

Monica Stroe

*Gustul locului: producția de peisaje culturale agro-alimentare în sudul Transilvaniei*

Copyright © Monica Stroe

Copyright © TRITONIC 2016 pentru ediția prezentă.

Toate drepturile rezervate, inclusiv dreptul de a reproduce fragmente din carte.

Publicarea acestei lucrări a fost posibilă prin sprijinul financiar oferit prin Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, cofinanțat prin Fondul Social European, în cadrul proiectului POSDRU/159/1.5/S/134650, „Burse doctorale și postdoctorale pentru tineri cercetători în domeniile Științe Politice, Științe Administrative, Științele Comunicării și Sociologie”.

TRITONIC

Str. Coacăzelor nr. 5, București

e-mail: editura@triton.ro

www.triton.ro

Tritonic București apare la poziția 18 în lista cu Edituri de prestigiu recunoscut în domeniul științelor sociale (lista A2) (CNATDCU):

[http://www.cnatdcu.ro/wp-content/uploads/2011/11/A2\\_Panel41.xls](http://www.cnatdcu.ro/wp-content/uploads/2011/11/A2_Panel41.xls)

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

STROE, MONICA

*Gustul locului: producția de peisaje culturale agro-alimentare în sudul Transilvaniei*/Monica Stroe

Tritonic, 2016

ISBN: 978-606-749-094-7

Coperta: ALEXANDRA BARDAN

Redactor: BOGDAN HRIB

Comanda nr. 252/noiembrie 2016

Bun de tipar: decembrie 2016

Tipărit în România

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări, fără acordul scris al editorului, este strict interzisă și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.

Monica Stroe

## **GUSTUL LOCULUI PRODUȚIA DE PEISAJE CULTURALE AGRO-ALIMENTARE ÎN SUDUL TRANSILVANIEI**

**t...**  
**TRITONIC**

emoțional. Ei i se datorează în foarte mare măsură existența acestei lucrări și eventualele ei calități. Laurei Suttcliffe, pentru că m-a ajutat să împart povara muncii doctorale și pentru sprijinul neprețuit în deslușirea ecologiei și conservatismului și în alfabetizarea în „citirea” peisajului. Lui Nat Page și lui Cristi Gherghiceanu le sunt recunoscătoare pentru ospitalitatea și entuziasmul cu care primesc cercetători în familia Adept. Mulțumiri lui John Akeroyd, pentru erudiție și pentru fascinantele discuții de istorie a alimentației și despre rabarbăr, lui Ben Mehedin pentru umor și lui Cornel Stanciu pentru contagioasa energie și pasiune pentru zonă. Mulțumiri și lui Tibor Hartel, prototip al cercetătorului pasionat.

Mulțumiri producătorilor din Târnava Mare, în special Tincuței și lui Dan, Rozaliei, Ancăi, lui Sorin și Gerdei, adevărate „guri de aer proaspăt” și modele de optimism și perseverență. Lor – în special Tincuței și lui Dan – li se datorează succesul neașteptat al primei mele descoperiri a ruralității și bazele pasiunii mele pentru agricultură, lumea vegetală și hrana „cinstită”. De asemenea, mulțumiri lui Attila și lui Willy, de la Ecoruralis și Martei Pozsonyi, precum și tuturor conviviilor Slow Food din România cu care am colaborat.

Lui Bogdan Iancu îi datorez recunoștință pentru entuziasmul și resursele inepuizabile de energie cu care s-a angajat în eforturile pentru această teză și pentru a mă fi asigurat mereu de existența luminiței de la capătul tunelului.

## Cuprins

|                                                                                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Mulțumiri                                                                                                                                   | 5      |
| Premisele cercetării                                                                                                                        | 9      |
| Pe urmele producției de peisaj agro-alimentar: linii directoare                                                                             | 17     |
| Introducere                                                                                                                                 | 17     |
| Metodologia și designul cercetării                                                                                                          | 26     |
| <br>Cap. I. Transilvania săsească și regiunea Târnava Mare –<br>scurtă istorie socială și premisele creării unui peisaj<br>cultural agricol | <br>43 |
| I.1. Configurarea Siebenburgen:                                                                                                             |        |
| administrarea teritoriului în perspectivă istorică                                                                                          | 44     |
| I.2. Târnava Mare: vale, scaun săsesc, județ. O arheologie identitară                                                                       | 56     |
| I.3. Agricultură interbelică a Târnavelor Mari                                                                                              |        |
| sub privirile monografice ale administrației românești: ocupații,<br>culturi și cunoaștere tradițională                                     | 62     |
| I.4. Impactul reformei agrare din 1945 și a colectivizării<br>asupra cunoașterii agricole locale                                            | 69     |
| <br>Cap. II. Arcadia de la capătul Europei –<br>peisaj cultural și moduri de imaginare                                                      | <br>77 |
| II.1. Tranziția de la ruralul productiv la consumul de ruralitate,<br>Moduri de imaginare și autentificare                                  | 77     |

Respectiv, Custodia peisajului: țăranul ca furnizor de servicii ecologice

și viziunile conservacioniste instituționale 94

II.3. Toponimii simbolice și politicile numirii în Târnava Mare 106

II.4. Arcadia de la capătul Europei. Colonizarea imaginativă a ruralității săsești din Târnava Mare 112

**Cap. III. O antropologie politică a patrimonializării peisajului agricol din sudul Transilvaniei 131**

III.1. Peisajul ong-grafic al Târnavelor Mari 131

III.2. Antreprenorii patrimoniali și punerea în scenă a Târnavelor Mari 151

**Cap. IV. Geografii alimentare, noua morală a producției de hrană la scară mică și natura ca valoare adăugată 177**

IV.1. Noii țărani din „țara celor două agriculturi”: premise pentru o etnografie a agriculturii optimiste 177

IV.2. Filosofii agricole contemporane în Târnava Mare: agricultură tradițională, politici agricole europene și cadre moralizatoare globale 189

IV.3. Patrimoniu alimentar și localizare 239

IV.4. Fructe, migală și borcane: Târnava Mare ca teritoriu *slow food* 249

IV.5. Strategii de autentificare și surse de valoare în producția artizanală: certificări, natură, inovație 267

Concluzii 293

Bibliografie 299

## Premisele cercetării

La începutul verii lui 2007 România găzduia a unsprezecea ediție a Festivalului Filmului European, pentru prima dată în ipostază de stat membru al Uniunii Europene. Ediția din luna mai a acelui an, organizată în colaborare cu mișcarea Slow Food, avea ca temă specială o secțiune de „food films”, de „diversitate gastronomică și cinematografică”, însoțită de un festival gastronomic. Festivalul fusese organizat de o rețea de instituții culturale, coordonate de Reprezentanța Comisiei Europene la București, condusă de Giorgio Ficarelli, un vechi susținător al alimentației sustenabile, căreia i se alăturaseră Muzeul Țăranului Român, Târgul Țăranului, Institutul Cultural Român. La propunerea unui prieten jurnalist cu invitație pentru două persoane, am avut acces la gala de deschidere de la Sala Palatului.

Festivalul era inaugurat chiar de un film cu subiect gastronomic din programul special, care a fost precedat de intervenția unui vorbitor-surpriză: pe ecranul de pe scenă a fost proiectat, într-o înregistrare video, mesajul Prințului Charles pentru spectatorii noului stat-membru:

*De mulți ani încerc să arăt că sunt necesare o agricultură viabilă și o atitudine favorabilă micilor fermieri și producători, dacă dorim să menținem diversitatea culturală și de mediu a zonelor rurale. Cred că acest lucru este foarte important pentru România*

Respect p *de azi, într-un moment de mari schimbări aduse de aderarea la Uniunea Europeană, schimbări care însă ar putea să amenințe extraordinara cultură agrară a României, legată emoțional de una dintre cele mai frumoase zone ale Europei.* (HRH Charles de Wales: 2007).

Prințul de Wales mai făcea referire la valoarea economică a agriculturii și gastronomiei tradiționale și semnală un interes crescând în Europa pentru zonele rurale neatinse și „o dorință de a le vizita, de a le experimenta și de a gusta minunatele mâncăruri pe care le produc. Altfel spus, de a mânca ceea ce vezi (eat the view)” (HRH Charles de Wales: 2007).

Am receptat cele spuse de prințul Charles ușor absentă, lăsând totuși să se impregneze în memorie câteva sintagme sonore legate de cultura agrară, de legătura dintre mici producători și „peisajul rural aproape imaculat”, valoarea reală a produselor locale și auzeam pentru prima dată de un concept fetișizat de gurmanzi, Slow Food:

*Sunt foarte încântat că mișcarea Slow Food este prezentă la acest Festival, mai ales că eu i-am sugerat inițial domnului Carlo Petrini, fondatorul acestei mișcări, să o aducă și în România. Sunt un mare admirator al mișcării Slow Food și a eforturilor pe care le-a făcut pentru a încuraja agricultura durabilă, pentru a-i face pe oameni să aprecieze mâncarea bună, pentru a răspândi cunoștințele – uneori milenare – despre tradițiile preparării mâncării de calitate.* (HRH Charles de Wales: 2007)

Tot în primăvara lui 2007, cu o săptămână înainte ca discursul Prințului Charles să răsună la evenimentul de la Sala Palatului, am descins pentru prima dată în interes de cercetare în sudul Transilvaniei. Am ajuns într-un Sibiu festiv care se mobilizase

pentru titlul de Capitală Culturală Europeană, pe care îl împărțea pe parcursul întregului an cu Luxemburg. Venisem aici motivată de notorietatea deosebită a evenimentului, care se transformase, odată cu aderarea României la Uniunea Europeană, într-un instrument diplomatic: devenise pașaportul cultural de acces în Europa pentru România. Era la acel moment cel mai semnificativ și amplu eveniment turistic din spațiul românesc vizibil pe plan internațional. Emergența Sibiului pe harta turismului cultural global îmi trezea întrebări legate de bucătăria internă a construcției acestui brand cultural european „tânăr din 1190”, după cum îl numea unul dintre sloganuri. Regăseam un fost burg săsesc aflat într-un decalaj față de așteptările mele întreținute mediatic, încercând să-și prindă din urmă reputația câștigată prin titlu. Peste un an am revenit în Sibiu, după ce tumultul Capitalei Culturale Europene se atenuase și orașul părea să stăpânească mai bine logicile construcției și reprezentărilor identitare. De data aceasta tema cercetării care mă aducea în Sibiu era etnicizarea decorativă și discursivă a spațiului public. În baza etnografiei din anul anterior, care îmi dăduse semnale consistente despre importanța moștenirii săsești în configurarea identității locale, reveneam în 2008, cu bagajul de paradigme și teorii ale naționalismului și etnicității acumulate la masterul de profil de la Budapesta. După zeci de luni de continuă reconfigurare, Sibiul părea să-și fi clarificat mizele identitare și să își asume identitatea săsească, invocată la nivelul spațiului public sub forma unor variate expresii materiale și simbolice. Am numit fenomenul pe care îl constatam „saxonitate fără saxoni” (Stroe 2011c) și am avansat în lucrare o serie de argumente care să explice importanța contemporană a patrimoniului săsesc într-un oraș în care prezența demografică actuală a sașilor este irelevantă statistic.

La sfârșitul lui 2008, pregătindu-mă să încep un doctorat în antropologie, am decis să-mi extind curiozitatea legată moștenirea

Reșasească a Transilvaniei către un alt tip de patrimoniu sășesc: bisericile fortificate săsești, obiective de patrimoniu care au traversat perioada comunistă sub numele etno-neutru de „cetăți țărănești fortificate”. Unele dintre cele mai remarcabile destinații pentru turism cultural, reținute de UNESCO încă de la începutul anilor '90 (1993) în Lista Patrimoniului Mondial, satele care adăpostesc aceste biserici păreau să reproducă modelul Sibiului.

Imaginația mea sociologică, limitată în acel moment de cvasi-absența contactului direct cu respectiva zonă, îmi făcea verosimil argumentul că potențialul cultural și turistic al patrimoniul arhitectural sășesc mobilizează o rețea densă de antreprenori culturali locali, naționali și globali. Schițasem, astfel, un proiect de cercetare despre turism cultural și etnicitate. Aria de cercetare pe care o aveam în vedere era circumscrisă de sintagma „sate săsești din sudul Transilvaniei”, răspândită de asemenea prin materialele turistice și presă.

În vara anului 2009 am ajuns în zonă într-o cercetare exploratorie activată neprevăzut, ca însoțitoare a unei echipe de filmare din cadrul unui proiect de documentare audio-vizuală a digitalizării satelor românești. Printre acestea, Saschiz, din județul Mureș și Laslea, din județul Sibiu, ambele sate săsești cu biserici fortificate conservate. Am pornit în călătoria exploratorie sperând să găsesc repere și piste de urmat pentru cercetarea etnografică a patrimoniului construit din zonă, programată pentru vara anului următor. Speram ca scopul reportajului să-mi prilejuiască întâlnirea unor reprezentanți din administrația locală, pe care speram să-i surprind – ca pentru orice reportaj de televiziune – elogiind atracțiile turistice locale. Desfășurătorul echipei de filmare ne presa să ajungem în primul sat la o oră relativ fixă, care ne-ar fi dat ocazia – nu am înțeles pe moment de ce – să surprindem la un loc toate personalitățile locale care ne interesau.

După o călătorie sinuoasă pe E60, în care o succesiune de sate săsești ni s-au perindat pe sub priviri, mașina a trecut din județul Brașov în județul Mureș, a mai atacat o curbă largă și s-a oprit chiar după zidul unei noi biserici fortificate: ajunsesem în centrul Saschizului. Momentul în care am coborât din mașină a marcat începutul sfârșitului pentru respectiva cercetare doctorală: aveam să constat că oficialitățile locale și ceilalți actori interesați pentru reportaj nu erau adunați nici în Primărie, nici în curtea bisericii fortificate, ci în sediul unei fundații, unde se afla în plină desfășurare un fel de picnic rustic în aer liber. Am pășit pe mica deschidere a unei masive porți săsești din lemn a unei case care forma – împreună cu primăria și cu biserica fortificată – un triunghi circumscris pieței centrale. După câteva secunde de mers prin umbra desenată de hambarul de deasupra porții, am intrat în lunga curte topită de soare care urmărea casa și acareturile. O alee de pietre late bătute ne direcționa printre diverse ustensile agricole și obiecte domestice și două șiruri de mese pe care se întindeau diverse assortimente de mâncare: salate, zacuști, brânzeturi, pâini bătute de coajă, plăcinte, prăjituri, afumături, ulcele de lut pictat, cu limonadă, socată și siropuri de fructe de pădure. O densitate copleșitoare de oameni, ale căror fizionomii necunoscute îmi creau totuși o senzație plăcută de familiaritate: erau genul de oameni cu care aș fi împărțit în mod normal, în acel moment al săptămânii, spațiul unei terase cosmopolite din centrul Bucureștiului. Câteva accesorii hippie de inspirație rustică, șalvari de in, sandale romane artizanale sau sandale pentru urcat pe munte, frizuri lejere, câțiva copii prinși cu eșarfe de cânepă colorată de corpul mamelor, dar și aluri *business casual* – cămăși albe netezite, cu mânecile suflecate.

După ce mi-am făcut plinul din furat detalii cu privirea, structurile senzoriale au început să mi se dezvolpeze rând pe rând, permițându-mi imersiunea în „localitate”. Cele două limbi oficiale, pe



Reîngă ocazionala română, erau engleza (vorbită pe multe voci cu un impecabil accent britanic) și germana. Când alternanța de glasuri își sincroniza intensitatea se formă un zumzet difuz care mă lăsa să percep liniștea adâncă din spatele curții, tipică unei dimineți rurale de sâmbătă. Mâncărurile calde de pe unele dintre mese eliberau miros de brânză, unt și ceapă coaptă, picături de condens se prelingeau pe paharele de socată. Diverse persoane traversau agale curtea cu farfuria în mână, în căutare de noi interlocutori, făcând o echilibristică prudentă pe pământul umed al curții, acoperit de smocuri de iarbă. Îmi era greu să disting între gazde și invitați, dar simțeam mulți oameni fremătând zămbitori dar foarte focuși, neînsoțiți de farfurii, făcând slalom de la un pâlc de oameni la altul și dând multe indicații cu mâinile. Pe lângă echipa de filmare pe care o însoțeam, care atrăsese în mod evident atenția din cauza echipamentelor video, gazdele păreau că mai au de asigurat confortul multor musafiri importanți. După minute bune de ușoară dezorientare l-am identificat, cu ajutorul însoțitorilor mei, pe primar: un individ grizonant, ușor trecut de 40 de ani. O prezență care îmi contrazicea așteptările stereotipe despre primarii din zona rurală, primarul întreținea abil atmosfera în curtea fundației.

Ne aflam la o ediție a Transylvanian Brunch<sup>1</sup>. Satul și acea curte reprezentau chiar unul dintre locurile în care Prințul Charles, „întemeietorul” cercetării mele, descoperise potențialul alimentar, natural și cultural al Transilvaniei: Fundația Adept, în al cărei sediu

<sup>1</sup> Termenul de brunch, în limba engleză, este o abreviere a cuvintelor breakfast și lunch și desemnează o masă-hibrid, luată în jurul orei 11 dimineața pentru a înlocui sau comasa primele două mese ale zilei și care constă într-un asortiment consistent de gustări reci și calde. În cultura alimentară anglo-saxonă masa este de regulă asociată cu diminețile de la sfârșitul săptămânii și prilejuiește întâlniri de afaceri sau cu prietenii. Diverse întâlniri mondene se organizează în acest mod, brunch-ul fiind – ca funcție de socializare – varianta mai matinală a cocktailului.

mă aflam, era sprijinită activ de Prințul Charles încă de la constituire și era în prezent condusă de doi britanici – un fost diplomat și un antreprenor – și un român. Ratasem cu două luni prezența Prințului Charles în curtea în care stăteam în acel moment, unde venise special să inaugureze un laborator autorizat de procesare a fructelor și legumelor, denumit eufemizator „food barn”<sup>2</sup> de cei prezenți. Despre rolul lui în inaugurare stătea mărturie o plăcuță cioplită manual în lemn de la intrarea în centrul de procesare. Produsele locale – spusese Prințul Charles la inaugurare,

*sunt de fapt un răspuns practic la criza economică și ecologică a care se confruntă lumea astăzi. Ar fi așadar o tragedie de proporții inimaginabile ca un astfel de sistem unic, împreună cu diversitatea asociată, cu pădurile, peisajul, patrimoniul construit, cultural și comunitar să se piardă chiar în momentul când lumea începe să realizeze cât de prețioase și valoroase sunt serviciile sale ecologice pentru întreaga umanitate. (HRH Prințul Charles, mai 2009)*

Proiectul care mă adusese la Saschiz, de documentare video a internetului la sate, a continuat în același spirit, adâncindu-mi ulterior imersiunea în peisajul producției alimentare locale. Echipa de reporteri a filmat pe îndelete discursurile liderilor Fundației, o săgoaică ocupată în strategiile de promovare turistică, o fermă de subzistență întreținută de un cuplu mixt româno-francez, un apicultor, un brutar. S-au succedat și trei reprezentanți ai primăriei, care au vorbit despre accesul la internet, dar cea mai mare încărcare a zilei a fost dată de antreprenoriatul agro-gastronomic al locuitorilor, într-un sat unde „se fac gemuri și compoturi extraordinare după vechi rețete săsești”, după cum avea să dezvăluie textul reportajului.

După o zi plină de stimuli senzoriali din sfera alimentară, am realizat cât de actual este în zonă fenomenul patrimonializării

<sup>2</sup> (en.) Hambar alimentar.

Reagro-alimentare și cât de intens este el experimentat și exprimat printr-o simfonie de voci care compun țesătura localului. Prințul Charles, care acum la brunch era prezent pe buzele tuturor, își asuma, în discursul său din 2007, implicarea directă în crearea în România a „unui brand care să simbolizeze legătura directă dintre conservarea naturii și prosperitatea rurală” (HRH Prințul Charles, mai 2007). La sfârșitul zilei, privind din cadrul porții cum bătrâna dintr-o casă vecină fundației ADEPT își recupera vaca pe care o lăsase să pasă toată ziua pe iarba din fața fundației și bisericii fortificate, am realizat că exact zona în care mă aflam atunci era proiectul Prințului Charles în România, pariul său cu „criza economică și ecologică a umanității”.

## Pe urmele producției de peisaj agro-alimentar: linii directoare

### Introducere

Acea primă zi petrecută în Saschiz mi-a dat măsura copleșitoare a orizontului de așteptări în care se poziționează ceea ce eu denuameam asumând, fără să-mi dau seama, discursul conservacionist, satele săsești. După cum aveam să descopăr în zilele și lunile următoare, Prințul Charles și lista selectă și cosmopolită de invitați ai brunch-ului erau doar epicentrul pentru un fenomen pe care voi încerca să-l ilustrez și să-l explic de-a lungul volumului, și pe care mă voi limita deocamdată să-l numesc *politică producției de peisaj agro-gastronomic*.

Am înțeles, pe măsură ce mă familiarizam cu atmosfera generală a locului, că persoanele prezente la brunch – bucureșteni, saschizeni, englezi, germani, francezi sau americani – erau, de la caz la caz, proprietari de pensiuni agro-turistice, biologi specializați în conservare, economiști specializați în marketing și branding, consultanți în turism, diplomați, agricultori și producători de gemuri, cercetători, turiști. Unii trăiau permanent în zonă, alții veneau special pentru acest tip de evenimente. Fluxul experților străini mobilizați în zonă era constant și intențiile lor variate, dar intuiau totuși existența unui numitor comun, care îi proiecta pe toți pe orbita