

**RECENZIE LA MONOGRAFIA EUDOCHIEI SOROCEANU
„PÂINEA ÎN CULTURA POPULARĂ A GĂGĂUZILOR: STUDIU ETNOLINGVISTIC”
(Chișinău: Lexon-Prim, 2020. 364 p.)**

Monografia Eudochiei Soroceanu este dedicată analizei simbolicii, semanticii culturale și terminologiei asociate pâinii și produselor de panificație în viața cotidiană, festivă și ceremonială – atât calendaristică, cât și de familie – a găgăuzilor. Această lucrare se bazează, în primul rând, pe propriii ani de cercetare de teren, încununate cu rezultate valoroase.

Determinând relevanța cercetărilor în partea introductivă a lucrării sale, autorul notează: „Actualizarea patrimoniului etnocultural se manifestă prin reconstrucția câmpului semantic al codurilor culturale. Unul dintre aceste coduri este pâinea rituală. Fiind punctul central al semanticii rituale și al simbolismului, pâinea acționează ca un purtător de informații culturale, joacă rolul unui «text», în care informațiile culturale semnificative social sunt stocate într-o formă codificată și transmise generațiilor următoare. Pâinea este unul dintre simbolurile de bază ale culturii”. Pe baza varietăților de pâine, se poate urmări evoluția sa în procesul de dezvoltare istorică a culturii tradiționale de zi cu zi a oamenilor.

E. Soroceanu începe să prezinte rezultatele cercetărilor sale cu un capitol care prezintă istoria studiului pâinii ca unuia dintre elementele culturii tradiționale a poporului găgăuz. Aici, ea se referă la experiența predecessorilor săi, care, într-un anumit grad sau altul, s-au ocupat de această problemă în diverse contexte. Printre aceștia se află cercetători precum V. A. Moshkov, S. S. Kuroglo, M. A. Marunevici, D. E. Nikoglo, E. N. Cvilinkova și alții.

Urmează capitolul „Etnografia pâinii și a panificației”, care indică locul pâinii și al produselor de panificație (precum și cerealele, făina, aluatul) în cultura tradițională a găgăuzilor, se relevă faptul că istoric găgăuzii au dezvoltat două varietăți de pâine și panificație: cu și fără drojdie. Se stabilește că cea mai veche metodă de preparare a pâinii a fost coacerea turtelor nedospite (*çörek*) pe fundul fierbinte, fără cenușă, a unei vetre deschise. Metodele de coacere a diferitelor tipuri și varietăți de produse de panificație, metodele de preparare a acestora și obiectele utilizate sunt prezentate în detaliu. Autorul operează cu pricepere și competență cu zeci de denumiri de pâine și produse de panificație, dezvăluind specificitatea acestora și trasând paralele etnoculturale; le clasifică în funcție de diverse criterii, de exemplu, în funcție de metoda de preparare, în funcție de utilizarea lor în diferite ritualuri etc. Astfel, este indicat faptul că prăjiturile unse cu miere (*ballı çörek*, *ballı pita*), diferite tipuri de colaci, covrigi, covrigei (*kolaç/kolaççık*, *kukla*, *guguşçuk*), biscuiți de casă (*gevrek/şişek*, *kovrik*, *pitiç-*



ka) și plăcinte din foi (*kurma / pidă, döşemä*) au fost folosite ca pâine ritualică.

Tot acest capitol conține semne și credințe, proverbe și zicale, frazeologisme asociate produselor din pâine și de panificație.

Prezintă interes studiul unui astfel de aspect precum pătrunderea reciprocă a tradițiilor culturale de coacere a pâinii în spațiul etnografic balcanic. E. Soroceanu dezvăluie procesele de interacțiune etnoculturală, influență și îmbogățire reciprocă în tradiția coacerii pâinii și a produselor de panificație printre popoarele care locuiesc în sudul Moldovei. Ca rezultat al unui studiu cuprinzător al coacerii și al utilizării produselor din pâine în cultura tradițională din Găgăuzia, ea ajunge la concluzia că o trăsătură caracteristică a utilizării pâinii și a produselor de panificație în această cultură este diversitatea sa, prezența tipurilor arhaice de produse, care își duc originea din perioada nomadă a strămoșilor găgăuzilor și cele care au apărut în perioadele balcanice și basarabene ale dezvoltării istorice a acestui popor.

Urmează două capitole în care autorul analizează rolul pâinii în ritualurile găgăuze. Astfel, în capitolul III „Pâinea în ritualurile familiale ale găgăuzilor” sunt urmărite semantica culturală și simbolismul pâinii în obiceiurile legate de naștere, nuntă și ritualurile funerare și memoriale. Autorul efectuează o analiză amănunțită a tipurilor corespunzătoare de pâine și produse de panificație, descrie în detaliu și explică funcțiile acestora, dezvăluie acțiunile cu pâinea. E. Soroceanu crede pe bună dreptate că pâi-

nea, fiind centrul semanticii rituale, este unul dintre cele mai încărcate simbolic obiecte rituale din cultura spirituală a poporului găgăuz. Ea subliniază că natura polisemantică a pâinii se manifestă în ritualurile familiale. În dependență de orientarea funcțională a ritualului, pâinea și produsele din pâine din ritualurile legate de naștere pot fi un simbol al destinului (personal și colectiv), a soartei, a începutului vieții, a sănătății, a talismanului, a căsătoriei, a bogăției etc. Pâinea pentru nuntă (sub formă de cereale, aluat, pâine, produse de patiserie) simbolizează căsătoria, unirea mirelui cu mireasa (aceasta se transmite metaforic prin frământarea aluatului), „treccrea” tinerilor de la un statut social la altul, înfrățirea a două familii (o bucată de aluat pregătită în casa mirelui, se adaugă în aluatul pregătit în casa miresei, se face schimb de pâine) etc. este un simbol al „vieții-morții”, reînnoirii eterne, speranței pentru o nouă viață prosperă, unității clanului, continuității acestuia. Turtele *can pitasi* („pâinea sufletului”), gățite imediat după moartea unei persoane, sunt în același timp un simbol al sufletului decedatului, a destinului său (o parte din care pleacă cu el, iar cealaltă împărțită între cei vii). Trebuie remarcat faptul că, evaluând natura polisemantică a pâinii în diferite ritualuri familiale, autorul dă dovadă de un spirit de observație pronunțat, care îi permite să ajungă la o serie de concluzii interesante.

O analiză la fel de amănunțită și detaliată a fost efectuată în capitolul IV „Pâinea în ritualul calendaristic al găgăuzilor”. Ea dezvăluie semantica culturală și simbolistica produselor din cereale, făină și pâine în ritualurile calendaristice de iarnă, în obiceiurile și ceremoniile de primăvară, precum și în sărbătorile de vară și toamnă. Autorul remarcă faptul că pâinea (cerealele, făină) este înzestrată în riturile calendaristice cu proprietăți producătoare, apotrope și tămăduitoare. E. Soroceanu a remarcat un lucru interesant privind legătura dintre ritualurile calendaristice și ritualurile de comemorare. Ea crede că abundența riturilor de comemorare din ritualul calendaristic al găgăuzilor vorbește despre atitudinea lor față de strămoșii lor, că ambele lumi – cei vii și cei morți – erau percepute ca fiind reale, iar pâinea ceremonială și felurile de mâncare din cereale (*koliva*) erau simbol al legăturii dintre aceste lumi: „Boabele de cereale, fiind un dar pentru morți, au modelat realitatea necesară unei persoane prin schimbul de cadouri cu lumea morților, de la care se așteptau la sprijin”. Ca urmare a analizei efectuate, autorul ajunge la concluzia că găgăuzii au păstrat îndeosebi obiceiurile calendaristice asociate riturilor funerare. Ea vede explicația acestui lucru, în special, în păstrarea relațiilor sociale și de rudenie bazate pe respectul față de cultul strămoșilor lor. De asemenea, analiza comparativă a utilizării pâinii în ritualurile calendaristice ale găgăuzilor îl conduce pe autor la

concluzia că există un număr mare de pâini identice în riturile calendaristice găgăuze, bulgare și moldovenești, care este rezultatul interacțiunii interetnice de secole.

În ciuda faptului că în fiecare capitol al monografiei sale, E. Soroceanu acordă o anumită atenție terminologiei relevante, ea menționează în mod special acest aspect în capitolul V „Terminologia pâinii ceremoniale și a produselor de panificație”, pornind de la faptul că nu s-a realizat încă un studiu cuprinzător al termenilor ce denotă pâinea ceremonială în cultura tradițională a găgăuzilor, care s-ar baza pe o analiză sistematică a lexemelor acestui grup, implicând examinarea principiilor nominalizării termenului, a capacităților motivaționale ale sistemului găgăuz de formare a termenilor, originii termenilor ritualici, semantica și structura acestora, precum și relațiile paradigmatică în grupurile de termeni studiate. Acestui, precum și multor alte aspecte, este dedicat capitolul în cauză. Analiza etnolingvistică a denumirilor pâinii (cereale, făină, produse din aluat), efectuată de autor, a arătat o bună conservare a denumirilor turcești originale în limba găgăuză, care constituie baza principală a denumirilor. Diverse împrumuturi au fost adăugate lexicului turcesc actual ca urmare a contactelor etnoculturale cu diferite popoare atât din Balcani, cât și din Basarabia. Împrumuturile grecești, arabo-persane, slave și romane s-au suprapus peste vocabularul arhaic turcesc. În acest capitol rezultatele unor astfel de stratificări și interacțiuni sunt studiate pe larg, cu atenție și cu măiestrie.

Pe lângă cele cinci capitole menționate, monografia conține o serie de anexe care contribuie, la fel, la o mai bună înțelegere a subiectelor investigate de autor. Acestea conțin: un glosar, tabelul „Evoluția pâinii și produselor de panificație și denumirile lor în cultura tradițională a găgăuzilor”, precum și proverbe, zicători, ghicitori, frazeologisme cu o componentă care denotă produse de panificație. Este imposibil să nu subliniem importanța pentru această lucrare a unui număr impresionant de fotografii color realizate în principal de autor, care oferă informații care completează și explică ceea ce este menționat în text.

În adnotarea la monografia „Pâinea în cultura populară a găgăuzilor: studiu etnolingvistic” E. Soroceanu notează „cartea se adresează atât specialiștilor – etnologi, lingviști, etnografi, folcloriști, culturologi <...>, cât și tuturor celor care sunt interesați de problemele culturii tradiționale găgăuze”. Considerăm necesar să adăugăm că această lucrare va fi utilă în studierea aspectelor relevante ale culturii tradiționale nu doar a poporului găgăuz, ci și a altor popoare, deoarece oferă o metodologie detaliată și verificată pentru cercetarea acestor probleme.

Dr. Tatiana ZAICOVSKI