



Birleşmiş Milletler
Eğitim, Bilim ve Kültür
Kurumu



UNESCO
Türkiye
Milli Komisyonu



Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye - Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri

Lucrările atelierului
Împărtășind același gusturi:
Bucătăria tradițională comună
turcească și românească



Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye - Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri

**Lucrările atelierului
Împărtășind același gusturi:
Bucătăria tradițională comună
turcească și românească**



Ankara 2013

Editörler:

Evrim Ölçer Özünel
Nadia Tunsu

ISBN: 978-605-62155-3-7

Kapak Tasarımı

Güneş Resul

Sayfa Tasarımı**Baskı ve Cilt****Grafiker®**

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

1. Cadde 1396. Sokak No: 6
06520 (Oğuzlar Mahallesi)
Balgat-ANKARA

Tel : 0 312. 284 16 39 Pbx

Faks : 0 312. 284 37 27

E-mail : grafiker@grafiker.com.tr

Web : grafiker.com.tr

Bu yayında geçen isim ve sunulan materyallerin ülkelerin yasal durumu, konumu, sınırları, bölge, kent veya yönetimleri ile ilgili UNESCO Türkiye Millî Komisyonu'nun hiçbir şekilde ve hiçbir biçimde resmi görüşünü içermemektedir.

Yayında geçen bilgiler ve görüşlerden tamamen yazarları sorumludur ve bu bilgi ve görüşlerden UNESCO Türkiye Millî Komisyonu sorumlu değildir.

İçindekiler/ Cuprins

Önsöz / Editörler.....	v
Prezentare / Editorii.....	vii
Takdim / M. Öcal Oğuz.....	ix
Introducere / M. Öcal Oğuz.....	xi

Açış Konuşmaları / Cuvânt înainte

Cooperare regională în marja Convenției pentru salvardarea patrimoniului cultural imaterial.....	3
Nadia Tunsu	
Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Projesi.....	7
M. Öcal Oğuz	
Geleneğin Tadına Varmak: Türk ve Rumen Mutfak Koridorunda Kültürel Alışverişler.....	11
Mehmet Kalpaklı	
Sinele și Celălalt.....	15
Sabina Ispas	

Bildiriler / Lucrările

Bir Masa Etrafında Toplanmak: Kültürlerarasılığın Hayata Geçirilme Alanı Olarak Sofra ve Mutfak.....	23
Neslihan Demirkol	

Kültürü Mayalayan Kadınlar ve Mutfakları: Romanya-Türkiye Örneği.....	31
Evrin Ölçer Özünel	
Ada-Kaleh și aromele ei.....	37
Monica Beatrice Bercovici	
Yemek Nostaljisi: Tadı Damakta Kalan Tatlar ve Geleneğin Dönüşümü.....	47
Selcan Gürçayır	
Despre cuvinte. Glosar de termeni turcești și tătărești referitori la gospodărie.....	53
Paula Popoiu - Aurelia Tudor - Lulia Anania	
Mărçi alimentare ale sărbătorilor: Ciclul calendaristic și ciclul familial.....	75
Laura Loana Negulescu	
Ritüellerin Güçlü Sembolleri: Geçiş Töreni Yemekleri.....	91
Ezgi Metin Basat	
Dintr-o lume în alta: Obiceiuri Alimentare în Riturile Funerare.....	99
Cristina Mihală	
Kültürleri Buluşturan Sofralar: Bayram Yemekleri.....	131
Dilek Türkyılmaz	
Masa Domnească, Masă de Sărbătoare, Prezentată în Textul Poetic al Baladei Populare Românești.....	139
Sabina Ispas	

Önsöz

“Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı” projesi UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi ile Kültürel Koridorlar İhtisas Komiteleri ortaklığında, Romanya Kültür Bakanlığı işbirliği ile gerçekleştirilmiş bir projedir. Projenin amacı, iki ülkenin yan yana geldiği, daha yoğun kültürel alışverişte bulunduğu alanlarda Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nin tanımladığı ve gelecek kuşaklara aktarılmasını istediği kültürel mirasın durumunu görmek, karşılaştırmak ve deneyimleri paylaşmaktır. Bununla birlikte UNESCO felsefesine uygun olarak iki toplum arasında karşılıklı anlayış ve hoşgörünün geliştirilmesine katkı sağlamaktır.

Proje, UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi çerçevesinde hazırlanmıştır. Kaybolma tehlikesi altındaki kültürel mirasların korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını öngören sözleşme kapsamında yapılan bu proje içeriğindeki, “ortak değerler” tanımlaması ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nin prensiplerine uygun olarak bir mirasın birden fazla ülkede bulunması durumunda korumanın ikili ve bölgesel işbirliği ile gerçekleştirilmesi düşünülmüştür. Proje sonunda, ülkeler arasında UNESCO Millî Komisyonların ortak çalışma ilkelerine uygun bir işbirliği sergilemeleri somut olmayan kültürel mirasın korunması ve bu bağlamda kültürel bir bağın güçlendirilmesine vesile olmuştur.

Proje kapsamında öncelikle her iki ülkede mutfak kültürü üzerine yapılmış mevcut çalışmalar taranmıştır. Daha sonra, projenin alan araştırmalarına geçilmiş ve hem Romanya’dan hem de Türkiye’den araştırmacıların birlikte yürüttüğü bir alan çalışması gerçekleştirilmiştir. 30 Mayıs-5 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya’da (Köstence, Tulçe, Babadağ bölgelerinde) ve 7-11 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye’de (Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ, Kırklareli illerinde) gerçekleştirilen alan çalışmalarından elde edilen veriler özgün bilimsel makalelere dönüştürülmüştür. Bu alan araştırmalarında Romanya ve Türkiye’de Türk, Tatar ve Rumen ailelerle derinlemesine görüşmeler ve kayıtlar yapılmıştır. Bu görüşmelerde yemek ve mutfak kültürünün birçok alanında bilgi toplanmıştır. Sadece yemekler, tarifler, yemek pişirmede kullanılan kap kacak değil, bu yemeklere

dair ritüeller, gelenekler, inanışlar, zamandan zamana ve mekândan mekâna yaşanan değişiklikler gibi birçok farklı konuda soru sorulmuştur. Alınan cevaplar ışığında bütünlüklü bir ortak yemek ve mutfak kültürü panoraması oluşturulmaya çalışılmıştır.

Bu projenin ortaya çıkmasındaki asıl aktörler, proje ekiplerine evlerini açıp her biri en az iki üç saat süren görüşmeler sırasında sabırla soruları cevaplayan ve somut olmayan miraslarını paylaşabilmek için azami gayret gösteren kaynak kişilerdir. Adlarını burada tek tek anma imkânına sahip olmasak da hem iki ülkenin ortak mirasının ortaya konması hem de kültüre, barışa ve işbirliğine yaptıkları katkılar sebebiyle kendilerine teşekkürü borç biliriz. Son olarak bu projeyi gerçekleştiren ve bu kitaba yazılarıyla katkıda bulunan Romanya ve Türkiye proje ekiplerine ise ne kadar teşekkür etsek azdır.

Editörler
Evrin Ölçer Özünel
Nadia Tunsu

Prezentare

Proiectul UNESCO intitulat „*Împărtășind aceleași gusturi: Bucătăria tradițională comună turcească și românească*” a fost implementat în cadrul parteneriatului dintre Comisia Națională a Turciei pentru UNESCO, Comisia culturală specializată și Ministerul Culturii și Patrimoniului Național din România. Scopul acestui proiect este de a asocia statele în cadrul unui amplu schimb de elemente culturale, în temeiul Convenției pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial și de a prezenta, evalua și compara experiența privind patrimoniul cultural care va fi lăsat moștenire generațiilor viitoare. În plus, scopul acestui proiect se înscrie pe aceeași axă a filosofiei UNESCO de a consolida cooperarea și de a susține toleranța între cele două țări.

Proiectul a fost elaborat în contextul Convenției UNESCO pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial. În cadrul proiectului, „valorile comune” sunt definite conform Convenției, pentru a asigura protejarea patrimoniului cultural în pericol și transmiterea acestuia generațiilor viitoare, în conformitate cu procedurile specifice de conservare stabilite prin cooperare regională.

La finalul proiectului, partenerii din Turcia și România trebuie să arate cum respectarea principiilor de cooperare între state a contribuit la consolidarea relațiilor culturale existente. În primul rând, în domeniul de aplicare al proiectului, au fost examinate lucrările întreprinse cu privire la cultura gastronomică a celor două state. După ce a fost inițiată munca pe teren, cercetările au avut loc atât în Turcia, cât și în România. Cercetarea s-a desfășurat pe teritoriul României (în județele Constanța și Tulcea), în perioada 30 mai – 5 iunie 2011, iar în perioada 7 – 11 septembrie 2011, în Turcia (Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ și Kırklareli), datele culese fiind apoi transformate în comunicări științifice. Ca parte a cercetării de teren, a fost creat un interviu extensiv, la care au răspuns mai multe familii turce, tătare și românești. În cadrul acestor interviuri au fost culese informații importante cu privire la mâncare și la cultura gastronomică. Nu am descoperit doar felurile de mâncare, rețetele, vasele de gătit folosite pentru preparare, ci și ritualurile, tradițiile și credințele legate de fiecare dintre acestea; în plus au fost adresate și întrebări legate de schimbările survenite în timp și spațiu.

În lumina răspunsurilor obținute s-a încercat formarea unui nou orizont comun al felurilor de mâncare și culturilor gastronomice.

Principalii actori care au ajutat la realizarea acestui proiect sunt cei care și-au deschis ușile căminelor, au participat la interviuri de cel puțin două, trei ore și au avut răbdarea să răspundă la întrebări pentru a împărtăși patrimoniul cultural imaterial comun. Deși nu avem posibilitatea de a-i menționa pe fiecare în parte, avem totuși datoria de a le mulțumi pentru contribuția pe care au avut-o la aducerea la lumină a culturii comune, ajutând la consolidarea păcii și a cooperării. Nu în ultimul rând, dorim să aducem mulțumiri echipelor de proiect din România și Turcia, precum și specialiștilor care și-au adus contribuția la editarea materialelor.

Editorii
Evrin Ölçer Özünel
Nadia Tunsu

Takdim

Yemek kültürü binlerce yıldır insanları aynı sofralara oturtmayı, birleştirmeyi başaran bir toplumsal olgu olarak karşımıza çıkar. Küçük bir aile yemeğinden başlayarak “sofra”ya veya masaya oturmak, sorunların çözüldüğünü veya çözüm için konuşulmaya başlandığını simgeler. Bu ve benzer anlamları nedeniyle sofraya ve yemek bir çok kültürde kardeşliği imler. Türkçedeki “tuz ekmek hakkı” deyimi, aynı sofrada yemek yemenin yükümlülüklerini hatırlatır. Öte yandan Türk kültüründe herkesin kendi evinden getirdiği yemekleri birlikte yediği küslerin barıştırıldığı “bayram yemeği” vardır ki UNESCO ruhunun temelinde konulabilecek nitelikte bir sosyo-kültürel organizasyondur. UNESCO da kuruluşundaki temel felsefe düşünüldüğünde farklı kültürleri buluşturan büyük bir bayram sofrası gibidir. İkinci Dünya Savaşı'nın ardından pek çok toplum, savaşın yerle bir ettiği özünde tüm insanlığa ait kültürel mirası yitirme tehlikesiyle yüz yüze geldi. UNESCO böyle bir dönemde kuruldu ve insanlık ailesini bir bayram sofrası etrafında toplamayı hedefledi. UNESCO'nun bu sofrasında diyalog, dostluk, kardeşlik ve hoşgörü ön plana çıkartıldı ve önce 1970 ve 1972 yılında imzalanan *Kültürel Varlıkların Yasadışı İthalatı İhracat ve Mülkiyet Transferinin Önlenmesi ve Yasaklanması İçin Alınacak Tedbirlerle İlgili Sözleşme* ve *Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi* ile “somut miras” obje ve alanları ardından da 2003 yılında *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi* ile birlikte “somut olmayan” kültürel miras da koruma altına alındı. *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*yle birlikte kaybolmaya yüz tutmuş pek çok kültürel değer farkına varıldı.

Sözleşme, her ülkeye kendi kültürel mirasını koruma bilincini aşıyorsa da ülkeleri aynı zamanda UNESCO'nun *bayram sofrasında* buluşmaya, kültürel mirasın korunması süreçlerinde işbirliği ve yardımlaşmaya davet ediyor. Sözleşme uluslararası işbirliği ve yardımlaşma içinde, somut olmayan mirasın korunmasını, gelecek kuşaklara aktarılmasını ve karşılıklı değerliliğin, dostluk ve kardeşliğin güçlendirilmesi için çaba harcanmasını da özellikle teşvik etmektedir. Romanya ile geleneksel yemek kültürü hakkında yürütülen bu çalışma iki ülkede de unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerinin yeni-

den hatırlanarak ortak noktaların belirlenmesi ve koruma süreçlerinin birlikte planlanması, Sözleşmenin uluslararası listelerine önerilmesi açısından önemlidir.

Tüm bu toplantı ve seminerlerin amacı, öncelikle ülkeler arasında işbirliği ve birlikte çalışma kültürü oluşturmak, diğer yandan somut olmayan kültürel mirasın korunması süreçlerine daha fazla toplumsal ve yönetsel duyarlılık sağlamak, uzmanlar arasında daha fazla bilgi aktarımını gerçekleştirmek ve nihayet dostluk, kardeşlik ve işbirliği imkânlarını artırmada somut olmayan kültürel mirası önemli bir enstrüman olarak değerlendirmektir.

Türkiye ve Romanya iki dost ülke olarak, Sözleşmenin ruhunu en iyi şekilde hayata geçiren başarılı iş ve projelere imza atmaktadır. Gerek Kültürlerarası Diyalog gerekse Somut Olmayan Kültürel Miras yaklaşımları açısından en uygun çalışma konularından biri olan yemek konusunda yapılan bu proje, hem Türkiye-Romanya dostluğu ve işbirliği hem de bilimsel alanlarda birlikte çalışma kültürü ve deneyimi oluşturmak bakımından son derece önemlidir. Bu proje sayesinde, iki toplumun yan yana geldiği, daha yoğun kültürel alışverişte bulunduğu bölgelerde Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin tanımladığı ve gelecek kuşaklara aktarılmasını istediği kültürel mirasın durumunu görmek, karşılaştırmak ve deneyimleri paylaşmak mümkün olabilmiştir.

Türkiye bölümü UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültürlerarası Diyalog İhtisas Komiteleri Romanya bölümü ise Romanya Kültür Bakanlığı tarafından koordine edilen bu proje, gerek araştırma gerekse Bükreşte gerçekleşen çalıştay sırasında Romanya tarafından da yüksek düzeyde destek görmüştür. Bu proje, gerçek anlamda iki ülkenin hem alan çalışması hem de toplanan verilerin karşılaştırmalı analizi ve UNESCO'nun koruma süreçlerine sağladığı katkı bakımından son derece özgündür.

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu olarak gerek bu projede yer almaktan gerekse proje sonuçlarını Türkçe, Romence ve İngilizce olarak üç dilde yayına dönüştürmekten son derece memnunuz. Öncelikle, UNESCO'nun ve Sözleşmenin kültürlerarası diyalog ve işbirliği ruhunu yansıtan bu örnek projenin gerçekleşmesini sağlayan proje ekibinin Türk ve Romen bütün araştırmacılarına, alanda rahat ve güvenli araştırmaların yapılmasına izin veren ve destek olan iki ülke makamlarına, ayrıca katkısı, emeği ve desteği olan herkese teşekkür ederim.

Prof. Dr. M. Öcal Oğuz
UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Başkanı

Introducere

De mii de ani, cultura gastronomică este percepută ca un eveniment cultural care are forța de a reuni oamenii și de a-i aduna în jurul mesei. Începând cu mesele din familie, orice adunare în jurul mesei reprezintă un prilej de discuții, de inițiere a unui dialog, utile în rezolvarea diverselor probleme. Acesta este unul dintre motivele pentru care mâncarea și așezarea la aceeași masă este considerat un simbol al fraternității în multe culturi. În limba turcă, zicala „dreptul de a adăuga sare” ne aduce aminte de răspunsurile care reies din așezarea la aceeași masă. Din perspectiva dimensiunilor culturale turcești, masa de sărbătoare este aceea la care se împarte mâncarea adusă de fiecare de acasă, precum și un prilej de împăcare a eventualelor neînțelegeri existente. De asemenea, ea este privită ca o reuniune social – culturală, în deplin acord cu spiritul UNESCO. Luând în considerare filosofia care stă la baza întemeierii UNESCO, putem extinde conceptul de „masă de sărbătoare” la ideea reuniunii diferitelor culturi.

După cel de-al Doilea Război Mondial, mai multe civilizații s-au aflat pe punctul de a-și pierde patrimoniul cultural, aparținând, în fapt, întregii omeniri. UNESCO a fost constituit în contextul unui asemenea mediu stringent și își propune să instituie valoarea conceptului de „masă festivă” întregii umanități. La masa tratatelor UNESCO, având ca miză dialogul, fraternitatea și toleranța, au fost adoptate două tratate internaționale intitulate *Convenția asupra măsurilor ce urmează a fi luate pentru interzicerea și împiedicarea operațiunilor ilicite de import, export și transfer de proprietate al bunurilor culturale (1970)*, respectiv *Convenția privind protecția patrimoniului mondial, cultural și natural (1972)*. Luând în considerare interdependența dintre patrimoniul material cultural și natural și patrimoniul cultural imaterial, în 2003 a fost adoptat un nou instrument, și anume, *Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial*, prin intermediul căreia s-a înregistrat o conștientizare a valorilor culturale amenințate cu dispariția.

Convenția propune conștientizarea de către fiecare țară a necesității de a-și proteja propriile valori; de asemenea, invită statele semnatare să participe la sărbătoarea UNESCO, să susțină proiectele de protejare a patrimoniului cultural și să-și ofere sprijin reciproc. În cadrul cooperării și asistenței internaționale, convenția consolidează mă-

surile de protejare a patrimoniului imaterial, cu scopul de a-l transmite generațiilor următoare și de a defini noțiunea de valoare, prietenie și toleranță.

Prin cercetarea desfășurată în România asupra culturii meselor tradiționale, se dorește revitalizarea culturii gastronomiei care se află pe punctul de a fi uitată în ambele țări, identificarea și rememorarea punctelor comune, precum și planificarea programelor de protejare. Este important ca fiecare stat parte al acestei Convenții să încurajeze la rândul său ratificarea la nivel internațional. România și Turcia se numără printre actorii principali implicați în proiectele de cooperare în Europa de Sud-Est, proiecte inițiate în scopul protejării patrimoniului cultural imaterial. Amintim că seminariile privind patrimoniul cultural imaterial au fost organizate mai întâi în Bulgaria, apoi în Turcia, Croația și România.

Importanța tuturor acestor reuniuni și seminarii rezidă în asigurarea cooperării între părți și stabilirea unei culturi privind colaborarea și oferirea de sprijin administrativ și civil proiectelor de protejare a patrimoniului cultural imaterial, în facilitarea schimbului de informații între specialiști și, nu în ultimul rând, în sporirea oportunităților de prietenie, înfrățire și colaborare.

În calitate de state prietene, Turcia și România au încheiat parteneriate prin care au implementat proiecte și acorduri de succes. Privit fie ca un dialog intercultural, fie ca o abordare a patrimoniului cultural imaterial, este foarte important ca acest proiect pe tema gastronomiei să fie fondat pe experiența și cultura de a lucra împreună, prietenia și cooperarea dintre Turcia și România, dar și să aibă o bază științifică. Datorită acestui proiect, două culturi au intrat în contact, realizând un schimb de elemente culturale în regiune, așa cum se recomandă în Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial, iar situația actuală a patrimoniului cultural care va fi transmis generațiilor viitoare a fost constatată și analizată, acest proiect permițând împărțirea experiențelor comune.

Din partea turcă, proiectul a fost coordonat de Comisia Națională a Turciei pentru UNESCO, împreună cu Comisia Specializată de Interculturalitate, în timp ce din partea română, responsabil de proiect este Ministerul Culturii din României, proiectul beneficiind de sprijin la cel mai înalt nivel, atât pentru cercetare, cât și în cadrul workshop-ului desfășurat la București. Din compararea datelor culese de către cele două state, precum și din analiza acestora, proiectul s-a dovedit a fi unul deosebit datorită impactului pe care-l aduce demersurilor UNESCO cu privire la conservarea patrimoniului imaterial.

Ca membri ai Comisiei Naționale a Turciei pentru UNESCO suntem încântați de faptul că am fost parte la acest proiect și că am reușit să transmitem rezultatele în trei limbi diferite: turcă, română și engleză. Personal, vreau să mulțumesc înainte de toate, tuturor cercetătorilor din echipele turcă și română, care reflectă spiritul angajamentului față de UNESCO cu privire la dialogul și cooperarea dintre culturi, autorităților celor două țări care au inițiat și autorizat desfășurarea cercetărilor în medii sigure, precum și tuturor celor care au sprijinit și s-au implicat în proiect.

Prof. Dr. M. Öcal Oğuz

Președinte al Comisiei Naționale a Turciei pentru UNESCO

Açış Konuşmaları /
Cuvânt înainte

Cooperare regională în marja Convenției pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial

Nadia Tunsu*

De la creare și până în prezent, UNESCO a rămas un organism internațional cu autoritate și notorietate în domeniul patrimoniului, al identificării, protejării, conservării și promovării patrimoniului cultural al umanității. Acțiunile, proiectele și programele derulate sub egida sa au deschis posibilități multiple de cunoaștere, studiere și valorificare a rezultatelor creativității umane reflectată în cele mai diverse modalități de expresie culturală materială sau imaterială.

Plecând de la Recomandarea¹ din 1989, apoi Declarațiile din 2001² și 2002³, UNESCO adoptă în 2003 Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial, urmare constatărilor referitoare la interdependența dintre patrimoniul material cultural și natural și cel imaterial, dar și conștientizării pericolului pe care îl reprezintă procesele de modernizare și transformare socială⁴ care au loc în întreaga lume.

România, prin Ministerul Culturii, s-a alăturat statelor angajate în derularea de proiecte care au ca obiective cercetarea, conservarea, valorificarea și transmiterea culturii tradiționale proprii. Astfel, a adoptat Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial prin Legea nr.410/2005, iar ulterior, Legea nr. 26/2008 privind protejarea patrimoniului imaterial.

* Dr., Director, Direcția Relații Internaționale și Afaceri Europene Ministerul Culturii.

¹ Recomandarea UNESCO privind salvagardarea culturii tradiționale și populare.

² Declarația universală privind diversitatea culturală.

³ Declarația de la Istanbul privind Patrimoniul Cultural Imaterial, oglindă a diversității culturale.

⁴ Aceste Recomandări și Declarații propun în esență două provocări: (a) prima este relansarea unei discuții mai vechi asupra drepturilor culturale, specificul lor, inserarea lor în drepturile naționale și internaționale, dezvoltarea și promovarea lor, acceptând asumarea tuturor dificultăților filosofice, antropologice și juridice pe care le suscită o astfel de discuție; (b) cea de-a doua provocare privește legăturile dintre drepturile culturale și drepturile omului. Miza unui astfel de proces de înțelegere și clarificare necesită o mobilizare excepțională din partea tuturor factorilor politici, administrativi, academici, universitari, iar drepturile culturale trebuie să fie reinterpretate în lumina evoluțiilor cadrului juridic internațional din ultimii ani.

În cadrul articolului 19 din Convenția 2003 referitor la cooperarea bilaterală, regională și internațională, precum și principiile și obiectivele sale, România își exprimă „*dorința de a coopera pentru salvagardarea și promovarea patrimoniului cultural imaterial ca o moștenire comună și un promotor pentru dialogul intercultural și dezvoltare sustenabilă*”. Coordonarea acțiunilor comune în domeniul patrimoniului cultural imaterial și dezvoltarea sustenabilă în contextul nostru regional reprezintă o contribuție valoroasă și specifică a implementării Convenției UNESCO 2003.

În urma unor discuții purtate în cursul mai multor seminarii regionale organizate sub egida UNESCO, inclusiv cel desfășurat în România, la Râmnicu Vâlcea în 2010, s-au evidențiat câteva problematici de interes internațional cărora trebuie să li se acorde o atenție particulară: diversitatea culturală și multiculturalismul, identitățile multiple și identitățile naționale, dialogul intercultural.

Datorită unei poziții geografice privilegiate și a coabitării a 20 de minorități naționale etnice și religioase - toate confesiunile și religiile continentului sunt reprezentate pe teritoriul țării noastre – România devine un centru al dialogului multicultural și interreligios, aflându-se astfel în poziția de a gestiona și programe transfrontaliere sau multinaționale. Regiunea noastră este depozitarul unui bogat patrimoniu imaterial, care se referă în esență la interacțiunile dintre oameni, comunități, obiecte și mediul lor, cu alte cuvinte, la interacțiunea dintre patrimoniul cultural material și cel imaterial. Aspectele culturale și istorice specifice (diversitatea etnică, multiculturalitatea etc.) din regiunea Dobrogei, patrimoniul său imaterial și lingvistic, o fac deosebit de interesantă din punctul de vedere al dinamicii interculturalității văzută ca un proiect: unicul și diversul, propriul și comunul, exclusiunea și incluziunea.

Exemplul cel mai concludent îl reprezintă însăși această cooperarea internațională între România și Turcia, proiectul *Sharing the same taste: Turkish and Romanian Traditional Cuisine*, care devine și o cooperare interculturală. În cazul cercetării noastre, percepția similitudinilor și a diferențelor legate de gastronomie, reprezentarea acesteia în diverse culturi ar putea implica și o nouă înțelegere a naturii pe care o numim interculturală. Pentru membrii unui grup de cercetare ar putea rezulta o înțelegere lărgită a noțiunii de cultură chiar dacă ar conține și elemente ce provin din alte culturi; pentru un alt grup ar putea rezulta alte investigații susceptibile de a lega diferențele culturale și/sau determinările istorice și culturale.

Cercetători ai Institutului de Etnografie și Folclor “Constantin Brăiloiu” conduși de doamna academician Sabina Ispas și ai Muzeului Național al Satului „Dimitrie Gusti”, conduși de doamna director dr. Paulina Popoiu, membru în Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural și Imaterial, alături de cercetători de la Universitatea Gazi, Universitatea din Ankara și Universitatea Bilkent în coordonarea domnului Dr. Ocal Öğuz, președintele Comisiei Naționale a Turciei pentru UNESCO au realizat cercetări de teren atât în România, cât și în Turcia, iar despre rezultatele acestor studii

de teren ne vor vorbi chiar aceștia în paginile ce urmează. Activitatea lor este dovada responsabilității noastre împărtășite pentru una dintre cele mai bogate și mai importante contribuții pentru viitorul nostru comun.

Adresăm mulțumirile noastre Guvernului Republicii Turcia, Ministerului Culturii și Turismului, Comisiei Naționale a Turciei pentru UNESCO, tuturor cercetătorilor implicați în acest proiect pentru contribuțiile și eforturile depuse în gestionarea unei cercetări multidisciplinare menite să ne redea o parte din memoria colectivă a unui context cultural partajat.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Projesi

M. Öcal Oğuz*

İnsanoğlu, atalarının binlerce yıldır kuşaktan kuşağa aktarıp günümüze ulaştırdığı kültürel mirasın değerini onu kaybetme tehlikesi ile karşı karşıya kalınca anladı. Özellikle İkinci Dünya Savaşı, milyonlarca insanla birlikte somut veya somut olmayan sayısız kültürel mirasın da yok olmasına neden oldu. UNESCO'nun insanlığın bu son derece acı ve pahalı deneyiminden sonra kurulması anlamlıdır. Özellikle savaşın yarattığı yıkımı yaşayan devletlerin UNESCO çatısı altında kültürlerin korunması ve dostluğun, kardeşliğin ve barışın aracı hâline getirilmesi için çaba harcarlarken ilk gözlerine çarpan doğal olarak "Somut Miraslar" oldu. Yıkılan tarihî eserler, heykeller ve anıtlar, harabeye dönen sit alanları, yakılan kütüphaneler, yok olan yazma eserler ve doğa harikası mekânlar, korunması gereken miraslar olarak öne çıktı. 1972 yılında imzalanan *Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi*, korunması gereken kültür olarak elle tutulan, gözle görülen yani bir maddesi olanı tanımlıyor ve onun korunmasını hedefliyordu. 1972 Sözleşmesi'nin bu sınırlayıcı tanımı, kuşkusuz somut kültürel mirasın korunması için önemli bir bilinç oluşturmuştur ancak somut olmayan kültürel mirası içermediği için eleştirilmiştir. Bu eleştiriler UNESCO çevrelerinde sonuç vermiş, 1973 yılındaki *Bolivya Deklarasyonu*, 1989 yılında UNESCO tarafından kabul edilen *Geleneksel Kültürün ve Folklorun Korunması Tavsiye Kararı* ve nihayet 2003 yılında imzalanan *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi* hazırlanarak somut olmayan kültürel mirasın korunması ile ilgili mevzuat oluşturulmuştur.

Sözleşme, 36. Genel Konferans sonunda üye devlet sayısı 195 olan UNESCO'da 142 devletin çok kısa bir dönemde taraf olmasıyla uluslararası alanda bir rekor elde etmiştir. Türkiye bu sözleşmeye 2006 yılında taraf olmuş, sözleşmenin yönetim kurulu niteliğinin-

* Prof. Dr. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Başkanı ve Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Projesi Yürütücüsü.

deki Hükümetlerarası Komite'ye seçilmiş ve 2008 yılında Hükümetlerarası Komite'nin 3. Olağan Toplantısına ev sahipliği yapmış ve İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne önerilen dosyaları inceleyen Alt Organ'da 2008-2010 yılları arasında görev yapmıştır. Bu süreçte Hükümetlerarası Komite'de Türkiye'yi temsil etmenin ve Alt Organ'da yer alan altı ülke uzmanı arasında yer alarak İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne önerilen dosyaları incelemenin, somut olmayan kültürel miras uzmanı olarak şahsıma da büyük deneyimler kazandırdığını da ifade etmeliyim. Romanya ise, 20 Ocak 2006 tarihinde Sözleşmeye taraf olmuş, 2006 yılında Hükümetlerarası Komite üyeliğine seçilmiş ve başarılı uzmanlarıyla bütün süreçleri etkin bir şekilde takip etmiştir.

Romanya ve Türkiye, Güney Doğu Avrupa bölgesinde Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında başlatılan önemli projenin aktörleri arasında yer almıştır: Hatırlanacağı üzere, ilki Bulgaristan'da, üçüncüsü Hırvatistan'da gerçekleşen Somut Olmayan Kültürel Miras Bölgesel Seminerlerinin ikincisine Türkiye, dördüncüsüne ise Romanya ev sahipliği yapmıştır.

Türkiye aynı zamanda Türkçe Konuşan Ülkelerle de bu alanda işbirliği yaparak bölgesel seminerlere öncülük etmiş, ilki Türkiye'de, ikincisi Kazakistan'da, üçüncüsü Azerbaycan'da ve dördüncüsü Tataristan'da olmak üzere dört bölgesel seminer düzenlenmiştir.

Bütün bu bölgesel toplantı ve seminerlerin amacı, öncelikle en az bir ortak kültürel mirası paylaşan ülkeler arasında işbirliği ve birlikte çalışma kültürü oluşturmak, diğer yandan somut olmayan kültürel mirasın korunması süreçlerine daha fazla toplumsal ve yönetimsel duyarlılık sağlamak, uzmanlar arasında daha fazla bilgi aktarımını gerçekleştirmek ve nihayet dostluk, kardeşlik ve işbirliği imkânlarını artırmada somut olmayan kültürel mirası önemli bir enstrüman olarak değerlendirmektir.

Nitekim Sözleşmenin 19. maddesi Uluslararası İşbirliğinin önemini ve gereğini "*uluslararası işbirliği; diğerleri yanında bilgi ve tecrübe değiş tokuşunu, ortak girişimleri, ve somut olmayan kültürel mirası koruma çabalarında Taraf Devletlere yardımcı olacak bir yardım mekanizmasını kurmayı içerir.*" cümlesiyle açıklamaktadır.

Sözleşme, kendisine taraf olan devletlerden "egemen oldukları topraklar" üzerindeki kültürel mirası korumalarını bekliyorsa da uluslararası işbirliği ve yardımlaşma içinde, somut olmayan kültürel mirasın korunmasını, gelecek kuşaklara aktarılmasını ve karşılıklı değerbilirliğin, dostluk ve kardeşliğin güçlendirilmesi için çaba harcanmasını da özellikle teşvik etmektedir. Bu nedendir ki Endonezya'nın Bali adasında 22-29 Kasım 2011 tarihlerinde gerçekleşen ve Romanya uzmanlarıyla birlikte Gözlemci Üye olarak izlediğimiz 6. Olağan Hükümetlerarası Komite Toplantısı'nda *Çok Taraflı Dosya* hazırlamanın önemi yeniden vurgulanmış ve en az bir ortak mirası paylaşan devletler çok taraflı dosya hazırlamaya davet edilmiştir.

Türkiye ve Romanya Güney Doğu Avrupa'nın iki dost ve kardeş ülkesi olarak, Sözleşmenin bu yönünü ve ruhunu en iyi şekilde hayata geçirme ve diğer ülkelere örnek olma şansına ve potansiyeline sahiptir. İki ülkenin işbirliği ile gerçekleştirilen bu proje, hem Türkiye-Romanya dostluğu ve işbirliği hem de bilimsel alanlarda birlikte çalışma kültürü ve deneyimi oluşturma bakımından son derece önemlidir.

Mutfak kültürü, gerek etrafında oluşan gelenekler, sanatlar ve ritüeller, gerekse doğa ve çevreyi deneyimlerle kültürel mekâna dönüştürme bakımından etkin yeri ile önemli bir somut olmayan kültürel miras alanıdır. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi etrafında uluslararası toplumda ve uzmanlar arasında oluşan deneyim, mutfak geleneklerinin kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarımında önemli bir yerinin olduğunu göstermiştir. Nitekim taraf devletlerin UNESCO listelerine sunduğu mutfak temalı miraslar ilgili kurullar tarafından bu yönüyle incelenmekte ve kültür aktarımına katkı sağlayanlar Acil Koruma veya Temsili Listelere alınmaktadır. Türkiye'nin 2011 yılında Temsili Liste'ye kabul edilen Geleneksel Tören Keşkeği bu bakımdan önemli bir örnektir. 2012 yılı için UNESCO'ya sunulan Aşure de benzer hassasiyetlerle hazırlanmıştır.

Türkiye ve Romanya yüzyıllardır karşılıklı göç, kültürel alış-veriş ve etkileşim içinde deneyimler paylaşmış, ortak miraslar oluşturmuş iki ülkedir. Mutfak alanındaki karşılıklı etkileşimin biçim ve yönlerinin araştırıldığı bu proje, mevcut dostluk ve işbirliğinin güçlendirilmesinde bir araç olabileceği gibi, genç kuşaklar tarafından bilinmeyen ve gündend güne yok olma tehlikesi altına giren kültür varlıklarının araştırılıp öğrenilmesi ve paylaşılıp korunmasına da öncülük edecektir. Halkbilimi derleme ve araştırma teknikleri ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ilkeleri kapsamında yürüttüğümüz ve bir benzerini daha önce Makedonya ile gerçekleştirdiğimiz bu çalışmaların bölge mutfağının ortak yönlerini içine alan çok taraflı bir dosya hazırlığına ilham kaynağı olacağını umuyorum.

Türkiye'den Proje Yürütücüsü UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Başkanı Prof. Dr. Öcal Oğuz, Proje Yürütücü Yardımcısı UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Kültürel Koridorlar Komitesi Başkanı Dr. Mehmet Kalpaklı ile Romanya Kültür Bakanlığı'ndan Nadia Tunsu'nun koordinatörlüğünde Türk ve Romen mutfak ve somut olmayan kültürel miras uzmanlarının bir araya gelerek gerçekleştirdikleri alan çalışmaları ile ortaya çıkan bildirimlerin sunulup tartışılacağı bu toplantı uzun bir hazırlık ve iki ülkede yürütülen alan araştırmalarının sonunda ortaya çıkmıştır. 30 Mayıs-05 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya'nın Bükreş, Babadağ, Köstence, Cumpăna, Maçin, Fantanemare, Tulça, ve Independența yerleşim yerlerinde, 07-11 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye'nin Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ ve Kırklareli illerinde her iki ülke uzmanlarının katılımıyla alan araştırmaları gerçekleştirilmiş, bu çalışmalarda elde edilen veriler analiz edilerek bugün sunulan bildirimler yazılmıştır. Alan araştırmalarına Romanya'dan halk bilimi ve somut olmayan kültürel miras uzmanları olarak Nadia Tun-

su, Laura Ioanna Negulescu, Monica Bercovici, Sabina Ispas, Cristina Mihala, Türkiye'den halk bilimi ve somut olmayan kültürel miras uzmanları olarak Dilek Türkyılmaz, Evrim Ölçer Özünel, Selcan Gürçayır ve Ezgi Metin Basat, kültürel koridorlar uzmanı olarak ise Neslihan Demirkol katılmıştır.

Başta zahmetli alan çalışmalarını yürüten Türk ve Romen uzmanlar grubu olmak üzere, bu projenin gerçekleştirilmesi kararının alındığı dönemde Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini yürüten Prof. Dr. Nabi Avcı'nın şahsında UNESCO Türkiye Millî Komisyonu'na, değerli katkıları ve örnek işbirliği için Romanya Kültür Bakanlığı'na, ayrıca burada adına yer veremediğim diğer emeği geçenlere, katkısı olanlara sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Geleneğin Tadına Varmak: Türk ve Rumen Mutfak Koridorunda Kültürel Alışverişler

Mehmet Kalpaklı*

Toplanmanın en güzel vesilesi yemektir. Düşün olur, dernek olur, doğum olur, ölüm olur, herkes bir sofraya etrafında toplanır. Çünkü sadece yemeğin değil, mutluluğun ve hüznün paylaşıldığı yerdir sofraya. Bugün bizim burada kurduğumuz bilgi sofrasının vesilesi de yine yemek. Bu sofrada biz iki halkın, Romanya ve Türkiye halklarının, asırlardır paylaştıkları yemeklere, geleneklere, kurdukları sofralara ve mutfaklara dair derlediğimiz bilgiyi birbirimizle paylaşarak bilgi dağarcığımızı genişleteceğiz. Sofranın âdeti olduğu üzere...

“Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı” projesi, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu ve Romanya Kültür Bakanlığı’nın işbirliği ile tasarlandı. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültürlerarası Diyalog İhtisas Komitesi adına Gazi Üniversitesi ve Bilkent Üniversitesi’nden, Romanya Kültür Bakanlığı adına Romanya Etnografi ve Halkbilim Enstitüsü’nden değerli uzmanlar tarafından saha çalışmaları yapıldı.

Kültürün sosyal ve insani bilimler alanında ulusal kimliğin öğelerinden biri olarak tanımlanması 19. yüzyılın sonuna rastlar. Ancak çok geçmeden tek bir kaynaktan türeyen kültür bakışının geçerli olamayacağı anlaşılır. 20. yüzyılın ortalarına gelindiğinde halklar kültür konusunda ayrıştırıcı değil, birleştirici bir dil, yaklaşım, yöntem geliştirilmesinin önemini takdir eder. UNESCO, 1946 yılında tam da böyle bir amaçla kurulur. Kültürel çeşitlilik, kültürler arası diyalog ve kültürel koridorlar terimleri bu amacın gerçekleştirilmesine hizmet etmeleri amacıyla UNESCO bünyesinde kullanıma girer. Burada hedeflenen önce çeşitliliği kabul etmek, sonra bu çeşitlilik arasında bir iletişim kurmak ve nihayetinde bu çeşitliliğin de sabit olmadığını, sürekli bir hareket halinde olduğunu göstermektir.

* Dr., UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yönetim Kurulu Üyesi ve Kültürlerarası Diyalog İhtisas Komitesi Başkanı; Bilkent Üniversitesi Tarih Bölümü Başkanı.

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu'nun bu alanda daha etkili çalışmalar yürütme kararı 2000li yılların sonuna rastlamaktadır. Bu amaçla, 2008 yılında Kültürel Koridorlar İhtisas Komitesi kurulur. Ardından 2010 yılında kültürel etkileşim alanında çok daha geniş bir faaliyet alanına sahip olabilmek için komitenin adı ve faaliyet alanı Kültürlerarası Diyalog İhtisas Komitesi olarak değiştirilir. Geçtiğimiz üç yıl içinde Kültürlerarası Diyalog İhtisas Komitesi, Somut Olmayan Kültürel Miras Komitesi ile işbirliği içinde bu alanda önemli çalışmalara imza attı. Bu projelerde tarihsel anlamda da güçlü bağlara, kültürel anlamda birçok ortak alana sahip olduğumuz Balkan ülkeleriyle çalışmayı özellikle tercih ettik. Makedonya ile yürüttüğümüz ortak yemek kültürü, Bulgaristan ile yaptığımız ortak müzik kültürü konulu projeler bu alanda yapılmış ilk çalışmalar olma niteliği taşımaktadır. Projeler bu coğrafyada barışçı ve bütünleştirici bir yaklaşım, anlayış ve saygı temelinde kurulmuş bir diyalog için zemin hazırlamıştır.

Bugün, burada, Türk ve Romen çok değerli araştırmacılar, bu projenin gerçekleşmesinde çok önemli rolleri olan ve her iki ülkede yaşayan kaynak kişilerden derledikleri bilgilerin ışığında kaleme aldıkları araştırma sonuçlarını dinleyeceğiz. Dahası "Türkiye Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı" projesinde de benzer bir etki elde ettiğimizi göreceğiz. Dolayısıyla UNESCO felsefesi ile uyumlu olarak toplumlar arasında diyalog, karşılıklı anlayış ve hoşgörüyü geliştirmeyi amaçlayan bu projede emeği geçen herkese teşekkür ediyorum: araştırmacılarımıza, iki ülkenin resmî ve akademik kurumlarına ve sivil toplum kuruluşlarına... Onlar sayesinde tamamlanan bu proje, bilgi birikimimize büyük ve önemli bir katkı sağlayacaktır. Ayrıca "ortak değerlerin" tanımlanması, ikili ve bölgesel işbirliğinin sağlanması ve geliştirilmesi amacına da hizmet edecektir.

Proje için, öncelikle her iki ülkede mutfak kültürü üzerine mevcut çalışmalar gözden geçirilmiştir. Daha sonra, projenin alan araştırmaları, bugün bildiri sunacak değerli araştırmacılar tarafından 30 Mayıs-5 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya'da (Köstence, Tulçe, Babadağ bölgelerinde) ve 7-11 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye'de (Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ, Kırklareli illerinde) gerçekleştirilmiştir. Bu alan araştırmalarında Romanya ve Türkiye'de Türk, Tatar ve Rumen ailelerle uzun görüşmeler ve kayıtlar yapılmıştır. Bu görüşmelerde yemek ve mutfak kültürünün birçok alanında bilgi toplanmıştır. Sadece yemekler, tarifler, yemek pişirmede kullanılan kap kacak değil, bu yemeklere dair ritüeller, gelenekler, inanışlar, zamandan zamana ve mekândan mekâna yaşanan değişiklikler gibi birçok farklı konuda soru sorulmuştur. Alınan cevaplar ışığında bütünlüklü bir ortak yemek ve mutfak kültürü resmi oluşturulmaya çalışılmıştır.

Son yıllarda Güneydoğu Avrupa Kültür Koridorları, UNESCO söyleminde önem kazanmıştır. "Kültürel Koridorlar" yaklaşımı, UNESCO tarafından özellikle Güneydoğu Avrupa için geliştirilmiştir. Amaç, bölgede ortak kültürel değerlere vurgu yapmaktır. İliki 2003 yılında Makedonya, Ohri'de yapılan ve her yıl bölge ülkelerinden birinde toplanmaya devam eden devlet başkanları zirvesi ile bu coğrafyadaki ülkeler arasında kültürel diyalogun sağlanması, güçlendirilmesi ve geliştirilmesi için önemli adımlar atılmaktadır.

Nitekim, bu zirve toplantılarının sekizincisi “Kültürler arası Diyalogun Metaforu Olarak Müzik” başlığıyla 2010 yılında İstanbul’da düzenlenmiştir. Zirvede bir kere daha Güneydoğu Avrupa Balkan ülkeleri arasındaki kültür koridorlarına dikkat çekilmiş, bu ülkeler arasında kültürel diyalogun arttırılması gerekliliği vurgulanmış ve somut olmayan kültürel mirasın bu amaca hizmet etmekteki önemi ifade edilmiştir.

İşte bugün sonuçları üzerine bildiriler dinleyeceğimiz bu proje, bölgedeki iki dost ülkenin, Romanya ve Türkiye’nin geçmişten günümüze aktarılan ortak mutfak kültürünü kayıt altına almayı, iki taraf arasındaki ortak değerleri ortaya çıkarmayı hedeflemektedir. Projenin 2003 yılında kabul edilen ve somut olmayan kültürel mirasın korunması ile ilgili UNESCO sözleşmesinin uygulama alanlarına bir örnek oluşturması düşünülmektedir. Burada yapılan konuşmaların ve sunulan tebliğlerin basımı ile proje, daha geniş bir kitleye ulaşmış olacaktır. Bu uluslararası ölçekteki yayın, projenin kalıcı olması için de özel bir önem taşımaktadır.

Mutfak ve yemek gibi somut olmayan kültürel miras malzemesinin, iki ülke arasında kültürel bir koridor oluşturacak düzeyde ele alınması ve bu sayede kültürler arası diyalogun sağlanması, korunması ve geliştirilmesi amacıyla UNESCO’nun hedeflerine ve felsefesine uygun olarak sürdürülen bu projenin başarısını şimdiden kutluyorum. Bilimsel paylaşım yoluyla diyalog ve uzlaşma kültürünün bir örneği olan bu projenin benzerlerinin farklı temalarla ama aynı amaçlarla yinelenmesini diliyorum. Şimdiye kadar yapılmış projeler gibi bu “kültürel koridor” da kendinden sonra şekillenecek olan çalışmalara zemin hazırlayacak, onları güçlendirecektir.

“Aynı aşı kaşık sallamak” deyimi Türk yemek kültüründe bir araya gelmeyi ve paylaşmayı simgeler. Biz de bugün burada bu bilim sofrasında aynı aşı kaşık sallayacağız. Sözlerimi fazla uzatmadan hepinizi saygıyla selamlıyorum. Ve emeği geçen herkese bir kez daha çok teşekkür ediyorum.

Sağ olsunlar, var olsunlar...

Sinele și Celălalt

Sabina Ispas*

Definirea identităților pare a fi devenit o preocupare centrală, inclusă între activitățile permanente ale celor care lucrează în diferite structuri culturale, politice, economice, de putere, în ultimele decenii ale secolului al XX-lea și începutul celui de la treilea mileniu, ca urmare a „exploziei” societăților postindustriale, a celor postcomuniste, dar și a tehnologiei, determinantă pentru disputatul proces al mondializării culturale”. Fenomenul nu este nou, dar se manifestă cu deosebită intensitate, acoperă, teritorial, arii vaste și necesită, pentru a fi cunoscut, corect și obiectiv, o diversitate de abordări metodologice determinată de domeniile cercetărilor din ce în ce mai atomizate, care ar fi fost greu de proiectat anterior.

Pe continentul european, procesul definirii identităților, nu numai etnice, are rădăcini pe cât de vechi, pe atât de speciale. Desigur, trebuie să restrângem aria la care facem referință, dat fiind că aducerea în discuție a mai multor complexe culturale, continentale și insulare, ar depăși posibilitatea de cuprindere credibilă din punct de vedere al rigorii științifice. Cele mai accesibile și convenabile perioade de referință pentru studierea acestor tipuri de fenomene, prin calitatea surselor documentare, sunt cele legate de crearea identităților culturale în cuprinsul marilor imperii, de-a lungul perioadelor, mai lungi sau mai scurte, în care acestea s-au constituit, au atins apogeul și s-au destrămat. „Imaginea generală a pământurilor Europei, departe de a fi una asemănătoare unui spațiu izolat, amintește de un uriaș amfiteatru sau hipodrom pe care se încălesc rețele de drumuri arhaice, mijloace de transport medievale, sisteme de comunicare moderne, toate dând naștere unor cadre favorabile familiarizării tuturor locuitorilor cu modele culturale, limbi și sisteme de organizare dintre cele mai diverse, unei cunoașteri dinamice, care se îmbogățește permanent [...], un progres fără de care nu ar fi putut exista nici una dintre țările civilizate ale Europei de astăzi”.

Nu considerăm modelele și normativele culturale păstrate în tradiție ca niște structuri închise, imobile, incapabile de înnoire și permisivitate, dar apreciem că ele se

* Dr., Acad., Director al Institutul de Etnografie și Folclor “C-tin Brăiloiu”, Academia Română.

bazează pe sisteme aflate în inter-relație care dau, în final, profilul identitar unui grup, care nu se poate schimba decât în urma unor acumulări profunde care să producă, în timp, revoluționarea sistemului. Dacă refuzăm să acceptăm existența unui sistem pe care se dezvoltă orice cultură folclorică de tip tradițional, ar trebui să acceptăm că identitățile culturale sunt alcătuite dintr-un amalgam de texte care se exprimă prin mai multe limbaje, fragmente de fapte și activități așezate într-o ordine relativă, fără coerență și finalitate. Orice cultură tradițională trebuie să le ofere purtătorilor ei un țel pe care aceștia își propun să-l atingă pe parcursul existenței lor, tocmai pentru că aceasta se sprijină pe un sistem care răspunde marilor probleme general umane: viața și moartea, relația pe care se cade să o aibă omul cu semenii, cu natura și cu transcendentul. "Every human being grows up in a certain culture, away of living, may shapes his individual view of the world through tradition and the world around him, resulting in a conception of the world in a sort of collective world view. Every culture, every population forms its own philosophy about the world, determined by the hierarchy of values."

Identitatea de grup, într-o situație particulară, cea folclorică, este, în fapt, o sumă de identități locale, sătești și orășenești [...] în care sunt încorporate identitățile individuale". Fiecare purtător de cultură tradițională își găsește reperele identitare în sistemele și structurile sociale, psihologice, rituale ale grupului. Folclorul exprimat prin texte literare, muzicale, coreice, practici rituale, credințe, religia majoritară practică în cadrul grupului, cod alimentar, juridic sau de alt tip este o componentă esențială prin care se manifestă „idealul de viață” al grupului. În cadrul acestuia, siguranța individului este garantată, în primul rând, de coerența pe care trebuie să o perceapă la nivelul culturii profunde, pe care o împărtaşește cu toți ceilalți participanți la actul de comunicare, fie el ritual sau neritual, educativ, de divertisment etc. Fiecare membru al grupului tradițional își cunoaște „rolul” și le recunoaște și pe ale celorlalți, fiecăruia îi sunt familiare scopurile pentru care se efectuează actele culturale, culturale de orice fel. El este participant direct și este parte componentă a complexului cultural care se împlinește spre binele lui și al grupului. Excluderea sau autoexcluderea din activitățile grupului atrage privarea sa de protecție, de cele mai multe ori rituală, cu urmări implicate în plan social.

Studiul folclorului prin intermediul disciplinei numită, îndeobște, folcloristică, înlesnește accesul la înțelegerea viziunii despre viață a omului societății tradiționale, a valorilor cunoscute, dezvoltate și formalizate în sisteme folclorice de-a lungul multor secole pentru că studiază forma cea mai accesibilă și cuprinzătoare a comunicării realizată prin intermediul cuvântului. Textul literar, cu funcție rituală, ceremonială sau de divertisment este purtătorul celor mai clare mesaje, deschise, totodată, inovației pe care o generează progresul și cunoașterea. Procesele privind definirea și asumarea identităților se manifestă direct prin forme de „artă a cuvântului” care devin embleme

pentru ceea ce înseamnă *sinele* și, mai ales, *celălalt*. Termen mult folosit în literatura folclorică și etnologică a ultimului deceniu, la noi, *celălalt* este un element cheie pentru înțelegerea mesajelor transmise prin intermediul textului literar legate de „viziunea despre lume și viață” a unei culturi tradiționale. „Folk-narrative, be it legends, fairy tales, anecdotes, songs or riddles do not only reflect the culture, but in some aspects also the worldview of the narrating individual. We have to be aware by which facts the worldview of the individual determined: religion and economy, history and background, and last but not least the social structure of the society in which he lives”. Istoriile despre ceilalți au funcționat intens și în situațiile amintite ale epocilor de început, când acțiunea autoritatea marilor imperii sau când călătorii - păstori transhumanți, comercianți, exploratori - povesteau și, mai apoi, consemnau în scris cele văzute și trăite în alte locuri. Să nu uităm, însă, că stereotipia nu ajută cunoașterea obiectivă. „The unawareness of these values and the tendency to judge foreign cultures by the own categories, has not only led in early ethnological science to disastrous consequences [...]. The ethnocentrism, as global form of in-group-out-group-thinking is an archaic form of selfassertment in an early stage of societies”.

În lumea de astăzi practica schimbării domiciliului după oferta dată de piața internațională a muncii este aproape o banalitate. Cei care revin temporar sau definitiv pe locurile natale aduc și un bogat bagaj informativ care, alături de fotografii și, eventual, filme este pus în circulație prin câteva categorii narative: istorii orale de tipul amintirii, memoratului sau fabulatului, atunci când experiența are la bază un eveniment real sau miraculos, istorii de familie, zvonuri, snoave, bancuri cu tematică etnică sau relaționată unor grupuri minoritare etc. Majoritatea povestirilor se înscriu într-o categorie destul de eterogenă pe care folcloriștii o numesc „legendă contemporană”. Colportorii și ascultătorii consideră relațiile respective veridice. Așa își fac loc în noile reprezentări despre țările Europei pe care le dobândește insul folcloric al mileniului al treilea, imagini idilice sau șocante, se „construiesc” spații idealizate și se transferă spre alte continente, mai puțin accesibile oamenilor obișnuiți, zonele „obscure” care pot fi primejdioase pentru viață. Cu cât mai mare este spațiul pe care se deplasează purtătorii unei culturi etnice, cu atât mai mari sunt șansele ca ei să înțeleagă mai bine dinamica proceselor mondializării și să li se atașeze. Dar tot atât de adevărat este că procesele de alienare, înstrăinare, nedumerire și chiar criză identitară vor fi din ce în ce mai acute în cadrul acestuia globalizator. Este un proces de redimensionare și redefinire a conceptului de *celălalt*, *străinul*, care în cultura tradițională putea fi prieten sau dușman și care, cel puțin în stadiul de început al noii situații, devine *stăpânul*, *anagajatorul*, *cel cu care vorbești o altă limbă decât a ta și ale cărui reguli culturale trebuie să le accepți*. Sau, atunci când participi la tot mai răspânditul turism cultural, *celălalt devine purtătorul de exotic care îți oferă divertismentul și experiența stranie*. Trebuie să avem în vedere că fiecare dintre noi este perceput ca atare în mai multe

circumstanțe și are asemenea percepții față de cei din preajmă de tot atâtea ori. Este o poziție total diferită față de cea a insului din societatea tradițională despre care am amintit anterior, care creează ambiguități, stări de nesiguranță și, uneori, reacții neprevăzute. Aprecierea calității de *străin*, a celui „din afară” o facem după standardele lumii în interiorul căreia considerăm noi că trăim în siguranță. *Celălalt* este străin față de termenii care ne sunt nouă familiari. Percepțiile acestea, majoritatea transmise prin povestiri, pot induce grupurilor purtătoare de cultură tradițională informații neconforme cu realitatea. Nevoia de siguranță și apărare îi va determina pe membrii grupului să acționeze, de multe ori, fără o bază concretă, am spune „preventiv”. Din acest permanent schimb de informații multidirecționate apar tensiuni, complexe, stări de angoasă, pierderea, negarea sau argumentarea propriilor valori. „Concepțiile, mentalitățile, credințele se definesc sub influența contextului sociocultural, a modului în care ne-am format, ne desfășurăm existența. Capitalul cultural reprezentat de limbă, tradiții, habitat, tipurile de relații interpersonale, vestimentație, hrană ș.a. este achiziționat de familie, școală, mediu social frecventat”. Între factorii sociali, „educația ocupă un loc primordial, modelează stilul gândirii personale, ancorată în gândirea colectivă”.

Putem înțelege, astfel importanța cunoașterii sistemelor tradiționale pentru ceea ce s-ar putea numi securitatea internă și externă a grupurilor umane. Cunoașterea se cere, astăzi, organizată sistematic sub forma unei strategii de apărare a insiderilor și outsiderilor, în egală măsură. Este mai mult decât o instruire în sistem tradițional referitor la tradiția materială și spirituală specifică, la tehnici și mijloace de producție, concepte fundamentale de viață și toate celelalte. Cunoașterea și înțelegerea celuilalt se face numai după ce ai o solidă și obiectivă cunoaștere a sinelui. Cunoașterea și asumarea conștientă a propriei identități culturale te ajută să înțelegi, să accepți și să conviețuiești cu alte identități fără a te depersonaliza și fără negarea sinelui. Stabilitatea aceasta, punctul de sprijin în drumurile tot mai dese pe care le face omul modern în lungul și în latul planetei pe care o locuiește, oferă securitate întregului spațiu locuit, zonelor de contact și interferență. Întâlnirea culturilor, care nu poate fi nici ignorată, nici negată, nici împiedicată se poate realiza fără traume și suspiciuni numai din dubla perspectivă a cunoașterii *sinelui* și a *celuilalt*. În tot acest proces, tradiția, credințele, codurile – alimentar, juridic, protocolurile etc - perspectiva pe care *fiecare o are despre celălalt* este asemănătoare punctului fix al lui Arhimede. De acolo poți mișca întreaga planetă. Codul alimentar are o importanță deosebită și o pondere remarcabilă în acest proces de cunoaștere a *celuilalt*.

De aceea, Uniunea Europeană, precum și alte foruri de cooperare internațională, au inițiat proiecte cultural-educative al căror conținut se axează pe revalorizarea tradițiilor, acestora fiindu-le recunoscute funcțiile și valorile formative, educative internaționale.

„Cunoașterea se cade să fie obiectivă, fără patimă. [...] Numai așa negustorul, navigatorul, călătorul pot realiza o colaborare utilă și productivă cu cei care gestionează un spațiu nou, recent cunoscut, pentru a fi valorificat cu folos. În această atitudine intră și acceptarea exoticii și a miraculosului, pentru că fiecare ținut, implicit cel despre existența căruia ai aflat recent, are și caracteristici, particularități unice, care îl individualizează și prin care îi este recunoscută identitatea”.

Bibliografie

Holbek, Bengt: *Stories about Strangers*, în Leander Petzoldt (Hrsg.), *Folk Narrative and World View*, Innsbruck, 1992, p. 303-311.

Ispas, Sabina: a) *Cultură orală și informație transculturală*, București, 2003 și b) *Călători peste mări și țări. Actualitatea unei cosmografii din secolul al XVII-lea*, în „Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor «C.Brăiloiu»”, Serie nouă, Tom 14-15, 2003-2004, p.261-275.

Petzoldt, Leander, (Hrsg.), *Folk Narrative and World View*, Innsbruck, 1992, *Introduction*, p. 17-20.

Raliade, Rodica: *Actualizarea povestitului ca valoare patrimonială tradițională*, în „Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor «C.Brăiloiu»”, Serie nouă, Tom 11-13, 2000-2003, p.317-325.

Todorov, Tzvetan, *Cucerirea Americii. Problema celui alt*. Traducere de Magda Jeanrenaud, Iași, 1994.

Bildiriler / Lucrările

Bir Masa Etrafında Toplanmak: Kültürlerarasılığın Hayata Geçirilme Alanı Olarak Sofra ve Mutfak

Neslihan Demirkol*

Jonathan Safran Foer, *Eating Animals* adlı romanında hayatında et yemenin anlamı ve rolü üzerine bir öykü anlatır. Kitabın başlarında oğlunun doğumuyla birlikte, yemek yemekle ilişkisini sorgular bir kere daha:

Çocuğumu beslemek, kendimi beslemek gibi değil: Çok daha önemli bir mesele. Çok daha önemli, çünkü yemek önemli (oğlumun fiziksel sağlığı, yemenin hazzı önemli) ve yemekle birlikte sunulan hikâyeler önemli. Bu hikâyeler ailemizin üyelerini birbirine bağlar ve bu hikâyeler diğer kişilerle bizi birbirimize bağlar. Yemekle ilgili hikâyeler aslında bizimle ilgili hikâyelerdir; bizim tarihimiz ve bizim değerlerimizdir. Ailemin Yahudi geleneği içinde yemeğin birbirine paralel iki amaçla servis edildiğini öğrendim sonunda: yemek sizi besler ve hatırlamanıza yardımcı olur. Yemek yemek ve hikâye anlatmak birbirinden ayrıştırılamaz iki eylemdir. [...] Hikâyeler anlatıları oluşturur, hikâyeler kuralları koyar. [...] Hayatımın birçok döneminde, yemekle ilgili anlatılacak hikâyelerim olduğunu unuttum. Sadece yedim [...].¹ (9)

İçgüdüsel bir ihtiyacın giderilmesine yönelik bir eylem olan yemek yemenin daha derin anlamları olduğunu unutan yalnız Foer değildir sanırım. Birçoğumuz, özellikle modern zamanın hızlı yaşam gerekliliği içinde, yemek yediğimizi bile fark edemeyecek hâle geldik. Yemekle ilişkimiz giderek bir zaruretin giderilmesine, üstelik en hızlı en kolay biçimde giderilmesine dönüştü neredeyse. Oysa yemek, onu kuşatan diğer unsurlarla birlikte insanoğlunun kültürel kimliğini ve tarihsel konumunu belirleyen en önemli göstergelerden biridir. Malzemesi, hazırlanışı, sunuluşu, pişirildiği / yenildiği mekân, pişirilme / yenilme vesileleri ve benzerleri ile yemek, tek başına bir kültüre, topluma, inan-

* Doktora öğrencisi, Türk Edebiyatı Bölümü, Bilkent Üniversitesi. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Kültürlerarası Diyalog Komitesi Üyesi.

¹ Aksi belirtilmediği sürece metindeki bütün çeviriler yazara aittir.

ca aidiyetin önemli bir simgesidir. Bu nedenle yemek kültürel çeşitlilikten, kültürlerarası diyalogtan ve kültürel koridorlardan bahsetmeyi mümkün kılan bir alandır.

Akademik çevrelerde kültür tartışmalarının tarihi pek geriye gitmez. Kültürel çalışmaların resmî olmayan tarihi en fazla bir yüzyıl önceye dayandırılabilir ve bir anlamda "ötekinin icadı"yla ilişkilidir. "Ötekinin icadı", aslında kendinin icadıdır. Kişi ya da toplum kendini sadece benzedikleriyle değil, aynı zamanda benzemedikleriyle de tanımlar. Bu yönüyle, "öteki" son derece işlevsel ve gereklidir. "Öteki", nesnel bir değerlendirme ölçütü olarak kullanılabilir. Semantikteki en yalın haliyle, "ben olmayan" ya da "benim olmadığım"dır.

18. yüzyılda ulus-devlet kavramının yahut etnisiteye dayalı "ulus" kavramının icadı, dolayısıyla ulusçuluğun ortaya çıkışı da bir yönüyle ötekinin icadının bir sonucudur. Ulusun yeni referanslarla tanımlanmasıyla birlikte, kültür de önem kazanır. Benedict Anderson, *Imaginary Communities*'de² ulusun, ulus olma durumunun ve ulusculuğun belirli bir tür kültürel yapıtlar (*artefact*) olduğu ilkesinden hareket eder. Bu nedenle bu kavramların aslında ne olduklarını anlayabilmek için 18. yüzyılın başında oluşturulmaya başlanan bu kavramların tarih içinde nasıl vücuda geldiklerini, zaman içinde anlamlarının nasıl değiştiğini ve günümüzde nasıl bu derece derin bir duygusal geçerlilik kazandıklarını incelemek gerekir (4). Bu oluşum sürecinin en önemli parçası, bir ulus anlatısının kurgulanmasıdır. Bu ulus anlatısının temelini de kültür oluşturur. Bu anlatıda merkezî kültür, ulusun bünyesindeki tekil kültürlerin üzerinde bir yerde konumlandırılarak, bireyin üst kimliğine, aidiyetinin en kapsayıcı noktasına işaret eder. 18. yüzyılda yaşanan değişimle birlikte o zamana kadar üzerinde pek de düşünülmeyen "kültür", böylece her anlamıyla ve her alanıyla birdenbire daha önce görmediği bir ilgiye mahzar olur. Her ögesi özel bir değer ve anlam kazanır.

20. yüzyılın ilk yıllarında henüz kültürün aşırı merkezleştirilmesinin ürkütücü sonuçları ortaya çıkmamışken, Antonio Gramsci'nin kültür hegemonyasına dair görüşleri kültürel çalışmaların da başlangıcını oluşturur. Gramsci, çalışmalarında toplumları bir arada tutan harç olarak kültürü ele alır, ancak bunu naif anlamıyla söylemez. "Halk, kültürel açıdan homojen bir birlik değil, farklı kültürel kümelerin karmaşık biçimde bir araya geldiği bir yapıdır" (alıntılayan Burke, 29) diyen Gramsci'nin bu farklı kültür grupları arasındaki ilişkiler ve kültür hegemonyasına dair yorumları, merkezî kültürün birleştirirken aynı zamanda bünyesinde yok etme özelliğini ortaya çıkarır. Dolayısıyla kültürel çalışmalar, Gramsci'nin hemen akabinde sadece tespit etmenin ötesine geçerek tespit ettiği gölgesinde kalanlara, "öteki"ne bakışını yöneltir. Bu paradigma değişikliğinin bir başka nedeni II. Dünya Savaşı'nda yaşananlardır. Elbette "öteki", insanlık tarihi içinde bu kadar suya sabuna dokunmayan bir yorumun nesnesi olmamıştır. Aksine birçok savaşın

² Anderson'un kitabı *Hayali Cemaatler* adıyla İskender Savaşır'ın çevirisiyle İletişim Yayınları tarafından yayımlanmıştır. Yazıda İngilizcesi kullanılmıştır.

ve zulmün sebebidir. Ancak, insanoğlu II. Dünya Savaşı deneyimi karşısında yaşadığı şaşkınlığı daha önce yaşamamış olacak ki, belki de ilk kez “ötekiyle ilişki kurma”, “ötekini anlama” konusunda daha somut adımlar atma ihtiyacını hisseder.

Bu ihtiyaç birkaç farklı alanda girişimlerle giderilmeye çalışılır. Örneğin II. Dünya Savaşı’nın hemen ardından Kasım 1945’te UNESCO’nun kurulma nedeni yaklaşık olarak budur. Yaraların sarılma aşamasında yeni bir tutumun belirlenmesi ihtiyacını hissedenler, bu tutumu somut bir çabaya dönüştürerek UNESCO’da vücut bulmasını sağlarlar. “Savaşlar insanların zihinlerinde başlar, bu nedenle barışı koruyacak mekanizmalar insanların zihinlerinde oluşturulmalıdır” ilkesini benimseyen UNESCO’nun faaliyet alanı kültür, eğitim ve bilim olarak belirlenir. Zira henüz izleri taze olan 2. Dünya Savaşı deneyimi, ötekinin hayatını daha yakından tanıma ve buna dahası saygı duyma gerekliliğini göstermiştir. Anayasası’nın önsözünde “birbirlerinin tarzlarına ve yaşamlarına dair bilgisizlik, insanlık tarihi boyunca dünya halkları arasındaki şüphenin ve güvensizliğin ortak nedeni olmuştur, ki şüphe ve güvensizlik nedeniyle halkların farklılıkları genellikle savaşla sonuçlanmıştır” diyen UNESCO bu nedenle halkların birbirilerini tanıyabilecekleri zeminler oluşturulmasını amaçlar. Eğer kalıcı bir barış isteniyorsa bu alan bürokratik süreçlerde değil, halkları bir araya getiren girişimlerle yaratılmalıdır, çünkü “sadece hükümetlerin siyasi ve ekonomik düzenlemelerine dayanan bir barış, dünya halklarının üzerinde hem fikir olarak, kalıcı ve içten desteğini garanti edemeyecektir ve bu nedenle barış, insanoğlunu entellektüel ve ahlaki dayanışması üzerine inşa edilmelidir ki başarısızlığa uğramasın.” (UNESCO Anayasası Önsözü). Bu nedenle UNESCO Anayasası’nı kabul eden ülkeler, birbirlerinin yaşamı hakkında daha doğru bilgi edinme ve karşılıklı anlayış ilkesini benimsemiş olurlar. UNESCO’nun bu hamlesine paralel olarak, akademi-lerde kültürel çalışmalar ağırlık kazanmaya başlar.

Günümüzde kültürün yekpare bir yapı olduğu söylemi büyük oranda terk edilmiştir. Dahası yeni dönemde kültürleri tanımlamak için ikili karşıtlıkların zorunlu görüldüğü merkez-çevre, kendi-öteki gibi ayrıştırıcı ifadelerin kullanımı da daha üretken bir bağlamda kullanılmaya başlanmıştır. Örneğin Postkolonyal teorinin önemi isimlerinden Homi Bhabha’nın “hibritite” (melezlik) kavramı ile bu merkez-çevre ilişkilerinin kültürel alandaki üreticiliğine dikkati çeker. *The Location of Culture*’in önsözünde Bhabha şöyle der:

Özde ve başlangıçta var olan öznellik anlatılarının ötesinde düşünmek, kültürel farklılıkların bir araya geldiği noktalarda üretilen anlara ve süreçlere odaklanmak kuramsal bakımdan yeni ve politik açıdan elzem olandır. Bu “arada kalmış” alanlar, hem tekil hem komünal kendilik stratejilerinin geliştirilmesi için zemin oluşturur. Bu stratejiler, toplum düşüncesinin kendini tanımlama sürecinde yeni kimlik işaretlerinin ve yenilikçi işbirliği ve tartışma ortamlarının ortaya çıkışını tetikler (1-2).

Şunu belirtmek gerekir ki 1994 yılında yayımlanan *The Location of Culture*, ağırlıklı olarak kolonyal kültür ile yerel kültürün karşı karşıya gelme alanlarından va anlarından

söz eder. Dolayısıyla farklı kültürlerin karşı karşıya geldiği herhangi durumun yorumlanmasında “melezlik” kavramı kullanılırken ihtiyatlı olmak gerekir. Bu yazı çerçevesinde bu kurama ve Homi Bhabha’ya atıfta bulunma nedenim, farklı iki kültürün karşılaşma alanını “bizim/sizin” karşıtlığı dışında yorumlama imkânı vermesidir. Bhabha, alıntıldığım görüşüyle farklı kültürlerin bir arada bulunduğu alanların ve anların sadece baskın tarafın eritici tutumuyla değil, aynı zamanda birbirleri arasındaki alışverişten doğan bir üretkenlikle ele alınabileceğini göstermektedir. Böylece kültürel kimliklerin ifadesinde ve bu kimliklerin etkileşimlerinin tanımlanmasında yeni bir araç elde etmiş oluruz. Bu araç, Homi Bhabha’nın ifade ettiği üzere, kökleşmiş merkezî kültür anlayışının yarattığı sıkıntıları gidermek için hem kuramsal hem uygulamalı alanda kullanılabilir. Merkezî kültüre kendinden vazgeçmeden ötekini daha yakından tanıma, onunla uyum içinde bir arada yaşama ve ötekinin kendi kültürüne katkılarıyla barışma imkânı sunmaktadır. Merkezî kültür, farklılaşma alanlarına pejoratif bir anlam yükleyerek kendinden sapma olarak nitelendirmek yerine, bu alanları bir yeniden üretim ve dönüşüm alanları olarak görebilmelidir. Bu durumda bu dönüşüm ve melezleştirme alanlarının ürünü olan öteki kültürde kendine ait olanı da bulabilecek ve dolayısıyla kendini tehdit altında hissetmeyecektir.

Homi Bhabha’nın bu görüşleri UNESCO’nun özellikle 1990 sonrası çalışmalarında izlerini gösterir. UNESCO zaman içinde kültürel çeşitlilik, kültürel kimlikleri ifadesi, kültürlerarası diyalog ve kültürel koridorlar kavramlarını kullanıma sokar. Amaç, önce bu farklılıkların tanımlanması, ardından bu farklılıkların etkileşim alanlarının belirlenmesi ve nihayetinde bu farklılık alanlarını oluşturan sosyal ve demografik hareketlerin tarihsel süreçlerinin izlerinin sürülmesidir.

Kuramsal ve kuramsal alanda yaşanan bu paradigma değişimi, uygulama alanında da benzer bir değişikliğe neden olur. Phil Wood ve Charles Landry’in 2008 yılında çıkan kitapları *The Intercultural City: Planning for Diversity Advantages* (Kültürlerarası Şehir: Çeşitliliğin Avantajlarından Faydalanmak Üzere Planlamalar) şehircilik uygulamaları için rehber niteliği taşır. Kitap, tarihsel süreçte kültürler arası etkileşimi tespit etme ve tanımlama çabasından ziyade, günümüz toplumunda kaçınılmaz bir olgu olarak ortaya çıkan “farklı kültürlerin bir arada yaşama” pratiğine dair bir çözüm üretme niyetindedir. Homojenite ve uyum, toplulukların tarihlerinde etkinin ve gücün önşartı olarak kabul edilir. Dahası zaman içinde geriye gidildiğinde toplulukların kültürler arası etkileşiminin temel gayesinin, genellikle, belli bir toprak parçasını ele geçirmek, ekonomik üstünlük kurmak ya da kültürel olarak etki altına almak olduğu görülür (103-104).

Oysa günümüzde merkezî bir kültürel anlatının içinden şehirlerin engel olunamaz çokkültürlülük meselesini sağlıklı bir biçimde ele almaları beklenemez. Çokkültürlülük, belki daha doğru bir ifade olarak farklı kültürlerin bir arada bulunması, özellikle son yıllarda demografik hareketlerin artmasıyla birlikte bir olgu olarak kendini ortaya koyar. Wood ve Landry, bu olgu unutulmadan bir çözüm üretilmesi gerekliliğine odaklanırlar. Bir arada yaşamak, sadece fiziksel yan yana bulunmanın ötesine geçip birbirimizle daha

çok etkileşim içine girmemizi gerektirir, çünkü “ancak birbirimizi daha yakından tanıyarak empati yeteneğimizi geliştirebiliriz ve toplumun bireyleri arasındaki güvensizliği azaltabiliriz. Bu şekilde bizden farklı olanla yaşamaya alışırız. Nüfus hareketliliğinin son noktasına ulaştığı günümüzde, şehirler her gün daha da çeşitli gruplardan oluşmaya başlamaktadır. Bu nedenle bireylerin ve grupların nasıl birlikte hareket edeceklerini belirlemek için farklı, yeni bir ‘sözleşme’ye ihtiyaç duyulmaktadır” (5).

Dolayısıyla Wood ve Landry, ne alt kültürlerin birbirine temas etmeden yaşadığı, ne de alt kültürlerin merkezî kültürün potasında eriyerek kaybolduğu sistemleri kabul eder. Wood ve Landry’in önerisi, kültürel çeşitliliğin bir üyesi olan bütün aktörlerin etkileşim ve alışveriş içinde olması yönündedir. Kitap, bu etkileşimi ve alışverişini mümkün kılan kültürlerarası şehir modelinin ne olabileceği üzerinde durmaktadır. “Living Together Now: Modern Zones of Encounter” başlığı altında şehirde yaşayan farklı etnik ve dinî grupların karşılaşma alanlarını tanımlar (105-213). Bunların arasında pazar alanlarından ve etnik restoranlardan söz eden Woods ve Landry, modern zamanda bir arada yaşamak durumunda kalan fark etnik ve dinî gruplar için pazarın ve yemeğin kültürlerin birbirini tanımaları açısından bir vesile olabileceğini ifade eder (162-163). Doğu Sussex’te Kültürel Çeşitliliği Kutlamak Ağı (CCDN) tarafından düzenlenen “Bir Tabak Yemek Getir” etkinliği buna bir örnek oluşturmaktadır. Doğu Sussex’te yaşayan 97 farklı etnik gruptan toplam 2500 üyesi (bireyler, aileler, örgütler) bulunan Kültürel Çeşitliliği Kutlamak Ağı, bu etkinlik sayesinde topluluğun farklı üyeleri arasındaki diyalogu güçlendirmeyi hedeflemektedir. Kişi hem kendi kültürüyle topluluk içinde yer alabilmekte, kabul görmekte hem de komşusunun kültürünü tanıyıp kabul etmeyi öğrenmektedir (159). Dolayısıyla getirilen bir tabak yemek, topluluk açısından pişirilen daha büyük bir yemeğin tadı tuzu olmaktadır.

Kültürün bireyin ya da topluluğun kimliğinin parçası olarak tanımlanmasından kültürlerarası etkileşimlere uzanan bu süreç, aslında bugün bizi bu proje etrafında bir araya getiren süreçtir. Türkiye-Romanya Geleneksel Mutfak Kültürü projesi, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu’nun özellikle 2008 yılından itibaren ağırlık verdiği kültürel etkileşimlerin yol haritalarının çıkarılması amacının bir ürünüdür. Bu proje, bir yönüyle hem UNESCO’nun kültürel çeşitliliğin korunması ve kültürlerarası diyalogun geliştirilmesi ilkesi hem de Homi Bhabha gibi farklılığın yarattığı farklı kültürlerin karşılaşma alanlarının olumlu yorumlanması düşüncesi çerçevesinde temellenmektedir. Ayrıca daha somut adımlar atılması söz konusu olduğunda Phil Wood ve Charles Landry’in yalıtılıp kendi toplulukları içinde sıkışıp kalan altkültürlerin yerine bu kültürlerin etkileşimine imkân tanıyan şehircilik anlayışını desteklemektedir.

Türkiye-Romanya Geleneksel Mutfak Kültürü projesi, bu görüşlerin uygulamada mümkün olabileceğini göstermesi açısından özel bir önem taşımaktadır. Üstelik bu süreç dışarıdan bir müdahaleyi gerektirmeden, tarihsel akış içinde bu şekilde biçimlendiği için çeşitli şekillerde sınanarak geçerliliğini kanıtlamıştır.

Bu bildirinın konusu olan veriler 30 Mayıs-5 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya'nın Köstence, Babadağ ve Tulçe bölgelerinde, 7-11 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye'nin Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ ve Kırklareli illerinde gerçekleştirilen saha çalışmalarından elde edildi. Saha çalışmaları sırasında Türk, Tatar, Rumen ve halklar arası evliliklerin yapıldığı aileler ile derinlemesine görüşmeler yapıldı. Bu görüşmelerde mutfak kültürünün her alanına dair bilgi toplanmaya çalışıldı. Görüşmelerde farklı toplulukların üyesi olan ailelerin birbirlerinin mutfak ve yemek kültürüne dair algısı, bu algının söylemlerine yansıma biçimi de gözlemlenmeye çalışıldı. Yapılan çalışma, dar bir alanı ve zamanı kapsamakla birlikte verilerin çeşitliliği bütüne dair bir yorum yapabilmek imkânı sunmaktadır.

Görüşmeler sırasında "Türk/Tatar/Rumen komşularınızdan yemek öğrendiniz mi?", "Türk/Tatar/Rumen komşularınızla düğün, cenaze gibi vesilelerle bir araya gelir misiniz?" gibi etkileşimin boyutunu ve buna dair söylemi ortaya çıkarmaya yönelik sorular yöneltildi. Görüşme yapılan Rumen ailelerin çoğunun bu sorulara cevap verirken Türk ya da Tatar komşularından son derece olumlu bir dille söz ettikleri görüldü. Örneğin Kumpana Belediyesi'nde görüştüğümüz Panaid (77) ve Gerisina (68) Maravey çifti Türk komşularıyla ilişkilerinden söz ederken olumlu ifadeler kullandı. Gerisina Maravey (68) Türk komşularından birçok yemek öğrendiğini söylerken, Panaid Maravey (77) çocukluğunun Türk komşularının arasında geçtiğini ifade etti. Çocukluğunda Ramazan günlerinde Türk komşularının onları iftara davet ettiğini, Paskal'ya bayramında ise Türk komşularının annesine gelip kendi çocukları için de yumurta boyamasını rica ettiğini söyledi. Ayrıca Müslüman ve Hıristiyan bayramlarında komşuların karşılıklı olarak birbirlerine yiyecekler getirdiklerini anlattı. Dahası bu alışkanlıklarını hâlâ devam ettirdiklerini sözlerine ekledi. Maçın'de görüşme yaptığımız Rumen çiftin Jean Ivanov (75) Köstence'de geçen gençliğinden bahsetti. Yaşadığı mahallede kahvesi olan bir Türk'ten nasıl kahve yapılacağını, fincanlara köpüğü nasıl eşit paylaşılacağını, Yusuf adlı bir Türk'ün lokantasında nasıl çorba pişirileceğini öğrendiğini söyledi. Hatta Türk komşularının ona çok güvendiklerini, sık sık evlerine ziyarete gittiğini, kızlarını dışarı çıkarmasına izin verdiklerini sözlerine ekledi.

Görüşme yaptığımız birçok Türk ailesi için benzer bir tutum geçerliydi. Kösten-ce'de görüşme yaptığımız Emine (67) ve Remzi (74) İslam, Rumen komşularının düğün ve bayram davetlerine gittiklerini ifade ettiler. Kendilerini davet ettikleri zaman Rumen komşularının onlara koyun etti ikram ettiğini anlattılar. Onlar da düğün gibi, cenaze gibi özel günlerinde yemeklerine Rumen komşularını eskiden beri davet ederlermiş.

Bunlara ek olarak bir de karma ailelerle görüşmeler yaptık. Gelinin ya da damadın farklı topluluklara ait olduğu örneklerde, kültüre ait söylemin daha da kapsayıcı bir hâl aldığına şahit olduk. Örneğin Babadağ'da görüştüğümüz Rodica (46) ve Vedat (55) Tahiroğlu çifti, farklı kültüre ve dinlere mensup olmak nedeniyle sorun yaşamadıklarını ifade ettiler. Vedat Tahiroğlu, askerde yemeğin etini ayırarak yediğini anlatırken, Rodica

Tahirođlu da evde sadece koyun ve dana eti pişirmekten rahatsız olmadığını ifade etti. Rodica Tahirođlu, bu çokkültürlü mutfađı öyle benimsemişti ki evin Türk olan diđer gelini “Kaynanam Rodica’ya el verdi. Yemekleri, usulleri benden iyi bilir” demekten çekinmedi. İstanbul’da görüşme yaptığımız karma ailelerin neredeyse tamamında gelinler Rumen, damatlar Türk’tü. Bunun tek istisnası, Rumen bir beyle evli olan Gönül Yılmaz’dı. İsakça’dan 1990’dan sonra göç eden Tatar asıllı Gönül Hanım, eşiyle Türkiye’de tanışmış. Hâlâ hem Tatar hem Rumen yemeklerini yaptığını söyleyen Gönül Hanım’a hangi bayramları kutladıklarını sorduğumda “Hepsini kutluyoruz. Çocuđumun bir sürü bayramı var. Ne güzel işte!” cevabını aldım. Her iki dinin âdetlerini takip etmek ve bu özel günlerde evde o kültürün getirdiđi yemekleri pişirmek hem Romanya’daki hem Türkiye’deki karma ailelerin benimsediđi bir ilkeydi. Görüştüğümüz kadınlar, bundan son derece memnun görünüyordu.

Ne var ki hem Romanya’da hem Türkiye’de yaptığımız çalışmalar sırasında daha kapalı topluluklara da rastladık. Örneđin nispeten uzak ve yalıtılmış haldeki Fantana Mare’de (Başpınar) görüşme yaptığımız Kaniye Teyze ve gelini Remziye etkileşime daha kapalı bir görüş içindeydi. Sorduğumuz sorulara verdikleri cevaplarda mutfak kültürü konusunda Tatar ya da Rumen etkisinden pek söz etmediler. Aynı şekilde Polatlı’da görüşme yaptığımız Şennur Tetik’e (1961) çocuklarından birinin yabancı biriyle evlenme ihtimalini sorduğumuzda aldığımız cevap böyle bir olgunun hayatlarının ne kadar dışında olduğunu gösteriyordu.

Daha önce anlatılanlarla bu son örnekler arasındaki temel fark, kültürel etkileşim için gerekli olan zeminin eksikliydi. Böyle bir etkileşim beraberinde tanımayı da getireceđi için aslında bu cevapları şekillendiren sorularımızı yönettiğimiz kaynak kişilerin böyle bir kültürü tanımamaları ve içinde yaşadıkları koşullar itibariyle tanımak zorunda kalmamalarıydı.

Öte yandan Romanya ve Türkiye’de gördüğümüz diđer örnekler, konuşmamın başında aktardığım son dönem kültürlerarası etkileşim görüşlerinin uygulama alanları gibidir. Homi Bhabha’nın melez kültür ve farklılığın üretkenliđi kuramı kendine bu örneklerde yer bulur. UNESCO’nun kültürel çeşitlilik, bu çeşitliliğin özgürce ifadesi ve kültürlerarası diyalog ilkeleri bu örneklerde geçerlidir. Phil Wood ve Charles Landry’in kültürlerarası şehir tasarımı bu örneklerde dış müdahaleye gerek duymaksızın hayata geçmiştir. Wood ve Landry’i haklı çıkaran bu örneklerde, kültürlerarası bir şehirin işleyişi için temel ilkenin farklı kültürleri birbirinden yalıtmadan bir araya getirmek olduđu görülmektedir.

Sonuç olarak Romanya ve Türkiye işbirliđi ile UNESCO prensiplerini temel alarak tasarlanan bu kısa süreli proje, yemeđin ve yemekle ilgili ritüellerin kültürün önemli bir taşıyıcısı olduğunu bir kere daha göstermektedir. Fakat en önemlisi bu proje, paylaşılan yemeđin aslında paylaşılan kültür anlamına geldiđini ortaya koymaktadır. Hem tarihsel süreçten kaynaklanan hem de çeşitli nedenlerle günümüzde gerçekleşen nüfus hare-

ketlerinin halkların iç dinamiği açısından oluşturduğu güçlükleri aşmak belki de çok kolaydır. Bütün mesele farklı kültürden bireyleri bir sofraya etrafında toplamayı başarmaktır. Jonathan Foer Safran'ı bir kere daha hatırlayarak bitireyim: "[Çünkü] yemekle birlikte sunulan hikâyeler önemli. Bu hikâyeler ailemizin üyelerini birbirine bağlar ve bu hikâyeler diğer kişilerle bizi birbirimize bağlar."(9).

Bize değerli zamanlarını ayıran, evlerini açan kaynak kişilerimize "bizi birbirimize bağlayan yemekleri ve hikâyelerini" hatırlama, tespit etme fırsatı sundukları için teşekkür ederim.

Kaynaklar

Benedict, Anderson. *Imagined Communities*. Londra - New York: Verso, 1991.

Bhabha, Homi. *The Location of Culture*. Londra: Routledge, 1994.

Burke, Peter. *Popular Culture in Early Modern Europe*. Londra: Ashgate, 2009.

Foer, Jonathan Safran. *Eating Animals*. New York: Little, Brown and Company, 2009.

"UNESCO Constitution" (UNESCO Anayasası). <http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=15244&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html> (5 Ocak 2011)

Wood, Phil ve Charles Landry. *The Intercultural City Planning for Diversity Advantage*. Londra: Earthscan, 2008.

Kültürü Mayalayan Kadınlar ve Mutfakları: Romanya-Türkiye Örneği

Evrım Ölçer Özünel*

Yemek için mi yaşamak yoksa yaşamak için mi yemek paradoksunu aşmaya çalışmak adeta insanlık tarihini yeni baştan ele almayı gerektirir. İnsanın bu dünyadaki varoluşunun temel dinamiklerinden olan beslenme edimi, yeme içme tarihini etkilediği kadar insanın medeniyet yaratma stratejilerini de etkilemiştir. Barthes'ın deyişiyle "Nedir yiyecek dediğimiz şey? istatistiksel açıdan ya da besin içeriği açısından çözümlenmeye konu yapılan bir ürünler toplamı değil elbette yalnızca. Aynı zamanda bir iletişim sistemi, imgeler bütünü göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin sözleşme gibidir aslında. Peki imge ve göstergenin katılımıyla kapsamı genişleyen beslenme gerçeği nasıl incelenmeli?" (Aktaran, Bober 13-14)

Günümüzde araştırmacılar hala bu sorunun yanıtını arıyor. Aslında yemek tarihi araştırmacılarının belirttiği gibi yemek pişirmeye başlayabilmek, insanlık tarihi için tohumu saklayıp tarım yapmak kadar önemli bir beceri devrimidir. Çünkü insan, tohumu saklayıp ekmeyi ve o üründen aldığı tohumla yeniden ürün elde etmeyi öğrendiğinde bir anlamda dünya üzerindeki varoluşunu garanti altına almıştır. Ardından gelen pişirme devrimiyle ise yaşam çevrimi için önemli olan bir evrimi daha gerçekleştirmiştir. Bu evrimleşme süreciyle insan, yemeklerini uzun süre korumayı başararak kendini dünya üzerinde daha güvenli bir alana kaydırmıştır. Böylece nihai hedefi bu dünyada zürriyetini devam ettirmek olan insan, temel ihtiyaçlarını karşılamak için coğrafi koşullarına, inanç biçimlerine ve birlikte yaşadığı toplumlara göre kültürel çeşitlilik alanları yaratmıştır.

Bu kültürel çeşitlilik alanlarından biri de karşılıklı göç ve etkileşimlerle biçimlenmiş Romanya ve Türkiye ortak kültürüdür. Paylaştıkları ortak tarih, ortak coğrafya, karşılıklı göçler ve kültürel miras nedeniyle bu iki kültür birbiriyle iç içe geçen bir yeme içme alanı yaratmıştır. Bu bağlamda hem Romanya hem de Türkiye mutfaklarını yeme içme jeopolitiği ve stratejileri açısından karşılaştırdığımızda ortaya renkli ve bir o kadar da ahenkli sonuçlar çıkmıştır.

* Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Öğretim Üyesi, UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Üyesi.

Bu bildiride 30 Mayıs-05 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya'nın Bükreş, Babadağ, Köstence, Cumpana, Maşin, Fantanemare, Tulça, Independenza yerleşimlerinde ve 7-11 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye'nin Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ ve Kırklareli il, ilçe ve köylerinde yapılan alan araştırmasının sonuçları karşılaştırmalı olarak değerlendirilecektir. Yapılan alan araştırmasının sonuçları "kadının saklama ve saklayarak aktarma" süreci olarak görülen saklama kültürü ve kış hazırlıkları bağlamında çözümlenecektir. Bildiride saklama kültürü alan araştırmasının verilerine dayandırılarak üç boyutuyla ele alınacaktır. İlki, kadının erk kullanım ve aktarım alanı olarak saklama kültürüdür, ikincisi aile ekonomisine katkı bağlamında kadın iktidar alanını sağlamlaştıran saklama kültürü olarak düşünülmüştür üçüncü boyut ise fast food slow food ayrımı bağlamında yeni bir devrim olarak değerlendirilebilecek saklama kültürüdür.

Her üç boyut da geçmişi oldukça eskiye dayanan bir gelenek olan saklama kültürünün görüldüğünden daha karmaşık ve bir oranda da gündelik yaşam pratikleriyle bütünleşmiş bir yapı olduğunu gösterir niteliktedir. Gündelik yaşamın sıradan pratiklerinden biri gibi görünen ama derin bir halk bilgeliğine yani somut olmayan kültürel mirasa sahip bu kültürün layıkıyla çözümlenmesi ve koruma yaklaşımlarıyla desteklenmesi elzemdir. Saklama kültürünün tarihinin eskiliği ve saklamanın neredeyse bir zorunluluk olarak görülme hali kutsal ya da eski metinlerdeki kıtlık ve açlık hikayelerinde bile görülebilir. Örneğin yunan mitolojisindeki kadın başlı ve kuş gövdeli bir canavar olan Arpia, Aeneas'ı lanetlerken "tabağı bile yiyecekler" demiştir. Hz. Yusuf yaptığı rüya yorumunda Mısır'a kıtlık geleceğini bildirmiş ve yiyecek depolanmasını istemiştir. Hz. Nuh büyük bir kıtlık ve yokluk dönemi için yalnızca yiyecek değil insan da saklamıştır. Tüm bu örnekler saklama kültürünün eskiliğini gösterir.

Giovanni Rebora, *Çatal Kültürü* adlı yapıtında yiyeceklerin saklanması altında yatan sebepleri hususunda şunları söyler. Açlık korkusu, kış için erzak biriktirememenin yarattığı panik ve bilhassa bahar ayları, pazarların kurulduğu yerlerden uzakta yaşayanları, yalnızca et değil, meyve, yeşillik ve sebzelerin de aralarında bulunduğu yiyecekleri depolamak zorunda bırakmıştır (73). Saklama kültürünün köklerinde korku olduğu kadar sürdürme ve sürekliliği sağlama içgüdüğü de bulunmaktadır. Ataerkil söylem bunu korku düzeyinde ifadelendirirken anaerkil söylemde bu soyun devamlılığı bağlamında değerlendirilebilir.

Bu noktada yapılan alan araştırmasının ayrıntıları yukarıda belirtilen tartışma alanları ekseninde ele alınacaktır. Alan araştırması sırasında Romanya'da Türk-Tatar ve Romen ailelerle görüşülmüştür. Ayrıca Romen-Türk, Romen-Tatar karışık evliliklerinin de damak tatları, yemek alışkanlıkları, sofrada adaptasyonu ve saklama kültürleri mercek altına alınmıştır. Alan araştırması sırasında rastlanan saklama kültürüne ait veriler arasında en dikkat çekenleri güneşte kurutulmuş salçalar, salamura edilmiş lahana yaprakları, pestiller, tarhana, çeşitli turşular, reçel ve marmelatlar, kurutulmuş meyveler, balı alınan karpuz ve kavunlar, gül, mürver, erik, karpuz şerbetleri, erişte ve kesme hamurlar, kuskus, şehriye, kurutulmuş baklagiller, borsh, sucuk, pastırma ve daha pek çok üründür. Sıralanan

bu ürünlerin çoğunun izi çok eski dönemlere dek sürülebilir. Ama daha da önemli kökleri çok eskilere dayanan saklama kültürünün taşıyıcısı olan kadınların saklama kültürü üzerinden yürüttükleri erk alanlarının farkına varmaktır. Tüm bu sıralananlar kadınların birincil iktidar ve aktarım alanı olan mutfak ve kilerlerde gerçekleşmektedir. Kadının kimliğinde önemli rol oynayan mutfak bir başka açıdan da önemlidir. Kiler ve mutfak yiyeceklerin depolandığı işlendiği işleme tabi tutulup ailenin besin zincirine eklemlendiği mekanlardır. Kadın ve mutfak arasındaki kadim ilişkinin saklama boyutunun kadının genetik kodlarında aranabileceğini söylemek mümkündür. Kadın neolitik dönemden beri tohumu, bitkiyi saklayıp, zamanında işleyip gerektiğinde bir besine gerektiğinde ise bir tohuma dönüştürmüştür. Kadın saklayıp aktardığı şeyin içine kendi dışıl gizil gücünü de katmış ve erk aktarımını bu yolla gerçekleştirmiştir. Ayrıca kadının saklama güdüsü bununla da sınırlı değildir. Kadın her şeyden önce soyun devamlılığını garanti eden bebeği de rahminde saklar ve ürüne dönüştürür. Kadın rahminde saklanan bebek ve kadın, mutfak ve kilerde saklanan besinin vazgeçilmezliği ailenin bekası bağlamında değerlendirilmeye uygun görünmektedir. Alan araştırmasında pek çok kadının saklama kültüründen vazgeçilmez bir alan olarak söz etmesi bu anlamda ilginçtir. Şimdi her marketten alınabilmesine karşın halen korunan pek çok saklama yöntemi bulunmaktadır. Artık yapılmıyor bile olsa en azından belleklerde saklanan tarifler kadının saklama güdüsünün bir parçası olarak değerlendirilebilir.

Görüşülen kaynak kişilerden bazıları oldukça ileri yaşlarda olmalarına karşın her yıl hiç değilse tarhana ya da kuskusu az miktarda yaptıklarını belirtmişlerdir. Polatlı Tatarlarından Meşkure Kahraman'ın, az miktarda kuskusu göstererek "bunu torunum için sakladım" o gelince pişiriyorum" demesi saklanan şeyin gelecek kuşaklara aktarımının lezzet belleği açısından önemli olduğunu göstermektedir. Lezzet belleği gelecek kuşaklara aktarılması öncelikli somut olmayan kültürel miraslar arasındadır. Bunun nedeni sorgulandığında gene kadının saklama içgüdüğü ile karşılaşmak mümkündür. Kışların soğuk ve zorlu geçtiği coğrafi bölgelerde yaşayan Romen ve Türk halkları, ailenin besin çevrimi bağlamında sürdürülebilirliğini sağlamak, çetin kış günlerini sağ salim atlatabilmeyi garanti altına almak için de kış hazırlıklarına özel bir önem vermişlerdir. Örneğin Başpınar Köyünden Hacer Ömer'in özlemlerle anlattığı kayanın arasında çekilen bulgurun hikayesi neredeyse insanlık tarihiyle yaşıttır. Hacer Ömer, "iki kayanın arasında bulguru çeker kışın onu yedik. Kokusu bile başka olurdu." derken anlattığı öykünün eskiliğini bir biçimde biliyor gibidir.

Saklama kültürünün tarihi hem Romen hem de Türk ve Tatar kültüründe oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Ünlü seyyah İbn-i Fadlan, seyahatnamesinde, Türklerin yemekleri ekseriyetle ekşi yoğurt ile katık ederek yediğini, nakleder. Ayrıca yoğurdun güneşte kurutulmasıyla elde edilen kurutun da lezzetini aktarmaya çalışır. Fadlan seyahatnamesinde genellikle kesik süttten mamul sert sosların konserve edilmiş veya kurutulmuş yiyecekleri yumuşatmakta kullanıldığını da belirtir. Türkler göçebe dönem-

lerinden beri besinleri daha sonrasında tüketmek için pratik saklama yolları geliştirmişlerdir. Örneğin eski Türklerde sonbaharda kesilen hayvanın eti küçük parçalara kesilerek yağ ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklanırdı. Bu uygulamaya "kavurma" denmektedir ve günümüzde de özellikle köylerde sık yapılmaktadır. Benzer bir uygulama alan araştırmamız sırasında Romanyanın Köstence bölgesinde Emine ve Remzi İslam çifti tarafından anlatılmıştır. Emine Hanım, "Evvelden ince ince uzun uzun dilerlerdi eti iki parmak genişliğinde kuruturlardı asarlardı. Aralık ayında yaparlardı. Kıyıp kuşbaşı kavururlardı. Bunu bütün kış yavaş yavaş tüketirdik" demektedir. Emine hanımın aktardığı bu işlemin tarihi yukarıda belirtildiği gibi oldukça eskidir. Etin diğer bir saklama yöntemi tuzlayıp baharatlayarak kurutmadır. Pastırma ve sucuk bu teknikle eski çağlardan beri yapılmaktadır. Etin kemikli kısmı tuzlanarak ağaçlara asılıp saklanırdı. Bu uygulama da halen bazı köylerde sürdürülmektedir. Romanya ve Türkiye'de görüştüğümüz kaynak kişiler pastırmanın çok eski zamanlarda yapıldığını söylemişlerdir. Ama şimdi pastırma yerine sucuğun tercih edildiğini belirtmişlerdir. Çoğunlukla Türklerin bulunduğu Başpınar köyünden Hacer Ömer, ise önceleri etin asılarak kurutulduğunu şimdi ise sucuk yapılarak bağırsağın içinin doldurulduğunu söylüyor. Hacer Hanım'ın dile getirdiği bir başka şey de artık saklamaların buzdolaplarında yapıldığı olmuştur. "Eskiden evde kendimiz yapardık ama şimdi yapmıyorlar hazır gidip alıyorlar yorulmuyorlar şimdi ama eskiden pastırma yapılıyordu şimdi gidip hazır alınıyor. Eskiden kemikli eti tuzlayıp basarlardı. Kaba etten de basarlardı. Çömleğe basarlardı." Diyen Hacer Hanım, bu günlerde değişen saklama adaplarının altını çizmektedir. Kumanova'da görüştüğümüz bir başka kaynak kişi ise "Annem babamın zamanında kış için hazırlıklar yapılırdı. Çünkü o zaman buzdolabı yoktu. Ağaçtan olan tencereler vardı. Sütü kaynatıyorlardı. Bir kısmını taze/çiğ bırakırlardı. Onları karıştırır bir şeyler yaparlardı hâlâ aklımda. Peyniri bile yaparlardı." Diyerek saklama kültürüne ait belleğini bize aktarmıştır.

Kökleri daha eskilere giden saklama biçimlerinden biri de hamurlu uygulamalardır. Selçuklular zamanında undan yapılan "to" adlı bir yemek vardır. Ayrıca eriştenin de bu dönemde var olduğunu ve erişteden yapılan "ürge" adlı bir çorba bulunduğunu tarihi kaynaklardan öğrenmekteyiz. Sarmaçuk adlı şehriye çorbasının da o dönemde yapıldığı bilinmektedir (Altan Çetin, 32). Maçin'de görüştüğümüz Nevriye Mudi ve Zehra Rüstem, adlı kaynak kişilerimiz erişteyi ve çorbasını yaptıklarını belirtmişlerdir. Türkiye Polatlı Tatarlarından Vecihe Hanım ise erişteden daha ince parçalarla şehriye yaptıklarını ve buna da saçaklı çorba dediklerini belirtmiştir. Burada saçaklı çorba ve sarmaçuk adlı şehriye çorbası arasındaki benzerlik dikkat çekicidir. Özellikle Tatarlar arasında oldukça yaygın olan kuskus ve erişte de saklama kültürü içerisinde oldukça eski kökleri olan ürünlerin arasındadır. Ama burada konumuz açısından asıl önemli olan saklama kültürüne ait bir ürünün yüzyılları ve coğrafyaları aşarak farklı kültürlerde yaşadığını görebilmektir. Saklama kodları öylesine sağlam dokunmuştur ki, bu sağlam dokuma sayesinde kültürler arasında koridorlar oluşturulabilmiş, köprüler kurulabilmiş ve de geleceğe dair vizyonlar oluşturulabilmiştir.

Saklama kültürü ve kadın arasındaki ilişki yalnızca saklama içgüdüleriyle açıklanamaz. Elbette saklama kültürünün farklı boyutları da bulunmaktadır. Bunlardan biri de kadının ev içi emeğinin saklama kültürü aracılığıyla bir katma değere dönüşmesidir. Kadının ev içindeki sessiz ve görünmez emeği son yıllarda özellikle kadın çalışmaları alanındaki araştırmacıların dikkatini çekmiştir. Yeme içme malzemeleri ve adapları kültürel kimliği oluşturan önemli öğelerdendir. Özellikle yaşamının çoğunu ev içinde geçiren kadın için ev ekonomisine yaptığı katkı önemlidir. Türkiye Kırklareli'nde görüştüğümüz Fatma Hanım ev hanımıdır. Ev hanımı olmasına karşın ev ekonomisine katkısının olduğunu söyleyerek bize kış için hazırladığı malzemeleri ayrıntılı bir biçimde göstermiştir. Romanya'nın Babadağ bölgesinde oldukça zor şartlar altında yaşamlarını sürdüren Rodika ve eşi için Rodika'nın yaz aylarında bol ve ucuz olan sebzelerden yaptığı konservelelerin değeri aile içi ekonomisinin sürdürülebilirliğinin de ötesinde bir anlam ifade etmektedir.

Romanya'da görüştüğümüz kaynak kişilerin bazıları özellikle Çavişesku döneminde çalışma hayatının içine girdiklerini belirtmişlerdir. Çalışma hayatına girdikleri bu dönemlerde saklama kültürüne ait ürünleri yeterince yapamadıklarını ve hazır gıdalara yöneldiklerini söylemişlerdir. Ama bir kısmı için ev dışında çalışmak hiçbir zaman söz konusu olmamıştır. Türkiye'de de benzer bir durum söz konusudur. Kadınların pek çoğunun hiç ev dışında çalışmamış olmasına rağmen ev içi emekleriyle aile ekonomisine katkı sağladıklarını düşünmektedirler. Onlar için dışarıdan satın almayı ev içinde yaptıkları konserveleler, kuruttukları meyve ve sebzeler, salçalar ev ekonomisine yaptıkları katkılardır. Hatta çalışan modern kadınlar için bile ev içi ekonomileri ve hizmetleri son derece kıymetlidir. Çalışan kadın için mutfağında geçirdiği hatta geçiremediği zaman özeldir. Bunun bir nedeni de evin besin zincirinden gene kadının sorumlu olmasıdır. Kadınlar adeta evdeki besin ve beslenme zincirinin sigortaları ya da bekçileri gibidirler. Kadın her durumda eve giren ve çıkan tüm besinlerin sorumlusu ve bekçisidir. Kadın mutfağında hem besin üreticisi, hem sağlık ve hijyen sorumlusu hem de gelenek aktarıcısı konumundadır.

Ne var ki kadınların mutfak geleneklerini aktarmada kilit rol oynadıkları göz önüne alındığında onların bu gelenekleri aktaracak birilerini bulamadıkları ya da aktarma ortamlarının birer birer değişmesi ve dönüşmesiyle birlikte bu geleneklerin de biçim değiştirmeye başladığı görülür. Örneğin Köstence'de görüştüğümüz 87 yaşındaki Kaniye Hanım, annesinin yaptığı şerbetleri ve meyve şekerlemelerini anlatmış ama şimdilerde bunları marketlerde bulmanın mümkün olduğunu eklemiştir. Gerçi Semina Hanım için ne içine kimyasal koruyucular konan bu gazlı içeceklerin ne de içine kanserojen jelatin konan meyve şekerlerinin bir kıymeti yoktur. Maçın'den 89 yaşındaki Fatma İlyas anesinden gördüğü pestil yapımını anlatır. Pestil içinde kimyasal koruyucular olmayan değerli ve oldukça besleyici bir tatlıdır.

Tatar Rumen ve Türk kültürlerinde halen devam eden kış için yapılan hazırlıklara bakıldığında buzdolabının yaygınlaşması ve mutfaklarda korumayı kolaylaştırıcı işlevinin

ağırlık kazanmasıyla birlikte kışlık hazırlama biçimlerinde özellikle yoğun bir değişimin ve dönüşümün yaşandığı görülmüştür. Saklama kültürü ile ilgili vurgulanması gereken diğer bir nokta da işte tam da bu tartışma eksenine ihtiyaç duymaktadır. Saklama kültürü her ne kadar artık saklanamayacak gibi dursa da ilginç bir biçimde kendine yeni alanlar açmayı başarmaktadır. Üstelik ne kadınların yakınmaları ne de hızlı sanayileşme saklama kültürünün yaşamasına engel olamamaktadır. Bunun nedeni dünyada hızla yayılan fast foodlara karşı slow food devrimidir. Slow food devrimi İtalya'da bireysel bir eylem olarak ortaya çıkıp kitlesel boyutlara ulaşan fast foodlara ve damak tadının tekiplemesine karşı duran bir yemek hareketidir. Bu bağlamda araştırmamız sırasında Romen ve Türk mutfaklarında karşılaştığımız saklama kültürüne ait pek çok ürün slow food bağlamında değerlendirilebilecek niteliktedir. Eskinin unutulmayan tatlarının slow food hareketine eklenerek gurme turizmini destekleyici bir unsura dönüştürülebilmesi de mümkündür. Bu yolla aynı zamanda Somut olmayan kültürel miras sözleşmesinin koruma altına aldığı Toplumsal uygulamalar, ritüeller bağlamında da değerlendirilmeye uygundur.

Romanya ve Türkiye mutfakları "ısıt ve ye"den "ye ve koş" a dönüşen batı mutfakları gibi değildir. Halen tencere yemeklerinin yapıldığı ve tüketildiği, kışa hazırlık için çeşitli besin maddelerinin depolandığı, dışarıda yemek yemenin –özel günler ve durumlar haricinde- çok da sık yapılmadığı mutfaklardır. Romanya mutfağı bir bütün olarak değerlendirilmeye uygun bir yapı olmakla birlikte içerdiği bölgesel ve tarihsel zenginlikler karşılaştırıldığında bambaşka bir kültür birikimine dönüşmektedir. Hem bölgesel olarak özgün kültürel mirasları koruması hem de bu mirası diğerleriyle bütünleştirebilmesi Romen mutfağının öne çıkan bir özelliği olarak değerlidir. Bizim araştırma yaptığımız Dobruca, Köstence, Maçin gibi bölgeler Türk Romen ve Tatar kültürlerinin iç içe geçerek birbiriyle mayalandığı bir lezzet haritası çizmektedir. İşin ilginç yanı aynı lezzet haritasını Türkiye'de de takip edebilmiş olmamızdır. Bu da bize Romen ve Türk kültürlerinin yüzyıllarca bir arada yaşamanın getirdiği özel bir mayaya sahip olduğunu düşündürmüştür. Bu bağlamda bildirim araştırmamız boyunca bilgi, deneyim ve bilgeliklerini açık yüreklilikle bizimle paylaşan lezzet ustası tüm Türk Romen ve Tatar kadınlarına, bir gökkuşağını andıran bu renkli lezzet kültürünü, kadim mayayı hiç kaybetmeden saklayarak günümüze getirdikleri için teşekkür ederek tamamlamak istiyorum.

Kaynaklar

- Bober, Phyllis Pray. *Antik ve Ortaçağ'da Yemek Kültürü Sanat, Kültür ve Mutfak Eski Çağlardan 70 Yemek Tarifi*. İstanbul: Kitap Yayınları, 2003.
- Rebora, Giovanni. *Çatal Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınları, 2003.

Ada-Kaleh și aromele ei

Monica Beatrice Bercovici*

Istoricul insulei

Pe cursul Dunării, în zona Porților de Fier, se afla, până nu demult, o insulă. Scurtă și îngustă pentru unii, recte ne-insulari (1,7 km lungime pe 0,5 km lățime, cu aproximație), niciodată n-a părut ne-ncăpătoare altora. De pildă: *Atâta am umblat prin cazemate, totuși n-am reușit să văd toate cazematele [...]. Bine, nici nu se circula în unele cazemate, adică n-aveai drum încolo* (interviu cu Pervin Halimoglu, n. 1950 în Ada-Kaleh). Așadar, cât de mică ar fi putut părea insula pentru primii, ascundea totuși, pentru cei din urmă, locuri despre care, după ani de locuit insular, se putea spune că *n-aveai drum încolo*. Mai mult decât atât, se vorbește depre ada-kalezi care n-au pus niciodată piciorul pe continent: (interviu din anul 1990, cu Ali Hamdi) *am fumat toată viața, și bunica fuma, fuma 90 de Naționale pe zi, a murit la 91 de ani [...]. 91 de ani n-a ieșit de pe insulă niciodată decât moartă, atunci când ne-am scos morții din pământ să-i ducem în alt pământ* (Roman: 4).

Am menționat cazematele. Este momentul să spunem și de ce. 1390/ 1402/ 1691/ 1699/ 1717/ 1739/ 1790/ 1799/ 1878: doar câțiva ani din tumultoasa istorie a insulei, ani de războaie, de cuceriri, pierderi și recuceriri ale acestei bucăți de pământ, nici lungi, nici scurte, dar cu importanță strategico-militară. Spre exemplu:

- *Insula ajunge pentru prima dată sub stăpânire turcă în 1390, când Firuz bei a ocupat-o împreună cu Orșova și Vidin* (Țuțui: 18);
- *După 1717, sub Eugeniu de Savoia, s-au construit forturi la capetele insulei legate cu drumuri subterane, o magazie de alimente, depozite de muniții. Apoi, timp de 20 de ani, a fost construită cetatea cu 20 de turnuri, intrarea făcându-se prin 6 porți* (Țuțui: 20);
- *În 1799 biserica franciscană a fost transformată în moschee și i s-a adăugat un minaret* (Țuțui: 29) etc.

Anul asupra căruia vom insista este 1878. Atunci s-a încheiat Tratatul de la Berlin, în urma căruia insula a revenit Austro-Ungariei. Cu toate acestea, spun sursele, locuitorii turci se hotărăsc să rămână și, astfel, continua permutare, de-a lungul multor se-

* Doctorand, cercetător, Institutul de Etnografie și Folclor "Constantin Brăiloiu".

cole, a trupelor militare este înlocuită de stabilitatea unei populații așezate. În anul 1885¹, insula este declarată garnizoană deschisă, apoi artileria este înlăturată, cetatea e lăsată în voia ei, iar pe zidurile abandonate ale acesteia, locuitorii, adică acei turci care hotărâseră să rămână, încep să-și construiască case.



Foto nr. 1, AIEF F.L. 1587-10:
Locuințe din Ada-Kaleh.



Foto nr. 2, AIEF F.L. 1712-8:
Locuințe construite pe zidul cetății.

Sfârșitul secolului al XIX-lea aduce, astfel, o schimbare majoră a traiectului istoric al insulei. Aceasta încetează de a mai constitui teritoriul al disputelor armate și, pentru prima dată – din menționările pe care le cunoaștem – adăpostește o populație civilă. Câțiva ani mai târziu, această populație, reprezentată de *câțiva fruntași*, [...] *se înfățișează primei sentineli române, și de aci guvernului român și declară de bună voie că vor să fie de aci înaintea cetățeni români, credincioși țării și Regelui* (Ahmet: 27). Se va întâmpla odată cu Tratatul de la Lausanne, când insula Ada-Kaleh devine teritoriu românesc. În urma aceluiași act, populația insulară ar fi urmat să fie colonizată în Turcia, la Ialova, dar dislocarea comunității nu se va produce până în anii '60, când vor interveni alte temeieri. Au existat familii care au emigrat în Anatolia – astfel că din 800 de locuitori, cât număra insula în anul 1937, doar 649 mai rămăseseră în 1940 (Călinescu: 19). În anul 1966, pe insulă trăiau circa 500 de locuitori care, în urma deciziei 2147/1967 a Consiliului de Miniștri și a decretului 1008/1967, prin care se hotăra mutarea acestora pentru a se putea construi barajul de la Porțile de Fier, se vor dispersa în patru zări: *În primăvara anului 1968, jumătate din locuitori sunt deja plecați. 70 de familii au ales să plece în Turcia, 60 de familii s-au stabilit la Constanța, 10 la Orșova, 5 la Turnu Severin și 4 în București* (Țuțui: 38). Interviuurile pe care le redă Marian Țuțui în cea mai recentă publicație de tip monografic dedicată insulei, *Ada-Kaleh sau Orientul scufundat*, sunt realizate cu foști insulari, care locuiesc astfel: cinci în Istanbul, trei în Orșova, câte unul în Schela Cladovei, Constanța, Herculane, Ostrovul Mare, Turnu Severin, București, Brașov, Eskişehir. Șaisprezece foști

¹ În noiembrie 1885 insula a fost declarată garnizoană deschisă și numită oficial Ada-Kaleh. De acum înceta rolul ei de cetate militară și putea fi vizitată «de oricine și oricând». Insularii însă, pentru început aveau nevoie de un act oficial (o adeverință) pentru a merge chiar până la Turnu Severin. S-a trecut la organizarea administrativă autonomă: un mudir (guvernator), un cadiv (judecător), un imam (preot), un muezin (dascăl), doi învățători, consiliul local (Roman: 20).

locuitori ai insulei care trăiesc, în prezent, în zece orașe diferite, ca un indiciu al gradului de dispersare a foștilor membri ai acelei comunități.

Cazuri similare mai existaseră pe teritoriu românesc și nu numai. În general, modificarea cursului apelor pare să fi reprezentat motivul principal al strămutărilor, dar timpurile moderne aduc probleme și problematizări noi, astfel încât, în zilele noastre, popularea unei zone cu animale aflate în pericol de dispariție reprezintă un motiv tot atât de întemeiat pentru dislocări de populație. Dintre situațiile de la noi putem aminti construcția barajului de la Bicaz, când au fost strămutate sate întregi, adică mii de familii. Ceea ce individualizează însă cazul insulei Ada-Kaleh este tocmai imposibilitatea realizării acestei strămutări. Ostrovul Șimian, apropiat insulei în discuție, nu va adăposti, într-un final, decât cimitirul și cetatea, acele cazemate spre care *n-aveai drum*. Mutarea locuitorilor din insulă pe țărm reprezenta dintru început pierderea unuia dintre acele caractere care imprimau Ada-Kaleh-ului statutul aparte mai sus menționat, anume *insularitatea*. Dispersarea locuitorilor turci s-a tradus prin fracturarea iremediabilă a unei *comunități etnice* care se auto-enclavizase, spre a fi credincioasă *țării și Regelui*. Evacuarea populației a dus la disoluția unei *entități culturale* – comunitatea turcă insulară. Așadar, cazuri similare existaseră, dar nu într-un tot asemănătoare și cu consecințe mult diferite.

Stațiune climaterică

1932, Decizia Ministerului Sănătății și Ocrotirilor Sociale nr. 52484: insula Ada-Kaleh este declarată stațiune climaterică. Se pune la punct transportul (haltă de tren pe malul românesc și curse cu barca până la debarcaderul din insulă, unde opreau de două ori pe săptămână și vapoarele care legau Turnu Severin de Baziaș)², se fixează cuantumul reducerilor pentru vizitatori (ciorchinii de struguri aveau 5-6 kilograme, spune Ali Ahmet, recolta de trandafiri era bogată etc., turiștii aveau ce cumpăra), pe scurt, se creează toate condițiile pentru atragerea vizitatorilor în insula din ținutul Porților de Fier, *botezat de botanistul Al. Borza cu numele atât de semnificativ de „Riviera Olteniei” și măgulit cu epitetul „Eldorado botanic”* (Călinescu: 8).



Foto nr. 3, AIEF F.L. 1587-37.
Debarcaderul insulei.



Foto nr. 4, AIEF F.L. 1587-27.
Bărci pentru transport.

² (Călinescu: 5).

Cu o temperatură minimă de -2°C iarna (ca pe Coasta de Argint)³ și o maximă de $25,4^{\circ}\text{C}$ vara, insula e ideală pentru a fi declarată stațiune climaterică. Cu ploii puține, e adăpostită, stă în cotul fluviului și are vânturi neînsemnate. Trebuie să spunem, însă, că ea mai dispunea și de alte atuuri. Unul ar fi vegetația specifică, dar despre acesta vom vorbi mai târziu. Altul era scutirea de impozite la produsele comercializate de insulari, care, combinată cu imposibilitatea cazării peste noapte în insulă, a dus la apariția unui soi de turism mai puțin climateric și mai curând alimentar: cine venea cu vaporul, în jumătate de oră, cât timp dura escala, avea timp doar pentru cumpărat *cărți poștale ilustrate, țigări și rahat, vreo brățară, vre-un inel sau niște cercei* [...] și cel mult să ia o dulceață de trandafiri, sau să bea la repezeală o cafea „turcească” (Călinescu: 20). Turcii nu primesc chiriași în casele lor, spune același autor, *hotelele lipsesc*, nu-i rost de adăstat decât în centru, la restaurantul „Internațional” al lui Zias Sachim. Cel mult poți vizita moscheea, vreo expoziție de covoare la Gimnaziul industrial, sau poți face o plimbare în parc, în cimitir sau în cetate. În termeni de *ospitalitate*, însă, locuitorii insulei operează la nivel *culinar*: nu *cazează*, dar *tratează*. Trăiesc *bilingv* – spune Ileana Roman – adică sunt vorbitori și de limbă română, pentru a putea ghida vizitatorii și pentru a-i tenta cu *farmecul exotic, îmbietor, plin de seducții* (Roman: 30) etc.. Adică, mai precis, cu: rahat, dulceață, șerbet, înghețată, alviță, baclavale, bomboane, ciubuce, fructe, cafea, rom, tutun⁴.

Impozite vamale

Toate aceste produse, beneficiind de scutire de taxe, se comercializau cu moderație, spre a nu se încuraja micul trafic local. Fiecare vizitator putea pleca cu câte *500 grame zahăr sub formă industrializată (rahat, dulceață etc.) și cafea prăjită sau măcinată, 250 grame băuturi spirtoase, 25 țigarete în cutii, 10 țigări de foi, un obiect sau două de amintiri cu caracter turcesc*. Produsele ce nu se încadrau cantitativ în limitele de mai sus, se achiziționau cu tot cu taxe, iar cu supravegherea bunului mers al acestui proces se ocupa un funcționar al vămii Orșova (Budiș: 414).

Să detaliem puțin acest subiect. Este 4 mai 1931. Regele Carol al II-lea vizitează insula, binevoiește *să ia cafeaua la Cafeneaua „Moka”, în Ograda lui Omer Feizi* (Ahmet: 28) și hotărăște acordarea de privilegii insularilor⁵, după cum urmează: *Prin această societate „Musulmana” s-a permis a se aduce anual în insulă fără a se plăti vama, un vagon*

³ (Călinescu: 10).

⁴ Ali Hamdi, interviu realizat în anul 1990: *Cele mai fine erau Cabinet - superlong pentru femei, din tutun de Egipt, aveau lungime de peste 10 cm, la astea se plătea vamă. Foița nu se lipea, se presa, venea mahăru’ și uite-așa încerca țigara (scoate din pachet o țigară Carpați și o îndoale, firește că se rupe, scoate alta, la fel), dacă se rupea nu era bună. Tutunul se prepara de noi, se păstra mai întâi doi ani în catacombe* (Roman: 5).

⁵ Este vorba despre o recăștigare a privilegiilor, întrucât insularii beneficiaseră și în trecut de scutiri de taxe: *Trebuie amintit că insularii nu plățiseră până la 1918 niciun fel de impozit și primiseră înlesniri să vândă la Sche-la Orșovei tutun, țigarete, zahăr, cafea, orez, ceai, să meargă cafegii pe vapoarele austriece pentru pasageri de pe Dunăre, să taie din pădurile statului, să vâneze și să pescuiască liber tocmai pentru că insula nu oferea niciun fel de posibilități de subzistență* (Constantinescu: 171).

de tutun străin, din care se fabrică țigarete de foarte bună calitate și foarte eftine, de diferite calități: Bafra, Samson, România Mare, Smirna, Enige, Ellejaka, Harem, Sultan, 4 Mai, Ali Kadri Elegant, Dunărea și Pașa. Ca tutun în pachet: popular, hendeh, Iaka, Pektemyz etc. „I se mai permite societății să aducă 10 vagoane de zahăr din fabricile românești fără taxa impozitului comercial”. Zahărul se vinde cu 5 lei mai eftin decât în afara insulei. „I se mai permite societății «Musulmana» să aducă și să vândă trei vagoane băuturi spirtoase, un vagon și jumătate din străinătate și restul din țară. De obicei se aduc licheururi străine, pe care locuitorii le combină cu spirt indigen, făcând astfel o băutură gustoasă. Romul se face de două calități: cu 55 grade alcool și cu 45 grade alcool, vânzându-se cu jumătate preț decât cel din comerț. Se mai aduc două vagoane cafea, din care puțină poate fi vândută, o mare cantitate consumându-se de locuitorii insulei: 1500 kg” (Ahmet: 29-30).

Pentru prelucrarea celor importate, insula dispunea de două fabrici de rahat de diferite calități (cu alune, cu migdale, cu fistic) și una de țigarete. Producea parfum de trandafir și fructe despre care insularii încă-și mai amintesc cum le făceau degetele să se lipească (de-atâta dulceață, se-nțelege).

Vegetație mediteraneană

Insula Ada-Kaleh, în parte datorită acelei clime blânde, și tot în parte, datorită intervenției umane, avea la dispoziție și o vegetație atrăgătoare, extrem de diversă: castani, arțari, roșcovi sălbatici sau glădici, pini, peri, tei, carpeni, stejari, goruni, sălcii pletoase, plute, plopi, lemn câinesc, sânger, lemn râios, iasomie, nuci, ulmi, zadă sau tuie, răchită albă și roșie, salcâmi, sulfină albă și galbenă, coada șoricelului, tufe de lemn-dulce (Călinescu: 12). Să nu uităm de pergolele cu viță, hamei și zorele, de tufele de trandafiri – sortimentul Sacâzghiul, numai bun de dulceață – folosiți pentru obținerea esenței și parfumării rahatului. *Caracteristica vegetației insulei Ada-Kaleh o fac totuși plantele de origine mediteraneană, aduse de om dar rezistente de minune aci. Printre elementele mediteraneene cităm: smochinii [...], care cresc în mai toate curțile și pe afară, în libertate, castani buni [...], migdali [...], chiparoși [...], numeroase tufe de liliac [...]; apoi leandrii [...], ca și numeroase coarde de viță, groase ca brațul, care acopăr nu numai pergolele curților, cazematelor și aleilor, dar se urcă întocmai ca niște adevărate liane, în stare semi-sălbatecă, pe toți duzii, merii și perii care și aceștia sunt vara atât de încărcăți de fructe mari, frumoase și parfumate, încât crengile lor se rup de greutatea poamelor* (Călinescu: 13). Lășăm deoparte caracterul pantagruelic al majorității descrierilor vegetației din insulă și reținem, cu un fior etnografic, că resursele, dacă nu produc, atunci – cel puțin – modelează un mod de viață. Toți acei smochini mediteraneeni aveau să producă smochine mediteraneene, care aveau să intre în multe borcane de dulceață, obținută după rețete specifice, vândute, la pachet cu imaginea unei savori orientale, tuturor trecătorilor, negustorilor, călătorilor, târgoveților și musafirilor interesați.

În treacăt fie spus, până și fauna din insulă era *în mare parte de origine mediteraneană* (Călinescu: 13), și nu ne-am fi oprit asupra acestui aspect dacă nu ar fi contribuit la crearea unei imagini idilice a insulei drept oază exotică, îmbietoare și parfumată.

Dulciurile

Toată această vegetație mediteraneană, mai ales cea care putea fi valorificată prin obținerea dulcețurilor, dimpreună cu specificul etnic al insulei, au dus, cum spuneam, la conturarea și a unui turism culinar. Alexandru Pelimon vorbește în secolul al XIX-lea despre existența în insulă, printre altele, a unei cafenele, a unei tutungerii și a unei plăcintării. Scriitorul Otto Alscher menționează într-un reportaj din 1905 că tinerii insulei *moaie bomboana* [de zahăr] în apă și sorb apoi cu fețe transfigurate de plăcere dulcea licoare, și că locuitorii insulei au un bazar la Orșova, unde comercializează zahăr, cafea, orez, rahat, fructe (Țuțui: 94). Subofițerul Liviu Jumanca, încartiruit la Orșova în perioada 1914-1915, notează că turcii îi îmbie pe călători *cu specificul rahat de Ada-Kaleh, dulceață de smochine și trandafiri, țigări de foi la care se adaugă, bienînțeleș, mirifica ceașcă de cafea* (Țuțui: 73). Ghidurile turistice⁶ vorbesc și ele despre prăvăliile cu dulcețuri și cafenelele din Ada-Kaleh.



Foto nr. 5, AIEF F.L. 1498-33. Prăvălie locală.

Acestea erau destinate atât turiștilor, cât și loisirului localnicilor, dacă este să dăm crezare descrierilor de călătorie care înfățișează turci șezând turcește în fața unei cafele și-a unei farfurioare cu dulceață, în stânga unei narghilele. Spre exemplu: *Totuși, trandafirii se mai cultivă și în prezent într-o măsură mai mică și mai mult pentru dulceață, care se fece atât pentru nevoile casei, turcii fiind mari amatori de dulciuri (sic!), cât și pentru micul comerț al insulei, vizitatorii*

cumpărând numeroase borcane cu dulceață și șerbet de trandafiri. Tot pentru acest scop mai fac dulceață și din: smochine verzi, flori de crin, apoi din vișine și caise (Călinescu: 14).

Mărturiile foștilor locuitori converg și, nuanțând, adaugă la lista de produse comercializate în insulă sau în afara ei: înghețata, braga, alvița, ciubucul, baclavalele și bomboanele pentru pomul de Crăciun. Cu privire de insider, aceștia descriu cum se realizau *belmușul* (un desert constând dintr-o cremă făcută din caș proaspăt de oaie dizolvat, făină și zahăr), halva de casă, așuré (o fiertură din fasole, bob, miez de nucă și alune), șerbetul cu scortîșoară, cuișoare și zahăr, *oșaf* (un fel de compot preparat din fructe verzi precum caise sau corcodușe)⁷. Apoi mâncăruri cu iaurt și usturoi, pere murate și dovleac „turcesc”: *Dovleacul îl curățam, îl tăiam cubulețe și-l puneam în tingire cu apă și zahăr, după care îl fierbeam până mai rămânea puțin sirop*⁸. Se consumau destul de des paste, dar si

⁶ *O broșură, în limba română, a Societății anonime regale ungare de navigațiune fluvială și maritimă din 1912* (Țuțui: 194); „Ghidul României”, ediția a doua, 1940, sub îndrumarea lui Alexandru Cicio-Pop, Valentin Pușcariu și Alexandru Bădăuță (Țuțui: 208).

⁷ Interviu cu Bob Gheorghe (Țuțui: 164-165).

⁸ Interviu cu Bob Gheorghe, AIEF.

pește⁹, căci insulele au avantajul apelor; *mâncare de legume: mazăre, fasole verde, vinete; carne – foarte rar*¹⁰; insularii făceau pâine cu pere (o mâncare foarte întâlnită), *macarone cu iaurt și usturoi, tocăniță de oaie cu mirodenii... Mâncau foarte iute și aromat. Consumau multe lămâi* (interviu din anul 2009, cu Anica I. din comuna Simian). Din fructe se făcea și marmeladă¹¹, iar printre pomii fructiferi din insulă se numărau moșmonii; bărbații beau rachiu de dudu¹². Cafenelele aveau de oferit ceva mai mult decât cafea: *În străduța care merge spre nord, era o cafenea renumită, a unui domn Ehat [...]. Cafeneaua dânsului era întotdeauna plină, se servea cafea și ceai, ceai cu lămâie [...]. Ceaiul se servea în pahare mari, pahar de apă, obișnuit, nu cum văd că folosesc turcii acuma, păhăruțe mici [...]. Avea ogeacul undeva în fundul intrării cafenelei, stânga și dreapta – rând de mese, la care se așezau turcii și acolo stăteau și povesteau de toate*¹³. *Erau persoane care aveau vaci, oi. Porci, nu. Existau două vaci pe insulă și 20 de oi. Fiecare avea rațe, găini. Rațele mai zburau peste Dunăre... La avans și la lichidare aduceau de la Ilovița, Vârciorova, unt, pe frunză de dud, brânză, lapte, ouă*¹⁴ (Țuțui: 172). Descrierile călătorilor nu pot surprinde aceste detalii, întrucât ele țin – sau mai degrabă țineau – de viața intimă și deopotrivă cotidiană a insularilor. N-aveau a face cu ceea ce un turist putea degusta sau cumpăra. Totuși, vorbind despre produsele vândute și ridicate la rang de embleme locale, putem găsi locuri comune: *Specific insulei erau vederile de pe insulă și acea faimoasă dulceță de smochine și trandafiri. Și se mai făcea și rahatul de Ada-Kaleh, locum*¹⁵.

Rahatul se făcea cu alune sau simplu, cu aromă de trandafir, de vanilie. Apoi se mai prepara locum, cu aceleași arome, dar și cu nucă: *Se înșira nuca pe ață și apoi se turna în formă rotundă rahatul, apoi se trăgea ața* (Bulzan: 17) – interviu cu Ahmet Faret, n. 1938 –, iar despre acest rahat foștii locuitori ai insulei vorbesc așa cum fac și despre fructe: *Aveau alt gust acolo. Aici [în Turcia, n.n.] n-am găsit așa rahat* (interviu cu grup de foști insulari, Turcia, 2009, AIEF).

Despre **dulceța de smochine** din Ada-Kaleh amintesc toate sursele, fie acestea reportaje, jurnale, rememorări sau chiar documentare. Despre tipicul fabricării acesteia se spune că diferea de cel continental, adică de cel *din afara* insulei. Se păstra în borcane de 15-20 kg¹⁶ și asta ar putea să ne dea o idee despre cantitățile preparate. Bob Gheorghe îl numește *rețetă de suflet, din adâncuri*, și îl consideră specific insularilor, în ciuda

⁹ Akten Zaimoğlu, Istanbul (Țuțui: 169);

¹⁰ Islam Geafer, Orșova (Țuțui: 172);

¹¹ Tülay Tunalığıl, Istanbul: „Fructele erau fierte în cazane mari pentru marmeladă” (Țuțui: 169-170);

¹² Firuze Türkay, Eskişehir: „Toți bărbații beau. Și tata. Cel mai răspândit era rachiu de dudu” (Țuțui: 169);

¹³ Intervi cu Bob Gheorghe, AIEF.

¹⁴ Islam Geafer, Orșova (Țuțui: 172).

¹⁵ Intervi cu Pervin Halimoglu, Istanbul, 2009, AIEF.

¹⁶ Intervi cu grup de foști insulari, Turcia, 2009, AIEF: E, cum făceam dulceța? Dulceța de smochini și de trandafiri în borcane de 15-20 de kilograme, făceam.

faptului că smochini creșteau și-n Turnu Severin, la Orșova: **Insularii** aveau modurilor lor specific, ceea ce denotă firea lor de tipicari, de a lucra cât mai plăcut sau manual, mai mult. Smochinele le curățau de coajă, când făceau dulceață, pe când **ceialți, din afară** (sic!), o făceau cu coajă. Bine-nțeles că nu mai aveau același gust [...]. Astea erau ceea ce ofeream noi turiștilor¹⁷, dulceață și rahat. Oricum, lucruri dulci, **fructe** chiar, întrucât, cum am văzut, nicăieri nu erau atât de parfumate ca-n insulă:

- *Totul natural. Fructele, în primul rând, fructele din insulă, care, cât am căutat, nu găsim nicăieri. Și aicea [în Turcia, n.n.] sunt foarte multe fructe, dar acolo le aveai în grădină, în curte. Și chiar dacă nu aveai tu, avea vecinu', nu era asta o problemă*¹⁸.
- - *Smochine la turiști.*
- *Chiar eu, când eram mai mic, adunam mere din curte, le puneam într-un coș și vindeam la turiști. 3 mere un leu sau... nu mai mi-aduc aminte.*
- *Păi și eu vindeam smochine! 10 smochine 1 leu [râde]! Stăteam lângă Kadişe Amnet, ea vindea 5 smochine 1 leu, eu vindeam 10 smochine 1 leu, la parc, la debarcader.*
- *[...] Iar fructele, să nu-ți mai spun! Tu-ți aduci aminte la voi, lângă terenul de fotbal, lângă tine, era un pom, caramana armudu.*
- *O pară, se numea pară carman armud, pară caraiman se zicea. Era cu pete pe ea, maronii sau chiar roșcate, da, și ea era mai galbenă*¹⁹.

Dulceața de smochine

În literatura de specialitate, găsim consemnări destul de vechi cu privire la consumul de smochine pe teritoriul românesc (nu însă al formei preparate, dulceața): *catastiful vămii de la Căineni din 1675-6 și 1691 înregistrează șofran, piper, orez, lămâi, smochine, ulei, roșcove, stafide, anason [...]; alte izvoare amintesc de scorțișoare și cuișoare* (O lume...: 31); *Zmochinele se cumpără din târgori de la dugheană; ele se mănâncă, se dau băieților și se împodobeste cu ele pomul morților. Ele sunt bune și în leacuri. Zmochine coapte sunt bune de pus la măsele și buboae, cum și în salcia ce o ieu unii bolnavi. Zmochinelor li se zice în jud. Tecuci și calamate* (Lupescu: 82).

Și pentru că *niciun turist n-a plecat de pe insulă vreodată fără să cumpere la debarcader o dulceață de smochine* (interviu cu Bob Gheorghe, AIEF), pentru că *smochinele fac deliciile vizitatorilor* (Ali: 45), redăm spre comparație varianta insulară a rețetei pentru dulceața de smochine, detaliată de Bob Gheorghe, și o rețetă înregistrată de la turcii dobrogeni:

1. Dulceață de smochine – rețetă de suflet, din adâncuri

Ingrediente: 1 kg smochine coapte, dar nu moi, 1 kg de zahăr, 2 mâini de var praf, 1 lingură cu sare de lămâie.

¹⁷ Interviu cu Bob Gheorghe, AIEF.

¹⁸ Interviu cu Pervin Halimoglu, Istanbul, 2009. AIEF.

¹⁹ Interviu cu grup de foști insulari, Turcia, 2009, AIEF.

Preparare: Se curăță smochinele cu mare atenție să nu se spargă. Se pun doi litri de apă peste var și se lasă să se limpezească. Se scurge apa într-un vas în care se pun smochinele. După un timp, se încearcă dacă s-au asprit puțin la coajă. Se scot smochinele din zeamă și se spală cu apă rece. Se pun la fiert împreună cu un sirop făcut cu apă și zahăr. După ce încep să fiarbă, se pune într-o ceașcă sarea de lămâie cu puțin sirop. Se amestecă până se dizolvă sarea. Din această compoziție se pune jur-împrejurul vasului cu o linguriță ca să nu se zaharisească. Se fierbe dulceața până ajunge destul de legată, după care se trage deoparte. Se curăță tot restul de spumă, ca să fie curată. Se pun una câte una în borcan cu lingura, alternând câte o smochină cu o lingură cu sirop. Se recește și se leagă borcanul la gură cu celofan.

2. Incir Tatlısı (Dulceață de smochine)

Ingrediente: 1 kg zahăr, 2 căni de apă, 40 de smochine, o linguriță sare de lămâie, două pliculețe de zahăr vanilat.

Mod de preparare: Două căni de apă se pun la fiert cu un kg de zahăr și se fierb până obținem un sirop. 40 de smochine se pun în sirop și se lasă la fiert până se îngroașă. Când este aproape gata punem o linguriță de sare de lămâie și două pliculețe de zahăr vanilat (Panaitescu, Nurgean: 99).

Bibliografie

- O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, transcrierea textului, prefața și postfața de Ioana Constantinescu, cu un studiu introductiv de Matei Cazacu, Editura Fundației Culturale Române, București, 1997
- Ahmet, Ali, *Monografia insulei Ada-Kaleh*, Scrisul Românesc S.A., Craiova, 1934
- Bercovici, Monica, *Ada-Kaleh ou le Paradis perdu*, în *Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”*, serie nouă, tomul 19, 2008, p. 63-68
- Budiș, Monica, *Ada-Kaleh. Aspecte istorico-etnografice. Așezare – gospodărie* în *Revista de Etnografie și Folclor*, tom 13, nr. 5, p. 409-420, București, 1968
- Bulzan, Carmen, *Destinul insulei Ada-Kaleh. Încercare de reconstituire a vieții sociale prin recuperarea memoriei colective* în *Symposion. Revistă de Științe Socio-Umane*, tom. VI, nr. 1(11), 2008
- Călinescu, Raul, *Insula Ada-Kaleh. Schiță monografică*, extras din revista *Geografică Română*, anul III, fasc. II-III, 1940, p. 156-181, Tipografia Ziarului „Universul”, București
- Constantinescu, Romanița, *Pași pe graniță. Studii despre imaginarul românesc al frontierei*, Editura Polirom, Iași, 2009
- Lupescu, Mihai, *Din bucătăria țăranului român*, Paideia, București, 2000
- Panaitescu, Nilgün, Ibrahim, Nurgean, *Din bucătăria turcilor dobrogeni*, Ex Ponto, Constanța, 2011
- Roman, Ileana, *Viața și opera insulei Ada-Kaleh*, Prier, Drobeta Turnu Severin, 2005
- Țuțui, Marian, *Ada-Kaleh sau Orientul scufundat*, Noi Media Print, București, 2010

Yemek Nostaljisi: Tadı Damakta Kalan Tatlar ve Geleneğin Dönüşümü

Selcan Gürçayır*

Geçmiş günlere özlem duyma ya da geçmişini idealize etme olarak tanımlanabilecek nostalji/sıla hastalığı, İsveçli doktor Johannes Hofer tarafından 1678'de yurtdışındaki askerlerde belirli bir öldürücü zayıflığı adlandırmak amacıyla kronik bir hastalık olarak tanılandı. Daha sonra bu kavram anlam değişimine uğradı ve sonsuza kadar gitmiş bir şey için duyulan tanımlanamayan özlem anlamında kullanılmaya başladı (Wolf-Knuts 2007: 177). Özellikle yaşlı ilerlemiş insanlar, geçmişteki günleri, yaşadıkları dönemdekilerle kıyaslayarak geçmişteki günlerin daha iyi olduğu sonucuna varırlar. Türkiye'de son dönemlerde sıklıkla duyduğumuz "nerede o eski bayramlar" deyişi de aslında geçmişe duyulan özlemle yani nostaljiyle ilişkilidir. Nostalji pek bilimsel bulunmasa da "Çağdaş bir Rus deyişine göre geçmişin gelecekte çok daha tahmin edilemez hale gelmesinin sonucudur. Nostaljinin temelinde de bu tuhaf tahmin edilemezlik yatar. Nitekim dünyanın dört bir yanındaki nostaljikler tam olarak neyi özledikleri sorulsa söylemekte zorlanırlar" (Boym 2009: 14).

Svetlana Boym, "İlk bakışta, nostalji bir mekân özlemidir, ama aslında farklı bir zamana (çocukluk zamanımıza, rüyalarımızın yavaş ritimlerine) duyulan hasrettir. Daha geniş anlamda, nostalji modern zaman fikrine tarih ve ilerlemenin zamanına karşı isyandır. Nostaljik kişiler tarihi silmek özel ya da kolektif bir mitolojiye dönüştürmek, zamanı mekân gibi yeniden ziyaret etmek isterler, insanlığın başına bela olan zamanın geri çevrilemezliğine boyun eğmeyi reddederler (2009: 16) ifadeleriyle nostaljiyi betimler. Türk ve Rumen geleneksel yemek kültürünü araştırmayı hedefleyen bu projede, yapılan görüşmelerde özellikle yaşlı kaynak kişiler, "tadı lezzeti bir başkaydı""görünüşünün güzelliği gözümün önünden gitmiyor""şimdikiler gibi değildi mis gibi kokardı""tadı pek güzeldi""annem yapardı pek güzel olurdu" gibi ifadeler kullanarak bizim deneyimleyemeyeceğimiz tatları ve yemekleri anlattılar. Özellikle geçmişteki yemeklere ve yemek alışkanlıklarına ilişkin sorularımızda geçmişini bugünle kıyaslayarak o günlerde yapılan

* Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Öğretim Görevlisi, UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Raportörü.

yemeklerin çok daha lezzetli olduklarını söylediler. Geçmişe, çocukluklarına, ebeveynlerine, eski yaşamlarına duydukları özlemi yemek üzerinden kodlamaya çalıştılar.

Yemeye değer görülen besinler, toplanmalarından/alınmalarından pişirilme biçimlerine, saklanma biçimlerinden sofraya servis edilmişlerine kadar geniş bir dünyanın ve yaşam tarzının yansıdığı bir alandır. Bizim “yemek” diyerek zaman zaman geçiştirdiğimiz alan, biyolojik olarak her gün yapmaya programlandığımız, etrafında ritüeller oluşturduğumuz, sosyalleştığımız, neyi/nasıl saklayacağımızı, neyi/nasıl pişireceğimizi, neyi nerde yiyeceğimizi ya da yemeyeceğimizi, ürün yetiştirmeyi yetiştirilen ürünlerden neler yapabileceğimizi öğrendiğimiz karmaşık bir alandır. Bütün bu girift yapının çıktısı üzerinden konuşmak yani yemekten bahsetmek aslında bu dünyadan da bahsetmek anlamına gelir. O yüzden yemeğin nostaljisi artık yapılmayan yemeklere duyulan basit bir özlem değil, o yemeklerin yapıldığı döneme ve yaşam tarzına duyulan özlem anlamına da gelir. Bu özlem ister geçmişin tahmin edilemezliğinden kaynaklansın ister artık bir daha geri gelmeyecek olan günlerin ve kişilerin özlemi olsun yiyecek aracılığıyla kodlanması ve idealize edilmesi dikkat çekicidir.

Çünkü mutfak dediğimiz alan, hem teknolojik gelişmelere ve yeniliklere çok açık hem de muhafazakâr bir alandır. Mutfak yaratıcılığın ve gelenekselliğin iç içe geçtiği yan yana yaşadığı bir alan olarak düşünülebilir. “Anne eli değmiş” gibi “anne gibi” yapmak yani geçmişten/büyüklerden izler taşımak bir başarı göstergesiyken yeni tatlar denemek, kendi tarzını yaratmak da önemlidir. Türkiye’de yakın dönemlere kadar gösterilen bir margarin reklamında “Siz hâlâ annenizin margarinini mi kullanıyorsunuz” sloganı da mutfakta yaratıcılığın önemini vurgular niteliktedir.

Mutfak ve yemek kültürü ile ilgili gelenekler ekonomi, coğrafya, yetiştirilen bitkiler/hayvanlar, din ve sosyal değerlerle çok yakından ilişkili bir kadın alanıdır. Türkiye ve Romanya’da da erkekler zaman zaman mutfağa girip yemek yapsalar ya da sofrayı hazırlamaya yardım etseler de mutfak kadınla ilgilidir. Mutfak aynı zamanda deneyimin sözlü bir biçimde ve yapılanları görme yoluyla aktarıldığı bir bilgi alanıdır. Türk, Tatar ve Rumen kaynak kişilerimizin tamamına yakınının “yemek yapmayı nereden öğrendiniz” sorusuna “annemden, anneannemden, konu komşudan ya da kayınvalidemden öğrendim” cevabını vermeleri bunu kanıtlar niteliktedir. Babadağ’dan Viktorya Dobre adlı kaynak kişimizin “30 yaşındaki evli kızının yemek yapmayı çok bilmeden evlendiği ancak bilmediği bir yemek yapmayı denediğinde kendisini telefonla arayıp yemeğin nasıl yapıldığını sorduğunu” belirtmesi de yemeğe ilişkin deneyimin kadınlar arası aktarıldığını ve kadının bu geleneğin sürdürülmesinde belirleyici ve dönüştürücü bir figür olduğunu gözler önüne serer.

Yapılan alan çalışması sırasında Türk, Rumen ve Tatar kadınlarının şimdiki mutfak alışkanlıklarıyla geçmişte annelerinin mutfak alışkanlıklarını ya da yemeklerini anlatırken tadı damakta kalan yemekler, yemek malzemeleri ya da pişirme aletleriyle geçmişe duydukları özlemleri nostaljik bir biçimde dile getirdikleri ve geçmişte yemekler üzerinden yeniden kurdukları gözlemlendi. Annelerinin yaptıkları ama kendilerinin yapmayı sürdürmedikleri yemekler daha çok zaman alan ya da malzemeleri artık onlarda

olmayan yemeklerdi. Maçın'den 89 yaşındaki Fatma İlyas annesinin yaptığı pestillerden bahsederken "Annem iyi yaparmış o pestili. Çok meyve oluyomuş herkesin avlusunda. Ne yapsın pestil yapıyomuş. Ama şimdi borkanlara konuyo kompot oluyo. Pestili kaynatıyomuş koyuldu mu sinilere yayıyomuş düz sinilere kurutur sonra kesip kesip torbalara koyarlarmış. Kışın günü ıslatır, yerlermiş" diyerek annesinin yaptığı pestilleri anlatır. Annesinin zakuskayı bilmediğini söyleyen Fatma İlyas, pek çok Türk'ün ve Tatar'ın Rumensilerden öğrendikleri bu yiyeceği şimdilerde kendisinin de bildiği zakuskayı annesinin zamanında bilmemesi iki mutfak kültürü arasında geçişliliğin henüz o kadar yaygın olmadığını düşündürür. Maçın genç nüfusun daha büyük şehirlere iş bulmak amacıyla gittiği ve yaş ortalamasının biraz daha yüksek olduğu ve yaşlıların gençlerin yokluğundan şikâyet ettiği bir yerleşim yeri olarak karşımıza çıkar. Maçın'den Nevriye Mudi (78) ve Zehra Rüstem (83), doğum yapan kadını görmeye giderken lokma ile gidildiğini ancak şimdilerde bu geleneğin unutulduğunu söylemesi de bu düşünceyi somutlaştırır.

Maçın'den Zehra Rüstem, "tarhanayı annem yapıyordu ben bilmiyorum" diye başladığı cümlesine tarhananın yapılışını ayrıntılı olarak anlatarak devam eder. "Severdim tarhanayı. Güzeldi tadı. Kış için yapardı annem. Tarhana, Romanya'da pek bilinmiyor ama" biçiminde anılarının arasında çıkardığı tarhanayı bilmediğini söylemesi ancak yapılışının bütün ayrıntılarını hatırlaması da oldukça dikkat çekicidir. Çocukken annesini gözlemleyerek öğrendiği tarhanayı hiç yapmamış, yani bu geleneği gelecek kuşaklara aktaran bir aktif taşıyıcı konumuna gelmemiştir. "Ben bilmiyorum" deyişinin altında da bu neden yatar, çünkü mutfak bilgisi sadece gözlemlenerek sürdürülebilir bir bilgi alanı değildir. Deneyimleme yani o yemeği yapma çok önemlidir. Çünkü yapa yapa bilgilerin sağlandığı ve deneyim kazanıldığı bir bilgi alanıdır.

Gerçekten Romanya'da kış için yapılan hazırlıklar sırasında tarhanaya ilişkin sorulan soruya, genelde tarhana yapmayı bilmedikleri şeklinde cevap vermişlerdir. Yaşlı kaynak kişiler ise tarhanayı yapan annelerinin tariflerini vermişlerdir. Tarhana yapmayı neden sürdürmedikleri düşünüldüğünde, kendilerinin sosyalist dönemde iş yaşamına atıldıkları ve uzun bir uğraş gerektiren bu çorbayı yapmaya vakitlerinin kalmadığını düşünebiliriz. Kışlık hazırlama kültürü ya da uzun soluklu yemekler aynı zamanda bir yaşam tarzının da devam ettiricisidir. Kalabalık bir nüfusa sahip, alışveriş yapılabilecek dükkânların bu kadar yaygın olmadığı, kadının iş yaşamına girmemesinden dolayı boş vakte sahip olduğu bir ortamda bu tatların sürdürülmesi gayet normaldir.

Kaybolan ve tadı damakta kalan lezzetlerden biri de karpuz reçeli ya da balı olarak bilinen tatlıdır. Romanya'daki pek çok kaynak kişimiz bu balın yapımının günlerce ateşin söndürülmeden karpuzun iç kısmının kaynatılmasıyla yapıldığını belirttiler. Maçın'den Fatma İlyas küçüklüğünde çok sevdiği karpuz balından bahsederken "Ama çok kaynardı. Şimdi kimse yapmıyor zor" diyerek yapılmama nedenini açıklar.

Tadı damaklarda kalan bir diğer yiyecek, peynir tatlısıdır, Fatma İlyas, "peynir tatlısı nasıl yapılıyor bilmiyorum ama çok şahaneydi" sözleriyle küçüklüğünde yapılan ama artık nasıl yapıldığını unuttuğu tatlıyı özlemle anar. Eskişehir'e Dobruca'dan göç etmiş

kaynak kişimiz geçmişte annesinin ve anneannesinin yaptığı yemeklerden “Çok güzel piliç doldurulurdu, piliç içleri. Elma yemeği yaparlardı. Elmanın içini doldururlardı. Büyükanem çok güzel yemekler yapardı. Kabak tatlısı yaparlar, pirinçli yaparlar. Aşureyi bademli kremalı yaparlar. Değişik yemekler. Şimdi hiçbirini yapmıyoruz” diyerek bahseder ve geçmişte yapılan ama artık yapılmayan lezzetlere özlemini bu şekilde belirtir. Kaynak kişinin artık yapılmadığını söylediği bir diğer yiyecek, harnup turşusu keçiboyuzudur. “Burada ben hiç görmedim. Kahverengi. Onun suyunu içiyorduk. Burada hiç duymadım yapıldığını” biçimindeki ifadeleriyle artık bu lezzetin unutulduğunu belirtir.

Yalnız yemekler değil, yemek yeme biçimlerine ilişkin alışkanlıkların da idealize edildiğini görürüz. Fatma İlyas, “Yer sofrasında oturuyoduk ama çok tatlı oluyordu bilmem neden. Böyle ağaçların altına” der. Köstence’den Emine İslam, “Eskiden fırınlar vardı. Temiz ve taze yaparlardı ekmeği. Şimdi kimi defa birkaç günlük bayat ekmeği yiyoruz” diyerek geçmiş dönemdeki fırınları idealize eder. Polatlı’dan Meskure Kahraman(65) geçmişte annelerinin yaptıkları yemeklerin lezzetini Romanya’dan getirttiği çöğür kazan sayesinde yakaladığına inanır. Düğünler gibi kalabalık etkinliklerin yanı sıra gündelik yaşamda kullanıldığını söylediği çöğür kazanın Tatar mutfağı için önemli hamur işleri olan keşmeşe ve çiğböreğin lezzetli olmasında büyük bir payı olduğunu iddia eder. Polatlı’da yaşayan Tatarlar da özel günlerinde Meskure Kahraman’dan bu kazanı alarak aynı tadı yakalamaya çalışırlar. Dökme demirden yapıldığını söyledikleri çöğür kazan örneğinde, yemek nostaljisinin bir pişirme aracıyla elde edildiğine inanıldığı görülür. Meskure Kahraman’ın “Bunda pişenlerin lezzeti başka olur, elbet başka tavalarda da pişer ama bunun lezzeti başkadır” ifadeleri de bu düşünceleri destekler.

Köstence’den Emine ve Remzi İslam’ın geçmişin yemeklerini nostaljik bir biçimde aktarmalarının ardında tamamen o dönem zengin olan ailelerinin yaşamlarına duydukları özlem yatmaktadır. Remzi İslam “Önceden burada 2-3 ev bizimdi. Ben kasap çocuğuyum babamın sığırları vardı. Büyük avluda topraktan yapılmış fırın vardı, kapısı vardı. Eliyle alıp koyuyodu anneler. Onun ateşini gün evvelden hazırlıyodun. O söndükten sonra yapıyodun. O seneleri ekmeğin de sığır etinden yapılan yemeklerin de ayrı lezzeti vardı. Şimdi yok” sözleriyle aslında babasının zenginliğine ve toplum içindeki konumuna özlemini anlatır. Eşi Emine İslam da “Benim babam fırıncıydı. Pide yapıyodu. Emine gel pideyi götür eve derdi. Şimdi pişmanım keşke sorsaydım öğrenseydim. Bu reçeli nasıl yapıyorsunuz ki bu çilekler içinde nasıl diri diri duruyor böyle” diyerek zamanında sorup öğrenmediği “mutfak sırlarının” annesi ve babasıyla birlikte yitip giden bir geleneğin hüznünü yaşamaktadır. Aslında mutfağın bir kadın alanı olduğu düşünüldüğünde, kadınların iş yaşamına dahil olmadıkları dönemlerde becerikliliklerini ve marifetlerini gösterdikleri bir alan olduğu söylenebilir. Gelin alınacak kızın mutfak işlerinde becerikli ve ev işlerinde temiz olması gerekir. Bu özellikle eğitim almamış kızlar için bir tercih nedenidir. Ancak kadınların Romanya’da iş yaşamına katılmaları bu algıyı kırmıştır.

Romanya’da yaşayan Türkler ve Tatarlar arasında gayet yaygın olan ve halen yapılan mamaliganın Türkiye’ye geldiğinde Tatarlar ve Türkler tarafından ikinci kuşağa taşınmakta

güçlükler yaşandığı görülmektedir. Ankara/Polatlı'da görüşülen Gülten Baysar(58) ve Ümran Lüzumlu (56) Mamaliga biliyor musunuz sorusuna "İştittik ama eskiden Romanya'dan gelen yaşlılar biliyorlardı. Fakat günümüzde bilmiyoruz" yanıtını vermişlerdir. Eskişehir'e Dobruca'dan göç eden diğer bir kaynak kişi, "Annemler mamaliganın ortasına bal veya pekmez koyarlar. Kaz ciğeri mesela mamaliga ile çok güzel olur. Tatlı olmaz mamaliga. İnsan çocukken yediğinden zevk alıyor ama şimdi bir kere yaptım" biçimindeki ifadeleriyle mamaliganın artık onun damak tadına hitap etmediğini söyler. Polatlı'da görüşülen Tatar kaynak kişimiz Meskure Kahraman ise mamaligayı yapmayı bildiklerini ifade eder, artık neden yapmadıkları sorusuna ise mısır unu bulsak yine yaparız diyerek gülerek cevap verir. Mutfağın yetiştirilen ürünlerle yakın ilişkisi Meskure Kahraman'ın bu sözleri ile anlam kazanır.

Sadece yemeklerin unutulmadığı aynı zamanda bazı yemeklerin yapım biçiminin de değiştiği görülür. Köstence'den Sevim Mustafa(78), annesinin baklavayı aynı Türkiye'de yapıldığı gibi nişastayla açtığını ama şimdi baklavayı unla açtıklarını ifade etmesi gelecekte yaşanan dönüşümleri görme açısından dikkate değerdir. Diğer bir değişim süreci de, Rumen ve Türk/Tatar mutfağında önemli yerleri olan borş ve kuskusun yapım biçimlerinde yaşanır. Sevim Mustafa, "Önceden elde yaparlardı kuskusu hanımlar. Ama artık yok. Kolay değil onu yapmak, yuvarla yuvarla yumurtayla. Kuruturdular onu sonra gidip alırdık. Vardı birkaç hanım yapan" diyerek kuskusun yapımının zorlu ve meşakkatli bir iş olduğunu belirtir. Fantanemare'den Hacer Ömer, "Kayada bulguru çekerlermiş. Bulguru unla yumurtayla ovarlarmış kendileri. Elekten geçirirlermiş. Dükkânda satılanlarda bulguru yok. Ama kuskus yapmak çok zor ve zahmetli. Artık satın alıyorlar o yüzden. Kendimde yaptım ama şimdi dedim ne uğraşamam alırım" diyerek kuskusun evde yapılmayışının nedenlerini anlatır. Aynı şey Rumenlerin çorbalarını terbiye etmek için kullandıkları borş için de geçerlidir. Borş da buğday unu elendikten sonra kalanların su içine mayayla birlikte konulmasıyla yapılır. Borşun içine ayrıca kaynak kişilerin Türkiye'de bulunmadığını söyledikleri levuşten denilen bir ot atılır. Romanya'da yaşayan Türk ve Tatarlar borşu Rumen mutfağından aldıklarını ve çorbalarına kattıklarını ifade etmişlerdir. Hem borş hem de kuskus kadınların uzun zaman harcayarak elde ettikleri besinlerdir, yapımları zordur ve günümüzde farklı iş kollarında çalışan kadınların bunları yapmaya pek vakitleri yoktur. Bu tatlar artık marketlerde hazır bir biçimde satılmaktadır. Ancak Türklerin ve Tatarların geçmişte elde yapılan kuskusun tadını Rumenlerin de evde yapılan borşun lezzetini hazır satılanlarında bulamadıkları kaynak kişilerin tarafından belirtilmiştir.

Nostalji ve yemek ilişkisinin kurulabileceği Romanya için belki de en doğru yer Demirkapı barajının yapılmasıyla Tuna nehrinin suları altında kalan Adakale adasının son sakinlerinin hatırladıklarında aranabilir. Adakale'nin 1968 yılında sular altında kalmasından önce adada yaşayan Mehmet Erdiñ'in özellikle lokum hakkında söyledikleri yemek üzerinden yaşanan topraklara duyulan özlemi yansıtmaktadır. Adakale'nin sular altında kaldığı zamanlarda 17 yaşında olan Erdiñ, Sefidin Ağa adında bir lokumcunun yanında çalıştığını söyler ve lokumun yapılışını ayrıntılı olarak anlatır. Görüşme sırasında zaman zaman gözleri dolan Erdiñ, fındıklı, fıstıklı ve cevizli gül ve limon aromalı lokumları anlatırken Adakale'de yaşadığı günlere döner.

Yapılan son nüfus sayımına göre 680 kişinin yaşadığı sanılan ve çoğunluklu olarak Türk nüfusun ağırlıklı olduğu Adakale'nin sular altında kalması, burada doğmuş ve yaşamlarının bir dönemini burada geçirmiş olanlar için travmatik bir alandır. Çünkü insanın doğduğu yere bir daha gidemeyecek olması bir köksüzlük/kökensizlik psikolojisi yaratır. Ancak sular altında kalan sadece doğdukları ya da yaşadıkları yer değildir, oradaki lezzetler de kaybolmuştur. Çünkü adada bu işi sürdürenler ada sular altında kaldıktan sonra bu lokumculuk işini devam ettirmemişlerdir. Mehmet Erdiñç'in "Eskiden kalmadır. Bu lokumlar tarihî lokumdurlar. Şimdi Allah rahmet eylesin Sefidin Aga bu lokumu nasıl yapıyordu kimse bilmiyordu. Hatta Romanya'nın hiçbir köşesinde böyle bir şey yoktu. Özel bir sırrı vardır. Evet şimdi bu Romanya'nın lokumlarına bakarsanız biraz ya dışında kalıyor ya da hiç kalmıyor kayıyor. Ama rahmetli Sefidin Aga'nın lokumlarını çiğneyebiliyordun tadını alıyordun. Bambaşkaydı, ne dişine yapışıyordu yine özellikle söylüyorum ne de kayıyordu aynı ekmeğe benzer bi şey geliyordu. Ben Türkiye'de, Türkiye'nin lokumlarına da baktım. Türkiye'nin lokumları biraz sert katıdır" ifadeleri bu lokumun özellikle Adakaleliler için imgesel bir yiyeceğe dönüştüğünü düşündürür. Turizmin oldukça canlı olduğu Adakale'nin lokumu ve kahvesiyle turist çekmeye yardımcı olduğu da düşünülebilir.

Mehmet Erdiñç için sadece kahve ve lokum değil, Tuna nehrinden tuttıkları balıklarla yaptıkları yoğurtlu balık, rende tatlısı ve adanın ekmeklerinin de ayrı bir yeri vardır. Erdiñç, Romanya'da marketlerde satılan ekmeklerle adada yapılan ekmekleri şöyle karşılaştırır: "Orada ufak ekmekler yoktu ki 3 kiloluk 4 kiloluk ekmekler oluyodu, kocaman ekmekler olurdu bir tane alırdın bir hafta yerdin ama hiç bayatlamazdı ama şimdi bakıyorum Ama şimdi alıyosun ekmeği iki gün sonra bıçağı dürttüğünde bakıyosun paramparça hurda hurda olsun." Adakale'nin kalesi, mezarlığı ve tarihî eserleri Tuna'daki Şimian adasına taşınsa da adadaki gündelik yaşamın ve yerel lezzetlerin de birer birer unutulduğu söylenebilir. Adalılar orada yaptıkları bazı yemekleri yeni taşındıkları yerlere taşısalar da lokum ve kahveyle özdeşleşen Adakale'nin bu tatlarının da adayla birlikte sular altında kaldığı ileri sürülebilir.

Türk, Rumen ve Tatar mutfak kültürünün etkileşiminin izlerini de araştırmayı hedefleyen bu alan çalışmasında, her üç mutfak için de geçmişte var olan ama şimdilerde yavaş yavaş unutulmuş yemeklerin, yemek yapma ve yeme biçimlerinin ve alışkanlıklarının olduğu görülmüştür. Yemek kültürü etrafında edinilen alışkanlıkların ve uygulamaların yaşam şartlarının ve tüketim alışkanlıklarının değişmesine paralel bir biçimde değiştiği ve dönüştüğü gözlenmiştir. Dışarıda yemek yeme kültürünün batı mutfakları kadar yaygın olmadığı ve halen tencere yemeklerinin hâkimiyetini sürdürdüğü Tatar, Türk ve Rumen kültürlerinde özellikle uzun zaman ve emek gerektiren yemeklerin yavaş yavaş yapılmasının bırakıldığı gözlenmiştir.

Kaynaklar

Boym, Svetlana. *Nostaljinin Geleceği*. Çev. Ferit Burak Aydar, İstanbul: Metis Yayınları, 2009.

Wolf-Nuts, Ulrika. "Folklorizm, Nostalji ve Kültürel Miras." (Çev. Selcan Gürçayır), *Folklorun Sahtesi: Fakelore*. Ankara: Geleneksel Yayınları, 2007: 175-181.

Despre cuvinte. Glosar de termeni turcești și tătărești referitori la gospodărie

Paula Popoiu* - Aurelia Tudor** - Lulia Anania***

Considerat „un subiect pitoresc și chiar fascinant”¹, influența turcească asupra limbii române a preocupat lingviștii încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea, cărții fundamentale a lui Lazăr Șăineanu (încă nereeditată) - *Influența orientală asupra limbii și culturii române* (1900) - adăugându-i-se alte cercetări, etimologice sau stilistice.

De-a lungul istoriei sale, poporul român a avut diverse și îndelungate relații cu populațiile turcești, factorii sociali, politici, economici, culturali oglindindu-se și în plan lingvistic. Potrivit statisticilor structura etimologică a vocabularului românesc cuprinde 0,73 % elemente turcești².

Cercetările în domeniul relațiilor lingvistice româno-turce au arătat că în limba română se pot distinge două straturi de împrumuturi turcești. Primul cuprinde cuvinte care au fost atribuite vechilor populații de origine turco-tătără stabilite în zonă (în special *pecenegi* și *cumani*) care au jucat un rol însemnat în istoria Europei orientale din sec. IX – XIII și în special în trecutul medieval al românilor. Urme lingvistice ale trecerii lor pe aici sunt nume topice și onomastice - *Peceneagul, Pecenevra, Comana, Teleorman* (din *Teli orman* „pădure nebună”, adică „pădure deasă”), *Caracal* (de la cumantul *Kara kala*), *lasi* (din *yassi* „arcas”) precum și numeroase antroponime- *Balaban, Bărăgan, Buciu, Cara, Carabă, Caraiman, Ciortan, Itu, Talabă, Ulan, Ulmes* etc. Sunt considerate a fi de

* Conf. Univ. Dr., Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti”, București, România.

** Drd., Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti”, București, România.

***Drd., Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti”, București, România.

1 Rodica Zafiu, lingvist, profesor universitar doctor la Facultatea de Litere din cadrul Universității din București.

2 Într-o lucrare de referință echipa lui Marius Sala construiește vocabularul reprezentativ al limbii române, cuprinzând 2581 de cuvinte. (Marius Sala (coord), Mihaela Bîrlădeanu, Maria Iliescu, Liliana Macarie, Ioana Nichita, Mariana Ploae-Hanganu, Maria Theban, Ioana Vintilă-Rădulescu *Vocabularul reprezentativ al limbilor romanice*, Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1988)

origine cumană cuvintele: *beci* („subterană, pivniță boltită”), *dușman*, *capcană*, *teanc*, *a (se) tolăni*, *bardacă*, *chindie*, *chior*, *buzdugan*, *dulamă*, *suman* etc.

Al doilea se referă la **influența turcă (osmanlăie)** manifestată în Peninsula Balcanică din secolul al XIV-lea până în prima jumătate a secolului al XIX-lea. Elementele turcești au pătruns în limba română în această perioadă în două faze istorice: în secolele al XV-lea - al XVII-lea o serie de cuvinte care au, în general, caracter popular, multe făcând parte din fondul principal lexical al limbii române, și în epoca fanariotă (secolele al XVII-lea - al XVIII-lea), dintre care majoritatea au ieșit din uz sau au căpătat, pe teren românesc, un sens ironic sau peiorativ.

O trecere în revistă a tuturor elementelor împrumutate din turcă arată că majoritatea denumesc realități ale vieții materiale și, pe lângă politică și artă militară, se referă la nume de plante, animale și minerale, la arhitectură, îmbrăcăminte și alimente, meserii, comerț; sunt inexistenți termenii abstracți, precum și cei referitori la viața religioasă și intelectuală³:

- politică: *baș-*; *bei*; *beizadea*; *caimacam*; *divan*; *han* („domnul tătarilor”); *pașă*; *pașalâc*;
- termeni militari: *aga*; *alai*; *arnăut*; *bimbașă*; *buluc*; *călăuz*; *cazac*; *ceauș*; *duium*; *ghiulea*; *iama*; *iatagan*; *ienicer*; *iureș*; *leafă*; *lefegiu*; *meterez*; *paloș*; *spahiu*; *surlă*; *zaherea*;
- plante: *abanos*; *anason*; *arpagic*, *bamă*; *bostan*; *bumbac*; *chimion* (și în varianta *chimen*); *curmal*; *dovleac*; *dud*; *fistic*; *harbuz*; *iasmin*; *lalea*; *liliac*; *nufăr*; *pătlăgea*; *salcâm*; *susan*; *tarhon*; *tutun*; *zambilă*;
- animale: *bidiviu*; *bursuc*; *calcan*; *catâr*; *ciortan*; *guguștiuc*; *herghelie*; *liliac*; *maimuță*;
- minerale: *chihlibar* (și în varianta *chihlimbar*); *fildeș*; *mărgean*; *sedef*;
- casă, construcții: *acaret*; *anteriu*; *beci*; *cercevea*; *chepeng*; *chioșc*; *ciardac* (și *cerdac*); *dușumea*; *geam*; *hambar*; *odaie*; *paiantă*; *șandrama*; *tavan*;
- îmbrăcăminte: *aba*; *basma*; *biniș*; *cabaniță*; *caftan*; *capot*; *ciorap*; *condur*; *fes*; *foță*; *giubea*; *halat*; *ilic*; *iminei*; *maramă*; *papuc*; *șal*; *șalvari*; *testemel*; *tichie*;
- alimente: *acadea*, *baclava*; *cafea*; *caimac*; *cașcaval*; *cataif*; *chebap*; *chiftea*; *ciorbă*; *ciulama*; *cușcuș*; *farfurie*; *felegean*; *ghiuden*; *ghiveci*; *halva*; *iahnie*; *iaurt*; *ibric*; *ienibahar*; *magiun*; *musaca*; *papară*; *pastramă*; *peltea*; *pilaf*; *rachiu*; *rahat*; *sarailie* (și *serailie*); *sarma*; *șerbet*; *telemea*; *zarzavat*;
- meserii: *bacal* (Muntenia: *băcan*); *badana* (Muntenia: *bidinea*); *boiangiu*; *cafegiu*; *caicciu*; *calfă*; *cazangiu*; *cazma*; *cioban*; *cismegiu*; *dughengiu*; *dulgher*; *gelat*; *gherghef*; *hamal*; *hamalâc*; *herghelegiu*; *iaurgiu*; *macara*; *moloș*; *papugiu*; *pastramagiu*; *tutungiu*; *zarzavagiu*;

³ Unii termeni sunt deja ieșiți din uz sau cu circulație regională.

- comerț și industrie: *amanet; atlas, beșlic; boia; borangic; calp; calpuzan; calpuzanlâc; cântar; catifea; cazan; cherestea; chibrit; chilipir; chilipirgiu; chirie; dugheană; ghiotură; hac; magaza (și magazine); mofluz; mușteriu; oca; para; samsar; samsarlâc; tarabă;*
- diverse: *abitor; ageamiu; arcan; babalâc; bacșis; balama; baltag; berechet; boccea; bondoc; bre; buzdugan; calabalâc; caldarâm; calup; catran; chef; cergă; chefliu; chel; chior; chiul, chiulhan (și chiolhan); ciomag; cișmea; coșcogea; cusur; dambla; dandana; ghiol; geantă; habar; haimana; hain; hal; halal; hap; hatâr; haz, huzur; iatac; lichea; lighean; liman; lulea; mahmur; mahon; manea; marafet; moft; mosafir (și musafir); mucalit; mucava; murdar; musama; nai; palavră; palavragiu; sadea; sictir; sofa; soi („rasă”); surghiun; șiret („șnur sau panglică”); șiret („istet”); șiretlic; șis; taifas; talaz; taman; taraf; târâm; tarla; tembel; temenea; tertip; tiptil; toi; trufanda; zeflema; zevzec, ziafet (și zaiafet); zor.*

Lucrarea de față își propune alcătuirea unui succint glosar de termeni referitori la gospodărie, ocupații, obiecte și instrumentar de uz casnic, precum și preparate turcești ce fac parte deja din bucatele tradiționale întâlnite în spațiul românesc. Amintim dintre acestea însiropatele baclavale, nelipsitele sarmale cu mămăligă (!), pilaful, ghiudemul, ciorbele, acadelele, ghiveciul și musacaua, și multe asemenea altele.

GLOSAR

A

Abâ: țesătură groasă de lână, de obicei albă, din care se confecționează haine țărănești.

Abanós: lemn din specii de copaci exotici, greu, tare, foarte durabil, de culoare neagră, folosit pentru mobila de lux, instrumente muzicale de suflat etc. (*Dyospyros*); păr de abanos = păr negru-lucios.

Acadeá: bomboană preparată din zahăr topit.

Acarét: construcție auxiliară care ține de o gospodărie; unelte de gospodărie, mai ales agricole.

Alái: mulțime de oameni care însoțește o ceremonie.

Anasón: plantă erbacee aromatică cu flori mici și albe, cultivată pentru uleiul eteric și substanele grase care se extrag din fructe cu diverse întrebuințări - alimentară și medicală (*Pimpinella anisum*); băutură alcoolică preparată din fructele acestei plante.

Argeá: firidă, nișă, boltă; încăpere făcută în partea sub nivelul solului, acoperită cu un umbrar, unde se află războiul de țesut și lână sau inul.

Armán: loc special amenajat unde se treieră cerealele; loc îngrădit unde se închid vitele; curte, ogradă; cerc, rotocol (la suprafața unei ape); conac.

Arpagic: bulb mic de ceapă obținut din sămânță și care, răsădit, dă ceapa obișnuită.

Arșic, arșice: os al articulației piciorului, deasupra copitelor, la vite; os al articulației genunchiului, la picioarele (de dinapoi) ale mieilor și caprelor, folosit la un joc de copii; numele unui joc de copii la care se folosesc arșice (la plural).

Atláz: țesătură folosită la căptușeli și fețe de plapumă, mai groasă decât satinul, lucioasă pe o singură față.

B

Babalâc: om bătrân și neputincios; stâlp de lemn foarte gros care trece prin talpa morii de vânt și în jurul căruia moara poate fi orientată în bătaia vântului.

Babic: salam crud, uscat și presat, preparat din carne de oaie și vită în proporții egale, puternic condimentat.

Bacál: băcan.

Baclavá: prăjitură preparată din foi subțiri de aluat, nuci sau migdale și miere sau sirop de zahăr.

Bairám: numele a două mari sărbători religioase musulmane; petrecere de mare amploare (familiar).

Balamá: mecanism în prejurul căruia se învîrtește ușa, fereastra, poarta.

Balic: preparat alimentar obținut prin sărarea cărnii de nisetru sau de morun.

Baltág: topor mic, de obicei cu două tășuri și cu coadă lungă, folosit în trecut și ca armă (mai ales de către ciobani); lucrat din bronz, decorat cu motive geometrice incizate, este o piesă ceremonială care însoțește portul bărbătesc de sărbătoare (Moldova).

Bámă: plantă leguminoasă cu fructe păroase de culoare verde, comestibile (*Hibiscus esculentus*); fructul acestei plante.

Basmá: bucată de pânză sau de mătase (colorată), de formă pătrată, pe care femeile o folosesc pentru a - și înveli capul; se întrebuințează pentru transportul poverilor ușoare.

Batál: berbec castrat în vederea îmbunătățirii calității cărnii și a lânii.

Bărdácă: ulcică; varietate de prună.

Beci: construcție subterană (aparte sau la subsolul unei clădiri) în care se păstrează alimentele; pivniță.

Bidineá, badaná: perie rotundă cu mîneru foarte lung întrebuințată la văruit.

Bidiviu: cal tânăr, de rasă, rapid și frumos, folosit, mai ales, la călărie.

Binîş: haină boierească lungă de ceremonie, cu mânecile largi și despicate, strânsă pe bust și largă în poale, căptușită cu blană și devenită cu timpul îmbrăcămintea vechilor lăutari.

Bocceá: pachet cu diverse obiecte casnice mărunte puse într-o pânză (basma), ale cărei capete se leagă cruciș pentru a fi ușor de transportat.

Boí (a): a acoperi cu vopsea (popular); a vopsi; a farda; a machia.

Boiá: vopsea; fard (peiorativ); condiment de culoare roșie, obținut din pisarea ardeiului iute uscat.

Boiangíu: vopsitor de textile.

Borác: copil (regionalism).

Borangíc: fir depănat de pe gogoșile viermilor-de-mătase; țesătură făcută în industria casnică din acest fir.

Borceág: amestec de mazăre furajeră cu o cereală păioasă, folosit ca nutreț.

Bostán: dovleac (regionalism); cap, al omului (figurativ); pepene verde.

Briceág: cuțit mic, cu lama mobilă; numele unui dans popular.

Buiandrug: cadrul de sus al ușii.

Bulúc: belșug, cantitate mare, în masă compactă, aglomerație.

Bursúc: mamifer carnivora cu trupul greoi, acoperit cu peri lungi și aspri de culoare cenușie, cu două dungi negre pe spate, picioare scurte, capul lunguiet, având un fel de rât asemănător cu al porcului (*Meles taxus*); om sau copil mic, îndesat și greoi; om retras, izolat, ursuz, nesociabil.

Butác: care are coarne scurte și groase; care vădește lipsă de inteligență (figurativ).

C

Cabániță: mantie scumpă întrebuințată până la 1832 la investirea domnitorului în Țările Române de către poarta Otomană, alături de alte atribute ale puterii; manta țărănească (Banat).

Cafeá: cu sens colectiv, sămânța arborelui de cafea (genul *Coffea*); băutură preparată din cafea prăjită și rășnită sau dintr-un surogat.

Cafeneá: local public în care se consumă cafea, ceai, băuturi alcoolice, dulciuri.

Caimác: strat subțire de grăsime care se formează la suprafața laptelui; spuma care se formează la suprafața cafelei în urma fierberii.

Calcán: pește de mare cu corpul rombic, turtit lateral și asimetric, având ambii ochi dispuși pe aceeași parte (*Scophthalmus maeoticus*); perete exterior din spate (fără deschizătură) al unei case (destinat să fie acoperit de zidul asemănător al unei clădiri vecine).

- Caldarâm:** pavaj executat cu bolovani, piatră fasonată sau (în trecut) cu bucăți de lemn, transferat astăzi asupra străzii acoperită cu asfalt.
- Calúp:** calapod, tipar în cărmidărie, olărit, cizmărie (populae); bucată (de săpun, de brânză etc.) de forma tiparului în care a fost turnată.
- Cálfă:** lucrător calificat după o perioadă de ucenicie.
- Capác:** acoperitoare care se așază deasupra deschizăturii unui vas, a unei cutii, a unui cufăr etc.; pulpă de vită sau berbec.
- Capcánă:** dispozitiv pentru prinderea unor animale; cursă.
- Caraghiós:** bufon, actor de farse, personaj ridicol; (substantivat) care provoacă râsul, ridicol, comic; care nu merită să fie luat în serios; teatru popular (regional).
- Cataif, cadaif:** prăjitură compusă din fire foarte suptiri de fidea opărite cu sirop și în mijlocul cărora e un strat de cremă.
- Catifeá:** țesătură de mătase, de lână, de bumbac etc. care prezintă pe față fire dese cu lungimea mai mică de un milimetru, perpendiculare pe suprafața țesăturii.
- Catâr:** animal domestic, hibrid rezultat din împerecherea măgarului cu iapa sau a armăsarului cu măgărița (*Equus mullus*); om încăpățânat (figurativ).
- Catrán:** substanță neagră și cleioasă extrasă din arborii rășinoși (catran vegetal) și din cărbunii de pământ (catran mineral); cel vegetal, mai scump, e întrebuințat în medicina populară; folosit la impermeabilizare (recipiente de lemn, funii, pînză, ambarcațiuni), unsul osiilor; cătrănit: supărat (figurativ, de la culoarea catranului, negru).
- Cașcavál:** specie de brânză fină, tare, în formă de turte sau de roți, preparată din caș de lapte de oaie (mai rar de vacă).
- Caún:** pepene galben (regionalism, Sudul Moldovei, Dobrogea).
- Cazán:** vas mare de metal, de formă cilindrică sau tronconică, deschis, care servește în gospodărie la încălzit sau la fiert; cuptor (reg.); instalație compusă dintr-un vas prin care trec o serie de tuburi, folosită la distilarea alcoolului.
- Cazmá:** unealtă folosită în grădinărit la săpat pământul, asemănătoare cu lopata, alcătuită dintr-o lamă metalică, ușor concavă, cu muchie ascuțită, fixată la o coadă dreaptă de lemn.
- Căneală:** vopsea pentru păr.
- Căni (a):** a vopsi (în negru), mai ales părul; cuvântul se datorează produsului „kina”-henna (pastă preparată din praful frunzelor plantei *Lawsonia inermis*), pe care musulmanii au obiceiul de a-l întrebuința pentru a-și înfrumuseța cu desene de inspirație naturalistă sau abstractă, diferite părți ale corpului (măinile, tălpile) la ocazii speciale (logodnă, căsătorie).

Cănit: vopsit

Cântár: nume dat mai multor instrumente care servesc la stabilirea greutateii unui obiect sau a unei ființe, de obicei a unei mărfi.

Cântări (a): a stabili greutatea, a aprecia.

Cârmâz: plantă erbacee cu flori mici albe-roz, cu fructe în formă de boboite mici roșii sau negre, întrebuițate drept colorant (*Phytolacca decandra*); materie colorantă roșie, extrasă din fructele de cârmâz.

Ceái: arbust cultivat pentru frunzele lui din care se prepară o băutură nealcoolică; infuzie de frunze de ceai sau de alte plante; reuniune la care se oferă o ceașcă de ceai.

Ceamúr: material de construcție constituit din lut frământat cu paie tocate (cu unele substanțe minerale), întrebuițat la tencuirea sau la construirea caselor tradiționale, a cuptoarelor etc.

Cearșáf, cearceáf: obiect de rufărie pentru pat, confecționat din pânză, care se așterne peste saltea sau cu care se îmbracă plapuma; pânză de turban, șal.

Ceaún: vas de tuci, de formă emisferică, cu două toarte unite printr-un mâner, folosit pentru fierberea felurilor mâncăruri.

Cerdác, ciardac: verandă; pridvor (uneori închis cu geam) situat pe una sau pe mai multe laturi ale unei clădiri; galerie deschisă, mărginită de stâlpi (la vechile case sau la mănăstiri); clădire izolată, cu o singură încăpere, așezată pe o ridicătură de pământ sau pe stâlpi înalți, care permite o vedere generală asupra împrejurimilor; acoperiș făcut deasupra unei fântâni sau a unei cruci.

Cergă: pătură; pânză de cort; cort.

Cerceveá: cadru în care este fixat geamul la o fereastră sau la o ușă; lemnăria (în formă de cruce) din mijlocul ferestrei, în care sunt montate geamurile.

Chebáp: friptură la frigare, pregătită cu mirodenii, specifică bucătăriei turcești.

Chef: petrecere zgomotoasă cu mâncare, băutură și muzică; stare de bună dispoziție, voie bună, veselie; poftă, dorință, capriciu, toană.

Cheflíu: căruia îi plac chefurile; cu chef, amețit de băutură; vesel, bine dispus.

Chepceá, chipceá, căpcel, căpcea: polonic, lingură mare cu găuri de luat spuma din ferturi (în Moldova); căuș de băut apă (în Hațeg).

Chepeneág: haină cu glugă strânsă pe corp; manta de ploaie cu glugă (Transilvania, Muntenia); construcție ușoară, de lemn, folosită ca adăpost, cabană.

Chepéng: ușă sau capac orizontal sau ușor înclinat, cu care se închide intrarea într-o pivniță, pod etc.; oblon la o fereastră, la un galantar sau la o ușă de prăvălie, care se poate ridica și lăsa vertical.

Cheresteá: lemn pentru construcții; scheletu unei corăbii.

Chibrít: bețișor de lemn având la un capăt o gămălie din material ușor inflamabil, care se aprinde prin frecare, folosit pentru a face focul, a aprinde țigara etc.; cutie care conține asemenea bețișoare.

Chifteá, cheftea, chioftea, piftea: preparat culinar din carne tocată, în general de formă rotundă, prăjit, fript.

Chihlimbár: rășină fosilă divers colorată (mai ales în nuanțe de galben), provenită din mai multe specii de pin și întrebuințată la realizarea unor obiecte de podoabă.

Chilér: încăpere mică la casele țărănești folosită drept cămară; încăpere mică și joasă aflată în dosul casei țărănești, folosită ca locuință (regionalism).

Chilím: covor cu două fețe, scoarță, destinat să infrumusețeze interiorul casei.

Chimión, chimen: plantă erbacee umbeliferă cu frunze penate și cu flori mici, albeliliachii (*Carum carvi*), ale cărei semințe aromatice se întrebuințează în medicină, în bucătărie și la prepararea lichiorurilor.

Chindíe: timp al zilei către apusul soarelui; numele unui dans popular asemănător cu sârba și al melodiei după care se execută acest dans.

Chioșc: construcție ușoară (fixă sau mobilă) folosită ca adăpost la umbră, pentru odihnă etc., amplasată în spațiul privat sau public.

Chiríe: sumă plătită în schimbul folosirii temporare a unui lucru (mai ales a unei locuințe).

Chirpíci: material de construcție în formă de cărămidă, făcut dintr-un amestec de lut, paie și băligar, uscat la soare.

Chihlhnán, chiolhan: banchet, chef; tc. külhan „cuptor de încălzit baia”. Semantismul românesc se explică prin obiceiul turcesc de a mânca în baie.

Ciob: fragment, bucată dintr-un vas de lut, sticlă sau porțelan.

Ciobán: persoană care paște, păzește și îngrijește oile; păstor; proprietar de oi; *ciobanul - cu oile*: numele unei constelații din Emisfera Boreală.

Ciomág: băț mare și gros, adesea cu măciulie sau întărit cu fier la unul din capete; bâț.

Cioráp: obiect de îmbrăcăminte care acoperă piciorul, confecționat din fire de bumbac, de lână, de mătase; *a strânge bani la ciorap* = a aduna bani, a face economii.

Ciorbă: fel de mâncare care constă dintr-o zeamă (acrită) preparată cu legume, adesea și cu carne de pasăre, de vită, porc vițel, miel pește.

Ciorbalíc: polonic, lingura mare cu care se scoate ciorba din oală; lingura mare asemănătoare unei ste cu care se scoate carnea din fierturi; castron pentru ciorbă (Muntenia, Moldova, Dobrogea).

Ciortán: crap de 1-2 kg.

Cișmeá: izvor amenajat pentru a bea apă; instalație prevăzută cu pompă sau cu robinet, prin care se ridică apa ce vine dintr-o conductă sau dintr-un izvor natural.

Ciubótă: gheată, cizmă; *ciubotăraș*: insectă (*Telephorus fuscus*); *ciuboțica-cucului*: primulă (*Primula officinalis*).

Ciulamá: fel de mâncare, sos alb preparat din făină cu carne sau legume (ciuperci, spanac).

Conác: oprire, popas; perioadă de timp, etapă; diviziune a zilei de muncă, corespunzând intervalului dintre două mese, timp în care se lucrează fără întrerupere; una din cele trei mese zilnice: *conacul întii* de dimineața, *conacul al doilea* (la prânz), cina de seară; casă izolată, departe de o localitate, unde oamenii adăpostesc uneltele folosite la munca câmpului (regionalism, Oltenia).

Covátă: albie (regionalism); ladă de scânduri în care curge făina la moară în timpul măcinatului; vas în care se încarcă materialul dezagregat în unele mine metalifere.

Cumis: băutură răcoritoare pe bază de lapte de iapă.

Curbán: ofrandă, jertfă; banchet, festin; animal sacrificat.

Curmálă: fruct al curmalului (*Phoenix dactylifera*), plăcut la gust, dulce, folosit în alimentație și medicina populară.

Cușcuș: pastă făinoasă în formă de bobite întrebuițată în supă, ciorbă sau ca garnitură la carne.

D

Dovleác: nume dat mai multor plante cu tulpina întinsă pe pământ, cu fructe mari, sferice sau ovale, folosite în alimentația omului sau a animalelor; bostan (*Cucurbita*); cap de om (figurativ).

Dud: numele a două specii de arbori cu frunzele lobate asimetric, cu fructe mici, cărnoase, albe (*Morus alba*) sau negre-roșietice (*Morus nigra*), cu un gust dulce, ale căror frunze constituie hrana viermilor de mătase.

Dugheánă: prăvălie mică, modestă.

Dulámă: haină țărănească din postav gros, lungă și îmblănită; haină lungă de postav alb (Oltenia).

Duláp: piesă de mobilier, confecționată din lemn sau din metal, prevăzută cu rafturi, în care se păstrează rufe, haine, vase, cărți etc.; scândură lată și grosă; scrânciob (popular).

Dulghér: meseriaș care execută lemnăria unei case, a unei clădiri sau diverse alte construcții și elemente de construcție din lemn.

Dușumeá: pardoseală de scânduri (a unei încăperi).

F

Farfurie: obiect de faianță, de porțelan etc., de obicei de formă rotundă, cu marginile puțin ridicate și cu fundul plat sau adâncit, în care se servește mâncarea.

Fistîc: șorț, opregul din ainte (regionalism, Oltenia).

Fâstâcit: tulburat, năucit, confuz, probabil aluzie la culoarea care caracterizează tulburarea.

Fes: acoperământ al capului pentru bărbați, de forma unui trunchi de con, făcut din pâslă, cândva împodobit cu un ciucure, purtat mai ales de musulmani; căciuliță croșetată sau calotă de fetru purtată (de femei și de copii) pe vârful capului.

Fildeș: dinte incisiv al elefantului; material din care se pot realiza diferite obiecte cu valoare artistică: podoabe, casete, plăsele de cuțit, nasturi etc.

Fistic: arbust aparținând genului *Pistacia*; fructele sale, uleioase, care poartă același nume, de culoare galben verzuie, sunt comestibile, fiind utilizate ca atare sau adăugate în diferite mâncăruri sau dulciuri.

Fotă: parte componentă a portului popular românesc (bogat ornamentată) purtată de femei, formată dintr-o țesătură dreptunghiulară de lână care se petrece în jurul corpului, ținând locul fustei, sau din două bucăți de stofă acoperind partea din față a corpului (ca un șorț) și pe cea din spate.

Fudúl: îngâmfat, mândru, arogant.

G

Geam: placă de sticlă fixată în cercevelele unei ferestre sau ale unei uși, pentru a lăsa lumina să pătrundă în încăpere; bucată de sticlă care se fixează în rama unor obiecte (ochelari, ceasornic etc.); deschizătură făcută în pereții unei clădiri sau ai unui vehicul pentru a permite luminii și aerul să intre în interior.

Geántă: obiect din pile sau material textil în care vânătorii duc vînatul, curierii scrisorile, bani etc. și care se poartă atîrnat de umăr cu o curea sau are două toarte și se ține în mînă; obiect folosit pentru a transporta diferite obiecte personale.

Gherdán: șirag de mărgele, de perle, de pietre scumpe sau de monede de aur (*gal-beni*); colier.

Gherghéf: cadru de lemn sau de metal pe care se întinde o țesătură pentru a fi brodată sau firele de urzeală pentru țeserea covoarelor.

Ghiol: lac sau baltă (mare) cu fundul mîlos.

Ghiozdán: obiect confecționat din materiale diferite (piele, înlocuitori de piele, carton presat), de formă dreptunghiulară, având de obicei în interior mai multe despărțituri, folosit de școlari pentru a transporta (pe spate) cărțile și caietele.

Ghiudén: cârnat uscat, presat și foarte condimentat, făcut din carne de oaie, de capră sau de vacă.

Ghium, ghiom: vas de aramă cu gâtul strâmt, folosit în casă pentru a căra apă de la cișmea (regionalism, Moldova de sud, Dobrogea).

Ghiul: inel (bărbătesc) masiv din aur (cu pietre prețioase).

Ghivéci: mâncare preparată din tot felul de legume, cu sau fără carne; vas de pământ ars, de formă tronconică, folosit pentru plantarea (în casă a) florilor.

Guguștiúc: pasăre sălbatică (*Streptopelia decaocto*), *porumbel-turcesc* (regionalism).

H

Halvá: produs alimentar dulce, cu o mare valoare nutritivă, preparat din semințe de floarea-soarelui și din zahăr.

Hamál: muncitor care transportă diferite poveri.

Hambár: magazie de grâne, grânar; ladă pentru păstrat făina (sudul României, Dobrogea)

Hamsíe: mic pește marin de culoare argintie, care trăiește în Marea Neagră, Marea Mediterană și Oceanul Atlantic (*Engraulis encrasicolus*).

Hap: denumire generică pentru un medicament preparat în formă de pastilă sau de cașetă, pentru a putea fi înghițit ușor; acțiunea de a face pe cineva să suporte mai ușor ceva neplăcut.

Harbúz: pepene verde, lubeniță (*Citrullus vulgaris*).

Hazná: depozit, rezervor.

Herghelíe: crescătorie de cai, alcătuită din animale de reproducție și din exemplare de diferite vârste, care cresc sau pasc laolaltă; loc unde se află această crescătorie.

I

Iahníe: fel de mâncare scăzută, preparată din legume (mai ales din fasole boabe), din pește sau din carne.

Iasomíe: mic arbust cu flori albe parfumate (*lasmium officinale*).

Iaúrt: produs lactat cu un gust acid plăcut și cu aromă specifică, preparat din lapte de vacă, de oaie, de bivoliță sau de capră, prin fermentare cu bacterii lactice din adaosul de maia.

Ibríc: vas cilindric cu coadă lungă.

Ienibahár: plantă exotice (*Myrthus pimenta*) cu fructe mici, rotunde, maro-negricioase, care se folosesc drept condiment.

İlíc: pieptar fără mâneci, cu revere, încheiat în față, confecționat de obicei din postav și împodobit cu găitane.

İpingeá: manta bărbătească confecționată din dimie sau din postav (cu glugă și împodobită cu găitane), care se purta în trecut; „pătură de pus pe cal” (regionalism).

L

Laleá: plantă erbacee din familia liliaceelor, cu bulb alungit, frunze lanceolate, groase și late, tulpina înaltă, care face o singură floare mare, de diverse culori.

Ligheán: vas de metal, de porțelan etc., larg și puțin adânc, întrebuințat la spălatul corpului, al vaselor, al rufelor etc.

Liliác: arbust înalt cu frunze ovale, cu flori plăcut mirositoare, albe sau colorate în diferite nuanțe de violet sau albastru-violet, crescute în formă de buchete, cultivat ca plantă ornamentală (*Syringa vulgaris*); mamifer din ordinul *Chiroptera*.

Limán: țărm, mal, port; loc de adăpost; refugiu; azil; *a ieși la liman* = a scăpa dintr-o primejdie; a ajunge la o situație mai bună.

Luleá: obiect cu care se fumează, alcătuit dintr-o parte mai groasă și scobită, în care se pune tutunul, și dintr-o țeavă (îndoită) prin care trece fumul; pipă.

M

Macará: dispozitiv construit pe principiul scripeților, cu care se ridică (și se deplasează) greutatea (mari) pe distanțe scurte.

Mahalá: suburbie, periferie.

Mahón: nume dat mai multor specii de arbori (*Swietenia mahagoni*), cu lemnul de culoare brună-roșatică, foarte rezistent; mahoníu, -ie= de culoarea mahonului, brun-roșcat.

Maiá: ferment; drojdie; plămădeală.

Maidán: teren deschis, loc viran situat în interiorul sau la marginea unei localități, unde se joacă copiii, se organizează târg de mărfuri sau vite.

Magazá, magazine: depozit.

Magiún: produs alimentar, sub formă de pastă dulce, obținut prin fierberea îndelungată a prunelor (sau a altor fructe), fără adaos de zahăr.

Marámă: fâșie de lungimi variabile de țesătură fină (uneori de borangic), bogat ornamentată, cu care își acoperă capul femeile; piesă componentă a portului tradițional de sărbătoare (sudul României).

Măргеá: coral (*Corallium*); podoabă făcută din acest material, de măргеle.

Mastíc: suc rășinos, aromatic, extras din trunchiul și din ramurile arbustului de fistic (*Pistacia lentiscus*), cu proprietăți terapeutice (îngrijirea bucală) și folosit la prepararea unui lichior cu acțiune digestivă; amestecat cu ceară și alte substanțe este întrebuințat pentru a unge locurile de altoire și rănilor copacilor; utilizat la prepararea unor lacuri, chituri, ca fixator pentru parfumuri etc.

Mămăligă: terci sau pastă de făină de porumb fiartă; la unele comunități de tătarii din Dobrogea și Anatolia este un fel de mâncare servit la logodnă; aliment de bază în majoritatea regiunilor din România alternativă la pâine. Apare în toate idiomurile balcanice: tc. *mamaliga*, ngr. *μαμαλίγυα*, alb. *mamalingë*, mag. *mamaliga*, bg. *mamaliga*, sb., cr. *mamaljuga*, rut. *mamalyg*.

Mezél: nume generic dat mai multor preparate alimentare din carne, de tipul salamului; antreu, gustare.

Molóz: spărturi și pulbere de tencuială, cărămidă și mortar, provenite din dărâmarea unor ziduri sau după executarea unor lucrări de zidărie.

Mucavá: carton gros întrebuințat la legatul cărților, la confecționarea cutiilor, ambalajelor.

Musacá: mâncare preparată din carne tocată și felii de pătlăgele vinete, de cartofi sau de dovlecei, așezate în straturi alternative și coaptă în cuptor.

Musafir: persoană care vizitează pe cineva sau căreia i se oferă vremelnic ospitalitate; oaspete, invitat.

Muşamá: pânză impermeabilizată prin lăcuire sau prin ceruire pe una dintre fețe, folosită în gospodărie, în ateliere etc. pentru protecție; obiect făcut dintr-o asemenea pânză; numele unui dans popular vioi, jucat de perechi în cerc; melodie după care se execută acest dans.

Muštár: nume dat mai multor plante erbacee anuale din familia cruciferelor, cu tulpini ramificate, flori galbene și semințe mici, rotunde (*Brassica alba*, *Sinapis alba*); sămânța muștarului, întrebuințată la prepararea unui condiment picant sau pentru cataplasme contra durerilor nevralgice; condiment sub formă de pastă moale, de culoare galbenă-verzuie, obținut prin prelucrarea semințelor descrise mai sus cu adaos de zahăr, sare, oțet, cimbru etc.

Mușteríu: cumpărător, client; persoană care cumpără mărfuri cu regularitate de la același magazin sau frecventează în permanență același local public.

N

Nai: numele a două instrumente muzicale populare de suflat: instrument compus dintr-un grup puțin concav de fluier de dimensiuni diferite, așezate în ordinea mărimii lor; fluier de trestie cu șapte găuri.

Năút: plantă din familia leguminoaselor, cu frunze compuse, flori liliachii sau albe și păstăi, care conțin semințe de formă sferică neregulată (*Cicer arietinum*); semințele comestibile ale acestei plante sunt întrebuințate ca atare, fierte sau prăjite, ori la prepararea mai multor feluri de mâncare; poate înlocui cafeaua în obținerea unei băuturi calde sau pentru a se amesteca cu aceasta.

Nufăr: plantă erbacee acvatice cu pețiolul foarte lung, cu frunze late care plutesc la suprafața apei, cu miros plăcut și flori mari albe (*Nymphaea alba*) sau flori galbene (*Nuphar luteum*); floarea acestei plante.

Nur: calitatea unei persoane (în special a femeii) de a atrage, de a ase face plăcută prin aspectul său fizic (popular și familial).

O

Odăie: cameră, încăpere (popular); locuință; așezare gospodărească izolată de sat; fermă mică, târlă de vite etc. (regionalism în sudul și estul României); colibă servind de adăpost provizoriu pescarilor, ciobanilor sau muncitorilor agricoli în timpul lucrului.

Ogeac: cămin, familie, ansamblu de persoane care trăiesc în casă; vestibulul în care se află de obicei vatra (Moldova); horn.

P

Paceá: partea de la genunchi în jos a piciorului la animalele cu blană; blană prelucrată, de calitate a doua, de pe picioarele unor astfel de animale, folosită la căptușirea hainelor groase; mâncare asemănătoare cu piftia, preparată din picioare de vițel sau de miel, mai rar de pasăre, fierte, cu adaos de ouă, de oțet sau de usturoi (Muntenia).

Paftá: încuietoare ornamentală, cataramă, broșă.

Pastrámá: carne (de oaie, de capră, de porc, de gâscă etc.) sărată, afumată, uscată și (puternic) condimentată, care servește ca aliment.

Paiántá: tehnică de construcție a pereților unei case, care constă din ridicarea unui schelet de lemn ale cărui goluri, acoperite cu împletituri de nuiete ori șipci, sunt tencuite cu lut.

Palavrageală: vorbărie.

Palavragíu: persoană care spune palavre; flecar, limbut, guraliv.

Papárá: friganea, felie de pâine trecută prin ou bătut, prăjită în ulei sau unt, cu brânză; fel de mâncare din ouă bătute și brânză.

Papúc: încălțăminte ușoară (fără călcâi), care se poartă în casă; pantof ușor de vară; *a fi sub papuc* = a fi sub ascultarea deplină a cuiva, a se lăsa condus de cineva; *a da (cuiva) papucii* = a da (pe cineva) afară, a obliga (pe cineva) să plece; *papucul-doamnei* = plantă erbacee cu tulpina înaltă, cu frunzele lungi, cu flori mari, galbene cu purpuriu (*Cypripedium calceolus*).

Pătlăgea: „vânăță”, plantă erbacee legumicolă cu flori violete și cu fructe comestibile mari, ovale, cărnoase, de culoare violet-închis, (*Solanum melongena*), fructul acestei plante; de aici denumirea s-a extins și asupra tomatelor, plantă erbacee legumicolă cu tulpina înaltă, cu frunze mari, penate și cu flori galbene, cultivată pentru fructul ei comestibil, sferic, roșu, zemos (*Lycopersicum esculentum*), rezultând denumirea de „pătlăgică roșie”, pe scurt „roșie”.

Pecméz, petmez: marmeladă (Banat, Dobrogea).

Pelteá: produs alimentar din suc de fructe fiert cu zahăr, cu aspect gelatinos, elastic și transparent, asemănător cu jeleul.

Piláf: mâncare de orez (sau arpacaș), gătită de obicei cu carne (de pasăre, de oaie) sau cu legume.

Podeá: înveliș care acoperă planșeul unei încăperi, confecționat din diferite materiale (scândură, piatră, cărămidă etc.); pardoseală; tavan (de scânduri).

R

Rachíu: nume generic dat diferitelor băuturi alcoolice tari obținute natural prin distilarea vinului, a fructelor, a cerealelor fermentate; cantitate de rachiu conținută de un pahar.

Rahát: preparat de cofetărie cu aspect gelatinos, din sirop de zahăr, amidon și diferite arome și prezentat de obicei în formă de mici cuburi; prescurtare de la *rahatlokum*.

S

Sacá: butoi așezat pe un cadru cu două sau cu patru roți, cu care se transportă apa de la fântână sau de la râu.

Sacáz: colofoniu; produs care rămâne după înlăturarea terebentinei din rășina de conifere întrebuițat în industria hârtiei, a lacurilor, pentru unele instrumente cu coarde.

Saiá: adăpost (improvizat) pentru vite, în special pentru oi (regionalism).

Salcâm: arbore melifer din familia leguminoaselor, cu ramuri prevăzute cu spini, cu frunze compuse, cu flori albe cu miros caracteristic plăcut, dispuse în ciorchine, cu lemnul tare și rezistent la umezeală (*Robinia pseudacacia*), întrebuițat în construcții.

Samár: șa mare de povară, fără scări, care se pune pe măgari sau pe cătâri; încărcătură care se așează pe spatele unui animal de povară; bucată de scândură având pe una din fețe o mică platformă, care servește la transportarea cărămidilor pe schele; laț de sprijin pe care se așează căpriorii acoperișului unei case.

Sarailíe: „ceea ce ține de palatul sultanului”, prăjitură făcută din foi subțiri de aluat, rulate, cu umplutură de nuci, de alune, de migdale, îmbibată cu sirop de zahăr sau cu miere.

Sarmá: preparat culinar realizat în mai multe combinații: crupe și legume; orez și legume; orez, legume, carne tocată, amestecate și cu alte ingrediente (stafide, nuci, semințe de oleaginose), cu mirodenii, învelit în foaie de varză, de viță-de-vie, tei, etc. în forma unor rulouri.

Satâr: cuțit mare de bucătărie, scurt, lat și greu, pentru spart oase, pentru tocat carne etc.; armă de luptă sau unealtă a călăului (evul mediu).

Sidéf: materie dură, albă, lucioasă și cu irizații, care formează stratul interior al cochiliei unor scoici și din care se fac nasturi, mânere, ornamente, intarsii etc.

Simít: covrig rotund.

Simigerie: locul (prevăzut cu un cuptor de brutărie) în care se fac și se vând simiți, și alte tipuri de covrigi, plăcinte.

Siníe: tavă mare și rotundă de metal, întrebuințată mai ales pentru copt plăcinte și prăjituri; masă țărănească joasă, rotundă, cu trei picioare (popular).

Sofá: divan.

Sofrá: masă mică, circulară și foarte joasă, la care se mânca stând pe divan.

Soi: varietate, gen, fel, categorie de oameni sau de obiecte.

Sufragerie: încăpere unde servim masa.

Sugiúc: produs de cofetărie pe bază de nuci învelite în pastă preparată din zahăr, must, făină; un fel de cîrnat afumat preparat din carne de oaie, de capră sau de vită.

Sumán: haină țărănească lungă (până la genunchi), făcută din pănură, dimie, postav gros etc. (bogat ornamentată cu găitane); țesătură groasă de lână lucrată în casă, din care se fac sumane

Súrlă: trompetă, goarnă (regionalism); colibă de formă conică (Moldova); adăpost temporar, la câmp.

Susán: plantă erbacee care crește în ținuturile calde, păroasă, cu frunze mari, dantelate și cu flori galbene, cultivată pentru semințele sale oleaginoase, comestibile (*Sesamum indicum*); semințele acestei plante, care conțin un ulei comestibil, din care se prepară tahânușul sau care se presară pe covrigi, se folosește ca ingredient în diferite feluri de mâncare; preparat dulce făcut din zahăr, miere și semințe de susan.

Ș

Șal: obiect de îmbrăcăminte constând dintr-o țesătură de lână, mătase, bumbac, de diverse forme și dimensiuni, împodobită cu desene, broderii sau franjuri, pe care femeile o poartă pe cap, pe umeri sau în jurul mijlocului.

Şalvári: pantaloni lungi, foarte largi, cu răscroiala mică, strânşi la gleznă, purtaţi mai ales în Orientul Mijlociu, atât de bărbaţi cât şi de femei; pantaloni largi (generalizat).

Şandramá: construcţie improvizată din scânduri; încăpere de scânduri, făcută de obicei în spatele casei şi care serveşte pentru păstrarea uneltelor, pentru adăpostirea vitelor etc. (regionalism); şopron.

Şerbét: preparat alimentar făcut din sirop de zahăr bine legat şi frecat, colorat şi aromat cu diferite esenţe sau sucuri de fructe.

Şervét: bucată pătrată sau dreptunghiulară de pânză de in, de bumbac etc. întrebuinţată la masă pentru ştersul gurii; bucată dreptunghiulară de pânză de in, de bumbac etc. folosită în bucătărie pentru ştersul veselei, tacâmurilor etc.; prosop, ştergar.

Şirét: care ştie să profite de naivitatea sau de buna-credinţă a celor din jur pentru a-şi atinge scopurile pe căi ocolite; plin de subtilitate, de fineţe; rafinat; descurcăreţ, abil.

Şirét: fâşie îngustă şi groasă de ţesătură sau de împletitură, folosită pentru întărirea unor cusături în croitorie sau pentru ornamentarea îmbrăcămintei (găitan, ceapraz, brandenburg) sau care, petrecută prin butoniere speciale, serveşte pentru a lega sau a strânge încălţămintea sau diferite obiecte de îmbrăcăminte.

Şiş: pumnal cu lama lungă şi îngustă cu sau fără teacă.

Şofrán: plantă mediteraneană (*Crocus sativus*), din care se extrage o substanţă galbenă, **şofranul** folosită ca aromatizant şi colorant în alimentaţie dar şi în medicina populară.

T

Tablá: măsuţă sau tavă pentru servit.

Tacâm: serviciu de masă complet, care se aşază în dreptul fiecărui mesean; totalitatea obiectelor de metal de care se serveşte o persoană când mănâncă; ansamblu de obiecte sau de unelte necesare unei anumite operaţii sau specifice unei anumite îndeletniciri; totalitate a pieselor folosite pentru înhămarea unui cal, harnaşament (popular).

Taclá: conversaţie pe teme lipsite de importanţă (popular); taifas.

Taifás: conversaţie familiară, intimă, pe teme minore; flecăreală, pălăvrăgeală plăcută.

Tarábă: masă pe care negustorii (ambulanzii) îşi expun şi îşi vând marfa la târguri sau în pieţe.

Tarabagiu: vânzător la târguri sau în pieţe.

- Taraf:** grup mic de lăutari care interpretează melodii populare.
- Tarhón:** plantă erbacee din familia compozeelor, cu tulpina dreaptă și ramificată, cu flori alburii, cu frunze lanceolate aromate întrebuințate drept condiment (*Artemisia dracunculus*).
- Taláz:** val mare stârnit de furtuni pe mări sau pe oceane.
- Tarlá:** suprafață de teren agricol mărginită de drumuri care se întretaie (făcând parte din teritoriul unei localități).
- Tas:** vas plat (rotund); tipsie; parte a cântarului, pe care se pune marfa pentru a fi cântărită; lighenaș de care se servește bărbierul când bărbierește.
- Távă:** obiect plat confecționat din diferite materiale (metal, lemn etc), având forme și dimensiuni diferite, cu marginile puțin ridicate, pe care se aduc la masă cele necesare pentru servit; vas de metal sau ceramică, cu marginile ridicate întrebuințat la prepararea în cuptor a unor feluri de mâncare și prăjituri; șervețel brodat care se așterne pe o tavă (regionalism); *a da pe cineva pe tavă* = a trăda .
- Taván:** suprafața interioară a planșeului superior dintr-o încăpere; plafon; *a sta cu ochii în tavan* = a sta degeaba; a lenevi.
- Tărâm:** ținut, regiune, meleag (popular și familiar); *celălalt tărâm* = ținut fantastic subpământean, locuit de ființe ireale, mitice (în basme); domeniu, sferă de activitate.
- Teánc:** grămadă de obiecte (de același fel) așezate unele peste altele.
- Telemeá:** varietate de brânză albă preparată din caș bine stors, tăiat în bucăți paralelipedice, și conservată în saramură.
- Testemél:** basma, tulpan, năframă (popular).
- Tichie:** obiect de îmbrăcăminte din stofă sau din pânză, de forma unei calote sferice, care acoperă numai creștetul capului; bonetă, scufie; bonetă cu două panglici care se leagă sub bărbie, purtată de sugari (popular).
- Tígvă:** plantă erbacee agățătoare, cu frunze dințate și cu fructe gălbui, bombate la capăt și alungite spre coadă (*Lagenaria vulgaris*), tătarcă; vas făcut din fructul uscat și scobit al acestei plante, cu diverse întrebuințări casnice.
- Tingíre:** vas de bucătărie, adânc (de aramă sau de fontă) în care se gătește mâncarea.
- Tinicheá:** foaie subțire de tablă de oțel cu diverse întrebuințări; metal de calitate inferioară.
- Tinichigíu:** meseriaș care lucrează sau repară obiecte de tinichea (sau, în general metalice).

Tipsíe: tavă mare, rotundă, de metal, uneori ornamentată artistic, pe care se servește mâncarea sau băutura.

Toi: punctul culminant al unei acțiuni sau al unui fenomen în desfășurare.

Trufandá: fruct sau rod care apare primul în cursul unui an; produs alimentar (agricol) pus pentru prima oară în vânzare în cursul unui an.

Túci: fontă; ceaun, oală, tingire; tuciuriu=negru (figurat).

Tulpán: pânză (de bumbac, de lână, de mătase) cu țesătura foarte subțire; basma în trei colțuri cu care femeile își acoperă capul.

Tuslamá: mâncare preparată din burtă și din picioare de vită fierte cu legume, la care se adaugă un sos condimentat.

Tutún: plantă erbacee din familia solanaceelor, cu tulpina înaltă, frunzele mari și moi, ovale, rotunde sau lanceolate, de un verde-închis, cu flori albe, roz sau roșii, reunite în buchete (*Nicotiana tabacum*); frunze de tutun uscate care, supuse unui tratament special, se fumează (țigarete), se prizează sau se mestecă; întrebuințat pentru conservarea textilelor și țesăturilor în gospodărie.

Tuzlá: salină; s-a păstrat ca toponim.

U

Úliu: păsăre răpitoare de zi, mare și puternică, din familia acvilidelor, care atacă păsări și mamifere mici.

V

Vișin: pom roditor (*Prunus cerasus*); frunzele sale sunt întrebuințate ca aromatizant și conserant pentru murături.

Vișină: fructul vișinului, sferic, cărnos și acrișor.

Vișiniu: de culoarea vișinei coapte.

Vișinată: lichior de vișine.

Z

Zarzávát: nume generic pentru plante comestibile, cultivate în grădini, de la care se consumă mai ales frunzele și rădăcinile; verdețuri.

Zarzávagiú: cultivator sau vânzător de zarzavaturi.

Ziafet, ziafét: chef, ospăț, chiohan.

Zambílă: plantă erbacee din familia liliaceelor, cu frunzele crescute dintr-un bulb, flori albe, roz, violete sau albastre, așezate în ciorchine la vârful tulpinii și plăcut mirositoare (*Hyacinthus orientalis*).

Zulúf: șuviță de păr răsucită în spirală; buclă, cărlionț.





Bibliografie

- Giurescu, C. C., *Împrumuturi cumane în limba română: odaie și cioban*, în SCL, XVII (1961), pp. 205-213.
- Mamut, E., *Influența limbii române asupra graiurilor tătărăști din Dobrogea*, în AUBLCO, 21, 1972, pp. 165-181.
- Wendt, H., *Die türkischen Elemente im Rumänischen*, Berlin, 1960.
- Șăineanu, L., *Influența orientală asupra limbii și culturii române*, I-III, București, 1900.
- Densușianu, O., *Aspecte lingvistice ale păstoritului*, Bucuresti, 1930.
- Drimba, V., *Paralele sintactice și frazeologice turco-române*, în DR, XI (1948), pp. 202-212.

Mărci alimentare ale sărbătorilor: Ciclul calendaristic și ciclul familial

Laura Loana Negulescu*

Sărbătorile și obiceiurile locuitorilor din Dobrogea au fost consemnate, în campaniile *Atlasului Etnografic Român*, între anii 1970-1980, în urma aplicării chestionarelor etnografice de către cercetători ai *Institutului de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”*, din București. Pornind de la aceste cercetări s-a revenit în Dobrogea în perioada 2007-2008¹ și în 2011, cu prilejul derulării proiectului *Sharing the same taste: turkish and romanian common traditional cuisine* (program desfășurat în parteneriat, între Comisia Națională UNESCO a Turciei și Ministerul Culturii și al Patrimoniului Național). Informațiile de teren sunt relevante pentru intervalul de timp scurs de la începutul secolului al XX-lea și până în prezent, întrucât întrebările din chestionarele aplicate au vizat în mod explicit dinamica fenomenelor cercetate, fixând ca repere anul 1900 și decada anilor '70.

În paginile ce urmează mă voi referi la localitățile din județele Constanța și Tulcea în care s-au realizat, între anii 2007-2011, interviuri circumscrise temelor: sărbători și obiceiuri: ciclul familial, ciclul calendaristic la creștini (români) și la musulmani (turci, tătari), hrană cotidiană, hrană de sărbătoare, discursuri și mărci identitare, dar și la informațiile care au survenit în urma observației directe și a interviurilor realizate în localități din Turcia, în 2011: Ballıkpınar, Ankara, Polatlı, Istanbul, Eskişehir, Aksaklı Köyü, Tekirdağ, Kırkkepenekli, Ulukonak, Mutlu, Kırklareli. Ancheta (prospecția) s-a axat pe un ghid de interviu care a urmărit: repere geografice și istorice; specificul hranei în funcție de ocupații; alimentele preparate din: cereale, legume, fructe, plante culese din natură, ouă, lapte, carne de: vânat, porc, vită, oaie, capră, pasăre, pește; băuturi alcoolice și nealcoolice preparate din: cereale, fructe, miere; procurarea, conservarea, prepararea și consumarea hranei; descrierea și funcțiile bucătăriei; mesele zilnice; gustul preparatelor alimentare: dulce, amar, acru, sărat, iute, afumat; zahărul (alți îndulcitori); mirosul/ aroma/ aburul (valențe concrete și simbolice); mesele comune (repere spațiale, temporale, actanți, alimente specifice) în trecut și

* Doctorand, cercetător, Institutul de Etnografie și Folclor "Constantin Brăiloiu".

¹ În cadrul proiectului de cercetare *Protejarea, dezvoltarea și promovarea produselor culturale cu relevanță la nivel european, în scopul dezvoltării durabile a spațiului rural din zona Dobrogei – Dobrocult*, coordonator Ion Ghinoiu, IEF, s-au înregistrat date etnografice ce privesc conviețuirea în arealul multiethnic dobrogean, date despre sărbătorile din calendarul ortodox și musulman, precum și caracteristicile și mărcile identitare ale alimentației tradiționale, în localitățile: Ghindărești (Județul Constanța), Babadag, Ciucurova, Chilia Veche, Gorgova, Hamcearca, Mila 23 (județul Tulcea).

în prezent (la sat și oraș); transmiterea experienței și a tradiției culinare în familie; mesele (în afara bucătăriei, casei) la lucru, în timpul deplasărilor; mesele la restaurant; specialități alimentare; specializări în domeniul alimentației (morar, brutar, măcelar, negustor); hrana de sărbătoare (ciclul calendaristic și familial: post, alimentație ceremonială și rituală, sacrificarea animalelor, alimente consacrate, gesturi rituale, prescripții și interdicții alimentare, mărci alimentare ale sărbătorii); hrana și identitatea.



*Fântână cu roată:
Limanul, C. Brătescu, 1928*



*Moschee:
Bazargic, K. Hielscher, 1933²*

La nivelul hranei cotidiene se poate observa cu ușurință, în localitățile cercetate, un specific zonal conturat pe baza modalităților de procurare a materiilor prime alimentare: cultura plantelor, creșterea animalelor, pescuitul, practicarea comerțului. Calendarul muncilor agricole prefigurate, în ciclul Crăciunului și al Anului Nou, și concretizate la începutul primăverii, stă sub semnul preparării și împărțirii colacilor pentru colindători (iarna) și pentru plugari, în luna martie – de data aceasta, pe palierul hranei de sărbătoare:

[Sfinții 40 de Mucenici]: „Mucenicii, colăceii, ce plugar trecea cu plugul, îi dădea un colac cald.”: (Runcu)



*Treieratul cerealelor:
I. Vlăduțiu, 1964, AIEF³*



*Creșterea animalelor:
Hamangia, C. Filipescu, 1928*

² Ethnographic photos reveal aspects of the traditional culture and civilisation in the areas under research and the localities mentioned by collocutors during their interviews.

³ AIEF = Archives of the *Institute of Ethnography and Folklore „Constantin Brăiloiu”*, Bucharest



*Pescari turci:
Constanța, Gr. Antipa, 1916*



*Pește sărat la cherhana:
Gr. Antipa, 1916*

[Crăciun]: „Se făceau colăcei pentru colindători. Cine avea fată mare dădea colac mare la flăcăi. Sau orice gospodar dădea colac mare și flăcăii îl citeau la ușă: «Stați, frați, și ascultați,/ Că acest părinte ne-a dat un colac mândru și frumos/ Ca fața lui Hristos./ Acest colac nu-i făcut cu una cu două/ Cum vi se pare vouă,/ Ci-i făcut cu plugușorul moșului,/ Cu 12 boi. [...]»”: (Nalbant); „Cine nu are pește, cine nu e pescar îi mai dă ne-amuri pește, știucă, crap, somn, și-apoi face plăchie, prăjește, și după aia mănâncă.”: (Chilia Veche)

[Pescarii]: „Făceam mâncări apucate din vechi, de pe la bunici, dar și unele mâncări noi. Am apucat de pe la bătrâni ciorba pescărească, marinata, crap cu varză, crap la tavă, plăchie, saramură, rasol cu mujdei de usturoi, ianăie de pește, pește la proțap, știucă umplută.”: (Luncașița)

[Ciobanii]: „Sloi făceau ciobanii de aici; le dădeau și cei cu oi multe; pastramă.”: (Peștera); „Sloi: o fierbea [oaia, n. n.] până ieșeau oasele, o puneă într-o puțină, pastramă: se băga în saramură cu usturoi. Se usca la vânt, trei, cinci zile.”: (Runcu)

Rolurile sunt echilibrat împărțite, accentul rolului feminin în prepararea și conservarea alimentelor este vizibil, bărbatului revenindu-i un rol preponderent în procurarea hranei:

„Tata se plimba mult pentru cumpărături. S-a dus undeva, și o femeie l-a servit cu pâine, lui tata i-a plăcut mult, și a zis să ia și el din acea făina, a venit acasă, mama și bunica au făcut, dar nu a ieșit la fel. Când s-a dus înapoi le-a zis că pâinea nu a ieșit la fel, iar omul acela a zis: « – Noi v-am dat făina, doar nu v-am dat și baba.»”: (Eskişehir)

Selectarea alimentelor pentru mesele familiei (atât la români, cât și la turco-tătari) se face firesc, alternarea celor două sezoane, cald și rece, aduce în prim plan fie legumele și fructele, fie preparatele pe bază de carne și alimentele preparate (din făină: cuș-cuș, tăiței, tarhana) și conservate pentru sezonul de iarnă (legumele și fructele).



*Turtișoare cu mălai pentru dospirea aluatului:
Fântâna Mare, L. Negulescu, 2011, AIEF*

sau miere de struguri. Fierbeau fructe bine coapte, dulci. Le storceau și strecurau. Le fierbeau din nou până se forma o pastă mai groasă ca mierea pe care o foloseau pentru îndulcit; pervedea: marmeladă de struguri [la 1900]”: (Ostrov)

[Carne]: „Din carne de porc se făceau și alte preparate în casă: cârnați, tobă, șuncă, gălbași (caltaboși umpluți cu mult orez și puțină carne). Cavârma: se alegea carnea macră de porc, se prăjea acoperită în untură, se punea la borcan și se acoperea cu untură. Ea ținea până în vara viitoare. Și vara scoteam de acolo câte o bucată și o prăjeam și o mâncam cu cartofe, cu puțin orez. Și acum mâncăm până prin august cavârma de porc. Acum borcanele sunt de sticlă, înainte erau din pământ.”: (Luncavița)

[Legume]: „Vara consumăm salata de vinete pe pâine. Pentru iarnă, o păstrăm la congelator. [...] Vara, eu pun frunzele la uscat pentru a le putea folosi și iarna. [...] Frunze de țelina, pătrunjel, mărar, mentă. Mai uscăm și ardei, bame, fasole – păstăi. Ultimele două se pot fierbe și păstra la frigider.”: (Constanța)

O distincție importantă între hrana cotidiană și hrana de sărbătoare, reglementată de calendarul creștin-ortodox, clasifică alimentele în consumabile și inconsumabile, acordând actului alimentar semnificații spirituale. Zilele de miercuri și vineri sunt zile de post, consumul de carne, lapte și ouă fiind nepermis. Excepțiile sunt reprezentate de dezlegările la pește îngăduite și rânduite de biserica ortodoxă, în perioadele de post:

„Pește se mănâncă când sunt dezlegările la pește.”: (Independența); „Pește se mânca la Blagoviștenie de toată lumea.”: (Chilia Veche)

Se observă tendința generală de a consuma pește de Bunavestire, de Florii – zile (sărbători) identificate cu această marcă alimentară – chiar și la cei care nu obișnuiesc

să se conformeze rigorilor postului. Perioadele de post care pregătesc marile sărbători din ciclul calendaristic sunt percepute de interlocutori ca interdicții alimentare asumate mai degrabă individual, în perioada actuală. Sensul postului – act purificator – este întregit de rugăciune, participarea la slujbele și ritualurile bisericești și pomenirea morților.

Abstenența alimentară a musulmanilor nu presupune un anume cod alimentar. Pe parcursul celor 30 de zile premergătoare Ramadanului le este permis să mănânce numai între apusul și răsăritul soarelui.

[Postul]: „Mama mea mergea la prașilă și toate posturile le ținea, pica Bairamul câteodată vara, arșița aia, de foc, nu tu apă, nu bea o înghițitură de apă, de dimineață până seara. [...] I se făceau rană, mă, buzele, carne vie, da' țineau tot postul.”: (Măcin)

Sărbătorile din calendarul religios al românilor: Sărbători sau Praznice Împărătești ale Sfintei Treimi, Sărbătorile Maicii Domnului, Sărbătorile Sfinților Îngeri și ale Sfintei Cruci, Sărbătorile Sfinților Dumitru, Andrei, Nicolae, Vasile, Ion, Gheorghe, Petru și Pavel, Ilie etc. (Pistolea, 2006) se serbează conform scenariului: ținerea Ajunului (prin *post negru*⁴ sau prin prepararea și consumarea alimentelor rituale și împărțirea de daruri alimentare pentru pomenirea morților), sfințirea darurilor (de post sau de fruct) de către preot, oferirea darurilor (pomana), schimbul de daruri, mesele comune (în familie sau în comunitate).

[Ajunul]: „În ziua de Ajun se mâncau foișoare din făină de grâu, coapte pe plită, unse cu apă și zahăr, puse apoi în tavă. Peste ele se presăra nucă amestecată cu zahăr. Două foi, una peste alta, cu straturi de nuci cu zahăr între ele. Apoi se introduceau în cuptor și se coceau. La noi le spunea *Scutecele Domnului* și se coc numai înainte de Crăciun.”: (Luncavița)

[Pomana]: „Erau Moșii de vară, *împărțeau* străchini cu bucate, cănuțe. La Moșii de vară, la Rusalii, farfurii cu sărmăluțe și un colac deasupra, furculiță; lapte cu orez dulce, furculiță, cănuțe; când tai porcul *dai de pomană*; când culegi via *dai de pomană întâi*.”: (Nalbant)

[Sfințirea alimentelor]: „Întâi ouă roșii, cozonac, care are miel, care nu, păsări (tot ce era *sfințit la biserică*, sare sfințită)”: (Mahmudia); „Duceai brânză, pește, ouă, cozonac, sare, la biserică, *să le sfințească popa*. Miel la cuptor, borș, friptură.”: (Nalbant); „Sfințeam ouă, slănină, pasăre, un pește, pască. Mâncam întâi din ele. Care avea miel tăia.”: (Visterna)

Prepararea pâinii rituale, prezența, împărțirea și consumarea vinului (băutură rituală) la mesele marilor sărbători de peste an și din ciclul familial precum și sa-crificarea

⁴ Nu se mănâncă nimic și nu se bea nici apă timp de 24 de ore.



Biserica ortodoxă:
Chilia Veche, L. Negulescu, 2007, AIEF

cârnați, răcitură, vasăzică, piftie, plăcinte, face cu nucă, asta este Crăciunu' la noi". (Chilia Veche)

Comunitățile de musulmani consacără sărbătorilor religioase alegerea și sacrificarea unui animal (după un scenariu ritual, cu roluri rituale) și împărțirea unei cantități substanțiale semenilor mai puțin privilegiați (văduve, orfani, bolnavi, săraci). Constatăm că alimentele predilecte sunt preparatele pe bază de cereale (aluaturile), legume cu carne (ciorba și iahnia), urmate de dulciurile specifice (halva, baclava, așure).



Călcatul strugurilor pentru obținerea
vinului: Cerna, jud Tulcea, AIEF

rituală a animalului sunt semnele obligatorii care consfințesc sărbătoarea, în cazul creștinilor ortodocși din Dobrogea.

[Colacii]: „Făceau colaci de mai multe ori pe an: la Crăciun, la Sf. Treime, la Paștele Blajinilor, la Rusalii, la Sf. Dumitru și Sf. Mihail, la pomenire de morți, la nuntă, la înmormântare. Se fac capete la 40 de zile, pâine, colivă, colaci, tăiței, plăcinte, paști [la 1900]; cozonac [azi]". (Chilia Veche)

[Vinul]: „Se făceau 44 de sfințșori (colăcei) și se dădeau cu 44 de pahare de vin.". (Valea Nucarilor)

[Sacrificiul animalier]: „De sărbători fiecare taie purcelu', taie pasăre. Să ai o tobă, să faci

[Kurban]: „Tăie oaia și împărțea carne crudă la toată lumea sau la cei săraci cu copii mulți. Nu băga nimic în casă, decât o bucată de carne și pielea o da la ogea". (Albești); „Se taie oaia, piftiele, tocană, sarmale, baclava, biscuiți, scovergi, colaci (pitișoare mici)". (Dobromir); „Carnea de oaie nu ne mai place, că miroase. E și foarte grea. Nu știi de ce, când tai acuma o oaie și mănânci, [...] are ceva, un iz. Uite, când tai batalul ăla, când se face ziua sacrificiului, mă, fă din carnea aia! Să te nimerești odată la cineva când gătește din carnea respectivă, citită și, mă rog, [...] o mănânci c-o poftă! Nu are niciun miros! N-are fir de miros

de oaie sau ceva. [...] Deci este ceva și cu cititul ăsta". (Măcin)

[Așure]: „Fasole, nohut, grâu, struguri, smochine, caise, uneori cine dorește pune portocale, deasupra nuci, migdale. [...] Cică înainte păstrau carnea de la oaia sacrificată,

o uscau și puneau în așure. [...] Nu am văzut, dar povesteau.”: (Polatli); „*Așure*, se pune fasole, chiar este și ziua *Așure*, așa se numește. [...] O faci din mai multe feluri de fructe, în afară de fructe, se bagă năut, la așure, fasole, de asta, dar să fie din aceea cu boabă mare. [...] Grâu, porumb fiert, și ce-am mai pus noi? [...] Că restu’ pui smochină, caisă uscată, prune uscate, stafide, pui ananas, mă rog, după buget [...] dar are un minim de ... deci fără pereche, pui 1, 3, 5, 7. [...] Le fierbi de cu seară: grâu, porumbul, fasolea, năut, îl lași la umflat, [...], dimineată le fierbi în același vas, și își lasă fiecare aroma, și după aia pui cacao înăuntru, și nucă pisată, și așa, în boluri de-astea, servești, lași la răcit”: (Măcin)

[Baclava, sarailie]: „Aluatul de la baclava se încrețea pe merdenea, mama îi spunea *gârtlac*. Când aluatul e întins se pune nucă, după care se încrețește pe merdenea. *Bac-lavalele* erau în formă triunghiulară. Se făceau niște baclavale foarte gustoase.”: (Eski-şehir)



Așure:
N. Panaitescu, N. Ibraim, 2011

[Halva]: „În general [la înmormântare, n. n.] pui mâncare cam ce vrei, dar oricum nu trebuie să lipsească pesmetul și *halva* la ei [turci, n.n.]. Pesmetul e colacul, cum e la noi [românii, n. n.] și *halva* e coliva. *Halva* se prepară: este o făină prăjită în ulei și cu sirop de zahăr după aceea.”: (Babadag)

Momentele de trecere din ciclul familial sunt marcate de daruri alimentare și mese comune. Cumetria (masa oferită la botezul copilului) și praznicul de înmormântare, la românii ortodocși, pot fi reprezentate de preparate de sec sau de dulce, în funcție de perioada calendaristică în care se țin. În privința nunților există interdicția celebrării lor pe parcursul posturilor de peste an. Desfășurarea nunții tradiționale într-un interval de timp de câteva zile, impunea subordonarea meniului tradițional normelor alimentare din zilele de miercuri și vineri:

„Nunta ținea de vineri până luni seara. Vineri: de post, fasole, cartofi, bulgur.”: (Izvoarele)

Prepararea și oferirea hranei distribuie în roluri specializate, ceremoniale sau rituale numai anumite persoane, de gen feminin, cărora li se impune atingerea unui nivel maxim de competență, de cunoaștere, dar și îndeplinirea condiției de curățenie, de puritate.

[Femeia]: „femeia trebuia să fie curată, să nu se apropie de bărbat. Într-o cană făceam frecăței din plămădeală. Puneam făină la căldură, frecăței la căldură. Făina o răream cu apă caldă. Apoi puneam plămădeala, o frământam, o înveleam [la 1900]”: (Visterna); „[Se făcea pâine] de două ori pe săptămână. O dospea cu aluat

(păstrat de la pâinea dinainte). Și turta în vatră tot cu aluat. O frământam în căpistere. Turta în vatră: ardea tezec de oaie, se pune pe foi de hrean. O acoperea cu jar. Pâinea: se ardea cuptorul cu paie, îl mătura cu pământul, cu lopata băgam pâinea.”: (Cochirleni)

[Moașa]: „Mama copilului era servită cu mâncări alese de moașă. Supă de pasăre, tocăniță, friptură de pasăre.”: (Săcele)

[Soacra]: „Soacra mare făcea colacii pentru naș; soacra mică trimitea pentru so-crii mari tot doi colaci mari cu cadouri.”: (Nalbant)



Colivă și colaci:
Enisala, jud. Tulcea, 1999, Colecția Dobrocult

[Femeia iertată]: „Căpităreasa (sau babă de capete): o femeie curată; tot căpităreasa face și prescura de biserică.”: (Cochirleni); „Căpităreasă: bătrână văduvă, îi face preotul moliftă de curățenie.”: (Runcu); „O babă fără bărbat, sinceră.”: (Niculițel); „Colăcei pentru înmormântare: 44 se fac pentru înmormântare. Acuma s-a mai modernizat lumea, mai ia și de la Tulcea. Dar câte unii fac, țin. Plus doi mari pentru preot și dascăl, din același a-luat, mărimea și forma sunt diferite.

Colăceii rotunzi. Ția mari se fac împlețiți pe margine. Îi fac femeile mai în vârstă, care nu mai au soț. Femei iertate, care nu mai au soț.”: (Ciucurova)

Investirea alimentelor cu valoare rituală, oferirea darurilor alimentare asigură membrilor familiilor musulmane din Dobrogea, garanția integrării în plan social și atenuarea tensiunilor legate de trecerile din ciclul vieții. Actele și practicile ceremoniale sunt îndeplinite în manieră diferită pentru reprezentanții segmentului masculin.

[Botezul: termen generic folosit atât pentru circumcizia băieților (*nuntă la botez sau sumnet gūnum/ sūnnet*), cât și pentru punerea numelui copilului, indiferent de sex, n. n.): „Sumnet (tăiere împrejur): se spune botez, dar nu e. Se-aduna lumea, face rugăciuni, parastas. Tai o oaie, după putere.”: (Ciucurova); „Sumnet: ca la nuntă, numai ginerică și mireasa lipsesc. Botez. Acasă. Că nici cu mortu’ la geamie nu mergem [femeile, n.n.]. După ce botezăm copilu’, punem masa, chemăm nea-murile, oameni din sat. Prieteni de familie, vecini. Punem masa, mâncăm, cântă muzica, petrecem, ca la botez. La bărbați pune separat masa și femeile separat. Un costum special de la Turcia [se cumpără pentru copil, n. n.]. Se face masa mare. Vin și copiii, părinți, prieteni, rude, oameni din sat. Obiceiuri românești sau turcești. Același facem. Înainte era lumea mai săracă. Și mai mulți copii botezau deodată. Poate și zece. Mâncare: ciorbă, fasole cu carne. Ciorba: cu carne tocată, perișoare, toate felurile.”: (Ciucurova); „La masă la pomană – ei [turcii, n. n.] așa zic și la masa aia de botez, că citește hoguea

– deci în momentul ăla, când citește hoguea, bărbații stau separat, femeile separat, nu stau ca noi [românii – interlocutoarea e româncă, căsătorită cu turc, n. n.], la un loc. Pune masa la fel, mănâncă mai întâi bărbații, apoi femeile, deci nu se amestecă. La masa mare de botez, de seară, de noapte, la aia se mănâncă la un loc, deci aia fiind o petrecere, la aia e toată lumea, dar când se citește Coranul, atunci nu.”: (Babadag); „Noi facem șerbet [...] se dau pomană rahat, dulciuri. După o săptămână vine hoguea pentru a pune numele copilului. Dacă este vorba despre o fetiță, după 2 luni, se pregătește köbete sau se oferă o masă. [...] Dacă este băiețel, masa se servește la sünnet.”: (Constanța)

În opiniile interlocutorilor intervievați și în răspunsurile la chestionarele *Atlasului Etnografic Român* se remarcă de cele mai multe ori enumerarea cu precizie a mâncărilor preparate pentru sărbători și asimilarea unui aliment sau preparat alimentar cu însăși sărbătoarea: „Carne prăjită, sarmale, tocănică, răcitur, cârnaț, plăcinte cu nuci. Fără plăcintă cu nuci, Crăciunul nu este Crăciun.”: (Chilia Veche). Verbele folosite frecvent înaintea enumerării sunt: *se face, se pune, se folosește, se obișnuiește, se taie, se coace, se fierbe, se gătește, se pregătește, se împarte, se mănâncă, se ține* și formele lor negative *nu se apropie, nu se pune, nu se gătește, nu se mănâncă*. Siguranța cu care se delimitează ceea ce se face, de ceea ce nu se face, ceea ce trebuie, de ceea ce nu trebuie, precum și buna cunoaștere a normelor culturii proprii, dar și a dozajelor de împrumut sau refuz la contactul cu o cultură străină, fac posibile cunoașterea și recunoașterea sărbătorii în funcție de selectarea, utilizarea și consacrarea alimentelor tradiționale:

[Hâdârlez]: „Hâdârlezu’ înseamnă Sfântu’ Gheorghe pe vechi, cum se spune la dvs. [la români, n. n.]. Tăiem miei, facem o turtă specială. Astea se fac aici, în zona asta [Cucurova, jud. Tulcea, n. n.], da’ în părțile de unde sunt [jud. Constanța, Pelinu, n. n.] nu sunt obiceiurile astea. *Ciorek*, așa se numește turta în foi.”: (Valu lui Traian); „Pe 6 mai se taie miel și se face pilaf cu carne. Pilaf din orez cu carnea deasupra și se bagă



Ciorek:
N. Panaitescu, N. Ibraim, 2011

la cuptor. Bine, acuma facem și drob, facem și ciorbă de miel, dar tradiția e *cioreku’* ăsta, turta asta din foi, care se face, și pilaf. Asta e tradiția. Mâncarea asta trebuie s-o faci. Poți să faci tu zece feluri de mâncare, dar asta trebuie s-o faci. Cum de Paști trebuie să se facă ouă roșii și pască [la creștini, n. n.]. Și noi facem deci turta asta în foi, *ciorek*, și pilaf cu carne.”: (Valu lui Traian); „De 6 mai, de Hâdârlez, facem o turtă specială, numai din foi, *ciorek*, cu stafide, cu zahăr. Se taie miel și se face pilaf cu carne la cuptor. Facem drob și carne de miel.”:

(Valu lui Traian); „Și la ciorba de perișoare punem, și la pilaf, când facem de Hâdârlez, tot așa, izmă proaspătă. Se pune și ceapă verde. Usturoi punem și la ciorba asta cu iaurt.”: (Ciucurova)

Întreaga desfășurare a împărțirii de daruri alimentare și a meselor comune se bazează pe selectarea și consacrarea unor elemente și practici principale: alimente și gesturi rituale, vechi obiceiuri alimentare, la care se adaugă, prin forța tradiției și prin intervenția inovației, o serie de elemente și obiceiuri secundare, rezultate în urma adecvării resurselor alimentare zonale, locale, la rigorile contextului festiv. Alcătuirea, fixarea și menținerea modelului mesei de sărbătoare conferă un plus de ordine, solidaritate și sens familiei sau societății și sentimentul puternic de integrare și apartenență la grup (neam, comunitate). Marca alimentară, devenită vizibilă și credibilă și în afara comunității, nu pare să fie împrumutată și adoptată, ci numai preluată ocazional de membrii unei alte comunități:

„La Ignat, ne duceam de curiozitate, copiii [turci, n. n.] fiind, mă urcam și pă porc, mă jucam. Nu ne dădea nimica, nimeni, păi nici de Paști, dacă ne împărțea un cozonac, veneau bietele vecine [românce, n. n.]: «– Tanti, dă-le la copii, că, uite, am dat forma cu [...] ulei.» «– Nu, las', că la copiii mei le-am făcut cozonac.» Nu ne vopsea ouăle cum se vopsesc la dvs. [la români, n. n.] cu roșu, cu verde, cu albastru. Cu coji de ceapă. Se făceau rozii așa. Mâncam și noi [copiii turci, n. n.] ouă vopsite. Ne-mbrăca, ne înnoia, exact cum erau copiii [români, n. n.] pe mahala.”: (Măcin)



Vopsitul ouălor:
Alba, jud. Tulcea, 1996, *Colecția Dobrocult*

Comparând obiceiurile alimentare ale turcilor și tătarilor din județele Constanța și Tulcea cu cele ale românilor, putem observa că alimentele rituale sunt oferite sau consumate în cadrul comunității; în afara comunității (grupului confesional) ele au numai valoare de aliment. Preferințele alimentare sunt dictate de ordinea religioasă: interdicțiile privind consumul de carne de porc sau de alcool se respectă, în general, în contextele ceremoniale. În ordine cotidiană, preferințele sunt liber exprimate și împrumuturile sunt reciproce: baclava, halva, cozonac, ouă roșii.

[Români]: „Soțului meu îi plac baclavalele și le fac de Paște și de Crăciun, pentru că necesită foarte multă migăleală și foarte mult timp.”: (Independența)

[Turcii]: „Nu cred că era ceva special, dar aveam vecini [ortodocși, n. n.], ne vedeam tot timpul, toată lumea vorbea. Eu, de exemplu, îmi aduc aminte de Paștele lor, ne aduceau [musulmanilor, n. n.] ouă colorate, ne aduceau cozonac. [...] Vecinii noștri creștini

faceau și ne aduceau și nouă. Cozonacul e al lor și când ne aduceau spuneau că nu are grăsime de porc, atât de respectuoasă era lumea.”: (Eskişehir)

O particularitate a alimentației românești de sărbătoare este înclinația spre adoptarea unor mâncăruri pe bază de carne: friptură cu varză, cu cartofi, sarmale și selectarea unor legume diferite față de cele tipice pentru perioadele de post (fasolea fiind cea dintâi și cel mai frecvent amintită legumă, atunci când se face referire la mâncărurile preparate și consumate în zilele de post).

[Post]: „Fasole, linte, bob, cartofi, vara păstăi cu usturoi, cartofi fierți, borș, ulei de rapiță cu mămăligă, fasole bătută, varză tocată, murături.”: (Baia); „Fasole (borș, făcăluită cu usturoi), cartofi (borș, mâncărică, la cuptor), varză, sărmăluțe de post, mâncărică de prune, pilaf de post, din fidea, [se făcea] ca un pilaf dulce.”: (Cârleji); „Fasolea sleită cu usturoi și prăjită era ceva bun, se făcea numai la anumite sărbători, la moarte, în zile de post.”: (Albești)

[Sărbători]: „Ciorbe, fripturi, dulceață, sarmale sau friptură, plăcinte [la pețit, n. n.]. Sarmalele erau mâncări obișnuite la petrecere [la 1900]. Acuma se dau mâncăruri de dulce, salam, tobă, parizer, țuică.”: (Baia)

Spre deosebire de români care, așa cum am arătat, consacră prepararea și consumarea legumelor (cu deosebire a fasolei) în perioadele de post, mesele de sărbătoare ale turcilor dedică un loc special mâncărilor pe bază de legume (iahnia de fasole) și aluaturilor. Atât în cazul sărbătorilor din ciclul familial, cât și al celor calendaristice acest aspect este evident:

[Naștere]: „Ciorbă, carne prăjită, pilaf.”: (Albești); „Carne cu fasole, scovergi.”: (Ciocârlia); „Mai facem köbete, la nașteri când se face pomană. Este una din cele mai celebre plăcinte ale noastre.”: (Polatlı)

[Nunta]: „Noi punem carne, chiftele. Carnea poate fi de vită sau de pui, gătită la cuptor. Fasolea scăzută cu carne, la noi, se face mai mult la nunți, la feștani.”: (Constanța); „În primul rând fasole scăzută.”: (Eskişehir); „La mine acasă, mama pregătea ciğbörek. Se frământa aluatul de consistența lobului urechii, facem sfere micițe, le întindem, pregătim umplutura cu ceapă, cu condimente cu tot, după ce facem asta, punem înăuntru conținutul, suprapunem aluatul, tăiem marginea și prăjim în ulei. La asta spunem ciğbörek. La nunți, tăiem o vacă, o vită, carnea o tăiem bucățele și se împarte. Atunci se face mult ciğbörek. Sunt cazane mari, în care se gătește carnea împreună cu ceapă, condimente, atunci se spun manele: «Cazane, cazane, de ce-ai dat în foc, nu ai ceapă? Trăiești singur, singurel, n-ai pereche?»”: (Ballıkpınar); „Fasolea scăzută și ciorba sunt nelipsite. De asemenea, pilaful, carnea. Se taie o oaie. Așa e la nunți. Și mai se face și ceva dulce. [...] Se face baclava.”: (Ballıkpınar); „Atunci nu prea erau la moda cartofii: ciorbă, fasole scăzută, ardei umpluți, pilaf, desert, sirop.”: (Eskişehir)

[Înmormântare, pomenirea morților]: „La pomeni, mâncarea de fasole este prezentă în permanență. Noi, când am făcut priveghi pentru mama, duminică, s-au gătit sarmale din viță-de-vie, grătar din piept de pui, halva și scovergi.”: (Babadag)



Aspect din timpul înregistrărilor de teren:
Ballıkpınar, L. Negulescu, 2011, AIEF

[Hâdârlez]: „Câdârles (6 mai): iese la iarbă verde și mănâncă acolo, mâncare uscată (cocărie multă, plăcinte); la sărbători: supă, friptură, sarmale, ardei umplut, baclava, ciorbă, carne cu fasole, pilaf, sarailie, griș cu lapte, orez cu lapte.”: (Ciocârlia); „Sigur, mergeam la câmp, faceam ciorek, se numea ciorek-pasca, era cu ouă.”: (Eskişehir); „6 mai. Turcește, Hâdârellez, tătareste, Tepreşe. [...] Hai să-ți zic pe scurt: Hâdârellez este în mai, pe 6, iar Tepreşe este în iunie, la mijloc, dar asta se serbează înspre Eskişehir. Pe 14. [...] Facem kalakay. Aluatul se frământă, se prăjește, e o mâncare de Hâdârellez.”: (Polatlı)

Hrana de sărbătoare devine interfața vizibilă a evenimentelor serbate în calendarul religios și la trecerile rituale: naștere, căsătorie, moarte. Recunoaștem profilul confesional al unei comunități după prescripțiile și interdicțiile alimentare, apreciem gradul în care se păstrează tradiția locală în funcție de preferințele față de materiile prime existente și de implicarea directă a membrilor familiei în procurarea și prepararea hranei, mai ales de sărbătoare, și, nu în ultimul rând, evaluăm importanța sărbătorilor în funcție de preocuparea și volumul de efort investit în alegerea, prepararea și consumarea alimentelor adecvate (consacrate). Preocupările și muncile casnice plasează hrana în sfera căminului, a familiei, în opoziție cu industria alimentară despre care M. Montanari consideră că: „a răscolit mare parte din vechile obiceiuri, generând, o dată cu multe binefaceri, o perplexitate de natură igienico-sanitară și o importantă dezorientare culturală. A mânca fragi la Crăciun și piersici de Anul Nou este un lux plăcut – dar este și cauza unei bizarerii, a unei înstrăinări. Îndeosebi pentru că ne este dat să cunoaștem cu greutate proveniența produselor, apartenența lor teritorială: exact în momentul în care hrana abundă pe mesele noastre, grație unei oferte de piață incredibil de vaste și de variate și unei puteri de cumpărare ridicate, cum n-a fost niciodată în trecut, paradoxal, raportul nostru cu hrana slăbește. Nu știm de unde vine. [...] Nu știm când, cum a fost produsă. Nu o mai cunoaștem.” (Montanari, 2003: 154)

Bibliografie

Braudel, Fernand, *Gramatica civilizațiilor*, vol. I-II, Editura Meridiane, București, 1994.

Braudel, Fernand, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, vol. I, Editura Meridiane, București, 1984.

- Chivu, Iulian, *Cultul grâului și al pâinii la români*, București, Editura Minerva, 1997.
- Constantinescu-Mircești, C. D., *Un sat dobrogean: Ezibei*, Serviciul Social, Institutul de Cercetări Sociale al României, Regionala Constanța, «Bucovina», I. E. Torouțiu, București, 1939.
- Costa-Foru, Xenia, C., *Cercetarea monografică a familiei*, Fundația Regelui Mihai I, București, 1945.
- Eliade, Mircea, *Istoria credințelor și ideilor religioase*, Editura Științifică, București, 1999.
- Ghinoiu, Ion, *Comoara satelor. Calendar popular*, Editura Academiei Române, București, 2005.
- Ghinoiu, Ion, *Obiceiuri populare de peste an. Dicționar*, Editura Fundației Culturale Române, București, 1997.
- Ispas, Sabina, *Cultură orală și informație transculturală*, Editura Academiei Române, București, 2003.
- Lupescu, Mihai, *Din bucătăria țăranului român*, Editura Paideia, București, 2000.
- Montanari, Massimo, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Editura Polirom, Iași, 2003.
- Nakamura, Hajime, *Orient și occident. O istorie comparată a ideilor*, Editura Humanitas, București, 1997.
- Nicolau, Irina, *Ghidul sărbătorilor românești*, Editura Humanitas, București, 1998.
- Olteanu, Antoaneta, *Calendarele poporului român*, Editura Paideia, București, 2001.
- Panaiteșcu, Nilgün; Ibraim, Nurgean, *Din bucătăria turcilor dobrogeni*, Editura Ex Ponto, Constanța, 2011.
- Pistolea, Vasile, *Sărbători religioase și datini la români. Interferențe, extrapolări, semnificații*, Editura Marineasa, Timișoara, 2006.
- Popovici-Lupa, N. O., *Agricultura. Cunoștințe practice de cultura pământului și a plantelor agricole*, Vol. I., Editura Librăriei Leon Alcalay, București, 1908.
- Traducerea sensurilor Coranului Cel Sfânt în limba română*, Ediția a V-a, Editura Islam, București, 2010.
- Văduva, Ofelia, (coord.), *Valori identitare în Dobrogea. Hrana care unește și desparte*, Editura Enciclopedică, București, 2010.
- Văduva, Ofelia, *Pași spre Sacru. Din etnologia alimentației românești*, Editura Enciclopedică, București, 1996.

Lista localităților cercetate⁵

Numele localității România	Culegători	Anul culegerii
Jud. Constanța		
Adamclisi	Georgeta Moraru	1977
Albești	Elena Maxim	1976
	Elena Maxim	1980
	Alina Ciobănel	2007
	Ofelia Văduva	1977
Ciocârlia	Elena Maxim	1980
	Ofelia Văduva	1977
Cochirleni, com. Rasova	Ofelia Văduva	1977
Comana	Aurel Motomanca	1970
Constanța	Petek Ersoy, Laura Negulescu	2011
Dobromir	Georgeta Moraru	1977
Fântâna Mare, com.	Aurel Motomanca	1977
Independența		
Fântâna Mare, com.	Monica Bercovici, Laura Negulescu	2011
Independența		
Ghindărești	Cristina Mihală	2007
Independența	Laura Negulescu	2011
Istria	Georgeta Moraru	1977
Mereni	Elena Maxim	1976
Oltina	Elena Maxim	1977
Ostrov	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Poarta Albă	Ion Vlăduțiu	1978
Peștera	Ofelia Văduva	1977
Runcu, com. Pantelimon	Aurel Motomanca	1977
Săcele	Georgeta Moraru	1977
Siliștea	Ofelia Văduva	1978
Șipote, com. Deleni	Elena Maxim	1977
Topalu	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Valu lui Traian	Georgeta Moraru	1978
23 August	Ion Vlăduțiu	1978
2 Mai	Alina Ciobănel	2007
Jud. Tulcea		
Babadag	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
	Evrım Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Laura Negulescu	2011

⁵ Datele privind interlocutorii, înregistrările audio, fotografiile în format digital, rezultate în urma cercetării de teren, se află în Arhiva Institutului de Etnografie și Folclor „C. Brăiloiu” din București.

Baia	Ion Drăgoescu	1976
	Ion Vlăduțiu	1980
	Ion Vlăduțiu	1982
C. A. Rosetti	Aurel Motomancea	1977
Casimcea	Elena Maxim	1977
Cârlejari	Georgeta Stoica	1977
Chilia Veche	Ion Vlăduțiu	1977
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
Ciucurova	Evrım Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Laura Negulescu	2011
Dăeni	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Gorgova	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007-2008
Hamcearca	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
Izvoarele	Georgeta Moraru	1976
Jurilovca	Ion Vlăduțiu	1976
Luncavița	Ion Vlăduțiu	1976
Mahmudia	Ofelia Văduva	1977
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
	Monica Bercovici, Laura Negulescu	2011
Măcin	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2008
Mila 23	Ofelia Văduva	1977
Nalbant	Ion Vlăduțiu	1977
Niculițel	Nicolae Dunăre	1976
Peceneaga	Georgeta Moraru	1982
	Ion Vlăduțiu	1976
Sfântu Gheorghe	Ion Vlăduțiu	1980
	Georgeta Moraru	1980
Stejaru	Georgeta Moraru	1980
	Ion Vlăduțiu	1976
Valea Nucarilor	Ion Vlăduțiu	1982
	Ofelia Văduva	1977
Turcia		
Ballıkpınar	Monica Bercovici, Cristina Mihală, Laura Negulescu, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Evrim Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayir, Ezgi Metin Basat	2011
Polatlı	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011
Eskişehir	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011
	Monica Bercovici, Iulia Anania, Selcan Gürçayir, Ezgi Metin Basat, Cristina Mihală, Laura Negulescu	2011

Aksaklı Köyü	Monica Bercovici, Cristina Mihală, Laura Negulescu, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Evrim Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayir, Ezgi Metin Basat	2011
Istanbul Kırkkepenekli	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel Monica Bercovici, Cristina Mihală, Laura Negulescu, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Evrim Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayir, Ezgi Metin Basat	2011
Ulukonak	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011
Mutlu	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011

Ritüellerin Güçlü Sembolleri: Geçiş Töreni Yemekleri

Ezgi Metin Basat*

İnsan hayatının sürdürülebilmesinde son derece önemli olan yemek, bu işlevselliğinin yanında başından sonuna kadar yaşamsal devirlere eşlik etmiş, mutluluğa ve acıya şahit olarak kültürel bir ürüne dönüşmüştür. Yemeğin kültürel bir ürüne dönüşümü aslında Levi Strauss'ın da ifade ettiği gibi insanın doğayı dönüştürme kabiliyetinin bir göstergesidir (aktaran Judith Goode). Judith Goode, *Yemek* başlıklı makalesinde yemek yemenin sosyal roller ve ilişkilerle ilgili temel mesajların aktarımı için iletişimsel bir olay olduğunu ifade eder. Ona göre adetler yemeğin doğru kompozisyonu için vardır. İnsan grupları doğadan çiğ besini seçer, mutfakta değiştirir yemekler yapar. Sezonları ve ömrün evrelerini noktalamak için çeşitli yemek döngüleri yaratır ve yemek paylaşımı temel sosyal ilişkileri belirler (2009: 376- 381). Goode'den hareketle yemeğin birçok kişiyi aynı ortamda toplamak için bir araç, bireyi topluluğa dahil etmede ve insanların dönüm noktalarını paylaşmada önemli bir unsur olduğunu söylemek mümkündür.

Bunun da ötesinde yemek yemenin dünyanın yaratılış mitoslarından esinlenen yönleri de bulunmaktadır. İnsan bu dünyayı ve yaşamda kalma mücadelesi arasındaki ilişkiyi yediği şeyler üzerinden anlamlandırmıştır. İnsanın doğum, ergenlik, ölüm gibi yaşam çevrimlerinin tümünde yenilen şeylerin ve yemek yenen mekanların önemi bu nedenledir. İnsan, yaşam çevrim aşamalarında kendisini bu hayata bağlayan besinlere bir biçimde şükranlarını sunar. Bu nedenle de tüm şükran sunma anlarında olduğu gibi geçiş dönemi ritüellerine yemeği aracı eder. Hatta denilebilir ki yemek geçiş ritüellerinin bu nedenle vazgeçilmezleri arasında yerini almıştır.

Bu düşünceden yola çıkarak, bu yazıda 30 Mayıs-05 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya'nın çeşitli bölgelerinde ve 7-11 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye'de yapılan alan çalışmalarından elde edilen veriler üzerinden yemek ve geçiş ritüelleri ilişkisi üzerine bir değerlendirme yapılacaktır. Çalışma sırasında geçiş ritüellerini birebir gözlemlemek mümkün olmamıştır. Bu nedenle kaynak kişilerin hafıza süzgeçlerinden geçerek aktarılan bilgiler ışığında, Romanya' da yaşayan ve aileleri Romanya'dan göç etmiş Türk,

* Gazi Üniversitesi Türk Halbilimi Bölümü Doktora Öğrencisi, Kastamonu Üniversitesi Türk Dili Okutmanı.

Rumen ve Tatar olan kişilerin geçiş törenleri ve bu törenlerde yer alan yemekler incelenecektir. Bu çalışma doğum, düğün ve cenaze başta olmak üzere insan hayatının geçiş dönemleri ile sınırlandırılmış, takvimsel ve diğer geçiş törenleri çalışmanın sınırları içine alınmamıştır.

Birçok kültürde farklılık göstermekle birlikte doğum, düğün ve cenaze törenleri yapılmakta ve insanların bu törenleri önemseydiği görülmektedir. Doğum, kız isteme, nişan, düğün ve cenaze gibi önemli dönüm noktalarında Romanya ve Türkiye’de oldukça benzer uygulamalar mevcuttur. İlginç olan her iki kültürde de doğum, düğün ve cenazelerde yenen yemeklerin ritüelistik kökenlerinin de benzer oluşudur. Ortak geçmişleri bulunan her toplumda olduğu gibi Romanya ve Türkiye arasında da ritüellerin gerçekleşme biçimlerinin benzediği ve bu sırada ritüelin tamamlayıcısı olarak yemekten faydalandığı görülmektedir.

Söz konusu geçiş ritüelleri alan çalışmasından elde edilen bilgilerden yola çıkarak değerlendirildiğinde yemeklerin bu ritüeller sırasında önemli bir yeri olduğu, özellikle bazı yemeklerin bir ritüelin “olmazsa olmazı” olduğu görülmüştür. Örneğin hem Türkiye’deki hem de Romanya’daki görüşmeler göstermiştir ki ölüm ve yemek yan yana geldiğinde akla ilk olarak “helva”, doğumla yemek yan yana geldiğinde ise “şerbet”, özellikle Romanya’dan Türkiye’ye göç etmiş Tatar aileler arasında ise doğumdan sonra köbete ikram etmek birer sembol biçimine dönüşmüştür. Hayatın başlangıcı ve bitişi olan bu iki geçiş ritüelinin sembolü biçimini alan bu yemeklerin ağırlıklı olarak tatlı olması ise hem sevinci artırmak hem de yasın getirdiği “tatsız” duyguyu hafifletmekle ilişkilendirilebilir.

Mircea Eliada *Dinler Tarihinin Girişi* adlı eserinde kutsal enerji merkezlerini ve törensel dramaların başlangıç noktalarını şekillendiren kavramların başında kadını sayar.(2003: 326) Kadının, doğum yapabilme özelliği Eliada’nın listesinin başında yer almasında oldukça etkilidir. Bu nedenle tarih boyunca doğum çok büyük bir ilgiyle ve bütün kültürlerde farklı uygulamalarla karşılanmıştır. Türkiye ve Romanya’da da doğumun hemen ardından kutlama niyetiyle bazı yemekler hazırlandığı görülmektedir. Örneğin Romanya’da doğumdan sonra lohusa şerbetinin yanı sıra köbete, kurabiye, katlama, cantık, mayalı hamurdan kızartılarak yapılan lokum ikram edilmektedir. Bu ritüelin doğumdan bir süre sonra da yapıldığı ve özellikle kız çocukları için yemek verildiği kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir. Köstence’den Çiler Mustafa, doğumdan bir hafta sonra hocalanın eve geldiğini, bebeğin kulağına ezan okuyarak adının konulduğunu, ardından yemek verildiğini ifade eder. Ancak erkek çocuklarına sünnet töreni sonrası yemek verildiği için yemeğin genelde kız çocukları için verildiğini ifade etmiştir. Kız çocukları için hazırlanan bu yemekte çorba, sarma, kuru fasulye, kuskus, erik, kiraz, kayısı gibi meyvelerden yapılan kompotlar ikram edilmektedir. Eskişehir de yaşayan Sabiha Hanım ise bebek doğduktan sonra akrabaların bir araya gelerek “bebek Mevlidi” okuttuklarını ve ardından da misafirlere köbete ikram edildiğini “köbete olmazsa olmaz” diyerek ifade eder. Doğum ile ilişkilendirilmesi gereken bir diğer ritüel ise bebek için uygulanan belli

başlı pratiklerdir. Her iki kültürde de bebeğin kırkinci günü önemsenmektedir. Romanya'dan Rodika Tayrulu bebeğin kırkinci gününde vaftiz edildiğini bu tören sırasında özellikle salı günü sağdıçların eve geldiğini söyler. Tayrulu, peynir zeytin, ızgara et ve tatlıdan oluşan ve "mezelik" adı verilen bir sofraya kurulduğunu ifade eder. Sağdıçların çocuğa kıyafetlerini giydirdikten sonra saçından bir parça kesildiğini ve çocuğun önüne içinde para, altın, makas, ayna, ip anahtar olan bir tabak konulduğunu ve çocuğun bu nesnelere hangisine uzanırsa onunla ilgili bir meslek seçileceğine inanıldığını ifade eder. Babadağ'dan Victoria Dobre ise vaftizden sonra çocuğun evde yıkandığı suyun içine güzel kokması için gül yaprağı, yumurta, hafif olması için kaz tüyü, tatlı olması için şeker, gümüş, altın, çiçek ve sarımsak konulduğunu söyler. Bu özel günde Romanya'da düzenlenen kutlama yemeklerinde sarma, domuz kızartması ve tavuk ikram edilirken içecek olarak da şarap, erik ve kayısıdan yapılan tsuika ve meyve suyu, tatlı olarak da kek, saraylıye ve baklava ikram edildiği ifade edilir. Babadağ'dan Şükriye Dalip ise doğumdan kırk gün sonra bir leğenin içine bir yumurta kırılıp, üzerine dua okunarak 41 tas su konulduğunu ifade eder. Dalip, bu suyla önce bebeğin, sonra da annenin yıkandığını ardından, anne ve çocuğun komşuya gittiklerini ve komşunun da onlara bebeğin ileride zengin olması için para verdiğini ifade eder. Eğer bu komşuya gitme uygulaması yapılmazsa, "ayağın ateş alacağı" inanıldığını belirtmiştir.

Lauri Hanko, geçiş ritüellerini toplum tarafından organize edilen, kişilerin bir statüden diğer statüye geçtikleri geleneksel ritüeller olarak tanımlar (2009: 206). Sözü edilen bu organizasyonlarda bireyin değişimlerinin toplum tarafından onaylanması söz konusudur. İnsan yaşamındaki önemli değişimleri kutlamak veya anmak olarak değerlendirilebilecek olan geçiş ritüellerini Sedat Veyis Örnek *Türk Halkbilimi* isimli kitabında doğum, evlenme ve ölüm biçiminde üç ana başlıkta sınıflandırır ve bu başlıkların bir takım alt bölümlere ve basamaklara ayrıldığını ifade eder. Örnek, sözü edilen bu geçiş dönemlerinin kişinin yeni durumunu belirlemek, kutsamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumak olduğunu söyler (1995:35).

Türkiye'de de kırkinci gününe gelen bebek, komşular ve eve gelen yakınları tarafından yıkanır. Zekeriya Kurtulmuş *Kırklareli Folkloru* isimli kitabında bebeğin yıkandıktan sonra kırk kaşıklik son durulama suyu ile durulandığını buna "kırk çıkarma" veya "kırklanma" denildiğini ifade eder. Kırkı çıkan çocuğun o ana kadar olumsuz bir şey yaşamamışsa ileride de yaşamayacağına inanılır ve yakın bir komşuya götürülür. Buna ise halk arasında kırk uçurma adı verilir (2010: 23). Erman Artun ise "Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm" başlıklı makalesinde kırk uçurmak için gidilen komşuların bebeğe yumurta ve şeker verdiklerini ifade eder.

Bebeklikten çocukluğa bir adım atışı olarak değerlendirilecek olan ilk dış çıktığında da her iki kültürde ortak uygulamalar görülmektedir. Türkiye de genellikle "dış buğdayı" pişirildiği "mısır" patlatıldığı veya haşlandığı görülmektedir. Eskişehir'in Aksaklı kö-

yünden Teslime Öter, çocuğun ilk dişi çıktığında köydeki çocukların çağırılarak mısır patlatıldığını, patlayan mısırların çocuğun kafasından aşağı döküldüğünü ve etrafına toplanan çocukların o mısırları toplayıp yediklerini böylece dişlerin rahat çıkacağına inandıklarını ifade etmiştir. Romanya'dan Hacer Ömer ise çocuğun dişi çıktığında komşuların bir araya gelerek diş buğdayı yaptıklarını, mısır haşlandığını, bu kutlama sırasında köbete de ikram edildiğini ifade etmiştir. Türkiye' de ilk dişin yanı sıra çocuğun ilk adımının da kutlandığı görülür. "Tay çöreği", "adım çöreği" "adım pabusu" gibi adlar verilen üstü şekerlenmiş büyük poğaçaların yapılıp dağıtıldığı Kırklareli'nden Yüksel Şenol tarafından ifade edilmiştir.

Beverly J. Stoeltje, "Festival" başlıklı makalesinde ritüellerde yemeğin grup kimliğini somutlaştırdığını ve olayı betimlediğini, bu nedenle festival yemeklerinin daima belirli olduğunu, hangi yemeğin kim tarafından ikram edilmesinin nasıl hazırlandığının gelecekle bağlantılı olduğunu ifade eder(2009: 337). Kız istemeye gidildiğinde kahvenin kız tarafından yapılıp ikram edilişi, cenaze evine komşuların gelerek yemek ikram edişi, gelinin eve girmeden önce başında kayınvalidesi tarafından bazı yiyeceklerin bölünüşü veya dağıtılışı, sofraya belli bir düzende oturma, bu savı doğrular görmektedir.

Türkiye'de ve Romanya' da kız isteme, nişan, düğün gibi birbirini takip eden süreçler de birbirine benzemektedir. Hem Türkiye'de hem de Romanya da kız istemeye gidilirken özellikle tatlı yiyecekler götürülmektedir. Bunu, iyi sonuçlanması istenilen bir dileğin sembolü olarak değerlendirmek mümkündür. Romanya'da çikolatanın yanı sıra şeker, meyve, kurabiye, lokum gibi yiyecekler götürülmektedir. Romanya'nın Başpınar köyünden Kamile Davut, kız istemeye giderken götürülen bu yiyecekleri "dağarcık" adı verildiğini belirtmiştir. Türkiye'dekinden farklı olarak kız evi, kızı istemeye gelen misafirlere çorba, patates kızartması, tavuk veya inek etinden bir yemek, tatlı ve ardından kahve ikram etmektedir.

İsteme ve nişan süreçlerinden sonra Romanya'da genellikle çarşamba günü kız tarafının çeyizi getirdiği ve cuma günü hem kız tarafı hem de erkek tarafının yemek daveti verdiği görülür. Cumartesi günü kıyılan nikahın ardından ise her iki taraf birlikte misafirlerine yemek vermektedir. Özellikle düğün çorbası adı verilen şehriyeli, limonlu tavuklu çorba, kuru fasulye, pilav ve et, yaprak sarması ve mamalika, son olarak da burma biçiminde tulça baklavası bir düğünün menüsünü oluşturmaktadır.

Zekeriya Kurtulmuş Kırklareli'nde her iki ailenin anlaştıktan sonra "artık bu işi tatlıya bağlayalım" denilerek lokum sandığının açıldığını ve oradaki herkese lokum ikram edildiği bilgisini verir. (Kurtulmuş 2010: 27).

Jerome Smith'e göre ritüellerin asıl işlevi insanların bir araya gelmesine, anlayış ve yaşama sevincinin oluşturduğu atmosfere katılmasına fırsat yaratmaktır. Ona göre düğünlerde eğlenmek ve ağlamak durumun önemini ortaya koyan bir davranıştır. Aynı zamanda bu kutlamalar kişiyi onore eder ve gruptaki üyeliğini doğrular (2009: 346). Ge-

çiş ritüellerinin, paylaşımın yanı sıra bir insanın hayatının önemli bir anı içinde bulunduğu topluluğa haber verme ve bu yeni dönemde içinde bulunduğu topluluktan onay alma gibi işlevleri olduğu da söylenebilir. Eskişehir'in Aksaklı köyünden Şaziye Özkurt ve Teslime Öter de düğün yapılacağı zaman eskiden köyde herkese un dağıtıldığını ve komşuların birer ikişer tava ekmeği yaparak düğün evine getirdiklerini belirtmişlerdir. Türkiye' de düğün perşembeden başlayarak cuma ve cumartesi devam eder. Bazen bir hafta devam eden düğünlerde görülür. Türkiye'deki düğün listesi de Romanya'ya benzer özellikler göstermektedir. Birkaç gün süren düğünde ilk gün peksimet yapılmakta şehriye çorbası, kuru fasulye, et, tas kebabı, makarna erişte, dolma, pilav, hoşaf; tatlı olarak incir tatlısı ve sütlaç, ikram edilmektedir. Düğünden sonra "ağız tadı bozulmasın" anlamında gelin eve girerken başından şeker atılmaktadır. Düğünde yapılan yemeklerin yanı sıra damat ve gelin için eve tavuk, baklava ve çörek getirilerek bırakılmaktadır. Gerek Rumen gerek Türk kültüründe yeni evli çift için güzel dileklerde bulunmak amacıyla da birtakım uygulamalar yapıldığı görülmektedir. Özellikle eve girerken gelinin başında bazı yiyeceklerin kırılması veya başından aktarılması biçimindeki uygulamalar oldukça yaygındır.

Babadağ'dan Victorie Dobre, düğün günü ilk olarak Damadın traş olduğunu ve ardından büyük babanın evine gidildiğini söyler. Büyükbabanın evinde şarap içilip kozanak yendikten sonra gelinin evine gidilerek şarap ve meyve suyu eşliğinde aparatif yiyecekler yenildiğini ifade eder. Dobre, bunun ardından kiliseye gidilerek nikah kıyıldığını ve nikahın ardından özellikle gelin için yapılan turtanın kayınvalidesi tarafından gelinin başının üzerinde kırıldığını söyler. Evlilik törenlerinin günümüzde restoranlarda yapıldığını salam, balık yumurtası, peynir, sarma, şarap, mineral su, rosto ve tatlı olarak kozanak ikram edildiğini ifade eder.

Başpınar köyünden Kamile Davut ise cuma günleri kadınların yemek verdiklerini, cumartesi günü herkes için büyük bir yemek verildiğini belirtir. Bu yemekte ise ilk olarak biber kuru, salam, kaşkaval, beyaz peynir, zeytin ve sarma ikram edildiğini ifade eder. Bunların ardından ise piliç etli kızartma ve patates kızartması yendiğini, erkeklerin şarap, rakı, meyve suyu içtiklerini ifade eder. Tatlı olarak da kozanak yenmektedir. İndipendence'den Lache EVA ise düğünden bir gün sonra sabah kayınpederle yemek yendiğini "Çorb de potraçe" adı verilen bir tür çorba ve şeker ilave edilmiş tsuika içildiğini ifade eder. Bununla birlikte gelinin kayınvalidesi hamurdan yapılan bir tatlı olan kolak'ı gelinin kafasında ikiye böler ve düşen parçaları kim yakalarsa en kısa zamanda onun evleneceğine inanılır.

Hayatın son dönüm noktası olan ölümden ise hem Türkiye de hem de Romanya da cenazeden sonra helva yapılması geleneksel bir hale gelmiştir. Romanya da cenazeden sonra peksimet veya pesmet denilen hamurun yanı sıra "cenaze kolağı" adı verilen özel ekmek ve poğaçalar da dağıtılmaktadır. Evde yenilmesi için de etli ve patatesli kavurma ile kaymaktan oluşan bir sofa kurulduğu görülmektedir. Bununla birlikte Romanya'da

tıpkı doğumda olduğu gibi içinde karanfil olan şekerli şerbet de gelenlere ikram edilmektedir. Türkiye’de ise cenaze günü toprak mevlidi okunduktan sonra genellikle yemekler komşular tarafından getirilir veya cenaze evine gelinerek pişirilir. Cenaze evinde ilk gün komşular tarafından peksimetlere benzer şekilde yapılan ve gıygaşa adı verilen hamur kızartması ve helva yapılmaktadır. Evde kurulan sofrada ise çorba, patates kavurması tavuk veya kavurma yapılarak ikram edilir.

Ölümünden sonraki belli günlerde ölüyü anmak ve onun için dua okumak da her iki kültürde de önemli yer tutar. Bu anma törenleri sırasında yine bir sofraya etrafında toplanılmaktadır. Romanya’da 3, 7, 37, 52. ve 100. günler ile 1. senesinde bir araya gelmekte ve 7. gün çorbadan tatlıya kadar büyük bir yemek verilmektedir. 37. günde ise pesmet, cantık veya pide ikram edilirken, 52. günde ise eve davet verilerek kulak çorbası ve peynirli pide ikram edilir. 100. gününde ise benzer yemekler yapılmaktadır. Türkiye’de yaşayan üniversite öğrencisi Teodara ise cenaze törenlerinde ölen kişinin ailesi tarafından erikten yapılan kolinkanın içecek olarak ikram edildiğini, cenaze sonrası restorana gidilerek toplu halde yemek yenildiğini birkaç aydan sonra tekrar bir araya gelinerek yeniden yemek yenildiğini ifade etmiştir. Teodaora aynı şekilde ölünün arkasından üçüncü ayda su içinde yumuşayan buğdaylara şeker, ceviz, kuru meyve eklenerek yapılan ve aşureyi andıran bir çeşit tatlı yapıldığını ifade etmiştir.

Türkiye de ise ölümden sonraki 3, 7, 40, 52. günü ve 1. senesinde ölü anma günleri yapılmaktadır. 7. günde mevlit okutulduktan sonra şeker, şerbet ve cantık ikram edilmekte aynı gün için verilen yemekte ise çorba, kuru fasulye, nohut, patates helva bazı yerlerde ise et, pilav ve ayran ikram edilmektedir. 52. gün de gece duası okunur. Polatlıdan Macide Sümer ise ölünün kulaklarının 52. günde düştüğüne inandıkları için 52. gün “kaşık börek” veya “kulak burun” çorbası da adı verilen çorbanın yapılarak ikram edildiğini ifade eder.

Eskişehir’den Şaziye Özkurt ve Teslime Öter, ise 10 yaşından küçük bir çocuk öldüğünde “kıvrık” adı verilen bir hamur yapıldığını bu hamurun kesilerek yağda kızartıldığını ve köyün çocuklarına dağıtıldığını ifade etmiştir.

Sonuç olarak gerek Romanya gerekse Türkiye’deki geçiş ritüelleri irdelendiğinde her iki kültürün de doğum, düğün ve cenaze ritüellerini benzer biçimde onayladığı ve önemsendiği görülmektedir. Burada her iki ulusunda uzun süre bir arada yaşayışının etkisi görülmektedir. Üç ana başlık altında toplanmış olan doğum, düğün, cenazede özellikle tatlı yemeklerin seçilmesi ise tatlının olumlu çağrışımlarıyla ilişkilendirilebilir. Bununla birlikte düğün esnasında özellikle kayınvalide tarafından gelinin başında yiyecek bir şeylerin parçalanarak dağıtılması ağız tadıyla, ölünün ise 52. günde kulaklarının düştüğü inancı ile yapılan kulak çorbası örnekleri de dileklerin yemeklerle somutlaştırıldığı ve sembolik anlamlar kazandığının bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Yemek ve kültür arasındaki en önemli göstergelerden biri ise Romanya’dan göç eden Türklerin yemeklerini Türkiye’de sonraki nesillere de aktarmaya devam etmesidir. Özellikle

Eskişehir’de yaşayan ve Romanya’dan göç eden Tatar ailelerin açmış oldukları çibörek dükkânları, Ankara Gölbaşı’nda açılan Mamaliga Restorant ile yemek kültürlerini ekonomik bir getiriye de dönüştürmeleri bunun dikkat çekici göstergelerinden biridir.

Son olarak büyük bir içtenlikle evlerinin kapısını bize açan kaynak kişilerimize, saha çalışmasının verimli geçmesi kadar keyifli geçmesinde de emeği ve bu metnin ortaya çıkmasında çok önemli katkıları olan çalışma ekibime teşekkür ederim.

Kaynaklar

- Artun, Erman, “Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri doğum-evlenme-ölüm”. 12.12.2011 <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/artun_tekirdag_evlenme.pdf>
- Goode, Judith. “Yemek.” Çev. Fatih Mormenekşe. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 375-382.
- Honko, Lauri. “Ritüellerin Oluşum Süreci.” Çev. Ruhi Ersoy. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 203-216.
- Jerome Smith, “Festival ve Kutlamalar”, *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 341-351.
- Kurtulmuş Zekeriya, Kırklareli Folkloru, Kırklareli: Kırklareli Valiliği, 2010.
- Mircae Eliade, Dinler Tarihine Giriş, İstanbul: Kabalcı Yay, 2003.
- Örnek, Sedat Veyis, Türk Halk Bilimi, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1995.
- Stoeltje, Beverly J. “Festival.” Çev. Petek Ersoy. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Ed. M. Öcal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 334-340.

Dintr-o lume în alta: Obiceiuri Alimentare în Riturile Funerare

Cristina Mihală*

Întrebat de Claude Levi-Strauss ce îi determină să performeze un anumit obicei, unul dintre aborigenii din comunitățile cercetate răspunsese, uimit de non-sensul întrebării: pentru că se face. Mai mult decât alte segmente ale culturii tradiționale, hrana unei comunități etnice intră, ca fapt biologic, în evidența unei necesități. Valențele culturale ale hranei devin, astfel, implicate actului de hrănire cotidiană, dar, în același timp, ca mâncare rituală de sărbătoare, își redimensionează calitățile nutritive, transformându-se în hrană spirituală și comunitară.

Cercetările întreprinse în anul 2011 în România, regiunea Dobrogea și în Turcia, regiunile Ankara, Eskişehir, Istanbul, Kirklareli, au revelat informații extrem de interesante legate de semnificațiile culturale (etnice și confesionale) ale comunităților de români, turci și tătari din cele două țări. Pentru mai multă acuratețe a observațiilor pe care le-am făcut, am optat pentru folosirea unui material de teren mai larg, rezultat în urma campaniei Atlasului Etnografic Român (informații obținute din Dobrogea, în 33 de localități cu comunități românești și 5 localități cu comunități mixte de turci și tătari din județele Tulcea și Constanța, în perioada 1976 – 1982, informații teaurizate în arhiva de etnografie a Institutului de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu” al Academiei Române din București), precum și din cercetările la care am participat în cadrul proiectului Dobrocult coordonat de dr. Ion Ghinoiu (proiect derulat la același institut, în cadrul căruia au fost anchetate 2 localități cu comunități de români și 2 localități cu comunități de turci și tătari din județul Tulcea, în perioada 2007 – 2009).

Multă vreme, formula „satului global” a lui Marshall McLuhan a generat o întregă suită de temeri legate de pierderea identității, crearea unei societăți uniformizate a viitorului și „înghițirea” individului de către „o societate fără chip”, în care televizorul și computerul ar reprezenta singurele mijloace de comunicare. La polul opus, înființarea

* Doctorand, cercetător, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”.

a numeroase centre de antropologie culturală, organizarea festivalurilor de film antropologic, apariția unor canale de televiziune care difuzează scurt-metraje despre diferite „societăți tradiționale” sau diverse elemente „specifice” ale unor comunități contrabalansează imaginea pesimistă oferită de antiutopiile de tipul „1984”, „Idiocracy” sau „Soylent green”. Mult mai mult decât cu doar câteva decenii în urmă, devenim participanți (mai mult sau mai puțin activi) la o identitate multiplă, în care codul comunitar-cultural devine accesibil tuturor, transformându-se, conform unor teorii, într-o opțiune identitară. Noile teorii afirmă chiar că identitatea nu se mai constituie ca un „dat genetic”, ci ca o opțiune conștientă, voluntară și asumată: ai o anumită identitate nu pentru că te naști astfel – teoriile predeterministe –, ci pentru că alegi să fii astfel – teoriile de tip behaviorist. Realitatea terenului permite realizarea unei „scale a descinderii tradiției”, în care comunitățile și membrii acestora se pot situa mai aproape de unul sau altul dintre cei doi poli: „societate închisă, tradițională” și „societate deschisă, globală”.

Poate mai mult decât alte zone din România, Dobrogea reprezintă cea mai diversă regiune sub aspect identitar. Este vorba, pe de o parte, de o coordonată geografică (Delta este cel mai nou pământ, aflat într-o permanentă schimbare și reconfigurare a „identității fizice”); pe de altă parte, de un anumit context istoric, Dobrogea fiind regiunea cu cele mai diverse stăpâniri, acestea reflectându-se în numeroasele valuri de colonizări etnice. Cele două coordonate majore ale schimbării identității dobrogene conferă un profil unic atât discursului, cât și realității identitare și, implicit, profilului alimentar al comunităților de aici. Mergând mai departe, caracteristicile formulelor identitare se reflectă, la rândul lor, în crearea unui cod alimentar ce se constituie ca un discurs identitar și un limbaj inter-comunitar extrem de prolific sub aspectul analizei etnologice. O astfel de interpretare (pe care vom încerca să o justificăm în cele ce urmează cu exemple concrete oferite de materialul obținut pe teren) ne este permisă de faptul că hrana, ca nevoie bazală (identificată astfel în piramida nevoilor, elaborată de Maslow), reprezintă una dintre primele transformări ale biologicului în cultural și ale integrării individului în comunitate. Mai mult, aflată la intersecția dintre nevoia de supraviețuire ca individ și ca membru al unei comunități (aflându-se, astfel, în continuarea unei alte nevoi fundamentale, cea de afiliere), hrana devine o formulă de comunicare individuală și una intra- și inter-comunitară.

Dincolo de semnificația primară, biologică, de aliment care asigură supraviețuirea, hrana capătă un simbolism cultural, modelat de valorile, structura confesională și etnică a unei comunități. Mai mult decât hrana cotidiană, al cărei profil este dat în mare măsură de condițiile geografice și istorice, cu nuanțe generale dictate de prescripții și interdicții confesionale, care fac din mâncarea de zi cu zi un însemn cultural al unei comunități, hrana de sărbătoare (din ciclul calendaristic) și cea rituală (din riturile de trecere ale ciclului familial) au o semnificație dominant socială și

spirituală. Mâncarea își schimbă statutul de aliment nutritiv în cel de mediator social (pe orizontală, între membrii aceleiași comunități sau ai unor comunități diferite) sau de mediator ritual (pe verticală, între membrii unei comunități și divinitate sau membrii comunității din lumea de dincolo). Mai mult, fiecare tip de mâncare, însoțit de o gestualitate specifică, este dublat de o credință care se încheagă într-un sistem cu elemente preluate din confesiunea oficială, elemente păstrate dintr-un fond mai vechi de credință sau elemente preluate din multiplele teologumene prezente în toate marile credințe (opiniile susținute de unii scriitori teologici asupra unor puncte de credință care nu sunt dogmatice în sensul strict al cuvântului, dar sunt prezente în disputele confesionale).

În vreme ce cotidianul reprezintă locul cel mai deschis – ca un fel de „agoră” – a comunicării interculturale, ceremonialul poate fi în același timp teritoriu de apropiere sau de îndepărtare: sărbătorile calendaristice și cele familiale cu un caracter social mai accentuat (nașterea, nunta) permit „negocierea”, transferul cultural și conviețuirea, cele care se raportează la un plan imobil – sacral, comunitatea celor morți – au un caracter etnic și, implicit, „tradițional”, mult mai pronunțat. Transformările vin însă de fiecare dată într-o evoluție firească a unei mentalități a cărei funcție fundamentală este adaptarea și supraviețuirea.

În cadrul trecerilor din ciclul familial, înmormântarea pare să aibă caracterul cel mai conservator și mai impermeabil la schimbări, mărcile alimentare păstrând un caracter etnic și confesional pronunțat.

Indiferent de confesiune, mâncărurile oferite la înmormântare sunt fie alimente rituale, care marchează trecerea, fie alimente din hrana cotidiană. Întrucât la comunitățile de români ritualul de înmormântare este extins pe o perioadă de trei zile începând din momentul morții fizice, și mâncărurile oferite în acest interval sunt împărțite pe diferite momente temporale: mâncărurile oferite la priveghi (conform credințelor, mortul nu trebuie lăsat niciun moment singur, mâncărurile fiind oferite în mod obișnuit pentru cei care rămân să stea în timpul nopții); pomenile oferite pentru cei care îndeplinesc anumite sarcini (cei care spală mortul, cei care sapă groapa – se dau de pomană atât alimente, cât și obiecte); pomenile oferite în timpul petrecerii mortului la groapă (pe drum, la biserică, la cimitir); pomana/praznicul de înmormântare – la întoarcerea acasă. La toate acestea se adaugă pomenile sau mesele organizate la diferite intervale de timp după înmormântarea propriu-zisă: 3 zile, 9 zile, 3 săptămâni, 6 săptămâni, 1 an (uneori între 6 săptămâni și 1 an pot fi făcute alte pomeniri unde se oferă în mod obișnuit doar câteva alimente rituale). Unele dintre aceste mâncăruri, precum cele de la priveghi, o parte din mâncărurile oferite la praznicul de după înmormântare, cel de la 6 săptămâni sau 1 an sunt mâncăruri cotidiene: „Seara se da borș, orez sau cartofi de post și cu carne, orez i se spune la pilaful de orez cu lapte și cu stafide.” (priveghi, Chilia Vec-

he, 1977); „Ciorbă sau varză, friptură, pilaf la țuică, cu bucăți de zahăr; la înmormântare în zilele de post: fasole, bob, borș de cartofi, varză fiartă, la țuică bucăți de zahăr. Nu se făcea pomană fără prune cu orez, dacă era post, umbla pământu' tot și tot făcea, dulciuri” (praznicul de înmormântare, Albești, 1976); „Am făcut parastas cu pomană. Am dat pomană după obicei. Se da rasol de pește, friptură și vin sau se da pește prăjit, se da și pilaf de orez dulce, cu zahăr. Se da obligatoriu colivă și colac mare la preot. Masa se făcea acasă.” (pomana de 40 de zile, Luncavița, 1976). Cu toate că aceste alimente fac parte din hrana cotidiană, mesele oferite capătă semnificație rituală, caracter marcat și de spălarea rituală a tuturor participanților, la întoarcerea de la cimitir: „Toată lumea se spăla într-o căldare cu apă; cartofe, orez, sărmăluțe, pește la cuptor.” (Visterna, 1977). Aceste mese se disting de toate celelate, atât de cele cotidiene, cât și de cele festive și rituale din ciclul familial și calendaristic prin pregătirea și oferirea unor alimente specifice riturilor funerare.

Pentru români, la mesele de înmormântare, mâncărurile care se oferă trebuie să respecte interdicțiile confesionale referitoare la mâncărurile de dulce și cele de post: „Cina: mâncărică de cartofi, fasole (post); dulce: tocană, sarmale, friptură de pasăre.” (Peceneaga, 1976).

Cealaltă categorie a alimentelor oferite în cadrul riturilor funerare sunt mâncărurile care devin purtătoarele semnificației rituale a momentului de trecere în lumea de dincolo: coliva și colacii. Uneori, această calitate este marcată prin denumirile date colacilor: „12 poduri: 12 colaci rotunzi, se dau la fiecare oprire.” (Izvoarele, 1976); „12 poduri, cu gaură; două pomeni (fără gaură): unul la mormânt și unul cu pomul la ușă. Podurile, la hodineli.” (Mahmudia, 1977); „12 poduri se dădeau la odihneli; nouă colăcei se rupeau la poarta cimitirului, șase capete cu șapte prescuri, prescornicul, crucea, pomana. Un cap: pe turtă pune pomana, pe ea crucea și câte trei cornuri sprijinite de ele. Dă câte șase capete lui popa.” (Nalbant, 1977).

Însoțite de o serie de obiecte care capătă, de asemenea, semnificația rituală a călătoriei (ștergare, batiste, lumânări, bani, haine, diverse alte obiecte de toaletă – săpun, oglindă, lighean etc.), aceste alimente au caracter obligatoriu și nu pot fi înlocuite: „Am făcut parastas cu pomană. Am dat pomană după obicei. Se da rasol de pește, friptură și vin sau se da pește prăjit, se da și pilaf de orez dulce, cu zahăr. Se da obligatoriu colivă și colac mare la preot. Masa se făcea acasă.” (Luncavița, 1976). Mai mult, pregătirea lor corespunde unor momente cheie pentru credințele legate de călătoria în lumea de dincolo: imediat după înmormântare, 3 zile, 3 săptămâni, 6 săptămâni (când, conform credinței, sufletul părăsește definitiv această lume), 1 an (când sufletul se integrează în comunitatea de neam a celor morți), 7 ani (când sufletul se integrează definitiv în comunitatea mare a celor morți, pomenirea sa făcându-se în cadrul pomenirilor colective, la anumite răstimpuri din ciclul calendaristic).

Caracterul ritual al acestor alimente, în special al colacilor (pâinea rituală), este dat și de specializarea unei anumite persoane în prepararea lor: „Colaci mici, îi făceau femeile casei, colacii mari, pentru sicriul mortului: o femeie specialistă, recunoscută în sat.” (Săcele, 1977). Această specializare este făcută în funcție de vârstă (femei bătrâne, „iertate”): „Căpităreasa (sau babă de capete): o femeie curată; tot căpităreasa face și prescura de biserică.” (Cochirleni, 1977) sau de statut social (văduve): „Baba de vatră, văduvă.” (Poarta Albă, 1978), „O femeie bătrână și văduvă, curată.” (Siliștea, 1978). Uneori, femeia trebuia supusă unui tratament de curățire rituală prin realizarea unei slujbe religioase oficiate de preot (această curățire rituală este uneori performată și pentru bătrânele care pregătesc pâinea de împărțășanie): „Căpităreasă: bătrână văduvă, îi face preotul moliftă de curățenie.” (Runcu, 1977).

Un obiect ritual cu destinație funerară, la românii din Dobrogea, dar și din alte zone ale României, îl reprezintă „pomul mortului”. De cele mai multe ori, acesta este reprezentat de o creangă de pom roditor (în cele mai multe cazuri, măr) în care sunt așezate diferite obiecte: „Se dă colac cu lumânare, pom: cu dulciuri, bomboane, oglindă, pieptene, căldare, cană, din cocă: scară, păsări, foarfece.” (Stejaru, 1980), „Colăcei mărunți, călăvii (turte), capete; în pomul făcut pentru înmormântare (o cracă gătită din măr sau zarzăr): covrigi, un colac mare, nouă colaci mici, mere, scară de pâine, foarfece de pâine, găleată, oglindă.” (Dăeni, 1982). Pomul este pregătit și dat de pomană fie în ziua înmormântării, fie pentru pomana de 40 de zile. Colacii, ca și majoritatea obiectelor care îl împodobesc, au valențe rituale, cu corespondent în sistemul de credințe legate de călătoria sufletului în lumea de dincolo.

Pomana peste groapă, dată fie celor care au săpat mormântul, fie altor persoane, are, de asemenea, semnificația rituală a trecerii în lumea de dincolo: „Peste groapă se dădea la gropari o găină și o bucată de pânză cu un colac. Înainte se dădea peste groapă o oaie sau un vițel.” (Stejaru, 1980).

Alături de pomenile individuale (oferite la anumite intervale de la moartea unei anumite persoane), există o serie de pomeniri colective la diferite momente ale timpului calendaristic. Acestea sunt fie date fixate în funcție de calendarul oficial: „Sâmbăta Morților (după 9 Martie) când se lasă postul Paștelui și al Crăciunului, tai pasăre, pilaf, împarți (fără vase), Joi Mari: se împarte prune cu orez, sarmale cu orez, la moși (sâmbăta Rusaliilor): cană, farfurie, furculiță, borș cu carne, pilaf cu carne, lapte cu orez. Dacă murea un om fără lumânare era obiceiul trei ani la rând să-i dea de pomană un cocoș alb în noaptea de Înviere.” (Șipote, 1977), „Se dau [la] moși vase cu mâncare: sarmale, ciorbă, pilaf și alte mâncări.” (Peștera, 1977), „La moși: pilaf, orez cu lapte (străchini și oale).” (Runcu, 1977); fie în calendarul recoltelor care capătă valențe nutritive („mâncare”) doar după consacrarea lor rituală („pomană” pentru morți): „Primele fructe de orice fel, când apar, întâi se dau de pomană pentru morți și apoi de mâncare pentru vii.” (Comana, 1970).

Schimbările intervenite ca urmare firească a trecerii timpului par să nu fi afectat sistemul ritual alimentar, ci doar specializarea persoanelor care pregătesc alimentele cu valențe rituale: „Colăcei pentru înmormântare: 44 se fac pentru înmormântare. Acuma s-a mai modernizat lumea, mai ia și de la Tulcea. Dar câte unii fac, țin. Plus doi mari pentru preot și dascăl, din același aluat, mărimea și forma sunt diferite. Colăceii rotunzi. Șia mari se fac împletiti pe margine. Și fac femeile mai în vârsta, care nu mai au soț. Femei iertate, care nu mai au soț.” (Ciucurova, 2007), „Se fac colaci mititei și pentru înmormântare, puțin mai mare ca covrigu’, la brutar te duci, și [zici]: «Mie îmi faci 100 de colaci.» Ei, acum, da’ înainte făcea oamenii, neamuri se adunau, și făceau. Înainte era o femeie bătrână care făcea, da’ acum fac fete. La înmormântare se făceau 40 de colaci. Colaci, pi vechi, kalaci.” (Hamcearca, 2007).

În ceea ce îi privește pe turco-tătarii¹ din România, de la care avem cele mai multe informații în ceea ce privește riturile funerare, momentele importante ale ritualului de înmormântare în ansamblu par să fie mai puține și datorită obiceiului musulman de a face înmormântarea în aceeași zi a morții. Mesele sau pomenirile sunt făcute astfel în ziua înmormântării, la 10, 40 de zile, 50 de zile după înmormântarea propriu-zisă.

Priveghiul însă, spre deosebire de comunitățile de români unde acesta este obligatoriu în cele trei zile în care mortul rămâne în casă, are un caracter excepțional, neexistând, astfel, și o anumită pregătire alimentară în acest sens: „De regulă se înmormântează în aceeași zi, că se grăbește sufletul să ajungă la Mahomed. (...) Dacă așteaptă pe cineva din familie care e departe și trebuie anunțat, se priveghează morții și se face de mâncare azimă, ciorbă, tocană.” (Albești, 1976); „Când veneau vecinii de departe așteptau și privegheau, [se dădea] cafea.” (Ciocârlia, 1980).

În ceea ce privește masa oferită în ziua înmormântării, informațiile sunt extrem de variate, mâncărurile oferite putând fi extrem de puține: „Pezmeți care se împărțeau la oameni.” (Fântâna Mare, 1977) sau, dimpotrivă, având caracterul unei mese de sărbătoare: „Fasole cu carne, pilaf, compot, halva. (...) Sarmale, baclava.” (Ciocârlia, 1980).

Ca și în cazul românilor, există o serie de mâncăruri cu caracter obligatoriu, care par să aibă aceeași consacrare rituală (spre deosebire de turco-tătarii din România, informațiile de la comunitățile de tătari și turci din Turcia par să nu confere valențe rituale funerare acestor alimente, ci doar caracterul necesității pregătirii lor). Astfel, halvaua, șerbetul, kulac ciorbasî (pentru masa pregătită la 52 de zile după înmormântare), pesmetul și gogoșile (numite și scovergi) devin alimente care nu pot lipsi: „În general pui mâncare cam ce vrei, dar oricum nu trebuie să lipsească pesmetul și halvaua la ei. Pesmetul e colacul, cum e la noi și halvaua e coliva. Halvaua se prepară: este o făină

¹ Pentru comunitățile de turci și tătari din România, este greu de făcut o delimitare etnică extrem de clară, interlocutorii noștri provenind din familii mixte la prima, a doua sau a treia generație.

prăjită în ulei și cu sirop de zahăr după aceea. Ulei, făină, zahăr, din comerț.” (Babadag, 2007), „După ce vii de la cimitir întâi face slujba și pe urmă stă la masă. Se face halva turcească din făină. Prăjește făina cu ulei, aia se face. Și la noi la orice pomană trebuie să faci scovergi, să se ducă mirosul. Să facă abur, să se ducă, să primească mortul. Șerbet din zahăr. Este obiceiul rămas. În loc de vin, de rachiu, faci șerbet. Amesteci cu zahăr, să se facă dulce, mai pui și lămâi, toci, ca să acrească. Acuma a ieșit și sucurile astea. Înainte făceam șerbet din soc.” (Ciucurova, 2007). Același imperativ pare să se manifeste și în ceea ce privește mâncărurile frumos mirositoare (de unde și folosirea condimentelor), al căror abur trebuie să ajungă în lumea de dincolo, la cel mort: „Trebuie să gătești ceva, ca să ajungă aburul. La noi se face o dospită, atunci când a murit se face halva și gogoși. Alea-s de nelipsit la noi. Cât îl citește pe mort acolo, cât îl scaldă la cimitir, aici trebuie să fie pregătite astea. Că aia contează, aia e mâncarea lui. După aia tu poți să pui pe mese indiferent ce pui, nu mai sunt... alea n-au valoare. La noi asta era, kulac ciorbași sau o ciorbiță cu carne tocată.” (Măcin, jud Tulcea), „Halva și gogoși. Halva: întâi facem siropul și dup-aceea prăjim făina în ulei, bine, bine, bine, până dă o culoare maronie, și când e gata făina prăjită turnam siropul în făina prăjită și se leagă, dă o culoare maro. Siropul din zahăr. O jumate de ulei, un kilogram de zahăr, un kil jumate de apă. Și când pui la prăjit cât cuprinde uleiul făina, și când se prăjește, se mai lasă, se mai moaie. Și când se rumenește, pui siropul și se leagă. Și dup-aceea facem gogoși simple în ulei. Din făină, apă și drojdie. Frământ bine aluatul, lăsăm să crească și dup-aceea facem niște cocoloașe și întindem cât farfuria și prăjim în ulei. Se fac subțiri. Ca o clătită, cât farfuria. Se servește cu halva aia. (...) Șerbet: apă, zahăr, lămâie și cuișoare. Fierbi cuișoare și pui zeama.” (Ciucurova, 2007).

Alături de acestea, ca și la români, sunt oferite mâncăruri cotidiene, dar care conferă mesei în general un caracter ritual: „[Pregătim] și sarmale, și cuș-cuș, și ciorbă, și friptură. De toate. Cozonac.” (Ciucurova, 2007). Spre deosebire însă de români, unde există o specializare în pregătirea alimentelor rituale, aceasta pare să lipsească în cazul turco-tătarilor, repartizarea preparării revenind în general, indiferent de caracterul mâncărilor, femeilor. În cazul turco-tătarilor însă se păstrează, și în cazul ritualului funerar, regula confesională a servirii mesei de către femei și bărbați în locuri separate (în cazul tătarilor din Turcia, aceste informații au fost extrem de contradictorii, de la servirea mesei în case separate până la servirea împreună la aceeași masă): „Bărbații separat mănâncă, pe urmă femeile, separat. Altă cameră.” (Ciucurova, 2007). Interdicția participării femeilor la înmormântarea propriu-zisă face posibilă, în unele cazuri, păstrarea acestei reguli: „Înmormântare: Atunci când pleacă, îl duce bărbații, pe umăr, nu în mașină. Deci, în mașină, au mai început acum, dar mai rar. Șase îl duc odată. La un drum, șase se mai schimbă. Și îl duce femeile până la poartă și bărbații pleacă [până la cimitir]. În timpurile ăsta rămân femeile și se citește iar, și se pune mâncarea la femei.” (Babadag, 2007).

Conform unui interlocutoare românce, căsătorită cu un turc, pomenile sunt mai numeroase: „Pomeni. Deci la ei se fac 7 zile la rând. După 7 zile, faci 37 de zile, după 37 de zile faci 40, după 40 faci 52 de zile – pomana cea mai importantă. Atunci se desprinde carnea [...] așa consideră ei.” (Babadag, 2007). Cea mai importantă masă, oferită la 52 de zile după înmormântare, are caracterul ritual cel mai accentuat, fiind dublată de o credință explicită (desprinderea cărnii de pe oase și căderea urechilor): „După 7 zile, faci 37 de zile, după 37 de zile faci 40, după 40 faci 52 de zile – pomana cea mai importantă. Atunci se desprinde carnea [...] așa consideră ei. Au și o mâncare specială, atunci la 52 de zile, toată lumea gătește același lucru. Deci, dacă timp de 7 zile servești tu cu ce dorești, 40, iar așa, la 52 au mâncărurile speciale. Este o ciorbă, kulak ciorbași și cudurma. Astea-s cele mai importante pomeni ale lor, 6 luni. Kulak ciorbași este o ciorbă în care se introduc niște foi mari, de aluat, se taie pătrățele mici, 3cm/ 3cm și se pune înăuntru o bucățică de carne, da’ carne tocată, făcută cu ceapă cu piper, cu ăstea, apoi se suprapun ca un triunghi, iar capetele triunghiului se lipesc, deci, exact ca niște urechiușe. Ei zic kulak ciorbași. Deci, v-am zis, ei zic ceva, înțelesesem eu că atunci, la 52 de zile, se desprinde. Da, și tocmai de asta, este mâncarea asta făcută și după aceea. Deci asta e ciorba, se pune la fiert, apoi se drege cu iaurt, cu izmă, cu ce-i mai pun ei acolo.” (Babadag, 2007).

Spre deosebire de români însă, turco-tătarii din Dobrogea nu oferă pomeni celor care participă la diferitele momente ale ritualului funerar (fie în ziua înmormântării, fie la alte intervale după aceasta), ci doar masa propriu-zisă, făcându-se astfel o diferență între *dua* (masa sau alimentele oferite oricând, inclusiv la înmormântare) și *meilut* (o rugăciune colectivă unde se oferă și mâncăruri): „[Turcește] se spune și meilut, și dua. Dua se spune la orice pomană, iar meilut e un obicei când citești, când îl pomenești pe Mohamed. Atunci meilut se spune. Dua se spune la orice pomană.” (Ciucurova). Pomana are ca beneficiar, de cele mai multe ori, pe cei aflați în viață, spre deosebire de români, unde termenul a căpătat specializare pentru segmentul funerar (beneficiarii sunt cei plecați în lumea de dincolo): „E pomană de sănătate, nu de mort, pomană înseamnă să dai ceva, nu că-i pentru morți.” (Babadag, 2007).

La tătarii din comunitățile prospectate de noi în Turcia, alimentele cu caracter obligatoriu (dar care pot fi făcute, spre deosebire de cele de la înmormântările românilor, și în alte zile ale anului, ca mâncăruri cotidiene), par să fie aceleași ca ale turco-tătarilor din România: „Mâncare de cartofi, se prăjește aluat, keşbeşe, (...) halva, măsline, gem, se pun în tavă și se servesc. (...)” (Polatli, 2011)

La tătari, dintre mâncărurile cotidiene pregătite pentru mesele funerare predomină cocăturile: „ciğbörek, mâncare de cartofi, se prăjește aluat, keşbeşe, geantâk” (Polatli, 2011), „La 40 și 52 de zile este comemorarea, se citește din Coran, Yasin. În general se

servesc cocături. E o zi despre care se știe dinainte și se pot pregăti produse din aluat, la înmormântare nu se știe, dar în aceste zile se pot pregăti.” (Golbasi, 2011).

În cele 3 zile de după înmormântare, se oferă șerbet, o băutură care nu capătă însă destinație strict rituală, fiind oferită și la masa de lăuzie sau după rugăciunile de la geamie: „După rugăciune, dăm și șerbet până în 3 zile. Șerbet: Roșu, cu colorant de șerbet, fierbem cuișoare. (...) Fierbi apă cu zahăr, pui colorantul alimentar, apoi fierbi cuișoare și adaugi.” (Polatli, 2011).

Cea mai importantă masă funerară este cea oferită în cea de-a 52-a zi după înmormântare, atunci când se pregătește mâncare cu funcție rituală și destinație funerară. Una dintre mâncărurile care capătă semnificație rituală este kulak çorbası, prezentă și la turco-tătarii din România (ale cărui denumiri pot varia): „La 52 de zile se face kulak çorbası care se mai numește și kasık börek çorbası, se zice că atunci îi cad urechile. Sunt sub formă de eșarfă.” (Polatli, 2011), „(...) Înainte nu prea erau înmormântări. Se făceau scovergi cu drojdie, din cocă. Se prăjește în ulei. Ca ceva dulce, se face halva, halva de făină. (...) Desertul se face tot timpul. Halvaua poate să fie de griș sau de făină. La mese, aceste dulciuri se fac.” (Eskişehir, 2011). Mâncărurile oferite însă pot fi preparate și cu alte ocazii, nefiind, astfel, mărci ale mesei funerare.

Dacă la români pomenirile celui mort după momentul propriu-zis al înmormântării sunt dominate de elemente alimentare, la turci și tătari acestea devin mai degrabă comemorări prin rugăciune: „Fiecare citea rugăciuni acasă. Dar, tătarii acordă multă importanță celei de-a treia zi. [Ce se face în acea zi?] Rugăciune.” (Eskişehir, 2011).

Conform informațiilor de teren, hrana din riturile funerare pare să fie cea mai conservatoare, păstrând profilul confesional și etnic. Trecerile dintr-o lume în alta, geografic vorbind, par să nu fi influențat major acest segment, ca și trecerile temporale, dinspre un model tradițional spre unul modern, care ar duce la anularea funcțiilor rituale ale anumitor alimente. În continuare, comunitățile cercetate invocă anumite elemente alimentare ca mărci ale trecerii în riturile funerare, lăsând în același timp spațiu deschis pentru segmentul social al acestei treceri (mâncărurile care se pot pregăti și în hrana cotidiană).

Aceste observații ne determină să considerăm că măsurile legislative cu caracter uniformizant care sunt aplicate în obiceiurile funerare nu vor putea anula fondul de credință care le generează performarea. Impermeabile la trecerile dintr-o lume în alta, geografic și istoric, aceste rituri, ca și mărcile alimentare care le însoțesc, rămân însemnul unei treceri de ordin ontologic, în care respectarea unor măsuri rituale devine normă fundamentală.

Anexa 1

Informații de teren privind hrana din riturile funerare

Răspunsuri la chestionarul Atlasului Etnografic Român (Arhiva de etnografie, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”)

Români

Mâncăruri oferite la priveghi: „Colivă fiartă, gogoși și un pahar de vin”: Baia; „Un mizilic, o bucată de pâine cu brânză și un pahar de vin”: C. A. Rosetti; „Uscățele, gogoși, vin”: Casimcea; „Vin, țuică, biscuiți”: Cârjelari; „Seara se da borș, orez sau cartofi de post și cu carne, orez i se spune la pilaful de orez cu lapte și cu stafide”: Chilia Veche; „O cină: mâncare cu pâine”: Dăeni; „Mâncare: se taie o oaie și se face mâncare, băutură, colivă”: Izvoarele; „În prima noapte nu se dădea mâncare. Un pahar de băutură, vin și o felie de pâine. În a doua noapte de priveghi se dă cina. Se gătesc două feluri de mâncare: cartofi la cuptor cu friptură și pilaf de orez dulce. Dacă nu e de post. Se dă și colivă, vin, rachiu”: Lunca Vița; „Jos pe pământ se pune masa: mâncărică de cartofi, pește, fasole”: Mahmudia; „De post: fasole, cartofi în tavă, varză cu orez; dulce: se tăia o pasăre, oi”: Nalbant; „Cina: mâncărică de cartofi, fasole (post); dulce: tocană, sarmale, friptură de pasăre”: Peceneaga; „Rachiu, sarmale, orez, varză cu carne, vin”: Visterna; „Vin, scovergi, biscuiți”: Adamclisi; „Scovergi, rachiu, vin”: Cochirileni; „Țuică, vin; se dădea mâncare ce aveau”: Dobromir; „La priveală: vin, biscuiți, bomboane”: Ostrov; „Cine se duce la priveghi duce de mâncare și se face masă, băutură”: Poarta Albă; „Scoverzi, vin, biscuiți, cozonac”: Runcu; „Pișcoturi și grâu fiert nepisat, vin, pâine caldă cu vin, ca o călăvie”: Siliștea; „Un pahar de vin, cafea, fructe”: Șipote; „Biscuiți, vin, cafele, floricele, cocături”: Topalu; „Țuică, călăvii (colăcei), gogoși, pâine și brânză, biscuiți, gogoși”: Valu lui Traian; „Biscuiți sau gogoși, vin”: 23 August;

Praznicul de înmormântare: „Ciorbă, varză, colivă. Se făcea pomană mortului când îl îngroapă: borș, găluște, pilaf sau varză cu carne sau tocănică. La pomană să da mâncarea ca la nuntă, mizilic, ouă fierte, ciorbă de miel, pilaf, cozonac”: Baia; „În zi de post: ciorbă de fasole boabe, varză prăjită cu ulei; în zi de dulce: ciorbă de carne și varză cu carne”: C. A. Rosetti; „Post: măsline, sarmale, fasole, pește, mâncare de prune, tocană de cartofi”: Casimcea; „Sarmale, pilaf, mizilic, friptură, băutură, colivă”: Cârjelari; „Se face mâncare: borșul este principalul, pentru că venea lume multă. Se mai dă varză cu carne, orez, băutură”: Chilia Veche; „În posturi: fasole fiartă în cazan, cartofi la cuptor, sarmăluțe de post; dulce: ciorbă de pasăre în cazan, friptură pă pilaf; de post: fasole, cartofi; de dulce: pilaf sau fasole, borș, băutură; mizel la început”: Dăeni; „Mâncărică (sarmale, chiper umplut), băutură, colivă”: Izvoarele; „Ciorbă, sarmale, cartofi cu friptură, băutură. Dacă se găsește pește se face rasol de știucă, plachie. Sau se dă tocăniță de pasăre. Se mai da și orez dulce. La început se da colivă și rachiu”: Lunca Vița; „Borș (fără borș nu e înmormântare). De post: mâncărică, pește. De dulce: supă de găină, oaie cu cartofi, bulgur, orez cu stafide”: Mahmudia; „Se tăia o oaie: tocană, cu varză, cu orez. În post: fasole, varză, cartofi, orez dulce. Mai primită e pomana de oaie și mai ales de cărlan, de miel”: Nalbant; „Borș, colivă pe tavă, pește prăjit, ardei umpluți cu carne de morun, rachiu, cozonac”: Sfântu Gheorghe; „Se dă colac cu lumânare, pom: cu dulciuri, bomboane, oglindă, pieptene, căldare, cană, din cocă: scară, păsări, foarfece”: Stejaru; „Ciorbă în cazan, friptură cu cartofi, varză cu carne, cozonac”: Valea Nucarilor; „Toată lumea se spăla într-o căldare cu apă; cartoafe, orez, sarmăluțe, pește la cuptor”: Visterna; „Miercurea, de

post: fasole, sarmale de post; de dulce: sarmale, borș, friptură, băutură”: Adamclisi; „Ciorbă sau varză, friptură, pilaf la țuică, cu bucăți de zahăr; la înmormântare în zilele de post: fasole, bob, borș de cartofi, varză fiartă, la țuică bucăți de zahăr. Nu se făcea pomană fără prune cu orez, dacă era post, umbra pământu’ tot și tot făcea, dulciuri”: Albești; „De dulce: varză cu carne, tocană cu carne; de post: fasole scăzută, prune, ca la nuntă: mezeluri, roșii, castraveți, borș, friptură, bere”: Cochirleni; „Tocăniță, ciorbe, friptură, pilaf, băutură”: Dobromir; „Dacă este post: prune cu orez, cartofi, fasole; dacă este de dulce: borș, friptură, băutură, colaci”: Istria; „Post: fasole scăzută, pilaf, varză; dulce: ciorbă, pilaf”: Mereni; „În post: bulgur opărit (rântaș), fasole scăzută, ianâie de prune, dovleac fiert, tăiat bucăți și cu magiun de pepene; varză, mâncare de cartofi; în dulce: varză cu carne, ianâie (tocană cu varză și carne), sarmale, orez cu pasăre, foarte rar plăcintă cu brânză; mâncău jos pe pânză și stau pe perne de paie; masa la pomană sau la praznic; astăzi în zi de post este ca și înainte; în zi de dulce: aperitiv: brânză, salam, măslina, roșii; nu fac toți. Apoi începi: orez cu pasăre, tocăniță de legume cu carne sau sarmale, varză cu carne. După aperitiv de regulă se servesc două, trei feluri de mâncare, dulciuri, țuică, vin”: Ostrov; „Masă de pomană de post: fasole, cartofi, băutură; de dulce: sarmale, pește, băutură”: Poarta Albă; „Se da masă: varză cu carne, friptură, varză cu carne, pilaf, cocături”: Peștera; „Borș, sarmale, varză cu carne, pilaf, borș de pește. De post: fasole frecată, fasole scăzută, tocăniță de cartofi, prune scăzute (cu făină)”: Runcu; „Borș și orez cu lapte”: Săcele; „Pilaf cu carne și varză cu carne, băutură: țuică și vin”: Siliștea; „De dulce: tăiai pasăre, pilaf, sarmale; de post: măslina, fasole scăzută, sarmale de post (cu orez, stafide), ardei umplut”: Șipote; „Colivă, țuică, sărmăluțe, tocană, vin; dacă era post: supă și iahnie de fasole uscată sau iahnie de cartofi, pește, plachie, supă și tocană de pasăre”: Valu lui Traian; „Pomană: colivă, sarmale, borș, friptură, pilaf, băutură, depinde: de dulce, de post”: 23 August.

Parastase (în biserică, acasă): „La nouă zile, 20 zile, 40 zile, trei, șase, nouă luni, un an. Se dă la biserică colivă, vin, mere, pepeni, struguri, cu lumânare. Se făcea și acasă o ciorbă, pilaf, tocană”: Baia; „Colaci și colivă, azi nu prea se mai fac parastase”: C. A. Rosetti; „Cheamă patru, cinci persoane, se face o mică masă; la parastas se face un colac și 40 colăcei”: Casimcea; „Un colac mare și 44 de colăcei mici, împletțiți, colivă, ce are omul de mâncare: borș, friptură, pilaf”: Cârjelari; „Borș, cartofi cu carne sau cartofi de post, fidea dulce, orez (fiert dulce), trei pahare cu vin sau țuică. La parastase nu se pregăteau sarmale”: Chilia Veche; „Mâncare: un colac mare, se împart covrigi, mere, la biserică”: Dăeni; „Trapeji; mâncăruri, băutură”: Izvoarele; „Am făcut parastas cu pomană. Am dat pomană după obicei. Se da rasol de pește, friptură și vin sau se da pește prăjit, se da și pilaf de orez dulce, cu zahăr. Se dă obligatoriu colivă și colac mare la preot. Masa se făcea acasă”: Luncavița; „La trei zile, la nouă zile, la 20 de zile: se făceau colaci (câți veneau la parastas le dădea colac), colivă, ciorbă, fasole, varză, sărmăluțe de post, cartofi; de dulce: ciorbă de găină, de găște, sarmale, mizel, salam, măslina, cașcaval”: Nalbant; „Bulguri de grâu, supă de pasăre, friptură cu cartofi, pește”: Niculițel; „Colivă de grâu, călăvii, sarmale, tocană, murături, două capete la fiecare parastas, mere, covrigi”: Peceneaga; „Ciorbă, friptură, varză cu carne, cozonac”: Valea Nucarilor; „Colac mare, Drept Dumnezeu, prescura și 44 colăcei mici, lângă ei colivă, ou fiert, mere, lumânare, fiecare ce avea, mâncare mai bună”: Adamclisi; „Doar împărțea la biserică: prescurele cu o bucățică de zahăr sau rahat, cornulețe cu ou, prună; în pungă: cornuleț, ciocolată, cireșe”: Cochirleni; „Colivă, colaci și lumânări”: Comana; „Capete, colivă, 44 lumânări, fructe, miere de albine de pomană, într-un caston, și fiecare lua cu un colac”: Dobromir; „40 colaci, un căpețel, o prescure, o colivă, o farfurie cu mâncare, o lingură, o cană cu apă”: Istria; „La biserică se împart 40 de colaci cu colivă pe ei și acasă

fac o masă cu câteva persoane.”: Ostrov; „Se împărțea la biserică. Se împarte în biserică: lumânare, covrigi, măr, biscuiți. Numai unii fac masă acasă, rar; dă mâncăruri bune: ciorbă, sarmale, cocături.”: Peștera; „44 colăcei și lumânări, la biserică, apoi pomana acasă (care voia), 44 covrigi.”: Runcu; „Nu se serveau mâncări, numai colaci cu grâu fiert (colivă) și lumânare pentru fiecare colac împărțit.”: Săcele; „Mâncare de post: sarmale de post, orez cu varză, mâncare de dulce: varză cu carne și pilaf, băutură.”: Siliștea; „La ridicarea Panaghiei, la an, 44 de colăcei, lumânări, împărțea la lumea din biserică, cumpără covrigi de la oraș.”: Șipote; „Colac pentru biserică și colivă, prescure și acasă borș, pilaf, tocană.”: Topalu; „Colivă de grâu, țuică, sarmale, tocană, vin; la șase săptămâni, șase luni, un an, la șapte ani, dezgropare, parastas, colivă, capul parastasului: patru colaci, se împarte la biserică un covrig, o lumânare și un ou sau un măr, mâncăruri de pasăre.”: Valu lui Traian; „După șase săptămâni, jumătate de an sau la un an: 44 covrigi, cornuri, mere, 44 colăcei, 44 lumânări, se împart în biserică, cu prosoape.”: 23 August.

Alimentele date de pomână: „Colăcei; la moșii de vară: pilaf; în străchini: borș, o bucatăică de cozonac, plăcinte, lumânare, cireșe. Iarna dam mere, pilaf, borș. Știm că la bunicii noștri le plăcea borșul și acumă dăm pomână borș, plăcinte, biscuiți, cireșe, lumânare. Se dă și struguri, toamnă.”: Baia; „Orice fel de mâncare putea să dea de pomână, oricând numind sufletul mortului căruia îi dădea pomână. Primele fructe ce apăreau de-a lungul anului să dădeau de pomână și apoi se înfruptau cei vii.”: C. A. Rosetti; „La moși: borș, sarmale, varză, pilaf, lapte cu orez.”: Casimcea; „Ce are omul de mâncare, se pune în vase, ce se dă la pomână.”: Cârjelari; „Se făceau înainte piftelile de pește, foarte gustoase. Se făceau foarte bune din știucă: se toca bine, se puneau ou, piper negru, sare, ulei, se frământau și apoi se prăjeau.”: Chilia Veche; „Pilaf de pasăre, pilaf, orez cu lapte, tăiței cu lapte, friptură cu orez, plăcinte din foi subțiri cu grâu pisat, fiert, coapte pe plită, grâu fiert în lapte. Se împart covrigi, mere, la biserică. Oaie peste groapă.”: Dăeni; „Se fac odată cu parastasele. 40 de străchini cu mâncare și colac. Acum 40 de farfurii la 40 de zile, mâncare, colac.”: Izvoarele; „Ce avea omul de post sau de dulce. Nu se făceau mâncări speciale. Se împărțeau în farfurii adânci tot felul de mâncări: ciorbă de miel sau pilaf sau altceva ce are.”: Luncavița; „Lapte cu orez la moși, ciorbă. Când scoți mortul, puneai într-un castron mâncare (cartoafă, varză, nu borș că se varsă) ca să iasă aburi (credeau că se duce cu sufletul), o dădea la ușă cu pomul încărcat.”: Mahmudia; „Sărmăluțe, mâncărică de pasăre, pește.”: Niculițel; „Colaci, fructe, struguri; o găină, un cârlan, covrigi, cozonac.”: Peceneaga; „Colivă, borș, pește prăjit, cozonac; la pomana de 40 de zile se face cu o seară înainte o cină la care sunt invitate rude apropiate și se dă mâncare, mâncări tot din pește (borș, pește prăjit, cozonac).” : Sfântu Gheorghe; „Peste groapă se dădea la gropari o găină și o bucată de pânză cu un colac. Înainte se dădea peste groapă o oaie sau un vițel.”: Stejaru; „Trei feluri este scris să dai: borș, sărmăluțe, cartoafe în sobă cu carne, varză, borș; de post: orez cu varză, fasole făcăluită, cartoafe, varză.”: Visterna; „În vase la pomeni se puneau mai mult pilaf; bătrânii puneau păsat fiert și cu untură și lapte, mai ales la nași.”: Albești; „Primele fructe de orice fel, când apar, întâi se dau de pomână pentru morți și apoi de mâncare pentru vii.”: Comana; „Ce aveau de mâncare se dădeau în farfurii.”: Dobromir; „În post: fasole, cartofi, mâncare de prune; dulce: pește, o farfurie cu borș, o farfurie cu pilaf, friptură.”: Istria; „Orez cu lapte, pilaf, fructe, colivă.”: Mereni; „În vase se puneau: bulgur cu lapte, bulgur cu carne; se dădea de pomână o oaie peste groapă; la înmormântare se împarte o farfurie cu mâncare, pilaf, pâine, zahăr, brânză.”: Ostrov; „Colăcel, măr, ciorchin de strugure, o oaie de pomână peste groapă (pomana mortului) [1900], la fel și diferite obiecte.”: Poarta Albă; „Se dau [la] moși vase cu mâncare: sarmale, ciorbă,

pilaf și alte mâncări.”: Peștera; „La moși: pilaf, orez cu lapte (străchini și oale)”: Runcu; „Varză cu carne, ciorbă (în zi de dulce), varză prăjită în ulei și fasole bătută (în zi de post)”: Săcele; „Sâmbăta Morților (după 9 Martie) când se lasă postul Paștelui și al Crăciunului, tai pasăre, pilaf, împarți (fără vase), Joi Mari: se împarte prune cu orez, sarmale cu orez, la moși (sâmbăta Rusaliilor): cană, farfurie, furculiță, borș cu carne, pilaf cu carne, lapte cu orez. Dacă murea un om fără lumânare era obiceiul trei ani la rând să-i dea de pomană un cocoș alb în noaptea de Înviere.”: Șipote; „Pilaf, varză, pe colac pui mere, ouă, ștergar și batiste.”: Topalu; „Colaci, fructe (mere), struguri, păsat cu lapte, orez cu lapte, pilaf de pasăre; o găleată cu apă, o oaie peste mormânt, sarmale, pasăre, fructe.”: Valu lui Traian.

Colacii de înmormântare: Generalități: „La mort în coșciug îi punea colac cu pominete. Îl lua omul care dezlega mortul la cimitir.”: Runcu.

Colaci preparați pentru momentul principal al înmormântării: „Covrigi și colaci de coș, călăvie (trei bucățele de pâine, punem pristolnicu’ pe ele), colaci pentru popă, dascăl, unul la cimitir, îl rupem cu colivă, făceam colăcei mici pe care îi dăm la cei ce veneau la înmormântare. Acuma dăm covrigi cu colivă, facem și colacii pentru popă.”: Baia; „Colaci cu formă de cruce.”: C. A. Rosetti; „Colacul ăl mare, colăcei, calăvii sau colăvii, prescure.”: Casimcea; „Prescure: câte trei prescure la un capăt, capete: de târnă unul, unul de trei zile, unul de nouă zile.”: Cârjelari; „Colaci, un singur fel. Se fac 40 de capete rotunde, împlețiți în două vițe.”: Chilia Veche; „Colăcei mărunti, călăvii (turte), capete; în pomul făcut pentru înmormântare (o cracă gătită din măr sau zarzăr): covrigi, un colac mare, nouă colaci mici, mere, scară de pâine, foarfece de pâine, găleată, oglindă.”: Dăeni; „12 poduri: 12 colaci rotunzi, se dau la fiecare oprire.”: Izvoarele; „Colăcei pentru dus la groapă și dat de pomană sau pentru pus în pom. Capuri care se dădeau preotului.”: Luncavița; „12 poduri, cu gaură; două pomeni (fără gaură): unul la mormânt și unul cu pomul la ușă. Podurile, la hodineli.”: Mahmudia; „12 poduri se dădeau la odihneli; nouă colăcei se rupeau la poarta cimitirului, șase capete cu șapte prescure, prescornicul, crucea, pomana. Un cap: pe turtă pune pomana, pe ea crucea și câte trei cornuri sprijinite de ele. Dă câte șase capete lui popa.”: Nalbant; „Călăvii, colăcei mici pentru copii, se dădeau la masă spre a fi luați acasă; două capete, doi colaci rotunzi cu două vițe cu gogonele deasupra în formă de cruce; o cruce; o prescură. Pom: cireșe, prosop, oglindă, rochie, batic; porumbei de aluat; scară de aluat; mere, ouă fierte, covrigi.”: Peceneaga; „Colaci se dădea la fiecare care vine la înmormântare. Se fac și astăzi la fel. Sau se cumpără. Se pune un colac pe fiecare teanc de piese de îmbrăcăminte ce se dau de pomană.”: Sfântu Gheorghe; „Capete: trei bucăți de mărimi diferite, prescură, colivă, colaci de pomană cu lumânare se dădea la masă. Câte un colac cu pânză se dădea la răspântie pe drum spre cimitir.”: Stejaru; „Se făceau 12 colaci pentru poduri, nouă colăcei care se rupeau la cimitir când băga mortul în groapă, și colaci care se dădeau cu găina peste groapă.”: Valea Nucarilor; „Nouă colăcei la cimitir și împarte la copii, 44 colaci, vămile (cei bogați), cei săraci: 12 poduri cu 12 colăcei – vămile; călăioară, cu chistornicul pe el. Dacă nu ai chistornic pui cu o crenguță de busuioc; colăcel, crucea, la preot se dă: capătul cu un colăcel pe el și crucea; la nuntă se dau patru, cinci feluri, la pomană trei feluri; călăvie: o bucată tăiată întoarsă, cu chistornicul pe ea; o tămâiam pe pragul ușii, o stropeam cu vin, zahăr. O duceam la cimitir, împărțeam din ea cu vin.”: Visterna; „Capete.”: Adamclisi; „Capăt, prescure, colăcei, câte 24 de bucăți, scărlică.”: Albești; „La mort se fac două capete; capul, arangelul, crucea, puntea, patru colaci la masă, colac de femeie, colac de bărbat, călăvie (o turtă) cu șase colaci împlețiți din două vițe.”: Cochirleni; „Capete (trei);

prescura (trei); colăcei (nouă) pentru un cap; arhanghel, rotund, ca un covrig, împletit: „Dobromir; „22 colaci, un căpețel, o prescure, o colivă”: Istria; „Colacul, doi colaci ca doi covrigi împlețiți, prescurea, nouă colăcei”: Mereni; „Colac, mărturie, cruce, colăvie, colaci de țărână, prescure; un cap, doi colăcei, trei colăvii, patru prescure”: Ostrov; „Un cap, rotund, o cocuță de aluat, întinsă, pe ea se pune o cruce de cocă, cu cocuțe mici deasupra, o cruce din două cocuțe, pe cocuțe se pune pristolnicul, zece prescure, colivă, două călăvii, pâine caldă cu vin (din prescură)”: Poarta Albă; „Colăcei pentru copii, parastasu’ pentru preot (se fac trei colaci pentru trei zile), prescura. Se cumpără chifle sau covrigi în loc de colaci”: Peștera; „Capetele: Cap, Puntea, Prescura, Aranghel. Se făceau și colăcei: pentru slujba de parastas, nouă colăcei pentru pomineți (când se citește slujba în biserică). Azi, la fel sau cumpăram covrigi”: Runcu; „Două feluri de colaci: 1. Colaci mici care se împărțeau la pomană mare, 2. colaci mari pentru siriul mortului”: Săcele; „Capete: trei colaci mari, unul mare, rotund, împletit, cu cruci pă el, cu pristolnicu, al doilea mai mic, rotund, împletit, cu patru cruci, al treilea prescura, sub formă de cruce”: Siliștea; „Două capete (împletit în două, merișoare), prescură, colăcei pentru cei veniți la pomană; colac pentru cap: împletit în două, cu cruciulițe – arhanghel. La ridicarea Panaghiei (șase săptămâni): o turtă pătrată cu nouă merișoare pe ea și trei cruciulițe și două capete”: Șipote; „1. Sf. Arhanghel, 2. Avram, 3. Dumnezeu, 4. Maica Precista. Pitișoare și cojoni, călăvii, uitașilor”: Topalu; „Patru capete”: Valu lui Traian; „Două capete, unul al țărâniei, altul pentru trei zile, Lăturghie, Aranghel, Prescură, nouă colăcei, trei turtișoare: la un cap; Lăturghie (turtă jos cu pristolnicu’, prescură cu pristolnicu’, aranghelu’, patru cruci pe el, colăcei, împlețiți sau opturi), unii se împart cu vin (colăcei de la gura cuptorului, Călăvii), unii se împart la lumea de la pomană”: 23 August.

Forma colacilor: „Rotundă, colacul pentru popă de formă rotundă. Înăuntru, unu’ are aluat în formă de cruce”: Baia; „Cruce”: C. A. Rosetti; „Colacul ăl mare: împletit în două, turte cu pristolnicu’, peste această construcție se așează o altă formă; împletit în trei, se face semnul crucii din două bucăți rotunde de cocă. Peste aceasta se așează prescurea care e făcută din cocă rotundă și cu pristolnicul pus în mijloc; colăceii: împletit în trei, cumpără japoneze; pe colac se pune un pristolnic mic și pe prescure un pristolnic mare”: Casimcea; „Capetele (colac mare, cu patru prescure deasupra și o prescură la mijloc). După ce se coace, se mai pune o cruce și o prescură de aluat deasupra, coapte, pristolnicul pune pe capete și pe prescură. Podul: colac rotund, împletit, cu o viță pe margine”: Cârjelari; „Roată, împlețiți; un cap mare, doi arhanghelari, o cruce”: Dăeni; „Împlețiți în două, rotunzi; două rânduri de împletituri”: Izvoarele; „Rotundă: colăceii de dus la groapă și capurile. Trei colăcei ce se pun în pom au formă de porumbel, trei [în] formă de covrigei cu cruce. Capurile se dau la preot. Se fac nouă colăcei în care se pune și câte un ban, se duceau în ciur la groapă și se dădeau de pomană. Se dă și acum de pomană la groapă tot colăcei. Se fac și nouă colăcei de pus în pom care au forme diferite: trei colăcei au forma de porumbel, făcuți tot din cocă; trei colăcei au forma de covrigei și trei colăcei au forma rotundă a colacului. Un cap este format din trei colăcei la care li se spune: arhanghel, colac de cinci, colac de șapte. Și la panaghie se fac la fel și colaci și capuri”: Luncavița; „Podul: rotund, împletit din două vițe; colăcelul, la fel; pomană: viță care se întoarce în sus”: Mahmudia; „Podurile: la mijloc împletit din două vițe”: Nalbant; „Rotunzi, împlețiți; două capete, doi colaci rotunzi cu două vițe cu gogonele deasupra în formă de cruce; o cruce; o prescură; porumbel de aluat; scară de aluat”: Peceneaga; „Călăioară – cu chistornicul pe el, crucea, călăvie – o bucată tăiată, întoarsă, cu chistornicul pe ea”: Visterna; „Un colac mare, rotund; pitișoare, pe el cu pristolnicul; colac, drept Dumnezeu,

rotund, împletit, mai mic; prescura, zece colăcei mici ai capului”: Adamclisi; „Rotunzi, prescura – făcută în cruce, cu pristornicul”: Dobromir; „Capul: e format din cruce, colac, mărturie; crucea e formată din două bucăți de cocă rotunde și împlețiți în două și așezate în formă de cruce. Unde se împreună se pune o bucată rotundă de cocă și pe ea se pune pistolnicu; colacul e format dintr-o bucată de cocă precum o lipie pe care se așază în formă de cruce două bucăți lunguiețe de cocă, iar între ele câte o bucată rotundă de cocă pe care se pune pistolnicu; mărturie: un covrig împletit în două peste care se pune o bucată lunguiață de cocă și în mijloc o bucată mică, rotundă, de cocă și pistolnicul”: Ostrov; „Împlețiți, rotunzi, împletit cu cruce pe el, se pune chistornic pe el”: Peștera; „Capul: ca o pâine rotundă, împletit cu o cruce din aluat. Puntea: împletit în două vițe. Aranghel: tot ca un colac, cu o împletitură pe margine, călăvie: cap de țără, cap de trei zile, cap de nouă zile. Care vrea îi face pe toți o dată la înmormântare. Care nu [vrea] face la fiecare soroc câte un cap și pomană. Colacii pentru parastas ca un opt”: Runcu; „Capul mare, rotunzi, împlețiți, rotunzi, o foaie rotundă, deasupra o cruce împletită cu patru gogonele pe ea și cu chistornicul, cap mai mic, din două șuvițe împletite, puse pe margine cu trei cruci deasupra, arhanghelul: împletit în două șuvițe, pentru femei, avea formă dată peste cap, pentru bărbat: nu se dă peste cap, cruce, presură două rotunduri puse una peste alta, deasupra cu pristornicul, nouă colăcei: pominețe, cu batiste și bani, la cei ce duc mortul, pom: o cracă, împodobit cu șervet, oglindă, bomboane, scară de cocă, călăvie: colăcei mici ruptți, cu vin”: Valu lui Traian.

Ingrediente folosite pentru prepararea colacilor: „Făină de grâu”: Baia; „Cocă de pâine”: Casimcea, Topalu; „Un pom: se face scară din cocă, colacul în gura căldării se leagă la căldare, trei prumbei, 12 poduri: colaci mari cu batiste (pomneți), cu bani”: Cârjelari; „Făină, apă, drojdie”: Mahmudia; „Cocă dospită”: Peceneaga; „Din aluat de pâine”: Visterna; „Făină, ulei”: Istria; „Făină de grâu curat”: Poarta Albă; „Din făină cu turtele: ies mai bine cu aluat”: Șipote.

Prepararea colacilor: „Prin frământare și modelare; plămădiți, dospiți, puși în tăvi și băgați la cuptor”: Baia; „Se frământa făina, se pune drojdie, dospea, se împleteau colacii”: Chilia Veche, C. A. Rosetti; „Un sul de cocă, adus, roată, încolăcit, capetele fixate sus peste rotund, unși cu vin și zahăr (miere)”: Dăeni; „Se plămădea făina, era lăsată să se dospească, li se da forma”: Luncavița; „Se plămădea făina, se frământa, erau lăsați să se dospească”: Niculițel; „Frământați: făină, puțină sare, lapte, drojdie (aluat)”: Peceneaga; „Se frământa făina cu apă, se pune maia, se dospea, se împleteau”: Sfântu Gheorghe; „Se frământau cu apă, sare, se coceau pe vatră la cuptor sau în tăvi”: Valea Nucarilor; „Frământați cu aluat”: Cochirleni; „Ca și pâinea obișnuită, dar preparat de femeie bătrână specialistă”: Comana; „Frământați în covată; 44 de pumneți: un colăcel legat cu batistă, cu lumânare, pe care-l dădeau pomană”: Peștera; „Făină, sare apă (dar mai ales lapte), aluat bine frământat, ca pâinea”: Valu lui Traian.

Vase și locuri folosite pentru prepararea și coacerea colacilor: „Covate, lighean. Înainte făceau colaci și pe vatră”: Baia; „Troacă”: Casimcea; „În tavale”: Cârjelari, Visterna; „Se coceau direct pe vatră”: Chilia Veche; „Pe vatră; în tăvi”: Dăeni; „Se coceau pe vatră”: Luncavița, Visterna, Peceneaga; „În covata de pâine”: Mahmudia; „În covata de pâine”: Nalbant; „Se puneau să se coacă pe vatră”: Niculițel; „Îi frământa în covată și-i cocea în tăvi”: Valea Nucarilor; „Direct pe vatră”: Adamclisi; „Căpistere”: Albești, Ostrov, Topalu; „Coptți pe vatră, cuptorul măturat bine. Se frământa în căpistere”: Cochirleni; „Covată”: Comana; „Pe vatră”: Dobromir; „Pe vatră, mai încoace în tăvi”:

Poarta Albă; „În forme la cuptor”: Peștera; „În trocuță sau în căpistere”: Runcu; „Covată”: Săcele; „În tăvi”: Silișteea; „Covată sau lighean”: Șipote; „În covată, în tavale”: Valu lui Traian.

Persoanele care preparau colacii: „O femeie mai bătrână”: Baia; „Femei din casă sau o vecină”: C. A. Rosetti; „O femeie anume, în vârstă”: Cârjelari; „Rudele mortului”: Chilia Veche; „Căpeternița”: Dăeni; „Femeile bătrâne, neamuri, vecine”: Izvoarele, Casimcea; „O femeie bătrână, căreia la noi i se spunea baba”: Luncavița; „Orice femeie”: Mahmudia; „O femeie bătrână, mai ales văduvă”: Nalbant; „O babă fără bărbat, sinceră”: Niculițel; Căpeternița: o femeie bătrână văduvă”: Peceneaga; „Orice femeie, mai mult văduve”: Visterna; „Fiecare sau o femeie bătrână”: Adamclisi; „O femeie bătrână”: Albești; „Căpităreasa (sau babă de capete): o femeie curată; tot căpităreasa face și prescura de biserică”: Cochirleni; „Femei bătrâne, specialiste”: Comana; „O bătrână pricepută”: Dobromir; „O femeie văduvă”: Istria; „Femei care știau să facă forma respectivă”: Ostrov; „Baba de vatră, văduvă”: Poarta Albă; „O femeie anume”: Peștera; „Căpităreasă: bătrână văduvă, îi face preotul moliftă de curățenie”: Runcu; „Colaci mici, îi făceau femeile casei, colacii mari, pentru sicriul mortului: o femeie specialistă, recunoscută în sat”: Săcele; „O femeie bătrână și văduvă, curată”: Silișteea; „Căpităreasa: o femeie văduvă, bătrână”: Șipote, Valu lui Traian; „Femei pricepute”: Topalu; „Femei bătrâne, văduve, curate”: 23 August.

Turco-tătari

Generalități: „De regulă se înmormântează în aceeași zi, că se grăbește sufletul să ajungă la Mahomed”: Albești.

Mâncăruri oferite la priveghi: „De regulă se înmormântează în aceeași zi, că se grăbește sufletul să ajungă la Mahomed. (...) Dacă așteaptă pe cineva din familie care e departe și trebuie anunțat, se priveghează morții și se face de mâncare azimă, ciorbă, tocană. La parastase, care se fac până la un an, se face masa sărbătorească descrisă mai sus. Fiecare cât poate cheltui”: Albești; „Când veneau vecinii de departe așteptau și privegheau, [se dădea] cafea”: Ciocârlia; „Se pregăteau pezmeți”: Fântâna Mare.

Praznicul de înmormântare: „Fasole cu carne, pilaf, compot, halva. (...) Sarmale, baclava”: Ciocârlia; „La înmormântare, de pomană scovergi, halva turcească, apă dulce (apă cu zahăr); la turci nu este obiceiul să se dea de pomană după înmormântare; la zece zile și la 40 și 50 se face seara, noaptea acasă: scovergi, halva, apă dulce”: Dobromir; „Pezmeți care se împărțeau la oameni”: Fântâna Mare.

Mâncăruri și mese oferite la diferite momente după înmormântare: „La 40 de zile se fac mâncări alese: ciorbă, tocană din carne de oaie, sarmale, orez cu lapte”: Fântâna Mare.

Mâncăruri date de pomană (pentru acasă): „În ziua înmormântării se împărțeau numai pezmeți”: Fântâna Mare.

Răspunsuri la ghidul de interviu aplicat în proiectul Dobrocult, coord. Ion Ghinoiu (Arhiva de etnografie, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”)

Români

„Colăcei pentru înmormântare: 44 se fac pentru înmormântare. Acuma s-a mai modernizat lumea, mai ia și de la Tulcea. Dar câte unii fac, țin. Plus doi mari pentru preot și dascăl, din același

aluat, mărimea și forma sunt diferite. Colăceii rotunzi. Ția mari se fac împletii pe margine. Îi fac femeile mai în vârstă, care nu mai au soț. Femei iertate, care nu mai au soț.”: Ciucurova; „Se fac colaci mititei și pentru înmormântare, puțin mai mare ca covrigu’, la brutar te duci, și [zici]: «Mie îmi faci 100 de colaci.» Ei, acuma, da’ înainte făcea oamenii, neamuri se adunau, și făceau. Înainte era o femeie bătrână care făcea, da’ acuma fac fete. La înmormântare se făceau 40 de colaci. Colaci, pi vechi, kalaci.”: Hamcearca; „Coliva: o fierbe, da’ la mașină, că sunt unii bătrâni, și nu poa’ să mănânce, dacă macini, e moale, dai la mătușă, dai la copii, zahăr, nucleu dacă ai, o macini, pesmet, bomboane.”: Hamcearca; „La coliva de grâu sau de arpacaș, dacă nu pui o leaca de sare, nu iese bun.”: Hamcearca; „Pomeni: [colaci] la 40 de zile tot așa se fac 44 și doi pentru preot și dascăl.”: Ciucurova.

Turco-tătari

„Înmormântare: Atunci când pleacă, îl duce bărbații, pe umăr, nu în mașină. Deci, în mașină, au mai început acum, dar mai rar. Șase îl duc odată. La un drum, șase se mai schimbă. Și îl duce femeile până la poartă și bărbații pleacă [până la cimitir]. În timpul ăsta rămân femeile și se citește iar, și se pune mâncarea la femei. În general pui mâncare cam ce vrei, dar oricum nu trebuie să lipsească pesmetul și halvaua la ei. Pesmetul e colacul, cum e la noi și halvaua e coliva. Halvaua se prepară: este o făină prăjită în ulei și cu sirop de zahăr după aceea. Ulei, făină, zahăr, din comerț.”: Babadag; „Se face pomană mare la noi. [...] Halva: se arde uleiul ăla, se încinge bine 1 kg, și mestică. Mestică, vine ca un fel de prăjitură, se pune apă și zahăr, sirop, se toarnă și ea începe să se adune și se face halva.”: Babadag; „Și pesmetul se face din făină, drojdie, sare, și pui să crească și după aia se fac turte, se prăjesc. Se face și mâncare, și noi facem: ciorbiță, carne, că-i tocană...”: Babadag; „Pomeni. Deci la ei se fac 7 zile la rând. După 7 zile, faci 37 de zile, după 37 de zile faci 40, după 40 faci 52 de zile – pomana cea mai importantă. Atunci se desprinde carnea [...] așa consideră ei. Au și o mâncare specială, atunci la 52 de zile, toată lumea gătește același lucru. Deci, dacă timp de 7 zile servești tu cu ce dorești, 40, iar așa, la 52 au mâncărurile speciale. Este o ciorbă, kulak ciorbasî și cudurma. Astea-s cele mai importante pomeni ale lor, 6 luni. Kulak ciorbasî este o ciorbă în care se introduc niște foi mari, de aluat, se taie pătrățele mici, 3cm/ 3cm și se pune înăuntru o bucățică de carne, da’ carne tocată, făcută cu ceapă cu piper, cu ăstea, apoi se suprapun ca un triunghi, iar capetele triunghiului se lipesc, deci, exact ca niște urechiușe. Ei zic kulak ciorbasî. Deci, v-am zis, ei zic ceva, înțelesesem eu că atunci, la 52 de zile, se desprinde. Da, și tocmai de asta, este mâncarea asta făcută și după aceea. Deci asta e ciorba, se pune la fiert, apoi se drege cu iaurt, cu izmă, cu ce-i mai pun ei acolo.”: Babadag; „E pomană de sănătate, nu de mort, pomană înseamnă să dai ceva, nu că-i pentru morți!”: Babadag.

„[Turcește] se spune și meilut, și dua. Dua se spune la orice pomana, iar meilut e un obicei când citești, când îl pomenești pe Mohamed. Atunci meilut se spune. Dua se spune la orice pomana. Bărbații separat mănâncă, pe urmă femeile, separat. Altă cameră. [Pregătim] și sarmale, și cuș-cuș, și ciorbă, și friptură. De toate. Cozonac.”: Ciucurova; „După ce vîi de la cimitir întâi face slujba și pe urmă stă la masă. Se face halva turcească din făină. Prăjește făina cu ulei, aia se face. Și la noi la orice pomana trebuie să faci scovergi, să se ducă mirosul. Să facă abur, să se ducă, să primească mortul. Șerbet din zahăr. Este obiceiul rămas. În loc de vin, de rachiu, faci șerbet. Amesteci cu zahăr, să se facă dulce, mai pui și lămâi, toci, ca să acrească. Acuma a ieșit și sucurile astea. Înainte făceam șerbet din soc.”: Ciucurova; „Pomana: îi spui rugăciune. După ce vîi de la cimitir

întâi face slujba și pe urmă stă la masă. Se face halva turcească din făină. Prăjește făina cu ulei, aia se face. Și la noi la orice pomană trebuie să faci scovergi, să se ducă mirosul. Să facă abur, să se ducă, să primească mortul. Șerbet din zahăr. Este obiceiul rămas. În loc de vin, de rachiu, faci șerbet. Amesteci cu zahăr, să se facă dulce, mai pui și lămâi, toci, ca să crească. Acuma a ieșit și sucurile astea. Înainte făceam șerbet din soc”: Ciucurova; „Halva și gogoși. Halva: întâi facem siropul și dup-aceea prăjim făina în ulei, bine, bine, bine, până dă o culoare maronie, și când e gata făina prăjită turnam siropul în făina prăjită și se leagă, dă o culoare maro. Siropul din zahăr. O jumate de ulei, un kilogram de zahăr, un kil jumate de apă. Și când pui la prăjit cât cuprinde uleiul făina, și când se prăjește, se mai lasă, se mai moaie. Și când se rumenește, pui siropul și se leagă. Și dup-aceea facem gogoși simple în ulei. Din făină, apă și drojdie. Frământ bine aluatul, lăsăm să crească și dup-aceea facem niște cocoloașe și întindem cât farfuria și prăjim în ulei. Se fac subțiri. Ca o clătită, cât farfuria. Se servește cu halvaua aia”: Ciucurova; „Șerbet: apă, zahăr, lămâie și cuișoare. Fierbi cuișoare și pui zeama”: Ciucurova; „La dua: șerbet: apă, zahăr, lămâie, cuișoare”: Ciucurova; „Kulak ciorbași: colțunași cu carne. Se fierb în apă, dup-aceea pui iaurt. Numai în carne se pune ceapă, puțină sare, piper, punem apa să fiarbă, le punem și pe ele. Deci se face și ciorba. Pui niște condimente. Înainte puneam sare, dar acum punem delikat. Le punem să fiarbă în apă. Și eu, ca să înroșească puțin, pun puțin ulei și puțin bulion, și pun deasupra. Și deasupra punem izmă”: Ciucurova; „Kulak ciorbași: cu cocă (colțunași) și cu carne în el. Sare, piper. Apa să fiarbă, le punem și pe ele, acuma punem delikat, când sunt gata se ridică în sus, ulei cu puțin bulion prăjit, ca să se înroșească puțin”: Ciucurova.

Răspunsuri la ghidul de interviu aplicat în cadrul proiectului *Sharing the Same Taste*

Turco-tătari

România

„Trebuie să gătești ceva, ca să ajungă aburul. La noi se face o dospită, atunci când a murit se face halvaua și gogoși. Alea-s de nelipsit la noi. Cât îl citește pe mort acolo, cât îl scaldă la cimitir, aici trebuie să fie pregătite astea.” (se scaldă acasă sau la camera mortuară de la cimitir). Că aia contează, aia e mâncarea lui. După aia tu poți să pui pe mese indiferent ce pui, nu mai sunt... alea n-au valoare. (...) La noi asta era, kulak ciorbași sau o ciorbiță cu carne tocată. Deci ai îngropat, a treia seară obligat făceai mâncare. A șaptea seară, iară. Se făcea mâncare de cartofi cu carne, dospitele, astea erau de nelipsit, și cu halvaua. Și de băut se face șerbetul ăla care-l faci cu zahăr, cu lămâie, cuișoare”: Măcin

Turci și tătari

Turcia

„La noi la înmormântări se face mâncare de cartofi, în general mă roagă pe mine să gătesc. (...) Șögün în tătărește, iar în turcește se zice cazan turnat. Noi avem cazane din acestea și când este vreo înmormântare, lumea spune că e o înmormântare și ne roagă pe noi să dăm cazanul, iar eu îl împrumut ca să pregătească în el mâncarea”: Polatli; „Se face ciğbörek. Au mai rămas de la ei [de la bătrânii care au venit din România] copăițe de pâine, așa, tăvi de tinichea, de pus în

cuptor. (...) Și la înmormântări mai folosim. La zilele speciale. (...) De exemplu, la înmormântări, la noi se aprinde cuptorul, le oferim mâncare celor care vin la înmormântare. (...). La casa mortului. [Se pregătește] mâncare de cartofi, se prăjește aluat, keşbeşe, am zis adineaori, halva, măsline, gem, se pun în tavă și se servesc. [Halvaua] se prăjește făina până se îngălbenește, după care se pune apă cu zahăr. (...) Se face maro. Prăjești până se îngălbenește. Până se face maro, pui apă cu zahăr, după care se adună. [Mai faceți și altă dată halva?] Tot timpul. Când vrem facem. [Există ceva care gătiți numai pentru înmormântare?] După rugăciune [în mormântare], dăm și șerbet până în 3 zile. [Șerbetul se face] roșu, cu colorant de șerbet, fierbem cuișoare. (...) Fierbi apă cu zahăr, pui colorantul alimentar, apoi fierbi cuișoare și adaugi. [Șerbet de lăuzie e la fel?] La fel. [Mai faceți acest șerbet și cu alte ocazii?] Nu. [Duceți din acest șerbet și de sărbători, la geamie?] Înainte duceam. [După înmormântare] ne rugăm în a 3-a zi, la 7 zile nu e un priveghi [masă mare. (...)] La 52 de zile se face kulak çorbası care se mai numește și kasık börek çorbası, se zice că atunci îi cad urechile. Sunt sub formă de eșarfă. (...) Strămoșii noștri așa ziceau [că în cea de-a 52-a zi cad urechile celui mort]. De mult, de foarte mult timp, și noi încercăm să păstrăm. [Ce gătiți în a 7-a zi la priveghi?] În general, geantâc. (...) Asta o fac rudele și aduc. (...) Noi dăm masa la 3 zile, la 7 zile aduc rudele. (...) Facem și mâncare. [Pe cine invitați?] Rude, apropiați. Oricum, ei știu și vin. De exemplu dacă tu nu știi, eu vin și îți zic. [Faceți ceva la 1 an?] Ne rugăm și servim mâncare. [La înmormântare, se dă mâncare și pentru acasă?] Nu.: „ciğbörek, mâncare de cartofi, se prăjește aluat, keşbeşe, geantâc”: Polatlı; „La înmormântări, după înmormântare. (...) La înmormântare se face halva, se gătește mâncare de cartofi. (...) Făceam gaigaşa. Pentru musafiri, facem prăjeală. [Șerbetul se oferă] când se citește rugăciunea. [Cum se face?] Suc de fructe. (...) Punem zahăr, puțin colorant și fierbem. [Diluati cu apă?] Sigur. (...) Se înmormăntează și se citesc rugăciuni. [Masa se oferă] În aceeași zi. (...) La toate se servește mâncare.”: Aksaklı Koyu; „La 40 și 52 de zile este comemorarea, se citește din Coran, Yasin. În general se servesc cocături. E o zi despre care se știe dinainte și se pot pregăti produse din aluat, la înmormântare nu se știe, dar în aceste zile se pot pregăti. (...) Se poate [da mâncare și pentru acasă], de obicei se face mult și ca să nu rămână se dă. De exemplu si la înmormântare mai aduc și cunoștințele, mai fac și rudele. (...) În zilele speciale, de exemplu de Bayram se mănâncă la un loc, dar la înmormântare, pentru că este foarte aglomerat se mănâncă în case separate. (...) Nu spun că sunt mese separate, am zis că sunt case separate, într-o casă femeile și într-una bărbații, este aglomerat. [Femeile servesc alte mâncăruri decât bărbații?] Nu, aceeași mâncare, oricum mâncarea e gătită de femei, adusă de prieteni. Este aglomerat, vecinii sau noi ne deschidem ușa și primim, în două case diferite se servește aceeași mâncare. (...) Erau localuri și înainte, dar am spus ca familia care are mort se preocupă de înmormântare, iar cealaltă face mâncarea și o aduce. (...) Să vă spun, deci în religia noastră nu există ziua 40, ziua 52, e un obicei, dar familiile vor să comemeoreze decedatul și să se roage.”: Golbasi; [Ce se gătește la înmormântare?] Asta nu știu, înainte nu prea erau înmormântări. Se făceau scovergi cu drojdie, din cocă. Se prăjește în ulei. Ca ceva dulce, se face halva, halva de făină. (...) Desertul se face tot timpul. Halvaua poate să fie de griș sau de făina. La mese, aceste dulciuri se fac. Ce dicționar complet! (...) Grișul se prăjește în unt, mama nu știa de fistic, alune, nu erau în România, zahăr, jumătate din conținut, lapte și apă. [După înmormântare, la 5 zile, la 40 de zile se dă mâncare?] Nu, se citesc rugăciuni. (...) La an, dar așa, înainte nu era 40. Fiecare citea rugăciuni acasă. Dar tătarii acordă multă importanță celei de-a treia zi. [Se face] rugăciune”: Eskişehir.

Anexa 2

LISTA LOCALITĂȚILOR CERCETATE

ROMÂNIA

Județul TULCEA

Numele satului	Culegători	Data culegerii	Interlocutori
Baia	Ion Drăgoescu	1976	Chiriac Panait, n. 1929, 7 clase, cioban, român Cristoiu Maria, n. 1910, 4 clase, casnică, româncă Cristoiu Șt. Ion, 1916, 5 clase, agricultor, pescar, apicultor, român
	I. Vlăduțiu	1982	lordache Savina, n. 1912, 5 clase, casnică, româncă Vasilii Slave, n. 1920, 7 clase, apicultor, mecanic, român Constantin Vasile, n. 1921, 7 clase, agricultor, angajat C.F.R., român Mormenche Haralambie, n. 1912, 4 clase, agricultor, angajat C.F.R., român Onofrei Constatin, n. 1915, 5 clase, grădinar (legumicultor), român Cristoiu St. Ion, n. 1916, 4 clase, plugar, vânător, miner, român
C. A. Rosetti	A. Motomanca	1977	Cârlan Gh. Dumitru, n. 1908, 4 clase, agricultor, crescător de animale, român Manolache V. Grigore, n. 1900, 4 clase, crescător de animale, pescar, român Comârzan Gheorghe, n.1911, 4 clase, crescător de animale, român Moga Dumitru, n. 1898, neștiutor de carte, crescător de animale, român
Casimcea	Elena Maxim	1977	Căpățână Gheorghe, n. 1938, 7 clase, vicepreș. Cons. Popular Comunal, român Herțea Neculae, n. 1905, 2 clase, cioban, agricultor, român, Minea Gheorghe, 1892, 6 clase, agricultor, grădinar, român Căprișoară Dumitru, n. 1912, 4 clase, agricultor, mecanic, român Comșa Eugenia, n. 1923, 7 clase, casnică, româncă Trandafir Gheorghe, n. 1943, profesor de istorie și geografie, român Stoian Victor, n. 1913, 4 clase, agricultor, român Ciurea Alexandru, n. 1911, învățător, agricultor, român Constantin N. Ion (Minciunică), n.1903, 5 clase, pădurar, român

			Topoleanu N. Maria, n. 1924, 5 clase, casnică, româncă Sârbu Maria, n. 1905, 5 clase, casnică, româncă
Cârljari	Georgeta Stoica	1977	Breazu Dumitru (Trică), n. 1900, neștiutor de carte, cioban, român Maria V. Ștefan (Marița), n. 1905, 2 clase, agricultoare, româncă Bueșteanu Gh. Florica, n. 1908, 12 clase, agricultoare, româncă Păduraru Alexandru, n. 1911, 5 clase, rotar, tâmplar, lemnar, vânător, român Rusu I. Elena, 1919, 5 clase, casnică, româncă Chiriță St. Dumitru, n. 1895, 5 clase, agricultor și cioban, român Stănică Dumitru, n. 1893, 5 clase, plugar, român
Chilia Veche	Ion Vlăduțiu	1977	Gheba Tudose Vasile (Vasiunea), n. 1902, 3 clase, cioban, român Dragulsai P. Filimon, n. 1900, 4 clase, pescar, agricultor, crescător de animale, român Gheba V. Varvara (a lui Vasiunea), n. 1908, 4 clase, casnică, româncă Bodas Palaghia, n. 1902, neștiutoare de carte, casnică, româncă
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	Vasile Labuneț, n. 1928, 8 clase, pescar, pensionar, român Iosif Horobăț, n. 1928, 8 clase, pescar, pensionar, român
Dăeni	Nicolae Dunăre	1976	Mihalea F. Gheorghe, n. 1985, 5 clase, agricultor, român Matei S. Ion (De pă Siliște), n. 1898, 5 clase, cioban, român Badea V. Ion (Caragață), n. 1902, 2 clase, agricultor, român Matei C. Radu, n. 1910, 4 clase, agricultor, român Pascu F. Ion (Stână Mare), n. 1910, 2 clase, agricultor, român
	Georgeta Moraru	1982	Grigorescu Constantin, n. 1910, 4 clase, mecanic agricol, agricultor, român Rusu R. Călin, n. 1890, 2 clase, agricultor, român Picoi Gheorghe, n. 1895, 4 clase, agricultor, român Postole Ivan, n. 1913, 4 clase, agricultor, cioban, român Rusu Culea, n. 1897, 2 clase, agricultor, român Caplan Neaga, n. 1911, 1 clasă, agricultoare, țesătoare, româncă Neagu Ioana, n. 1896, neștiutoare de carte, agricultoare, româncă Savu Ion, n. 1932, vânător, pescar, tâmplar, român

Izvoarele	Georgeta Moraru	1976	Lefter Niculaie (Kokoliu), n. 1883, 2 clase, agricultor, român de origine greacă Iorgu Peiciu, n. 1896, 1 clasă, agricultor, vânător, român de origine greacă Tranulea M. Velica, n. 1903, neștiutoare de carte, agricultoare, româncă de origine greacă Milea Petre (Cerpâc), n. 1926, 5 clase, cioban, român de origine greacă Tranulea Mihai (Milisa), n. 1904, 5 clase, agricultor, tinichigiu, român de origine greacă
Luncavița	Ion Vlăduțiu	1976	Sava Trandafir (Bercu), n. 1903, 2 clase, agricultor, pescar, român Mocanu Steriana, n. 1985, 5 clase, casnică, român Paraschiv Neculaie (Pisicanu), n. 1907, 4 clase, agricultor, cioban, român Niculiță N. Stoian, n. 1927, 7 clase, agricultor, apicultor, român Mocanu Spirache (Botea), n. 1888, 2 clase, agricultor, viticultor, român Tămoanu I. Ion (Tămoanu), n. 1903, 2 clase, agricultor, viticultor, român Grecu Ion, n. 1915, 4 clase, meseriaș, român Ionașcu Spirache, n. 1936, liceu, secretarul Consiliului Popular, român Pintilie Neculaie (Poștaru), n. 1897, 4 clase, agricultor, apicultor, român Strâmbeanu I. Ion, n. 1910, 4 clase, agricultor, român Lăcustă Gheorghe, n. 1895, neștiutor de carte, agricultor, pescar, apicultor, român Alexandru S. Gheorghe (Buleandră), n. 1903, 3 clase, agricultor, viticultor, pescar, român Dumitrașcu Ghiță, n. 1885, neștiutor de carte, agricultor, viticultor, român Nour Sava, n. 1936, 4 clase, muncitor la C.A.P., român
Mahmudia	Ofelia Văduva	1977	Dogaru I. Ion, n. 1895, 3 clase, agricultor, român Tarara P. Tănăsie, n. 1906, 2 clase, pescar, român Coadă Terentie, n. 1902, cioban, pescar, 1 clasă, român Coadă Tudora, n. 1908, 1 clasă, agricultoare, româncă Fulga Ileana, n. 1900, 3 clase, agricultoare româncă Fulga Ion, n. 1889, 2 clase, agricultor, pescar, român Anton Irimia, n. 1903, 5 clase, agricultor, pescar, român Istrate A. Maria, 1910, 2 clase, agricultor, român

Nalbant	Ofelia Văduva	1977	<p>Pavel Ioan, n. 1896, 5 clase, agricultor, român</p> <p>Tudor Costea, n. 1894, 5 clase, agricultor, român</p> <p>Conțu Ștefan, n. 1894, neștiutor de carte, agricultor, român</p> <p>Stoian T. Ion, n. 1905, 1 clasă, agricultor, român</p> <p>Stoian Iordana, n. 1911, 5 clase, româncă</p> <p>Dumitroaia Maria, n. 1914, 3 clase, româncă</p> <p>Boșcu R. Dumitru, n. 1910, 5 clase, agricultor, român</p> <p>Tudor I. Ioniță, n. 1904, 5 clase, agricultor, român</p> <p>Tuslaru Tomița, n. 1902, 5 clase, agricultor, român</p>
Niculișel	Ion Vlăduțiu	1977	<p>Pascariu Constantin, n. 1899, 4 clase, viticultor, agricultor, român</p> <p>Mihalcea Gh. Gheorghe (a lui Grecu), n. 1903, 5 clase, vânător, brigadier silvic, român</p> <p>Olaru Petrana, n. 1911, neștiutoare de carte, casnică, româncă</p> <p>Jecu Grigore, n. 1907, 4 clase, agricultor, viticultor, român</p> <p>Olaru C. Marin, n. 1907, 4 clase, agricultor, român</p> <p>Sechela Teologu, n. 1921, 2 clase, cioban, român</p> <p>Odagiu Gheorghe, n. 1901, 4 clase, agricultor, viticultor, român</p> <p>Marcovici Paraschiva, n. 1909, neștiutoare de carte, agricultor, româncă</p> <p>Pascale S. Petre, n. 1908, 5 clase, agricultor, rotar, român</p> <p>Sechela T. Anica, n. 1924, 4 clase, agricultor, crescător de viermi de mătase, româncă</p> <p>Marinescu Anica, n. 1910, 4 clase, casnică, apiculatoare, român</p> <p>Anghel Valentina, n. 1937, 6 clase, apiculatoare, casnică, româncă</p>
Peceneaga	Nicolae Dunăre	1976	<p>Rusu V. Ion (Mocanu), n. 1886, 2 clase, agricultor, cioban, român</p> <p>Chirac R. Gheorghe, n. 1896, 5 clase, agricultor, pădurar, român</p> <p>Vlad V. Sava (Din Gunoaie), n. 1897, 4 clase, agricultor, cioban, român</p> <p>Gherghișan C. Neculai, n. 1903, 4 clase, pădurar, pescar, vânător, român</p> <p>Mitu S. Ștefan (Laiș), n. 1897, 5 clase, agricultor, român</p>
	Georgeta Moraru	1982	<p>Chirică V. Marin, n. 1900, neștiutor de carte, agricultor, pescar, român</p> <p>Dumitrașcu I. Tudor, n. 1902, 2 clase, agricultor, vânător, român</p>

			Negrișan I. Ion, n. 1902, 5 clase, agricultor, român Simion Stoica, n. 1899, 5 clase, agricultor, apicultor, român Vișan Cristina, n. 1902, 4 clase, agricultor, româncă
Sfântu Gheorghe	Ion Vlăduțiu	1976	Axente Andrei (alde Pleașcă), n. 1894, neștiutor de carte, crescător de animale, agricultor, român Axente Elena, n. 1908, neștiutoare de carte, casnică, româncă Agachi M. Andrei, n. 1896, neștiutoare de carte, pescar, agricultor, român Renca Gheorghe, n. 1922, 5 clase, econom de oi, pădurar, român Dinache R. Gheorghe, n. 1901, 4 clase, pescar, crescător de animale, român Palade Tănase, n. 1907, pescar, român
Stejaru	Georgeta Moraru	1980	Bratu Ioniță, n. 1895, 5 clase, agricultor, român Bratu Maria, n. 1903, 3 clase, agricultor, româncă Ștefănescu Ene, n. 1915, 5 clase, agricultor, român
Valea Nucarilor	Ion Vlăduțiu	1976	Eustațiu Ion (Chirică Olbea), n. 1882, 5 clase, agricultor, român Mocanu Toma, n. 1912, 4 clase, agricultor, crescător de vite, cioban, român Marin Vasilina, n. 1913, 2 clase, casnică, româncă Neiciu Vasile, n. 1897, 4 clase, agricultor, român Baldău Simion (Vlai), n. 1901, 5 clase, agricultor, român Marin Constantin (alde Marin), n. 1908, 4 clase, agricultor, vânător, român Iordan Nichifor (Iordan), n. 1907, 2 clase, agricultor, român Marin Tudor, n. 1917, 6 clase, agricultor, cioban, român Oprea Dumitru, n. 1909, 1 clasă, agricultor, cioban, român Iftimiu Gavrilă, n. 1906, 2 clase, agricultor, român Jalbă Ioana (a lui Jalbă), n. 1889, 4 clase, agricultoare, casnică, româncă
	Ion Vlăduțiu	1982	Aftene A. Ghizilă, n. 1903, 3 clase, agricultor, român Dascălu Chilia, n. 1893, neștiutoare de carte, agricultoare, româncă Ghizilă Chirana, n. 1902, 5 clase, agricultoare, româncă
Visterna	Ofelia Văduvă	1977	Avram I. Avram (Avram Boșorogul), n. 1904, 4 clase, agricultor, român Avram I. Andrei (Bonea), n. 1901, 5 clase, agricultor, român Manea Cleopatra, n. 1894, agricultoare, româncă Mocanu Dochița (Baba Agighioleanca), n. 1902, 1 clasă, agricultoare, româncă

			<p>Caranfil Ignat (Baciu), n. 1906, neștiutor de carte, român</p> <p>Tudor Z. Marin, n. 1913, neștiutor de carte, român</p> <p>Ion Maria (Cărăgățoaie), n. 1897, neștiutoare de carte, agricultoare, româncă</p> <p>Grigoraș Tudora (Berechetoaia), n. 1902, 1 clasă, româncă</p>
Babadag	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	<p>Iusuf Rusen, 75 ani, pensionar, tătar</p> <p>Ibraim Selim, n.1932, 8 clase, pensionar, turc</p> <p>Kadâr Raim (Moș Raim), n.1916, 8 clase, agricultor, pensionar, turc</p> <p>Sinai Memet, n. 1954, șofer taxi, turc</p> <p>Rodica Tairolu, ~ 43 ani, româncă</p> <p>Geambursi Pachize, n. 1957, turcoaică</p> <p>Anife Bacî, n. 1958, rrom, (musulmancă)</p> <p>Șeila Tairolu, n.1974, tătăroaică</p> <p>Sibel Tairolu, ~ 20 ani, liceu, învățătoare, tătăroaică</p> <p>Gürsun Tairolu, n. 1963, tătăroaică</p> <p>Negiatin Tairolu, n. 1957, turco-tătar</p>
Ciucurova	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	<p>Paula Chirilă, ~ 55 ani, casnică. româncă</p> <p>Elvinaz Arif, n. 1962, turcoaică</p> <p>Sabrie Mahmudi, n.1929, turcoaică</p> <p>Ferdane Mustafa, n. 1935, tătăroaică</p> <p>Zecheria Mahmudi-Hagi, n.1925, turc</p> <p>Sadie Mahmudi, ~ 75 ani, turcoaică</p> <p>Mariana Vlăduț, ~ 40 ani, româncă</p>
Hamcearca	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	<p>Maria Trandafir, ~ 60 ani, bucătăreasă, pensionară, româncă</p> <p>Nicolae Tertîș, n. 1937, învățător, pensionar, român</p> <p>Ion Andrei, n. 1928, veteran de război, pensionar, român</p>
Măcin	Laura Negulescu, Monica Beatrice Bercovici	2011	<p>Ficria Abduraman, 54 ani, Măcin, jud Tulcea, (născută în General Praporgescu, jud. Tulcea)</p>

Județul CONSTANȚA

Numele satului	Culegători	Data culegerii	Interlocutori
Adamclisi	Georgeta Moraru	1977	<p>Vasile F. Costea (Fircă), n. 1900, 5 clase, agricultor, pensionar, român</p> <p>Epureanu Gheorghe, 69 ani, 4 clase, fierar, gardian la cetate, pensionar, român</p> <p>Nejloveanu Necula, 70 ani, 4 clase, româncă</p> <p>Dobre Ion (Nică), 77 ani, 3 clase, agricultor, român</p>

			Dobre Ana, 72 ani, 5 clase, agricultoare, pensionară C.A.P., româncă Gheorghe P. Oneț (Gheorghită a lu' Dudu), 70 ani, român
Albești	Elena Maxim	1976	Chiriș Mihai, n. 1895, 1 clasă, agricultor, român Dinu Ion, 48 ani, 5 clase, agricultor, pescar, român Voinecaru Constantin, n. 1898, 5 clase, agricultor, român Panduru Constantin, 64 ani, agricultor, salariat, român Voinecaru Ioana, 1901, 1 clasă, casnică, româncă Saime Beghin Tepic, 76 ani, 4 clase arabe, cioban, tătar Drăgușin Safta, 86 ani, 2 clase, casnică, româncă Cadâr Adem, 66 ani, 3 clase arabe, agricultor, tătar Apselam Catige, 66 ani, 2 clase arabe, casnică, tătăroaică Omer Ilias, 72 ani, agricultor, pensionar C.A.P., tătar Anica C. Elena, 62 ani, 4 clase, casnică, româncă Dinu Gherghina, 4 clase, fostă îngrijitoare, casnică, pensionară, româncă Mușete Marina, n.1905, 1 clasă, casnică, româncă Chiță Dumitru, n.1907, 2 clase, cioban, român Ilie P. Vasilca, 70 ani, casnică, româncă
	Alina Ciobănel	2007	Dogaru Tudora, n. 1936, neștiutoare de carte, româncă Călin Ana, n. 1940, 7 clase, româncă
	Elena Maxim	1980	Saime Beghin Tepic, 76 ani, 4 clase arabe, cioban, tătar Apselam Adem, 75 ani, 4 clase arabe, agricultor, tătar Curseit Zulcarie, 70 ani, 4 clase arabe, casnică, tătăroaică Denislam Șazie, 70 ani, 4 clase arabe, casnică, tătăroaică Nasurla Mehaișe, 74 ani, 4 clase arabe, casnică, tătăroaică Omer Ilias, 76 ani, 4 clase arabe, agricultor, tătar Cadâr Adem, 70 ani, 3 clase arabe, agricultor, tătar
Ciocârlia	Ofelia Văduva	1977	Rolea Ștefana, n. 1900, neștiutoare de carte, agricultoare, româncă Stoian D. Mitu, n. 1911, neștiutor de carte, agricultor, pescar, român Bobârnac Dumitra, n. 1909, 3 clase, agricultoare, româncă Rolea Ecaterina, n. 1909, 4 clase, agricultoare, româncă Teodorescu D. Ion, n. 1899, 5 clase, agricultor, român

			<p>Barbu Dumitra, n. 1912, 4 clase, agricultoare, româncă</p> <p>Munteanu I. Nicolae, n. 1906, 4 clase, brigadier silvic, român</p> <p>Rolea V. Ion, 74 ani, 5 clase, român</p> <p>Rolea I. Maria, 64 ani, 3 clase, româncă</p>
	Elena Maxim	1980	<p>Arsalan Borasan, 47 ani, 4 clase, cioban, tătar</p> <p>Șamai Echerem, 65 ani, învățător, tătar</p> <p>Șamai Esma, 63 ani, casnică, tătăroaică</p> <p>Elmas Caduga, 94, casnică, tătăroaică</p> <p>Arsalan Negibe, 62 ani, 4 clase, casnică, tătăroaică</p>
Comana	Aurel Motomanca	1970	<p>Nejloveanu F. Gheorghe (Rasvan), n. 1902, 5 clase, agricultor, pensionar C.A.P., român</p> <p>Militaru Gheorghe, 1898, 4 clase, plugar, oier, pensionar C.A.P., român</p> <p>Bija P. Serafim, n. 1921, 4 clase, păstor la târlele satului, păstor la C.A.P., român</p> <p>Pavel I. Cristache, n. 1924, 4 clase, agricultor, dulgher, tâmplar, român</p> <p>Slăvescu Ion, n. 1911, 4 clase, agricultor, curelar, român</p>
Dobromir	Georgeta Moraru	1977	<p>Banciu Ion, 81 ani, 5 clase, agricultor, jandarm, pensionar, român</p> <p>Mustafa Amide, 57 ani, neștiutoare de carte, casnică, agricultoare, turcoaică</p> <p>Pahonțu Maria, 52 ani, 8 clase, bucătăreasă, româncă</p> <p>Samoilă Stan, 76 ani, 5 clase, agricultor, pensionar, român</p>
Fântâna Mare, com. Independența	Aurel Motomanca	1977	<p>Amza Nurih, n.1901, 4 clase turcești, agricultor, plugar, pensionar C.A.P., turc</p> <p>Iuseni A. Iusuf, n. 1910, 5 clase, agricultor, fost președinte de C.A.P., pensionar, turc</p> <p>Nazih M. Ali, n. 1916, 4 clase, agricultor, salariat C.A.P., turc</p> <p>Regep A. Skender, n. 1904, 4 clase, agricultor, apicultor, turc</p> <p>Ahmet Raim, n. 1925, 3 clase, agricultor, păstor (cioban la târla C.A.P-ului), turc</p>
Istria	Georgeta Moraru	1977	<p>Valenti Ion, 55 ani, 4 clase, lucrător la sifonărie, român</p> <p>Bușe Constantin, 58 ani, 8 clase, funcționar, apicultor, român</p> <p>Cilibiu Aurica, n. 1918, 4 clase, agricultoare, româncă</p> <p>Chițu Vasile, 74 ani, neștiutor de carte, îngrijitor de cai la C.A.P., român</p>

			Chițu C. Ivan, 66 ani, 4 clase, agricultor, român Roșca Gheorghe, 66 ani, 3 clase, cioban, român Luca Gheorghe, 47 ani, neștiutor de carte, cioban, român Becheriu Dumitru, 72 ani, 4 clase, agricultor, român
Mereni	Elena Maxim	1976	Stoica Manea, 99 ani, 2 clase, agricultor, român Manea Anica, 67 ani, 1 clasă, casnică, româncă Voap Agere, 70 ani, 1 clasă, casnică, tătăroaică Gheorghean Sinia, 91 ani, 1 clasă, casnică, româncă Islai Negeati, 60 ani, liceu, tâmplar, agricultor, tătar Ibram Eşakai, 63 ani, 4 clase în limba română, 5 clase în limba turcă, agricultor, tătar Arif Agiosman, n. 1909, 4 clase, 4 clase în lb. turcă, școala de agricultură în lb. română Calil Şaşne, 64 ani, 4 clase turcești, casnică, tătăroaică Ametcea Ager, 69 ani, 12 clase turcești, casnică, tătăroaică
Ostrov	Nicolae Dunăre	1976	Ivanciu S. Marcu, n. 1891, 3 clase, agricultor, român Panache Dobre, n. 1897, 4 clase, agricultor, pescar, român Tărăroi I. V. Florea, n. 1899, 4 clase, agricultor, poștaș Coțofană Vasile, n. 1911, 5 clase, agricultor, brigadier C.A.P., român Sandu Gh. Gheorghe (Voinea), n. 1915, 5 clase, agricultor, cioban, croitor, paznic comunal, român
	Georgeta Moraru	1982	Năstase Gherg hina, 81 ani, neștiutoare de carte, 81 ani, agricultoare („babă de vatră”), româncă Dinu M. Vasile, 77 ani, 2 clase, agricultor, român Gheorghe P. Gheorghe (Vânătrul, Pană), 77 ani, agricultor, vânător, român Boboc Marin, 75 ani, 4 clase, cioban, român Boboc Elena, 70 ani, 5 clase, agricultoare, româncă lordache Ion, 84 ani, 4 clase, agricultor, român
Poarta Albă	Ion Vlăduțiu	1978	Arvante Constantin, n. 1904, 3 clase, fierar, vânător, pensionar, român Drașoveanu Gheorghe, n. 1903, 4 clase, agricultor, crescător de animale, apicultor, pensionar, român
Peștera	Ofelia Văduva	1977	Stoica V. Alexandru (Iepure), n. 1906, 4 clase, agricultoră, român Iofcea Mircea (Ceapă), n.1900, 5 clase, 5 clase, agricultoră, român Banu O. Dumitru (Mușețel), 67 ani, 8 clase, agricultor, român Ștefan Gheorghe, n. 1908, 69 ani, agricultor, român Frecea D. Maria, 75 ani, neștiutoare de carte, agricultoare, româncă

			Roman Prodan (Mocanu), n.1902, 5 clase, agricultor, cioban, porcar, român Stoica Gh. Alexandru, 64 ani, român Roșca Gh. Ioana, n. 1904, româncă
Runcu, com. Pante-limon	Aurel Motomancea	1977	Roșculeț Nicolae, n.1904, 5 clase, agricultor, pensionar C.A.P., român Croitoru Stoica, n. 1901, 3 clase, agricultor, pensionar C.A.P., român Cârstocea Gheorghe, n. 1903, 5 clase, agricultor, pensionar C.A.P., român Cojocarui Andrei, n. 1898, 5 clase, agricultor, pensionar C.A.P., român Burlacu Constantin, n. 1900, 3 clase, agricultor, fost președinte de C.A.P., pensionar C.A.P., român
Săcele	Georgeta Moraru	1977	Grama Stana (Grămuleasa), 80 ani, 5 clase, agricultoare, româncă Ghencea Elena, 64 ani, școala normală, învățătoare, româncă Oprea Lameș, n. 1893, neștiutor de carte, agricultor, român Vlad Emilian, 1903, 5 clase, agricultor, român Petcu Dumitru, 63 ani, 5 clase, agricultora, român Ghencea Elena, 64 ani, școala normală, româncă
Siliștea	Ofelia Văduva	1978	Miron N. Constantin, n. 1908, 4 clase, plugar, român Popa Valeriu, n. 1908, 8 clase, agricultor, român Bălan Stănuța, n. 1902, neștiitoare de carte, casnică, „căpităreasa” satului, româncă Bănică Olimpia, n. 1905, 5 clase, agricultoare, româncă
			Nanu Ana, n. 1916, neștiitoare de carte, româncă Mihai Dumitru, 68 ani, 4 clase, agricultor, român Mihai Elena, n.1914, 5 clase, agricultoare, româncă
Șipote, com. Deleni	Elena Maxim	1977	Bălan V. Elena, n. 1902, 1 clasă, casnică, româncă Bălan Marin, 73 ani, 4 clase, agricultor, român Buzatu Aurel, 42 ani, școala pedagogică, român Buzatu Paraschiva, 73 ani, casnică, româncă Stanca Dumitru, 67 ani, 4 clase, agricultor, român Ilie Ianuș, 72 ani, 4 clase, agricultor, român
Topalu	Nicolae Dunăre	1976	Munteanu I. Gheorghe, n. 1892, 2 clase, agricultor, păstor, român Crudu Vintilă, n. 1896, 2 clase, agricultor, păstor, român Turcu Lazăr, n. 1909, 4 clase, pescar, vânător, român

			Pantă N. Dumitrache, n. 1912, 2 clase, pescar, vânător, român Vână N. Niță, n. 1912, 4 clase, agricultor, pescar, român
	Georgeta Moraru	1982	Culea Neacșu (Colțea), 82 ani, 4 clase, agricultor, vânător, român Lazu C. Ion, 78 ani, 4 clase, agricultor, albinar, român Lazu Catinca, 70 ani, 4 clase, agricultoare, româncă Bratu Marița, 75 ani, 4 clase, agricultoare, româncă Bratu Costandin, 75 ani, 2 clase, cioban, român Orbocea I. Marin, 82 ani, 4 clase, fierar, român Mărgărit Domnica, 74 ani, 4 clase, agricultoare, capităreasă, româncă Dănilă Elena, 77 ani, 5 clase, agricultoare, româncă Panta N. Dumitrache, 70 ani, 1 clasă, pescar, român
Valu lui Traian	Georgeta Moraru	1978	Cincă Marin, n. 1900, 2 clase, agricultor, crescător de animale, pensionar C.A.P., român Bechir Abib, 64 ani, 5 clase, școala tehnică agricolă, agricultor, apicultor, președinte de C.A.P., tătar
			Popa Ilie, n. 1898, 2 clase, agricultor, român Popia Grigore, 64 ani, 5 clase, agricultor, C.F.R.-ist, pensionar, român Papuc Floarea, 73 ani, neștiutoare de carte, pensionar C.A.P., româncă
23 August	Ion Vlăduțiu	1978	Ion Ilie, n.1890, 4 clase, plugar, pensionar, român Bunea Gh. Ion, n. 1906, neștiutor de carte, plugar, pensionar, român Raita Dumitru (Mitică), n. 1910, 4 clase, plugar, pescar, pensionar, român Bosnas Anica, 98 ani, neștiutoare de carte, agricultoare (plugăria), româncă Zlate Dumitru, n.1916, 7 clase, horticultor-agricultor, funcționar la sfat, român

TURCIA

Numele satului	Culegători	Data culegerii	Interlocutori
Polatli	Evrin Ölçer Özünel, Dilek Turkyilmaz, Laura Negulescu, Cristina Mihală	2011	Meliha Yılmaz (80 ani) Huriye Kutlubay (75 ani) Mesude Kahraman (63 ani) Hediye Yüksel (81 ani) Meskure Kahraman (65 ani) Binnar Akatar (n. 1941) Akiye Sayden (n. 1941)

Aksakli Koyu	Evrin Ölçer Özünel, Dilek Turkyilmaz, Laura Negulescu, Cristina Mihală, Neslihan Demirkol, Monica Beatrice Bercovici, Selcan Gurcayir, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Ezgi Metin Basat	2011	Teslime Öter (65 ani) Saziye Özkuit (66 ani)
Golbasi	Evrin Ölçer Özünel, Dilek Turkyilmaz, Laura Negulescu, Cristina Mihală, Neslihan Demirkol, Monica Beatrice Bercovici, Selcan Gurcayir, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Ezgi Metin Basat	2011	Patronul și directoarea restaurantului cu specific tătăresc, „Mamalika”
Eskişehir	Evrin Ölçer Özünel, Dilek Turkyilmaz, Laura Negulescu, Cristina Mihală	2011	Nigar Kamışlı (75 ani) Mustafa Kamışlı (54 ani)

Kültürleri Buluşturan Sofralar: Bayram Yemekleri

Dilek Türkyılmaz*

Bütün toplumlarda, belirli gün ve olayların şerefli ve uğurlu olduklarına inanılarak veya o günleri yâd etmek için hep bir arada sevinç içinde kutlanan günlere bayram denir. Bayram kelimesi en eski Türkçe örneklerde badram olarak geçmektedir. Kelimenin Farsçada paδrām ve aynı anlamda Soğdcada patrām şeklindeki ifadesi de neşe, huzur, mutluluk, sessizlik demektir. Bayram kelimesinin, İran dillerinde; geri, tekrar anlamına gelen pati ve sükûn, barış ve mutluluk anlamına gelen rāma kelimelerinin birleşiminden oluşan patirama ile ifade edilmesi bayramların toplumlar için ne anlama geldiğini anlatmaları bakımından önemlidir.

Bayram, biçimleri ve kurallarını geleneklerin belirlemiş olduğu bir dizi gösteriden meydana gelir. Bayramlar, kutlandıkları kültürün her çeşit sanat ve oyun şeklini paylaşımcı bir gösteriye dönüştürür. Bayramları, doğum, evlenme, ölüm ve diğer birtakım toplumsal uygulama ve törenlerden ayıran en önemli özellik, toplumun tüm bireyleri tarafından kolektif bir şuurla kutlanmasıdır. Denebilir ki hemen hemen bütün kültürlerde katılımın en yüksek olduğu kutlamaların başında dinî ve millî bayramlar gelmektedir. Toplumlar, bayramları toplum hayatında herkesi etkileyen olaylar, durumlar, düşünceler ve eylemlere bağlı biçimde yaratır. Zamanla süreklilik arz eder ve gelenek halini alır. Bayramın bir başka özelliği yılın belli bir gününde veya günlerinde kutlanması, belli bir takvime bağlı olmasıdır. Bu özelliklerinden hareketle, kaynağını topluluk hayatından alan bayramlar, kolektif bir olgudur. Bayramlar, takvime bağlı günlerde topluluk tarafından paylaşılan ve grup kimliğinin dışı vurulduğu çok amaçlı ve çok işlevli karmaşık yapılara sahip, sosyal ve kültürel içerikli kurumlar diye tanımlanabilir. Birleştirici, canlandırıcı, eğitici, rahatlatıcı işlevleri vardır. En genel ifadeyle bayramlar gündelik hayatımızı renklendirip zenginleştiren en önemli bileşenlerden biridir. Eğer tekdüze olacak olsa, toplumları miskinleştirip bezdirecek olan zamanın, tekdüze olma ihtimalini ortadan kaldırır. Geçmiş günleri zevkle anmak gelecek zamanlar için umut dolu olmak için güzel bir bahanedir bayramlar.

Bayram ve kutlamanın olduğu her yerde yemekten bahsetmek kaçınılmazdır. Kutlamaların en öne çıkan, göze ve damağa en çok hitap eden tarafı sofralardır. Yemek

* Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Bölümü Öğretim Üyesi.

yemek başlı başına bir kültür, bir yaşam biçimidir aslında. “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” diyebilecek kadar belirgin farklılıklar yaratır her toplumun yemek kültüründe. İnsanoğlu var olmaya başladığından itibaren doğada gördüğü her canlıyı nasıl yiyeceğe dönüştürebileceğinin hesabını yapmıştır. İnsan dediğimiz varlığın daha bu adı taşıyacak gelişme düzeyine erişmeden önce, yani var oldu olalı yaşamak için yapmak zorunda olduğu birkaç temel etkinlikten biri yemek yemektir. Yemek yeme, çok basit düzeyde en temel biyolojik ihtiyaca cevap veren bir eylem olarak gözükmese de, insandaki bu ihtiyaç hayvanlardan farklı olarak içgüdüsel bir eylemle değil toplumsal alışkanlıklar ve kültürle şekillenip gelişen bir eylemdir. Hatta bir toplumun yediği yemeklerin ve yemek yeme üslubunun ideolojisinden etkilenmemesi ve ideolojisini etkilememesi de mümkün değildir. Ulusal bir mutfak hem ulusal ekonominin, hem de bir dünya görüşünün ürünüdür. C. Lévi Strauss bu konuda şunları söyler: “Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği dil gibidir”. Elbette bu durumu mekanikleştirmeden aslında yeniden söylememiz gereken şu olmalıdır, topyekün yemek kültürü ve yemek yeme üslubu en geniş anlamda dünya görüşünün bir yansımasıdır. Bu görüş yemek kültürü üzerinde çalışanların hemfikir olduğu bir konudur. Yemek aynı zamanda kültürel bir işarettir ve toplumların kimliğinin önemli bir parçasıdır. Bir toplumun neleri yemeyi sevdiğinden, nasıl pişirdiğinden ve nasıl yediğinden yola çıkarak o toplum hakkında ciddi fikir sahibi olmak mümkündür. Örneğin Çinlileri ele alalım, Çinliler çatal bıçak kullanmadan tahta veya başka maddelerden yapılan çubuklarla yemek yerler. Çünkü bir Çinli maddenin özüne duyduğu saygıdan ötürü yemeğini kesici aletlerle parçalamak istemez, yiyecekleri pişirebilmek için gerekli olan bu zorunlu “barbarlık” yemek sofraya gelmeden önce gerçekleştirilir. Yine aynı sebeple yiyecekler hatta et ve tavuk bile sadece birkaç dakikada pişirilir. Çinlilerin felsefesi yemek sanatına da nüfuz eder. Elbette ekonominin de bu sonucun oluşmasında önemli bir payı vardır. Her şeyi ayırma, küçük parçalara bölme daha tutumlu bir kullanım gerektirir. Özetle millî mutfaklar, en az bir millî giysi kadar o milletin tarihini, hayat anlayışını ve dünya görüşünü gözler önüne seren çok mühim kültürel kodlardır.

Hiç şüphesiz toplumların bayram yemekleri de, bu güçlü kimlik göstergesinin en zengin, en şatafatlı ve en renkli yansımalarıdır. Biz de bu çalışmamızda 31 Mayıs- 6 Haziran 2011 tarihlerinde Romanya’nın Bükreş, Babadağ, Köstence, Cumpana, Maçin, Fantanemare, Tulça, Independenza yerleşimlerinde ve 7-15 Eylül 2011 tarihlerinde Türkiye’nin Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ ve Kırklareli il, ilçe ve köylerinde yapılan alan araştırmasının sonuçlarını Türk ve Romen bayram yemekleri bakımından ele alacağız.

Gerek Romanya gerekse Türkiye sahasında yapılan derleme çalışmaları sırasında görülmüştür ki, kültürel yapının zenginliğine işaret eden birer gösterge olarak, bayram yemekleri oldukça çeşitlidir.

Romen Bayramları ve Bayram Yemekleri:

Paşte (Paskalya):

Paskalya veya Romenler arasındaki yaygın adıyla Paşte, Hristiyanlıktaki en eski ve en önemli bayramdır. İsa'nın çarmıha gerildikten sonra 3. günde dirilişi kutlanır. Tarihsel olarak Hristiyanlar Paskalya'yı iki olayla anlamlandırır:

1. Melek Cebrail'in 25 Mart'ta Meryem'e hamile olduğunu bildirdiğine inanılır. Zaten İsa'nın da tam 9 ay sonra 25 Aralık'ta doğduğu inancı hakimdir.
2. İsa bir Cuma günü çarmıha gerilir. Öldükten sonra İsa'nın bedeni 3 gün boyunca cansız olarak Cehennem'de bekler. 3. gün sonunda (Paskalya Pazarı) İsa'nın ruhu bedeniyle birleşerek ölümden uyanır ve cennete yükselir. Hristiyanlar bir anlamda İsa'nın ölüm üzerindeki zaferini kutlarlar.

Ayrıca Doğu Avrupa'da Paskalya St. George's Day olarak da kutlanır. Aziz George ya da Aya Yorgi yaygın bir kùltürdür. İsa'nın 12 Havarisinden biri olan Aziz George dragon avcısı ve kurtarıcı (bir tür Hızır) olarak tanınır ve elindeki efsanevi silahıyla (büyük ölçekli, metal flamaya benzetilebilecek bir tür satır) kötülöklere karşı savaşır.

Mezhepler arasında farklılıklar olmakla beraber, Paskalya dönemi yaklaşık olarak Mart sonundan Nisan sonuna kadar olan dönemdir. Her sene sabit bir tarihte gerçekleşmeyen ve dünya kiliselerinin çoğunda Pazar günü kutlanan Paskalya Günü ise, Kıyam Yortusu, Diriliş Pazarı ya da Diriliş Günü olarak da adlandırılır. Paskalya tüm Hristiyanlar tarafından kutlanır. Yaygın olarak kiliselerde düzenlenen ayinlerin dışında, kutlandığı ülkeye göre değişik gelenekler vardır. Bunlar arasında en yaygını şahısların birbirine genellikle çikolatadan yapılan Paskalya tavşanı ve Paskalya yumurtası hediye etmesidir. Romanya'da yaygın olan adetler arasında ise araştırmalarımız sırasında karşımıza şunlar çıkmıştır. Paskalya'dan 40 gün önce oruç tutmaya başlarlar, oruç tutukları süre boyunca et ve hayvansal gıdalar yemezler, oruca başladıklarında adına Koliva dedikleri kaynatılmış buğdaya, şeker, bonbon, limon kabuğu koyarak yaptıkları ve üzerine haç işareti çizdikleri kutsal yiyeceği mezarlığa götürüp dağıtırlar (Duna Narçıs/ Kumpana/ 45), aynı uygulamayı Vladur Amrelia şöyle anlatır: Sepete kozanak, boyanmış yumurtalar, bir şişe şarap, tuz, bıçak ve Friptura denilen rosto edilmiş et konur. Bu sepetin üzerine rahip dua okur. Rahip "İsa doğdu." der ve herkes "doğru" der. Ardından mezarlığa gidilir. Bez torbalar içinde yumurta ve koliva verilir ölüer için. Eğer bir çocuk vaftiz edilmeden öldüyse, onun mezarına mutlaka yumurta konur. Öbür dünyada yesin diye. Ayrıca çocuk vaftiz edilmeden ismi konmaz. Eskiden aynı kaşıkla yenmesine rağmen günümüzde plastik bardaklarda ayrı ayrı yenmektedir. Mezarlıkta gerçekleştirilen bu törene **ölü bayramı** denmektedir (Vladur Amrelia/ Çukurova Köyü/65).

Paskalya bayramının ilk günü ekmek ve şarap içmenin sevap olduğuna inanılır (Duna Narçıs/ Kumpana/45) Ayrıca Romenler Paşte'de İsa'nın ölüp dirilmesi şerefine bir ay boyunca birbirleriyle selamlaşırlar. Bu bayramda koyun kestikleri, kuzu çorbası yapıp fırınlandığı ve borç çorbası yapıldığı da anlatılmaktadır. (Lache Eva/ Indipendenza/ 48)

Paskalya Günü için evlerde özel çörekler (Paskalya çöreği) yapılır; yumurta (boyalı paskalya yumurtası) haşlanır; mumlar yakılır; dualar okunur. Romenler bugün mutlaka kozanak adını verdikleri bir tür tatlı yaparlar. Kozanak Paşte'nin olmazsa olmazları arasındadır. Mutlaka olması gereken bir diğer unsur boyalı Paskalya yumurtaları "easter"dır. Yumurta sarısının merkezdeki Güneş Tanrısı, çevresinin ise bereketi simgeleyen Tanrıçalar olduğuna inanılmıştır. Yumurta aynı zamanda doğum, yaşam ve dirilmenin simgesidir. Yeni başlangıç, devamlılık, büyüme ve bereketin simgesidir. Tepelerden aşağı yumurtalar yuvarlanır. Daha çok Katolikler, çikolatadan yapılan yumurtaları bahçelerde bir yerlere saklarlar ve çocukların bulmasını sağlarlar, bazen bunların içine küçük oyuncaklar da koyarlar. Boyanacak yumurtalar için çoğunlukla kırmızı ve yeşil tercih edilmektedir. Yeşillikler üzerine İsa'nın kanının akmasını temsil etmesi bakımından Paşte'de yumurtalar daha çok bu iki renkle boyanır. Boyama yaparken soğan kabuğundan da faydalanılır.

Yine bugünde Drop isimli bir yemek yapılır. Bu yemek, koyunun organlarından yapılır. Ayrıca içine sığırdan da parçalar atılabilir. Akciğer, karaciğer, böbrek ve yürek kesilir. Karnın içine yerleştirilir. Bunun üzerine yumurta kırılır. Soğan, marar (dil), çimburu ve tuz eklenerek pişirilir. Yine Paşte'de yapılan diğer bir yemek Kara sarma (yaprak sarma)'dır, domuz etiyle de yapılır. Bir tür çiçek olan "sock" sayesinde limonata tadında bir içecek yapılır. Bu içeceğe "socate" denir. Sock'un yapraklarıyla da yumurtaları boyanır. Socate'nin yapımı için 10 çiçek sock, 10 kilo su, şeker, drojdiye (marketlerde satılan bir tür maya) gerekmektedir. Bu bayramda alkollü şeyler içmeleri de adettendir. Bu bayramda evin hanımının yemekleri yapması gerekir, çocuklar da yardım ederler. Paşte'de ormana gidilmesi ve orada tüm bu yiyecekleri yiyip içme adeti de yaygındır. Günümüzde Paskalya'nın asıl anlamından sıyrılarak bahar bayramı olarak kutlanıyor olması bunda en büyük etkidir. Tıpkı Türkler'in Hıdrellez ve Nevruz Bayramlarında olduğu gibi yeşil alanlarda doğayı kutsama gibi bahara özgü detaylar ön plana çıkmaktadır.

Kraçun (Noel/ Christmas):

1. Her yıl 25 Aralık tarihinde İsa'nın doğumunun kutlandığı Hıristiyan bayramıdır. Ayrıca Doğuş Bayramı, Kutsal Doğuş veya Milât Yortusu olarak da bilinmektedir. Noel, her yıl dünyadaki Hristiyanların çoğunluğu tarafından 25 Aralık'ta kutlanmaktadır. Kutlamalar 24 Aralık'ta Noel arifesiyle başlar ve bazı ülkelerde 26 Aralık akşamına kadar devam etmektedir. Ermeni Kilisesi gibi bazı Doğu Ortodoks Kiliseleri, Jülyen takviminde 25 Aralık'a denk gelen 6 Ocak'ı Noel olarak kutlamaktadırlar. Günümüzde hazırlıklarına aylar öncesinden başlanan Noel kutlamaları Hristiyan ülkelerde oldukça renkli geçmektedir. İsa'nın doğumgünü Romenler tarafından ise Kraçun adıyla kutlanmaktadır. Romenler Kraçun'da domuz kesmektedirler ve bu en önemli adetlerindedir (Maria Ivanova/ Maçın/58). Romanya sınırları içinde yaşayan bütün Hristiyanlar, mutlaka bunu yerine getirmektedirler. Kraçun'da kesilecek domuzu evin erkeğinin kesmesi gerekmektedir ve bugün kesilen domuzun kesimi sırasında yardım edenlere

bu etten mutlaka yedirilmesi ise bir başka adettir. Bu yedirilen dışında, komşulara et dağıtılması söz konusu değildir. Yine bu etle sosis ve pastırma yapılmaktadır. Kesilen domuzun kellesinin kaynatılıp jöle kıvamına gelen suyu kışın tüketilmektedir. Bugünlerde domuz etinden yapılan altı çeşit yemek vardır.

1. kırıntz: domuzun bağırsağının mumbar gibi tuz, biber, kekik, yenibahar ve sarımsak ile doldurulmasıyla yapılır
2. leбір: Eğer bağırsağın içine böbrek ve karaciğerin parçaları da konursa buna leбір/lebor denir. Sarımsak kullanılmaz.
3. toba: domuzun midesinden yapılır. İnce parçalardan yapılır.
4. reçitura ("soğuk" anlamına geliyor) piftiye: kulak, bacak haşlanır. (kemiklerden ayrılana kadar) sarımsak eklenir. Su ve et ayrıştırılır. Etin üzerine sarımsak konur. Tadı alınır. Üzerine su dökülür. Böylelikle soğuk olur. Zaten yemeğin ismi soğuktan gelir.
5. fliptura: rosto edilmiş domuz eti
6. sarmale: Domuz etinden yapılan yaprak sarmasıdır.

Bunlara ilaveten Kraçun'da domuz salatası, balıklı salata, mantarlı ve mayonezli çeşitli salatalar da yapılmaktadır. Bu yemeklerin yanında şarap, tsuika ve rakı mutlaka içilmekte ve üzerine kozanak yenmektedir.

Türk- Tatar Bayramları ve Bayram Yemekleri:

Bugün Romanya'da yaşayan Türklerin büyük bölümü Dobruca bölgesindeki Köstence, Mecidiye, Tulça gibi şehirlerde yaşamaktadır. Ayrıca Kılıraş, Bükreş, Galat gibi şehirlerde de Türk azınlığa rastlanmaktadır. Romanya'da Tatar ve Rumeli Türkleri'nin yanı sıra Gagauz Türklerine de rastlanmaktadır. Bu bölgede yaşayan Türk ve Tatar nüfusun gelenek göreneklere yaşama biçimi kutlamaları ve elbette yemek kültürü Anadolu sahasında yaşayan Türk ve Tatar nüfustan büyük farklar göstermemektedir. Kültürel birlikteliğin ve kolektif şuurun doğal bir sonucu olarak her iki coğrafyada kutlanan bayramlar da birbirinin aynıdır. Bayram kutlamaları sırasında gerçekleşen ritüeller ve kutlama yemekleri neredeyse aynıdır.

Ramazan ve Kurban Bayramı:

Bir rahmet ayı olarak bilinen ramazan, bütün Müslümanlar tarafından özlemle beklenir, haftalar öncesinden hazırlıklar yapılır, bir ay boyunca dolu dolu yaşanır ve gidişinden itibaren, gelecek yılın ramazanı beklenmeye başlanır. Ramazan sofraları bu bölgede de gerek sahuruyla gerek iftariyle son derece zengin ve eğlenceli geçmektedir. Köbete, cantık gibi hamur işinden yapılan yemekler, ramazan yufkaları, pideler, adına bazen yarımca da denilen çibörek, ayran, kompot adı verilen elma, ayva, armut gibi meyvelerden yapılan kompostolar bu sofraları süsleyen en önemli yiyecekleridir. (Kamile Davut/Başpınar Köyü/ 48) adına Romencede temrit denilen sahurun vazgeçilmezleri arasında

pilav ve çorba da bulunmaktadır. (Efruze İsmail/Maçın/73) Özellikle Kadir gecesi çok zengin sofralar kurulur ve duaların ardından kalabalık gruplara iftar daveti verilmektedir. Bu kutlu ayın hemen ardından kutlanan bayram ise ramazan bayramıdır.

Ramazan Bayramı Romanyada ve Türkiyede yaşayan Tatar ve Türk nüfus arasında benzer kutlamalara sahne olmaktadır. Bayram sabahı camiden çıkıldıktan sonra, el öpülüp bayramlaşılr ve üç gün öncesinden hazırlıklarına başlanan yemeklerle donatılan bayram sofrasına oturulur. Bayram sofralarında mutlaka kuzu etiyle yapılan sorma (çorba), sarma, kurufasulye et ve temcitte pişirilmiş pilav ve baklava olmak zorundadır. Gelen misafirlere ise mutlaka baklavayla birlikte kahve, çay veya meyve suyu ikram edilmektedir. Etli, peynirli ve kabaklı pideler bayram için özel olarak yapılmaktadır. Bunlara ilaveten kuru üzüm ceviz ve diğer meyvelerden çeşitli pastalar yapılmaktadır. Bayram tatlısı olarak kadayıf ve tulumba çok fazla tercih edilen tatlılar değildir, çoğunlukla baklava tercih edilmektedir. Kadayıf daha çok Köstence'de bulunan bir tatlı çeşididir (Kamile Davut/Başpınar Köyü/ 48).

Kurban bayramı ise, 1500 yıllık bir İslamî vecibenin ve geleneğin bir uzantısı olarak hem Türkiyedeki Romanya'dan göç etmiş Tatarlar arasında, hem de Romanya sınırları içinde yaşayan Türk ve Tatar Türkleri arasında kurban ritüelinin yaşatılmasıyla canlılığını korumaktadır. Ramazan Bayramından farklı olarak göze çarpan en önemli ritüel Kurban kesilmesi ve bu kurban etinin komşulara dağıtılmasıdır. Kurban olarak seçilen hayvan ya koyun ya da koçtur. Gelen misafirlere kurban etinden yapılan kavurmanın ikram edildiğine pek rastlanmaz, kurban eti yemenin sevap olduğuna inanılır (Kamile Davut/Başpınar Köyü/ 48), (Şükriye Dalıp/ Babadağ/56) Kurban kesmeye gücü yetmeyenler ise mutlaka et alıp bayram sabahı yemek için kavurma yaparlar (Ceta Eyüp/ Maçın/ 55) kendisi Romen eşi Türk olan Ceta hanım bayramda mutlaka baklava, sarma yaptığını ve bu Türk bayramını olması gerektiği gibi kutladıklarını anlatmaktadır. Eti sofralarından eksik etmeyen ve kendileri için "etle rakı Tatarın hakkı" benzetmesini yapan Tatar Türkleri arasında da durum aynıdır. Gerek Türkiyede gerekse Romanyada yaşayan Türk halklar arasında kurban bayramı da Ramazan bayramı da aslına uygun dini veciebeler yerine getirilerek kutlanmaktadır.

Hıdırellez

Yorucu bir kışın ardından baharın gelişi, bütün toplumlar tarafından binlerce yıldır kutlanmaktadır. Doğanın her yıl yeniden canlanması insanların umutlarını da canlandırmaktadır. Yeniden yeşeren umutlar farklı coğrafyalarda benzer ruh halleriyle kutlamalara dönüşmüştür. Bizim coğrafyamızda umutlar Hıdırellez'de, dünyanın başka yerlerinde ise Saint George, Aya Yorgi ya da Kara Sara günlerinde yapılan kutlamalarla yeşermektedir. Toplumlar inançları ve yaşam şekilleri çerçevesinde her yıl baharın gelişini kutlamaktadır.

5 Mayıs'ı 6 Mayıs'a başlayan gece karaların ermişi Hızır ile denizlerin ermişi İlyas buluşurlar ve bu buluşmaya tanıklık eden yer, gök ve bütün doğa adeta yeniden dirilir.

Bu diriliş, baharın geçtiğine ve artık yazın başladığına işaret eder. Anadolu'da ve başka coğrafyalarda da bu gece büyük bir coşkuyla kutlanır. Romanya'da da Türkler arasında en yaygın olarak kutlanan bayramlardan biri de Hıdırellezdir.

Hıdırellez günü tıpkı Paştede olduğu gibi yumurtalar boyanır ve tokuşturulur, böylece o yılın bereketli ve bolluk içinde geçeceğine inanılır. Daha eski zamanlarda Hızır ile İlyas'ın buluşması şerefine güneş doğmadan Tuna'da yıkanılmış. Çünkü o gün Hızır ve İlyas'ın geçtikleri her yer kutlu sayılmış. Hıdırellez Türkler arsında Romanya'da yeşillik ve sulak bir yerde veya mezarlıklarda çeşitli yiyeceklerle bugün de kutlanmaktadır. En çok yapılan yiyecekler arasında pide, sütlaç, sorpa, köbete pilav, pesmet, kozanak gibi yemekler gelmekteydi. Bazen koyun kesildiği mangalda veya fırında et pişirildiği de görülmektedir. Hep birlikte olmanın ve baharın gelişinin coşkulu bir şekilde kutlandığı bugünde salıncıklar kurulur, maniler çekilir ve şarkılar müzikler eşliğinde güzel bir gün geçirilir. Hıdırellezden dönünce evde münacat duası okunurdu. Hıdırellezde Tatar Türkleri arasında Hıdırellez ekmeği de denilen bir çeşit ekmek yapılmaktadır. Kalakay adı verilen bu ekmeğin bir hikayesi vardır. Hıdırellez günü bu ekmeğin büyüğünü yaparmışlar. Tabii o zamanlar topraktan fırında odun ateşiyle pişiriyorlarmış. Sonra bu ekmeği büyükçe bir sofraya bezine sarıp, kızılı erkekli gençler toplanıp köyün biraz ilerisindeki bayıra gidiyorlarmış. Ordan aşağı bu ekmeği yuvarlıyorlarmış. "Ekmek, ne kadar çok parçaya bölünürse o yıl o kadar bereketli olacak" demek oluyormuş. Sonra da oturup piknik yapar gibi hep birlikte yiyorlarmış.

Hıdırelleze benzer diğer bir bayram da Tatar Türkleri arasında yaygın Tepreştir. Bu bayram da Haziran'ın ilk haftasında kutlanır, çok büyük kalabalıklar halinde açıklık ve yeşillik alanlarda toplanarak yazın gelişi coşkulu yemeli içmeli eğlencelerle kutlanmaktadır.

Sonuç olarak hem Romanyadaki Türkler ve Tatarlar hem de Türkiye'ye göç etmiş Romanya Tatarları aynı bayram sofraları etrafında ortak bir lezzeti paylaşmaktadırlar. Bu ortak lezzet aynı tarihi geçmişe sahip olmanın hazzından kaynaklanmaktadır. Öte yandan aynı kültürel geçmişe sahip olunmadığı ve din gibi ayırıcı bir faktör söz konusu olduğu halde Romenlerle bayram kutlamaları ve yemekleri bakımından benzer taraflarımız olduğu göze çarpmaktadır. Yumurta boyama, kozanak, sarma veya sarmale, baklava, mamalika gibi tatlar etrafında gelişen bu benzerliğin aslında kökü çok daha derinlerdir. Balkan toprakları içinde Türklerle yüzyıllardır hiçbir husumet yaşamadan, dostça ilişkilerin sürdürüldüğü tek yer Romanya toprakları olmuştur. Yaptığımız görüşmeler sırasında gerek Türkler gerekse Romenler birbirlerinin komşuluklarından son derece memnuniyet duyduklarını, birbirlerinin bayramlarını yüzyıllardır bir arada kutladıklarını anlatmaktadırlar. Gerek Hıdırellezde gerekse Paskalya'da bir arada yumurta boyamışlar, kurban bayramlarında kurban eti yemenin sevap olduğu şuurunu birlikte özümsemişlerdir. Birbirlerinin zengin bayram sofralarına konuk olmuş, hem yemeklerin hem de kültür birlikteliğinin tadına beraber varmışlardır. İşte bu bakımdan Romanya'da yapılan belki de tüm kutlama yemekleri, ama özellikle de bayram sofraları bu ortak tadın paylaşıldığı önemli olgulardır.

Kaynaklar

- Belge, Murat (2001), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Beşirli, Hayati, Yemek, Kültür ve Kimlik, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık, Yıl:22. Sayı:87.
- Dalby. Andrew; Sally Grainger (2001), Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, çev: Betül Avunç, İstanbul, Homer Kitabevi.
- Hatemi, Hüsrev (1996) "Beslenme İle Kültür İlişkisi", Sanat Dünyamız, Yapı Kredi Yayınları. İstanbul
- Goode, Judith (2005), "Yemek", Çev. Fatih Mormenekşe, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 17. sayı 67.s.172- 177.
- Tezcan, Mahmut (2000), Türk Yemek Antropolojisi, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Ceta Eyüp. 55 yaşında, Maçın (ev hanımı)
- Duna Narçis. 45 yaşında, Kumpana (ev hanımı)
- Efruze İsmail. 73 yaşında, Maçın (ev hanımı)
- Kamile Davut. 48 yaşında, Başpınar Köyü (ev hanımı)
- Lache Eva. 48 yaşında Indipendenza (ev hanımı)
- Maria Ivanova. 58 yaşında Maçın (ev hanımı)
- Şükriye Dalip. 56 yaşında Babadağ (ev hanımı)
- Vladur Amrelia. 65 yaşında Çukurova Köyü (ev hanımı)

Masa Domnească, Masă de Sărbătoare, Prezentată în Textul Poetic al Baladei Populare Românești

Sabina Ispas*

„Povestea cântată”, cum am numit-o în alte lucrări¹ urmând sugestiile din cunoscuta carte a lui Albert Lord *The Singer of Tales*², este ceea ce Al. I. Amzulescu, autorul celor două tipologii românești - ale cântecului epic eroic și baladei familiale -, numea „cântec bătrânesc, de ascultare” sau, cum spun interpreții profesioniști ai genului, „cântec de-ascultare, de bere și de mâncare”. Pentru cultura populară românească și pentru poziționarea identității acesteia în context european, cântecul povestitor are funcție emblematică. A fost perceput ca atare de intelectualii progresiști ai „secolului națiunilor” (al XIX-lea)³ și a fost cules, analizat, sistematizat și valorificat de prestigioși specialiști ai secolului trecut. Pentru mulți dintre cei care s-au aplecat asupra textelor acestora versificate cântate, cel puțin două dintre cele trei specii prin care ele se exprimă – ne referim la cântecul epic eroic și la balada familială, nu și jurnalul oral, pe care îl considerăm o specie recentă din punct de vedere tematic – transmit, până în vremea modernă, o imagine excepțională a unei poezii medievale românești, care se apropie de cântecele de gesta, de *Cântecul Nibelungilor* sau de *Cântarea Cidului*, de povestea lui *Digenis Akritas* și de „eposul” sud dunărean. Parte dintre specialiști recunosc originea aulică a unora dintre aceste cântări, fără a ignora prezența unei balade populare născută în mediile țărănești sau în cele ale târgoveților. De aceea, în tipologiile tematice realizate până acum sunt diferențiate capitole coerente care se referă la viața de la curtea feudală; în cataloagele subiectelor narative și al variantelor alcătuite de Al. I. Amzulescu ele sunt numite chiar cântece „despre curtea feudală” (cântec epic eroic și baladă) și stau alături de capitolele rezervate haiduciei, hoției, revoltelor sociale sau activității pastorale. Acestea le-am adăugat o categorie care dezvoltă subiecte

* Dr., Acad., Director al Institutul de Etnografie și Folclor “C-tin Brăiloiu” Academia Română.

¹ Sabina Ispas, *Povestea cântată. Studii de etnografie și folclor “Constantin Brăiloiu, București, 2001.*

² Albert Lord, *The Singer of Tales*, Cambridge, f.a.

³ În anul 1852 a fost publicată, la Iași, prima broșură «întocmită» de Vasile Alecsandri, *Poezii populare. Balade*, care a fost și cea dintâi colecție de texte poetice populare românești traduse în limbile franceză, engleză și germană accesibilă occidentalilor europeni.

fantastice despre căutarea viitoarei soții, lupta cu ea sau pentru obținerea ei, cea a „cântecelor peșirii”, pe care am desprins-o din categoriile deja fixate ale tipologiilor amintite, având în vedere anumite criterii tematice și operând decriptări ale unor simboluri și alegorii.

Asemeni aglomerărilor urbane moderne, orașe sau „capitale culturale” în care se concep și se pun în practică diferite strategii politice, culturale etc. prin mijlocirea structurilor instituționalizate, și vechile curți feudale dispuneau de sisteme bine gândite și încheiate prin care seniorul – domnul, principele, stăpânul – transmitea vasalilor săi, slujitorilor și chiar poporului pe care îl stăpânea, mesaje referitoare la personalitatea sa și a celor apropiați, asupra calității și drepturilor familiei domnitoare, orienta atitudinea pe care trebuia să o adopte supușii față de evenimente importante care aveau loc în care țara pe care o conducea și cum urma să acționeze fiecare grup, în anumite condiții speciale. În textele poetice în care se dezvoltă tematicile amintite – fiecare în parte având propria individualitate – care se referă la curtea feudală și ne sunt povestite evenimente din cadrul unor confruntări armate care îi aveau ca protagoniști pe voinicii români și armatele inamice, sau isprăvi ale unor haiduci sau hoți renumiți, este rezervat un paragraf anume acelui moment ceremonial când eroii și grupurile care îi însoțesc participă la o masă comună. Urmărind motivul amintit în cadrul mai multor variante tipologice ale cântecului epic, se poate deduce că el constituie un moment căruia îi sunt atribuite funcții particulare și, implicit, mesaje simbolice și chiar alegorice. Acestea erau transmise diferitelor categorii și grupuri sociale prin mijlocirea cântării, în contextul special care era chiar „masa mare”, eveniment de referință în cadrul protocolului curților voievodale, boierești sau negustoreși. O asemenea reuniune era prilejuită de sărbătorile religioase importante din cursul anului, celebrarea onomasticii, vizitele unor soli străini, dar și nuntiri sau cumetrii. La asemenea prilejuri se reunea o comunitate, mai mult sau mai puțin extinsă, care se baza pe relații de rudenie, sangvine, afine sau spirituale, dar și pe cele determinate de sarcini și ierarhii sociale, politice sau de alt tip. Acolo și atunci se interpretau asemenea cântece epice, cu conținut mai ales eroic, în care erau prezentate fapte de arme excepționale, istorii dinastice, drame familiale sau povești fantastice, cântate anume pentru a deveni exemplu de ceea ce trebuie sau nu trebuie să facă un bun vasal sau cum trebuie să se comporte un viteaz cavalier luptător. Anton Maria del Chiaro consemnează tipicul după care cânta muzica la o asemenea masă domenească: „După salve, se pornesc muzicele, adică trâmbițele, tobele, țimbelele, flautele etc. iar înăuntru cântă muzica bisericească. *Se dă poruncă și celei țigănești cu vioară și cobză și se cântă și din gură, după dorința principelui*” (s.n.).⁴

⁴ Anton-Maria del Chiaro Fiorentino, *Revoluțiile Valahiei* (După textul reeditat de N. Iorga). În românește de S. Cris-Cristian, cu o introducere de N. Iorga, Iași, 1929, p. 34.

Aducând în discuție acest eveniment – masa domnească - care are variate funcții, începând cu cele sacre, rituale, ceremoniale și sfârșind cu cele explicit legate de strategiile sociale, protocolare vom încerca să decodăm, atât cât ne permite contextul cunoscut și sursele documentare accesibile, mesajele pe care le transmit versurile acelor secvențe poetice, unele, așa cum am amintit, cu evidente rădăcini în cultura medievală. Pentru a evidenția rolul unui asemenea eveniment în viața unei comunități cităm una dintre observațiile cunoscutului istoric Matei Cazacu: „Rolul fundamental al banchetului în această lume nu mai are nevoie să fie subliniat: de la monarhiile persane, elenistice și romano-bizantine, până la Cavalerii Mesei Rotunde și la lorzii care își hrănesc, la propriu, vasalii cu «fărămituri», la regele-Soare care trimite unui favorit o cizvârtă ruptă cu mâna lui pentru a-și marca bunăvoința; de la închinarea cupelor pentru sănătate întovărite de lovituri de tun și de puști până la prezentarea, în spațiul românesc, a felurilor de mâncare cu alai de lăutari care improvizează melodii speciale pentru cele sărate, piperate, ardeiate sau dulci [...], banchetul reprezintă punctul culminant, apoteoza unei zile de sărbătoare religioasă, de victorie în luptă, de regăsire între cei aleși”⁵.

Semnificații străvechi ale consumului în comun al hranei - mâncare și băutură – într-un cadru special, prilejuit de evenimente excepționale sunt atestate în literatura antică. Putem cita o străveche mențiune despre o asemenea masă protocolară care s-a organizat, se pare, chiar în sudul României actuale, aproape de Dunăre, prin sec. al treilea înainte de erei noastre (292 BC). Diodor din Sicilia și Pausanias relatează un episod care s-a petrecut în timpul campaniei eșuate pe care Lysimachos, care îi succede lui Alexandru cel Mare ca stăpân al Peninsulei Balcanice, a întreprins-o în ținutul locuit de geți, la Dunărea de jos. Dromichaites, conducătorul militar al geților, l-a învins pe suveranul elenistic; acesta a fost dus la reședința din Helis a getului care, în loc să-l ucidă, a organizat pentru el și însoțitorii lui un ospăț fastuos, la care le-a servit mâncăruri scumpe și le-a dat să bea vinul din cupe de argint, în timp ce el, împreună cu oamenii lui au ocupat o masă modestă, bând vin din corn de animal și din căni de lemn. La nedermerirea pe care și-a exprimat-o comandantul grec față de acel tratament diferențiat la care au fost supuși învingătorii și învingătorii, Dormichete i-a pus, la rândul său, o întrebare; i-a cerut să spună de ce a părăsit marele conducător viața luxoasă și opulentă pentru a veni într-o țară barbară, cu viață austeră și climă neprimitoare. Motivul, atestat în literatura antică și în alte contexte asemănătoare – bătălia de la Plateea dintre greci și perși, de ex. – evidențiază rolul deosebit pe care îl avea, și continuă să-l aibă și astăzi, pentru negocieri, cadrul oferit de convivialitate. Din istorie aflăm că cei doi conducători au hotărât ca Dunărea să fie hotar și, pentru a întări o relație de bună pace încheiată cu acel prilej, cei doi s-au înrudit printr-o relație matrimonială, tranzacționată în cursul aceleiași mese exemplare, după care regele Traciei a fost eliberat .

⁵ *O lume într-o carte de bucate*. Manuscris din epoca brâncovenească. Transcrierea textului, prefața și postfața de Ioana Constantinescu. Cu un studiu introductiv de Matei Cazacu, București, 1997, p. 8.

Informații despre protocolul meselor domnești practicat în Țările Române găsim în cronici, în literatura memorialistică românească și străină, în literatura de protocol. Aflăm, anume, despre importanța evenimentului care se desfășura după reguli și normative riguroase, mai ales pentru strategiile politice pe care le proiectau voievozii români atât în politica internă, față de boieri, cât și în cea externă, față de soli, de trimișii oficiali ai vreunei puteri suverane sau de călători, nu de puține ori spioni, care traversau țările românești în drumurile lor spre și dinspre Orient. Literatura de călătorie oferă date interesante despre obiceiurile alimentare ale românilor din diferite categorii sau stări sociale, precum și tipurile de activități - agricole, piscicole, creștere a vitelor și a păsărilor, vânătoarea - prin care erau obținute alimentele de bază sau preferate ale românilor. La jumătatea sec. al XVII-lea (1653-1656) diaconul Paul de Alep descrie o astfel de masă domnească și putem afla, citind însemnările sale, că în Moldova condusă de domnitorul Gheorghe Duca se păstrase un vechi obicei bizantin după care împăratul mânca la o masă separată de cea a demnitarilor săi. Banchetele oficiale, ospetele, mesele domnești, ofereau domnitorului prilejul să-i răsplătească pe cei loiali și să-i pedepsească pe cei necredincioși⁶. Un cunoscut portret făcut de cronicar marelui voievod Ștefan al Moldovei amintește de această practică într-un cunoscut pasaj, care astăzi ne înfloară: „de multe ori la ospete omora fără giudeț – citim în textul amintit -, altmintrelea era om întreg la fire, neleneș și lucrul său știa a-l acoperi”. O asemenea masă încărcată de tensiune, în timpul căreia se declanșează conflicte este prezentată și în cântecul epic eroic *A lui Naftal*.⁷

În limba română, terminologia prin care este denumită acțiunea aceasta de consum al hranei (și băuturii), singur sau în grup, este de diferite origini și nuanțată în ceea ce privește semnificațiile și funcțiile. Amintim: *agapă* (<fr. *agape* <lat. lit. *agape* – „masă comună frățească la vechii creștini, ospăț cu caracter intim, prietenesc”); *ospăț* (< lat. *hospitium* – „masă mare, îmbelșugată, organizată cu ocazia unei cununii, a unei sărbători etc., petrecere cu masă mare, masă, mâncare”), *petrecere* (din *a petrece* < lat. *per-traicere* – „reuniune între prieteni organizată cu ocazia unei sărbători sau a unei sărbătoriri”), *banchet* (< fr. *banquet* – „masă cu caracter festiv la care se sărbătorește o

⁶ „Atunci <domnul> a îmbrăcat pe boierii țării sale cu veșminte de cînste după obiceiul regilor la marile sărbători. În ziua aceea ai au slujit la masă de la început până la sfârșit, căci <acesta> este obiceiul lor sărbătoarea Crăciunului, Anului Nou, Bobotezei și Paștilor. Dar a doua zi după sărbătoare, boierii stau la masă cu el <domnul> și alții îi slujesc, așa cum se face în celelalte zile ale anului.

Când se aduceau farfuriile <cu bucate> de la bucătărie <în sala de mâncare așezată> sus, se băteau tobele, tamburinele, se cânta din fluiere, se sunau trâmbițele, iar muzica la întovărășes. Se făcea astfel ori de care ori bea domnukl. [...] – cf. *Călători străini despre țările române*. Vol. VI. Partea I Paul de Alep. Îngrijit de M.M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru. Partea a II-a Evlia Celebi. Îngrijit de Mustafa Ali Mehmet, București, 1976, p.112.

⁷ „La bucatari poruncē / Bucati-m masī pun ē /, Găini friāti, ruminiti / Pi dinuntru otrăgiti / Ca pântru Naftal gatiti [...] / - Hai la masī-mpărătisct!” – cf. Al. I. Amzulescu, *Balada familială. Tipologie și corpus de texte poetice*, București, 1983, p. 215.

persoană sau un eveniment”), câteva dintre cuvintele care se referă la această „masă mare”, toate sensurile acestor termeni care au origine latină regăsindu-se în cel mai răspândit cuvânt din limba română care semnifică „ceea ce se mănâncă, mâncare” și care este *masă*. (*Masa domnească* este, pentru cultura românească, o masă exemplară.

Pentru tema aceasta pe care ne-am propus să o prezentăm - prezentarea mesei domnești în textul poetic al baladei -, am selectat câteva texte de referință la care vom face apel: *Descriptio antiqui et hodierni status Moldaviae* (1714-1716), sinteza monografică cu un caracter enciclopedic a prințului Dimitrie Cantemir, *Revoluțiile Valahiei* de Anton-Maria del Chiaro Fiorentino lucrarea care, pentru sec. al XVIII-lea, după cum scria N. Iorga, „corespunde astfel pentru Țara Românească, pentru principatul muntean, aceleia pe care, cu mai multă învățătură [...] a închinat-o Moldovei domnescul autor care e Dimitrie Cantemir” și, în sfârșit, paginile literaturii românești de ceremonial pe care, la 1762, al doilea logofăt Gheorgachi, le-a scris, la Iași, din porunca domnitorului Grigorie Calimachi, cunoscute sub titlul *Condica ce are întru sine obiceiuri vechi și nouă a prea înălțaților domni*. Fiecare dintre autorii citați rezervă prezentării meselor domnești un spațiu suficient de cuprinzător pentru a ne da seama că obiceiul meselor oficiale pe care le oferea domnul boierilor, supușii săi de diferite ranguri și cu variate responsabilități, făcea parte din protocolul strict al curților domnești din țările române. De altfel, excepționala lucrare parenetică scrisă anume pentru instruirea viitorilor domni privind regulile și îndatoririle pe care trebuie să le cunoască și să le urmeze un principe domnitor, *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, conține un capitol anume despre *Cum să cade domnilor să șază la masă și cum vor mânca și vor bea*. Din aceleași lucrări aflăm că cele mai multe mese domnești se organizau cu prilejul marilor sărbători – Crăciun, Anul Nou, Bobotează, Sf. Gheorghe, Paști – când se prezentau omagii domnului, felicitări și daruri, iar suveranul, la rândul lui, îi dăruia pe cei care îl vizitau, folosind prilejul și pentru a le repartiza sau le retrage boierilor demnități și îndatoriri. Mese solemne se organizau și cu prilejul nunțiilor domnești, al primirii solilor străini etc. când se practica „acel glorios și antic obicei” de a-i delecta pe cei prezenți cu istorii cântate exemplare care prezentau momente din viața și faptele de vitejie ale eroilor glorioși. „Dacă este zi de sărbătoare – scrie prințul Cantemir – masa se pune în divanul cel mic. Sunetul de surle și de dobe arată că bucatele sunt gata [...]. Îndată ce Domnul a întins mâna ca să scoată mâncare, tunurile bubuie și cântă muzica și cea creștinească și cea turcească.”⁸ Și logofătul Gheorgachi amintește aceste mese domnești: „Au fostu obiceiul la domnii cei mai vechi, cându era giugul țării mai ușor, de nu lipsia masa cea domnească și masa să făcia în divanul cel mic, cu cheltuiala vistieriei, făcându-se izvod cu pecete domnească, de arhieriei și de toată boierimea câți să întâmpla la Eși, să se afle la masa domnească [...] și când să așeza Domnul la masă, să face slobozire de un

⁸ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*. Traducere de pe originalul latinesc de G. Pascu [...]. Ediția II-a revizuită și completată cu indice, București, [1935], p. 167.

tun⁹. Anton Maria del Chiaro mărturisește: „Găsesc util să descriu masa oferită boierilor de Paști de către domni, după care cetitorul va putea deduce despre cheltuielile celorlalte festivități de la curte [...]. Îndată ce domnitorul își ocupă locul la masă, orchestra compusă din trâmbițe și tobe cântă în curte ...”¹⁰

Mesele acestea domnești erau înfrumusețate, chiar în timp ce se desfășurau, de cântările lăutarilor: „Foicică trei smicele,/ La mijloc de corturile/ Printre corturi mărunțele/ Masă mare mi-e întinsă,/ Tot de căpitani coprinsă;/ Iar la masă cine-mi șede,/ Cu bărbile respirate,/ Și cu pletele lăsate,/ Cu armele lustruite,/ Cu paloșe zugrăvite?/ Baniii Severinului,/ Caimacanii Oltului/ Și boierii târgului/ Stau la dreapta domnului,/ Cam în fața cortului;/ Iar la stânga domnului,/ Domnului și banului,/ Șed Buzeștii și Căpleștii/ Căpitaniii oștilor...” povestește Petrea Crețu-Șolcanu ascultătorilor săi în balada despre *Radu Calomfirescu*.¹¹

Amenajarea locului unde urma să se desfășoare masa mari de nuntă este descrisă și de Anton Maria del Chiaro astfel: „...vara ea se serbează într-o palatcă mare împodobită cu ramuri și fructe, în mijlocul curții sau a grădinii, într-un decor admirabil.[...] Dacă se află vreun fiu de domnitor, el ia loc în capul mesei”¹²

Urmărind felul în care este prezentată masa mare domnească în textul poetic al epicii cântate remarcăm câteva componente care par a fi subunități care intră statornic în compunerea acestei secvențe, apropiate, într-un fel, de acele „sintagme nucleu-narativ” despre care am amintit cu alt prilej.¹³ În structura poetică a diferitelor balade, prezentarea masei solemne domnești de distinge ca o unitate de text comutabilă, cu relativă stabilitate, utilizată, preferențial, în poezia epicii cântate cu tematică voinicească, vitejească, asociată mai ales curții feudale sau contextelor solemne, dacă nu chiar rituale, pe care uneori le numim „de inițiere”. Mai întâi cântărețul precizează că acțiunea ce urmează a fi povestită este prilejuită de sau proiectată la această ocazie specială care este „masa mare”: „Foiliță d-avrămeasă, / Ascultați, *masă frumoasă* (s.n.), / Să vă cânt d-un cântecelî, / Fie cât dă scurticel, / S-ascultați cu drag la iel! / Că nu-m’ e vun lucru mare, / Numai cântec de-ascultare, / De bere și de mâncare...”¹⁴ Așa dar, avem a face cu un cadru temporal și unul spațial individualizate. Cei care participă la acea reuniune sunt personalități cu statut deosebit, cu responsabilități și ranguri înalte boierești; departe de a fi o aglomerare întâmplătoare de participanți, mesenii sunt adunați și așezați la masă după reguli bine

⁹ *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi, 1762*. Studiu și text de Dan Simonescu, București, 1939, p. 281.

¹⁰ Anton-Maria del Chiaro, *op. cit.*, p. 32.

¹¹ G. Dem Teodorescu, *Poesii populare române*, culegere de ..., București, 1885, p. 537.

¹² Anton-Maria del Chiaro, *op. cit.*, p. 40.

¹³ Sabina Ispas, *Sugestii privind conceptul de „sintagmă nucleu-narativ” în cercetarea actuală a epicii populare versificate*, în „Anuarul I.C.E.D.”, Seria A, nr. 3, 1981, p. 229-242.

¹⁴ Al. I. Amzulescu, *Cîntecul epic eroic. Tipologie și corpus de texte poetice*, București, 1981, p. 242.

stabilite. Același Del Chiaro, în lucrarea amintită, atrage atenția asupra ordinii care trebuie să fie respectată atunci când mesenii iau loc: „În frunte cu principele se îndreaptă toți spre sala de mâncare, își ocupă locurile la spatele principelui pentru a-l servi.[...] Urmează apoi marii drgători, după rang, unul în fața altuia, în ordinea următoare:” banul, vornicul, logofătul, spătarul, vistiernicul, clucerul, postelnicul, paharnicul, stolnicul, comisul, slugerul, medelnicerul, serdarul, pitarul, cămărașul de ocne, aga, armașul¹⁵. Cântărețul Șerban Mușat „fost artilerist” din București (1884) descrie o masă domnească în cântecul Ștefan-Vodă astfel: „În oraș în București/ La casele mari domnești,/ În curte la Ștefan vodă,/ Mare masă mi-e întinsă,/ Și de mari boieri coprinsă/ De boierii sfatului/ Stâlpii Țarigradului/ Sfetnicii-mpăratului”.¹⁶ Cântecul epic numit *Fagul Miului*, interpretat de Ioniță Nicolae-Pantelimonenul (2 ianuarie 1885) se dechide prin prezentarea aceleiași mese domnești: „La curțile mari, domnești,/ Ce se văd în București,/ Masă mare mi-e întinsă/ Și de mari boieri coprinsă/ De boierii sfatului/ Sfatului și domnului,/ Caimacanii târgului/ Sfetnicii divanului”,¹⁷ „Floare verde flori domnești,/ Din oraș, din București,/ La nalte case domnești/ Ce se văd în București,/ Ce sân nalte-n scărișoare/ Și rotunde-n foișoare/ La mijlocu casilor/ Mare masă mi-este-ntinsă/ Dă mulz boieri mi-e coprinsă.../ Iar la masă cine-m șade?/ Boierii divanului/ Stâlpii Țarigradului,/ Nădejde-mpăratului,/ Cămăcani orașului/ Bursumanii satului.../ Capu mesii dă la deal,/ Doamne, frate, cine-m șade?/ Șade domnu Minea vodă”. O încărcătură sacră, care plasează evenimentul într-un context evident ritual, se poate deduce din textul poetic în care masa mare este întinsă chiar „la porțile Raiului/ Sus, în slava cerului/ Mare masă-m este-ntinsă/ De to sfinți mi-e coprinsă”.¹⁸

În toate variantele pe care le-am consultat, masa domnească este frecventată numai de bărbați, conform obiceiurilor curților princiare din Țările Românești, în apartamentul soției domnului fiind organizată o masă pentru doamnele care se supun aceluiași reguli de protocol ca și soții lor.¹⁹

La masa domnească la care este pârât Dobrișan, fratele bastard al domnului, cei care aveau în grijă echilibrul puterii în stat sunt trei boieri atât de puternici și autoritari

¹⁵ Anton-Maria del Chiaro, *op. cit.*, p. 32-33.

„Și cându să așază Domnul la masă, să face slobozire de un tun. Vel postelnicul cu toiagul a mână, vel spathar cu sabia la umăr și cu buzduganul în mâna dreaptă, răzimată pe pieptul său, îmbrăcați în caftane, stau zvorindu la spatile Domnului. Vel paharnic îmbrăcat în caftan și cu 7 coți taftă naramgie legați piste umăr, zvorește înaintea Domnului; și vutca ce să dă înaintea mesii și vinul, cupariul pune; și vutca și vinul în păharu și vel paharnicul cu mâna lui dă Domnului [...] – cf. *Literatura românească de ceremonial*, p. 281.

¹⁶ G. Dem. Teodoreacu, *op. cit.*, p.

¹⁷ Idem, p.

¹⁸ Al. I. Amzulescu, *op. cit.*, p. 301 – tip *Sf. Vineri*.

¹⁹ „Doamna încă are obicei de face masă giupânesilor; acolo iaste zvoritor vornecul Doamnei și cu alții ce sântu din partea haremului; [...] Cându popriia Domnul pe boieri după masă, făcându jocuri și alte semne de veselii, mergea și în lăuntru la maibentu și câte odată aducea Domnul pe Doamna cu toate giupâneasile și să făcia un joc de obștie, Domnul cu Doamna și boerii cu giupâneasile” – cf. *Literatura românească de ceremonial*, p. 283.

încât nici domnul țării nu se poate impune în fața lor. Ei sunt cei care trebuie să apere țara de orice fel de tulburare: „Lângă domnu Minea-vodă/ Doamne, frate, cine șade?/ Șade trei boieri dă sus/ Cu căciulile dă urs,/ La domnie nesupuși;/ Nu dă araci la-mpărăție,/ Doar de Dumnezeu ăm știe” (Al.I.A., Cântecul, p.259) Asemenea reuniune bărbătească cu protocol riguros poate fi corect interpretată numai dacă putem identifica și alte componente ale measurului, exprimate prin forme și imagini specializate. Prima dintr- ele este legată de meniul care se servește la masă. Ne așteptam ca după toată desfășurarea de autoritate exprimată prin prezența boierilor cu ranguri și poziții sociale înalte, să urmeze o descriere de festin princiar pe măsura celor cunoscute din istorie. Și totuși, alimentele care se servesc fie nu sunt amintite deloc, fie este prezentată o bogată și rafinată masă în care se servesc numai preparate din pește: „Ei la masă ce mănâncă?/ Numai știucă și păstrugă,/ Și galbenă caracudă,/ Cu pește d-ăl mărunțel, / Mor boierii după el/ Din pahare ce-mi înghit?/ Vinul alb și rumenit/ De la vii moldovenești/ Din podgorii muntenești/ Și din pivnițe domnești” (G.Dem.T., *Ștefan Vodă*). „Dar cu se ospăta,/ De mâncare ce mânca?/ Numai cegă și păstrugă,/ Și galbenă caracudă/ Și pește d-ăl mărunțel,/ Mor boierii după el./ Bea boierii și mânca,/ Din pahare închina,/ Și frumos se ospăta” (*Fagul Miului* –G.Dem.T.) În Cântecul lui Antofiță, *Antofiță al lui Vioară* – un text epic versificat cântat cu subtile conotații rituale și sociale – masa la care stau boierii și vătaful de pescari este descrisă cu măiestrie: „Dar la masă ce mănâncă?/ Numai cegă și postrugă,/ Galbenă de caracudă.../ Și cu icre de morun,/ Cu năsetru dă cel bun,/ Ca-m auzi pân bătrâni/ C-ala-ar fi pește mai bun!/ Știuculiță lunguliță,/ leste bună ciorbuliță,/ Măcar și cu chisăliță.../ Și cu sare dă lămâie,/ Tot mai bună or să fie” (Aș.I.A., Cântecul, p.263).

În *Descrierea Moldovei*, D. Cantemir atrage atenția că „pentru mitropolit și episcopi, căroră, fiindcă după canoanele lui Vasile cel Mare, nu le este permis să mănânce carne, li se aduc la masă pește și lăptării” (p. 167). Mențiunea aceasta se găsește și în alte lucrări de protocol. Meniul alcătuit din preparate din pește este un meniu special, peștele având conotații particulare în cultura tradițională românească. Asemenea masă este puternic marcată de funcția rituală; în timpul posturilor mari tradiționale, zilele de sărbătoare care intrau în acest interval erau celebrate (sau comemorate) prin consumul de pește – de. Ex., în postul Crăciunului, duminicile este îngăduită „dezlegare la pește”. Peștele este un aliment încărcat de simbolică anume (creștină), el figurând în iconografia tradițională pe masa Cinei celei de Taină. Că atunci când avem a face cu această masă domnească ne aflăm în fața unei mese cu funcție rituală, putem argumenta și dacă facem o comparație cu masa descrisă în alte texte de cântec epic sau baladă, cum sunt cele ale cântecelor haiducești: Ghiță Zaharia împreună cu prietenul său cioban „D-un mielușel că-m prindea/ Și măre că mi-l tăia/ Și pă foc că mi-l puneă,/ D-o friptură mi-j făcea/ .../ D-o vadră și cinci oca/ (Al.I.A., Balada, p. 230). Împăratu, pentru a-l cinsti pe Naftal – pe care încearcă să-l și otrăvească – „La bucatari porunce,/ Bucati-m masî pune,/ Găini fripti, ruminiti.”; haiducul Fulga ia zeciuală „o mioară dă căldare/ Ș-un berbecel di frigare”.

Cel mai semnificativ gest care este prezent totdeauna la masa mare, dar în egală măsură la ospățul haiducesc sau voinicesc, în general cu orice prilej care oferă celor de aceeași condiție să se adune laolaltă, este „închinarea” paharului cu vin.

Antica libație era un act ritual care consta din gustarea și, apoi, vărsarea unei cantități dintr-o cupă de vin ca omagiu adus divinității, dar și pentru cinstirea unei persoane în onoarea căreia se organiza o petrecere. Românii și astăzi, înainte de a bea din paharul cu vin la parastas, varsă o picătură pe pământ pentru cei răposați. Închinarea însăși este o formă de manifestare a sentimentului de respect și de omagiere a cuiva - divinitate, superior ierarhic sau persoană demnă de considerație deosebită.

Literatura de protocol și ceremonial rezervă paragrafe speciale acestui moment al desfășurării ceremonialului – noi am spune ritualului – consumului în comun al vinului, cu detaliată descriere a personajelor implicate și a succesiunii gesturilor de închinare. Astfel logofătul Gheorgachi ne informează că vel camaraș, „nezăbovind, când vine vremea păharelor celor de închinăciune, să află cu toții iarăși la orânduiala lor [...] Deci întâi mitropolitul rădică un păhar de vin făcând orații pentru slava lui Dumnezeu și după ce bea Domnul, îndată protopsaltu cu al doilea cântăreț și cu alți peveți încep a slavoslovi pre Dumnezeu cu obicinuitile cântări [...] Domnul rădică alt păhar de vin pentru sănătatea și biruința împăratului și să face slobozire de toate tunurile și focul cel mărunț [...] A treilea pahar rădică mitropolitul pentru sănătatea domnului, a doamnei și a beizadelilor [...]. Și boierii, stând în picioare, să rădică toți dela masă și merg înaintea Domnului pe rânduială” (p.282). Anton Maria del Chiaro observa că, „La valahi nu e obiceiul să se ceară de băut, ci se așteaptă invitația gazdei care oferă de băut în același pahar, care trece din mână în mână; străinul deprins cu altă igienă se acomodează cu greu la acest obicei”, comentează florentinul. Prințul D. Cantemir descrie ritualul cupelor de vin consumate la curtea princiară moldovenească menționând și sarcina marelui paharnic de a gusta „credința”, garanție că vinul pe care îl bea domnul nu este otrăvit, îi amintește pe boierii care se închină domnului când acesta bea, închinările care respectă un adevărat protocol impus de relațiile diplomatice ale țării etc. Cupele cu vin par a avea un rol de-a dreptul euharistic, în binecuvântarea și înmânarea lor având un rol precis mitropolitul țării. Momentul acesta al închinării paharului cu vin este una dintre cele mai citate secvențe în textele poetice cântate de baladă sau epos eroic. Consumul laolaltă al vinului și semnificațiile acestui act sunt atât de familiare tuturor – cântăreți și ascultători - încât numeni nu are nevoie de explicații sau descifrări ale sensurilor suplimentare. Nu este vorba despre un exces de băutură, ci de prezența unei norme sacre care reunește pe toți cei asemenea și oferă garanția unei credințe statornice. Spațiul nu permite o analiză detaliată a acestui principal moment care se consumă, obligatoriu, la masa mare domenască. Istoricul Matei Cazacu în cartea sa *The Story of Romanian Gastronomy* asociază tradiția consumului cupelor de vin la masa domenască cu sensurile și simbolica cupei de vin amintită la Cina cea de taină. Poate

cea mai des citată închinare prezentată într-un text de cântec epic este cea pe care o face voinicul Toma Alimoș înainte de a fi rănit, o libație pe care o face un erou singur pentru a împlini ritualul necesar trecerii sale într-o altă lume; punând mâna pe ploscă eroul „Mâna drept-o ridica,/ Sfântă cruce că-și făcea,/ La Dumnezeu se ruga:/ Doamne, Doamne milostive,/ Da-nchina-o-aș calului/ Calu iest-o vită mută,/ Dor cu urechile-ascultă,/ N-are gură să-mi vorbească,/ Mie ca să-mi mulțumească./Da-nchina-o-aș câmpului,/ Câmplului, Ardealului,/ Câmpu mi-are peliniță,/ Sufletu lui, neiculiță./ Da-nchina-o-aș ulmilor,/ Ulmilor ca fraților /.../ lară ulmii ce-m făcea,/ Dumnezeu că-i îndemna,/ Dă mijloc mi s-aducea,/ Poala-m pământ și-o lăsa,/ Crășcioarele să bătea,/ Multă frunză scutura” (A.I.A., Cântecul, p.496)

Voi încheia această comunicare așa cum fac lăutarii de la masa mare: „Mă plătii cu cântecu,/ Ca lupu cu urletu,/ Cât trăiește, libovește, / Dacă pușca-l dibuiește,/ Dă pielea și se plătește”.



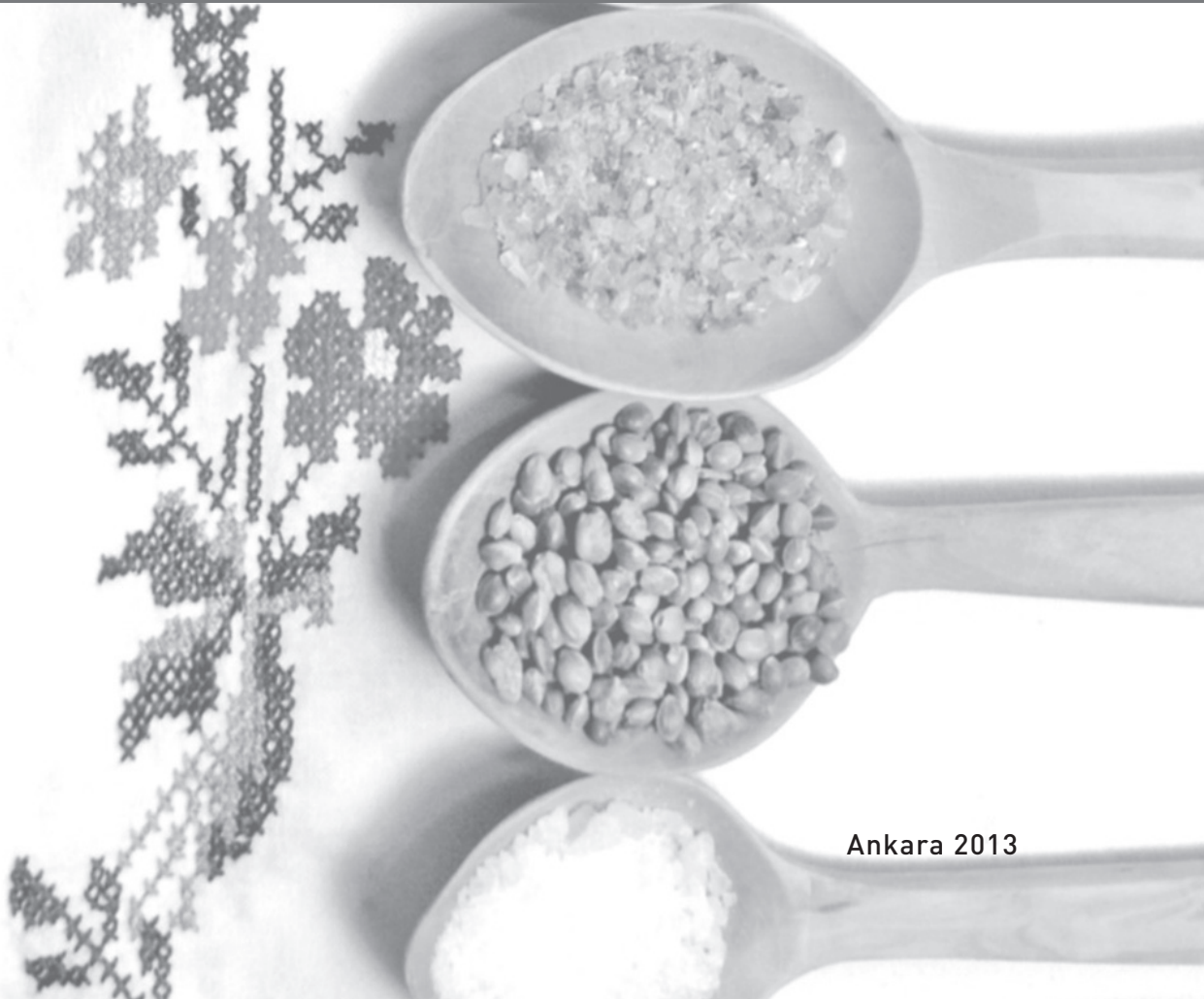
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Turkish
National Commission
for UNESCO



Workshop Proceedings: “Sharing the Same Taste” Turkish - Romanian Common Traditional Cuisine



Ankara 2013

Editors:

Evrim Ölçer Özünel
Nadia Tunsu

ISBN: 978-605-62155-3-7

Book Cover

Güneş Resul

**Printed and Bound By
Grafiker Publishing**

Grafiker®

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

1. Cadde 1396. Sokak No: 6

06520 (Oğuzlar Mahallesi)

Balgat-ANKARA

Phone : 0 312. 284 16 39 Pbx

Fax : 0 312. 284 37 27

E-mail : grafiker@grafiker.com.tr

Web : grafiker.com.tr

The designations employed and the presentation of material throughout this publication do not imply the expression of any opinion of Turkish National Commission for UNESCO concerning the legal status of any country, territory, city or area of its authorities, or concerning the delimitation of its frontier or boundaries.

The authors are responsible for the choice and the presentation of the facts contained in this book and for the opinions expressed therein, which are not necessarily of Turkish National Commission for UNESCO.

Contents

Preface / The Editors	v
Introduction / M. Öcal Oğuz	vii

Opening Speeches

Best Practice of Regional Cooperation in the Framework of the UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage.....	3
Nadia Tunsu	
Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage and the Turkish and Romanian Common Traditional Cuisine Project.....	7
M. Öcal Oğuz	
The Delicacy of Tradition: Cultural Exchange in the Turkish and Romanian Cuisine Corridor.....	11
Mehmet Kalpaklı	
Self and Other.....	15
Sabina Ispas	

Proceedings

Gathering Around a Table: Meals and Cuisine as a Means of Interculturality.....	23
Neslihan Demirkol	
Women Who Are Fermenting the Culture and Their Kitchen.....	31
Evrin Ölçer Özünel	
Ada-Kaleh and Its aromas.....	37
Monica Beatrice Bercovici	

Food Nostalgia: Reminiscent Tastes and the Transformation of Tradition.....	47
Selcan Gürçayır	
About Words: Glossary of Turkish and Tatar Words	
Regarding the Household.....	55
Paula Popoiu - Aurelia Tudor - Lulia Anania	
Specific Feast Foods: Calendar Cycle and Family Cycle.....	77
Laura Loana Negulescu	
Powerful Symbols of Rituals: Foods in Rites of Passage.....	93
Ezgi Metin Basat	
Passing Through: Food Customs in Funeral Rites.....	101
Cristina Mihală	
Tables to Bring Together Cultures: Feast Meals.....	135
Dilek Türkyılmaz	
The Royal Dinner, Festive Dinner, in the Poetic Text of the Romanian Folk Ballad.....	143
Sabina Ispas	
Photographs	155

Preface

The “Turkish and Romanian Common Traditional Cuisine Project” is a project that was implemented under the partnership of the National Commission of Turkey for UNESCO, Intangible Cultural Heritage Committee and the Cultural Corridors Committee, with the collaboration of the Romanian Ministry of Culture. The purpose of the project is to observe, compare and share experiences concerning the cultural heritage aimed at being transferred to future generations as defined by the Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, which brought the two countries together within an extensive exchange of cultural information. In addition, the Project has contributed to the enhancement of understanding and tolerance between the two countries in line with the foundational philosophy of UNESCO.

The Project was developed within the framework of the UNESCO Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage. The scope of the Project takes the “common values” defined in the Convention as a basis, which aims to preserve cultural heritage which is endangered and transfer this heritage to future generations, and has as an objective to develop bilateral and regional cooperation for the preservation of heritage which is common to more than one country. At the end of the project, both countries should show compliance to the principles of the cooperation between themselves and has enabled them to strengthen their cultural ties.

To begin with, a review of studies on the culture of cuisine of both countries was carried out in the scope of the project. Following this review, field research was conducted in Turkey and Romania in collaboration with the research experts of both countries. Results of the field research carried out in Romania (in regions of Constanta, Tulcea and Babadağ) on 30 May - 6 June 2011 and in Turkey (in provinces of Ankara, Eskişehir, Istanbul Tekirdağ and Kırklareli) on 7-11 September 2011 were compiled and individual scientific articles were prepared on these results. The field research was conducted in Romania and Turkey by using instruments such as in-depth interviews and recordings with Turkish, Tatar and Romanian families. These interviews enabled the

collection of extensive information on their food and cuisine culture. Many questions were asked; not only regarding food, recipes and the different utensils used in cooking but also about various aspects of rituals, traditions, beliefs as well as the changes taking place in time and from place to place. In the light of the answers to these questions, a panorama of common food and cuisine culture was attempted to be established.

The real actors of this project were the resource people who opened their homes to the project teams, and showed patience during the interviews which sometimes lasted up to two or three hours, to share their intangible heritage. Although it is not possible to name each one here, we take this opportunity to express our gratitude to those who contributed to the sharing of the common culture of both countries, thereby supporting culture, peace and collaboration. Lastly, we wish to sincerely thank the project teams in both Turkey and Romania and the contributors to this book, of whom without their contributions this publication would not have been possible.

The Editors
Evrin Ölçer Özünel
Nadia Tunsu

Introduction

For thousands of years, food culture has been a sociological phenomenon that brings people around a table. Sitting to eat with the family, sitting around a table or to a meal symbolises that problems are resolved or that things are “going to be OK”. This act is a representation of camaraderie in many cultures. The Turkish saying, “in honour of shared bread” reminds us the weight of the responsibility of sharing a meal. Another example of Turkish culture is the “feast meal”, where everyone brings a dish to the table and differences are reconciled; a socio-cultural tradition which is at the very heart of the UNESCO spirit. In consideration of the philosophy of establishment of UNESCO, the coming together of different cultures can be likened to the celebrative feast meal. After WWII, many societies were faced with the danger of losing cultural heritage due to the destruction of law, such heritage in fact belonging to all humanity. It was in this environment that UNESCO was established, with the objective of bringing the family of humanity around the same feast table. UNESCO served dialogue, friendship, brotherhood and tolerance at this feast; and the “tangible heritage” came under preservation with the *Convention on the Means of Prohibiting and Preventing the Illicit Import, Export and Transfer of Ownership of Cultural Property* (1970) and *Convention concerning the Protection of the World Cultural and Natural Heritage* (1972), while in the 2003, the *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* ensured the preservation of “intangible” cultural heritage. Many a cultural value, almost forgotten, was remembered with the *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*.

Although the Convention encourages raised awareness for countries to protect their own cultural heritage, it also invites countries to join the table of the feast to cooperate and collaborate in the preservation of cultural heritage. The Convention encourages international cooperation and solidarity to strengthen efforts to preserve intangible heritage, transfer the heritage to future generations and reciprocal celebration of values, friendship and camaraderie. Efforts in the scope of this collaboration with

Romania included reminders of the food culture almost forgotten in both countries, to identify common traits of the cuisines of the two countries, collaborative planning of protection actions and recommendations to be made for the international lists of the Convention.

The purposes of all of these meetings and seminars are, primarily, to ensure cooperation between the countries and to establish a joint working culture; to ensure administrative and civil support to the processes of the preservation of intangible cultural heritage, to enable more information sharing among experts and, finally, to strengthen opportunities of friendship, brotherhood and cooperation.

Turkey and Romania, as two friendly nations, are conducting successful projects and collaborative actions to reflect the spirit of the Convention. Food culture is a very suitable topic area for inter-cultural dialogue or approaches to intangible cultural heritage and this project was very important to build, not only the friendship ties of Turkey and Romania but also to enhance a cooperative working culture and build on the existing scientific ground. With this project, it has been possible to observe, compare the current situation of intangible cultural heritage and to share experiences in regions where the cultural exchange is concentrated and where the two cultures are share a common ground which is expected to be transferred to the future generations as the Convention for the Safeguarding of the Intangible Heritage prescribes.

The Turkish aspect of the project was coordinated by the UNESCO Turkey National Commission and the Intangible Cultural Heritage and Intercultural Commission and the Romania aspect was coordinated by the Romanian Ministry of Culture and has been greatly supported by Romania during both the research and the workshop conducted in Bucharest. This project is very distinctive in terms of the cooperative work conducted by the two countries, the data collected in the scope of the comparative analysis and its contribution to the processes of UNESCO with regard to the preservation.

As the Turkey National Commission of UNESCO, we are very pleased to having been a part of this project and the opportunity to share its results in three different languages; Turkish, Romanian and English. I would like to thank all of the researchers from the Turkish and Romanian teams of this project, who were instrumental in reflecting the intercultural dialogue and spirit of UNESCO and the Convention and the authorities of both countries which have supported and permitted the activities of the project in safe and secure environments. We express our thanks to all those who have contributed their efforts and support for the project.

Prof. M. Öcal Oğuz
Head of the Turkey National Commission of UNESCO

Opening Speeches

Best Practice of Regional Cooperation in the Framework of the UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage

Nadia Tunsu*

From its inception until nowadays, UNESCO has remained an international body with authority and reputation in the field of heritage for identifying, protecting, preserving and promoting the cultural heritage of humanity. All actions, projects and programs carried out under aegis of UNESCO opened multiple possibilities of knowledge, learning and emphasizing the results of human creativity reflected in the most diverse ways of intangible or tangible cultural expression.

Based on the Recommendation¹ of 1989, the statements in 2001² and 2002³, UNESCO adopts, in 2003, the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, on the ground of the observations relating to the interdependence of cultural and natural heritage and the intangible heritage, but also taking into consideration the awareness of the danger represented by these processes of modernization and social transformation⁴ taking place in the world.

Romania, through the Ministry of Culture, joined the states engaged in developing projects that aim to research, preservation, development and trans-mission of their

* Dr., Director, Department of International Relations and European Affairs Ministry of Culture.

1 UNESCO Recommendation on the Safeguarding of Traditional Culture and Folklore.

2 Universal Declaration on Cultural Diversity.

3 Istanbul Declaration on Intangible Cultural Heritage, mirror of cultural diversity.

4 These Recommendations and Declarations propose basically two challenges: (a) first is relaunching of an old discussion on cultural rights, their specificity, their integration into national and international rights, development and promotion, accepting the assumption of all philosophical, anthropological and legal difficulties that arouse such discussions; (b) the second challenge concerns the links between cultural rights and human rights. The stakes of such a process of understanding and clarification requires exceptional mobilization of all political, administrative, academic factors, and cultural rights must be reinterpreted in the light of developments of international legal framework in recent years.

traditional culture. Therefore, Romania adopted the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage through Law no.410/2005 and thereafter, Law no.26/2008 on the protection of intangible heritage.

In the framework of the Article 19 of the 2003 Convention regarding the bilateral, regional and international cooperation, and its principles and objectives, Romania express "*the willingness to cooperate for the safeguarding and promotion of intangible cultural heritage as a shared legacy and a driver for intercultural dialogue and sustainable development*". Coordinating common actions in the field of the intangible cultural heritage and sustainable development in our regional context is a specific and valuable contribution to the implementation of the UNESCO 2003 Convention.

As a result of discussions during several regional seminars organized under UNESCO aegis, including the one held in Romania, in Râmnicu Vâlcea in 2010, some issues of international interest were highlighted, which should be given particular attention: cultural diversity and multiculturalism, multiple identities and national identities, intercultural dialogue.

Due to a privileged geographical position and cohabitation of 20 national minorities, ethnic and religious, - all the continent's denominations and religions are represented in our country – Romania becomes a multicultural and interreligious dialogue centre, thus finding itself in a position to manage multinational and cross-border programs. Our region is the depository of a rich intangible heritage which refers essentially to the interactions between people, communities, objects and their environment, in other words, the interaction between tangible and intangible cultural heritage. Specific cultural and historical aspects (ethnic diversity and multiculturalism etc.) from Dobrogea region, its intangible and linguistic heritage, make it especially interesting in the matter of intercultural dynamics seen as a project: unique and diverse, personal and communal, exclusion and inclusion.

The most relevant example is this Romanian and Turkish international cooperation itself, the project *Sharing the same taste: Turkish and Romanian Common Traditional Cuisine*, which becomes intercultural cooperation. In the case of our research, perception of similarities and differences in gastronomy, its representation in different cultures could involve a new understanding of nature that we call intercultural. For members of a research group could result a broad understanding of the culture concept, even if it contains elements from other cultures; for another group it might result in further investigations capable of linking cultural differences and / or cultural and historical determinations.

Researchers of the Institute of Ethnography and Folklore "Constantin Brăiloiu", led by Acad. Sabina Ispas and the National Village Museum "Dimitrie Gusti", led by Dr. director Paulina Popoiu, member of the National Commission for the Safeguarding

of Intangible Cultural Heritage, alongside researchers from Gazi University, Ankara University and Bilkent University under the coordination of Dr. Öcal Oğuz, president of the Turkish National Commission for UNESCO conducted field researches in Romania and Turkey. They will speak about the results of these field studies in the pages that follow. Their work is a proof of our shared responsibility for one of the richest and most important contributors to our common future.

We convey our sincere thanks to the Government of Republic of Turkey, the Ministry of Culture and Tourism, Turkish National Commission for UNESCO, to all researchers involved in this project for their contributions and efforts in managing a multidisciplinary research aimed to restore a part of the collective memory of a shared cultural context.

Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage and the Turkish and Romanian Common Traditional Cuisine Project

M. Öcal Oğuz*

It was when mankind faced the threat of losing the cultural heritage of which their ancestors had carried through the generations for thousands of years that they understood the value of this heritage. In addition to the millions of people lost during World War II, the war also led to the destruction of many a tangible and intangible cultural heritage examples. The establishment of UNESCO following this painful and costly experience for mankind is significant. The loss of “Tangible Heritage” came to the attention of the States after the destructive outcome of the war, efforts to protect cultures and encouragement for fellowship, camaraderie and peace as the mediating agent came under the umbrella of UNESCO. Destroyed historical artefacts, statues and monuments, ruined protected areas, perished libraries and destroyed written works and natural wonders came to the forefront in terms of heritage needing protection. The *Convention concerning the Protection of the World Cultural and Natural Heritage*, signed in 1972, aimed at protecting tangible and observable culture; in other words, it targeted the protection of the material, by definition. This limited definition of the 1972 Convention of heritage to be protected but became a subject of criticism as it did not take in its scope the intangible cultural heritage. These criticisms gained attention at UNESCO UNESCO and the 1973 *Bolivia Declaration* and the *Recommendation for Protection of Traditional Culture and Folklore* of 1989 was accepted by UNESCO and, finally, *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* was signed in 2003, leading to the development of the relevant legislation for the protection of intangible cultural heritage.

The Convention, achieved an international record by the end of the 36th General Conference of UNESCO where 142 of 195 Member States becoming party in a very

* Professor; President of the National Commission of Turkey for UNESCO, President of Intangible Cultural Heritage Committee and Coordinator of Turkey-Romania Cuisine Interaction Project.

short period. Turkey became party to the Convention in 2006 and was elected to Intergovernmental Committee which operates as the executive board of the Convention and hosted the 3rd Session of the Intergovernmental Committee in 2008. Additionally, Turkey was also a part of the Subsidiary Body responsible for analysing the proposed dossiers to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humankind between the years 2008-2010. Here, I would like to mention that, to represent Turkey in the Intergovernmental Committee and to participate in the analyses of the dossiers proposed to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humankind as one of the six country experts at the Subsidiary Body allowed me to gain tremendous experience as an intangible cultural heritage expert. Romania became a party to the Convention on 20 January 2006, was elected to the membership of Intergovernmental Committee and was involved in all processes with the successful Romanian.

Romania and Turkey have taken an active role in the project launched in the scope of Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage at Southeast European region: As you will recall, first Regional Seminar on Intangible Cultural Heritage was held in Bulgaria, the third in Croatia and Turkey and Romania have been host to the second and fourth seminars, respectively.

In addition, Turkey has undertaken the leadership of regional seminars by collaborating with Turkish Speaking Countries and arranged four regional seminars of which the first was conducted in Turkey, the second in Kazakhstan, the third in Azerbaijan and the fourth in Tatarstan.

The aim of all such regional meetings and seminars is primarily to build up a culture of cooperation and team work between countries sharing at least one common cultural heritage and, on the other hand, to provide more social and administrative awareness to the processes of protection of intangible cultural heritage, to ensure information transfer between the experts and ultimately, to consider the intangible cultural heritage as an instrument in increasing the friendship, fellowship and cooperation opportunities.

In fact, Article 19 of the Convention emphasises the importance and necessity of International Cooperation with *"international cooperation, inter alia, includes; information and experience Exchange, common initiatives and building up of a support mechanism to help State Parties in intangible cultural heritage protection efforts."*

Although the Convention expects party States to preserve the cultural heritage in their "own lands"; it also encourages international cooperation and solidarity among States in the protection of intangible cultural heritage as well as the transfer to future generations and effort for strengthening mutual appreciation, friendship and fellowship. It is for this reason that the importance of preparing *Multilateral Dossier* was emphasised and States were encouraged to prepare such dossiers to include at

least one country sharing a common heritage at 6th Session of the Intergovernmental Committee held at the Indonesian island of Bali on 22-29 November 2011 in which we participated as Observing Member together with the Romanian experts.

Being two friendly and fellow states of Southeast Europe, Turkey and Romania have the opportunity and potential to enact the spirit of the Convention and be a role model to other countries. The cooperation of the two countries in the framework of this project is of significant importance for both enhancing fellowship and cooperation between Turkey and Romania and creating experience in collaboration and scientific study.

“Culture of the kitchen” is an important intangible cultural heritage and an effective instrument to transform traditions, art, rituals, nature and environment into a cultural site by means of experience. The experience created at the international level and among experts in the framework of UNESCO Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, has shown that traditions of the kitchen are very important for the transfer of cultural heritage from generation to generation. Hence, cuisine themed heritage proposed by party States to the UNESCO lists are reviewed in this light by the relevant committees and ones contributing to cultural transfer are included in the Urgent Safeguarding or Representative Lists. In this aspect, the inclusion of the Traditional Ceremonial Keşkek (“Geleneksel Tören Keşkeği”) of Turkey in the Representative List in 2011 is a significant example. The proposal of “Aşure” (Noah’s Pudding) in 2012 to UNESCO carried similar sensitivities.

Turkey and Romania are two countries which have shared experiences for hundreds of years by means of migration, cultural exchange and interaction and thus, formed a common heritage. This project, which seeks to find the aspects of mutual interaction in food culture of the two countries, shall not only be an instrument in strengthening the existing friendship and cooperation, but shall also shall take a leading role in investigating, defining, sharing and protecting cultural heritage not known by younger generations and which are at risk of being forgotten as time passes. I hope that this research, similar to that realised in Macedonia, shall inspire preparation of a multilateral dossier covering common aspects of regional cuisine which are carried out with folklore collection and research techniques in the scope of the principles of the Convention for Safeguarding of Intangible Cultural Heritage.

This meeting, during which presentations will be made and discussions will be held concerning the results of the project related to Turkish and Romanian cuisine and intangible cultural heritage conducted by the joint work and field research of the experts conducted under the coordination of Prof. Öcal Oğuz, UNESCO National Commission of Turkey and President of Intangible Cultural Heritage Committee as the Project Coordinator, Dr. Mehmet Kalpaklı, UNESCO National Commission of Turkey and President of Cultural Corridors Committee as Deputy Project Coordinator and

Ms. Nadia Tunsu from the Romanian Ministry of Culture. These papers, which will be presented today, are the result of field research carried out with participation of experts from both countries on 30 May - 05 June 2011 in the regions of Bucharest, Babadağ, Constanta, Cumpana, Macin, Fantanemare, Tulcea, and Independenza in Romania and on 07 - 11 September 2011 in Ankara, Eskişehir, Istanbul, Tekirdağ and Kırklareli provinces of Turkey. Nadia Tunsu, Laura Ioanna Negulescu, Monica Bercovici, Sabina Ispas, Cristina Mihala as folklore and intangible cultural heritage experts from Romania, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayır and Ezgi Metin Basat as folklore and intangible cultural heritage experts and Neslihan Demirkol as the cultural corridors expert from Turkey participated in the field research.

On behalf of the UNESCO National Commission of Turkey and Prof. Nabi Avcı, who was the Chairman of the Board at the time the Project was approved to be implemented, I would like to thank, foremostly, the Turkish and Romanian expert group who have worked so hard to conduct the work, the Romanian Ministry of Culture for their exemplary cooperation and valuable contributions and to all those who have contributed their valuable time and efforts, all of whom which are too many to mention.

The Delicacy of Tradition: Cultural Exchange in the Turkish and Romanian Cuisine Corridor

Mehmet Kalpaklı*

Food is the best excuse to get together. Whether it be a wedding, a birth or death, everyone gathers around the table. This is because the table is not just a place to eat, but also the place where happiness and sorrow is shared. The excuse we have for gathering around this table of knowledge here today is food. We, as two people, Romanians and Turks, exchange and improve our knowledge regarding our cuisines, our traditions, meals and our kitchens which we have shared for hundreds of years around this table - as is the custom of the table...

“Turkish and Romanian Common Traditional Cuisine Project” was developed in cooperation with UNESCO National Commission of Turkey and Romanian Ministry of Culture. Field work was carried out by the valuable experts from Gazi University and Bilkent University on behalf of the UNESCO National Commission of Turkey Intangible Cultural Heritage and Intercultural Dialogue Committee, together with the respected experts of the Romanian Institute of Ethnography and Folklore on behalf of Romanian Ministry of Culture.

The definition of culture as one of the elements of national identity in the field of social and human sciences coincides with the end of the 19th Century. Not long after, it was understood that culture derived from a single source could not be valid. By the mid-20th Century, societies came to appreciate the importance of not separating, but integrating and realised the need to develop a language, approach and method concerning culture. In 1946, UNESCO is founded exactly with this aim. The terms of cultural diversity, intercultural dialogue and cultural corridors were formed within UNESCO with the aim of serving this purpose. What is aimed at is to firstly accept diversity, then to set up a communication within this diversity and finally, to show that this diversity is not constant, but continuously in motion.

* Dr., Board Member of the National Commission of Turkey of UNESCO and President of Intercultural Dialogue Committee; Head of History Department, Bilkent University.

The decision of UNESCO National Commission of Turkey to work more effectively in this area coincides with the end of the 2000s. For this purpose, the Cultural Corridors Committee was established in 2008. Soon after, the name of this committee changed to Intercultural Dialogue Committee in 2010 in order to increase the area of activities in the field of cultural interactions. During last three years, the Intercultural Dialogue Committee, in cooperation with Intangible Cultural Heritage Committee, implemented important activities in this area. We preferred to work with especially Balkan countries in these projects, as we have strong bonds, both historically and culturally. The projects conducted together with Macedonia on common food culture and with Bulgaria on common music culture are considered to be the first activities of its kind conducted in this field. These projects established a ground for dialogue on the foundation of understanding and respect with a peaceful and integrative approach in this region.

Here, today, we will hear about the results of research from the valuable Turkish and Romanian researchers who have taken important roles in the realisation of this project. They have compiled information from resource persons living in Turkey and Romania. It can be seen that the "Turkey-Romania Traditional Cuisine Culture" project will result with a similar effect. Thus, I would like to express my thanks to all; our researchers, academic institutions, governmental and non-governmental organizations who made fruitful contributions to the project which aims to develop dialogue, mutual understanding and tolerance in line with the philosophy of UNESCO. This project shall bring important and major contributions to our knowledge, thanks to the work carried out by these experts. In addition, the Project serves the purpose of defining "common values" and providing and developing bilateral and regional cooperation.

In the scope of the Project, firstly the existing studies on cuisine culture in both countries were reviewed. Afterwards, field works was carried out in Romania (Constanta, Babadağ, Tulcea regions) on 30 May – 5 June 2011 and in Turkey (Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ, Kırklareli provinces) on 7-11 September 2011. These field activities will be presented to you today by the researches themselves. In the field, interviews were held and recordings were made with Turkish, Tatar and Romanian families in Romania and in Turkey. A lot of information has been gathered about different aspects of food and cuisine culture during these meetings. During these meetings, many questions were asked not only regarding food, recipes, the different utensils used to cook but also about various aspects of rituals, traditions, beliefs as well as the changes in taking in time and from place to place. In the light of the answers to these questions, a complete picture of common food and cuisine culture was attempted to be established.

In recent years, the Southeast Europe Culture Corridors have gained importance for UNESCO. UNESCO has developed the "Cultural corridors" approach especially for Southeast Europe with the aim to emphasize common cultural values in the region.

Each year, a summit is held for state leaders in a country in this region with the purpose of ensuring, strengthening and developing cultural dialogue among these countries; the first of which was held in Ohrid, Macedonia in 2003. The 8th of these summits was held in Istanbul in 2010, with the theme “Music as the Metaphor of Intercultural Dialogue”. In the summit, attention was drawn once again to the cultural corridors among both Southeast European and Balkan countries, the need to increase this cultural dialogue between the countries was emphasized and the importance of intangible cultural heritage to serve this aim.

In this light, the presentations of the results of the Project you will see today highlights the desire to record the common cuisine culture and its transfer from past to present of the two friendly countries in the region, Turkey and Romania, and to reveal common values shared between the two. It is hoped that the Project, accepted in 2003, shall be an example to the areas of implementation of the UNESCO convention related to the preservation of intangible cultural heritage. The publication of the proceedings of today’s presentations will ensure that the results of the Project can be disseminated to a wider audience. Besides being an international publication, the proceedings are of particular importance to formalise and celebrate the outcomes of the Project.

I would like to congratulate in advance the success of this Project, carried out in line with targets and the spirit of the philosophy of UNESCO with a purpose of undertaking intangible cultural heritage elements such as cuisine and food at a level of establishing a cultural corridor between two countries and, by these means, providing, protecting and developing intercultural dialogue. I hope that this Project will inspire similar projects of various other themes to also become examples for dialogue and unification of culture by scientific means. This particular “cultural corridor”, like the ones before it, shall pave the way for future studies and shall strengthen them.

The expression “*Aynı aşıa kaşık sallamak*” [to eat from the same bowl] in Turkish symbolises sharing in Turkish food culture. Today, here, we will share our food on this table of science. Without taking much more of your time, I express my sincere regards to you all and my gratitude for all those who have made wonderful contributions to the Project.

Thank you.

Self and Other*

Sabina Ispas**

Defining identities seems to have become a central preoccupation, one of the permanent activities of those who work in various cultural, political, economic and power structures, “during the last decades of the 20th centuries and the beginning of the 3rd millennium, as a consequence of the ‘boom’ of post-industrial and post-communist societies, as well as of technology, which is instrumental for the much-debated process of cultural globalization”¹. The phenomenon is not new, but it manifests itself with particular intensity, it covers wide areas, from a territorial point of view, and it requires a variety of methodological approaches, in order to be understood correctly and objectively. Such variety is determined by the ever more atomized research fields and was difficult to anticipate in the past.

On the European continent, the process of defining various types of identities, not only in terms of ethnicity, has roots that are as old as they are special. Naturally, we must narrow down the area of reference, given that trying to discuss several cultural complexes, continental and insular, would exceed the possibilities of the credible scope imposed by scientific rigor.

The most accessible and convenient reference periods for the study of these phenomena, given the quality of the documentary sources available, are those periods that correspond to the creation of cultural identities throughout the great empires, over the longer or shorter spans of time during which they were created, they peaked and fell apart. “The general image of Europe’s expanse, far from resembling an isolated space, is reminiscent of an amphitheatre or hippodrome on which networks of archaic

* The ideas contained in this material were developed in the article *Sinele și celălalt – un parteneriat socio-cultural psiho-comunicațional* (“Self and other, a socio-cultural and psycho-communicational partnership”), published in *România și consolidarea rolului acesteia ca furnizor de securitate* (“Romania and the strengthening of its role as security provider”), Bucharest, 2005 p. 183-192 and in the volume *Rosturi și moravuri de odinioară* (“Ways and customs of the past”), Bucharest, 2012, p. 200-201.

** Head of the “Constantin Brăiloiu”, Institute of Ethnography and Folklore Romanian Academy.

¹ Sabina Ispas, *Călători peste mări și țări. Actualitatea unei cosmografii din secolul al XVII-lea* (“Travellers in far away lands. The contemporaneity of a 17th century cosmography”) in the *Annals of the Institute of Ethnography and Folklore «C.Brăiloiu»*, New series, Vol. 14-15, 2003-2004, p. 261.

roads, Medieval transportation means and modern communication systems are intertwined, all of which being conducive to the creation of frameworks that foster the familiarity of all the inhabitants with the most diverse cultural models, languages and organizational systems and a dynamic knowledge that is continuously enriched [...], a progress without which none of the civilized countries of nowadays Europe could have come into existence."²

While we do not consider that the cultural models and prescriptions contained within traditions are closed structures, unchanging and incapable of renewal or permeation, we appreciate that they rely on inter-related systems which, finally, create the identity profile of a group, a profile which can only change as a result of deep accumulations which would in time lead to the revolution of the entire system.

If we refuse to accept the existence of a system upon which any traditional folkloric culture is developed, we must admit that cultural identities are made up of a random mixture of texts that are expressed through several languages, fragments of facts and activities that are set in a random order, with no coherence or finality. Any traditional culture must provide its bearers with a purpose that they aim at throughout their existence, and that is precisely because a traditional culture is predicated upon a system that answers the great human questions: life and death, the way in which the individual should relate to the others, to nature and to the transcendent. "Every human being grows up in a certain culture, a way of living, which shapes his individual view of the world through tradition and the world around him, resulting in a conception of the world in a sort of collective world view. Every culture, every population forms its own philosophy about the world, determined by their hierarchy of values."³

In a particular situation, namely a folkloric one, the group identity is, in fact, "a sum of local, village and town identities [...] in which individual identities are incorporated". Each bearer of a traditional culture finds his/hers identity landmarks in the social, psychological and ritual systems and structures of the group.

Folklore, expressed through literary, musical, choreographic texts, through rituals, creeds, through the religion practiced by the majority of the group, through the group's diet code, juridical code and various other codes, is an essential element through which the "life ideal" of the group manifests itself.⁴ Within the group, the individual's safety is guaranteed primarily through the coherence that the individual must sense at the most profound level of culture, which he must share with all the other participants in the communication act, may it be ritual or not, educational, entertainment related etc. Each member of the traditional group knows his or her own "role" and they also

² Sabina Ispas, *Cultură* ("Culture") p. 66-67.

³ Leander Petzoldt, (Hrsg.), *Folk Narrative and World View*, Innsbruck, 1992, *Introduction*, p. 17.

⁴ *Ibidem*.

know and recognize the roles of all the other members. Each member is aware of the purposes for which any kind of ritual and cultural acts are performed. All members are direct participants and integral parts of the cultural complex which is being enacted for the sake of each member as well as of the entire group. Exclusion or self exclusion from the activities of the group warrant the group member's deprivation of protection, usually in a ritual form, with social implicit consequences.

The study of folklore by using folkloristic instruments facilitates the understanding of the life of the traditional society man, and, in the same time, of the values acknowledged, developed and formalised in folkloric systems during several centuries as it studies the most approachable and comprehensive form of communication realised through the mediation of word. The literary text, may it have a ritual, ceremonial or entertainment function, is the carrier of the most precise messages, being open in the same time to the innovation generated by progress and knowledge. Processes concerning the definition and assumption of identities manifest directly through forms of "the art of the word" which become emblematic to the meaning of "self" and especially "other". A much used term in the folklorist and ethnographic literature of the last decade, "the other" is a key element to understanding the messages transmitted through literary texts concerning "the vision about world and life" of a traditional culture. "Folk-narrative, be it legends, fairy tales, anecdotes, songs or riddles do not only reflect the culture, but in some aspects also the worldview of the narrating individual. We have to be aware by which facts the worldview of the individual is determined: religion and economy, history and background, and last but not least the social structure of the society in which he lives."⁵ The stories about "the others" were intensely present also in the above-mentioned early ages, dominated by the authority of the empires, or when the travelers – merchants, shepherds, explorers – told, and later wrote the things they saw or have lived in foreign places. Let us not forget though, that stereotypes do not help objective knowledge. "The unawareness of these values and the tendency to judge foreign cultures by one's own categories has not only led in early ethnological science to disastrous consequences [...]. The ethnocentrism, as global form of in group - out group thinking is an archaic form of selfassertment in an early stage of societies."⁶

In today's world, changing one's residence according to the international labour market is almost trivial. People who return temporarily or definitively to their birth places bring with them an important knowledge package which, along with the photographs and, perhaps, movies, is circulated through several narrative categories: oral stories based on recollection, memorizing and fabulating when the experience is based on real or miraculous events, family stories, rumours, anecdotes, jokes related to

⁵ Leander Petzoldt, *op. cit.*, p. 18.

⁶ *Ibidem*, p. 17.

ethnic or minority groups etc. Most of the stories fall into an heterogeneous category that folklorists refer to as "contemporary legends". Newsmongers and listeners consider these stories real. This is how idilic or shocking images make their way into the new representations that the 3rd millennium's folklore individual has of Europe's countries, this is how idealized spaces are "built", while the obscure areas that can be dangerous for living are transferred to other continents, less accessible to common people. The wider the space travelled by bearers of a certain culture, the higher are the chances of better understanding the dynamics of globalization and embracing it. Nevertheless, it holds true that the processes of alienation, isolation, confusion and even identity crisis will be more and more intense in this globalizing framework. It is a process of resizing and redefining the concepts of "the other", "the stranger", which in traditional culture might have been a friend or an enemy and who, at least at the offset of this new situation becomes the *employer, the master, the one to whom you must speak a different language than your own, and whose cultural rules you must accept*. Or, when you take part in the ever more pervasive cultural tourism, *the other is the bearer of the exotic, who provides the entertainment and the unusual experience*. We must keep in mind the fact that each one of us is perceived in this manner in several circumstances and shares the same perceptions towards the others equally often. It is a vastly different position than that of a traditional society individual of which we have spoken of earlier, and it brings confusion, uncertainty, and sometimes unexpected reactions. We tend to consider the others as "aliens" according to the standards of the world in which we feel that we live safely in. "The other" is a stranger by reference to the things we are familiar with. These perceptions, most of which are transposed in stories, may provide the groups that are bearers of traditional culture with inconsistent information. The necessity of safety and defence will eventually determine the group's members to act many times without any solid grounds, in a way that may be defined as "preemptive". Tensions, inferiority issues, anxiety, the lost, denial or argumentation of self values may appear as a result of this permanent exchange of multidirectional information. "Conceptions, mentalities, beliefs are defined under the influence of the socio-cultural context and that of the manner in which we were moulded and we lead our lives. The cultural capital represented by language, traditions, habitat, interpersonal relations, clothing, food, etc. is acquired through family, school, social environment". Among social factors, "education has a central role, shaping individual thinking grounded in the collective one."⁷

We can understand, therefore, the importance of knowing traditional systems for what might be called the internal and external security of human groups.

⁷ Rodica Raliade, *Actualizarea povestitului ca valoare patrimonială tradițională*, in the Annuals of the Institute of Ethnography and Folklore «C.Brăiloiu», New series, Vol. 11-13, 2000-2003, p. 317.

Today, knowledge must be organized systematically as a strategy for defending insiders and outsiders alike. It is more than just a traditional system of training on matters referring to the specific material and spiritual tradition, techniques and means of production, fundamental concepts of living and all others. Knowing and understanding the other is possible only when you gain a solid and objective knowledge of yourself. Awareness and the conscious acceptance of your own cultural identity helps you understand, accept and live alongside other identities, without being depersonalized and without denying yourself.

This stability, the point of support in all the ever more often journeys that man makes all around the planet, brings a sense of security to the whole inhabited space, to the contact and interaction areas. While one cannot ignore, deny or prevent cultures from coming into contact, it can only be achieved without suspicion and trauma through the double perspective of acknowledging both selves - your own and the others'.

During all this, tradition, faith and all the codes - diet, juridical, as well as all the protocols - that is to say the image that each of us has of the other, can be compared to the point of support mentioned by Archimedes. Using it, you can move the entire planet. The nutritional code has a particular importance and quite a remarkable contribution to the process of getting to know the other.

Therefore, the European Union, as well as other international cooperation forums, have initiated cultural and educational projects focussing on the reassessment of tradition, thus giving due recognition to its international formation and educational values. "The learning process has to be done objectively, without passion [...] This is the only way the merchant, the sailor or the traveller can reach a useful and productive collaboration with those who inhabit a new territory, one recently discovered, in order to put it to good use.

This attitude requires an acceptance of the exotic and miraculous, as well, because every land, including those of whose existence you recently became aware has its characteristics, its unique features which set it apart and through which its identity is recognized."⁸

Bibliography

Holbek, Bengt: *Stories about Strangers*, in Leander Petzoldt (Hrsg.), *Folk Narrative and World Vmw*, Innsbruck, 1992, p. 303-311.

Ispas, Sabina: a) *Cultură orală și informație transculturală*, București, 2003 and b) *Călători peste mări și țări. Actualitatea unei cosmografii din secolul al XVII-lea* in the *Annuals of the Institute of Ethnography and Folklore «C.Brăiloiu»*, New series, 2003-2004, p.261-275.

⁸ Sabina Ispas, *Călători*, p. 271.

Petzoldt, Leander, (Hrsg.), *Folk Narrative and World View*, Innsbruck, 1992, *Introduction*, p. 17-20.

Raliade, Rodica: *Actualizarea povestitului ca valoare patrimonială tradițională* in the Annuals of the Institute of Ethnography and Folklore «C.Brăiloiu», New series, Vol. 11-13,2000-2003, p.317-325.

Todorov, Tzvetan, *Cucerirea Americii. Problema celuilalt*. ("The Conquest of America. The Problem of the Other"), translation into Romanian by Magda Jeanrenaud, Iași, 1994.

Proceedings

Gathering Around a Table: Meals and Cuisine as a Means of Interculturality

Neslihan Demirkol*

In his novel titled, *Eating Animals* Jonathan Safran Foer tells the story of the meaning and role of eating meat in his life. In the beginning of his book, the writer questions his relationship to food after the birth of his son:

Feeding the child is not like feeding yourself: it is much more important. It is much more important, because eating is essential (physical health of my son, pleasure of eating is important) and stories presented with eating are important. Such stories interconnect members of the family and these stories establish a bond between other persons and us. In fact, eating related stories are about us; they represent our background and values. In the scope of Jewish tradition of my family, I learnt that the food was served for two associated objectives: the food feeds you and contributes to the remembering. Eating and telling stories are two integrated activities. [...] Stories creates those telling the stories, stories establish the rules. [...] I have forgotten availability of eating related stories in many terms of my life. I only ate [...]. (9)

I presume it is not only Foer who had forgotten the deeper meaning of eating as a means to eliminating instinctual need to feed. Living in the fast, modern times, many of us do not en realise that we have eaten. Our relation with eating has become an activity performed to eliminate a necessity, and in the quickest and easiest possible way. When, in fact, food is one of the most significant indicators identifying cultural identity and historical position of mankind, together with other factors which surround it. Ingredients, preparation, presentation, the place of cooking or eating, reasons for its cooking or consumption and similar such aspects are all significant markers of identification to a culture, community or belief. Therefore, food is a phenomenon

* PhD Student Bilkent University Turkish Literature Department, *Member of the Intercultural Dialogue Committee of UNESCO Turkish National Commission.*

which allows references to be made to cultural diversities, intercultural dialogue and cultural corridors.

Cultural discourse in academia does not date back to very long ago. Informal history of cultural studies may only date back to a century ago and in one sense, it is related with the "invention of the other". "Invention of other" is in fact the invention of the self. The individual or the community defines itself not only with those resembling it, but also on the basis of those not of the same. In this sense, "the other" is functional and necessary. "The other" may be used as an objective evaluation criterion. With its simplest meaning in semantics, it means "not me" or "where I do not exist".

Invention of nation-state concept or ethnicity based "nation" concept and accordingly, emergence of nationalism in 18th century is an outcome of invention of the other. As the nature is identified with new references, culture gains much more importance. In his *Imaginary Communities*¹, Benedict Anderson considers that nation, being nation and nationalism are specific cultural artefacts. Therefore, in order to understand meaning of these concepts, arise of these concepts created in the beginning of 18th century throughout the history, how their meanings have changed in due course and how they gained such a deep emotional validity should be analyzed (4). The most important part of this development process is configuration of the narrative of nation. In the scope of this narrative, central culture is positioned over single culture of the nation as to mark the most comprehensive point of belonging. Together with the change process experienced in 18th century, the concept of "culture" not considered up to this period has been an area of interest with its overall meanings and areas. Its each item gains special value and meaning.

Point of views of Antonio Gramsci regarding cultural hegemony represents the initiation of culture related studies in the beginning of 20th century before the emergence of the alarming outcomes of extreme centralization of culture have come about. Gramsci considers the culture as a bond keeping the communities together, but does not interpret this issue with its naive meaning. Stating "the public is not a homogenous union in cultural sense, but it is a structure where different cultural clusters come together in complex manner" (quoted by Burke, 29), Gramsci's comments regarding relations between these different culture groups and culture hegemony reveal the characteristic of central culture that combine and eliminate. Therefore, cultural studies following Gramsci's studies direct the point of view of "other" to those remaining under the shadow of the facts identified. Another reason of this change in paradigm is the experiences encountered during World War II. Surely, the "other" has not been an object of a comment avoiding meddling within the history of humanity.

¹ Anderson's book was published under name *Imagined Communities*, translated by İskender Savaşır by İletişim Publications. Its English version is used within the article.

In contrary, it is the reason of many wars and cruelty. However, the humans feel the need to take concrete steps to understand “communicating with other”, “understanding other”, as they have not experienced the confusion faced due to the World War II before.

This need has been tried to be eliminated by means of attempts in different areas. For example, the reason for establishment of UNESCO in November 1945 following the World War II explains this issue. Those feeling the need for identification of a new attitude during binding up the wounds convert this attitude into a concrete effort as a result of which enable establishment of UNESCO. Adopting the principle of “wars start within minds due to which mechanisms protecting the peace should be created within minds”, UNESCO’s activity area is culture, education and science. In fact, the World War II experience whose traces were not eliminated yet showed the requirement to recognize the life of other closer and even, to respect it. Stating within foreword of the constitution “lack of knowledge about styles and life of each other has been the common reason of suspicion and mistrust between the worldwide communities throughout the history of humanity”, UNESCO aims to create grounds where the public may recognize each other. If permanent peace is desired, this process should be created by means of attempts bringing the public together instead of bureaucratic processes, because, “peace based on only political and economic arrangements of the government shall not guaranty its permanent and open support on the worldwide communities as a result of which, the peace should be established on intellectual and moral solidarity of the humanity in order to prevent its failure.” (UNESCO Constitution Preamble). Therefore, countries accepting UNESCO Constitution shall gain more accurate information about lives of each other and adopt mutual understanding principle. In parallel to this attempt of UNESCO, cultural studies have gained much more importance in academic environment.

Today, the discourse supporting the uniformity of culture is abandoned largely. In addition, disjunctive statements such as center-environment, itself-other where binary contrasts are required to define cultures in new period are started to be used more efficiently. To illustrate, Homi Bhabha representing one of the significant names of Post-colonial theory highlights productivity of such center-environment relation in cultural area with his “hybridity” concept. Bhabha states following within foreword of *The Location of Culture*:

Thinking beyond the subjectivity statements existing essentially and as of beginning, focusing on instants and processes produced on the points where cultural diversities come together represent the new concept in corporate sense and necessity in political sense. Areas being “mixed up in an affair” create a base for development of both single and communal selfdom strategies. These strategies trigger emergence of new identity marks and innovative cooperation and discussion platforms during self-definition process of community thinking (1-2).

The Location of Culture published in 1994 mainly states confrontation areas and instants of colonial culture and local culture. Therefore, "hybridity" concept should be used during interpretation of any conditions encountered by different cultures. The reason for referring to this theory and Homi Bhabha in the framework of this text is to interpret confrontation area of two different cultures out of the scope of "ours/yours" contradiction. With respect to his idea, Bhabha shows that areas and instants where different cultures exist together can be considered not only with dissolving attitude of the dominant party, but also through the productivity emerging as a result of exchange between them. As a result, a new means is obtained for statement of cultural identities and determination of interaction of such identities. This means may be used in both theoretical and practical areas to eliminate problems created due to the deep-rooted central culture approach as it is stated by Homi Bhabha. It presents the opportunity to the central culture to recognize other closely without abandoning itself, to live together with the other and to settle with the contributions of other to its own culture. Central culture should view such areas as a re-production and transformation areas instead of characterizing them as a deviation from itself by means of attribution of a pejorative meaning to the differentiation areas. In this case, it may find the thing belonging to itself within other culture as a product of this transformation and hybridization areas and hence, it shall not feel itself under threat.

Such ideas of Homi Bhabha are considered in studies of UNESCO, in particular within those performed after 1990. UNESCO has started to use cultural diversification, explanation of cultural identities, inter-cultural dialogue and cultural halls in due course. The objective is to define such differences and then, to identify interaction areas of these differences and finally, to trace historical processes of social and demographical movements creating such differential areas.

This change of paradigm experienced in theoretical and corporate areas cause similar change in practical areas. *The Intercultural City: Planning for Diversity Advantages* published by Phil Wood and Charles Landry in 2008 serves as a guide for urban development applications. Instead of identifying and defining the inter-cultural interaction within historical period, the book aims to produce a solution in terms of "co-existence of different cultures" being an inevitable concept of today's communities. Homogeneity and harmony are accepted as a pre-condition of impact and power within the history of communities. In addition, when the background of communities is analyzed, it may be found that the main objective of intercultural interaction of communities is to capture a specific land, to enable economic superiority or to influence in cultural sense (103-104).

However, it may not be expected from central cultural approach to consider multi-culturalism matter of provinces in healthy manner. Multi-culturalism emerges as concept due to co-existence of different cultures and in particular, increase of

demographical movements in recent years. Wood and Landry focus on creation of a solution before forgetting this concept. Co-existence requires more interaction beyond physical collocation, because, “the skill of empathy may only be improved by closely recognizing each other, as a result of which lack of confidence between the individuals of the community may be eliminated. By this way, we can adapt to live with others being different. Today experiencing the highest population mobility, provinces consist of more diverse groups. Therefore, different and new “contract” is required to identify how individuals and groups shall act in concert” (5).

Accordingly, Wood and Landry do not accept the systems where sub-cultures live without contacting each other and sub-cultures are eliminated under central culture. Recommendation of Wood and Landry is to create an environment where all actors of the cultural diversification are in interaction and exchange process. The book focuses on the intercultural province model enabling this interaction and exchange. Meeting areas of different ethnical and religion groups are defined under the heading of “Living Together Now: Modern Zones of Encounter” (105-213). Stating market areas and ethnic restaurants, Woods and Landry emphasize that the market and food may serve as a means in terms of recognition of cultures for different ethnic and religion groups needing to live together in modern era (162-163). The activity named “Bring a portion of food” arranged by Celebration of Cultural Diversification Network (CCDN) in Eastern Sussex may be provided as an example. Celebration of Cultural Diversification Network having 2500 members who belong to 97 different ethnic groups (individuals, families, organizations) living in Eastern Sussex aims to reinforce the dialogue among the different members of the community. The individual may both exist within and accepted by the community with his/her own culture and may recognize, as well as accept the culture of his/her neighbor (159). Therefore, a portion of food brought may be the taste of a larger portion of food in terms of the community.

This process extending from identification of culture as a part of the identity of the individual or the community to the intercultural interaction is in fact the process enabling us focus on this project. Turkey-Romania Traditional Cuisine Culture project is a product of creation of road maps of cultural interactions highlighted by UNESCO Turkey National Commission as of 2008. This project mainly focuses on protection of cultural diversification of UNESCO, improvement of intercultural dialogue and positive interpretation of meeting areas of different cultures where diversification is created as it is stated by Homi Bhabha. In addition, in terms of more concrete steps, it supports the urban development approach enabling interaction of such cultures instead of sub-cultures presented by Phil Wood and Charles Landry and being stuck in their communities.

The Turkey-Romania Traditional Cuisine Culture Project is of particular importance, as it shows the feasibility of these ideas. In fact, this process has proved its validity as it has been structured throughout the history without need for any external intervention.

Data of this statement was obtained as a result of site studies performed in Constanta, Babadağ, Tulcea regions of Romania between 29 May - 6 June, 2011 and in Ankara, Eskişehir, Istanbul, Tekirdağ and Kırklareli provinces of Turkey between 7-15 September, 2011. Detailed interviews were conducted with Turkish, Tatar, Romanian and other families where marriage between different the groups were realised. In the scope of these interviews, information about each area of cuisine culture is collected. In addition, cuisine and food culture related perception of families being members of different communities and reflection of such perception in their statements was also analyzed. Although this study covers narrow area and time, diversification of data present the opportunity to make comments about the whole.

During interviews, questions aiming to analyse level of interaction and related statements, such as "have you learnt any food from your Turkish/Tatar/Rumen neighbours?", "Do you league together with your Turkish/Tatar/Rumen neighbours for wedding, funeral purposes?" were directed. It is found that most of the Romen families contacted have presented positive ideas about their Turkish or Tatar neighbours. To illustrate, the couple, Panaid (77) and Gerisina (68) Maravey interviewed in the Kumpana region indicated positive comments about their Turkish neighbours. Gerisina Maravey (68) stated that she has learnt many foods from her Turkish neighbours and Panaid Maravey (77) explained that he was with Turkish neighbours during his childhood. He also added that their Turkish neighbours were inviting them to the iftar during Ramadan months and their Turkish neighbours were requesting to paint an egg from his mother during Easter. In addition, he explained that neighbours were bringing foods to each other during Muslim and Christian's festivals and added that such habits and activities were still carried out. Rumen Jean Ivanov (75) interviewed in Maçın explained his childhood in Constanta. He explained that he learnt cooking coffee and how to distribute bubbles of coffee among cups equally from a Turkish person having a coffee shop located in his street and how to cook soups from a Turkish restaurant owned by a Turk named Yusuf. He also stated that his Turkish neighbour was confiding in him, he was intensely visiting them and even, going out with their daughters.

Similar attitude was analyzed within many Turkish families interviewed. Emine (67) and Remzi (74) İslam contacted in Constanza stated that they were participating to the wedding and festivals of their Rumen neighbours. They explained that mutton was offered by their neighbours during their visits. They also stated that they were inviting their Rumen neighbours in special days, such as wedding, funeral, etc.

Besides, interviews were conducted with mixed families. It was witnessed that culture related statements were much more comprehensive with respect to the cases where the bride or groom belongs to different communities. For example, the couple named Rodica (46) and Vedat (55) Tahiroğlu contacted in Babadağ explained that they did not encounter any problem due to their different culture and religions. Vedat

Tahiroğlu explained that he was eating the food by eliminating its meats during his military service; whereas, Rodica Tahiroğlu stated that she did not get annoyed with cooking only mutton and veal at home. According to the comments of other Turkish bride of the family, Rodica Tahiroğlu adopted such multi-culture cuisine and well-learned the procedures. Brides of mixed families interviewed in Istanbul were mostly Rumen and grooms were Turkish. The only exemption was Gönül Yılmaz married to a Rumen. Gönül Yılmaz of Tatar origin and migrated from Isakca after 1990 met his husband in Turkey. Stating that she still cooks both Tatar and Romen foods, Gönül Yılmaz added “we celebrate all festivals. We have lots of festivals. It is wonderful!”. Mixed families living in Romania and Turkey follow traditions of both religion and cook foods originated due to the associated culture during such special days. Women interviewed were highly satisfied with this issue.

However, more closed communities were also analyzed during performance of our interviews conducted both in Romania and Turkey. For example, Mrs. Kaniye and her daughter in law named Remziye interviewed in Fantana Mare (Baspınar) were more closed to the interaction. They did not mention Tatar or Rumen impact on their cuisine culture. Similarly, Şennur Tetik (1961) interviewed in Polatlı strictly rejected the marriage of their children with any foreign person.

The main difference with those explained before and above stated examples is the lack of ground needed for cultural interaction. As such interaction shall bring recognition, persons whom questions are asked do not recognize such culture and have not required to know such a culture due to their current conditions.

On the other side, other cases experienced in Romania and Turkey are practical areas of recent intercultural interaction ideas explained in the beginning of the text. Homi Bhabha’s productivity of hybrid culture and diversification theory can be referred in the scope of above examples. In addition, cultural diversification, independent statement of this diversification and intercultural dialogue principles of UNESCO are all valid within the context of these examples. Phil Wood and Charles Landry’s intercultural province design is realized without any need for external intervention. Justifying Wood and Landry, these examples show that the basic principle for functionality of intercultural province is based on concentration of different cultures without isolating them against each other.

In conclusion, this short-term project based on Romania and Turkey collaboration and UNESCO principles proves again that food and food related rituals are significant indicators of culture. More importantly, this project shows that the food shared means the culture shared. It may be easy to overcome difficulties created in internal dynamics of population mobility due to historical process and other various reasons. The single solution is to achieve placement of individuals from different cultures around a single table. It shall be beneficial to conclude with referring to Jonathan Foer Safran: “[Because]

stories presented while eating are important. These stories interconnect members of the family and these stories establish a bond between other persons and us." (9).

I hereby wish to express my thanks to the resource persons who made time for us and welcomed us into their homes for interviews and presented the opportunity to remember and identify the "foods and stories which bring us together".

References

- Benedict, Anderson. *Imagined Communities*. Londra - New York: Verso, 1991.
- Bhabha, Homi. *The Location of Culture*. Londra: Routledge, 1994.
- Burke, Peter. *Popular Culture in Early Modern Europe*. Londra: Ashgate, 2009.
- Foer, Jonathan Safran. *Eating Animals*. New York: Little, Brown and Company, 2009.
- "UNESCO Constitution" (UNESCO Anayasası). <http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=15244&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html> (5 Ocak 2011)
- Wood, Phil ve Charles Landry. *The Intercultural City Planning for Diversity Advantage*. Londra: Earthscan, 2008.

Women Who Are Fermenting the Culture and Their Kitchen

Evrin Ölçer Özünel*

To solve the paradox of living for eating or eating for living is almost as difficult as rewriting the history. Since the early days of human beings the process of giving or receiving nourishment not only has influenced eating habits but has also influenced the strategies of creating civilizations. According to the saying of Barthes "What is what we call food?". Of course it isn't only a sum of elements to be considered from statistical point of view or from the composition of the ingredients constituting them. At the same time it is a system of communication, a whole of symbols, rituals, customs, situations and ways of behaving like a contract. Then with the introduction of symbol and indicator the scope of food is widened and how should it be examined?" (Bober 13-14). Today, researchers are still trying to find the answer to this question. In fact, as food history researchers' state, for human history, to be able to start cooking, it is as important as storing the grain and agriculture. Because humans guaranteed their existence on earth through learning to store the grain and seed it and grow it again from the crop obtained. The revolution of cooking came after this, and led to the start of an evolution. Within this evolution of cooking, they started to store. With this evolution a process of being able to store food for a long time has given a more secure living. By this its progeny being the main target of human beings has created several areas of living dependant on the geographic conditions, ways of beliefs, cultural differences among the civilizations. An area of cultural diversity is Romania and Turkey as a common culture. They share a common history, geography, mutual migrations and due to cultural heritage the two cultures have created an eating and drinking history which is interlinked. In this sense when we compare the kitchens in Romania and Turkey and the geo-politic strategies of eating and drinking we can say that the result is very colorful and harmonious.

In this handout we shall evaluate the results comparatively of the studies performed in villages and provinces of Tekirdağ and Kırklareli, Eskişehir, Ankara and

* Assoc. Prof. Dr., Gazi University, Department of Turkish Folklore; National Commission of Turkey for UNESCO, Intangible Cultural Heritage Committee Member.

Istanbul in Turkey between 7th and 11th of September 2011 and in Romania Bucarest, Babadağ, Kostence, Cumpana, Macin, Tulca, Independenza between the 30th of May and 5th of June 2011. The results of the research that has been conducted shall be analyzed under the storing culture "the process of woman storing and transferring by storing" and preparation for the winter. In the handout the examination of the storing culture will be examined under three different dimensions.

Women's usage and storage capabilities form the storing culture, and because it adds to the family economy it's fortifying the area of governance of the woman. And the differentiation between fast food versus slow food is forming a revolution and is evaluated under storing culture.

The entire three dimensions show that the storage culture is an ancient tradition and is more complex than it appears and some parts have become of daily life. This culture which does seem like a routine daily practice has a deep rooted public knowhow and wisdom and inherent cultural heritage which needs to be analyzed accordingly and their importance so that they are protected.

The tradition of the storing culture is perceived as a necessity situation, it can be seen in ancient texts in relation to hunger and famine stories. For example in Greek mythology Arpia being a creature with bird body and womans head is cursing Aeneas has said "they will even eat the plate". Saint Yusuf in his dream interpretation has told that famine will hit Egypt and has asked for to be stored. Noah also stored humans and animals besides food to take precautions for famine and scarcity. Those examples can be multiplied but here the important issue is the storage logic and how ancient it is. Giovanni Rebora, in his work "*Fork Culture*" is stating as follows the reasons of foods to be preserved. The fear of hunger and famine, the panic of not having preserved food for the winter and especially in spring months, have stimulated people not only those living far away from market places but others as well to store besides meat, food like fruits and green vegetables (73).

At the root of the storing culture, there is the instinct of preservation and allowing the continuity. Patriarchal speech talks about it as fear but under the maternal speech it can be taught as continuity of the generation. At this point the details of the field study that have been made should be considered from the axes of the discussions specified above. During the field study Turk-Tatar and Romanian families living in Romania have been interviewed. As well as of that Romanian- Turk, Romanian-Tatar mixed marriages and their tastes and food rituals, table customs and storing culture have been scrutinized. During the field study among the most striking of the storing culture data were, sundried tomato paste, marinated cabbage leaves, pestiller, tarhana, and various sorts of pickles and comfitures and marmalades, dried fruits, watermelon and melon honey, rose, prune and water melon syrups, noodles, pastries, couscous, dried leguminous seeds, borsh (a soup), faggot, jambon and many more.

The traces of many of those ingredients listed can be reached far in to ancient times. But the most important, is the awareness of women who dominate the area of storing culture and who are the transferors of it, they know that the roots of the storing culture date way back. Most claimed that the first degree dominance area of women being the kitchen and then the killer. In the identity of the woman kitchen has an important role is also important from another aspect. Killer and kitchen are areas where storage and the process where the foods are being processed and added to the food chain of the family. It can be stated that the storage dimension of the ancient relationship between woman and kitchen can be found in the genes of woman. Woman since the Neolithic period has stored plants and seeds and depending on the necessity has transformed them into an aliment or kept it as a seed. Woman has added her female secret power to the thing she kept and the dominant transfer is made by this way. Additionally, the storage instinct of the woman is not limited to this. Above all woman is keeping in her uterus the baby and turning it into a product which is guaranteeing the continuity of the gender. It is appropriate to evaluate the baby kept in the uterus of the woman and woman, the indispensability of the food kept in the kitchen or the killer under the sanctuary of the family.

The area of field study women have spoken about the storing culture as an indispensable area and this is interesting. Although it can be bought from the store even today there are numerous storing techniques. Even if it is not practiced anymore the recipes kept in memories can be evaluated as the storing instinct of women. Although some of the resource persons interviewed were elderly they have stated that they continue making the Tarhana (a kind of soup ingredient) and the couscous in small amounts. Meşkure Kahraman (68) from Polatlı Tatars states by showing a small amount of couscous "I have kept this for my grandchild" I cook it when he comes to show that the things which are kept are to transfer the taste to the next generation. The taste memory is among the cultural heritage that should be transferred to next generations which isn't intangible.

When the reason for this is questioned it is possible to again encounter the storing instinct of women. Turks and Romanians living in geographies where winters are difficult and cold, in order to be able to provide the continuity of the food chain and in order to guarantee that the cold and rough winter days will be overcome have given much importance to winter preparations. For example, Hacer Omer from Başpınar village is telling the story of the wheat milled between two rocks is almost as ancient as the human history. Hacer Omer says "we used to mill the wheat between two rocks and used to eat in winter". Even the smell was different she said and she somehow knows the ancient story she tells.

The history of storage culture has an ancient history in Turkish and Romanian culture. The famous itinerant İbn-i Fadlan in his voyage story, tells that Turks foods are

sour with addition of yogurt and eaten with bread. In addition he tries to tell the taste of the aliment obtained by drying the yogurt in the sun. In his voyage story Fadlan states that generally milk is used to soften the hard sauces or conserved aliments. Turks since their nomad époque have developed practical ways to store food to be used at a later stage. For example ancient Turks in autumn cut meat in small pieces cooked with its own fat and stored in jars and kept for the winter. This process is called "kavurma" and is frequently used in villages. During our field study a similar practice is being told by the couple Emine and Remzi İslan from Kostence Romania. Mrs Emine said "we cut the meats in strips with width two fingers and hang them and dried them". They used to do it in the month of December. They did cut small pieces and cooked some. And we used to consume them during the whole winter. The process that Mrs Emine states above is quite old.

Another method to conserve meat is to salt and season it and dry it. Dried meat and faggot have been done since ancient times. The boned meats were salted and hung on a tree and kept. The resource persons from Turkey and Romania have stated that is method still being utilized in some villages in Turkey and Romania. But now days faggot is preferred to dried meat. Mostly from the village of Başpınar where Turks are in majority Hacer Ömer, (69, primary school) says that previously they used to dry the meat whereas now they make faggot by filling the intestines. Mrs Hanım states another thing is that conservation is being made in fridges. "Previously we used to do it at home but today they prefer to buy it from the stores". In the past they used to salt the meat and conserve it that way. They used to put it in jars. Mrs Hacer is emphasizing that the conservation techniques have changed. Another source from the public stated that from my mother and fathers time winter preparations were made". Because fridges didn't exist. There were pots from wood. They used to boil the milk. They left some of it unboiled. They used to mix it and make something out of them." "They even used to do cheese". And he has transferred her memories in relation to storage culture. Among the conservation techniques which roots go to very ancient times are methods with pastry. During Seljuq period there was a food called "to" make from pastry. On top of that we have learned from our resource persons that noodles existed and there was a soup called "urge" made from noodles. The noodle soup called "Sarmacuk" is being cooked in those days as well. (Altan Cetin, 32). Mrs Nevriye Mudi (78) and Mrs Zehra Rustem (83) from Macin, have stated that they used to cook the soup. Mrs Vecihe from the Polatlı Tatars has stated that they did with thinner noodle strips a soup and used to call it "Sacaklı". There is close similarity between the soup "Sarmacuk" and " Sacaklı". They are among the vast culture of couscous and noodle that especially the Tatars have and is very ancient. But is interesting to notice for us is that the conservation and storage culture has survived for hundred years and has been transmitted among civilizations living in different geographies.

The storage codes have been engraved so solidly that they have been able to create corridors and bridges among civilizations and been able to create vision for the future. The link between woman and storage culture can't be explained solely by instinct. Of course there are different aspects of the storage culture. One of them is the fact that women are keeping their labor inside the house and converting it into a value added action. The silent and invisible labors of women in the house have caught the attention of researchers recently. The food ingredients and the way they are cooked and served are among important elements which constitute cultural identity.

Especially women who are spending most of their lives at home are contributing a lot to the home economy. Mrs Fatma that we have interviewed from Kırklareli is a housewife. She states that although she is housewife she has contributed to the house economy and has shown us in detail the food that she has prepared for the winter. For Rodika and the spouse who live in a difficult part of Romania, Babadağ they prepare canned provisions from vegetables that are very abundant and cheap in summer. It's beyond economic viability and means a lot to the family. Some of the resource persons that we have interviewed in Romania have stated that they have joined the workforce at the time of Cavusecu. During the period they have joined the workforce they couldn't do sufficient of these storage cultures and have been oriented to ready foods. But for some of them they didn't work outside of the house.

There is a similar situation in Turkey. It is thought that although women didn't work outside by their labor at home they do provide contribution to the house economy. The canned provisions that women do instead of buying them in the stores, the fruits and vegetables that they dry, all of these contribute to the house economy. Even the working women there work at home and contribute to the house economy. The time that the working woman spends or is not able to spend in her kitchen is very special. One reason for this is that women are responsible for the food chain at home although they work. Women are like the insurance policies to the food chain and they keep watching it. They know the inventory of food that goes in and out of the house. Women are responsible to produce food, from the hygiene and have to preserve the tradition. Nevertheless when we take into consideration we notice that women are key to transfer the of kitchen customs, when they can't find someone to transfer those customs or when there isn't a suitable environment to the transfer because it's changing, those customs tend to alter. For example Mrs Kaniye aged 87 from Kostence has told us about the fruit sugars and sorbets but has added that it can be found in the stores.

For Mrs Semiha those fruit sugars having gelatin which is cancer causing and bubbled sweet drinks don't have any meaning. Mrs Fatma İlyas from Macin aged 89 is telling us the making of fruit strips that she has seen and observed from her mother and which don't contain any chemical preserves were very nourishing.

When we look to the preparations made for the winter from Tatar, Turk and Romanian cultures which still continue we notice that with the fridges being used frequently, the kitchen having better methods to preserve the ways to get prepared for the winter have changed intensively. Another point that needs to be emphasized in relation to storage culture needs this axis of discussion. Although it seems that storage culture can't be preserved anymore in an interesting way it has been able to create itself new areas. On top of that, neither the complaints of women neither the fast industrialization has prevented the storage culture to live. The reason for this is the revolution of slow food against the fast food that is spreading in a very fast manner. Slow food has appeared in Italy as an individual protest and has reached mass dimensions and is a food revolution against one type of taste of palate. In this respect during our research many aspects of the storage culture that we have encountered during our study in Turkish and Romanian kitchens could be interpreted in the context of slow food. It is also possible to add to the movement of slow food the unforgettable tastes of the past and form it as a supportive element of gourmet tourism. By this way at the same time the non-concrete cultural heritage would be kept under protection and therefore it's worthwhile considering it under civilization rites and practices.

Romania and Turkey's cuisine isn't like the western cuisines which have transformed themselves from "heat it and eat it" to "eat it and run". Still pot plates are being prepared and consumed, preparations for the winter are being made by storage of food and eating out isn't that frequent except for special days and situations. Romanian cuisine isn't appropriate to be evaluated in a whole when compared by its regional and historical richness's is becoming into another cultural accumulation. It is being considered that the Romanian cuisine's most striking character is its preservation of cultural heritage and has been able to combine them with other heritages. The region where we have done our research Dobruca, Kostence, Macin where Turk, Tatar and Romanian culture is being interlinked and has drawn a map of taste. The interesting part is that we could follow the same taste map in Turkey. This makes us think that Turkish and Romanian culture has lived for centuries together and therefore have a special ferment. In this respect we would like to conclude this handout by thanking our resource persons from Turks, Romanians and Tatar women who have shared their wisdom, knowhow without any secret and with open heart with us. To be grateful for them for being able to enrich this taste of rainbow and have kept this ancient ferment and brought it to now days.

Bibliography

- Bober, Phyllis Pray. *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü Sanat, Kültür ve Mutfak Eski Çağlardan 70 Yemek Tarifi*. İstanbul: Kitap Yayınları, 2003.
- Rebora, Giovanni. *Çatal Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınları, 2003.

Ada-Kaleh and Its aromas

Monica Beatrice Bercovici*

History of the island

Not until long ago, an island existed on the Danube, in the Iron Gates area. Although considered as short and narrow by some, i.e. by non-islanders (about 1.7 km long and 0.5 km wide), it has never been deemed scanty by others. For instance: *I walked so long among the fortresses, but I did not succeed in visiting all the fortresses [...]. Well, there was no circulation in some fortresses; I mean there was no road to them* (interview with Pervin Halimoglu, born in 1950 in Ada-Kaleh). Therefore, no matter how small the island might seem to the former, it hid, however, places about which, after years of living on the island, one could say that *there was no road to them*. Moreover, there were Ada-Kaleh inhabitants who had never gone to the continent: (1990 interview with Ali Hamdi) *I have smoked all my life, and my grandmother smoked: she was smoking 90 "National" cigarettes a day and she died at 91 [...]. For 91 years, she had not left the island but dead, when we unburied our dead to take them into another ground* (Roman: 4).

We made reference to the fortresses. It is time to explain why. 1390/ 1402/ 1691/ 1699/ 1717/ 1739/ 1790/ 1799/ 1878 – only a few years in the tumultuous history of the island, years of wars, of conquests, losses and reconquests of that piece of land, which was neither long nor short but had a strategic military importance. For instance:

- *The island is first conquered by Turks in 1390, when Firuz Bey occupied it together with Orşova and Vidin* (Țuțui: 18);
- *1717 years later, under Eugene of Savoy, fortresses were built at the end of the island, connected by underground paths, a food storehouse, ammunition warehouse. Then, over the next 20 years, the fortress with 20 towers was built, to be entered through 6 gates* (Țuțui: 20);
- *In 1799, the Franciscan church was changed into a mosque, and a minaret was built* (Țuțui: 29) etc.

The year we shall insist upon is 1878. It was then when the Berlin Treaty was concluded, whereby the island became part of Austria-Hungary. However, according to sources, the Turk inhabitants decide to stay on and, thus, the continuous, several

* PhD student, scientific researcher at the Institute of Ethnography and Folklore "Constantin Brailoiu", Bucharest.

centuries-long permutation of the military troops is replaced by the stability of a settled population. In 1885¹, the island is declared an open garrison, then the artillery is removed and the fortress is left on its own, so the inhabitants, i.e. those Turks having decided to stay on, begin to build houses on the abandoned walls.



Photo no. 1, AIEF F.L. 1587-10:
Dwellings in Ada-Kaleh.



Photo no. 2, AIEF F.L. 1712-8:
Dwellings built on the fortress wall.

The end of the 19th century sees a substantial change in the historic trajectory of the island. It is no longer a territory of armed disputes and shelters a civil population for the first time, as we learned from available records. Several years later that population, represented by *several heads*, [...] *presents to the first Romanian sentinel, therefore to the Romanian government, and declare by their own will that from then on they want to be Romanian citizens, faithful to the country and the King* (Ahmet: 27). This will happen along with the Lausanne Treaty, when Ada-Kaleh Island becomes Romanian territory. Under the same act, the island's population should have been colonised in Turkey, at Yalova, but the actual translocation of the community was to take place only in the 60s, on different grounds. There were families which emigrated to Anatolia – so, out of the 800 inhabitants existing in 1937, only 649 remained in 1940 (Călinescu: 19). In 1966, the island was inhabited by about 500 people who were to be widely scattered following the Council of Ministers Resolution no. 2147/1967 and Decree no. 1008/1967 deciding their movement from the island in order for the Iron Gates to be built: *In spring 1968, half of the inhabitants are already gone. 70 families chose to leave to Turkey, 60 families settled in Constanța, 10 in Orșova, 5 in Turnu Severin and 4 in Bucharest* (Țuțui: 38). The interviews presented by Marian Țuțui in the latest monograph of the island, *Ada-Kaleh or the Sunken Orient*, are made with former islanders who live as follows: five in Istanbul, three in Orșova, and one in Schela Cladovei, Constanța, Herculane, Ostrovul Mare,

¹ *In November 1885 the island was declared open garrison and named Ada-Kaleh officially. From then on the island ceased to be a military fortress and it could be visited «by anyone and any time». But for the beginning the islanders needed an official document (a permit) to go even to Turnu Severin. The autonomous administrative organisation began: a mudir (governor), a qadi (judge), an imam (priest), a muezzin (cantor), two teachers, local council* (Roman: 20).

Turnu Severin, Bucharest, Braşov and Eskişehir, respectively. There are sixteen former inhabitants of the island who live now in ten different towns, a proof of the scattering of the former members of that community.

There had been similar cases, on the Romanian territory and not only. Generally, the change in the course of rivers seems to have been the main reason of displacements, but modern times bring new problems and new troubles, so that nowadays the populating of an area with endangered animals is as strong a reason for people translocation. Among the cases in our country, we can note the building of the Bicaz Dam when entire villages, that is thousands of families, were displaced. But Ada-Kaleh is an individual case because of the impossibility of such a displacement. Şimian Isle, close to the island in question, will finally shelter only the graveyard and the fortress, those strongholds to which *there was no road*. The translocation of the inhabitants from the island to the continent meant from the very beginning to lose one of those specific features that conferred Ada-Kaleh its uniqueness, i.e. *insularity*. The Turk inhabitants' scattering resulted in the irrecoverable fracture of an ethnic community which had self-enclaved in order to be *faithful to the country and the King*. The eviction of the population led to the dissolution of a *cultural entity* – the insular Turkish community. Therefore, even if there are similar examples, they are not totally comparable and had many different consequences.

Climatic resort

1932: Resolution no. 52484 of the Ministry of Health and Social Welfare: Ada-Kaleh island is declared a climatic resort. Transportation is arranged (a flag station on the Romanian bank and boat trips to the quay on the island, twice a week, and the ships connecting Turnu Severin to Baziaş)², the reductions for visitors were fixed (grape clusters weighted 5-6 kilos, Ali Ahmet says, the crop of roses was rich, etc., tourists had what to buy), in short all the conditions were put in place to attract visitors to the island in the Iron Gates area, which *botanist Al. Borza called by the significant name of "Oltenia Riviera" and flattered by the epithet "botanical El Dorado"* (Călinescu: 8).



Photo no. 3, AIEF F.L. 1587-37.
The quay on the island.



Photo no. 4, AIEF F.L. 1587-27.
Boats for transport.

² (Călinescu: 5);

Having a minimum temperature of -2°C in winter (like on the Silver Beach³) and a maximum of 25.4°C in summer, the island is ideal to be declared a climatic resort. With few rains, it has a sheltered location in the crook of the river and feeble winds. We must note, however, that the island boasted other trump cards as well. One of them would be the specific vegetation, but we shall address this aspect later on. Another was the tax exemption for the products traded by islanders, which together with the impossibility to accommodate tourists on the island overnight developed a new type of tourism, which was less climatic and more nutritional: during the half-hour stop, whoever came by ship had time only to buy *illustrated postcards, cigarettes and lokum, a bracelet, a ring or some earrings [...] and to eat a rose petal comfiture or drink a Turkish coffee on the run, at most* (Călinescu: 20). Turks do not receive tenants in their houses, the same author says, hotels are missing, one cannot stay but in the centre, at Zias Sachim's "International" restaurant. At most you can visit the mosque, an exhibition of carpets at the industrial secondary school, or you can take a walk in the park, in the graveyard or in the fortress. As regards *hospitality*, however, the inhabitants of the island operate at *culinary level*: they do not *accommodate*, they *treat*. They live *bilingually* – Ileana Roman says – meaning that they are Romanian speakers as well, in order to be able to guide visitors and tempt them with *the exotic, enticing charm full of seduction* (Roman: 30) etc. More precisely, with lokum, comfiture, sorbet, ice-cream, white halva, baklava, candies, lollipops, fruits, coffee, rum, tobacco.⁴

Customs duties

All these products, exempted from tax, were traded moderately so as not to encourage the small local traffic. Each visitor could take *500 grams of sugar in industrialised form (lokum, comfiture, etc) and roasted or grinded coffee, 250 grams of spirits, 25 cigarettes in packs, 10 cigars, one or two Turkish souvenirs*. The products that were larger than the aforementioned quantities were acquired with taxes, and a clerk of the Orșova Customs supervised the entire process (Budiș: 414).

Let us detail a bit on this subject. It is May 4, 1931. King Carol II visits the island, deigns *to have a coffee at "Moka" Coffee Shop, in Omer Feizi's Courtyard*, (Ahmet: 28) and decides to grant the following privileges to islanders⁵: *"Musulmana" company was*

³ (Călinescu: 10);

⁴ Ali Hamdi, interview made in 1990: *The finest were Cabinet - super long for women, made of Egyptian tobacco, were longer than 10 cm, for which customs duty was paid. The cigarette foil was not bound, it was pressed; the boss came and tested the cigarette like that (he takes a Carpați cigarette out of the pack and bends it; of course it splits but he takes another one and does the same); if it split, it was not good. We prepared tobacco, which was kept for two years in catacombs* (Roman: 5).

⁵ It was a making up for lost privileges, as islanders had previously benefitted from tax exemptions: *Noteworthy is the fact that until 1918 islanders had paid no type of taxes or duties, they had been granted several facilities: to sell tobacco, cigarettes, sugar, coffee, rice, tea at Schela Orșovei, to be employed as coffee-makers on the Austrian passenger ships cruising on the Danube, to cut wood from the state's forests, to hunt and fish freely, quite because the island offered no possibility of subsistence* (Constantinescu: 171).

allowed to bring annually to the island, with no customs duty, a carload of foreign tobacco for the manufacture of high quality, inexpensive cigarettes of various qualities: Bafra, Samson, România Mare, Smirna, Enige, Ellejaka, Harem, Sultan, 4 Mai, Ali Kadri Elegant, Dunărea and Paşa. Tobacco in packs: popular, hendeh, laka, Pektemyz etc. The company is also allowed to bring 10 carloads of sugar from Romanian factories with no trading tax. The price of sugar is 5 lei cheaper than outside the island. "Musulmana" company is also allowed to bring and sell three carloads of spirits, one and a half carloads from abroad and the rest from the country. They usually bring foreign liquors, which islanders combine with indigenous spirit and thus prepare a tasty drink. Rum is made in two qualities: with 55 degrees alcohol and with 45 degrees alcohol, and its price is lower by half than the usual one. They also bring two carloads of coffee, a little of which can be sold, while the most part is consumed by islanders: 1500 kg" (Ahmet: 29-30).

The imported goods were processed by the two factories on the island: one of lokum of various qualities (with hazelnuts, with almonds, with pistachio) and one of cigarettes. Rose perfume and fruits were manufactured, and islanders still remember how sticky their fingers became (from so much sweet, of course).

Mediterranean vegetation

Ada-Kaleh island, partly due to its mild climate and partly due to human intervention, boasted an extremely diverse vegetation: chestnut trees, maples, wild carob trees or Tatar maples, fir trees, pear trees, lime trees, hornbeams, oak trees, holms, weeping willows, balsa trees, poplars, privet, dogwood, jasmine, nut trees, elms, larch or white cedar, white or red willow, acacias, common and yellow melilot, milfoil, bushes of liquorice (Călinescu: 12). One should not forget the pergolas with grapevines, hop and morning glories, the bushes of roses – such the *Sacâz-ghiul* rose so suitable for comfiture – used to prepare essence and to perfume the lokum. *The vegetation of Ada-Kaleh island was characterised by Mediterranean plants, brought by man but exceptionally well acclimatised here. Among the Mediterranean elements we note: fig trees [...], which grow in almost all yards and freely in the streets, edible chestnuts [...], almond trees [...], cypresses [...], numerous bushes of lilac [...]; then oleanders [...] as well as many grape vines, thick as an arm, which not only cover the pergolas in yards, strongholds and alleys but also grow like genuine lianas on all mulberry trees, apple trees and pear trees, which in their turn are so full of large beautiful, fragrant fruits that their branches may break* (Călinescu: 13). We leave aside the pantagruelian character of most descriptions of the vegetation on the island and keep in mind, with ethnographic emotion, that resources - even if they do not produce a way of life - shape a way of life. All those Mediterranean fig trees were to produce Mediterranean figs to be used for many jars of comfiture, prepared according to specific recipes and sold with the image of an oriental savour to all interested passers-by, merchants, travellers, shopkeepers and guests.

Touching the fauna subject, we would like to note that even the fauna of the island was *mostly Mediterranean* (Călinescu: 13), and we would not have mentioned it if it had not contributed to the creation of the idyllic image of the island as an exotic, alluring and fragrant oasis.

Sweets

All this Mediterranean vegetation, in particular the one used for comfitures, together with the ethnic feature of the island resulted – as we mentioned earlier – in the shaping of a food tourism as well. In the 19th century Alexandru Pelimon referred to the existence on the island, among other things, of a coffee shop, a tobacco shop and a pie shop. In a feature report in 1905, writer Otto Alscher notes that the youngsters on the island used to *soak the [sugar] candy in water and then sip the sweet nectar, transfigured with pleasure* and that the island's inhabitants had a bazaar in Orşova, where they sell sugar, coffee, rice, lokum, fruits (Țuțui: 94). Petty officer Liviu Jumanca, quartered in Orşova over 1914-1915, noted that the Turks tempted passers-by with *the specific Ada-Kaleh lokum, fig and rose petal comfiture, cigars and, of course, the marvellous cup of coffee* (Țuțui: 73). In their turn, tourist guides⁶ make reference to the shops of various comfitures and the coffee shops in Ada-Kaleh.



Photo no. 5, AIEF F.L. 1498-33. Local shop.

All these were meant both for the tourists' pleasure and the locals' leisure activities, if we can believe the travel notes describing Turks sitting in front of a coffee shop, with a small plate full of comfiture and smoking a water-pipe (*narghile*). For instance: *However, roses are still cultivated nowadays on a smaller scale and mainly for comfiture, which is prepared both for the needs of the homestead as Turks are passionate lovers of sweets* (sic!)

and for the small trade of the island as visitors buy plenty of jars of rose petal comfiture and sorbet. For the same purpose they also prepare comfiture of green figs, lilies, sour cherries and apricots (Călinescu: 14).

The stories of the former inhabitants of the island converge and add to the list of products sold on the island and outside it: ice cream, *braga* (Turkish sour drink made of boiled millet), white halva, lollipops, baklavas and candies for the Christmas tree. They describe the preparation of *belmuş* (*a dessert made of a cream prepared with sheep*

⁶ A leaflet in Romanian of the Hungarian Anonymus Royal River and Sea Navigation Company of 1912 (Țuțui: 194); "Romania Guide", second edition, 1940, coordinated by Alexandru Cicio-Pop, Valentin Pușcariu and Alexandru Bădăuță (Țuțui: 208).

green cheese, flour and sugar), home-made halva, *aşurê* (a stew made of beans, nuts and hazelnuts), sorbet with cinnamon, clove and sugar, *oşaf* (a kind of syrup made with green fruits such as apricots)⁷. Then, dishes with yoghurt and garlic, pickled pears and “Turkish” pumpkin: *We peel the pumpkin, cut it into cubes and put it in a pot with water and sugar, then we boil them until only a little syrup remains*⁸. Pastas were consumed quite often as well as fish⁹, as islands take advantage of the waters around them; *stews of vegetables: green peas, green beans, eggplants; meat – very seldom*¹⁰; islanders baked a kind of bread with pears (a very common dish), *macaroni with yoghurt and garlic, sheep stew with spices... They used to eat intensely spicy dishes. They consumed a lot of lemons* (a 2009 interview with Anica I. of Simian commune). They also used fruits to prepare marmalade¹¹, and among the fruit trees on the islands there were many medlars; men used to drink mulberry brandy¹². Coffee shops offered not only coffee: *There was a renowned coffee shop in the north street belonging to a Mr. Ehat [...]. His coffee shop was always full; they served coffee and tea, tea with lemon [...]. Tea was served in large glasses, water glasses, not as I see the Turks serving nowadays, in small glasses [...]. The fireplace was in the back of the coffee shop, rows of tables were on the right and left, where Turks sat and chattered about everything*¹³. *There were persons having cows, sheep. Not pigs. There were two cows and 20 sheep on the island. Each family had ducks, hens. Ducks flew over the Danube sometimes... On their bimonthly payment days they brought from Ilovița, Vârciorova, butter on a mulberry tree leaf, cheese, milk, eggs*¹⁴ (Țuțui: 172). The travellers’ descriptions could not present such details, because they belonged to the intimate, daily life of islanders. They had nothing in common with what a tourist could taste or buy. However, speaking about the products sold on the island, which became local emblems, we can find common things: *Specific for the island were the postcards and the famous comfiture of figs and rose petals. And they also prepared the Ada-Kaleh lokum*.¹⁵

The lokum was prepared with hazelnuts or simple, with rose and vanilla aroma. Then, they prepared lokum with the same aromas and nuts: *Nuts were strung on a thread, covered by lokum in a round shape, then the thread was removed* (Bulzan: 17) – interview with Ahmet Faret, born in 1938 –, and the former inhabitants of the island refer to such lokum, as they do to the fruits: *They had another taste there. Here* [in Turkey,

⁷ Interview with Bob Gheorghe (Țuțui: 164-165).

⁸ Interview with Bob Gheorghe, AIEF.

⁹ Akten Zaimoğlu, Istanbul (Țuțui: 169);

¹⁰ Islam Geafer, Orșova (Țuțui: 172);

¹¹ Tülay Tunalıgıl, Istanbul: “Fruits were boiled in large cauldrons for marmalade” (Țuțui: 169-170);

¹² Firuze Türkay, Eskişehir: “All men used to drink. My father, too. And the mulberry brandy was mostly drunk” (Țuțui: 169);

¹³ Interview with Bob Gheorghe, AIEF.

¹⁴ Islam Geafer, Orșova (Țuțui: 172).

¹⁵ Interview with Bob Gheorghe, AIEF.

author's note] *we have never found such lokum* (interview with a group of former islanders, Turkey, 2009, AIEF).

The **fig comfiture** of Ada-Kaleh is mentioned in all sources, be they feature reports, journals, refreshes or even documents. It is said that its preparation was different from the continental one, that is from *outside* the island. It was preserved in jars of 15-20 kg¹⁶, and this could give us an idea as to the prepared quantities. Bob Gheorghe calls it a *heart and soul recipe* and considers it is characteristic for the islanders despite the fact that fig trees grew in Turnu Severin and Orşova as well: **Islanders** *had their particular way, which shows their meticulous character, of working pleasantly and manually. Figs were peeled off when they prepared comfiture, while **the others, the outsiders** (sic!) left the peel as well. Of course, the taste was different [...]. This is what we offered to tourists,¹⁷ comfiture and lokum. Anyhow, sweets, even fruits - as we saw, were more fragrant as nowhere else:*

- *Everything natural. Fruits, the fruits on the island in particular, which we can find nowhere else. There are a lot of fruits here [in Turkey, author's note] as well, but there you had them in the garden, in the yard. And even if you didn't have, your neighbour had; there was no problem.¹⁸*
- *- Figs for tourists.*
 - *Even I, as a child, gathered apples from our yard, put them in a basket and sold 3 apples per one Leu, or something like that... I don't quite remember.*
 - *Well, I sold figs! 10 figs for 1 Leu [he laughs]! I used to stay next to Kadişe Amnet, she sold 5 figs for 1 Leu, I sold 10 figs for 1 Leu, in the park, on the quay.*
 - *[...] And the fruits, what can I say! Do you remember there was a tree - caramana armudu - near the football field?*
 - *There was a pear called 'carman armud', that's how they called it. It had some brownish or reddish spots, yes, and it was yellow¹⁹.*

Fig comfiture

The specialty literature includes old registrations about the consumption of figs on the Romanian territory (but not about the prepared form – comfiture): *the register of the Căineni customs in 1675-6 and 1691 mentions saffron, pepper, rice, lemons, figs, oil, carobs, raisins, aniseed [...]; other sources make reference to cinnamon and clove (A World...: 31); Figs are bought from the shops in the markets; they can be eaten, given to boys and*

¹⁶ Interview with a group of former islanders, Turkey, 2009, AIEF: *Well, how were we preparing the comfiture? The fig and rose petal comfiture in jars of 15-20 kilos, that's how we prepared it.*

¹⁷ Interview with Bob Gheorghe, AIEF.

¹⁸ Interview with Pervin Halimoglu, Istanbul, 2009, AIEF.

¹⁹ Interview with a group of former islanders, Turkey, 2009, AIEF.

used to decorate the death tree. They are good as cures as well. Ripe figs are good for teeth and swellings, as it is the willow taken by certain ill people. Figs are also called 'calamate' in Tecuci county (Lupescu: 82).

And because there was not a single tourist to have ever left the island without buying a fig comfiture on the quay (interview with Bob Gheorghe, AIEF), because figs are the visitors' delight (Ali: 45), we present below for comparison the fig comfiture recipe as prepared on the island, as detailed by Bob Gheorghe, and the fig comfiture recipe prepared by Dobrogean Turks:

1. Fig comfiture – a heart and soul recipe

Ingredients: 1 kg ripe but not mellow figs, 1 kg sugar, 2 handfuls of chalk, 1 tablespoon of citric acid.

Preparation: Figs are peeled off very carefully not to break them. The chalk is covered with two litres of water and let to get clear. Water is drained into a pot where figs are also added. After a while, they must be checked to see whether they became a bit coarse. Figs are taken out from the water and washed in cold water. They are put to boil together with syrup made of sugar and water. When they begin to boil, the citric acid is put in a cup with a little syrup and is mixed until it dissolves. This juice is used to coat the edges of the pot so that the comfiture does not crystallise. The comfiture is boiled until thick enough, and then it is put away. It must be skimmed to remain clean. The figs are put into the jar one by one, alternating a fig with a spoonful of syrup. It is left to cool, and the jar is covered with cellophane.

2. Incir Tatlısı (Fig comfiture)

Ingredients: 1 kg sugar, 2 cups of water, 40 figs, one teaspoon of citric acid, two bags of vanilla sugar.

Preparation: Two cups of water are boiled with 1 kg of sugar until we make syrup. 40 figs are put in that syrup and left to boil until thick. When it is almost ready, we add a teaspoon full of citric acid and the vanilla sugar (Panaitescu, Nurgean: 99).

Bibliography

- A World In A Cookbook. A Brâncoveanu Era Manuscript*, transcription of the text, preface and notes by Ioana Constantinescu, introductory study by Matei Cazacu, Romanian Cultural Foundation publishing house, Bucharest, 1997.
- Ahmet, Ali, *Monograph of Ada-Kaleh Island*, Scrisul Românesc S.A., Craiova, 1934.
- Bercovici, Monica, *Ada-Kaleh ou le Paradis perdu*, in *Annals of the "Constantin Brăiloiu" Ethnography and Folklore Institute*, new series, tome 19, 2008, p. 63-68.
- Budiş, Monica, *Ada-Kaleh. Historic and Ethnographic Aspects. Location – homestead in the Ethnography and Folklore Revue*, tome 13, no. 5, p. 409-420, Bucharest, 1968.

- Bulzan, Carmen, *The Destiny of Ada-Kaleh Island. An attempt to recompose social life by recovering collective memory in Symposion. Socio-Humanist Sciences Revue*, tome VI, no. 1(11), 2008.
- Călinescu, Raul, *Ada-Kaleh Island. A Monograph*, excerpt from the Romanian Geographic Revue, year III, fasc. II-III, 1940, p. 156-181, print shop of "Universul" newspaper, Bucharest.
- Constantinescu, Romanița, *Steps on the Border. Studies about the Romanian Imaginary of the Border*, Polirom Publishing House, Iași, 2009.
- Lupescu, Mihai, *From the Romanian Peasant's Kitchen*, Paideia, Bucharest, 2000.
- Panaitecu, Nilgün, İbrahim, Nurgün, *From the Dobrogean Turks' Kitchen*, Ex Ponto, Constanța, 2011.
- Roman, Ileana, *Life and Work on Ada-Kaleh Island*, Prier, Drobeta Turnu Severin, 2005.
- Țuțui, Marian, *Ada-Kaleh or the Sunken Orient*, Noi Media Print, Bucharest, 2010.

Food Nostalgia: Reminiscent Tastes and the Transformation of Tradition

Selcan Gürçayır*

The nostalgia (or "homesickness") disease, defined as the idealisation of the past or to yearn for the days of old, was first identified by the Swedish doctor Johannes Hofer in 1678 as a chronic disease to explain fatal weakness of soldiers assigned abroad. Later on, the meaning of this concept changed and was taken to mean the yearning felt for something lost forever (Wolf-Knuts, 2007:177). Especially those who are elderly, compare their current lives with their lives in the past and generally conclude that the days of the past were much better. In Turkey, we often hear people "where to find those feast of the past"; this is a reflection of a nostalgia or yearning for the past. Although the concept of nostalgia is not found very scientific, "according to a modern Russian saying, nostalgia is the result of the past being much more unpredictable than the present; at the roots of nostalgia resides a strange unpredictability. As a matter of fact, when asked of the nostalgics anywhere in the world, they would have difficulty to explain what exactly they were yearning or longing for" (Boyn 2009:14).

Svetlana Boyn defines nostalgia as, "at first sight, nostalgia is the yearning of a place but in fact it's the yearning to another time (to our childhood, to the slow pace of our dreams). In a more general sense, nostalgia is a rebellion against history and time and to the idea of modern times. Nostalgic persons refuse to erase history to turn them into modern or collective mythology and want to revisit the *époques* as if they were places and refuse to obey to the rule that time is irreversible" (2009: 16). This project which aimed to research Turkish and Romanian food culture, consulted and interviewed elderly resource persons who used the following descriptions "their taste, the flavours, it was something else!", "I can't forget how beautiful it looked", "it was not like the ones of today; the aroma is unforgettable", "it was so delicious", "my mother used to cook it; how nice it was" to express their experiences, all of which is impossible

* Gazi University Lecturer, Department of Turkish Folklore; National Commission of Turkey for UNESCO, Intangible Cultural Heritage Committee Reporter.

for us now to experience. They stated that the foods and dishes of the past were tastier than those of today in response to questions regarding food and their eating habits. They tried to classify their yearning for their childhood, parents and their past lives through the foods.

Edible goods are a reflection of the life style of people in regards to collection, purchasing and storage. What we call "food" is a complex concept which we sometimes tend to brush off; where in fact we have been biologically programmed to eat and rituals are built around it, we socialize through it. Aspects such as what and where to store it, how and where to cook it, or what should or should not eat, how to cultivate those products and to learn what we can derive from them are complex issues. To talk about the complex and intertwined structure of food, would in fact mean to talk about the world. For this reason, the nostalgia for food is not a simple yearning for the foods which are not cooked anymore; it is more about the meaning of yearning for that period in time and for the way of life. This yearning, whether deriving from the unpredictability of the past or the days which will never comeback or for the people of the time, is interesting in term of their coding a way or idealisation through foods.

Because the area that we call "the kitchen", is a conservative and at the same time a very open area to the new technologies and new developments. It can also be thought of as an area where creativity and traditionalist are interconnected, and are side by side. "Just like my mum used to make", "like a mother"; this has the connotation that success of the cuisine or dishes are in the footsteps the elders of the family, or from the past, on the other hand, it's also important to create its own style. In an advert for margarine, the slogan "are you still using your mother's margarine" shows that until recently in Turkey, aims to emphasize the importance of creativity in the kitchen.

Habits in relation to the kitchen and food culture is a female area closely linked to economy, geography, vegetation and animal husbandry, religion, social values. Although men, if rarely, do also enter the kitchen and prepare meals or help women, it is primarily the territory of women. Cuisine is a field where experience is transferred orally and visually as to how things are to be done. Almost all of the resource persons from Turks, Tatar and Romanian have replied to the question "where did you learn to cook?" with "from my mother or grandmother, neighbours or mother in law" as general answers. Viktorya Dobre from Babadağ has stated that her "daughter aged 30 and married got married before learning how to cook well and while she was trying to cook a dish she didn't know, she called and asked her how it is done". This describing how the way of cooking is transferred among women and women are determined to continue their customs and how they are also a figure for transformation.

During the field research conducted, Turkish, Romanian and Tatar women, while describing their kitchen habits of today and those of their mothers, have specified their yearning for the foods which still remain on their palate or the ingredients or the

utensils that have been used and they are restructuring the past from the food of the past. The foods that they didn't use to cook were mostly those which took too much time or for which the ingredients cannot be found anymore. Fatma İlyas from Maçın (aged 89), while talking about the "pestils" made by her mother, said "my mother was quite good at making them, everyone had a lot of fruits in their courtyards and what they could do with them? They made "pestils" out of them. But now we put them in glass jars and make compotes. They used to boil the fruits and when they became dense they used to put them on flat plates and left to dry then they were cut. In winter they used to wet them and ate them." Fatma İlyas stated that her grandmother did not know of the food named zakuska and that many Turks and Tatars who have learned this food from the Romanians these days. She also stated that she knows how to make it but her parents did not know of it. This shows us that there was no transference between the different cultures as it is today. The young population of Maçın migrated to the big cities to find jobs and the age average of the population is relatively high; the elderly people have complained about the lack of young persons. Nevriye Mudi from Maçın (78) and Zehra Rüstem (83), informed that, when they visit a women who has just given birth, they used to bring with them a dessert called "lokma" but nowadays this tradition has been outdated and not practiced anymore.

Zehra Rüstem from Maçın, started her sentence with "my mother used to make Tarhana; I don't know how to make it" but then continued to describe how it is made. "I used to like Tarhana; it tasted good. My mother used to make it for the winter. Tarhana is not really known in Romania." But it was interesting that she managed to describe how it was prepared from her memories after she had informed that she did not know how to make it. When she was child she observed her mother make it, but never tried to make it herself. Under the expression "I don't know how to make it" lies that cuisine requires a knowledge which cannot be known by just observing. Experiencing, that is, actually making the dish is also very important. Because knowledge becomes ingrained by doing and knowledge is experiencing.

In regards to "tartan" [a type of soup], in Romania when asked questions with regard to the winter preparations and especially with regard to Tarhana, they have replied that they don't know how to make it. The elderly persons have given the recipes of how their mothers used to make it. When we think about why they do not continue to make Tarhana, it was found that they have joined the workforce under the socialist regime and they had no time spend time for the preparation of this soup, which requires a lot of time. The winter preparation culture or foods that take too much time are also a continuity for a way of life. It was very normal to continue such tastes in an environment where there is not so much population and where there weren't too many stores, women were not involved in workforce and therefore they had the time to spare.

Another delicacy that has disappeared is watermelon jam or also known as watermelon honey. Our resource persons from Romania have stated that they have to boil the inner part of the watermelons for days. Fatma İlyas from Maçın, talking about watermelon honey, states that "it used to boil for long time, nowadays people don't make it anymore" as a reason for why it is not made anymore.

Another food which the taste remains at our palate is a cheese dessert. Fatma İlyas says "I don't know how it is made but it was delicious" and with her words remembers the food with longing but doesn't remember how it is prepared. Our resource person who has moved to Eskisehir from Doric talks about the foods that her mother and grandmother used to prepare: "we used to have stuffed chicken, the stuffing were very tasty. They used to make dishes from apples, they used to stuff apples. My grandmother used to make very tasty dishes. They used to do a desert from pumpkin with rice. The used to make "azure" [a desert] with creamed almonds. Different foods, now we don't make them", she tells with yearning for their tastes. Another food that the resource person mention is not made is the carob pickle. She stated "here I didn't see it and didn't hear of it being made, it was brown and we used to drink its juice". The phrase "I don't see it anymore", shows that rituals on how the food was served and eaten do no longer exist.

Nostalgia is not only felt for the food eaten, but also the habits in relation to foods. Fatma İlyas, "we used to eat on the ground on a low table, it was kind of fun, I don't know why" says. Eminem Slam from Constanta, notarises by saying "there were bakeries in the past; they made the bread cleanly and simply. Now we sometimes eat stale bread from 2 to 3 days". Meşküre Kahraman from Polatlı (65) believes that she is able to obtain the taste of the foods that she is cooking due to the pot that she has brought from Romania and which used to belong to her mother. The pot was used for wedding feasts or daily life for crowded occasions; she states that the pot allows for the taste to be the same for foods like "keşmeşe" and "ciğbörek", which are savoury pastries of Tatar cuisine. Tatars who live in Polatlı use to borrow the pot from Meşküre Kahraman for their special days and tried to match the same taste. The pot is made from cast iron but it is believed that it brings the taste to the foods and we can think of it as nostalgia brought by a cooking tool. Meşküre Kahraman says "What is cooked in it has different taste; of course, it can be cooked in other pans but it tastes different" and this is supportive for these suggestions.

Emine and Remzi İslam from Costanta and their nostalgia to the foods that were cooked in the past is linked to their lives of when they were rich, and they miss their family. Remzi İslam says, "previously we used to have 2-3 houses. I was the child of a butcher and my father used to have cattle. There was an oven made from soil and it had a door. Mothers used it with their hands. I used to prepare the fire of the oven the day before. In those years there was a different taste of the bread and the meat of the cattle. Now it doesn't exist". In fact she yearns to the position of her father among the

community and the wealth of her father. His wife Emine İslam says “my father was a baker and used to make “pide”. He used to say “come Emine, take the “pide” home” Now I regret I should have asked him and learned how it is done. I should have asked how they made the strawberry jam so that the strawberries remained whole.” She yearns to a tradition that she could have shared with her parents the secrets of their kitchen and feels sadness with regard to this. If we consider that the kitchen is a women’s territory, it can be said that when women were not involved in work force, so it was an area where they used to show their ability and capabilities. Brides were expected to know how to cook and should be competent in house work. Those are virtues required for girls who did not continue their education and is a reason to choose such a young girl as a bride. But women in Romania have broken this perception by joining the work force.

Turks and Tatars living in Romania frequently make Mamaligani; but there has been difficulties to transfer it to the second generation after having migrated to Turkey. Gülten Baysar (58) and Ümran Lüzümlü (56) from Polatlı/Ankara, to the question “do you know of mamaligani?”, they answered that they have heard of it and that “elderly persons who came from Romania used to know it but nowadays we don’t know how to make it” they said. Another resource person having migrated from Dobruca stated “my mother and grandmother used to put honey and molasses in the middles of the mamaligani . “Foie gras” for example goes very well with mamaligani. It is not sweet in itself. You get a lot of taste from what you eat in your childhood but now I have made it only once” and points out that it is not a taste to her liking. Meşküre Kahraman, the Tatar resource person that we have talked to in Polatlı, stated that she knows how to make mamaligani and to the question “why don’t they make it anymore?” she responded, “if we find corn flour, we can make it again” with a laugh. The close link of the cooking to the cultivated products in the regions is very much emphasized by what has been said by Meşküre Kahraman.

Not only foods, but also the way of cooking has been forgotten and some of them have changed. Sevim Mustafa (78) from Costanta, said that her mother used to make baklava from starch as it is done in Turkey, but know it is made by flour.” It shows that the ritual in doing things are being transformed and it can be noticed and it’s worthwhile noticing. Another transformation process is observed in the couscous and “borş” which is commonly made in the Turkish, Tatar and Romanian cuisine. Sevim Mustafa stated, “women used to make couscous by hand but now it is not easy to make manually by rolling the dough with egg. They used to leave it to dry it and we used to go and collect it. There were few women who used to make it.” She explained how difficult it was to prepare the couscous. Hacer Ömer from Fantanemare stated “they used to mill the wheat with a rock, mixed it with flour and rolling and crumbling it with egg by themselves. They passed it through a sieve. There isn’t any wheat in what is sold on the stores. But making Couscous is very hard and meticulous that’s why they buy

it now. I have also made it before but I can't go through the hassle; I would rather buy it". This explains why Couscous is not made at home anymore. The same thing is valid for the "borş" that is used to bind the Romanians soup. "Borş" is made by the mixture of what is left after the wheat flour is filtered, ferment and water. Resource persons stated that also a plant called "levuşten" is also added, which doesn't exist in Turkey. Turks and Tatars living in Romania have stated that they have taken borş from the Romanian cuisine and started to add it in their soups. Borş and couscous are foods that women spend a lot of time to make them and nowadays women who work in different sectors don't have time to spend on their preparation. Those tastes are being sold at the stores ready to be used in cooking. But Turks and Tatars have stated that they can't find the taste of the home made couscous and for Romanians they can't find the taste of the Borş in those which are sold in the stores.

Romania is most probably the best place to make the connection between food and nostalgia. After the construction of the Demirkapı dam, the waters of the Danube have left under water Adakale Island and those who have lived there have memories of that place. Mehmet Erdiñç who used to live there before Adakale was left to sink in 1968 said especially what he said about the Turkish delight; reflecting the yearning to the lands that has been passed to the foods. Erdiñç was 17 when Adakale came under water and says that he used to work with a Turkish delight maker called Sefidin Ağa and describes in detail how Turkish delight was prepared. In the interview, Erdiñç's eyes became tearful on several occasions as he reminisced about the days he worked there as he recalled the pistachios, peanuts, walnuts used to make the sweets and the lemon and rose flavoured Turkish delight in the days he lived in Adakale.

According to the last population census, 680 people were living in Adakale and Turks were the predominant ethnic group. The submersion of Adakale under waters is a tragic event for those who have lived there or who have spent their childhood there. Because not being able to go back to the roots of where you have lived creates a psychology of displacement. What has remained under water isn't only the place they lived but the tastes that where there has also disappeared. Because those who used to make Turkish delight did not continue their job after the subversion. Mehmet Erdiñç stated, "It remains in the past. Those Turkish delight are historical ones. Nowadays, god bless Sefidin Ağa, no one knows know how to make Turkish delight after he passed away. There was no such taste anywhere in Romania. He had a secret recipe. Those Turkish delight in Romania just melt away in your mouth, but Sefidin Ağa used to make delights which you could chew and really taste the flavour. I want to emphasise it, they didn't stick to your teeth, it was something similar to bread. I have tried also the Turkish delight in Turkey, they are a little bit harder". These statements make you think that for those from Adakale, Turkish delight has become a symbolic food. Tourism used to be very lively in Adakale and Turkish delight and coffee was a factor in attracting tourists.

For Mehmet Erdiñ, it was not only Turkish delight and coffee; it also meant fish they used to catch from the Danube and the fish with yogurt they used to make, the desert and the bread tasted different. Erdiñ compares the bread made on the island and those at the stores in Romania in the following way: "There weren't small breads they used to be 3 kilo or 4 kilo wholemeal breads, you bought one and you ate it for one week but it didn't get stale at all but when I look know you buy a loaf of bread, two days later when put the knife to it, it's so stale that you can't cut it properly". The Adakale cemetery, fortress and historical monuments have been moved to Őimian on the Danube but it can be said that the local tastes, the daily life is being forgotten day by day. Those from the island have transferred the food they cooked; it can be argued that the island which was famous for the Turkish delight and the coffee and it can be said that these tastes have also submerged under water.

In this research which aims to investigate the inter-linkage between Turkish, Romanian and Tatar cuisine culture, it has been observed that in all three of the cuisines there are foods, ways of cooking and eating which existed in the past which are being forgotten slowly. The rituals and habits gained around cooking culture and their application have changed in parallel to the lifestyle and have been transformed accordingly. It has been observed that dining out is not very common as in western culture, pot cooking is still predominating in the Tatar, Turkish and Romanian culture but the foods which require a long time to prepare and which are laborious are slowly being forgotten.

References

- Boym, Svetlana. *Future of Nostalgia*. Trans. Ferit Burak Aydar, Istanbul: Metis Publications, 2009.
- Wolf-Nuts, Ulrika. "Folklorizm, Nostalgia and Cultural Heritage." (Trans. Selcan G¼rçayır), *Fake Folklore: Fakelore*. Ankara: Geleneksel Publications 2007: 175-181.

About Words: Glossary of Turkish and Tatar Words Regarding the Household

Paula Popoiu* - Aurelia Tudor** - Lulia Anania***

Considered a “picturesque and even fascinating subject”¹, the Turkish influence on the Romanian language was in the attention of the linguists since the end of the 19th century, to the fundamental book of Lazăr Șăineanu (still not re-published) - *Influența orientală asupra limbii și culturii române* (*The Oriental influence on the Romanian language and culture*, 1900) - other etymologic or stylistic research being added.

Along its history, the Romanian people had various and long relations with the Turkic populations, the social, political, economical and cultural factor being mirrored also in the linguistic plan. According to the statistics, the etymologic structure of the Romanian vocabulary includes 0.73 % Turkish elements².

The research in the Romanian-Turkish linguistic relations showed that in Romanian two layers of Turkish loans can be distinguished. The first is comprised of words that were attributed to the old populations of Turkish-Tatar settle in the area (especially *Pechenegs* and *Cumans*) that played a significant role in the history of the Eastern Europe in 9th - 13th centuries and especially in the medieval past of the Romanians. Linguistic traces of their passing are toponymic and onomastic names - *Peceneagul*, *Pecenevra*, *Comana*, *Teleorman* (from *Teli orman* “crazy forest”, meaning “thick forest”), *Caracal* (from the Cuman *Kara kala*), *lasi* (from *yassi* “archer”) as well as numerous anthroponyms - *Balaban*, *Bărăgan*, *Buciuc*, *Cara*, *Carabă*, *Caraiman*, *Ciortan*, *Itu*, *Talabă*, *Ulan*, *Ulmes* etc. The following words are considered to be of Cuman origin: *beci* (“arched basement”), *dușman* (enemy), *capcană* (trap), *teanc* (stack), *a (se) tolăni* (to lounge), *bardacă* (small

* Assoc., Prof., PhD, “Dimitrie Gusti” National Village Museum Bucharest, Romania.

** PhD Student, “Dimitrie Gusti” National Village Museum Bucharest, Romania.

***PhD Student, “Dimitrie Gusti” National Village Museum Bucharest, Romania.

1 Rodica Zafiu, PhD, linguist, professor at the Faculty of Letter within the Bucharest University.

2 In a reference work, the team of Marius Sala builds the representative vocabulary of the Romanian language, formed of 2581 words. (Marius Sala (coordinator), Mihaela Birlădeanu, Maria Iliescu, Liliana Macarie, Ioana Nichita, Mariana Ploae-Hanganu, Maria Theban, Ioana Vintilă-Rădulescu, *Vocabularul reprezentativ al limbilor romanice*, Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1988)

cup), *chindie* (afternoon), *chior* (blunt), *buzdugan* (mace), *dulamă* (cloth mantle), *suman* (coarse stuff peasant coat) etc.

The second refers to the Turkish (Osmanli) influence, manifested in the Balkan Peninsula from the 14th century to the first half of the 19th century. The Turkish elements entered the Romanian language in this period in two historical phases: in the 15th - 17th centuries, a series of words which have mostly a popular character, many of them being actually part of the main lexical fund of the Romanian language, and in the Phanariote epoch (the 17th - the 18th century), out of which most of them are out of use or obtained, on Romanian ground, an ironical or pejorative meaning.

A review of all the elements borrowed from the Turkish language shows that most of them name realities of the material life and, besides politics and military art, refer plant, animal and mineral names, architecture, clothes and food, jobs, commerce; there are no abstract terms, as well as religious or intellectual ones³:

- politics: *baş-; bei; beizadea; caimacam; divan; han* ("Tatars' lord"); *paşă; paşalâc;*
- military terms: *aga; alai; arnăut; bimbaşă; buluc; călăuz; cazac; ceauş; diuum; ghiulea; iama; iatagan; ienicer; iureş; lafă; lefegiu; meterez; paloş; spahiu; surlă; zaherea;*
- plants: *abanos; anason; arpagic, bamă; bostan; bumbac; chimion* (also as *chimen*); *curmal; dovleac; dud; fistic; harbuz; iasmin; lalea; liliac; nufăr; pătlăgea; salcâm; susan; tarhon; tutun; zambilă;*
- animals: *bidiviu; bursuc; calcan; catâr; ciortan; guguştiuc; herghelie; liliac; maimuţă;*
- minerals: *chihlimbar* (also as *chihlimbar*); *fildeş; mărgan; sidef;*
- house, buildings: *acaret; antieriu; beci; cercevea; chepeng; chioşc; ciardac* (and *cerdac*); *duşumea; geam; hambar; odaie; paiantă; şandrama; tavan;*
- clothes: *aba; basma; biniş; cabaniţă; caftan; capot; ciorap; condur; fes; fotă; giubea; halat; ilic; iminei; maramă; papuc; şal; şalvari; testemel; tichie;*
- food: *acadea, baclava; cafea; caimac; caşcaval; cataif; chebap; chiftea; ciorbă; ciulama; cuşcuş; farfurie; felegean; ghiuden; ghiveci; halva; iahnie; iaurt; ibric; ienibahar; magiun; musaca; papară; pastramă; peltea; pilaf; rachiu; rahat; sarailie* (and *serailie*); *sarma; şerbet; telemea; zarzavat;*
- jobs: *bacal* (Wallachia: *băcan*); *badana* (Wallachia: *bidinea*); *boiangiu; cafegiu; caicciu; calfă; cazangiu; cazma; cioban; cismegiu; dughengiu; dulgher; gelat; gherghef; hamal; hamalâc; herghelegiu; iaurgiu; macara; moloz; papugiu; pastramagiu; tutungiu; zarzavagiu;*
- commerce and industry: *amanet; atlas, beşlic; boia; borangic; calp; calpuzan; calpuzanlâc; cântar; catifea; cazan; cherestea; chibrit; chilipir; chilipirgiu; chirie;*

³ Some terms are already out of use or have regional circulation.

dugheană; ghiotură; hac; magaza (and magazie); mofluz; mușteriu; oca; para; samsar; samsarlâc; tarabă;

- various: *abitir; ageamiu; arcan; babalâc; bacșis; balama; baltag; berechet; boccea; bondoc; bre; buzdugan; calabalâc; caldarâm; calup; catran; chef; cergă; chefliu; chel; chior; chiul, chiulhan (and chiolhan); ciomag; cișmea; coșcogea; cusur; dambla; dandana; ghiol; geantă; habar; haimana; hain; hal; halal; hap; hatâr; haz, huzur; iatac; lichea; lighean; liman; lulea; mahmur; mahon; manea; marafet; moft; mosafir (and musafir); mucalit; mucava; murdar; musama; nai; palavră; palavragiu; sadea; sictir; sofa; soi ("kind"); surghiun; șiret ("ribbon or lace"); șiret ("foxy"); șiretlic; șis; taifas; talaz; taman; taraf; târâm; tarla; tembel; temenea; tertip; tiptil; toi; trufanda; zeflemea; zevzec, ziafet (and zaiafet); zor.*

This paper intends to gather a short glossary of terms referring to the household, occupations, domestic items and tools, as well as Turkish food that are already part of the traditional Romanian food found in the Romanian space. Here we mention: *baclava*, *sarma* with *mămăligă* (!), *pilaf*, *ghiudem*, *ciorbă*, *acadea*, *ghiveci* and *musaca*, and many other more.

GLOSSARY

A

Abá: dreadnaught, a thick wool fabric, usually white, from which peasant coats are made.

Abanós: ebony, a wood species, hard, heavy, extremely durable, black, used for the luxury furniture, etc. (*Dyospyros*); *păr de abanos* = ebony-black hair.

Acadeá: lollipop, candy made of melted sugar.

Acarét: outbuilding, an annex pertaining to a household.

Alái: suite, a staff of attendants or followers.

Anasón: anise, aromatic herb with small, white flowers, cultivated for the oil and oily substances extracted from the seedlike fruits, with various uses - food and medicine (*Pimpinella anisum*); alcoholic beverage made from the fruits of this herb.

Argeá: recess, niche, alcove; room under the ground, covered with a canopy, where the loom and the wool or linen were kept.

Armán: threshing floor; enclosure for cattle; yard; circle on the water surface; manor.

Arpagíc: small onion bulb from which the usual onion sprouts.

Arșic, arșice: ankle bone, over the hoof of cattle; knee bone on the back legs of lambs and goats, used in a children game; the name of a children game for which ankle bones are used.

Atláz: heavy satin, fabric used for lining and duvets, shiny on only one face.

B

Babalâc: old helpless man; very thick wood pole that goes through the windmill plate and around which the mill can be turned against the wind.

Babíc: saveloy, raw dried and pressed salami, made from mutton and beef in equal proportions, highly seasoned.

Bacál: grocer.

Baclavá: baklava, a dessert made of paper-thin layers of pastry, nuts or almonds and honey or sugar syrup.

Bairám: name of two Muslim festivals; large party (fam.).

Balamá: hinge, mechanism that allows the turning of a door, window, gate.

Balíc: balyk, food obtained by salting sturgeon or beluga meat.

Baltág: small hatchet, usually with two edges and long handle, used in the past also as weapon (especially by the shepherds); made of bronze, decorated with incised geometric motifs, is a ceremonial item that accompanies the parade male folk costume (Moldavia).

Bámă: okra, a plant from the mallow family, with hairy green seed pods that are edible (*Hibiscus esculentus*); the fruit of this plant.

Basmá: kerchief, a square (colored) scarf, made of cloth or silk, worn over the head; is also used to carry light loads.

Batál: wether, ram castrated to improve the quality of meat and wool.

Bărdácă: small cup; variety of plum.

Beci: basement, underground construction (separated or under a building) in which the food is kept; cellar.

Bidineá, badaná: round brush with very long handle, used for whitewashing.

Bidivíu: stepper, quick, beautiful and young horse, used especially for riding.

Binış: boyar long parade coat, with split wide sleeves, tight on the chest and wide at the skirt, lined with sheepskin and transformed, in time, into clothes for old fiddlers.

Bocceá: ragbag, a package with various small domestic items gathered in a cloth (kerchief), with the corners tied across, to be easily transported.

Boí (a): to tincture, to covered with paint; to paint; to make up.

Boiá: paint; make-up (pejorative); paprika, red condiment made by powdered red peppers.

Boiangú: textile dyer.

Borác: child (regionalism).

Borangíc: raw silk, fiber reeled from cocoons; fabric made at home from this fiber.

Borceág: mash, mix of grey pea with a strawy cereal, used as fodder.

Bostán: pumpkin (regionalism); man head (fig.); watermelon.

Briceág: small knife, with mobile blade; name of a folk dance.

Buiandrug: lintel, upper frame of the door.

Bulúc: pile, plenty, heap.

Bursúc: badger, carnivorous burrowing mammal a heavy grizzled coat, short legs (*Meles taxus*); short and heavy adult or child; retired, isolated, unsociable, sulky person.

Butác: with short and bulk horns; with visible lack of intelligence (fig.)

C

Cabániță: precious cloak used until 1832 for the investiture of the King of Romanian Countries by the Ottoman Porte, together with other power attributes; folk cloak (Banat).

Cafeá: coffee, the bean-like seeds of the coffee tree (genus *Coffea*); beverage prepared from these seeds.

Cafeneá: coffeehouse, a public room where coffee, tea, alcoholic beverages and sweets are sold.

Caimác: kaimak, thin fat layer on the surface of the milk; the foam formed on the surface of the coffee, after boiling.

Calcán: black-sea turbot, flatfish (*Scophthalmus maeoticus*); the back wall (without openings) of a house (destined to be covered by the similar wall of the adjacent house).

Caldarâm: pavement made with boulders, cut stone or (in the past) wood blocks, today transferred to the street covered with asphalt.

Calúp: last, mould, pattern in brick making, pottery, shoe making; piece (of soap, cheese, etc.) in the form of the mould used for it.

Cálfă: journeyman, worker qualified after a period of apprenticeship.

Capác: lid, cover over a pot, box, chest, etc.; beef or pork steak.

Capcănă: trap, device for catching animals; snare.

Caraghiós: buffoon, burlesque actor, ridiculous character; that provokes the laugh, ridiculous, comical; that does not deserve to be taken seriously; community theatre (regional).

Cataif, cadaif: Kadaif, angel hair dessert, oven baked shredded pastry with pistachio filling in thick syrup.

Catifeá: velvet, silk, wool, cotton fabric etc. having a smooth, dense pile and a plain underside.

Catâr: mule, domestic animal, the sterile hybrid offspring of a male donkey and a female horse (*Equus mullus*); stubborn person (fig.).

Catrán: tar, black and sticky substance extracted from the resinous trees (vegetal tar) and coal (mineral tar); the vegetal one, more expensive, is used in the popular medicine; used for waterproofing (wood recipients, chords, fabric, boats), greasing the shafts; upset (figurative, from the black color of the tar).

Caşcavál: pressed cheese, species of fine, hard cheese, in shape of disk, made from sheep (or cow) milk ewe-cheese.

Caún: cantaloupe (regionalism, south of Moldavia, Dobruja).

Cazán: kettle, large metal open pot, used for boiling or stewing; oven (reg.); installation made from a pot with a series of tubes, used for alcohol distillation.

Cazmá: spade, tool used in gardening for digging the earth, similar with the shovel.

Căneală: hair dye.

Căni (a): dying (black), especially the hair; the word comes from "kına"- henna (paste made of the powdered leaves of *Lawsonia inermis*), that the Muslims use to use to decorate parts of their bodies (hands, feet) on special occasions (engagement, marriage).

Cănit: dyed

Cântár: scale, name given to a series of devices used to determine the weight of an object or a person, usually of merchandise.

Cântări (a): weighing, determining the weight.

Cărmâz: poke root, herb with small white-pink flowers, with small round red or black fruits, used as dye stuff (*Phytolacca decandra*); red dyeing stuff extracted from the poke root fruits.

Ceái: tea, shrub cultivated for its leaves from which a non-alcoholic beverage is made; infusion of tea leaves or other plants; reunion at which tea is served.

Ceamúr: cob, construction material made of clay mixed with shredded straws (with some minerals), used for claying or building traditional houses, ovens, etc.

Cearşáf, cearceáf: sheet, lingerie object for bed, made of fabric, that is put over the mattress or that covers the duvet; turban cloth, shawl.

Ceaún: cast-iron kettle, hemispherical, with two ears linked by a handle, used to boil various foods.

Cerdác, ciardac: verandah; stoop (sometimes closed by a glass) on one or more sides of a building; open gallery, surrounded by poles (at old houses or monasteries); isolated building, with only one room, situated on an elevation or on high poles, which allows a general view on the surroundings; roof made over a fountain or a cross.

Cergă: counterpane, blanket; tent cloth; tent.

Cerceveá: window frame, frame in which the window or door glass is fixed; the woodwork (cross-shaped) in the middle of the windows, in which the panes are fixed.

Chebáp: kebab, meat threaded on skewers, dressed with spices, specific to Turkish cuisine.

Chef: binge, loud party with food, drink and music; mood; cheerfulness; wish, caprice, temper.

Chefliú: one who likes binges; dizzy from drinking; cheerful, convivial.

Chepceá, chipceá, căpcel, căpcea: ladle, slotted spoon (in Moldavia); scoop for drinking water (in Haţeg).

Chepeneág: hooded jacket; rain hooded cloak (Transylvania, Wallachia); light wooden building, used as shelter, hut.

Chepéng: hatch, horizontal or slightly inclined door or cover, with which the entrance in a basement is closed, attic etc.; shutter for a window, a shop window or a shop door, that can be vertically lifted.

Cheresteá: lumber, wood for constructions; boat framework.

Chibrít: match, wooden little stick coated on one end with a compound that ignites when scratched against a rough or chemically treated surface, used to make fire, lightning a cigarette, etc.; box that holds such little sticks.

Chifteá, cheftea, chioftea, piftea: meatball, usually round, fried, or cooked.

Chihlimbár: amber, fossil resin in various colors (especially yellow nuances), originated from various species of pine, used for making jewelry.

Chilér: pantry, small room in the peasant's house used as larder; small and low room in the back of the peasant's house, used as house (regionalism).

- Chilím:** kilim, carpet with two sides, rug, destined to embellish the interior of a house.
- Chimión:** cumin, low annual herb (*Cuminum cyminum*), with aromatic seedlike fruits used in cooking ingredient of curry
- Chimen:** caraway, biennial Eurasian herb (*Carum carvi*), with seedlike fruits used in cooking, medicine and form making liqueurs.
- Chindíe:** afternoon, the part of the day towards sunset; the name of a lively folk dance and the melody on which it is danced.
- Chioşc:** kiosk, light fixed or mobile construction used as shade shelter, for rest, etc., placed in the private or public space.
- Chiríe:** rent, sum paid for the temporary usage of an item (especially a house).
- Chirpíci:** adobe, brick-shaped construction material made from a mixture of clay, straw and manure, dried in the sun.
- Chiulhán, chiolhan:** spree, binge; Turkish *külhan* "stove for heating the bath". The Romanian semantic is explained by the Turkish custom to eat in the bathroom.
- Ciob:** shard, fragment, piece of a pottery, glass or porcelain vase.
- Ciobán:** shepherd, person who herds, guards and tends sheep; sheep owner; *ciobanul - cu oile*: name of the Lyra constellation in Romanian, literally means *shepherd with sheep*.
- Ciomág:** bat, large and thick stick, often with wider and heavier at the hitting end; club.
- Cioráp:** sock, a cloth covering for the foot, made of cotton, wool, silk; *a strânger bani la ciorap* = to collect money in the sock, to make economies.
- Ciórbă:** soup, liquid food especially of meat or fish or vegetable stock often containing pieces of solid food.
- Ciorbalíc:** ladle, the large spoon used to take out soup from the stockpot; large spoon to take out meat from stock; soup bowl (Wallachia, Moldavia, Dobruja).
- Ciortán:** carp, weighing 1-2 kg.
- Çişmeá:** drinking fountain, spring arranged to drink water; installation with a pump or tap, through which the water coming from a pipe or natural spring raises.
- Ciubótă:** (high) boot, high shoe; *ciubotăraş*: insect (*Telephorus fuscus*); *ciuboţica-cucului*: primrose (*Primula officinalis*).
- Ciulamá:** chicken/mushrooms cooked in white sauce.
- Conác:** stop, halt; period of time, stage; division of labor day corresponding to the interval between two meals; one of the three meals a day: *the first conac* in the

morning, *the second conac* at noon, *the third conac* the supper; isolated house, far from a village, where people shelter tools used for field work (regionalism, Oltenia); manor house.

Covătă: kneading trough (regionalism); plank tray in which the flour pours during milling; pan in which the broke material is loaded in some metalliferous mines.

Cumis: refreshing beverage made from mare milk.

Curbán: offering, sacrifice; banquet, feast; sacrificed animal.

Curmălă: date, fruit of the date tree (*Phoenix dactylifera*), sweet, used in folk medicine and cuisine.

Cuşcuş: couscous, pasta made of crushed and steamed semolina, used in soups, sour soups or as meat side dish.

D

Dovleác: pumpkin, name given to various species with trailing vines, with large, oval fruits, used in cuisine or for animal feeding; bean, a person's head (figurative).

Dud: mulberry, name of two tree species with sweet small white (*Morus alba*) or reddish-black (*Morus nigra*) fruits, and leaves used for feeding silkworms.

Dugheánă: booth, small modest shop.

Dulámă: cloth mantle, long peasant coat made of thick felt; long white felt coat (Oltenia).

Duláp: cabinet, an upright, cupboardlike repository with shelves, drawers, or compartments for the safekeeping or display of objects; thick and wide board; seesaw.

Dulghér: carpenter, a skilled worker who makes, finishes and repairs wooden objects and structures.

Duşumeá: boarded floor (of a room).

F

Farfurie: plate, a shallow dish in which food is served or from which it is eaten.

Fîstîc: apron (regionalism, Oltenia).

Fâstâcit: abashed, confused, maybe allusion to the color that characterizes the reaction.

Fes: fez, a man's felt cap in the shape of a flat-topped cone, usually red with a black tassel hanging from the crown, worn chiefly in the eastern Mediterranean region; crocheted small cap wore by women and children on the top of the head.

Fildeş: ivory, elephant's tusk; material from which various artistic objects can be made: jewelry, boxes, knife handles, buttons, etc.

Fistic: pistachio, deciduous tree belonging to genus *Pistacia*; the nutlike fruits of this tree, having an edible, oily, green or yellow kernel, used as such or added in various dishes or sweet.

Fótă: apron, component of the Romanian folk costume (heavily decorated) worn by women, made of a wrap round skirt, a single straight piece of clothe wrapped around the waist and fastened on one side, or two pieces, usually worn in pairs, one at the front and one at the back.

Fudúl: prideful, prig, domineering, stiff neck, arrogant.

G

Geam: glass, a glass plate fastened on an window or door frame to let the light to enter into the room; piece of glass fastened on the shape of some objects (glasses, watch, etc.); opening in the walls of a building or a vehicle to allow the light and air to enter inside.

Geántă: purse, a leather or fabric object where the hunters carry the chase, the couriers carry the letter, money, etc. and that could be hanged on the shoulder with a strap or that has two handles and could be kept on hand; object used to transport various personal items.

Gherdán: gorget, beads, chaplet, stone or gold coin (*galbeni*) necklace; collar plate.

Gherghéf: sewing frame, a wooden or metallic frame where a fabric is laid to be embroidered or where the warp yarns are laid to darn the carpets.

Ghiol: lake or pool (sea) with slimy ground.

Ghiozdán: satchel, an object made by various materials (leather, artificial leather, pressboard), with a rectangular shape, usually having many partitions inside, used by pupils to carry (on the back) the books and notebooks.

Ghiudén: dry pressed and very spicy sausage, made by sheep, goat or cow meat.

Ghium, ghiom: copper pot with narrow throat, used in house to carry water from the drinking fountain (localism, Southern Moldavia, Dobrudja).

Ghiul: massive gold ring (for men) (with stones).

Ghivéci: hotchpotch, a meal prepared from various vegetables, with or without meat; burnt clay pot, with a tronconic shape, used for planting flowers (inside the house).

Guguştiúc: ring dove, a wild bird (*Streptopelia decaocto*), *Turkish dove* (localism).

H

Halva: sweet food products, with high nutritious value, prepared from sunflower seeds and sugar.

Hamal: loader, a worker who transports various loads.

Hambar: barn, granary, grain storage; crate for storing the flour (Southern Romania, Dobrudja)

Hamsie: European anchovy, small silvery sea fish living in the Black Sea, Mediterranean Sea and Atlantic Ocean (*Engraulis encrasicolus*).

Hap: generic name for a medicine prepared as a tablet or pill to be easily swallowed; the action to make someone to easier bear something unpleasant.

Harbuz: watermelon, citron melon (*Citrullus vulgaris*).

Hazna: sink, bin, reservoir.

Hergheie: stud made by reproduction animals and exemplars of various ages, that grow or graze together; a place where this stud is located.

I

Iahnie: stew, stewed meal prepared from vegetables (especially from beans), fish or meat.

Iasomie: jasmine, small shrub with fragrant white flowers (*lasminum officinale*).

Iaurt: yogurt, milky product with a pleasant acid taste and specific flavor, prepared from cow, sheep, buffalo or goat milk, through fermentation with lactic bacteria in the leaven addition.

Ibric: kettle, cylindrical pot with long handle.

Ienibahar: allspice, exotic plant (*Myrthus pimenta*) with small round brown-blackish fruits used as spice.

Ilic: breast without sleeves, with lapel, front buttoned, usually made by cloth and adorned with trimmings.

Ipingea: male jacket made by aba or cloth (with cowl and adorned with trimmings), worn in the past; housing, "blanket to be put on the horse" (localism).

L

Lalea: tulip, tumble-weed in the family Liliaceae, with elongated bulb, lanceolate thick and wide leaves, tall shank, that makes one big flower in various colors.

Ligheán: basin, wide and not very deep metallic or porcelain pot, etc., used to wash the body, dishes, laundry, etc.

Liliác: lilac, tall shrub with oval leaves, nicely smelling flowers, white or variously colored in purple or blue-purple, grown as bouquets, cultivated as ornamental plant (*Syringa vulgaris*); bat, mammal in family *Chiroptera*.

Limán: creek, shore, bank, harbor; recourse; refuge; haven; *to reach haven* = to escape from a danger; to reach a better situation.

Luleá: pipe, object for smoking, made by a thicker and hollow part, where the tobacco is placed, and a (bent) pipe the smoke is passing through; chibouk.

M

Macará: crane, device built on the pulley principle, used for raising (and carrying) (big) loads on short distances.

Mahalá: slum, suburb, outskirts.

Mahón: mahogany, name given to many tree species (*Swietenia mahagoni*), with brown-reddish wood, very resistant; mahoganysh = having the color of mahogany, brown-reddish.

Maiá: leaven, ferment; yeast; yeast cake.

Maidán: open land, waste land inside or next to a city, where the children play, or merchandise or cattle fairs are held.

Magazá, magazine: storage space, hold.

Magiún: plum jam, food product as a sweet paste, obtained by long boiling plums (or other fruits), without adding sugar.

Marámă: head dress, a fine fabric band of variable lengths (sometimes by raw silk), wealthy decorated, used by the women to cover their head; component of the holiday traditional clothing (Southern Romania).

Mărgeán: choral (*Corallium*); adornment made by this material, or beady.

Mastic: mastic, aromatic resin juice, extracted from the trunk and branches of Pistacio shrub (*Pistacia lentiscus*), with therapeutic properties (oral care) and used for preparing a liqueur with digestive action; mixed with wax and other substances, it is used to grease the engraft places and tree's wounds; it is used for preparing lacquers, putties, as fixing agent for perfumes, etc.

Mămăligă: polenta, boiled maize flour mash or paste; in some communities of Tatars in Dobrudja and Anatolia, there is a meal served at the engagement; basic food

in most of the regions in Romania, as alternative for bread. It appears in all Balkan idioms: tc. *mamaliga*, ngr. *μαμαλίγγα*, alb. *mamalingë*, hun. *mamaliga*, bg. *mamaliga*, sb., hvr. *mamaljuga*, rut. *mamalyg*.

Mezél: generic name given to many food meals by meat, such as salami; entry meal, snack.

Molóz: rubbish, plaster, brick and stone pieces and dust, coming from demolishing walls or after the execution of masonry works.

Mucavá: cardboard, thick board used for linking the books, making boxes, packages.

Musacá: moussaka, meal prepared by mince and slices of egg fruits, potatoes or squashes, laid in alternate layers and baked in the oven.

Musafír: guest, person who pays a visit to someone or who is temporary provided with hospitality; visitant, invitee.

Muşamá: cerecloth, cloth proofed by varnishing or waxening on one side, used in the household, workshops, etc. for protection; object made by such a cloth; the name of a quick folk dance played by pairs in a circle; song this dance is performed on.

Muştár: mustard, name given to many annual tumble-weeds in the family Cruciferae, with branched shanks, yellow flowers and small round seeds (*Brassica alba*, *Sinapis alba*); mustard seed, used for preparing a spicy condiment or for cataplasms against neuralgic pains; spice as a mild paste, with yellow-greenish color, obtained from processing the seeds described above and by adding sugar, salt, vinegar, thyme, etc.

Muşteríu: customer, buyer, client; person who regularly buys goods from the same store or who permanently comes to the same public space.

N

Nai: pan-pipe, the name of two blowing folk musical instruments: an instrument consisting in a slightly concave group of flutes with various sizes, placed by their size; cane flute with seven holes.

Năút: chick pea, plant in the family of legumines, with composite leaves, lilac or white flowers and hulls including irregular round seeds (*Cicer arietinum*); the edible seeds of this plant are used as such, boiled or roasted, or for preparing many meals; it could replace the coffee for obtaining a hot drink or for being mixed with coffee.

Nufăr: waterlily, aquatic tumble-weed with very long petiole, wide leaves floating on the water surface, nice smell and big white flowers (*Nymphaea alba*) or yellow flowers (*Nuphar luteum*); the flower of this plant.

Nur: the quality of a person (especially women's) to attract, to be very pleasant by its physical appearance (popular and homely).

O

Odáie: room, enclosure (popular); dwelling; household settlement isolated from the village; small farm, cattle shed, etc. (localism in the South and East of Romania); hut serving as a temporary shelter for the fishermen, shepherds and agricultural workers during the work.

Ogeác: hearth, family, assembly of persons who lives in the house; vestibule where hearth is usually found (Moldavia); chimney.

P

Paceá: the lower part from the knee of the furry animal leg; second-grade processed fur from the legs of such animals, used for lining the thick clothing; food similar to the jelly, prepared by calf or lamb legs, rarely by bird, boiled with admixture of eggs, vinegar or garlic (Muntenia).

Paftá: ornamental latch, buckle, brooch.

Pastrámă: pastrami, salted, smoked, dried and (highly) spiced meat (by sheep, goat, pork, de goose, etc.), served as food.

Paiántă: panel stake, a technique for building the walls of a house, meaning to raise a wooden framework whose holes, covered with interlaced wattles or lathing, are plastered with clay.

Palavrageală: chatter, blather.

Palavragiu: rambler, person who talks chit-chat; babbler, gabber, rattler.

Papără: ramekin, sippet, bread slice passed through scrambled eggs, roasted in oil or butter, with cheese; meal from scrambled eggs and cheese.

Papúc: slipper, light footwear (without heel), worn in the house; light summer shoe; *to be at somebody's nod* = to be under somebody's full government, to be governed by someone; *to give (somebody) his running shoes* = to dismiss (somebody), to oblige (somebody) to leave; *lady's-slipper orchid* = tumble-weed with tall shank, long leaves, big yellow with purple flowers (*Cypripedium calceolus*).

Pătlăgeá: aubergine, egg fruit, egg plant, vegetable tumble-weed with purple flowers and big oval pulpy dark-purple edible fruits (*Solanum melongena*), the fruit of this plant; the name was also extended to tomatoes, vegetable tumble-weed with tall shank, big pennate leaves and yellow flowers, cultivated for its round red juicy fruit (*Lycopersicum esculentum*), and the name of "pătlăgică roşie" (red tomato), or shortly "roşie" (tomato).

Pecméz, petmez: marmalade (Banat, Dobrudja).

Pelteá: jelly, food product by fruit juice boiled with sugar, with gelatinous appearance, which is elastic and clear, jellylike.

Piláf: pilaw, meal by rice (or pearl-barley), usually cooked with meat (bird, ship) or vegetables.

Podeá: floor, lapping covering the floor of a room, made by various materials (planks, stone, brick, etc.); paving; ceiling (by planks).

R

Rachíu: brandy, generic name given to various strong alcoholic drinks, naturally obtained by distillation of wine, fruits, fermented cereals; the quantity of brandy in a glass.

Rahát: Turkish delight, confectionery product with gelatinous appearance, by sugar or starch syrup, with various flavors and usually shown as small cubes; shortening from *rahatlokum*.

S

Sacá: water wagon, barrel placed on a frame with two or four wheels, used for transporting water from the fountain or river.

Sacâz: rosin, wood rosin; product remaining after removing the turpentine from the coniferous wood resin, used in the paper, varnish industry, for some instruments with cords.

Saiá: cattle shelter (makeshift), especially for ships (localism).

Salcâm: locust, melliferous tree in the family of legumines, with spiny branches, composite leaves, white flowers with pleasant characteristic smell, disposed as clusters, with strong moisture-resistant wood (*Robinia pseudacacia*), used for building.

Samár: pack saddle, heavy load saddle, without stirrup leathers, placed on donkeys or mules; the load placed on the back of a carrying animal; piece of plank having on one side a small platform serving to transport the bricks on the falsework; supporting lath the rafters of a house's roof are placed on.

Sarailié: "belonging to the sultan's palace", cake made by rolled slim sheets of pastry, filled with nuts, hazels, almonds, impregnated with sugar or honey syrup.

Sarmá: food product made in many combinations: croups and vegetables; rice and vegetables; rice, vegetables, minced meat, mixed with other ingredients (raisins, nuts, oleaginous seeds), with spices, covered in cabbage, grape, linden leaves, etc., as rolls.

Satâr: chopper, big kitchen knife, short, wide and heavy, for cracking bones, mincing meat, etc.; battle weapon or executioner's tool (Middle Age).

Sidéf: nacre, strong white glossy matter with iridescence, being the inside layer of some shells, used for making buttons, handles, ornaments, tarsia, etc.

Simít: round pretzel.

Simigerie: the place (with bakery oven) where the round pretzels and other types of pretzels and pies are made and sold.

Sinié: big round metallic tray, especially used for baking pies and cakes; low rural table with three legs (popular).

Sofá: couch.

Sofrá: small circular and very low table, used for eating sitting on a couch.

Soi: variety, type, kind, category of people or objects.

Sufragerie: dining room, a room where the people eat.

Sugiúc: confectionery product based on walnuts covered with a paste prepared by sugar, must, flour; a type of smoked sausage, prepared by ship, goat or cow meat.

Sumán: long rural coat (up to the knee), made by thick aba, baize, cloth, etc. (wealthy decorated with trimmings); thick handmade wool fabric, used for making suman.

Súrlă: clarion, trumpet, bugle (localism); conic hut (Moldavia); temporary shelter on the field.

Susán: sesame, hairy tumble-weed growing in hot places, with big lacy leaves and yellow flowers, cultivated for its edible oleaginous seeds (*Sesamum indicum*); this plant's seeds containing an edible oil used for preparing tahini or strewed on the pretzels, is used as an ingredient in various meals; sweet product made by sugar, honey and sesame seeds.

Ş

Şal: shawl, clothing item made by wool, silk, cotton fabric, of various shapes and sizes, adorned with drawings, embroidery or edging, worn by women on their head, shoulders or around the waist.

Şalvári: long and very large trousers, with small cut, tight on ankles, especially worn in the Middle East, both by men and women; large trousers (generalized).

Şandramá: rookery, off-hand building by planks; room by planks, usually made on the rear of the house and serving for storing the tools, shelter the cattle, etc. (localism); hovel.

Şerbét: sorbet, food product made by concentrated sugar syrup, colored and aromatized with various essences or fruit juices.

Şervét: diaper, square or rectangular piece of linum, cotton, etc. cloth, used at the table for cleaning the mouth; rectangular piece of linum, cotton, etc. cloth used in the kitchen for cleaning the dishes, cutlery, etc.; towel, serviette.

Şirét: foxy, somebody who knows to take advantage of the naivety or good will of people to reach his/her goals by roundabouts; full of subtlety, distinction; fine; smart, tricky.

Şirét: lace, narrow and thick band of fabric or braid used for strengthening lacing in tailoring or for decorating the clothing (trimmings, gimp, saw-set); when passed through special buttonholes, it serves to tie or tighten the footwear or various clothing items.

Şiş: plan, dagger with long and narrow blade, with or without case.

Şofrán: saffron, Mediterranean plant (*Crocus sativus*), from which a yellow substance is extracted, the saffron is used as aromatizer and colorant in foods, but also in the folk medicine.

T

Tablá: small table or tray for serving food.

Tacâm: cover, complete cutlery placed next to each messmate; all the metallic objects a person uses to eat; assembly of objects or tools required to a certain operation or specific to a certain task; all the pieces used for harness a horse, gear (popular).

Taclá: gossip, conversation on topics of no importance (popular); chit-chat.

Taifás: chit-chat, familiar, intimate conversation on minor topics; small talk, pleasant gabble.

Tarábă: stall, table used by the bagmen to exhibit and sell their merchandise in fairs or markets.

Tarabagiu: seller in fairs or markets.

Taráf: small group of fiddlers playing folk songs.

Tarhón: tarragon, tumble-weed in the family Asteraceae, with straight and branched shank, whitish flowers, lanceolate aromatic leaves, used as spice (*Artemisia dracunculus*).

Taláz: billow, big wave raised by storms on seas or oceans.

- Tarlá:** grassfield, surface of agricultural land edged by crossing roads (being part of a city's territory).
- Tas:** flat (round) pot; cymbal; the part of the scale where the merchandise is put to be weighted; small bowl used by the barber when shaving.
- Távã:** tray, flat object made by various materials (metal, wood, etc.), with various shapes and sizes, the edges slightly raised, used for carrying to the table the required items for serving; metallic or ceramics pot, with raised edges, used for preparing in the oven some meals and cakes; embroidered napkin laid on a tray (localism); *to hand somebody on a plate* = to betray.
- Taván:** ceiling, the inner surface of the high floor of a room; roof; *to stare at ceiling* = to sit back; to lounge.
- Tărâm:** realm, area, region, land (popular and homely); *the other land* = fantastic underground realm, lived by unreal, mythical beings (in fairytales); field, direction.
- Teánc:** pile, a mass of objects (of the same kind) placed one on top of each other.
- Telemeá:** type of white cheese prepared by well squeezed ewe-cheese, cut into parallelepiped pieces and preserved in brine.
- Testemél:** wimple, kerchief, shawl.
- Tichíe:** cap, clothing item by wool or fabric, as a spherical calotte, that only covers the top of the head; bonnet, caul; bonnet with two ribbons linked under the chin, worn by the infants (popular).
- Tígvã:** bottle gourd, climbing tumble-weed with dented leaves and yellowish fruits, dish-ended and elongated to the tail (*Lagenaria vulgaris*), long melon; pot made by the dried and hollow fruit of this plant, with various household applications.
- Tingíre:** pan, kitchen deep pot (by copper or cast iron) for cooking food.
- Tinicheá:** tin, fine sheet of plate iron with various applications; low quality metal.
- Tinichigíu:** tinker, craftsman working or repairing tin objects (or generally metallic objects).
- Tipsíe:** big round metallic tray, sometimes artistically decorated, used for serving the food or drinks.
- Toi:** height, the culmination of a running action or phenomenon.
- Trufandá:** firsting, the first fruit or ripe during a year; food (agricultural) product for the first time on sale during a year.
- Túci:** cast iron; kettle, pot, pan; tuciuriu = black (figurative).

Tulpán: fabric (by cotton, wool, silk) with very fine fibre; three-corner wimple used by women to cover their head.

Tuslamá: meal prepared by cow stomach and legs boiled with vegetables, on which a spiced sauce is added.

Tutún: tobacco, tumble-weed in the family *Nicotiana*, with tall shank, big and smooth oval, round or lanceolate dark-green leaves, with white, pink or red flowers, grown as bouquets (*Nicotiana tabacum*); dried tobacco leaves that, under a special treatments, are smoked (as cigarettes), snuffed or chewed; it is used for preserving the fabrics and textiles in the household.

Tuzlá: salt mine; preserved as toponym.

U

Úliu: sparrow-hawk, day predatory big and strong bird, in the family *Aquilides*, which attacks birds and small mammals.

V

Vişin: sour cherry tree, fruit bearing tree (*Prunus cerasus*); its leaves are used as aromatizer and preserver for pickles.

Vişină: sour cherry, the round, pulpy and sourish fruit of the sour cherry tree.

Vişiniu: cherry, having the color of the aged sour cherry.

Vişinată: cherry brandy, cherry wine.

Z

Zarzavát: vegetables, generic name for edible plants, cultivated in the gardens, from which especially the leaves and roots are consumed; green stuff.

Zarzavagiu: greengrocer, grower or seller of vegetables and green stuff.

Ziafet, ziafét: booze, banquet, feast, spree.

Zambilă: hyacinth, tumble-weed in the family *Liliaceae*, with the leaves grown from a bulb, white, pink, purple or blue flowers, disposed as clusters at the top of the shank and being well-smelly (*Hyacinthus orientalis*).

Zulúf: kink, twisted lock; ringlet, twirl.





Bibliography

- Giurescu, C. C., *Împrumuturi cumane în limba română: odaie și cioban*, în SCL, XVII (1961), pp. 205-213.
- Mamut, E., *Influența limbii române asupra graiurilor tătărești din Dobrogea*, în AUBLCO, 21, 1972, pp. 165-181.
- Wendt, H., *Die türkischen Elemente im Rumänischen*, Berlin, 1960.
- Șăineanu, L., *Influența orientală asupra limbii și culturii române*, I-III, București, 1900.
- Densușianu, O., *Aspecte lingvistice ale păstoritului*, Bucuresti, 1930.
- Drimba, V., *Paralele sintactice și frazeologice turco-române*, în DR, XI (1948), pp. 202-212.

Specific Feast Foods: Calendar Cycle and Family Cycle

Laura Loana Negulescu*

The feasts and customs of Dobrogea's inhabitants were noted during the *Romanian Ethnographic Atlas* campaigns, over 1970-1980, by means of the ethnographic questionnaires implemented by researchers in the *Institute of Ethnography and Folklore "Constantin Brăiloiu"* in Bucharest. Starting from those researches, we returned to Dobrogea over 2007-2008, within the Dobrocult¹ project and in 2011, for the project: *Sharing the same taste: Turkish and Romanian common traditional cuisine* (a partnership programme between Turkey's UNESCO National Commission and the Ministry of Culture and National Patrimony). The field information are relevant for the interval since the beginning of the 20th century to date, because the questions explicitly referred to the dynamics of the phenomena under research, the timeframe of which was year 1900 and the '70s decade.

In the pages below I shall refer to those localities in Constanta and Tulcea counties where interviews were made over 2007-2011 on the following themes: feasts and customs: family cycle, calendar cycle with Christians (Romanians) and Muslims (Turks, Tatars), daily food, feast food, discourses and specific foods as well as to the information resulted from the direct observations and interviews made in Turkish localities in 2011: Ballıkpınar, Ankara, Polatlı, Istanbul, Eskişehir, Aksaklı Köyü, Tekirdağ, Kırkkepenekli, Ulukonak, Mutlu, Kırklareli. The inquiry (prospection) focused on an interview guide addressing: geographic and historic benchmarks; food specificity function of occupations; foods prepared from cereals, vegetables, fruit, plants gathered from nature, eggs, milk, game/pork/beef/mutton/goat/poultry/fish meat; alcoholic and non-alcoholic beverages made of cereals, fruit, honey; purchasing, preservation,

* Phd Student, Resercher, Institute of Etnography and Folklore "Constantin Brăiloiu".

¹ A research project on the *Protection, development and promotion of cultural products of European significance, aimed at steadily developing the rural space in Dobrogea area – Dobrocult*, coordinator Ion Ghinoiu, IEF; Ethnographic data were recorded about the cohabitation in the Dobrogean multiethnic areal, data about the feasts in the Orthodox and Muslim calendar as well as about the characteristics and special dishes of traditional food in: Ghindărești (Constanța county), Babadag, Ciucurova, Chilia Veche, Gorgova, Hamcearca, Mila 23 (Tulcea county).

preparation and consumption of foods; description and functions of the kitchen; daily meals; taste of foods: sweet, bitter, sour, salty, spicy, smoked; sugary (other sweeteners); smell/ aroma/ vapours (concrete and symbolic facets); common meals (spatial and temporal aspects, attendees, specific foods) in the past and the present (at countryside and in town); transmission of culinary experience and traditions within the family; meals (outside the kitchen, the house) at work, during trips; meals in a restaurant; food specialties; food specialisation (miller, baker, butcher, merchants); feast food (calendar and family cycle: fasting, ceremonial and ritual food, slaughter of animals, votive foods, ritual gestures, culinary prescriptions and interdictions, specific feast foods; food and identity.



*Wheel well:
Limanul, C. Brătescu, 1928*



*Mosque:
Bazargic, K. Hielscher, 1933²*

As regards the daily food (but also in other contexts) in the localities under research, we noted a regional characteristic determined by the means to acquire the food raw materials: plant growing, animal breeding, fishing, trading.

[Fishermen]: "We used to cook dishes learned from our ancestors, from our grandparents, as well as new dishes. We knew from our elders about the fish stock, marinated fish, carp with cabbage, carp in oven, baked fish (*plaki*), fish in salt water, boil pot with ground garlic, fried fish, stuffed pike": (Luncavița); "Who doesn't have fish, who isn't a fisherman is given fish, pike, carp, catfish, by relatives and can cook baked fish (*plaki*), can fry the fish and then eats [on Christmas]": (Chilia Veche)

[Sheep men]: "The sheep men here used to prepare the sheep meat in its grease; those having many sheep gave them as well; pastrami": (Peștera); "They boiled it [the

² Ethnographic photos reveal aspects of the traditional culture and civilisation in the areas under research and the localities mentioned by collocutors during their interviews.

sheep, author's note] until all bones were clean, put it in a barrel, pastrami: it was put in a brine with garlic. It was dried in the wind for three – five days." (Runcu)



*Cereals threshing:
I. Vlăduțiu, 1964, AIEF³*



*Animal breeding:
Hamangia, C. Filipescu, 1928*



*Turkish fishermen:
Constanța, Gr. Antipa, 1916*



*Salted fish at fishery:
Gr. Antipa, 1916*

The calendar of agricultural works prefigured in the Christmas and New Year customs and substantiated at the beginning of spring is dominated by the preparation and sharing of bagels for carol singers (in winter) and ploughmen (in spring), as part of the feast foods:

[Christmas]: "Bagels were prepared for carol singers. Whoever had a daughter would give a large bagel to lads. Or any householder gave a large bagel and the lads sang to him at the door: «Wait and listen, brothers, / That this parent gave us a bagel, delicious and fine / Like the face of Christ. / This bagel is not made simply / As you might think, / But it's made with the Santa's plough, / With 12 oxen. [...]»": (Nalbant)

[The Forty Martyrs Feast]: "Small bagels, a warm bagel was given to each passing ploughman.": (Runcu)

³ AIEF = Archives of the *Institute of Ethnography and Folklore "Constantin Brăiloiu"*, Bucharest

Roles are distributed fairly; the women's role in the preparation and conservation of foods is quite obvious while the men's role was to procure the food:

"Father used to walk a lot for shopping. He went to a place where a woman served him with a loaf of bread, and father liked it very much and asked her to give him some of that flour; he came home, mother and grandmother baked the bread but it was not as good. When he returned to that place and told them that the bread was not so good, the man said: « – We gave you the flour, but we didn't give you the woman as well.»": (Eskişehir)



Maize flour girdle cakes for raising the dough: Fântâna Mare, L. Negulescu, 2011, AIEF

The foods for the family meals (both with Romanians and with Turks and Tatars) are selected depending upon the alternation of the warm and cold seasons. In spring and summer pride of place is given to vegetables, while in winter the focus is on the meat dishes, the foods made of cereal flour (*cush-cush*, *noodles*, *tarhana*) and preserves of vegetables and fruit.

[Fruit, vegetables]: "Before, they used to preserve grapes for winter in a liquid made half of wine and half of water, boiled together. Nowadays, they preserve grapes in water with sugar and curing agent. Marinated dishes: eggplants were stuffed, bound with thread and clad in vines. They were boiled in salt water, put under a weight, and then placed in a barrel with vines among them. A stone was placed above, and the barrel was filled with brine. The stuffing consisted of: boiled and minced eggplants, chopped carrot, celery, red pepper, parsley, all well chopped with a hatchet or chopper. They are very seldom made nowadays. [...] To sweeten things they used pumpkin or grape honey. They used to boil sweet ripe fruit, press and filter them off. They boiled them until they got a paste thicker than honey, which they used for sweetening; grape marmalade [in 1900]": (Ostrov)

[Meat]: "They [Romanians, author's note] used pork to prepare other home dishes as well: sausages, hog's pudding, ham, blood sausages (stuffed with much rice and little meat). *Cavârma*: a lean piece of pork meat was fried in much grease, then was put in a jar and covered with grease. It kept good until the next summer. Even in summer we used to take a piece of meat and fry and eat it with potatoes, with a little rice. We still eat pork *cavârma* by August every year. Now the jars are made of glass, in the past they were made of clay": (Luncavița)

[Vegetables]: [Turks, author's note]: "In summer, we eat eggplant salad with bread. For winter, we preserve it in the freezer. [...] In summer I dry leaves so as to make use of

them in wintertime as well. [...] Leaves of celery, parsley, dill, mint. We also dry peppers, green beans. The latter two can also be boiled and preserved in the fridge.” (Constanța)

An important distinction between the daily food and the feast food, regulated by the Orthodox calendar, classifies the foods into allowed and forbidden, thus conferring them spiritual significance. Wednesdays and Fridays are fasting days, when the consumption of meat, milk and eggs is not allowed. Exceptions are the days when the Orthodox Church allows the consumption of fish during the fasts:

“Fish can be eaten on the fish-free days.” (Independența); “Everybody used to eat fish on the holy feast of Annunciation.” (Chilia Veche)

One can notice the general tendency to eat fish on Annunciation, on Palm Sunday – feast days identified with this specific food – even by those who were not commonly observing the fast rules. Nowadays, our collocutors perceive the fasting periods preparing the great feasts in the calendar cycle rather as individually assumed food interdictions. The prayers complete the meaning of the fast – as a purifying action –, the participation in the church masses and rituals and the memorial services to the deceased.

The Muslims’ food restraint (fast) does not entail a certain food code but, during the 30 days prior to Ramadan, they are allowed to eat only between sunset and sunrise.

[Fast]: “My mother went hoeing and kept all fast days; sometimes Holy Bairam fell in summer, terrible heat, no water, she drank no drop of water from morning till evening. [...] Her lips were a wound, raw meat, but she observed the entire fast.” (Măcin)

The feasts in the Romanians’ religious calendar: the Feast of the Holy Trinity, the Feast of the Virgin Mary, the Feast of the Holy Angels and the Holy Cross, the Feasts of Saints Dumitru, Andrei, Nicolae, Vasile, Ion, Gheorghe, Petru and Pavel, Ilie etc. (Pistolea, 2006) are celebrated in a traditional village as follows: observance of the Eve (strict fasting⁴/ preparation and consumption of ritual foods / offerings for the deceased), blessing of the offerings by the priest, distribution of the food offerings, mutual change of offerings, common meals (within the family or within the community).

[On the Eve]: “On the Eve, we used to eat corn flour cakes baked on the cooking stove, covered with water and sugar, then put on the griddle. They were covered with nuts and sugar. Two foils, one above the other, with nuts and sugar between them. Then, they were put into the oven and baked. We call them *the Lord’s napkins*, and they are baked only before Christmas.” (Luncavița)

[Memorial service]: “On Saturday of Souls they distributed plates with foods, cups. On Saturday of Souls, on Pentecost, plates with stuffed cabbage and a bagel above, fork; milk with sweet rice, fork, cups; when you cut the pig, *you give offerings*; when you gather the grapes, *you give offerings first*.” (Nalbant)

⁴ It is forbidden to eat any food and to drink water for 24 hours.

[Blessing of foods]: "First red eggs, cake, lamb – if one has, if not – poultry (everything that was *blessed in church*, blessed salt)" (Mahmudia); "You should take cheese, fish, eggs, cake, salt to church, *to be blessed by the priest*. Baked lamb, borsch, steak." (Nalbant); "We used to have eggs, bacon, poultry, fish, pie blessed. We ate of them first. Who had a lamb slaughtered it." (Visterna)



Orthodox Church:
Chilia Veche, L. Negulescu, 2007, AIEF

The preparation of ritual bread, the presence, sharing and consumption of wine (ritual beverage) at the meals on great feasts and in family cycle as well as the ritual slaughter of an animal are mandatory to sanction the feast with the Orthodox Christians in Dobrogea.

[Bagels]: "Bagels were prepared several time a year: on Christmas, on the Holy Trinity, on Pentecost, on Saint Dumitru and Saint Mihail, on the memorial services, on wedding, on burial. At 40 days, the custom is to prepare bagels, bread, koliva, noodles, pies, [in 1900]; cake [nowadays]." (Chilia Veche)

[Wine]: "44 small bagels were baked and shared together with 44 glasses of wine." (Valea Nucarilor)

[Animal slaughter]: "On feasts, everybody slaughters a pig, poultry. To have hog's pudding, to prepare sausages, aspic, pies, with nuts, this is Christmas with us." (Chilia he)



Treading the grapes to get wine:
Cerna, Tulcea county, AIEF

The Muslim communities celebrate their religious feasts by selecting and slaughtering an animal (according to a ritual scenario, where attendees have ritual roles), as well as by sharing substantial quantities of meat to the less favoured people: widows, orphans, sick people, poor people. We note that the preferred foods are made of cereals (doughs), vegetables with meat (stock and stew), followed by specific sweets: halva, baklava, *aşure*.

[Kurban]: "He used to slaughter the sheep and share raw meat to everybody or to the poor persons having many children. He brought nothing home but a piece of meat, and the skin was put on the fireplace." (Albeşti);

“A sheep, meatballs, stew, stuffed cabbage, baklava, biscuits, doughnuts, small bagels.” (Dobromir); “The mutton meat is no longer liked because it smells. It is also very heavy. I don’t know why, but when we slaughter a sheep nowadays and eat it, it has something, a kind of smell. Look, when you eat from that male sheep, on the day of *sacrifice*, well, you see the taste! If you happen to be with somebody cooking from such meat, *blessed*, well, [...] you eat it with such a pleasure! It has no smell! No smell at all – of sheep or anything else. [...] Therefore, there must be something with that *blessing*.” (Măcin)

[*Aşure*]: “Beans, chickpea, wheat, grapes, figs, apricots, sometimes who wants - oranges, nuts or almonds above. [...] They say in the past they kept the meat of the slaughtered sheep, dried and put in *aşure*. [...] I haven’t seen this, but so they say”: (Polatli); “*Aşure*, they put beans, it is the *Aşure* day, so it is called. [...] You prepare it from several sorts of fruit, besides fruit you put chickpea in *aşure*, beans, but it must be kidney beans. [...] Wheat, boiled corn, and what else? [...] In rest, you put figs, dried apricots, dried plums, raisins, you put pineapple, well, as your budget allows [...], but it has a minimum of ... so, in odd numbers, you put 1, 3, 5, 7. [...] You boil them an evening before: the wheat, the beans, you let the chickpea grow, [...], in the morning you boil them in the same pot, and each of them leaves its aroma, and then you add cocoa and grinded nuts, and put the dish in bowls like these, serve them, let them cool.” (Măcin)

[Baklava, saragli]: “The baklava dough was crinkled on the rolling pin [a wooden tool used to roll the dough, author’s note]. When the dough is rolled, you add nuts and then crinkle it on the rolling pin. *Baklavas* were shaped as triangles. They prepared exceptionally tasty baklavas.” (Eskişehir)

[Halva]: “Usually [at burial, author’s note] you may put whatever foods you want, but with them [Turks, author’s note] it is mandatory to have biscuit and *halva*. The biscuit is like the bagel with us [Romanians, author’s note] while the *halva* is the koliva. *Halva* is prepared like that: it is flour fried in oil with syrup of sugar afterwards.” (Babadag)



Aşure:
N. Panaitescu, N. Ibraim, 2011

The passing moments in the family cycle are marked by food offerings and common meals. With Orthodox Romanians, the meal offered on a child’s christening and the burial meal may include fasting or non-fasting foods, depending upon the calendar period they fall in. As regards the weddings, it is forbidden to celebrate them during the fasting periods in a year. The performance of a traditional wedding over several days made

it necessary to adjust the traditional menu to the food norms to be observed on Wednesdays and Fridays:

"The wedding used to last from Friday till Monday evening. On Friday: fasting food, beans, potatoes, *bulgur*." (Izvoarele)

In the preparation and offering of foods, the specialised, ceremonial or ritual roles were distributed to certain persons, usually women, who had to be highly professional as well as clean and pure.

[Woman]: "The woman had to be clean, not to mingle with the man. We used to make small dough pieces. We put them in a warm place. The flour was mixed with lukewarm water. Then we put the dough, battered and covered it [in 1900]." (Visterna); "[Bread was baked, author's note] twice a week. We used to raise it with dough (kept from the previous bread). And the girdle cake in the oven with the dough as well. We battered it in the kneading trough. The girdle cake in the oven: it was put on horseradish leaves and covered by embers. Bread: the oven was burned with straws, swept by brush, the bread was introduced by a shovel." (Cochirleni)

[Midwife]: "The child's mother was served with specific foods by the midwife. Poultry soup, stew, fried poultry." (Săcele)

[Mother-in-law]: "The husband's mother used to prepare the bagels for the godfather; the wife's mother sent two large bagels with gifts to the husband's parents." (Nalbant)



Koliva and bagels: Enisala, Tulcea county, 1999, Dobrocult collection

["Absolved" woman]: "The leading woman: an immaculate woman; the leading woman was also preparing the prosphoron for the church." (Cochirleni); "The leading woman: an old widow, who receives a distinctive cleansing churching." (Runcu); "An old woman without husband, truthful." (Niculițel); "44 small bagels are baked for the burial. Nowadays people have modernised; they also buy them in Tulcea. But some of them still prepare the bagels. Plus two large bagels for the priest and cantor; all of them are prepared from the same dough but have different size and shape. The small bagels are round. The large ones are twined on the edge. Older widows prepare them." (Ciucurova)

The ritual character of the foods, the food offerings assure the Muslim families in Dobrogea that they are socially integrated and that the tensions linked with the passings of the life cycle are diluted. Ceremonial actions and practices are fulfilled differently for the male representatives.

[Baptism: generic term used both for the boys' circumcision (*sumnet g'num/ sünnet*), and for the naming of the child no matter the sex, author's note]: "Sumnet (circumcision):

it is called baptism, but it isn't. People gather, prayers are read, memorial service. A sheep is slaughtered, as one can." (Ciucurova); "Sumnet: like the wedding, but the groom and bride are not present. Baptism. At home. Neither do we [women, author's note] accompany the deceased to the mosque. After we baptize the child, we lay the table, call relatives, people from the village. Family friends, neighbours. We lay the table, eat, it is music, we party, like any baptism party. Men have a separate table, women have a separate table. A special suit from Turkey [is bought for the child, author's note]. Great party is arranged. There come children, parents, friends, relatives, people from the village. Romanian or Turkish customs. We do the same. In the past people were poorer. And they used to baptise several children at the same time. Maybe even ten. Food: stock, beans with meat. The stock: with minced meat, meatballs, all kinds." (Ciucurova); "At the table of the offering – that's how they [Turks, author's note] call the baptising meal because the imam reads – so, when the imam reads, men stay separately, women stay separately, not as we [Romanians – collocutor is a Romanian married to a Turk, author's note] stay together. They lay the table in a similar way, men eat first, then women, they do not mingle. At the baptising meal in the evening, at night, they eat together, because that is a party meal everybody attends it, but when Quran is read, then they don't." (Babadag); "We prepare sorbet [...] lokum and sweets are offered. A week later the imam comes to put a name to the child. If it is a girl, *köbete* is prepared or a meal is offered after two months. [...] If it is a boy, the meal is served at *sünnet*.". (Constanța)

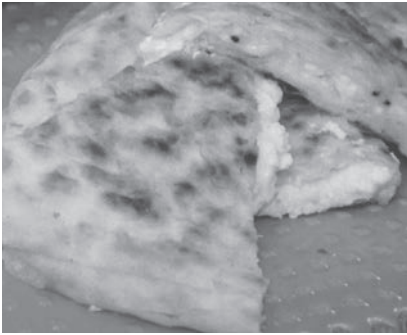
From the interviewed collocutors' opinions and the answers to the questionnaires in the *Romanian Ethnographic Atlas* we note that most times the foods prepared for feasts are accurately listed and the prepared food is assimilated with the very feast:

"Fried meat, stuffed cabbage, stew, aspic, sausage, nut pies. There is no Christmas without nut pies." (Chilia Veche).

The verbs frequently used before listing are: *is made, is put, is used, is slaughtered, is baked, is boiled, is cooked, is prepared, is offered, is eaten* as well as their negative forms: *is not put, is not cooked, is not eaten*. The certainty in separating what can be done from what cannot be done, what is mandatory from what is forbidden, as well as the good knowledge of the norms of their own culture and of the degree in borrowing or refusing elements from foreign cultures makes possible to know and recognise a feast function of the selection and use of traditional foods:

[*Hâdârlez*]: "*Hâdârlez* means Saint George as it is called with you [with Romanians, author's note]. We slaughter a lamb, bake a special girdle cake. These are prepared here, in this area [Ciucurova, Tulcea county, author's note], but in the region where I am from [Pelinu, Constanța county, author's note] there are not such customs. *Ciorek* – that's the name of the girdle cake." (Valu lui Traian); "On May 6, a lamb is slaughtered and pilaf with meat is prepared. Pilaf made of rice with a piece of meat on top and it is put into the oven. Well, now we also prepare stuffed tripe, also prepare lamb stock, but the tradition calls for this *ciorek*, for this girdle cake and for pilaf. That's the tradition. This food you have

to prepare. You can prepare ten courses, but this is mandatory. As it is on Easter when you have to make red eggs and cheese pie [with Christians, author's note]. So, we prepare this girdle cake, *ciorek*, and pilaf with meat." (Valu lui Traian); "On May 6, on *Hâdârlez*, we bake a special girdle cake, *ciorek*, with raisins, with sugar. A lamb is slaughtered, and pilaf with meat is cooked. We prepare stuffed tripe and lamb steak." (Valu lui Traian)



Çörek:
N. Panaitescu, N. Ibraim, 2011

as the strong feeling of belonging and integration to a group (people, community). The specific food, which becomes visible and plausible outside community as well, does not seem as having been borrowed and adopted but rather occasionally taken over from the members of another community:

"On the December 20 feast, we, children [Turks, author's note], used to go out of curiosity, even climbed the pig and played. Nobody gave us anything; even on Easter if somebody offered us a cake, the neighbours [Romanians, author's note] came: «- Auntie, give it to the children, because, look, I covered the griddle in [...] oil.» «- No, leave me alone, I baked the cake for my children.» We did not have dyed eggs as you [Romanians, author's note] had, in red, in green, in blue. With onion peels. They became pink. We [Turk children, author's note] also ate dyed eggs. We were dressed in new clothes, exactly like the [Romanian, author's note] children in the neighbourhood." (Măcin)



Dyeing of eggs: Alba, Tulcea county, 1996,
Dobrocult collection

The entire process of offering foods and common meals focuses on the selection and use of crucial elements and practices: ritual foods and gestures, old food habits, which are supplemented – by the force of tradition and intervention of innovation – with a series of secondary elements and customs resulted from adapting local, regional resources to the requirements of a feast. The selection, preparation and maintenance of the feast meal pattern confer more order, solidarity and meaning on the family or society as well

A comparison between the food customs of the Turks and Tatars in Constanța and Tulcea counties and the Romanians' customs shows that the ritual foods are offered or consumed only within the community; outside the community (the confessional group), they have only a nourishing value. Food preferences are dictated by religious rules: interdictions to eat pork or to drink alcohol are generally

observed in ceremonial contexts. In everyday life, the preferences are freely expressed, and foods are mutually borrowed: baklava, halva, cake, red eggs.

[Romanians]: “My husband loves baklavas and I prepare them on Easter and Christmas because they are extremely elaborate and require a lot of time.” (Independența)

[Turks]: “I don’t think there was anything special, but we had some neighbours [Orthodox, author’s note], we were seeing each others all the time, we used to chat with each others. I, for instance, remember that on their Easter they brought us [to Muslims, author’s note] dyed eggs, and cake. [...] Our Christian neighbours prepared them and brought to us, too. The cake is characteristic for them, and when they brought it to us they pointed out it had not been prepared with pork grease, so respectful people were.” (Eskişehir)

Characteristic for the Romanian feast food is the preparation of meat dishes: steak with cabbage, with potatoes, stuffed cabbage and the selection of other vegetables than the ones used in the fasting periods (bean is the most frequently mentioned vegetable when referring to fasting foods).

[Fast]: “Bean, lentil, potatoes, in summer green beans with garlic, boiled potatoes, borsch, canola oil with polenta, chopped cabbage, pickles.” (Baia); “Beans (borsch, dressed with garlic), potatoes (borsch, stew, in oven), cabbage, fast stuffed cabbage, plum stew, fast pilaf, a dish like a sweet pilaf [was prepared] from vermicelli.” (Cârlețari); “Cold beans fried with garlic was very good, it was prepared only on certain feasts, on burial, on fast days.” (Albești)

[Feasts]: “Stocks, steaks, comfiture, stuffed cabbage or steak, pies [on match-making, author’s note]. Stuffed cabbage was common on parties [in 1900]. Now they serve feast foods, salami, hog’s pudding, sausage, brandy.” (Baia)

Unlike Romanians, who as previously mentioned devote the preparation and consumption of vegetables (beans in particular) to fasting periods, the Turks’ feast meals give pride of place to the dishes made of vegetables (beans) and doughs. This aspect is obvious both at the feasts in the family cycle and at the feasts in the calendar cycle:

[Birth]: “Stock, steak, pilaf.” (Albești); “Meat with beans, doughnuts.” (Ciocârlia); “We also prepare *köbete*, on birth when offerings are made. It is one of our most famous pies.” (Polatlı)

[Wedding]: “We serve meat, meatballs. Meat can be beef or poultry, prepared in the oven. The bean stew with meat is prepared mostly on weddings, on hallowing.” (Constanța); “First and foremost, bean stew.” (Eskişehir); “In our home mother prepared *çiğbörek*. She prepared the dough, made small balls, rolled them, prepared the onion stuffing with spices, which she put inside, and then folded the dough, cut the edges and fried them in oil. We call them *çiğbörek*. On weddings, we slaughter a cow, cut the meat into pieces and make offerings. Then we prepare a lot of *çiğbörek*. The meat

together with onion and spices is put in a large pot, and they sing: «Pot, pot, why have you boiled over, don't you have onion? Are you living alone, don't you have a companion?»" (Ballıkpınar); "Bean stew and stock are mandatory. Also pilaf, meat. A sheep is slaughtered. That's the custom on weddings. And some sweet must be also prepared. [...] Baklava is made." (Ballıkpınar); "Then, potatoes were not so popular: stock, bean stew, stuffed peppers, pilaf, dessert, syrup." (Eskişehir)

[Burial, memorial services to the deceased]: "On memorial services, the bean stew was always present. We, when arranging the memorial service for my mother, on Sunday, prepared stuffed vine leaves, poultry barbecue, halva and doughnuts." (Babadag)



Photo taken during field registrations:
Ballıkpınar, L. Negulescu, 2011, AIEF

[*Hâdârlez*]: "*Hâdârlez* (May 6): they gather for a picnic and eat there dried food (a lot of doughs, pies); on feasts: soup, steak, stuffed cabbage, stuffed peppers, baklava, stock, meat with beans, pilaf, saragli, pap, rice porridge." (Ciocârlia); "Of course, we went to the field, made *ciorek*, it was called *ciorek-pasca*, it was with eggs." (Eskişehir); "May 6. In Turkish - *Hâdârellez*, in Tatar - *Tepreşe*. [...] Let me tell you in short: *Hâdârellez* is in May, on the 6th, while *Tepreşe* is in mid-June, but it is celebrated towards Eskişehir. On the 14th. [...] We prepare *kalakay*. The dough is battered and fried, it is a *Hâdârellez* dish." (Polatlı)

The feast food becomes the visible interface of the events celebrated within the religious calendar and on ritual passings: birth, wedding, death. We recognise the confessional profile of a community by the food prescriptions and interdictions; we appreciate how local tradition is preserved function of the preferences for existing raw materials and the direct involvement of the family members in acquiring and preparing the food, the feast food in particular, and – last but not least – we assess the importance of feasts depending upon the preoccupation and volume of work involved in the selection, preparation and consumption of relevant foods. Domestic preoccupations and works place the food in the sphere of the homestead, of the family, unlike the food industry about which M. Montanari says that: "it disturbed a large part of old customs, generating besides many benefits a hygienic-sanitary perplexity and a significant cultural disorientation. To eat wild strawberries on Christmas and peaches on New Year is a pleasant luxury but it is also an oddity, the cause of alienation. Mainly because it is difficult for us to know the source of the products, their territorial appurtenance: when the foods thrive on our tables due to an incredibly vast, diversified offer and to a high purchasing power as never before, our relationship with the food weakens. We do not know where it comes from. [...] We do not know when, how it was produced. We no longer know it." (Montanari, 2003: 154).

Bibliography

- Antipa, Grigore, *Fishery and Fishing in Romania, Librăriile Socec & Comp.*, 1916.
- Braudel, Fernand, *Structures of the ordinary: the possible and the impossible*, vol. I, Meridiane Publishing House, Bucharest, 1984.
- Braudel, Fernand, *Grammar of civilisations*, vol. I-II, Meridiane Publishing House, Bucharest, 1994.
- Brătescu, C., *Dobrogea, 50 Years of Romanian Life (1878-1928)*, Bucharest, 1928.
- Chivu, Iulian, *The Cult of Wheat and Bread with Romanians*, Bucharest, Minerva Publishing House, 1997.
- Constantinescu-Mircești, C. D., *A Dobrogean Village: Ezibei*, Social Service, Social Researches Institute of Romania, Constanța Regional Department, «Bucovina», I. E. Torouțiu, Bucharest, 1939.
- Costa-Foru, Xenia, C., *Monographic Research of the Family*, King Michael I Foundation, Bucharest, 1945.
- Eliade, Mircea, *History of Religious Beliefs and Ideas*, Scientific Publishing House, Bucharest, 1999.
- Ghinoiu, Ion, *Folk Customs over the Year. A dictionary*, Publishing House of the Romanian Cultural Foundation, Bucharest, 1997.
- Ghinoiu, Ion, *Village Treasure. Folk Calendar*, Romanian Academy Publishing House, Bucharest, 2005.
- Hielscher, Kurt, *Romania: Nature, Buildings, Folk Life*, F. A. Brockhaus, Leipzig, 1933.
- Ispas, Sabina, *Oral Culture and Transcultural Information*, Romanian Academy Publishing House, Bucharest, 2003.
- Lupescu, Mihai, *From the Romanian Peasant's Kitchen*, Paideia Publishing House, Bucharest, 2000.
- Montanari, Massimo, *Hunger and Abundance. A History of food in Europe*, Polirom Publishing House, Iași, 2003.
- Nakamura, Hajime, *Orient and Occident. A Comparative History of Ideas*, Humanitas Publishing House, Bucharest, 1997.
- Nicolau, Irina, *Romanian Feasts Guide*, Humanitas Publishing House, Bucharest, 1998.
- Olteanu, Antoaneta, *Romanian People's Calendars*, Paideia Publishing House, Bucharest, 2001.
- Panaitescu, Nilgün; İbrahim, Nurgean, *From Dobrogean Turks' Kitchen*, Ex Ponto Publishing House, Constanța, 2011.
- Pistolea, Vasile, *Romanians' Religious Feasts and Customs. Interferences, Extrapolations, Significances*, Marineasa Publishing House, Timișoara, 2006.
- Popovici-Lupa, N. O., *Agriculture. Practical Knowledge of Land Tilling and Agricultural Plants*, Vol. I., Publishing House of Leon Alcalay Bookshop, Bucharest, 1908.
- Romanian Translation of the Meanings of the Holy Quran*, 5th edition, Islam Publishing House, Bucharest, 2010.
- Văduva, Ofelia, *Steps towards the Sacred. Ethnology of Romanian Foods*, Encyclopaedic Publishing House, Bucharest, 1996.
- Văduva, Ofelia, *Magic of the Offering*, Encyclopaedic Publishing House, Bucharest, 1997.
- Văduva, Ofelia, (coord.), *Identity Values in Dobrogea. Food That Unites And Divides*, Encyclopaedic Publishing House, Bucharest, 2010.

List of localities under research⁵

Name of locality	Collectors	Collection year
Romania		
Constanța county		
Adamclisi	Georgeta Moraru	1977
Albești	Elena Maxim	1976
	Elena Maxim	1980
	Alina Ciobănel	2007
Ciocârlia	Ofelia Văduva	1977
	Elena Maxim	1980
Cochirleni, com. Rasova	Ofelia Văduva	1977
Comana	Aurel Motomanca	1970
Constanța	Petek Ersoy, Laura Negulescu	2011
Dobromir	Georgeta Moraru	1977
Fântâna Mare, com. Independența	Aurel Motomanca	1977
Fântâna Mare, com. Independența	Monica Bercovici, Laura Negulescu	2011
Ghindărești	Cristina Mihală	2007
Independența	Laura Negulescu	2011
Istria	Georgeta Moraru	1977
Mereni	Elena Maxim	1976
Oltina	Elena Maxim	1977
Ostrov	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Poarta Albă	Ion Vlăduțiu	1978
Peștera	Ofelia Văduva	1977
Runcu, com. Pantelimon	Aurel Motomanca	1977
Săcele	Georgeta Moraru	1977
Siliștea	Ofelia Văduva	1978
Șipote, com. Deleni	Elena Maxim	1977
Topalu	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Valu lui Traian	Georgeta Moraru	1978
23 August	Ion Vlăduțiu	1978
2 Mai	Alina Ciobănel	2007

⁵ The data regarding collocutors, audio records, photographs in digital format resulted from the filed re-search are in the Archives of the "C. Brăiloiu" Ethnography and Folklore Institute in Bucharest.

Tulcea county

Babadag	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
	Evrin Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Laura Negulescu	2011
Baia	Ion Drăgoescu	1976
	Ion Vlăduțiu	1980
	Ion Vlăduțiu	1982
C. A. Rosetti	Aurel Motomancea	1977
Casimcea	Elena Maxim	1977
Cârlețari	Georgeta Stoica	1977
Chilia Veche	Ion Vlăduțiu	1977
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
Ciucurova	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
	Evrin Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Laura Negulescu	2011
Dăeni	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Gorgova	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007-2008
Hamcearca	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
Izvoarele	Georgeta Moraru	1976
Jurilovca	Ion Vlăduțiu	1976
Luncavița	Ion Vlăduțiu	1976
Mahmudia	Ofelia Văduva	1977
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007
Măcin	Monica Bercovici, Laura Negulescu	2011
Mila 23	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2008
Nalbant	Ofelia Văduva	1977
Niculițel	Ion Vlăduțiu	1977
Peceneaga	Nicolae Dunăre	1976
	Georgeta Moraru	1982
Sfântu Gheorghe	Ion Vlăduțiu	1976
	Ion Vlăduțiu	1980
Stejaru	Georgeta Moraru	1980
	Georgeta Moraru	1980
Valea Nucariilor	Ion Vlăduțiu	1976
	Ion Vlăduțiu	1982
Visterna	Ofelia Văduva	1977

Turkey

Ballıkpınar	Monica Bercovici, Cristina Mihală, Laura Negulescu, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Evrin Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayir, Ezgi Metin Basat	2011
-------------	--	------

Polatlı	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011
Eskişehir	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011
	Monica Bercovici, Iulia Anania, Selcan Gürçayır, Ezgi Metin Basat, Cristina Mihală, Laura Negulescu	2011
Aksaklı Köyü	Monica Bercovici, Cristina Mihală, Laura Negulescu, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Evrim Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayır, Ezgi Metin Basat	2011
Istanbul Kırkkepenekli	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Monica Bercovici, Cristina Mihală, Laura Negulescu, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania, Evrim Ölçer Özünel, Neslihan Demirkol Sönmez, Dilek Türkyılmaz, Selcan Gürçayır, Ezgi Metin Basat	2011
Ulukonak	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011
Mutlu	Cristina Mihală, Laura Negulescu, Evrim Ölçer Özünel, Dilek Türkyılmaz	2011

Powerful Symbols of Rituals: Foods in Rites of Passage

Ezgi Metin Basat*

Besides its functionality, food is extremely important to the sustainability of human life, from the beginning to the end, by becoming a witness to our joys and sorrows; it has become a cultural product. The dish has been transformed into a cultural product as it has been stated by Levi Strauss's it is an indicator of human nature being able to transform nature (quoted by Judith Goode). Judith Goode, in her article titled Cooking, states that it is a social event on social roles and relationships to communicate the main messages. According to her habits do exist for the right composition. Human groups chose the raw food from the nature, change them in the kitchen and cook with them. To finalise seasons and specific periods of their lives they create circuits of variety of foods and the sharing of the food determines the basic social relations (2009; 376-381). Starting from Goode, it can be said that food is a tool to bring together many people in the same environment, to include the individual to the society and an important event to share milestones of people's lives.

In addition to this, eating food have similarities with the myths of the creation of the earth. Humans have tried to give meaning to the struggle that they give to survive on this earth through things that they eat. That's why in places where food is served and eaten in relation to different periods of human life such as birth, adolescence and death are important for this reason. Human beings in some way show gratitude with regard to milestones via the foods which hold him to this life. For this reason, as in all displays of gratitude, food is included to the rite of passages. Furthermore it can be said that food has become among the indispensables of the rite passages.

Starting from this idea, an assessment will be made on the relationship between food and rite passages during the research between 31 May - 6 June 2011 in different regions of Romania and between 7-11 September 2011 in Turkey. During the research it has not been possible to observe all the passage rites. For this reason based on the information provided by our resource persons who have been filtered from their

* Lecturer in Turkish Language, Kastamonu University, PhD Student in Turkish folklore at Gazi University.

memories, we shall examine those families living in Romania and those who have migrated to Turkey from Turkish, Romanian and Tatar origin with respect to their passage rite and food in those rituals. This research will be restricted by firstly birth, marriage and funeral and similar mile stones in human life and their passage rites, the other calendar rites and other passage rites are beyond the scope of this work.

Although there are differences between cultures birth, marriage and funeral rituals are conducted in all cultures and it is being observed that people place importance to these ceremonies. Important turning points like birth, asking the hand of a girl in marriage, engagement, wedding and funeral there are very similar practices in Romania and Turkey. What is interesting is that in both culture in birth, marriage and funeral ceremonies the foods which are eaten are similar in their roots in terms of ritual. As in all civilisations which have common past, rituals of Romania and Turkey are being practiced are similar and it is being observed that food is used to complement the rite is being carried out.

Starting the evaluation from the information obtained in the field on the mentioned passage rites it can be stated that to place in those rituals, especially it has been observed that certain foods are a must for certain type of rituals. For example, interviews in Turkey and in Romania have shown that when death and food comes together the first thing which comes to mind is "helva", when birth and food comes together "şerbet", especially Tatar families who have migrated from Romania to Turkey Tatar after birth "köbete" is being served and has become a symbol. The start and ending of life and the symbol of rite of passage expressed by food being predominantly sweet can be attributed to the fact that it is to increase the joy and to lighten the sad feeling arising out of mourning.

In the work of Mircea Eliada, *Introduction to History of Religions*, states that woman as the concept and initial point to ritual dramas and holy energy centres (2003:326). It's interesting and striking to notice that women being capable of giving birth is on the top of the list of "Eliada". For this reason during history birth has been received by a lot of attention from different cultures and has been ritualized differently in different cultures. In Turkey and Romania it is noticed that some foods are prepared for celebration after birth. For example, in Romania after birth besides the sweet beverage "şerbet" "köbete", "cookies", "katlama", "cantık", "lokma" is being served. The resource persons have stated that this ritual is still carried out at a birth, and especially for newborn girls, food is being served. Çiler Mustafa from Costanta, states that one week after the birth, the "hodja" recites prayers into the ear of the baby and names the baby. Afterward food is served. As a feast is prepared for the ceremony of circumcision for boys, therefore, at the name giving, a meal is general conducted for girls. This food which is being served for girls is comprised of soup, "sarma" (stuffed vine leaves), beans, couscous, and compotes made of plum, prune, cherries and apricot. Ms. Sabiha living in Eskişehir says

that relatives after the birth of the baby gather and called “baby prayer/Mevlüt” is being made and guests are being served “köbete”; she states that this is a must. Another ritual to be linked to birth is the main practices for the baby. In both cultures, the 40th day is given importance. Rodika Tayrulu from Romania says that the baby is being baptised and that during this ceremony especially on Tuesdays, “bestman/sağdıç” comes home. It is stated that a feast is served comprising of “Tayrulu”, cheese, olive, grilled meat, desert which is called collectively called “mezelik”. The “sağdıç” dresses the child and then cuts a piece from his hair and a plate is put in front of the child including money, gold, scissors, mirror, rope, key and whichever object the child reaches for, it is believed that he/she will have a profession related to that object. Victoria Dobre from Babadağ says that after the baptism the child is taking a bath at home and in the water of this bath contains rose petals to smell nice, feathers to be light, sugar to be sweet, and that silver, gold, flower and garlic is being added. On this special day in Romania the ceremony meals for celebrating “sarma”, fried pig and chicken is being served and as drink wine and tsuika made of prune and apricot and fruit juice is served and as desert cakes, Sarayliye and Baklava is served. Şükriye Dalip from Babadağ states that 40 days after the birth, on the 41st day in a basin an egg is put and a prayer is recited and 41 bowls of water is added. She adds that the baby is first washed with this water, later the mother and the child visit the neighbours and the neighbour gives money in order for the baby to be rich when he/she grows up. If the ritual to go to the neighbour is not done, it is believed that the “feet will burn”.

Lauri Hanks, is defining the passage rites as rites organized by the society, people transferred from one status to the other (2009: 206). In those organisations mentioned the changes of the human are being approved by the society. Passage rites which can be evaluated as to celebrate the important changes in a human life or to commemorate them, Sedat Veyis Ornek in his book called “*Turkish Folklore*” classifies in three titles namely birth, marriage and death and those titles have subheadings and further details. For example, the passage periods which are being mentioned are to determine the new status of the person, to bless, at the same time to protect the person from the dangers and harmful effects (1995:35).

In Turkey, once the baby reaches the 40th day after birth, the child is given a bath with the help of neighbours and relatives. Zekeriya Kurtulmuş in his book titled *Kırklareli Folklore* says that the baby is being washed lastly with 40 spoons of water and that this is being called “completing the forty” or “kırklanma”. If the child didn’t experience anything bad in the 40 days, it is believed that after it won’t also encounter any bad event and is taken to visit a close neighbour. The community call it “releasing the forty” (2010: 23). Erman Artun in his article called “Tekirdağ Public Culture Passage Rites Birth-Marriage and Death” states that the baby is taken to see the neighbours who give him/her egg and sugar.

When the first teeth has come symbolising the passage from baby to childhood in both cultures there are similar practices, which are being observed. In Turkey, generally it is seen that "tooth wheat" is being cooked or corn is being boiled or made as pop corn. From the village Aksaklı of Eskişehir Teslime Oter, says that pop corn is being made and other children from the village are called and a prayer is recited upon the popcorn at the head of the baby and children are served the pop corns; it is believed that by this means, teeth will come through without any pain. Hacer Ömer from Romania states that when the teeth of the child have come the neighbours gather and prepare tooth wheat and pop corn or boiled corn and during this celebration köbete is being served. In Turkey, beside the first teeth it is being observed that the first step is also being celebrated. It is being called "fall biscuit", "step biscuit", "step pabusu" are big pastry covered by sugar and are being distributed says Yüksel Şenol from Kırklareli.

Beverly J. Stoeltje, in his article "Festival" says that the food is strengthening the group culture and symbolizes the event, for this reason festival foods are always determined, who shall prepare, how to serve is linked to the ritual and customs (2009: 337). When a girls hand is being asked coffee has to be prepared and served by the girl who is being asked for, neighbours coming to the house of the funeral and bringing the food, the bride before entering to the house the mother in law is dividing or spreading some food over her or sitting at the dinner table support this theory.

In Turkey and Romania, asking for a girls hand, engagement, marriage are processes which follow each other and are very similar. In Turkey and in Romania when you go to ask for a girls hand you should bring sweets with you. It can be interpreted as an event that is wanted to be concluded in the good way. In Romania besides chocolate, fruits, cookies, Turkish delight are also brought. Kamile Davut from Başıpınar village in Romania has stated that those foods are being called "dağarcık". Different from Turkey the house of the girl is serving soup, fried potatoes, beef or chicken meal, desert followed by coffee is served to the guests and the neighbours.

After the stages of asking for an engagement in Romania generally on Wednesday the bride is bringing her dowry and on Friday the girls relatives and the boy's relatives are giving a feast. After the marriage both parties serve a meal and celebrate it with the guests. Especially the wedding soup constituted of a poultry soup with lemon and noodle and other food like dried beans, rice and meat, "sarma" and mamalika and lastly tulca baklava constitutes the menu of the wedding dinner.

Zekeriya Kurtulmuş from Kırklareli states that after the families have stated "lets give a sweet end to this event" and the Turkish delight chest is opened and everybody present is being served. (Kurtulmuş 2010: 27).

According to Jerome Smith, the main function of the rituals is to gather people, and to create an atmosphere where people can feel the joy of life and understanding.

According to him having fun at the marriages and crying is an attitude showing the importance attached to it. At the same time these celebrations is honouring the person and ratifies the person's social position (2009: 346). It can be said that the passage rites, besides sharing is a way of letting informed the society about the fact that a person is entering into an important phase of his/her life and to get the approval from the society. Şaziye Özkurt from the Aksaklı village of Eskişehir and Teslime Oter say that in the past flour was distributed to the village to let them know that a wedding is going to take place and neighbours were cooking the bread and bringing it to the marital house. In Turkey the weddings starts on Thursday and continue till Friday and Saturday. Sometimes there are weddings which continue for the week. The wedding list in Turkey has similarities with the wedding list in Romania. For a wedding taking several days the first day peksimet is being done, noddle soup, dried beans, meat, "tas kebabi", pasta/macaroni, stuffed vegetables, rice, compote; and as desert fig desert and rice pudding is being served. After the wedding sugar is thrown from the bride and grooms head to symbolize "their peace and taste shouldn't be disturbed". Besides the food that are being made at the marriage chicken, baklava and pastry is brought to the house of the groom and the bride. Whether in Romanian and in Turkish culture having good aspirations and wishes for the newly married is custom and is practiced.

Especially when entering to the house some food is broken on the head of the bride or being sprinkled above her head is quite common. Victorie Dobre from Babadağ, states that the groom is being shaved and after the grandfathers house is being visited. At the grandfather's house wine s drunk and kozanak is eaten it's time to go to the bride's house wine and aperitif fruit juice is served with some food. Dobre says that following marriage takes place at the church and after the marriage the tarte that has been prepared by the mother in law is being broken on top of the brides head. Now days she says that wedding ceremonies are taking place at restaurants and ham, caviar, cheese, sarma, wine, mineral water, roasts and as desert "kozanak" is being served.

Kamile Davut from Başpınar village states that on Friday women are giving meal, and on Saturday there is a big meal for everyone. She says that in this meal firstly dried pepper, salami, "kaşkaval", white cheese, olives and "sarma" is being served. After those fried chicken and fried potatoes, for drinks wine, "raki", fruit juice and water is being served. As desert "kozanak" is being eaten. Lache Eva from Independence states that the following morning of the marriage meal is taken at the father in laws house a sort of sweet soup called "Corb de potrace" and sugar added tsuika is being drunk. Besides this the mother in law of the bride divides into two a pastry called "kolak" on top of the brides head and the one who grasbs the piece the faster is to be next to be married.

In Turkey and in Romania helva is made at the last stage of life, death, and it's the tradition. In Romania after the funeral hard biscuit or a pastry called "funeral kolak" is a sort of bread and pastries are being made and served. At home a table is filled with

meat and potatoes and cream. Besides this in Romania as in birth a sweet sorbet is prepared having cloves in it and is being served. In Turkey the day of the funeral after the soil prayer has been made generally food is being brought by the neighbours or is being cooked at the house of the funeral. At the house of the funeral a type of hard biscuit or "helva" and sweet pastry called "gıyısğaşa" being prepared by the neighbours. At the meal of soup, potatoes and red meat or chicken is prepared and served.

Making prayers to commemorate the dead person does exist in both cultures and occupies an important place. In this sense during the ceremonies it again gathered around a meal table. In Romania 3, 7, 37, 52 and 100th Days and first anniversary of the death, people to gather and on the 7th day from soup till desert there is a big meal being served. At the 37th day "pesmet", "cantık" or "pide" is being served, at the 52nd day people are invited at home and Kulak soup and pide with cheese is being served. At 100th day similar food is being made. Teodora, a university student in Turkey says that at funerals the family of the person who is dead kolinka made of prunes is being served as drink and after the funerals everybody goes to a restaurant and a collective meal is taken. After few months another gathering takes place and meal is being taken together. Teodaora states that at the third month after the death a sort of desert similar to "aşure" is being prepared containing wheat, sugar, walnuts, and dried fruits.

In Turkey, after the funeral, 3rd, 7th, 40th, 52nd days and first year anniversary of the death is commemorated. At 7th day after the prayer has been recited, sugar, sorbet, and "cantık" is being served and within the same at the meal a soup, dried beans, chickpea, potatoes, "helva" and in some places they serve meat, rice and "ayran" being a drink made from yogurt. 52nd day the prayer is being read. Macide Sümer from Polatlı says that because they believe that the ears of the dead person falls on the 52nd day they cook a ravioli soup or "ear and nose" soup and is being served.

Şaziye Özkurt and Teslime Oter from Eskişehir, if a child less than 10 year old is dead a pastry called "kivrık" and it is cut and fried and is distributed to the children of the village.

To conclude; whether in Romania or in Turkey when the passage rites are examined it can be noticed that both cultures are approving and giving importance in a similar way birth, marriage and funeral customs. Here we observe the effects of both nations having lived for a long time together. Summarized under tree heading birth, marriage and funeral in all of them desert is served having a connotation to recall good things. Besides this during food is a tool of symbol for the marriage especially the mother in law is dividing some food on top of the head of the bride is related with having tasty good days, serving "ear and nose" soup at the 52nd day is made due to the belief that the ears have dropped. One of the main indicators to the tie between food and culture is in Turks having migrated from Romania having continued to transfer their food to next generations in Turkey. Especially Tatar families having migrated from Romania living in

Eskişehir have opened pastry shops, in Ankara Golbaşı, the Mamaliga Restaurant and the food culture is closely linked to the economic return and we believe it is a striking indicator.

Lastly, we would like to thank our resource persons who have opened the doors of their homes, helped us during field studies and responded to our questions with open hearts and contributed to the efficiency and success of the study.

References

- Artun, Erman, "Tekirdağ Public the passage periods Birth-Marriage- Death" 12.12.2011 <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/artun_tekirdag_evlenme.pdf>
- Goode, Judith. "Food". Traduction. Fatih Mormenekşe. *Concepts and approaches in Public Science 3* (Ed. M. Ocal Oğuz etc) Ankara: Geleneksel Publications, 2009: 375-382.
- Honko, Lauri. "Development Process of the Rituals", Traduction Ruhi Ersoy. *Concepts and approaches in Public Science Edition 3* (Ed. M. Ocal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Publications, 2009: 203-216.
- Jerome Smith, "Festival and Celebrations", *Concepts and approaches in Public Science Edition 3* (Ed. M. Ocal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Publications, 2009: 341-351.
- Kurtulmuş Zekeriya, Kırklareli Folkloru, Kırklareli: Kırklareli Valiliği, 2010.
- Mircae Eliade, Introduction to history of Religions, İstanbul: Kabalcı Publications, 2003.
- Örnek, Sedat Veyis, Turkish Publiv Science, Ankara: Culture Ministry Publications, 1995.
- Stoeltje, Beverly J. "Festival." Traduction. Petek Ersoy. *Concepts and approaches in Public Science Edition 3* (Ed. M. Ocal Oğuz vd.) Ankara: Geleneksel Yayınları, 2009: 334-340.

Passing Through: Food Customs in Funeral Rites

Cristina Mihală*

Asked by Claude Levi-Strauss what makes him perform a certain custom, one of the aborigines in the communities under research answered amazed at such non-sensical question: because it is done. More than other segments of the traditional culture, the food of an ethnic community is, as a biological fact, part of a requirement. Thus, the cultural facets of the food become intrinsic parts of the daily nourishment while, as a ritual holiday food, it resizes its nutritional qualities changing into spiritual and community food.

The researches performed in 2011 in Romania, the Dobrogea region, and in Turkey, the Ankara, Eskisehir, Istanbul and Kirklareli regions, revealed highly interesting information about the cultural (ethnic and confessional) significances of the communities of Romanians, Turks and Tartars in the two countries. In view of a greater accuracy of our observations we chose to use a larger field documentation originated in the campaign for the Romanian Ethnographic Atlas (information obtained over 1976 - 1982 from 33 localities with Romanian communities in Dobrogea and 5 localities with mixed communities of Turks and Tatars in Tulcea and Constanta counties, information treasured up in the ethnography archives of the "Constantin Brăiloiu" Ethnography and Folklore Institute under the Romanian Academy in Bucharest), as well as from the researches I attended during the Dobrocult Project coordinated by Dr. Ion Ghinoiu (project carried out by the same institute when research was made in 2 localities with Romanian communities and 2 localities with Turk and Tatar communities in Tulcea county over 2007 – 2009).

For a long time, Marshall McLuhan's concept of a global village has bred fears about the loss of identity, the creation of a future uniform society and the individual's being "swallowed up" by a "faceless society" where the television and the computer would be the only communication means. At the opposite pole, the setting-up of numerous cultural anthropology centres, the organisation of anthropological film festivals, the

* Phd Student, Resercher, Institute of Etnography and Folklore "Constantin Brăiloiu".

emergence of television channels broadcasting short films about various "traditional societies" or various "specific" elements of communities act as a counterweight to the pessimistic image in the anti-utopias like "1984", "Idiocracy" or "Soylent Green." Much more than a few decades ago we become (more or less active) participants in a multiple identity where the cultural community code becomes accessible to everybody and changes, according to several theories, into an identity option. The new theories even claim that the identity is no longer a genetic factor but a deliberate, intentional and planned option: one has a certain identity not because one is born like that – innate theories – but because one chooses to be as such – behaviourist theories. The reality in the field allows scaling the openness of the tradition where communities and their members can be placed closer to one or the other of the two poles: "closed traditional society" and "open, global society."

Perhaps more than other regions in Romania, Dobrogea is the most diverse region as regards its identity. On the one hand, this is the result of its geographic characteristic (the Delta is the newest land, under permanent change and reconfiguration of its "physical identity"); on the other hand, it is attributable to its specific historic context as Dobrogea was under various rules, which reflected in the numerous waves of ethnic colonisations. The two key facets of the change in the Dobrogean identity bestow the uniqueness both of the discourse and the identity and, hence, of the food profile of the communities living there. Judging further, the identity formulas can be traced in a food code that constitutes itself as an identity discourse and an inter-community language that are highly prolific as regards the ethnologic analysis. Such an interpretation (which we shall try to reason further by concrete examples supplied by the field documentation) is made possible because the food, as a basic need (identified as such in Maslow's pyramid of needs), represents one of the first transformations of the biologic into the cultural and of the individual's integration into society. Moreover, being at the junction of the need to survive both as an individual and as a member of a community (continuing thus another fundamental need, the need of affiliation), the food becomes a form of individual as well as intra- and inter-community communication.

Beyond the primary, biological significance as a surviving factor, the food is given a cultural symbolism shaped by the values and the confessional and ethnic structure of a community. More than the daily food, largely defined by the geographic and historic conditions, with general touches given by confessional prescriptions and interdictions that make the daily food the cultural mark of a community, the holiday food (of the calendar cycles) and the ritual food (of the family cycle rites) has a main social and spiritual significance. The food changes its status from a nutrient to a social mediator (horizontally between the members of the same community or of different communities) or to a ritual mediator (vertically between the members of a community

and the divinity or the members of the community in the after-world). Moreover, each food accompanied by specific gestures is doubled by a belief made up of elements taken from the official confession, elements preserved from older belief or elements taken from the multiple theologoumena to be found in all great religions (theological opinions on a subject that has not been definitively settled by the Church and are present in confessional disputes).

While the everyday proceedings represent the most open place, an *agora*, of intercultural communication, the ceremonial events reveal different characteristics: the calendar and family feasts that have a marked social character (birth, wedding) allow for a “negotiation”, for cultural transfer and cohabitation, while the feasts related to an immobile plan (the sacred, the community of the deceased) have a more noticeable ethnic and traditional character. But every time transformations appear in a natural evolution of a mentality whose fundamental function is adaptation and survival.

In the family cycle, the burial seems to be the most conservatory and most impervious to changes, the specific foods preserving a noticeable ethnic and confessional character.

No matter the confession, the foods offered at burial are either ritual foods marking the passing through or everyday foods. As in the Romanian communities the burial rite lasts for three days after the physical death; the foods offered over that period are divided by different moments in time: the foods offered during the death watch (according to beliefs, the deceased must not be left alone, and foods are commonly offered to the persons staying overnight); the offering given to the persons fulfilling some duties (those washing the deceased, those digging the grave are offered both foods and objects); the offering given while taking the deceased to the graveyard (on the path, at church, at the graveyard); the offerings/burial feast – when coming back home. Besides all these there are the offerings or meals arranged at various intervals after the burial: 3 days, 9 days, 3 weeks, 6 weeks, 1 year (sometimes other memorial services can be arranged between 6 weeks and 1 year when only several ritual foods are offered). Some of those foods, such as those during the death watch, those at the burial feast and the 6-week or 1-year memorial service, are common foods: “In the evening, they served borsch, rice or fast potatoes or potatoes with meat; by rice, we mean pilaf with milk and raisins.” (death watch, Chilia Veche, 1977); “Stock or cabbage, steak, pilaf and plum brandy with lump sugar; when the burial is during a fast: beans, potato borsch, boiled cabbage, plum brandy with lump sugar. There were no offerings without plums with rice if it was during a fast” (burial feast, Albești, 1976); “I made a memorial meal and gave alms as customary. Boiled fish, steak and wine or fried fish are served as well as sweet rice pilaf with sugar. It is mandatory to serve koliva and a large bagel to the priest. The meal was arranged at home.” (40-day memorial meal, Luncavița, 1976). Although such foods are part of the

daily alimentation, the meals acquire a ritual significance, this character being also marked by the ritual washing of all participants when returning from the graveyard: "Everybody used to wash in a bucket of water; potatoes, rice, stuffed cabbage, oven-baked fish." (Visterna, 1977). These meals are different from any other meals, be they daily or ritual in the family and calendar cycles because they included foods specific for funeral rites.

For Romanians, the foods served at burial meals must comply with confessional interdictions related to fast and nonfast foods: "Dinner: potato stew, bean (fast); nonfast: ragout, stuffed cabbage, roast poultry." (Peceneaga, 1976).

The other category of the foods served during funeral rites is those imbued with the ritual significance of the passing to the after-world moment: koliva and bagels. Sometimes this quality is marked by the names of the bagels: "12 bridges: 12 round bagels are given at each stop." (Izvoarele, 1976); "12 bridges, with hole; two offerings (without hole): one at the grave and one with the tree at the door. Bridges, at stops." (Mahmudia, 1977); "12 bridges were given at stops; nine small bagels were broken at the gate of the graveyard, six heads with seven prosphora, the cross, the offering. A head: the offering is put on the girdle cake, the cross on it and three breadsticks supporting them. Six heads are given to the priest." (Nalbant, 1977).

Accompanied by some objects that also bear the ritual significance of the journey (towels, handkerchiefs, candles, money, clothes, various toiletry items – soap, mirror, wash bowl, etc.), such foods are mandatory, and they cannot be replaced: "I arranged a memorial service with offerings. I gave offerings as it is customary. One served boiled fish, steak and fish or fried fish, and pilaf of sweet rice with sugar. It is mandatory to give koliva and a large bagel to the priest. The meal was arranged at home." (Luncavița, 1976). Moreover, the preparation of such foods corresponds to some crucial moments related to the journey to the after-world: right after the burial, 3 days, 3 weeks, 6 weeks (when, according to tradition, the soul leaves this world forever), 1 year (when the soul is integrating into the community of the deceased), 7 years (when the soul is once and for all integrated into the large community of the deceased, the memorial service is made as part of collective memorial services at certain intervals of the calendar cycle).

The ritual character of such foods, of bagels (ritual bread) in particular, is also given by the specialisation of a certain person in preparing them: "The women in the house prepared the small bagels, while a specialist woman, renowned in the village, prepared the large bagels for the deceased's coffin." (Săcele, 1977). Such specialisation depends upon the age (old, "absolved" women): "The leading woman: an immaculate woman; the leading woman was also preparing the prosphoron for the church." (Cochirleni, 1977) or by the social status (widows): "A widow." (Poarta Albă, 1978), "An old, immaculate widow." (Silișteea, 1978). Sometimes the woman had to be ritually

cleansed through a religious service carried out by a priest (such ritual cleansing is sometimes carried out for the old women preparing the bread for the Eucharist): "The leading woman: an old widow, who receives a distinctive cleansing churching." (Runcu, 1977).

A ritual object with funeral meaning with the Romanians in Dobrogea as well as in other Romanian regions is "the tree of the deceased." Most times it is only a branch of a fructiferous tree (apple tree most often) holding various objects: "A bagel with a candle is given as well as a tree with sweets, confections, mirror, comb, bucket, jug, and birds and scissors made of dough." (Stejaru, 1980), "Small bagels, girdle cakes, heads; in the funeral tree (a dressed-up apple or apricot branch): pretzels, a large bagel, nine small bagels, apples, bread ladder, bread scissors, bucket, mirror." (Dăeni, 1982). The tree is prepared and is given as offering either on the burial day or the fortieth memorial service. The bagels and most of the objects dressing up the tree have ritual characteristics binding them to the system of beliefs related to the journey of the soul to the afterworld.

The offerings given over the grave either to persons having dug the grave or to other persons also have the ritual meaning of passing to the afterworld: "A hen and a piece of cloth with a bagel were given to the grave diggers over the grave. In older times, a sheep or a calf was given over the grave." (Stejaru, 1980).

Besides the individual offering (offered at certain intervals from the death of a person), there are several collective offerings given on various moments of the calendar cycle. They may be fixed dates depending upon the official calendar: "On the Commemoration Saturday (after March 9), when the Great Lent and the Christmas Fast begins, one shall prepare and offer poultry and pilaf (without tableware), on Maundy Thursday: one shall offer plums with rice, rice-stuffed cabbage; on Saturday of Souls (Saturday before Pentecost): cup, plate, fork, meat borsch, meat pilaf, rice porridge. If a man died without a candle, the custom was to give a white cock as offering in the night of the Resurrection for three years in a row." (Șipote, 1977), "On Saturday of Souls one shall offer tableware full of food: stuffed cabbage, stock, pilaf and other dishes." (Peștera, 1977), "On Saturday of Souls: pilaf, rice porridge (bowls and pots)." (Runcu, 1977). In the calendar of crops, the food becomes a nutrient only after it was ritually offered (offering for the deceased): "The first fruits, when ripe, have to be given first as offering for the deceased and only afterwards they are given to the alive." (Comana, 1970).

The changes occurring normally from the passage of time seem not to have affected the ritual food system, but only the specialisation of the persons preparing ritual foods: "Small bagels for the burial: 44 are prepared for the burial. Now people have modernised, they also buy them in Tulcea. But some of them still prepare the bagels. Plus two large bagels for the priest and cantor; all of them are prepared from

the same dough but have different size and shape. The small bagels are round. The large ones are twined on the edge. Older widows prepare them." (Ciucurova, 2007) "Small bagels are also prepared for the burial, a little larger than pretzels; you go to the baker and tell him: please, make me 100 bagels.'Well, but in the past people were preparing them, relatives gathered and prepared. In the past, an old woman used to prepare the bagels but now young girls do. The custom was to make 40 bagels for the burial. The old term for bagels was *kalaci*." (Hamcearca, 2007).

As regards the Turks-Tatars¹ in Romania, wherefrom we have the most information about funeral rites, it seems that the significant moments of the burial rite are fewer due to the Muslim custom of arranging the burial on the same day when the death occurred. The meals or memorial services are arranged on the burial day, and at 10, 40 and 50 days after the burial.

But the death watch, contrasting with the communities of Romanians where it is mandatory over the three days when the deceased remains in the house, is quite unusual, and no particular food preparation is made to this end: "The rule is to bury the deceased on the same day so as his/her soul may reach Muhammad quicker (...) If they have to wait for a member of the family, who is far and has to be announced, they watch the deceased and prepare azyne bread, stock, stew." (Albești, 1976); "When the neighbours came from far, they waited and watched the deceased, and [were served] coffee." (Ciocârlia, 1980).

As regards the meal offered on the burial day, information are quite diverse, and the served foods are extremely few: "People were served biscuits." (Fântâna Mare, 1977) or, on the contrary, there was a genuine feast: "Beans with meat, pilaf, fruits in syrup, halva. (...) Stuffed cabbage, baklava." (Ciocârlia, 1980).

As with Romanians, there are some mandatory foods, which seem to have the same ritual characteristic (unlike the Turks-Tatars in Romania, the information from the Turk and Tatar communities in Turkey appear to reveal no ritual values conferred to these foods, they display only the necessity of being prepared). Thus, the halva, sorbet, *kulac ciorbasi* (for the meal prepared at 52 days after the burial), biscuits and doughnut (called *scovergi*) become mandatory foods: "Usually, one can serve whatever food one wants, but anyhow biscuits and halva cannot be missing. Biscuits are what the bagel is with Romanians and the halva – the koliva. The halva is prepared as follows: the flour is fried in oil and sugar syrup is added. Oil, flour, sugar bought from the shop." (Babadag, 2007), "After they come back from the cemetery, the religious service is held first, and then they sit down to eat. The Turkish halva is prepared from flour. Flour is fried in oil.

¹ It is difficult to make a clear-cut ethnic distinction between the Turks and Tatars in Romania as our colloquators were the first, second or third generation of mixed families.

Our custom is to prepare doughnuts (*scovergi*) at every memorial service so that the smell may be carried away and the vapours may be driven away and received by the deceased. Sorbet made of sugar. The custom is to serve sorbet instead of brandy or wine. Sugar is put so it becomes sweet; lemons are added and chopped off to make it sour. Now there are juices, too. Before, we used to prepare sorbet from elder." (Ciucurova, 2007). The same requirement seems to apply to pleasantly smelling foods (hence the use of spices), the vapours of which must reach to the afterworld, to the deceased: "One must cook something so that the vapours are carried away. We use to prepare dough, halva and doughnuts when someone dies. These are mandatory with us. While the priest holds the memorial service, while the deceased is bathed at the cemetery, these foods must be prepared here. Because this is what counts, what is the deceased's food. Afterwards, you can put what you want on the table, it doesn't matter. We used to prepare *kulac ciorbasi* or a stock with minced meat." (Măcin, jud Tulcea), "Halva and doughnuts. Halva: first, we prepare the syrup, then we fry the flour in oil very, very well until it becomes brown, and when the fried flour is ready we pour the syrup in the fried flour and they cohere, becoming brown. The syrup is made of sugar. Half a litre of oil, one kilo of sugar, one and a half kilo of water. And when you put the flour, and it begins to fry, you must leave it a little longer to sop. And when it becomes brown, you add the syrup, and they cohere. And then we prepare simple doughnuts in oil. Made up of flour, water and yeast. We batter the dough well, leave it to grow, and then we shape some balls and roll them as a plate and fry them in oil. They must be thin. Like a pancake, as large as a plate. They are served with that halva. (...) Sorbet: water, sugar, lemons and clove. You boil the clove and pour the juice." (Ciucurova, 2007).

As with the Romanians, such foods are accompanied by daily dishes, which confer the meal a ritual character: "[We prepare] stuffed cabbage as well, cush-cush, stock, steak. Everything. Cake." (Ciucurova, 2007). But unlike Romanians, who have a specialisation in the preparation of ritual foods, the Turks-Tatars seem to lack such a feature: no matter the character of foods, they are usually prepared by women. But the Turks-Tatars maintain, in the funeral rites as well, the confessional rule of serving the meal to men and women in separate locations (as regards the Tatars in Turkey, information are quite contradictory: from serving the meal to men and women in separate houses to serving them at the same table): "Men eat separately, then women eat separately, in another room." (Ciucurova, 2007). The interdiction of women's participation in the burial makes possible the preservation of this rule: "Burial: when they leave, men take the deceased on their shoulders, not by car. Now they have begun to use cars as well, but not very often. Six men take the deceased and on the way they may change with other six men. Women accompany them to the gate, and the men leave [to the graveyard]. In this time, the women remain at home, and the meal is arranged for them." (Babadag, 2007).

As a Romanian collocutor married to a Turk told us, the memorial services are more numerous: "Memorial services. They are arranged for 7 days in a row. After 7 days, you make at 37 days, after 37 days you make at 40 days, after 40 days you make at 52 days, which is the most important. It is the moment when the meat comes off [...], as they believe." (Babadag, 2007). The most significant meal, the one at 52 days after the burial, has the strongest ritual characteristic, being doubled by an explicit belief (the unloosening of the meat from the bones and the falling of ears): "After 7 days, you make at 37 days, after 37 days you make at 40 days, after 40 days you make at 52 days, which is the most important. It is the moment when the meat comes off [...], as they believe. They have a particular dish after 52 days, everybody cooks the same thing. Thus, if you may serve whatever you want for 7 days, as well as at 40 days, after 52 days they have specific foods. It is a stock, *kulak ciorbasî* and *codurma*. These are the most significant offerings with them, 6 moths. *Kulak ciorbasî* is a stock where they put some large dough foils cut in small squares, of 3 x 3 cm, and filled with a small piece of meat, but minced meat prepared with onion, pepper, then the foil is shaped in a triangle and the edges of such triangle are bound together, just like small ears. They call it *kulak ciorbasî*. So, as I told you, I understood that after 52 days the meat comes off. Yes, and this is why the food is prepared afterwards as well. So, this is the stock, which is then boiled, seasoned with yoghurt, with mint, with whatever else they use." (Babadag, 2007).

But unlike Romanians, the Turks-Tatars in Dobrogea do not give offerings to the persons attending various moments of the funeral ritual (either on the burial day, or at various intervals afterwards), but they offer just the meal, being a clear difference between *dua* (the meal or foods served any time, on burial included) and *meilut* (a collective memorial service where foods are also served): "[In Turkish] they call it both meilut and dua. Dua is called any alms, while meilut is when a religious service is held, when Muhammad is quote. Then it is called meilut. Dua is called any offering." (Ciucurova). Most times the offerings are for the alive, unlike Romanians who use this term for the funeral segment (the beneficiaries are the deceased): "It is for health, not for the deceased; offering means to give something, it is not for the deceased." (Babadag, 2007).

With the communities we researched in Turkey, the mandatory foods (which, however, may be cooked as daily foods on other days, unlike with Romanians) seem to be the same as with the Turks-Tatars in Romania: "Potato stew, some fried dough, *keşbeşe*, (...) halva, olives, jam, they are put on the tray and served. (...)" (Polatli, 2011)

With Tatars, mince is predominant among the daily foods prepared for funeral meals: "*ciğbörek*, potato stew, fried dough, *keşbeşe*, *geantâk*" (Polatli, 2011), "Memorial service is held at 40 and 52 days, when the Quran Yassin is read. Various doughs are

usually served. It is a day known in advance and dough products can be prepared, while the burial day is not known before, but on such days foods can be prepared.” (Golbasi, 2011).

During the three days following the burial, they serve sorbet, a drink that does not acquire a strictly ritual significance, being served also at the confinement meal or after the prayers at the mosque: “After the prayer we also serve sorbet for 3 days. Sorbet: red, with sorbet colouring agent, we boil clove. (...) You boil water with sugar, put in the colouring agent, then boil the clove and add it, too.” (Polatli, 2011).

The most prominent funeral meal is the one served on the 52nd day after the burial, when the food with ritual function and funeral destination is prepared. One of the foods acquiring ritual significance is *kulak çorbasi*, also present with the Turks-Tatars in Romania (where its name may vary): “At 52 days, we prepare *kulak çorbasi*, which is also called *kasik börek çorbasi*, they say the ears fall off then. They look like scarves.” (Polatli, 2011), “(...) There weren’t too many burials before. Yeast doughnuts were prepared. They are fried in oil. For something sweet, they prepare halva, flour halva. (...) Dessert is prepared all the time. The halva may be made of semolina or flour. Such sweets are prepared for meals.” (Eskişehir, 2011). But the offered foods may be prepared on other occasions as well; therefore they are not symbols of the funeral meal.

While, with Romanians, the memorial services of the deceased after the burial are dominated by food elements, with Turks and Tatars they are rather commemorations by prayer: “Each person used to read prayers at home. But the Tatars give considerable importance to the third day. [What do they do on that day?] Prayer.” (Eskişehir, 2011).

According to the field information the food in funeral rites seems to be the most conservatory, preserving the confessional and ethnic character. It seems that the passing from one world to the other, geographically speaking, has not significantly influenced this segment, neither has the temporal passing from a traditional to a modern model, which would result in the annulment of the ritual functions of certain foods. The communities under research continue to consider certain food elements as symbols of the passing through in funeral rites while also allowing for the social segment of such passing through (foods that can be prepared as daily food as well).

These observations make us believe that the standardising legislative actions that are implemented in funeral customs cannot annul the belief that generated them. Impervious to the passing from one world to another, geographically and historically, such rites as well as the accompanying foods remain the mark of an ontological passing, where the observance of ritual measures is a fundamental requirement.

Appendix 1

Field information about the food in funeral rites

Answers to the questionnaire of the Romanian Ethnographic Atlas (Ethnography Archives, "Constantin Brăiloiu" Ethnography and Folklore Institute)

Romanians

Foods served on death watch: "Boiled koliva, doughnuts and a glass of wine.": Baia; "Cold meats, a piece of bread with cheese and a glass of wine.": C. A. Rosetti; "Crackers, doughnuts, wine.": Casimcea; "Wine, brandy, biscuits.": Cârjelari; "In the evening they serve borsch, fast and meat rice or potatoes, rice is called the pilaf with milk and raisins.": Chilia Veche; "A dinner: stew with bread.": Dăeni; "Stew: a sheep is slaughtered and a stew is prepared, beverage, koliva.": Izvoarele; "In the first night no food was served. A glass of brandy, wine and a slice of bread. In the second night of the death watch dinner is served. Two courses are prepared: baked potatoes with steak and sweet rice pilaf. If it isn't a fast day. They also serve koliva, wine, brandy.": Luncavița; "The table was laid down, on the ground: potato stew, fish, beans.": Mahmudia; "For fast days: beans, baked potatoes, cabbage with rice; for non-fasting days: poultry or mutton were served.": Nalbant; "Dinner: potato stew, beans (fast days); non-fast days: stew, stuffed cabbage, fried poultry.": Peceneaga; "Brandy, stuffed cabbage, rice, cabbage with meat, wine.": Visterna; "Wine, doughnuts, biscuits.": Adamclisi; "Doughnuts, brandy, wine.": Cochirleni; "Brandy, wine; they served whatever dishes they had.": Dobromir; "On the death watch: wine, biscuits, candies.": Ostrov; "Who goes to a death watch takes foods and table is laid, beverages.": Poarta Albă; "Doughnuts, wine, biscuits, cake.": Runcu; "Ladyfingers and boiled non-grinded wheat, wine, warm bread with wine, a cross-shaped prosphoron.": Silișteia; "A glass of wine, coffee, fruits.": Șipote; "Biscuits, wine, coffees, popcorn, doughs.": Topalu; "Brandy, cross-shaped prosphora (small bagels), doughnuts, bread and cheese, biscuits, doughnuts.": Valu lui Traian; "Biscuits or doughnuts, wine.": 23 August;

Burial meal: "Stock, cabbage, koliva. On the funeral, there were offered: borsch, dumplings, pilaf or cabbage with meat or stew. The burial meal was like a wedding meal, they served cold meats, boiled eggs, mutton stock, pilaf, cake.": Baia; "On a fast day: beans stock, cabbage fried in oil; on non-fasting day: meat stock and cabbage with meat.": C. A. Rosetti; "On a fast day: olives, stuffed cabbage, beans, fish, plum stew, potato stew.": Casimcea; "Stuffed cabbage, pilaf, cold meats, steak, beverages, koliva.": Cârjelari; "Various dishes were prepared: the borsch was the main dish because a lot of people came. They also served cabbage with meat, rice, beverages.": Chilia Veche; "On fast days: boiled beans, baked potatoes, fast stuffed cabbage; on non-fasting days: poultry stock, steak on pilaf; on fast days: beans, potatoes; on non-fasting days: pilaf or beans, borsch, beverages; cold meats at the beginning.": Dăeni; "Stew (stuffed cabbage, stuffed pepper), beverages.": Izvoarele; "Stock, stuffed cabbage, potatoes with steak, beverages. If there is fish, they prepare pike, baked fish (*plaki*). Or they serve poultry stew. They also serve sweet rice. At the beginning they serve koliva and brandy.": Luncavița; "Borsch (there is no burial without borsch). On fast days: stew, fish. On non-fasting days: hen soup, mutton with potatoes, bulgur, rice with raisins.": Mahmudia; "They slaughtered a sheep: stew, with cabbage, with rice. On fast days: beans, cabbage, potatoes, sweet rice. The offering made of mutton is

more pleasantly received.”: Nalbant; “Borsch, koliva on a tray, fried fish, peppers stuffed with beluga, brandy, cake.”: Sfântu Gheorghe; “They offer bagel with a candle, tree: with sweets, candies, mirror, comb, bucket, cup; ladder, birds and scissors made of dough.”: Stejaru; “Stock, steak with potatoes, cabbage with meat, cake.”: Valea Nucarilor; “Everybody washed in a bucket of water; potatoes, rice, stuffed cabbage, baked fish.”: Visterna; “On Wednesdays, on fast days: beans, fast stuffed cabbage; on non-fasting days: stuffed cabbage, borsch, steak, beverages.”: Adamclisi; “Stock or cabbage, steak, pilaf and brandy with lumps of sugar; on the funeral, on fast days: beans, potato borsch, boiled cabbage, brandy with lumps of sugar. There was no offering without plums with rice, if it was a fast day, they walked all around just to acquire the needed products, sweets.”: Albești; “On non-fasting days: cabbage with meat, stew with meat; on fast days: beans stew, plums, like at wedding: cold meats, tomatoes, cucumbers, borsch, steak, beer.”: Cochirleni; “Stew, stocks, steak, pilaf, beverages.”: Dobromir; “On fast days: plums with rice, potatoes, beans; on non-fasting days: borsch, steak, beverages, bagels.”: Istria; “On fast days: beans stew, pilaf, cabbage; on non-fasting days: stock, pilaf.”: Mereni; “On fast days: bulgur, beans stew, plum stew, boiled pumpkin cut into pieces and served with melon jam; cabbage, potato stew; on non-fasting days: cabbage with meat, stew with cabbage and meat, stuffed cabbage, rice with poultry, quite seldom cheese pie; they ate on a cloth on the ground and sat on straw pillows; meal at memorial services or feasts; today, on fast days, it is like in the past; on non-fasting days: appetizer: cheese, salami, olives, tomatoes; not all of them serve it. Then you start: rice with poultry, vegetable stew with meat or stuffed cabbage, cabbage with meat. Usually, the appetizer is followed by two-three courses, sweets, brandy, wine.”: Ostrov; “Meal on fast days: beans, potatoes, beverages; on non-fasting days: stuffed cabbage, fish, beverages.”: Poarta Albă; “Meal is served: cabbage with meat, steak, cabbage with meat, pilaf, doughs.”: Fishra; “Borsch, stuffed cabbage, cabbage with meat, pilaf, fish borsch. On fast days: beans, bean stew, potato stew, plum stew (with flour).”: Runcu; “Borsch and rice porridge.”: Săcele; “Pilaf with meat and cabbage with meat, beverages: brandy and wine.”: Silișteea; “On non-fasting days: you cut a hen, pilaf, stuffed cabbage; on fast days: olives, beans stew, stuffed cabbage on fast days (with rice, raisins), stuffed peppers.”: Șipote; “Koliva, brandy, stuffed cabbage, stew, wine; on fast days: soup and bean stew, potatoes, fish, plaki, soup and poultry stew.”: Valu lui Traian; “Memorial service: koliva, stuffed cabbage, borsch, steak, pilaf, beverages, it depends if it is a non-fasting day or a fast day.”: 23 August.

Memorial services (in church, at home): “At nine days, 20 days, 40 days, three, six, nine months, one year. In church koliva, wine, apples, melons, grapes are offered with candles. They also prepared for home stock, pilaf, stew.”: Baia; “*Bagelșii koliva*, memorial services are not often arranged nowadays.”: C. A. Rosetti; “They call four, five persons and give a meal; on memorial services they prepare a bagel and 40 small bagels.”: Casimcea; “A large bagel and 44 small bagels, koliva, whatever food one has: borsch, steak, pilaf.”: Cârjelari; “Borsch, potatoes with meat or potatoes on fast days, sweet vermicelli, rice (boiled, sweet), three glasses of wine or brandy. Stuffed cabbage was not prepared on memorial services.”: Chilia Veche; “Food: a large bagel, pretzels and apples are offered at church.”: Dăeni; “Foods, beverages.”: Izvoarele; “I arranged a memorial service with offering. I offered as it is the custom. We serve fish stew, steak and wine or fried fish, we also serve pilaf of sweet rice, with sugar. It is mandatory to offer koliva and a large bagel to the priest. Meal was arranged at home.”: Luncavița; “At three days,

at nine days, at 20 days: bagels were prepared (a bagel was offered to everybody attending the memorial service), koliva, stock, beans, cabbage, fast stuffed cabbage, potatoes; on non-fasting days: stock of hen, of goose, stuffed cabbage, cold meats, salami, olives, yellow cheese": Nalbant; "Wheat bulgur, poultry soup, steak with potatoes, fish.": Niculițel; "Wheat koliva, cross-shaped prosphora, stuffed cabbage, stew, pickles, two bagels at each memorial service, apples, pretzels.": Peceneaga; "Stock, steak, cabbage with meat, cake.": Valea Nucarilor; "A large bagel, prosphora and 44 small bagels, together with koliva, boiled egg, apples, candle, everybody offered what better food they had.": Adamclisi; "They offered at church: prosphora with a lump of sugar or lokum, pastries with eggs, plum; in the bag: pastries, chocolate, cherries.": Cochirleni; "Koliva, bagels and candles.": Comana; "Bagels, koliva, 44 candles, fruits, honey, in a bowl, and everybody took a bagel ". Dobromir; "40 bagels, prosphora, koliva, a plate of food, a spoon, a cup of water.": Istria; "40 bagels covered by koliva are offered at church and a meal with a few persons is arranged at home.": Ostrov; "Offerings were given at church. At church they offered: candle, pretzels, apple, biscuits. Only a few arrange a meal at home but seldom; they serve good foods: stock, stuffed cabbage, doughs.": Fishra; "44 small bagels and candles at church, then a meal at home (who wanted), 44 pretzels.": Runcu; "No foods were served, only bagels and koliva, and a candle for each bagel offered.": Săcele; "Food on fast days: fast stuffed cabbage, rice with cabbage, food on non-fasting days: cabbage with meat and pilaf, beverages.": Silișteea; "On the 1-year memorial service, 44 small bagels, candles, people made offerings at church, they buy pretzels from town.": Șipote; "Bagel for church and koliva, prosphora, while at home borsch, pilaf, stew.": Topalu; "Wheat koliva, brandy, stuffed cabbage, stew, wine; at six weeks, six months, one year, at seven years, exhumation, memorial service, koliva, four bagels; at church they offer a pretzel, a candle and an egg or an apple, poultry dishes.": Valu lui Traian; "After six weeks, half a year or one year: at church they offer 44 pretzels, breadsticks, apples, 44 small bagels, 44 candles together with towels.": 23 August.

Foods to be given as offerings: "Small bagels; on Saturday of Souls: pilaf; in bowls: borsch, a piece of cake, pies, candle, cherries. In winter we offer apples, pilaf, borsch. We know our grandparents liked borsch and now we offer borsch, pies, biscuits, cherries, candle. We also offer grapes in autumn.": Baia; "Any kind of food can be offered, any time, by calling the soul of the deceased you made the offering for. The first fruits of the year had to be offered, and then the living could eat them.": C. A. Rosetti; "On Saturday of Souls: borsch, stuffed cabbage, cabbage, pilaf, rice porridge.": Casimcea; "Whatever foods a person has are put in the bowls to be offered.": Cârjelari; "In the past, they used to prepare fish balls, very tasty. The pike balls were very tasty: the pike was well chopped, you added egg, black pepper, salt, oil, then you mixed and fried them.": Chilia Veche; "Poultry pilaf, pilaf, rice porridge, noodles with milk, steak with rice, pies made of grinded wheat, boiled, baked on the griddle, wheat boiled in milk. Pretzels and apples are offered at church. Sheep over the grave.": Dăeni; "Offerings are simultaneously with memorial services. 40 bowls of food and a bagel. Now 40 plates at 40 days, food, bagel.": Izvoarele; "Whatever foods a person had on fast days or on non-fasting days. No special foods were prepared. All kinds of foods were offered in soup plates: mutton stock or pilaf or whatever one had.": Luncavița; "Rice porridge on Saturday of Souls, stock. When the deceased was taken out, you should put some food in a bowl (potatoes, cabbage, not borsch because it could spill) so as to raise vapours (they thought the vapours were raising

to the sky together with the deceased's soul), the bowl was offered at the door together with the decorated tree.: Mahmudia; "Stuffed cabbage, poultry stew, fish.": Niculițel; "Bagels, fruits, grapes; a hen, a yearling, pretzels, cake.": Peceneaga; "Koliva, borsch, fried fish, cake; in the evening before the 40th day memorial service one prepares a dinner where close relatives are invited and various fish dishes are served (borsch, fried fish, cake).": Sfântu Gheorghe; "The gravediggers were given a hen and piece of cloth with a bagel over the grave. Before, they used to give a sheep or a calf over the grave.": Stejaru; "Three dishes must be offered: borsch, stuffed cabbage, baked potatoes with meat, cabbage, borsch; on fast days: rice with cabbage, beans, potatoes, cabbage.": Visterna; "Usually, the bowls at the memorial services contained pilaf; old people served porridge with grease and milk, in particular to godfathers.": Albești; "The first fruits of the year are first offered for the deceased, and then are eaten by the living.": Comana; "Whatever foods they have was offered on plates.": Dobromir; "On fast days: beans, potatoes, plum stew; on non-fasting days: fish, a plate of borsch, a plate of pilaf, steak.": Istria; "Rice porridge, pilaf, fruits, koliva.": Mereni; "The bowls contained: bulgur with milk, bulgur with meat; a sheep was offered over the grave; at the funeral they offer a plate of food, pilaf, bread, sugar, cheese.": Ostrov; "Small bagel, apple, a cluster of grapes, a sheep offered over the grave [1900], as well as various objects.": Poarta Albă "On Saturday of Souls they offer bowls with food: stuffed cabbage, stock, pilaf and other foods.": Fishra; "On Saturday of Souls: pilaf, rice porridge (plates and bowls).": Runcu; "Cabbage with meat, stock (on non-fasting days), cabbage fried in oil and beans (on fast days).": Săcele; "On the beginning of the Great Lent and the Christmas Fast, one must offer a hen, pilaf (with no bowls), on Maundy Thursday: one offers plums with rice, stuffed cabbage with rice, on Saturday before Pentecost: cup, plate, fork, borsch with meat, pilaf with meat, rice porridge. If a man died without a candle, the custom was to give a white cock as offering in the night of the Resurrection for three years in a row.": Șipote; "Pilaf, cabbage, apples on the bagel, eggs, towel and handkerchiefs.": Topalu; "Bagels, fruits (apples), grapes, porridge, rice porridge, poultry pilaf; a bucket of water, a sheep over the grave, stuffed cabbage, poultry, fruits.": Valu lui Traian.

Burial bagels: General aspects. "They put a bagel in the deceased's coffin, which was taken at the graveyard by the person untying the deceased.": Runcu.

Bagels prepared for the main moment of the burial: "Pretzels and bagels, cross-shaped prosphora (three pieces of bread), bagels for the priest, cantor, one at the graveyard, together with koliva, we used to bake small bagels to be offered to the participants in the funeral. Now we offer pretzels with koliva, we bake bagels for the priest.": Baia; "Cross-shaped bagels.": C. A. Rosetti; "The large bagel, small bagels, koliva, prosphora.": Casimcea; "Prosphora: three prosphora: one on burial, one at three days, one at nine days.": Cârjelari; "A single type of bagels. 40 round bagels are prepared, twined in two parts.": Chilia Veche; "Small bagels, cross-shaped prosphora, heads; in the tree decorated for the burial (a decorated branch of apple or apricot): pretzels, a large bagel, nine small bagels, apples, a ladder of bread, scissors of bread, bucket, mirror.": Dăeni; "12 bridges: 12 round bagels, which are offered on each stop.": Izvoarele; "Small bagels for burial and offered or put in the tree. Heads that were offered to the priest.": Luncavița; "12 hollow bridges; two bagels: one at the grave and one with the tree at the door. Bridges – on stops.": Mahmudia; "12 bridges were offered on stops; nine small bagels were broken at the gate of the graveyard, six heads with seven prosphora, the cross, the alms.

A head: the offering is put on the girdle cake, the cross on it and three breadsticks supporting them. Six heads are given to the priest.": Nalbant; "Cross-shaped prosphora, small bagels for children were offered at the table to be taken home; two heads, two round bagels with two threads above to form a cross; a cross; a prosphoron. Tree: cherries, towel, mirror, dress, kerchief; doves made of dough; ladder of dough; apples, boiled eggs, pretzels.": Peceneaga; "Bagels were offered to each participant in the funeral. Today it is the same. Or they are bought. A bagel is put on each pile of clothes to be offered.": Sfântu Gheorghe; "Heads: three pieces of different sizes, prosphoron, koliva, bagels with a candle were offered at the table. A bagel with a cloth was offered at each junction of the road to the graveyard.": Stejaru; "They prepared 12 bagels for bridges, nine small bagels to be broken at the graveyard when the deceased was lowered into the grave, and bagels to be offered together with the hen over the grave.": Valea Nucarilor; "Nine small bagels to be offered to children at the graveyard, 44 bagels (the rich ones), the poor ones: 12 bridges with 12 small bagels; prosphoron with a seal. If you don't have a seal, you put with a stem of basil; a small bagel and the cross are offered to the priest: a bagel with a small bread above and the cross; at the wedding they serve four, five courses, at the memorial service – three courses; cross-shaped prosphoron: a piece of bread was incensed on the threshold, we sprayed with wine, sugar. We took it to the graveyard, we offered parts of it with wine.": Visterna; "Heads.": Adamclisi; "Head, prosphora, small bagels, 24 pieces, small ladder.": Albești; "Two heads are prepared for a deceased; the head, the archangel, the cross, the bridge, four bagels at the table, woman bagel, man bagel, cross-shaped prosphoron (a girdle cake) with six bagels made of two twines.": Cochirleni; "Heads (three); prosphora (three); small bagels (nine) for a head; archangel, round, like a pretzel, entwined.": Dobromir; "22 bagels, a prosphoron, a koliva.": Istria; "Bagel, two bagels like two entwined pretzels, prosphora, nine small bagels.": Mereni; "Bagel, cross, koliva, bagels, prosphora; a head, two small bagels, three kolivas, four prosphora.": Ostrov; "A round head, a rolled dough with a cross above, a cross made of two small doughs above which the prosphoron is placed, a prosphoron, koliva, two cross-shaped prosphora, warm bread with wine (made of prosphoron.": Poarta Albă; "Small bagels for children, a large bagel for the priest (we prepare three bagels for three days), prosphoron. Buns or pretzels may be bought instead of bagels.": Fishra; "Heads: Head, Bridge, Prosphoron, Archangel. We also prepared small bagels: for the memorial service, nine small bagels for the memorials (when the priest reads the mass in church). The same today, or we buy pretzels.": Runcu; "Two types of bagels: 1. Small bagels for the memorial service, 2. large bagels for the deceased's coffin.": Săcele; "Heads: three large bagels, a round entwined bagel with crosses sealed on it, a second smaller, entwined bagel with four crosses, a third – cross-shaped prosphoron.": Silișteea; "Two heads (entwined), prosphoron, small bagels for the participants in the memorial service; bagel for head: entwined, with crosses – archangel. At six weeks: square girdle cake with nine small doughs on it and three crosses and two heads.": Șipote; "1. St. Archangel, 2. Abraham, 3. the Lord, 4. Virgin Mary. Sticks, cross-shaped prosphora.": Topalu; "Four heads.": Valu lui Traian; "Two heads, one for the ground, the other for three days, Mass, Archangel, Prosphoron, nine small bagels, three girdle cakes: at a head; Mass (sealed girdle cake, sealed prosphoron, Archangel, four crosses on it, small bagels, entwined), some are offered with wine (small bagels, cross-shaped prosphora), some are offered to the participants in the memorial service.": 23 August.

Shape of bagels: "Round, the bagel for the priest is round. Inside, one is shaped as a cross.": Baia; "Cruce.": C. A. Rosetti; "The large bagel: entwined, sealed girdle cakes above which another shape is placed; entwined in three, a cross is shaped from two round pieces of dough. Above it you place the proshoron made of round dough, with a seal in the middle; small bagels: entwined in three, you may buy buns; you put a small seal on the bagel and a large seal on the proshoron.": Casimcea; "The heads (large bagel, with four proshora above and a seal in the middle). After it is baked, another cross and a proshoron made of dough are placed above, the seal is put on the heads and on the proshoron. Bridge: round, entwined bagel.": Cârjelari; "Round, entwined; a large head, two archangels, a cross.": Dăeni; "Entwined, round; two rows of twines.": Izvoarele; "Round: small bagels to take to the grave and the heads. Three small bagels that are put in the tree are shaped like a dove; three are in the shape of a pretzel with cross. The heads are offered to the priest. Nine small bagels were baked into which a coin was introduced, then they were taken to the grave and offered there. Even today the custom is to offer small bagels at the grave. They also prepare nine small bagels of different shapes to put in the tree: three small bagels in the shape of a dove, also made of dough; three small bagels in the shape of pretzel and three small round bagels. A head is made of three small bagels called: archangel, bagel of five, bagel of seven. Bagels and heads are also prepared on the 40th day memorial service.": Luncavița; "Bridge: round, entwined; the small bagel – the same; memorial service: entwined.": Mahmudia; "Bridges: entwined in the middle.": Nalbant; "Round, entwined; two heads, two round bagels with small dough balls in the shape of a cross; a cross; a proshoron; dough doves; dough ladder.": Peceneaga; cross-shaped proshoron – with a seal on it, the cross, cross-shaped proshoron – a cut piece with a seal on it.": Visterna; "A large round bagel; small sealed breads; a smaller round bagel, called the Lord; proshoron, ten small bagels.": Adamclisi; "Round, proshoron – sealed with a cross.": Dobromir; "Head: consists of cross, bagel; the cross is made up of two pieces of round dough, entwined and placed in the shape of a cross. A round piece of dough is placed above, which is sealed; the bagel is made of a flat dough on which two long pieces of dough are placed to form a cross, and round sealed dough balls are placed between the cross arms; an entwined pretzel above which a long dough is placed and in the middle – a small round dough with the seal.": Ostrov; "Entwined, round, with a cross on it.": Fishra; "Head: like a round bread, entwined with a cross made of dough. Bridge: entwined dough. Archangel: also like a bagel, entwined on the edge, cross-shaped proshoron: head for the ground, head for three days, head for nine days. Who wants may prepare all of them for the funeral. Or, one may prepare a head for each memorial service. 8-shape bagels for the memorial service.": Runcu; "Large round head, entwined, a flat dough on which a sealed entwined cross is placed, with four small dough balls; smaller head made of two entwined doughs with three crosses above, archangel: entwined for women, not entwined for men; cross, proshoron – two balls one above the other, the seal above; nine small bagels: small breads with handkerchiefs and coins for those carrying the deceased; tree: a branch decorated with a towel, mirror, candies, dough ladder, cross-shaped proshoron: small bagels cu wine.": Valu lui Traian.

Ingredients used to prepare bagels: "Wheat flour.": Baia; "Bread dough.": Casimcea, Topalu; "A tree: a ladder made of dough, the bagel is tied to the bucket, three doves, 12 bridges: large bagels with handkerchiefs, with coins.": Cârjelari; "Flour, water, yeast.": Mahmudia; "Yeast dough.":

Peceneaga; "Made of bread dough": Visterna; "Flour, oil": Istria; "Flour of clean wheat": Poarta Albă; "Made of flour: they are better made of dough": Şipote.

Preparation of bagels: "By battering and shaping; they are mashed, the dough was left to raise, put in griddles and baked in the oven": Baia; "Flour was battered, yeast was added, the dough was left to raise, and then bagels were entwined": Chilia Veche, C. A. Rosetti; "A round dough was battered, then entwined, heads were put over the round dough and covered by wine and sugar (honey)": Dăeni; "The flour was battered and left to raise, then shaped": Luncavița; "Flour was mashed, battered, left to raise": Niculițel; "Battered: flour, some salt, milk, yeast (dough)": Peceneaga; "Flour is battered with water, yeast was added, was left to raise, then bagels were entwined": Sfântu Gheorghe; "Flour, water and salt were battered together, baked in the oven or in griddle s.": Valea Nucarilor; "Battered with dough": Cochirleni; "Like the common bread, but prepared by an old, specialised woman": Comana; "Battered in a kneading trough; 44 small bagels: a small bagel tied with handkerchief, with a candle, which was offered as alms": Fishra; "Flour, salt, water (but mostly milk), well battered dough, like bread": Valu lui Traian.

Containers and places used to prepare and bake bagels: "Kneading troughs, bowl. Before, they prepared the bagels on a bakestone as well": Baia; "Kneading trough": Casimcea; "Kneading troughs": Cârjelari, Visterna; "They were baked directly on the bakestone": Chilia Veche; "On the bakestone; in griddle s.": Dăeni; "They were baked on the bakestone": Luncavița, Visterna, Peceneaga; "In the bread kneading trough": Mahmudia; "In the bread kneading trough": Nalbant; "They were baked on the bakestone": Niculițel; "They were battered in the kneading trough and baked in griddles": Valea Nucarilor; "Directly on the bakestone": Adamclisi; "Kneading troughs": Albești, Ostrov, Topalu; "They were baked on the bakestone, the oven was well swept. They were battered in kneading troughs": Cochirleni; "Kneading trough": Comana; "On the bakestone": Dobromir; "On the bakestone, in more recent time in griddles": Poarta Albă; "In griddles in the oven": Fishra; "In kneading troughs": Runcu; "Kneading trough": Săcele; "In griddles": Silișteea; "Kneading trough or bowl": Şipote; "In kneading trough": Valu lui Traian.

Persons preparing the bagels: "An older woman": Baia; "Women in the house or a neighbour": C. A. Rosetti; "A certain woman, older": Cârjelari; "The relatives of the deceased": Chilia Veche; "The leading woman": Dăeni; "Old women, relatives, neighbours": Izvoarele, Casimcea; "An old woman whom we called *eldmother*": Luncavița; "Any woman": Mahmudia; "An old woman, usually a widow": Nalbant; "An old widow, truthful": Niculițel; "The leading woman: an old widow": Peceneaga; "Any woman, mostly widows": Visterna; "Every woman or an old woman": Adamclisi; "An old woman": Albești; "The leading woman: a clean woman; the leading woman was the one to prepare the prosphoron as well": Cochirleni; "Old specialised women": Comana; "A skilled old woman": Dobromir; "A widow": Istria; "The women who knew how to shape them": Ostrov; "An old widow": Poarta Albă; "A certain woman": Fishra; "The leading woman: an old widow, whom the priest read a churching": Runcu; "The small bagels were prepared by the women of the homestead, the large bagels for the deceased's coffin were prepared by a skilled woman": Săcele; "An old widow, clean": Silișteea; "The leading woman: an old widow": Şipote, Valu lui Traian; "Skilled women": Topalu; "Old widows, clean": 23 August.

Turks - Tatars

General aspects: "Usually the deceased is buried on the same day because the soul hurries to go to Mohamed.": Albești.

Foods offered on death watch: "Usually the deceased is buried on the same day because the soul hurries to go to Mohamed. (...) If they have to wait for a member of the family, who is far and has to be announced, they watch the deceased and prepare azyme bread, stock, stew. At memorial services, which are arranged up to one year, they arrange a feast meal as described previously. Each how much can spend.": Albești; "When the neighbours came from far, they waited and watched the deceased, and [were served] coffee.": Ciocârlia; "Biscuits were prepared.": Fântâna Mare.

Burial meal: "Beans with meat, pilaf, fruit in syrup, halva. (...) Stuffed cabbage, baklava.": Ciocârlia; "At the funeral they offered doughnuts, halva, sweet water (water with sugar); Turks do not use to arrange a meal after the funeral; at ten days and at 40 and at 50 they arrange at home in the evening, at night I: doughnuts, halva, sweet water.": Dobromir; "Biscuits were offered to people.": Fântâna Mare.

Dishes and meals offered at various moments after the funeral: "At 40 days they prepare special dishes: stock, stew with mutton meat, stuffed cabbage, rice porridge.": Fântâna Mare.

Foods as offerings (to be taken home): Only biscuits were offered on the burial day.": Fântâna Mare.

Answers to the interview guide implemented in the Dobrocut Project, coordinator: Ion Ghinoiu (Ethnography Archives, "Constantin Brăiloiu" Ethnography and Folklore Institute)

Romanians

"Small bagels for the burial: 44 are prepared for the burial. Now people have modernised, they also buy them in Tulcea. But some of them still prepare the bagels. Plus two large bagels for the priest and cantor; all of them are prepared from the same dough but have different size and shape. The small bagels are round. The large ones are twined on the edge. Older widows prepare them.": Ciucurova; "Small bagels are also prepared for the burial, a little larger than pretzels; you go to the baker and tell him, 'Please make me 100 bagels.' Well, but in the past people were preparing them, relatives gathered and prepared. In the past an old woman used to prepare the bagels but now young girls do. The custom was to make 40 bagels for the burial. The old term for bagels was *kalaci*.": Hamcearca; "Koliva: it is boiled, then grinded because there are old people who cannot eat, so if it is grinded it is softer, you offer to the aunt, to the children, sugar, grinded nuts if you have, crushed bread, candies.": Hamcearca; "If you don't add a bit of salt to the wheat koliva, it's not tasty.": Hamcearca; "Offerings: [bagels] at 40 days you prepare 44 and two for the priest and cantor.": Ciucurova.

Turks - Tatars

"Burial: when the deceased leaves the house, men take him/her on shoulders, not by car. Well, now they have started using the car but seldom. Six men take the deceased and on the

way they may change with other six men. Women accompany them to the gate and the men leave [to the graveyard]. In this time the women remain at home and the meal is arranged for them. Usually, one can serve whatever food one wants, but anyhow biscuits and halva cannot be missing. Biscuits are what the bagel is with Romanians and the halva – the koliva. The halva is prepared as follows: the flour is fried in oil and sugar syrup is added. Oil, flour, sugar bought from the shop.”: Babadag; “Great memorial service is arranged with us. [...] Halva: 1 kg of oil is brought to boil, and is well mashed. It is like a cake, you put water and sugar, syrup, you pour, and it becomes halva.”: Babadag; “Biscuits are also prepared of flour, yeast, salt, are left to raise, then you shape girdle cakes and fry them. We also cook: stock, meat, stew...”: Babadag; “Memorial services. They use to arrange them for 7 days in a row. After 7 days, you make at 37 days, after 37 days you make at 40 days, after 40 days you make at 52 days – which is the most important alms. It is the moment when the meat comes off [...] as they believe. They have a special dish after 52 days, everybody cooks the same thing. Thus, if you may serve whatever you want for 7 days, as well as at 40 days, after 52 days they have special foods. It is a stock, *kulak ciorbasi* and *codurma*. These are the most significant alms with them, 6 moths. *Kulak ciorbasi* is a stock where they put some large dough foils cut in small squares, of 3 x 3 cm, and filled with a small piece of meat, but minced meat prepared with onion, pepper, then the foil is shaped in a triangle and the edges of such triangle are bound together, just like small ears. They call it *kulak ciorbasi*. So, as I told you, I understood that after 52 days the meat comes off. Yes, and this is why the food is prepared afterwards as well. So, this is the stock, which is then boiled, seasoned with yoghurt, with mint, with whatever else they use.”: Babadag; “It is for health, not for the deceased; alms means to give something, it is not for the deceased.”: Babadag.

“[In Turkish] they call it both meilut and dua. Dua is called any alms, while meilut is when a religious service is held, when Muhammad is quote. Then it is called meilut. Dua is called any offering. Men eat separately, and then women eat separately. Other room. [We also prepare] stuffed cabbage, and cush-cush, and stock, and steak. Everything. Cake.”: Ciucurova; “After they come back from the cemetery, the religious service is held first, and then they sit down to table. The Turkish halva is prepared from flour. Flour is fried in oil. Our custom is to prepare doughnuts at every memorial service so that the smell may be carried away and the vapours may be driven away and received by the deceased. Sorbet made of sugar. The custom is to serve sorbet instead of brandy or wine. Sugar is put so it becomes sweet; lemons are added and chopped off to make it sour. Now there are juices as well. Before, we used to prepare sorbet from elder.”: Ciucurova; “Memorial service: say a prayer. After you come back from the cemetery, the religious service is held first, and then you sit at the table. The Turkish halva is prepared from flour. Flour is fried in oil. Our custom is to prepare doughnuts at every memorial service so that the smell may be carried away and the vapours may be driven away and received by the deceased. Sorbet made of sugar. The custom is to serve sorbet instead of brandy or wine. Sugar is put so it becomes sweet; lemons are added and chopped off to make it sour. Now there are juices as well. Before, we used to prepare sorbet from elder.”: Ciucurova; “Halva and doughnuts. Halva: first, we prepare the syrup, then we fry the flour in oil very, very well until it becomes brown, and when the fried flour is ready we pour the syrup in the fried flour and they cohere, becoming brown. The syrup is made of sugar. Half a litre of oil, one kilo of sugar, one and a half kilo of water. And when you

put the flour and it begins to fry, you must leave it a little longer to sop. And when it becomes brown, you add the syrup and they cohere. And then we prepare simple doughnuts in oil. Made up of flour, water and yeast. We batter the dough well, leave it to grow, and then we shape some balls and roll them as a plate and fry them in oil. They must be thin. Like a pancake as large as a plate. They are served with that halva.”: Ciucurova; “Sorbet: water, sugar, lemons and clove. You boil the clove and pour the juice.”: Ciucurova; “For dua: sorbet: water, sugar, lemons, clove”: Ciucurova; “Kulac ciorbași: a kind of ravioli. They are boiled in water, then you add yoghurt. You mix the meat with onion, salt, pepper, you put water to boil and then you add them as well. So, the stock is prepared as well. You put spices. Before, we used salt, but now we use the special mix. We put them in water to boil. In order to become a shade of red I add a bit of oil and a bit of tomato bisk. And then we add mint.”: Ciucurova; “Kulac ciorbași: with dough and with meat. Salt, pepper. Water should boil, we add them, then some cooking mix – when ready, they come up, oil fried with a bit of tomato bisk to give a share of red.”: Ciucurova.

Answers to the interview guide implemented in the *Sharing the Same Taste Project*

Turks - Tatars

Romania

“You have to cook something so that the vapours may raise. We use to make a dough, when a person dies we prepare halva and doughnuts. They are mandatory with us. While they read to the deceased there, while they wash the deceased at the cemetery, these foods have to be prepared here.” (the deceased is washed at home or in the mortuary at the cemetery). Because this is what counts, this is the deceased’s food. Afterwards you can put whatever you want on the table, they are no longer... they have no value. (...) We used to prepare kulac ciorbași or a stock with minced meat. If you had a funeral, it was mandatory for you to offer foods in the third evening. The seventh evening, again. One prepared potato stew with meat, doughs - they were mandatory, halva as well. As beverage you prepare sorbet, with sugar, with lemon, with clove.”: Măcin

Turks and Tatars

Turkey

“We, on funerals, prepare potato stew; well, usually they ask me to cook. (...) Şöğün in Tatar, while in Turkish they call cast cauldron. We have such cauldrons and when there is a funeral people tell us and ask us to give that cauldron, and I lend it for them to prepare the food.”: Polatlı; “They prepare ciğbörek. There were left from them [from the old people having come to Romania] fir kneading trough, like that, tin griddles to be put in the oven. (...) We also use them at funeral. On special days. (...) For instance, on funerals we fire the oven, we offer food to the people attending the funeral. (...) At the deceased’s house. [We prepare] potato stew, we fry dough, keşbeşe, I have just told you, halva, olives, jam, we put them on a tray and serve them. [Halva] flour is fried till it goes yellow, and then water with sugar is added. (...) It goes brown. You fry till it goes yellow. Till it goes brown, you add water with sugar, then it build up. [Are there any other occasions when you prepare halva?] All the time. We make it whenever we want. [Is there any food you prepare only for funerals?] After the Mass [funeral], we also serve

sorbet till the third day. [Sorbet is made] red, with sorbet dyestuff, we boil clove. (...) You boil water with sugar, put the dyestuff, then boil clove and add it. [Is the confinement sorbet the same?] The same. [Do you prepare such sorbet on other occasions as well?] No. [Do you take such sorbet to the mosque, on feasts?] We did in the past. [After the funeral] we say prayers on the 3rd day, on the 7th day there is not a great memorial service. (...) At 52 days we prepare kulak çorbası, which is also called kasık börek çorbası, it is said when the deceased's ears drop. They look like a scarf. (...) Our forefathers told us so [that the deceased's ears drop on the 52nd day]. Before, in the distant past, and we try to preserve the custom. [What do you cook on the 7th day on death watch?] Usually, geantâc. (...) This is prepared by relatives, who bring it. (...) We prepare the meal at 3 days, while at 7 days relatives bring the food. (...) We also cook. [Whom do you invite?] Relatives, kinfolk. Anyhow, they know and come. For instance, if you don't know, I come and tell you. [Do you prepare anything at 1 year?] We pray and serve food. [On funerals, do you offer foods to be taken home?] No.; "ciğbörek, potato stew, we fry dough, keşbeşe, geantâk": Polatli; "At the funeral, after the funeral. (...) On funeral one prepares halva and cooks potato stew. (...) We prepared gaigaşa. For guests, we prepare roux. [Sorbet is served] when prayers are read. [How do you prepare it?] Juice of fruits. (...) We put sugar, a bit dyestuff and we boil. [Do you dilute it with water?] Of course. (...) The burial takes place and prayers are read. [The meal is offered] on the same day. (...) We always serve food": Aksaklı Köyü; "Memorial service is held at 40 and 52 days, when the Quran Yassin is read. Various doughs are usually served. It is a day known in advance and dough products can be prepared, while the burial day is not known before, but on such days foods can be prepared. (...) It is possible [to give foods for home, too], a lot of food is usually prepared and food is given so as not to be left. For instance, at a funeral kinfolk use to bring some food, relatives also prepare food. (...) On special feasts, such as on Bayram, they eat together, but at funerals, because it is crowded, they eat in separate houses. (...) I don't say there are separate tables, I said there are separate houses, women in a house, men in a house, it is crowded. [Do women eat other foods than men?] No, the same food, anyhow, the food is prepared by women, brought by friends. It is crowded, we open the door and receive, the same food is served in two different houses. (...) There were establishments in the past as well, but I said that the deceased's family deals with the funeral, while the other prepares and brings the food. (...) Let me tell you, in our religion there isn't day 40, day 52 is a custom, but families wish to remember the deceased and to pray": Golbası; [What do you cook for a funeral?] I don't know, there weren't too many burials in the past. They prepared doughnuts with yeast, made of dough. They are fried in oil. For sweets, they prepare, flour halva. (...) Dessert is prepared all the time. Halva can be made of semolina or flour. Such sweets are prepared for feast meals. What a complete dictionary! (...) Semolina is fried in butter, my mother didn't know about pistachio, hazelnuts, they weren't in Romania, sugar, half of the composition, milk and water. [Is food served after the funeral, at 5 days, at 40 days?] No, prayers are read. (...) At one year, but so, there wasn't the 40th day memorial service. Everybody used to read prayers at home. But Tatars pay great importance to the third day. [They read] prayers": Eskişehir.

Appendix 2

LIST OF LOCALITIES COVERED BY THE RESEARCH

ROMANIA

County TULCEA

Name of village	Researchers	Date of research	Respondents
Baia	Ion Drăgoescu	1976	Chiriac Panait, born in 1929, 7 grades, shepherd, Romanian Cristoiu Maria, born in 1910, 4 grades, housewife, Romanian Cristoiu Șt. Ion, 1916, 5 grades, farmer, fisherman, beekeeper, Romanian
	I. Vlăduțiu	1982	Iordache Savina, born in 1912, 5 grades, housewife, Romanian Vasilii Slave, born in 1920, 7 grades, beekeeper, mechanic, Romanian Constantin Vasile, born in 1921, 7 grades, farmer, C.F.R. employee, Romanian Mormenche Haralambie, born in 1912, 4 grades, farmer, C.F.R. employee, Romanian Onofrei Constatin, born in 1915, 5 grades, gardener (vegetable farmer), Romanian Cristoiu St. Ion, born in 1916, 4 grades, tiller, hunter, miner, Romanian
C. A. Rosetti	A. Motomancea	1977	Cârlan Gh. Dumitru, born in 1908, 4 grades, farmer, animal breeder, Romanian Manolache V. Grigore, born in 1900, 4 grades, animal breeder, fisherman, Romanian Comârzan Gheorghe, born in 1911, 4 grades, animal breeder, Romanian Moga Dumitru, born in 1898, illiterate, animal breeder, Romanian
Casimcea	Elena Maxim	1977	Căpățână Gheorghe, born in 1938, 7 grades, deputz chairman of the Commune Council, Romanian Herțea Neculae, born in 1905, 2 grades, shepherd, farmer, Romanian, Minea Gheorghe, 1892, 6 grades, farmer, gardener, Romanian Căprișoară Dumitru, born in 1912, 4 grades, farmer, mechanic, Romanian Comșa Eugenia, born in 1923, 7 grades, housewife, Romanian Trandafir Gheorghe, born in 1943, teacher of history and geography, Romanian Stoian Victor, born in 1913, 4 grades, farmer, Romanian

			<p>Ciurea Alexandru, born in 1911, schoolteacher, farmer, Romanian</p> <p>Constantin N. Ion (Minciunică), born in 1903, 5 grades, forest warden, Romanian</p> <p>Topoleanu N. Maria, born in 1924, 5 grades, housewife, Romanian</p> <p>Sârbu Maria, born in 1905, 5 grades, housewife, Romanian</p>
Cârzelari	Georgeta Stoica	1977	<p>Breazu Dumitru (Trică), born in 1900, illiterate, shepherd, Romanian</p> <p>Maria V. Ștefan (Marița), born in 1905, 2 grades, farmer, Romanian</p> <p>Bueșteanu Gh. Florica, born in 1908, 12 grades, farmer, Romanian</p> <p>Forest warden Alexandru, born in 1911, 5 grades, wheeler, carpenter, woodworker, hunter, Romanian</p> <p>Rusu I. Elena, 1919, 5 grades, housewife, Romanian</p> <p>Chiriță St. Dumitru, born in 1895, 5 grades, farmer and shepherd, Romanian</p> <p>Stănică Dumitru, born in 1893, 5 grades, tiller, Romanian</p>
Chilia Veche	Ion Vlăduțu	1977	<p>Gheba Tudose Vasile (Vasiunea), born in 1902, 3 grades, shepherd, Romanian</p> <p>Dragulsai P. Filimon, born in 1900, 4 grades, fisherman, farmer, animal breeder, Romanian</p> <p>Gheba V. Varvara (a lui Vasiunea), born in 1908, 4 grades, housewife, Romanian</p> <p>Bodas Palaghia, born in 1902, illiterate, housewife, Romanian</p>
	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	<p>Vasile Labuneț, born in 1928, 8 grades, fisherman, pensioner, Romanian</p> <p>Iosif Horobăț, born in 1928, 8 grades, fisherman, pensioner, Romanian</p>
Dăeni	Nicolae Dunăre	1976	<p>Mihăliea F. Gheorghe, born in 1985, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Matei S. Ion (De pă Siliște), born in 1898, 5 grades, shepherd, Romanian</p> <p>Badea V. Ion (Caragață), born in 1902, 2 grades, farmer, Romanian</p> <p>Matei C. Radu, born in 1910, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Pascu F. Ion (Stână Mare), born in 1910, 2 grades, farmer, Romanian</p>
	Georgeta Moraru	1982	<p>Grigorescu Constantin, born in 1910, 4 grades, farm mechanic, farmer, Romanian</p> <p>Rusu R. Călin, born in 1890, 2 grades, farmer, Romanian</p>

			<p>Picoi Gheorghe, born in 1895, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Postole Ivan, born in 1913, 4 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Rusu Culea, born in 1897, 2 grades, farmer, Romanian</p> <p>Caplan Neaga, born in 1911, 1 grade, farmer, weaver, Romanian</p> <p>Neagu Ioana, born in 1896, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Savu Ion, born in 1932, hunter, fisherman, carpenter, Romanian</p>
Izvoarele	Georgeta Moraru	1976	<p>Lefter Niculaie (Kokoliu), born in 1883, 2 grades, farmer, Romanian of Greek origin</p> <p>Iorgu Peiciu, born in 1896, 1 grade, farmer, hunter, Romanian of Greek origin</p> <p>Tranulea M. Velica, born in 1903, illiterate, farmer, Romanian of Greek origin</p> <p>Milea Petre (Cerpâc), born in 1926, 5 grades, shepherd, Romanian of Greek origin</p> <p>Tranulea Mihai (Milisa), born in 1904, 5 grades, farmer, metalworker, Romanian of Greek origin</p>
Luncavița	Ion Vlăduțiu	1976	<p>Sava Trandafir (Bercu), born in 1903, 2 grades, farmer, fisherman, Romanian</p> <p>Mocanu Steriana, born in 1985, 5 grades, housewife, Romanian</p> <p>Paraschiv Neculaie (Pisicanu), born in 1907, 4 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Niculiță N. Stoian, born in 1927, 7 grades, farmer, beekeeper, Romanian</p> <p>Mocanu Spirache (Botea), born in 1888, 2 grades, farmer, viticulturist, Romanian</p> <p>Tămoanu I. Ion (Tămoanu), born in 1903, 2 grades, farmer, viticultor, Romanian</p> <p>Greco Ion, born in 1915, 4 grades, handyman, Romanian</p> <p>Ionașcu Spirache, born in 1936, highschool, Local Council Secretary, Romanian</p> <p>Pintilie Neculaie (Poștaru), born in 1897, 4 grades, farmer, beekeeper, Romanian</p> <p>Strâmbeanu I. Ion, born in 1910, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Lăcustă Gheorghe, born in 1895, illiterate, farmer, fisherman, beekeeper, Romanian</p> <p>Alexandru S. Gheorghe (Buleandră), born in 1903, 3 grades, farmer, viticultor, fisherman, Romanian</p> <p>Dumitrașcu Ghiță, born in 1885, illiterate, farmer, viticultor, Romanian</p> <p>Nour Sava, born in 1936, 4 grades, muncitor la C.A.P., Romanian</p>

Mahmudia	Ofelia Văduva	1977	<p>Dogaru I. Ion, born in 1895, 3 grades, farmer, Romanian</p> <p>Tarara P. Tănăsie, born in 1906, 2 grades, fisherman, Romanian</p> <p>Coadă Terentie, born in 1902, shepherd, fisherman, 1 grade, Romanian</p> <p>Coadă Tudora, born in 1908, 1 grade, farmer, Romanian</p> <p>Fulga Ileana, born in 1900, 3 grades, farmer Romanian</p> <p>Fulga Ion, born in 1889, 2 grades, farmer, fisherman, Romanian</p> <p>Anton Irimia, born in 1903, 5 grades, farmer, fisherman, Romanian</p> <p>Istrate A. Maria, 1910, 2 grades, farmer, Romanian</p>
Nalbant	Ofelia Văduva	1977	<p>Pavel Ioan, born in 1896, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Tudor Costea, born in 1894, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Conțu Ștefan, born in 1894, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Stoian T. Ion, born in 1905, 1 grade, farmer, Romanian</p> <p>Stoian Iordana, born in 1911, 5 grades, Romanian</p> <p>Dumitroaia Maria, born in 1914, 3 grades, Romanian</p> <p>Boșcu R. Dumitru, born in 1910, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Tudor I. Ioniță, born in 1904, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Tuslaru Tomița, born in 1902, 5 grades, farmer, Romanian</p>
Niculitel	Ion Vlăduțiu	1977	<p>Pascariu Constantin, born in 1899, 4 grades, viticultor, farmer, Romanian</p> <p>Mihalcea Gh. Gheorghe (a lui Grecu), born in 1903, 5 grades, hunter, senior forest warden, Romanian</p> <p>Olaru Petrana, born in 1911, illiterate, housewife, Romanian</p> <p>Jecu Grigore, born in 1907, 4 grades, farmer, viticultor, Romanian</p> <p>Olaru C. Marin, born in 1907, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Sechela Teologu, born in 1921, 2 grades, shepherd, Romanian</p> <p>Odagiu Gheorghe, born in 1901, 4 grades, farmer, viticultor, Romanian</p> <p>Marcovici Paraschiva, born in 1909, illiterate, farmer, Romanian</p>

			<p>Pascale S. Petre, born in 1908, 5 grades, farmer, rotar, Romanian</p> <p>Sechela T. Anica, born in 1924, 4 grades, farmer, silkworm breeder, Romanian</p> <p>Marinescu Anica, born in 1910, 4 grades, housewife, apicultoare, Romanian</p> <p>Anghel Valentina, born in 1937, 6 grades, apicultoare, housewife, Romanian</p>
Peceneaga	Nicolae Dunăre	1976	<p>Rusu V. Ion (Mocanu), born in 1886, 2 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Chirac R. Gheorghe, born in 1896, 5 grades, farmer, forest warden, Romanian</p> <p>Vlad V. Sava (Din Gunoaie), born in 1897, 4 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Gherghișan C. Neculai, born in 1903, 4 grades, forest warden, fisherman, hunter, Romanian</p> <p>Mitu S. Ștefan (Laiș), born in 1897, 5 grades, farmer, Romanian</p>
	Georgeta Moraru	1982	<p>Chirică V. Marin, born in 1900, illiterate, farmer, fisherman, Romanian</p> <p>Dumitrașcu I. Tudor, born in 1902, 2 grades, farmer, hunter, Romanian</p> <p>Negrișan I. Ion, born in 1902, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Simion Stoica, born in 1899, 5 grades, farmer, beekeeper, Romanian</p> <p>Vișan Cristina, born in 1902, 4 grades, farmer, Romanian</p>
Sfântu Gheorghe	Ion Vlăduțiu	1976	<p>Axente Andrei (alde Pleașcă), born in 1894, illiterate, animal breeder, farmer, Romanian</p> <p>Axente Elena, born in 1908, illiterate, housewife, Romanian</p> <p>Agachi M. Andrei, born in 1896, illiterate, fisherman, farmer, Romanian</p> <p>Renca Gheorghe, born in 1922, 5 grades, collector of income from sheep, forest warden, Romanian</p> <p>Dinache R. Gheorghe, born in 1901, 4 grades, fisherman, animal breeder, Romanian</p> <p>Palade Tănase, born in 1907, fisherman, Romanian</p>
Stejaru	Georgeta Moraru	1980	<p>Bratu Ioniță, born in 1895, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Bratu Maria, born in 1903, 3 grades, farmer, Romanian</p> <p>Ștefănescu Ene, born in 1915, 5 grades, farmer, Romanian</p>
Valea Nucarilor	Ion Vlăduțiu	1976	<p>Eustațiu Ion (Chirică Olbea), born in 1882, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Mocanu Toma, born in 1912, 4 grades, farmer, cattle breeder, shepherd, Romanian</p>

			<p>Marin Vasilina, born in 1913, 2 grades, housewife, Romanian</p> <p>Neiciu Vasile, born in 1897, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Baldău Simion (Vlai), born in 1901, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Marin Constantin (alde Marin), born in 1908, 4 grades, farmer, hunter, Romanian</p> <p>Iordan Nichifor (Iordan), n, 1907, 2 grades, farmer, Romanian</p> <p>Marin Tudor, born in 1917, 6 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Oprea Dumitru, born in 1909, 1 grade, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Iftimiu Gavrilă, born in 1906, 2 grades, farmer, Romanian</p> <p>Jalbă Ioana (a lui Jalbă), born in 1889, 4 grades, farmer, housewife, Romanian</p>
	Ion Vlăduțiu	1982	<p>Aftene A. Ghizilă, born in 1903, 3 grades, farmer, Romanian</p> <p>Dascălu Chilia, born in 1893, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Ghizilă Chirana, born in 1902, 5 grades, farmer, Romanian</p>
Visterna	Ofelia Văduvă	1977	<p>Avram I. Avram (Avram Boșorogul), born in 1904, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Avram I. Andrei (Bonea), born in 1901, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Manea Cleopatra, born in 1894, farmer, Romanian</p> <p>Mocanu Dochița (Baba Agighioleanca), born in 1902, 1 grade, farmer, Romanian</p> <p>Caranfil Ignat (Baciu), born in 1906, illiterate, Romanian</p> <p>Tudor Z. Marin, born in 1913, illiterate, Romanian</p> <p>Ion Maria (Cărăgățoaie), born in 1897, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Grigoraș Tudora (Berechetoaia), born in 1902, 1 grade, Romanian</p>
Babadag	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	<p>Iusuf Rusen, 75 years old, pensioner, Tartar</p> <p>Ibrahim Selim, born in 1932, 8 grades, pensioner, Turkish</p> <p>Kadâr Raim (Moș Raim), born in 1916, 8 grades, farmer, pensioner, Turkish</p> <p>Sinai Memet, born in 1954, cab driver, Turkish</p> <p>Rodica Tairolu, ~ 43 years old, Romanian</p> <p>Geambursi Pachize, born in 1957, Turkish</p> <p>Anife Bacî, born in 1958, Rroma, (Muslim)</p> <p>Șeila Tairolu, born in 1974, Tartar</p>

			Sibel Tairolu, ~ 20 years old, highschool, schoolteacher, Tartar Gürsun Tairolu, born in 1963, Tartar Negiatin Tairolu, born in 1957, Turkish-Tartar
Ciucurova	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	Paula Chirilă, ~ 55 years old, housewife. Romanian Elvinaz Arif, born in 1962, Turkish Sabrie Mahmudi, born in 1929, Turkish Ferdane Mustafa, born in 1935, Tartar Zecheria Mahmudi-Hagi, born in 1925, Turkish Sadie Mahmudi, ~ 75 years old, Turkish Mariana Vlăduț, ~ 40 years old, Romanian
Hamcearca	Cristina Mihală, Laura Negulescu	2007	Maria Trandafir, ~ 60 years old, cook, pensioner, Romanian Nicolae Tertiș, born in 1937, schoolteacher, pensioner, Romanian Ion Andrei, born in 1928, war veteran, pensioner, Romanian
Măcin	Laura Negulescu, Monica Beatrice Bercovici	2011	Ficria Abduraman, 54 years old, Măcin, County Tulcea, (born in General Praporgescu, County Tulcea)

County CONSTANȚA

Name of viillage	Researchers	Date of research	Respondents
Adamclisi	Georgeta Moraru	1977	Vasile F. Costea (Fircă), born in 1900, 5 grades, farmer, pensioner, Romanian Epureanu Gheorghe, 69 years old, 4 grades, smith, citadel guard, pensioner, Romanian Nejloveanu Necula, 70 years old, 4 grades, Romanian Dobre Ion (Nică), 77 years old, 3 grades, farmer, Romanian
			Dobre Ana, 72 years old, 5 grades, farmer, C.A.P. pensioner, Romanian Gheorghe P. Oneț (Gheorghită a lu' Dudu), 70 years old, Romanian
Albești	Elena Maxim	1976	Chiriș Mihai, born in 1895, 1 grade, farmer, Romanian Dinu Ion, 48 years old, 5 grades, farmer, fisherman, Romanian Voinecaru Constantin, born in 1898, 5 grades, farmer, Romanian Panduru Constantin, 64 years old, farmer, employee, Romanian Voinecaru Ioana, 1901, 1 grade, housewife, Romanian

			<p>Saime Beghin Tepic, 76 years old, 4 grades in Arabic, shepherd, Tartar</p> <p>Drăgușin Safta, 86 years old, 2 grades, housewife, Romanian</p> <p>Cadâr Adem, 66 years old, 3 grades in Arabic, farmer, Tartar</p> <p>Apselam Catige, 66 years old, 2 grades in Arabic, housewife, Tartar</p> <p>Omer Ilias, 72 years old, farmer, C.A.P. pensioner, Tartar</p> <p>Anica C. Elena, 62 years old, 4 grades, housewife, Romanian</p> <p>Dinu Gherghina, 4 grades, former janitor, housewife, pensioner, Romanian</p> <p>Mușete Marina, born in 1905, 1 grade, housewife, Romanian</p> <p>Chiță Dumitru, born in 1907, 2 grades, shepherd, Romanian</p> <p>Ilie P. Vasilca, 70 years old, housewife, Romanian</p>
	Alina Ciobănel	2007	<p>Dogaru Tudora, born in 1936, illiterate, Romanian</p> <p>Călin Ana, born in 1940, 7 grades, Romanian</p>
	Elena Maxim	1980	<p>Saime Beghin Tepic, 76 years old, 4 grades arabe, shepherd, Tartar</p> <p>Apselam Adem, 75 years old, 4 grades arabe, farmer, Tartar</p> <p>Curseit Zulcarie, 70 years old, 4 grades arabe, housewife, Tartar</p> <p>Denislam Șazie, 70 years old, 4 grades arabe, housewife, Tartar</p> <p>Nasurla Mehaișe, 74 years old, 4 grades arabe, housewife, Tartar</p> <p>Omer Ilias, 76 years old, 4 grades arabe, farmer, Tartar</p> <p>Cadâr Adem, 70 years old, 3 grades arabe, farmer, Tartar</p>
Ciocârlia	Ofelia Văduva	1977	<p>Rolea Ștefana, born in 1900, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Stoian D. Mitu, born in 1911, illiterate, farmer, fisherman, Romanian</p> <p>Bobârnac Dumitra, born in 1909, 3 grades, farmer, Romanian</p> <p>Rolea Ecaterina, born in 1909, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Teodorescu D. Ion, born in 1899, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Barbu Dumitra, born in 1912, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Munteanu I. Nicolae, born in 1906, 4 grades, senior forest warden, Romanian</p> <p>Rolea V. Ion, 74 years old, 5 grades, Romanian</p> <p>Rolea I. Maria, 64 years old, 3 grades, Romanian</p>

	Elena Maxim	1980	Arsalan Borasan, 47 years old, 4 grades, shepherd, Tartar Şamai Echerem, 65 years old, schoolteacher, Tartar Şamai Esma, 63 years old, housewife, Tartar Elmas Caduga, 94, housewife, Tartar Arsalan Negibe, 62 years old, 4 grades, housewife, Tartar
Comana	Aurel Motomancea	1970	Nejloveanu F. Gheorghe (Rasvan), born in 1902, 5 grades, farmer, C.A.P. pensioner, Romanian Militaru Gheorghe, 1898, 4 grades, tiller, shepherd, C.A.P. pensioner, Romanian Bija P. Serafim, born in 1921, 4 grades, contract shepherd hand, C.A.P. shepherd hand, Romanian Pavel I. Cristache, born in 1924, 4 grades, farmer, woodworker, carpenter, Romanian Slăvescu Ion, born in 1911, 4 grades, farmer, curelar, Romanian
Dobromir	Georgeta Moraru	1977	Banciu Ion, 81 years old, 5 grades, farmer, gendarme, pensioner, Romanian Mustafa Amide, 57 years old, illiterate, housewife, farmer, Turkish Pahonţu Maria, 52 years old, 8 grades, cook, Romanian Samoilă Stan, 76 years old, 5 grades, farmer, pensioner, Romanian
Fântâna Mare, com. Independenţa	Aurel Motomancea	1977	Amza Nurih, born in 1901, 4 grades in Turkish, farmer, tiller, C.A.P. pensioner, Turkish Iuseni A. Iusuf, born in 1910, 5 grades, farmer, fost preşedinte de C.A.P., pensioner, Turkish
			Nazih M. Ali, born in 1916, 4 grades, farmer, employee C.A.P., Turkish Regep A. Skender, born in 1904, 4 grades, farmer, beekeeper, Turkish Ahmet Raim, born in 1925, 3 grades, farmer, shepherd (shepherd la târla C.A.P-ului), Turkish
Istria	Georgeta Moraru	1977	Valenti Ion, 55 years old, 4 grades, lucrător la sifonărie, Romanian Buşe Constantin, 58 years old, 8 grades, funcţionar, beekeeper, Romanian Cilibiu Aurica, born in 1918, 4 grades, farmer, Romanian Chiţu Vasile, 74 years old, illiterate, îngrijitor de cai la C.A.P., Romanian Chiţu C. Ivan, 66 years old, 4 grades, farmer, Romanian Roşca Gheorghe, 66 years old, 3 grades, shepherd, Romanian Luca Gheorghe, 47 years old, illiterate, shepherd, Romanian Becheriu Dumitru, 72 years old, 4 grades, farmer, Romanian

Mereni	Elena Maxim	1976	Stoica Manea, 99 years old, 2 grades, farmer, Romanian Manea Anica, 67 years old, 1 grade, housewife, Romanian Voap Agere, 70 years old, 1 grade, housewife, Tartar Gheorghean Sinia, 91 years old, 1 grade, housewife, Romanian Islai Negeati, 60 years old, highschool, carpenter, farmer, Tartar Ibram Eşakai, 63 years old, 4 grades în limba Romaniană, 5 grades în limba turcă, farmer, Tartar
			Arif Agiosman, born in 1909, 4 grades, 4 grades în lb. turcă, şcoala de agricultură în lb. Romaniană Calil Şaşne, 64 years old, 4 grades in Turkish, housewife, Tartar Ametcea Ager, 69 years old, 12 grades in Turkish, housewife, Tartar
Ostrov	Nicolae Dunăre	1976	Ivanciu S. Marcu, born in 1891, 3 grades, farmer, Romanian Panache Dobre, born in 1897, 4 grades, farmer, fisherman, Romanian Tărăroi I. V. Florea, born in 1899, 4 grades, farmer, poştaş
			Coţofană Vasile, born in 1911, 5 grades, farmer, brigadier C.A.P., Romanian Sandu Gh. Gheorghe (Voinea), born in 1915, 5 grades, farmer, shepherd, croitor, paznic comunal, Romanian
	Georgeta Moraru	1982	Năstase Gherghina, 81 years old, illiterate, 81 years old, farmer, ("babă de vatră"), Romanian Dinu M. Vasile, 77 years old, 2 grades, farmer, Romanian Gheorghe P. Gheorghe (Vânătrul, Pană), 77 years old, farmer, hunter, Romanian Boboc Marin, 75 years old, 4 grades, shepherd, Romanian Boboc Elena, 70 years old, 5 grades, farmer, Romanian Iordache Ion, 84 years old, 4 grades, farmer, Romanian
Poarta Albă	Ion Vlăduţiu	1978	Arvante Constantin, born in 1904, 3 grades, smith, hunter, pensioner, Romanian Draşoveanu Gheorghe, born in 1903, 4 grades, farmer, animal breeder, beekeeper, pensioner, Romanian
Peştera	Ofelia Văduva	1977	Stoica V. Alexandru (Iepure), born in 1906, 4 grades, farmeră, Romanian Iofcea Mircea (Ceapă), born in 1900, 5 grades, 5 grades, farmeră, Romanian

			<p>Banu O. Dumitru (Mușețel), 67 years old, 8 grades, farmer, Romanian</p> <p>Ștefan Gheorghe, born in 1908, 69 years old, farmer, Romanian</p> <p>Frecea D. Maria, 75 years old, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Roman Prodan (Mocanu), born in 1902, 5 grades, farmer, shepherd, porcar, Romanian</p> <p>Stoica Gh. Alexandru, 64 years old, Romanian</p> <p>Roșca Gh. Ioana, born in 1904, Romanian</p>
Runcu, com. Pantelimon	Aurel Motomanca	1977	<p>Roșculeț Nicolae, born in 1904, 5 grades, farmer, C.A.P. pensioner, Romanian</p> <p>Croitoru Stoica, born in 1901, 3 grades, farmer, C.A.P. pensioner, Romanian</p> <p>Cârstocea Gheorghe, born in 1903, 5 grades, farmer, C.A.P. pensioner, Romanian</p> <p>Cojocarui Andrei, born in 1898, 5 grades, farmer, C.A.P. pensioner, Romanian</p> <p>Burlacu Constantin, born in 1900, 3 grades, farmer, fost președinte de C.A.P., C.A.P. pensioner, Romanian</p>
Săcele	Georgeta Moraru	1977	<p>Grama Stana (Grămulăasa), 80 years old, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Ghencea Elena, 64 years old, școala normală, schoolteacher, Romanian</p> <p>Oprea Lameș, born in 1893, illiterate, farmer, Romanian</p> <p>Vlad Emilian, 1903, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Petcu Dumitru, 63 years old, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Ghencea Elena, 64 years old, școala normală, Romanian</p>
Siliștea	Ofelia Văduva	1978	<p>Miron N. Constantin, born in 1908, 4 grades, tiller, Romanian</p> <p>Popa Valeriu, born in 1908, 8 grades, farmer, Romanian</p> <p>Bălan Stănuța, born in 1902, neștiitoare de carte, housewife, "căpătăreasa" satului, Romanian</p> <p>Bănică Olimpia, born in 1905, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Nanu Ana, born in 1916, illiterate, Romanian</p> <p>Mihai Dumitru, 68 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Mihai Elena, born in 1914, 5 grades, farmer, Romanian</p>
Șipote, com. Deleni	Elena Maxim	1977	<p>Bălan V. Elena, born in 1902, 1 grade, housewife, Romanian</p> <p>Bălan Marin, 73 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p>

			<p>Buzatu Aurel, 42 years old, școala pedagogică, Romanian</p> <p>Buzatu Paraschiva, 73 years old, housewife, Romanian</p> <p>Stanca Dumitru, 67 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Ilie Ianuș, 72 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p>
Topalu	Nicolae Dunăre	1976	<p>Munteanu I. Gheorghe, born in 1892, 2 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Crudu Vintilă, born in 1896, 2 grades, farmer, shepherd, Romanian</p> <p>Turcu Lazăr, born in 1909, 4 grades, fisherman, hunter, Romanian</p>
			<p>Pantă N. Dumitrache, born in 1912, 2 grades, fisherman, hunter, Romanian</p> <p>Vână N. Niță, born in 1912, 4 grades, farmer, fisherman, Romanian</p>
	Georgeta Moraru	1982	<p>Culea Neașu (Colțea), 82 years old, 4 grades, farmer, hunter, Romanian</p> <p>Lazu C. Ion, 78 years old, 4 grades, farmer, bee-keeper, Romanian</p> <p>Lazu Catinca, 70 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Bratu Marița, 75 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Bratu Costandin, 75 years old, 2 grades, shepherd, Romanian</p> <p>Orbocea I. Marin, 82 years old, 4 grades, smith, Romanian</p> <p>Mărgărit Domnica, 74 years old, 4 grades, farmer, Romanian</p> <p>Dănilă Elena, 77 years old, 5 grades, farmer, Romanian</p> <p>Panta N. Dumitrache, 70 years old, 1 grade, fisherman, Romanian</p>
Valu lui Traian	Georgeta Moraru	1978	<p>Cincă Marin, born in 1900, 2 grades, farmer, animal breeder, C.A.P. pensioner, Romanian</p> <p>Bechir Abib, 64 years old, 5 grades, agricultural technical school, farmer, beekeeper, C.A.P. Chairman, Tartar</p> <p>Popa Ilie, born in 1898, 2 grades, farmer, Romanian</p> <p>Popia Grigore, 64 years old, 5 grades, farmer, C.F.R.-ist, pensioner, Romanian</p> <p>Papuc Floarea, 73 years old, illiterate, C.A.P. pensioner, Romanian</p>
23 August	Ion Vlăduțiu	1978	<p>Ion Ilie, born in 1890, 4 grades, tiller, pensioner, Romanian</p> <p>Bunea Gh. Ion, born in 1906, illiterate, tiller, pensioner, Romanian</p>

			<p>Raita Dumitru (Mitică), born in 1910, 4 grades, tiller, fisherman, pensioner, Romanian</p> <p>Bosnas Anica, 98 years old, illiterate, farmer (tiller), Romanian</p> <p>Zlate Dumitru, born in 1916, 7 grades, horticulturist-farmer, government employee, Romanian</p>
--	--	--	---

TURKEY

Numele satului	Researchers	Date of research	Respondents
Polatli	Evrin Ölçer Özünel Dilek Turkyilmaz Laura Negulescu Cristina Mihală	2011	Meliha Yılmaz (80 years old) Huriye Kutlubay (75 years old) Mesude Kahraman (63 years old) Hediye Yüksel (81 years old) Meskure Kahraman (65 years old) Binnar Akatar (born in 1941) Akiye Sayden (born in 1941)
Aksakli Koyu	Evrin Ölçer Özünel Dilek Turkyilmaz Laura Negulescu Cristina Mihală Neslihan Demirkol Monica Beatrice Bercovici, Selcan Gurcayir, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania Ezgi Metin Basat	2011	Teslime Öter (65 years old) Saziye Özkuit (66 years old)
Golbasi	Evrin Ölçer Özünel Dilek Turkyilmaz Laura Negulescu Cristina Mihală Neslihan Demirkol Monica Beatrice Bercovici, Selcan Gurcayir, Paula Popoiu, Aurelia Tudor, Iulia Anania Ezgi Metin Basat	2011	Owner and manager of Tartar traditional restaurant "Mamalika"
Eskişehir	Evrin Ölçer Özünel, Dilek Turkyilmaz, Laura Negulescu, Cristina Mihală	2011	Nigar Kamışlı (75 years old) Mustafa Kamışlı (54 years old)

Tables to Bring Together Cultures: Feast Meals

Dilek Türkyılmaz*

Feasts are defined as specific days or events to be celebrated by societies collectively with joy and a feeling of pride in commemoration or with the expectance of good fortune. The Turkish word for feast is “bayram”, from the ancient Turkish term “badram”. In Persian, the word paḍrām is also used as having the same meaning as Soğdcada patrām meaning of joy, peace, happiness and tranquillity. The meaning of the word feast in Persian languages is “pati” means repeating and “rāma” means tranquillity and peace; the combination of these two words is happiness, “patirama”. This term to describe “bayram”, the feast, is sufficient to explain the meaning attributed to the concept.

Feasts are composed of a series of exhibits whose rules and structure determine by that of rituals. Feasts transform all types of art and play of the culture they are celebrated into a shared phenomenon. The most differentiating character of the feasts from the ceremonies of birth, marriage and death is that they are celebrated by a collective conscience by all the members of the society. It can be said that in almost all cultures, the highest participation in feasts are for that of the religious feasts and national festivities. Societies create feasts in such a way that they are formed by events, situations, thoughts and acts affecting all members of the community. In time, these become continuous and become a tradition. Another characteristic of feasts is that they are on specific days of the year and dependent on a specific calendar. From these aspects as a starting point, feasts are borne of societal life and are a collective concept. Feasts can be defined as institutions being dependent on calendar days shared by the society and by which the collective identity is expressed and have multi-functional complex social and cultural structures. It has the function of gathering, educating, relaxing and motivating. In the most general sense, feasts are the main elements contributing to our daily lives and enriching them. It eliminates the possibility of a mundane life; if it were not for feasts, life would be monotone and societies would

* Assoc. Prof., Gazi University, Department of Turkish Folklore.

become indolent. Commemorating days of old under guise of feasts is a means of keeping alive the hope we hold for the future.

Everywhere where there is celebration or a feast, it is inevitable to speak about food. The most important part of celebrations are the dining tables which appeal to the eye and also to the palate. In fact, to eat is in itself a culture, a lifestyle. The food culture of any society is so distinct that it may even be possible to claim, "Tell me what you eat, I'll tell you who you are". Since the existence of mankind, man has viewed all things in nature with an eye to find a way to transform what he sees into something edible. Even before ancestors of man could even be called that, since their existence, to eat has been one of the primary needs which needed to be fulfilled. Although eating appears to be, in its essence, the most basic act for responding to a simple biological need, this need is not fulfilled like the instinct of an animal but, rather, is shaped by cultural and societal habits ever evolving. Such that, it is impossible that the foods that a society eats is not affected by ideologies, and its ideologies are affected by cuisine. A national cuisine is the product of a national economy and also a reflection of its world view. On the matter, C. Levi Strauss states: "a society's way of cooking, is like a language translated without awareness of its structure". That is to say, without bring it to a mechanical state, it should be stated that, food culture and eating habits in its largest sense is a reflection of how we see the world. This approach is one on which researchers of food culture agree on. At the same time, food is an indicator of culture and is an important component of the identity of a society. By observing what a society likes to eat, the way they cook their food and the manner in which they serve it, it is possible to get a significant idea about that society. For example, let's consider the Chinese; they eat with chopsticks made of wood or other materials and not with conventional cutlery. This is because the Chinese have respect for the essence of the food and do not wish to use sharp utensils to "tear" the food, leaving this "barbaric" act to be conducted before the food is served. It is for this reason that they cook foods, including chicken and meat, for only a few minutes. The philosophy of the Chinese is reflected in their cuisine. Of course, economy also has a part to play in this outcome. To separate each part, to cut into small pieces means a more economic usage. In summary, national cuisine holds as much importance as national costume as a cultural code which is a mirror of national history, the approach to life and world perspective.

Without a doubt, the feast meals of societies are the most colourful, most ornate and richest indicators of their identity. It is for such reasons that this study will consider the feast meals of the Turks and Romanians in the regions, cities and villages of Romania between 31 May - 6 June 2011 in Bucharest, Costanta, Cumpăna, Maşin, Tulca and Independenţa and between 7-15 September in Turkey in Ankara, Eskişehir, İstanbul, Tekirdağ and Kırklareli.

During the research carried out in the field, it was observed that, whether in Romania or Turkey, meals of the Feasts are a reflection and indicator of the richness of the cultural structure.

Romanian Feasts and Feast Meals:

Paște (Easter):

Easter, commonly called Paște among Romanians, is among the most important religious feasts in Christianity. It is a celebration of the resurrection of Jesus on the 3rd day of his crucifixion. Historically, Christians give meaning to Easter with two events:

1. It is believed that the Archangel Gabriel declared to Mary of her pregnancy on 25th of March. It is the common belief that Jesus was born 9 months later on 25 December.
2. It is believed that Jesus was crucified on a Friday. After his death, the inanimate body of Jesus waited in hell for 3 days. At the end of the 3rd day (Easter Sunday), the spirit of Jesus entered his body, leading to his resurrection and rise to heaven. In a sense, Christians celebrate the victory of Jesus over death.

Besides this, in Eastern Europe, Easter is celebrated as St. George's Day. Saint George or Aya Yorgi is a well known legend. St. George is one of the 12 disciples of Jesus and is known as a dragon hunter and rescuer (much like Khidr) who is famous for his evil-warding weapon - a large, metal sword-like axe.

Although there are differences among the religious orders, Easter is approximately the periods from the end of March until the end of April. Easter Day is usually not a fixed date; but it is generally celebrated on Sunday in churches all around the world and is named as the Feast of Easter, Easter Sunday or the Day of the Resurrection. Easter is celebrated by all Christians. Besides the Mass, which is widely conducted in churches, there are different traditions of celebration, depending on the country where it is celebrated. Among those the most common is the offering of Easter bunnies, rabbit shaped chocolate made specially for Easter and Easter eggs. In Romania, among the common tradition we encountered during the research was Lent, the fast of 40 days before Easter where people do not eat any animal products or meat. They start the fast with a dish prepared of boiled wheat with sugar, candy and lemon rind. A crucifix is made on the top of the dish distributed at the cemeteries. This dish is called Koliva (Duna Narcis/Kumpana/45). The same practice is described by Vladur Amrelia: "In the basket we put kozanak, painted eggs, a bottle of wine, salt, a knife and a roasted meat called Friptura. The priest recites a prayer on the basket and says 'Jesus was born.' And everybody says 'Jesus was born.' Afterwards, cemetery is visited. Eggs and koliva is given is given in cloth bags for the dead. If a child had died before being baptised, an egg is put on his/her grave so that he/she can eat it in the afterlife. Further, a name is

not given to a child before baptism. In the past, food was tasted with the same spoons, but nowadays it is served in plastic cups separately. As this ceremony is conducted at the cemetery, it is also called Feast of the Dead (Vladur Amrelia/Çukurova Village/65).

It is believed that it is meritorious to eat bread and drink wine on the first day of the Feast of Easter (Duna Narcis/Kumpana/45). Also, the Romanians exchange greetings for a month in memory of the resurrection of Jesus. It was stated that lamb and oven-cooked lamb soup and borç soup is made during this Feast (Lache Eva/Indipendenza/48).

On Easter Day, a special Easter pastry is prepared (a sweet bread), eggs are boiled (painted Easter eggs), candles are burned, prayers are recited. Romanians prepare a desert called Kozanak. Kozanak is a must of Paşte. Another element symbolising Easter are the painted eggs. The yoke of the egg symbolises the sun goddess, at the centre, while the white represents the other fertility goddesses. The egg is symbol of birth, life and resurrection. It's also symbol of beginning, continuity, growth and fertility. The eggs are rolled down from hills. A custom mostly carried out by Catholics is hide chocolate eggs in the garden so that the children can play the "Easter egg hunt"; sometimes small toys are put inside the eggs. The eggs are generally painted red and green. The reason for these colours is to represent the blood of Jesus, flowing on to the grass, the reason for these two colours to be used in Paşte. When colouring the eggs, onion skin is usually used.

Also on this day, a dish called Drop is made. This dish is made from the offal of the lamb and pieces of veal are also added. Lung, liver, kidney and heart are chopped up and are placed in the tripe and an egg is crack on top. It is then cooked with onion, marar (tongue), "çimburu" and salt. Another meal made in Paşte is "Kara sarma" (vine leaves stuffed with pork). A drink is prepared from a plant called "sock" and tastes like lemonade. This drink is called "socate". With the leaves of the Sock, eggs are painted. To prepare the Socate, 10 flower of sock, 10lt of water, sugar, "drojdiye" (a type of yeast sold in stores) is needed. In this feast, it is customary to drink alcohol. The feast is prepared by the lady of the house and the children also help. It is common custom to go to the forest and feast in the outdoors in nature during Paşte. The most significant reason for this is to that, nowadays, Easter has lost some of its real meaning and is celebrated as a feast of spring. Just as it can be seen with the feasts celebrated by the Turks such as "Hidirellez" and "Nevruz", these feasts have become a celebration of nature and aspects of spring come to the forefront.

Kraçun (Christmas):

Every year, on the 25th of December, the Christian festival of the birth of Jesus is celebrated. It is also known as the Feast of the Birth, the Holy Birth or the Feast of the Birth of Christ. Christmas is celebrated every year on the 25th of December by the

Christians world. Celebrations start on the 24th of December as Christmas Eve and in some countries continue until the 26th of December. Some Orthodox Churches like the Armenian Church celebrate Christmas on the 6th of January, which corresponds to 25 December according to the Julian calendar. Nowadays, Christmas preparations start months before and it is celebrated joyously in Christian countries. The birth of Jesus is celebrated under the name Kraçun by Romanians. At Kraçun, Romanians sacrifice a pig as one of the most important traditions (Maria Ivanova/Maçin/58). All Christians living in Romania strictly abide by this custom. The important tradition of Kraçun is that the pig is slaughtered by the man of the house and those who have helped in this act must be offered the meat of the pig. Besides the tasting of the meat on the day by those who have assisted, the meat must not be distributed to any neighbours. Sausages and ham is made out of the meat of the pig. The head of the pig is boiled and the gelatinised broth is stored and used in winter. Nowadays, there are six different dishes prepared from this pork.

1. kırnatz: it is made by stuffing the intestines of the pig, like "mumbar", with salt, pepper, oregon, pimento and garlic.
2. leбір: If the intestines are stuffed with kidney and liver, it is called leбір/ lebor. Garlic is not used.
3. toba: it is made from the tripe of the pig. It is sliced into thin strips.
4. reçitura piftiye (meaning "cold"): ear and legs are boiled until they separate from the bone and garlic is added. The broth and meat are separated. Garlic is added to the meat. Water is added. By doing this, it is cooled; alluding to the name of the dish.
5. fliptura: roast pork
6. sarmale: vine leaves stuffed with pork

In addition to these, many different types of salads are made on Kraçun such as salad with pork, salad with fish, salads with mushrooms and mayonnaise. Drinks such as wine, tsuika and "raki" are taken with meals and meals are followed with "kozanak".

Feasts of Turks - Tatars and Meals of the Feasts:

Today, the majority of the Turkish population in Romania live in the cities of Costanta, Mecidiye and Tulca in the region of Dobruca. However a minority Turkish population can also be found in cities such as Kılıraş, Bucharest or Galat. In addition to the Tatars and Romanian Turks, Gagauz Turks can also be found in Romania. The Turks and Tatars living in these regions are quite different than those living in Anatolia with respect to their tradition, way of life and food culture. As a natural result of the cultural unity and collective conscience, the feasts are celebrated similar in both geographies. During the feast celebrations the rituals which take place and the feast foods are almost similar.

The Feast of Ramadan and the Feast of the Sacrifice:

Known as the "month of compassion", Ramadan is the month most anticipated by all the Muslims; preparations start weeks before, and the month is enjoyed to the fullest, leaving behind a renewed longing for the next Ramadan to arrive. The breaking of the fast at sunset and the pre-dawn meal (sahur) brings abundant tables and times of joy. The pastry dishes such as the "Köbete", "cantık", special ramadan bread, "sarımca" and "çiğbörek" accompanied with "ayran" [yoghurt drink], fruit compotes of apple, pear or quince are the main dishes honouring these tables. (Kamile Davut/Başpınar Village/48). These pre-dawn meals, called "temrit" in Romanian, is traditional with rice and soup (Efruze İsmail/Maçin/73). Especially on the night of Q'adr, or the Night of Destiny, abundant tables are set, with a tradition to invite guests for dinner and reciting of prayers. After this blessed month, next comes the ceremonial Feast of the Sacrifice.

The Feast of the Sacrifice is very similar between those celebrated among the Turks and Tatars living in Romania and those living in Turkey. On the morning of the Sacrifice, after leaving the mosque, hands are kissed and greetings are made and everyone gathers to dine at the table of the feast for which the preparations were made three days before. Feast tables must always have "sorpa", a soup made from lamb, "sarma" (stuffed vine leaves), a hot bean dish with meat, the "temcit" cooked rice and baklava. The guests are always offered baklava with coffee, tea or fruit juice. The "pide" with meat, cheese, zucchini are baked specially for the occasion. In addition to these, cakes with sultanas, walnuts and other fruits are baked. Deserts such as "Kadayıf" or "Tulumba" are not as often preferred in place of the baklava. "Kadayıf" is more a desert type found in Costanta (Kamile Davut/Başpınar Village/48).

The Feast of the Sacrifice is a tradition and obligation of Islam dating back to 1,500 years and is still actively performed in Turkey and Romania among Turks and Tatars, keeping the sacrifice ritual alive. Differing from the Feast of Ramadan, the ritual is to make a sacrifice where the meat of the sacrificial is distributed. The sacrificial animal is generally a sheep or ram. It is not very common to encounter that "kavurma" made from the meat of the sacrifice is served to guests; but to eat the meat from the sacrifice is considered meritorious (Kamile Davut/Başpınar Village/ 48), (Şukriye Dalıp/ Babadağ/56). Those who can't afford to make a sacrifice buy meat and prepare kavurma (Ceta Eyup/ Maçin/ 55). Ceta is Romanian women with a Turkish husband who informs that she prepares baklava, sarma and pastries on the Feast and celebrates the Turkish feast in the proper traditional way. The meals of the Tatar Turks, who go by the saying "etle raki, Tatar'ın hakkı" [a Tatar has the right to meat and Raki], always include meat in their dishes and also celebrate the feast traditionally. The Turkish populations in Turkey and Romania celebrate both the religious feasts according to the rituals and obligations of their faith.

Hidirellez

After a trying winter, spring comes... The coming of spring is celebrated in many cultures and civilizations for many thousands of years. The awakening of nature each year gives hope to people. This hope blossoms in people with the same feelings in many a different region. In our region, we celebrate it under the name "Hidirellez", in other places around the world it is the Day of Saint George, "Aya Yorgi" or "Kara Sara". Societies celebrate the coming of the spring within their own beliefs and way of life.

It is believed that on the night of the 5th of May, the Saint of the Lands, Khidr and the Saint of the Seas, Elijah, meet; the land, seas and skies witness the event and nature is awakened. This awakening symbolises that spring is over and summer has started. In Anatolia, and other regions, this night is celebrated with great joy. One of the most celebrated feasts among Turks in Romania.

On the day of Hidirellez, eggs are painted and they are knocked against each other, similar to the traditions of Paşte. This ritual is to wish abundance and prosperity throughout the year. In the past, persons used to bathe in the Danube River before sunrise, in honour of Elijah and Khidr. It is thought any paths taken on by them are considered blessed on that day. Hidirellez is celebrated among the Turks living in Romania and in nature, by the water or at the cemetery with meals being served. Among the most common foods are pide, rice pudding, sorpa, köbete rice, pesmet and kozanak. Sometimes sheep is barbecued or cooked in the oven. In those days where the arrival of summer is being celebrated and swings are made, music is played and songs are sung and the day is enjoyed. After returning from the Hidirellez celebrations, an invocation prayer is recited. Among the Tatar Turks a special kind of Hidirellez bread is made; it is called "Kalakay" and there is a story behind it. In the past, this bread used to be baked in a wood oven. On the day of Hidirellez, they used to bake a large size Kalakay. It was a tradition to wrap the bread in a cloth and the young boys and girls of the village climb a hill and roll the bread down that hill. They used to believe that the more pieces the bread broken into at the bottom of the hill, year would be as abundant. Then they used to set up a picnic and share the bread together.

A celebrative feast similar to Hidirellez is the "Tepreş" of the Tatar Turks living in Romania. This feast is celebrated on the first week of June; people gather in open areas and the coming of spring is celebrated with joy with food and amusements.

In conclusion, the Turks and Tatars in Romania and those who have migrated to Turkey are gathering around the same feast tables and share common tastes. These common tastes stem from the joy of sharing a common past. On the other hand, although they do not share a common cultural past or faith, Rumanians have similarities in the way they celebrate the feasts and the foods they enjoy. Traditions like painting eggs, dishes such kozanak, sarma or sarmale, baklava, mamalika have much deeper

roots. Romania is the only Balkan soil where Turks have co-existed in centuries in peace and as friends without any hostility. During the interviews we were told that Turks and Rumanians are happy with being each other's neighbours; neighbours who celebrate their feasts side by side throughout the years. Whether Hidirellez or Easter, they have painted eggs together and have internalised the belief that eating the sacrificial meat is a blessing. They have been guests to each other feast dinners; they have enjoyed the meals and the sweet taste of culture of each other. From this aspect, all feast meals in Romania, but especially those of the feast, is an important concept of this sharing the common taste.

References

- Belge, Murat (2001), *Tarih Boyunca Yemek Kulturu*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Beşirli, Hayati, "Yemek, Kultur ve Kimlik", *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 22. Sayı: 87.
- Dalby, Andrew; Sally Grainger (2001), *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kulturu*, trans: Betül Avunç, İstanbul, Homer Kitabevi.
- Hatemi, Husrev (1996) "Beslenme İle Kultur İlişkisi", *Sanat Dünyamız*, Yapı Kredi Yayınları. İstanbul
- Goode, Judith (2005), "Yemek", Trans. Fatih Mormenekşe, *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 17. sayı 67, pp. 172- 177.
- Tezcan, Mahmut (2000), *Türk Yemek Antropolojisi*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Resource Persons

- Ceta Eyup. 55 years of age, Maçın (housewife)
- Duna Narcis. 45 years of age, Kumpana (housewife)
- Efruze İsmail. 73 years of age, Maçın (housewife)
- Kamile Davut. 48 years of age, Başpınar Koyu (housewife)
- Lache Eva. 48 years of age, İndipendenza (housewife)
- Maria Ivanova. 58 years of age, Maçın (housewife)
- Şukriye Dalip. 56 years of age, Babadağ (housewife)
- Vladur Amrelia. 65 years of age, Çukurova Village (housewife)

The Royal Dinner, Festive Dinner, in the Poetic Text of the Romanian Folk Ballad

Sabina Ispas*

“The sung tale,” according to a term we used in other works¹ following suggestions in Albert Lord’s well-known book *The Singer of Tales*², is what Al. I. Amzulescu, the author of the two Romanian typologies – that of the epic heroic song and that of the family ballad – identified as the “ancient song for listening” or, as the professional interpreters of the genre call it “ancient song for listening over drink and food.” The sung tale has an emblematic function for the Romanian folk culture and for positioning its identity in the European context. It has been perceived as such by the progressive-minded intellectuals of the “century of nations” (the 19th century)³, and has been collected, analyzed, systematized and put to use by outstanding specialists in the past century. To many of those who have perused those texts in verse that were put to music, at least two of the three species that express them, i.e. the epic heroic song and the family ballad, not the oral diary, that we believe to be a recent species in point of themes approached, carry over to modern times an exceptional image of a kind of Romanian medieval poetry very close to the geste songs, to the *Nibelungen Lied* or the *Chanson du Cid*, the tale of *Digenis Akritas* and the south-of-the-Danube “epos.” Some of the specialists acknowledge the aulic origin of some of those songs, without ignoring however the presence of a folk ballad generated in the farmers or town dwellers communities. Because of that reason, in the thematic typologies designed so far one has included different coherent chapters referring to life at the feudal court; in the catalogues of narrative subjects and variants made up by Al. I. Amzulescu they are actually identified as songs “on the feudal court”

* Head of the “Constantin Brăiloiu”, Institute of Ethnography and Folklore Romanian Academy.

¹ Sabina Ispas, *Povestea cântată. Studii de etnografie și folclor* [The Sung Tale. Ethnographic and Folklore Studies], București, 2001.

² Albert Lord, *The Singer of Tales*, Cambridge, f.a.

³ In 1852 they printed in Iasi the first booklet ‘put together’ by Vasile Alecsandri, *Poezii populare. Balade* [Folk Poems. Ballads], which was the first collection of Romanian folk poetic texts translated into French, English and German available to Western Europeans.

(epic heroic song and ballad) and are laid alongside chapters on outlaws, robbers, social uprisings or shepherd work. To all these, we have added another category of songs having fantastic subjects dealing with the search for a future wife, the struggle with her or for her, the category of "wooing songs" which we have considered separately from the already set categories of the typologies above in view of specific thematic criteria and operating decryption of specific symbols and allegories.

Just like modern urban agglomerations, cities or "cultural capitals" where various political, cultural strategies are designed and implemented by means of institutionalized structures, the old feudal courts used to have well designed and articulate systems by means of which the lord – king, prince, master – was sending over messages to his vassals, servants and even to the people he ruled. They were messages about the personality of the lord and of those close to him, about the capacity and rights of the ruling family, the king was directing the attitude his subjects were expected to adopt with respect to major events occurring in the country he ruled and with respect to the manner in which every group was expected to act under certain special circumstances. In the poetic texts dealing with those themes – each having its own individuality – referring to the feudal court and reporting events in armed confrontations whose protagonists were Romanian heroes and enemy armies, or feats of famous outlaws or robbers, a special paragraph is reserved to that ceremonial moment when the heroes and their companions take a communal meal. When following the above mentioned motif in several typological variants of the epic song, one can conclude it represents a moment that is attributed specific functions and, implicitly, symbolic and even allegoric messages. The messages were transmitted to the various social categories and groups by means of the song, in the special context which was the "grand dinner," a significant event in the protocol of the voievode, nobleman or merchant court. This kind of gathering was occasioned by major religious holidays during the year, name day celebrations, visits by foreign emissaries, but also weddings and christenings. On such occasions, a more or less extended community was getting together. It was a community based on kinship, blood relations, marital or spiritual relations, but also on those determined by tasks and hierarchies of a social, political or some other nature. It was there and then that such epic songs were sung. Their content was mostly heroic, describing exceptional military feats, dynastic histories, family dramas or fantastic tales meant to set an example of what a good vassal should or should not do, of how a brave knight should behave in battle. Anton Maria del Chiaro writes about the pattern followed in music playing at such a royal dinner: "After the salvos, music starts, i.e. the trumpets, drums, cymbaloms, flutes etc. while church music is played within. *They order the gipsy music to play the violin and kobsa, and even sing, as the prince wishes*" (o.n.)⁴.

⁴ Anton-Maria del Chiaro Fiorentino, *Revoluțiile Valahiei* [Revolutions of Wallachia] (According to the text re-edited by N. Iorga). In Romanian by S. Cris-Cristian, with an introduction by N. Iorga, Iași, 1929, p. 34.

While speaking about this event – the royal dinner – with various functions, starting with the sacred, ritual, ceremonial ones and ending with those explicitly linked to social, protocol strategies we will try to decode, to the extent made possible by the known context and the available documentary sources, the messages conveyed by the verse in those poetic fragments, some having, as already mentioned, obvious roots in medieval culture. In order to highlight the role of such an event in the life of a community we quote one of the remarks belonging to Matei Cazacu, the well-known historian: “The fundamental role of the banquet in this world needs no more emphasizing: starting from the Persian, Hellenistic and Roman-Byzantine monarchies, to the Knights of the Round Table and the lords who actually feed their vassals «crumbs», to the Sun-king who sends one of his favorites a chunk of meat he himself has torn off in order to signal his goodwill; from the raising of goblets to the lord’s health while cannons and rifles were fired to the introduction, in the area of Romania, of the various courses of meal while the fiddlers were improvising special tunes for the salty, hot, peppery or sweet ones [...], the banquet represents the summit, the apotheosis of a religious holiday, of a day celebrating victory in battle, of a day when the chosen ones meet again”⁵.

Ancient times literature bears witness to the ancient significance of the communal taking of food – food and drink – in a special setting, occasioned by exceptional events. We could quote an age-old mention about such a protocol dinner organized, it seems, right in the south of present Romania, close to the Danube some time in the third century BC (292 BC). Diodor of Sicily and Pausanias tell about an episode that occurred during the failed campaign that Lysimachos, successor of Alexander the Great as the master of the Balkan Peninsula, conducted in the land inhabited by the Getae in the basin of the lower Danube. Dromichaites, the Getae’s military leader, defeated the Hellenistic sovereign; the latter was taken to the Geta’s residence. Instead of killing Lysimachos, the Geta threw a magnificent dinner for him and his companions. They were served expensive food and were given wine in silver goblets, while the Geta and his people were sitting at a modest table and drinking wine from animal horns and from wooden cups. When the Greek commander expressed his bewilderment at the different treatment the defeated and the winners had been given, Dromichaites, in his turn, asked a question of his guest; he asked the great commander to explain the reason why he had given up his luxurious and opulent life in order to come to a barbaric land, with an austere lifestyle and unfriendly climate. The reason, attested in ancient literature in the case of other similar contexts as well – e.g. the battle at Plateea between the Greeks and the Persians - points to the special role a conviviality setting had, and continues to have even to this day, for negotiations. We learn from history that the two leaders decided the Danube should be the border and, in order

⁵ *O lume într-o carte de bucate* [A World in a Cookbook]. A manuscript from the age of Brancoveanu. Text transcription, foreword and afterword by Ioana Constantinescu. With an introductory study by Matei Cazacu, București, 1997, p. 8.

to further strengthen a peaceful relationship established on that occasion, the two became kin through a matrimonial relation transacted during that same exemplary dinner, following which the king of Tracia was released.

We can find information on the protocol of royal dinners specific to Wallachia and Moldavia in chronicles, in Romanian and foreign memoirs, in protocol literature. We learn, more specifically, about the importance of the event conducted according to rigorous rules and standards, more especially for the political strategies designed by Romanian voievodes for the home policy, with respect to the landlords, and also for the foreign policy, with respect to emissaries, official representatives of a sovereign power or travelers, often times spies, who were crossing the Romanian territories on their way to and from the East. Traveling impressions provide interesting information on the eating habits of Romanians belonging to various social categories or groups, as well as on the types of activities – agriculture, fishing, animal husbandry, poultry breeding, hunting – producing the basic or the preferred food of Romanians. In the middle of the 17th century (1653-1656), deacon Paul of Aleppo describes such a royal dinner and we can learn, from his notes, that in Moldavia ruled by king Gheorghe Duca they had preserved an old Byzantine custom according to which the emperor was eating at a separate table than that of his dignitaries. Official banquets, feasts, royal dinners offered the king the occasion to reward loyal dignitaries and punish disloyal ones.⁶ A well-known description of Stephen the Great, voievode of Moldavia, done by a chronicler is reminiscent of that practice and makes us shiver: "often times at feasts he used to kill without a trial – the mentioned text explains -, but otherwise he was a straight, hardworking person who knew how to covertly go about his actions". Such a tense dinner during which conflicts break out is also described in the epic heroic song *Of Naftal*.⁷

In the Romanian language, the terminology used to denote this action of food (and drink) consumption, either on one's own or in a group is of various origins and quite nuanced in point of significance and functions. Let us mention: *agapă* (<Fr. *agape* <Lat.

⁶ "Then <the king> dressed his country landlords in rich attire according to the custom of kings at the grand holidays. On that day they waited at the table from beginning to end, as <that> is their custom at the grand holidays of Christmas, New Year, Epiphany and Easter Sunday. But the following day after the holiday, the landlords sit at the table with him <the king> and other people wait on them as they will on all the other days of the year.

When the plates <with food> were brought from the kitchen <to the dining room> upstairs, there was beating of drums and tambourines, pipes and trumpets were sounding, and music was accompanying them. That was what they were doing every time the king was drinking from his goblet. [...] – acc. *Călători străini despre țările române* [Foreign Travellers on Wallachia and Moldavia]. Vol. VI. Partea I Paul de Alep. Îngrijit de M.M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru. Partea a II-a Evlia Celebi. Îngrijit de Mustafa Ali Mehmet, București, 1976, p.112.

⁷ "Cooks were given orders/To bring food to the table/To roast chicken/Poisoned on the inside,/Cooked specifically for Naftal [...] / - Come to the royal dinner!" – acc. Al. I. Amzulescu, *Balada familială. Tipologie și corpus de texte poetice* [Family Ballad. Typology and Body of Poetic Texts], București, 1983, p. 215.

lit. agape – “communal, brotherly taking of food by the old Christians, a feast having an intimate, friendly character); *ospăț* (< Lat. *hospitium* – “grand dinner with lots of courses organized on the occasion of a holiday or a celebration of some sort etc., a party with a grand dinner, dinner, food”), *petrecere* (from *a petrece* < Lat. *per-traicere* – “reunion of friends organized on the occasion of a holiday or a celebration”), *banchet* (< Fr. *banquet* – “festive dinner meant to celebrate a person or an event”), some of the words referring to this “grand dinner,” all the meanings of these terms of Latin origin being present in the most widespread word in the Romanian language that means “what is eaten, food” and which is *masă*. *Masa domnească* [The Royal Dinner] is, for the Romanian culture, an exemplary dinner.

In order to present this theme – description of the royal dinner in the poetic text of the ballad -, we have selected several specific texts we are going to use: *Descriptio antiqui et hodierni status Moldaviae* (1714-1716), a monographic synthesis having an encyclopedic character, written by prince Dimitrie Cantemir, *Wallachia Revolutions* by Anton-Maria del Chiaro Fiorentino, a work which, for the 18th century, according to N.Iorga “is the equivalent for Wallachia, for the Wallachian principality, of the work that the princely author Dimitrie Cantemir has dedicated to Moldavia [...] with much more scholarly expertise,” and, last, pages of Romanian ceremonial literature written in 1762 by second chancellor Gheorgachi in Iasi at the order of voievode Grigorie Calimachi, known under the title *Condica ce are întru sine obiceiuri vechi și nouă a prea înălțaților domni* [A Record of Old and New Customs of the Most High Princes]. Each of the quoted authors reserves sufficient room for the presentation of royal dinners so we can understand the custom of the formal dinners the ruler offered to the landlords, his subjects holding various ranks and having various responsibilities, was a component of the strict protocol of royal courts in Wallachia and Moldavia. In fact, the exceptional moralizing work specifically written for the training of future royals into the rules and duties a ruling prince is expected to know and follow, *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie* [The Teachings of Neagoe Basarab for His Son, Theodosie], includes a special chapter on *Cum să cade domnilor să șază la masă și cum vor mânca și vor bea* [Proper ways for royals to sit at table and how they shall eat and drink]. Those same works point to the fact that most royal dinners were organized on the occasion of great holidays – Christmas, New Year, Epiphany, Saint George’s Day, Easter Sunday – when homage was paid to the king, accompanied by congratulations and presents, while the sovereign, in his turn, was presenting gifts to his visitors, using the opportunity in order to assign dignities and duties to the landlords, or withdraw such dignities and duties. Solemn dinners were also organized on the occasion of royal weddings, of receiving foreign emissaries etc., when use was made of “that glorious and ancient custom” of entertaining the people present with exemplary sung tales describing moments in the life and valiant deeds of glorious heroes. “If it is a holiday – prince Cantemir writes – the table is laid in the small Divan. The sounding of trumpets

and drums indicates the meal has been prepared [...]. Once the king stretches his hand to get food, cannons are fired and music is plaid, both Christian and Turkish music"⁸. Chancellor Gheorgachi too is mentioning those royal dinners: "There was the custom in the days of previous kings, when the debt of the land was smaller, to constantly have royal dinners, and table was set in the small Divan, paid for by the treasury, and invitations to the royal dinner sealed with the royal seal were sent to the bishops and all the landlords that happened to be in Iasi at the time [...] And when the King was sitting down to table, cannons were fired"⁹. Anton Maria del Chiaro bears witness: "I believe it is useful to describe the dinner offered by the king to the landlords at Easter, so the reader could get an idea about the expense for the other festivities at court [...]. Once the king sits down to table, the orchestra made up of trumpets and drums starts singing in the yard..."¹⁰

These royal dinners were beautified, at the very moment they were going on, by fiddlers' songs: "Three green sprouts/In the middle tent/Among other smaller tents/A grand dinner is spreading/All the captains around it/Who is sitting at the table/Their beards nicely combed,/Their hair hanging on their shoulders,/Their weapons shining,/Their swords nicely painted?/They are the lords of Severin,/The Caimacams of Olt/And the town lords/Sitting on the right of the king,/Right in front of the tent;/On the king's left/And on the lords' left,/The Buzestii and the Căpleștii are sitting/Captains of armies," Petrea Crețu-Șolcanu is telling his listeners in the ballad on *Radu Calomfirescu*¹¹.

The arrangements at the place where the wedding dinner was to take place is described by Anton Maria del Chiaro as follows: "...in summer time, it is celebrated in a large tent decorated with branches and fruits, in the middle of the yard or the garden, in an admirable setting.[...] If a king's son is present, he is seated at the head of the table"¹².

If we watch the manner in which the grand royal dinner is presented in the poetic text of the sung tale, we can identify several components that seem to be sub-units constantly present in the composition of that fragment, similar, in a way, to those 'narrative-nucleus syntagma' we have mentioned on some other occasion¹³. In the poetic structure of various ballads, the description of the grand royal dinner stands out as a

⁸ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei* [Description of Moldavia]. Traducere de pe originalul latinesc de G. Pascu [...]. Ediția II-a revizuită și completată cu indice, București, [1935], p. 167.

⁹ *Literatura românească de ceremonial. Condiția lui Gheorgachi, 1762*. [Romanian Ceremonial Literature. Gheorgachi's Register] Studiu și text de Dan Simonescu, București, 1939, p. 281.

¹⁰ Anton-Maria del Chiaro, *quot. work*, p. 32.

¹¹ G. Dem Teodorescu, *Poesii populare române* [Romanian Folk Poems], culegere de ..., București, 1885, p. 537.

¹² Anton-Maria del Chiaro, *quot. work*, p. 40.

¹³ Sabina Ispas, *Sugestii privind conceptul de "sintagmă nucleu-narativ" în cercetarea actuală a epicii populare versificate* [Suggestions on the Concept "narrative-nucleus syntagma," in "Anuarul I.C.E.D., Seria A, nr. 3, 1981, p. 229-242.

commutable text unit, with relative stability, used more especially in the poetry of the sung tale whose theme refers to daring, brave deeds, associated more particularly with the feudal court or the solemn, if not exactly ritual, contexts we sometimes identify as "initiation." First, the singer specifies the tale to be told is occasioned by, or prepared for this special event which is the "grand dinner": "Green hedge, /Listen to me, guests at this *grand dinner*, /I'm going to sing a little song to you, /It's going to be a short song, / But you will enjoy it, /It's a song to be listened to, /Over drink and over food"¹⁴. We are therefore dealing with a specific time and place. The people attending that reunion are personalities with a special standing, having high lordly duties and ranks; far from being a random collection of participants, the guests are brought together and seated at the table according to well-established rules. In the above-mentioned work, the same Del Chiaro points out the order that is to be observed when the guests are seated: "They all go to the dining hall, led by the prince. They take their places behind the prince in order to serve him. [...] The high dignitaries follow, according to rank, one facing another, in the following order": the highest of all lords, the minister of interior, the chancellor, sword bearer, treasurer, lord steward, minister of foreign affairs, taster of the king's drink, lord in charge of royal horses, purveyor, the lord in charge of royal food, cavalry commander, the lord in charge of royal bread, lord in charge of the royal chambers, the police prefect, the prisons prefect¹⁵. Here is how singer Șerban Mușat "former artillerist" in Bucharest (1884) describes a royal dinner in the song on Ștefan-Vodă: "In the city of Bucharest/At the grand royal house,/At the court of the voievode /A grand table is laid,/Surrounded by high landlords/The landlords of the council/The upholders of Tsarigrad/Servants of the emperor"¹⁶. The sung tale *Fagul Miului* [Miu's Beech], interpreted by Ioniță Nicolae-Pantelimonenu (January 2, 1885) begins with a description of the same royal dinner: "At the grand royal court/To be seen in Bucharest/A grand table is laid/Surrounded by high landlords/The landlords of the council/Of the council and the voievode,/The caimacams of the borough"¹⁷; "Green flower, royal flower/In the city of Bucharest/At the grand royal house/One can see in Bucharest/House with lots of high stairs/And many round balconies/In the

¹⁴ Al. I. Amzulescu, *Cîntecul epic eroic. Tipologie și corpus de texte poetice* [The Heroic Epic Song. Typology and Body of Poetic Texts], București, 1981, p. 242.

¹⁵ Anton-Maria del Chiaro, *quot. work.*, p. 32-33.

"And when the King sat at table, cannons were fired. The Foreign Minister hoding the staff, the Spatharius with his sword on his shoulder and his mace in his right hand, resting on his chest, wearing their mantles, are standing behind the King. The lord in charge of the king's drink wearing his mantle made of 7 metres of taffeta tied above his shoulder is issuing orders; the vodka served before dinner and the wine are poured by the man in charge of glasses; and the lord in charge of the king's drink hands the glass of vodka and that of wine to the King [...] – acc. *Literatura românească de ceremonial* [Romanian Ceremonial Literature], p. 281.

¹⁶ G. Dem. Teodoreacu, *quot. work.*, p.

¹⁷ Idem, p.

middle of the house/ A grand table is laid/Surrounded by high landlords../And who is sitting at the table?/Landlords of the Divan/The upholders of Tzarigrad/The emperor's supporters/Caimacams of the city/Stalwarts of the village.../The head of the table is uphill/And there Voievode Minea is sitting"; There is a sacred undertone that places the entire event in an obvious ritual context. One can infer that from the poetic text where the grand table is laid "at the gates of Heaven, /Up above in the sky/A grand table is laid/Surrounded by all the saints."¹⁸

In all the variants we analyzed, the royal dinner is attended by men alone, according to the customs at the princely courts in Wallachia and Moldavia. A separate dinner is organized for the ladies in the king's wife apartment according to the same protocol rules their husbands must comply with¹⁹.

At the grand dinner where Dobrisan, the bastard brother of the king, is denounced, the people in charge of the balance of power in the state are three landlords whose power and authority exceed even the power and authority of the king. Their task is to protect the country against any turmoil: "Who was sitting next to Minea-voievode?/ Three high landlords/Wearing their bear caps,/Not subjects of the king;/They pay no tax to the emperor/They are responsible only to God" (Al.I.A., *Cântecul*, p.259) Such a reunion of men having a rigorous protocol can be correctly interpreted only if we can identify other additional components of the message expressed by specialized forms and images. The first such component is the menu served at the dinner. After all the display of authority expressed by the presence of landlords with high ranks and social positions, we expected to see a description of a princely feast similar to those known in history. Yet, the food served is neither mentioned at all, or we have the description of a rich and refined dinner where courses exclusively based on fish are served: "What are they having for dinner?/Only pike and sturgeon,/And yellow crucian/And small fish,/ The landlords love so much/And what kind of wine do they drink from their glasses?/ White, ripe wine/From vineyards in Moldavia/From vineyards in Wallachia/From the princely cellars" (G.Dem.T., *Ștefan Vodă*). "What are they having for dinner,/What sort of food?/ Only pike and sturgeon,/And yellow crucian/And small fish,/The landlords love so much/ The landlords were eating and drinking,/And raising their glasses/Enjoying the feast" (*Miu's Beech* –G.Dem.T.) In The Song of Antofita, *Antofita Violin* – an epic text in verse sung with subtle ritual and social connotations – the dinner attended by the

¹⁸ Al. I. Amzulescu, *quot. work*, p. 301 – tip *Sf. Vineri*.

¹⁹ "The Queen still obeys the custom of offering dinner to the ladies; the lord in charge of the Queen and other people from the harem were present; [...] When the King was asking the high landlords to accompany him after dinner and enjoy games and a good time, there were occasions when the King was also bringing the Queen and all the ladies and all the people present, the King with the Queen and the high landlords and the ladies were joining in the fun" – acc. *Literatura românească de ceremonial* [Romanian Ceremonial Literature], p. 283.

landlords and the head of fishermen is described with great art: "What are they having for dinner?/ Only sterlet and sevruga/Yellow crucian../With beluga caviar/With good sturgeon/As people know from the old days/That is the best kind of fish/Long pike/ Good for broth/Made with stewed plums.../And with tartaric acid/To make it even better" (Aș.I.A., Cântecul, p.263).

In *The Description of Moldavia*, D. Cantemir points out that "for the metropolitan and the bishops, who are not allowed to eat meat according to the rules set by Vasile the Great, they bring fish and dairies to the table" (p. 167). This is mentioned in other protocol works too. The menu consisting of fish courses is a special menu as fish has special connotations in the traditional Romanian culture. That kind of dinner is strongly influenced by the ritual function; during major traditional fasting intervals, holidays in those intervals were celebrated (or commemorated) by eating fish – during Advent, for instance, eating of fish is permitted on Sundays. Fish is a kind of food having a specific (Christian) symbolic value, as it is present in traditional iconography on the table at the Last Supper. When we are dealing with such a royal dinner, we are looking at a dinner having a ritual function. An argument in support of this assumption is the comparison with dinners described in other texts of epic songs or ballads such as the songs on outlaws: Ghiță Zaharia together with his shepherd friend "Get hold of a lamb/ And they slaughter the lamb/Build a fire,/And roast the lamb/.../For some five gallons worth / (Al.I.A., Balada, p. 230). In order to pay homage to Naftal, whom he is also trying to poison, the Emperor – "Orders the cooks,/To lay the table and bring food,/Roast chicken, nicely fried."; Outlaw Fulga imposes a tithe consisting in "a sheep for a bucket/ And a ram for roasting."

The most significant gesture always present at the grand dinner, but equally at the dinner of outlaws or brave knights, in general on any occasion offering peers the chance to get together is "the raising of the glass" of wine.

The ancient libation was a ritual act consisting in tasting and, then, pouring out some amount from a goblet of wine as an homage to divinity, but also in order to honour a person for whom a party was thrown. Even today, before drinking from the glass of wine at the requiem, Romanians will pour a drop on the ground to honour the deceased. The raising of the glass is in itself a form of showing respect and paying homage to someone – divinity, someone on a higher position than oneself, or a person worthy of special consideration.

Protocol and ceremonial literature reserves special paragraphs to this moment in the ceremonial – we would rather call it the ritual – of communal taking of wine, with a detailed description of the people involved and of the sequence of gestures in the process of raising the glass. Thus, First Landlord Gheorgachi informs us the lord in charge of the royal chambers "without any delay, when the time comes to raise the glasses, brings everybody together according to their rank [...] First, the metropolitan

will raise a glass to the glory of God and, after the King drinks, the first church singer and other church singers will sing the usual psalms to honour God [...] The King raises another glass to the health and victory of the emperor and then cannons and rifles are fired [...] The metropolitan raises the third glass to the health of the king, the queen and the princes [...]. And the landlords, who are all standing, leave the table and walk to the King each according to his specific rank and position" (p.282). Anton Maria del Chiaro was noting that "The inhabitants of Wallachia do not have the custom to ask for a drink, but they rather wait for the invitation of the host who offers drink in one single glass passed on from one guest to the next; a foreigner used to other kind of hygiene will find difficulty in adjusting to this custom," the Florentine comments. Prince D. Cantemir describes the ritual of wine goblets drunk at the Moldavian prince court also mentioning the task of the lord in charge of the king's drink to taste the "faith," a guarantee that the king's wine is not poisoned. He mentions the landlords who bow to the king when he drinks according to a real protocol imposed by the diplomatic relations of the country etc. Wine goblets seem to have a truly Eucharistic role in the way they are blessed and handed by the metropolitan of the country who has a special role in the process. This moment of raising the glass of wine is one of the most frequently quoted fragments in the poetic texts sung by the ballad or the heroic tale. The communal taking of wine and its significance are so familiar to everybody – singers and listeners – that nobody needs any explanations or deciphering of additional meanings. This is not about excessive drinking, but rather about the presence of a sacred standard that gets peers together and offers the guarantee of steadfast faith. The expanse of the text does not allow a detailed analysis of this major moment necessarily involved in the process going on at the grand royal dinner. In his book *The Story of Romanian Gastronomy*, historian Matei Cazacu associates the tradition of wine goblets consumption at the royal table with the meanings and symbols of the wine goblet at the Last Supper. Perhaps the most often quoted libation in an epic song is the one made by the brave youth Toma Alimoș before he is wounded. It is a libation made by the hero who is alone and who must perform the necessary ritual for his passing away; getting hold of his flask, the hero "Raises his right hand,/Makes the sign of the Holy Cross,/Prays to God:/Merciful Lord/I would raise this to the horse/But the horse is just a dumb beast,/It listens to me with its ears/But has no mouth to answer,/And thank me for it./I would raise this to the field,/The field of Ardeal,/But the field has got wormwood,/Instead of a soul./I would raise this to the elm trees,/The elm trees as my brothers/.../And the elm trees/Urged by God/ Were bending their trunks,/Low down to the ground/Moving their branches,/Shedding lots of leaves" (Al.I.A., *Cântecul*, p.496)

I am going to conclude this work just as the musicians at the grand dinner used to do: I have paid with this song/Just as the wolf pays with its howl,/As long as it lives, it will love,/If the rifle finds it out,/It will give away its skin and get free."

Fotoğraflar
Fotografii
Photographs

How to Make 'Çiborek'



Common Tastes



Common Tastes



Food Storage for Winter



Food Storage for Winter



Breads and Owens



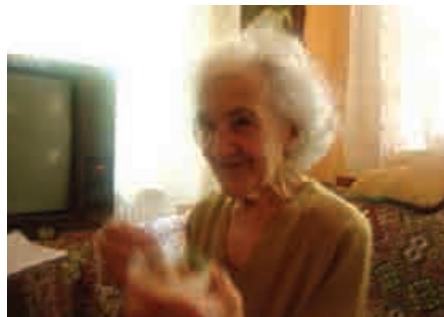
Breads and Owens



Kitchens



Resource Persons



Resource Persons



