

HANKLICH: BUCĂTĂRIE TRADIȚIONALĂ ȘI IDENTITATE CULTURALĂ LA SAȘII DIN CISNĂDIOARA – MICHELBERG (JUDEȚUL SIBIU)

Marin CONSTANTIN*

Abstract

My text is an approach of ethnic cuisine in Romania, as particularly regards the *hanklich* dish among Saxons in the village of Cisnădioara – Michelsberg (Sibiu County). Two main ethnographic traits are examined, in terms of the *hanklich* general addressability in the Saxon community life (based on the local rites of passage), and the *hanklich* diffusion to another coexisting ethnicity in the Southern Transylvania, namely the Romanians. These facts show, on the one hand, the *hanklich* integration into the Saxon cultural heritage, as well as its cross-cultural convertibility, on the other.

Keywords: Saxons, Southern Transylvania, *hanklich*, folk cuisine, rite of passage, *Nachbarschaft* (Neighbourhood).

Cuvinte-cheie: sași, sudul Transilvaniei, *hanklich*, bucătărie etnică, rit de trecere, *Vecinătate*.

În cadrul unei cercetări etnografice asupra unor grupuri etnice minoritare din România, am consemnat – printre alte informații de ordin narativ sau privitoare la meșteșuguri – anumite aspecte privind cultura culinară specifică sașilor, secuilor și rușilor lipoveni. Am argumentat alegerea acestei teme prin faptul că „bucătăria și comensualitatea adaugă noi *ingrediente* la compoziția etno-folclorică a apartenenței [etno-culturale] de grup”. În continuare, am căutat să evaluăm măsura în care gastronomia tradițională poate contribui la articularea și conturarea unor (auto)identificări etnice. În fiecare caz, a fost evidentă ideea că – dincolo de savoarea strict alimentară a unor „bucate” – este vorba de „consacrarea publică” a practicilor locale ale gătitului și degustării, cu implicația reprezentativității acestora pentru „profilul” comunitar al grupurilor etno-lingvistice în discuție¹.

* Institutul de Antropologie „Francisc Rainer”, Academia Română, București – România.

¹ Marin Constantin, *Pentru un continuum conceptual în vocabularul antropologic al variabilității etno-culturale din România*, în „Sociologie Românească”, București, vol. IX (2), 2011, p. 59-60.

În cele ce urmează ne vom referi doar la un produs atribuit bucătăriei sașilor din sudul Transilvaniei – *hanklich* sau *hencleș*, în transpunere vernaculară românească –, încercând să surprindem „proprietățile” acestuia în cadrul comunității săsești din Cisnădioara – Michelsberg (județul Sibiu).

Introducere. Pentru o etnografie a bucătăriei tradiționale

Înainte de a descrie *hanklich*-ul ca preparat și, mai ales, ca referent cultural al unor săteni transilvăneni contemporani, este util să reamintim însemnătatea tematică a gastronomiei în antropologia culturală europeană. Două texte pe care le reproducem aici sunt concludente, credem, pentru măsura în care „obiectele” culinare pot fi „bune de gândit” la fel de mult precum sunt de „gustoase” și că (în orice caz), din punct de vedere antropologic, *de gustibus est disputandum*.

Astfel, într-o lucrare intrată de mai bine de o jumătate de veac în bibliografia „aleasă” a disciplinei, Claude Lévi-Strauss preciza următoarele: „Ca și limba, bucătăria unei societăți este analizabilă în elementele sale constitutive, care ar putea fi denumite în acest caz gusteme, și care sunt organizate după anumite structuri de opoziție și de corelație. Am putea atunci distinge bucătăria engleză de cea franceză cu ajutorul a trei opoziții: endogen/exogen (adică materii prime naționale sau exotice); central/periferic (baza mesei și adaosurile); accentuat/neaccentuat (adică savuros sau insipid). [...] Bucătăria engleză compune felurile principale ale unei mese din produse naționale preparate insipid și le completează cu preparate pe baza exotică, în care toate valorile diferențiale sunt puternic accentuate (ceai, chec cu fructe, marmeladă de portocale, porto). În bucătăria franceză, dimpotrivă, opoziția endogen/exogen devine foarte slabă sau dispare și gusteme la fel de accentuate sunt combinate între ele atât în poziția centrală, cât și în cea periferică”².

Așadar, antropologul francez propune trei cupluri de opoziții între *gusteme* (așa cum el abstractizează „elementele constitutive” bucătăriei englezești și celei franțuzești), după criteriile provenienței, compoziției și aportului „senzorial” al acestora. Disponerea unor „ingrediente” de acest fel este variabilă în practica fiecărei bucătării naționale, iar identificarea proporției lor într-o asemenea „carte de

² Claude Lévi-Strauss, *Antropologia structurală*. Prefață de Ion Aluș. Traducere din limba franceză de I. Pecher, București, Editura Politică, 1978 [orig. 1958], p. 106.

bucate” poate echivala cu o caracterizare etno-culturală mai generală a unei societăți.

Într-un articol „deconstructivist” asupra tradițiilor țărănești est-europene din zilele noastre, Vintilă Mihăilescu constată (la rândul său) două registre la nivelul cărora *sarmaua* – un „fel tradițional” revendicat ca atare în România și în alte țări învecinate – poate fi „cartografiată” și într-un sens „(trans)național” și într-unul „socio-cultural”: [Sarmaua] „devine identitară, o regăsim în meniuri la rubrica feluri tradiționale românești [...]. Am putea reface, în mod sistematic, parcursul cultural al sarmalei:

Gastronomie balcanică

Bucătării locale (țărănești)

Gastronomie națională

Restaurante (urbane)

Realitatea sarmalei este unitatea trăită a trei elemente: a) un sens al socialității construite în jurul unui trecut patrimonializat ca devenire împărtășită; b) un simbol colectiv al acestui patrimoniu (*sarmaua* ca un fel de mâncare tradițional); c) o semnificație individuală, actualizând sensul apartenenței (al socialității împărtășite) prin acest simbol patrimonial”³.

Astfel, ca „patrimoniu”, „simbol colectiv” și „apartenență”, *sarmaua* angajează deopotrivă destinul individual și comunitar al „purtătorilor” săi: la sat și la oraș, în România și în Balcani, ea este „împărtășită” și, prin urmare, „convertibilă” intercultural.

***Hanklich* ca specialitate culinară săsească**

În cursul unui popas etnografic făcut în vara anului 2010 în satul Cisnădioara – Michelsberg de lângă Sibiu, am avut privilegiul de a documenta pe larg procesul de preparare a *hanklich*-ului în casa a doi localnici sași, Emma și Michael Henning. Inițial, am fost interesat de narativitatea etno-istorică a acestei comunități în care sașii – cu strămoși atestați încă din a doua jumătate a secolului al XII-lea – abia dacă mai numără astăzi 100 de locuitori⁴. Interviu pe care l-am obținut atunci din

³ Vintilă Mihăilescu, „Dificila deconstrucție a sarmalei. Discurs asupra tradiției”, în Christina Papa, Giovanni Pizza, Filippo M. Zerilli, *Cercetarea antropologică în România. Perspective istorice și etnografice*, Cluj-Napoca, Editura Clusium, 2004 [orig. 2003], p. 181, 205.

⁴ Marin Constantin, *Ethno-historical traditions among the minority ethnic groups in the 2000s Romania*, in „Études Balkaniques”, Sofia, vol. XLVIII (1), 2012, p. 26-42.

partea gazdelor mele (aflăte în așteptarea unor oaspeți din Germania) a fost purtat în ambianța gastronomiei săsești – prilej cu care aveam să culeg și alte informații despre modul de viață recent și actual al reprezentanților locali ai acestei minorități din România.

Am aflat astfel „rețeta” *hanklich*-ului, o „plăcintă” sau „prăjitură” tradițională săsească obținută atunci din 15 kg făină, o cremă din 200 ouă, 8 l lapte, 30 de lămâi, 750 g unt și 750 g drojdie. Potrivit interlocutorilor mei, denumirea produsului este incertă în săsește, depinzând de regiune – *hanklich*, *unklich*... –, în Germania acesta nefiind cunoscut.

Ingredientele de la Michelsberg sunt întâlnite, aproape până la identitate, și în descrierea *hanklich*-ului de pe Valea Hârtibaciului (mai precis, în satul Chirper – Kirchberg): „1 kilogram de făină, 4 gălbenușuri, 50 grame de drojdie, ½ litru de lapte, 50 de grame de unt, 50 de grame de untură proaspătă, 50 de grame de zahăr, 1 vârf de cuțit de sare. Drojdia se amestecă cu puțin lapte cald și proaspăt, din care se face o plămădeală care se pune pe masă în mijlocul făinii. Se toarnă laptele și se frământă până rezultă un aluat tare. Apoi se pune untul și untura topită și se frământă bine până se omogenizează. Se lasă la dospit până ce își dublează volumul. După ce a crescut, se taie aluatul în patru părți, fiecare parte se întinde cu sucitorul pe tava unsă înainte cu unt”⁵.

Compoziția unui *hanklich* nu este adresată doar unei anumite categorii de „beneficiari”, caracterizați printr-un statut social aparte. În cuvintele unuia din interlocutorii mei: *Asta este... cel mai scump și mai de preț lucru ce și-l permitea un țăran sas la o festivitate. De exemplu, țăranii [sași] nu erau bogați și toate ingredientele care vin puse în acest hanklich le are țăranul! Mai puțin lămâile, dar făină, ouă, unt... se gădesc oriunde* (Michael Henning – MH).

***Hanklich*-ul și riturile de trecere**

La începutul textului ne-am referit la „consacrarea publică” a *hanklich*-ului, cu presupunerea că acest preparat a devenit „tradițional” doar în ambianța socialității locale și a datinilor trans-generaționale ale acesteia. Dintr-o mărturie a informatorilor din Cisnădioara aflăm că buna desfășurare a ceremonialului de nuntă depinde (și) de pregătirea corespunzătoare a *hanklich*-ului:

⁵ Karla Roșca, Camelia Ștefan, *Repere cultural-istorice ale civilizației multiculturale transilvane: Valea Hârtibaciului*, Sibiu, Editura Astra Museum, 2008, p. 34.

– *La nunta noastră s-a întâmplat cea mai mare catastrofă, care nu s-a întâmplat niciodată la vreo nuntă: s-a îmbătat cel care era la cuptor și... a ars jumătate din **hanklich!** Cumnate-meu și cu mine stăteam lângă cuptor, stăteam ca pe jar, și bătrânul nu vroia să scoată din cuptor, că [bucățile de **hanklich**] „încă nu-s gata!”, iar când le scoteai... erau negre! Ne venea să-l omorâm, dar cum să...? Până la urmă, s-a hotărât, pe la 6 seara, să mai facă o tură! Vă dați seama, în '87, când nu se găsea nimic din astea [făină, lămâie...] să cumperi... S-au pus toate „pilele” în acțiune, am mers pe la vecini, la cunoștințe, pe la cunoscuți, și-am mai făcut o tură! (MH)*

– *Nu era frumos să pui [la masă] din acelea [arse]... (Emma Henning – EH)*

– *Cum să pui așa ceva la masă?! Din acelea am împărțit la cei care ne-au ajutat și am făcut [altele]... Și asta ne-a făcut... ambiția ca, după nuntă, „hai să facem noi!”, că aveam cuptor, toate astea aveam, rețeta o aveam... Bunica ei [a Emmei Henning] mai trăia, dar era bătrână și nu se prea putea mișca... Și se apuca ea [EH] să facă, puneă vreo 10 kg [de făină], să facă aluatul... (MH)*

Într-o asemenea istorie de viață, *hanklich*-ul apare drept un reper culinar colectiv al ritualului marital local, așa cum *cuptorul* este parte integrantă a scenei culturale pe care sătenii sași din Michelsberg o desfășoară cu acest prilej. Este vorba de un „decor” ce transcende circumstanțele istorice – din moment ce nici regimul politic al anilor '80 (cu penuria alimentară specifică) nu poate exclude pregătirea unui *hanklich!* Deopotrivă semnificativ este și faptul că procesul gastronomic prin care un *hanklich* ajunge să merite a fi „pus pe masă” depinde de implicarea mai tuturor localnicilor: un cumnat, o bunică (în planul rudeniei), dar și „vecini, cunoștințe, cunoscuți” susțin direct o datină ce aparține, de fapt, întregii comunități, nu doar familiei „oficiante”.

În egală măsură, *hanklich*-ul însoțește și ritualul funerar, așa cum o dovedește o altă evocare a gazdelor noastre din Cisnădioara:

– *Există mai multe variațiuni ale acestui **hanklich**, se face în diferite feluri; cel pe care îl facem noi acuma este tipic [cel] care era la botez, la nuntă, la [ritualul creștin de] Confirmare, la înmormântare... [...] Bunica ei [a Emmei Henning], când era bătrână și nu mai putea, asta tot zicea, „Să nu îndrăzniți, când mor eu, ca la...” Cum se zice? (MH)*

– „Pomană”! (EH)

– „Ca la pomană să nu faceți **hanklich!**” Și-apoi, bătrâna nici nu s-a... răcit, că noi am sărit pe făcut **hanklich!** Și ea avea, pe vremea

comunistă, în congelator tot timpul, unt făcut din lapte de bivoliță, pentru asta... La fel era și un butoiaș cu vin, în pivniță pregătit, la fel era și o damigeană de rachiu, ținut pentru astea... (MH)

Astfel, la botez, nuntă sau înmormântare, *hanklich*-ul este o constantă biografică a sașilor din Michelsberg. În „marea trecere”, alături de alte „accesorii” rituale precum „untul din lapte de bivoliță”, „butoiașul cu vin” și „damigeana de rachiu”, comensualitatea sătenilor prin *hanklich* reafirmă coeziunea acestora atât „pe vremea comunistă”, cât și în zilele noastre.

***Hanklich* – organizarea socială și etnicitatea**

Din cele amintite, am constatat deja „noima” *hanklich*-ului ca produs recunoscut drept „tradițional” prin reproducerea sa în comportamentul mai multor generații, în pragurile rituale ce definesc identitatea de grup a acestora. În Michelsberg, prepararea și degustarea unui *hanklich* sunt trăite mai ales ca o experiență socială proprie instituției săsești a disciplinei și întrajutorării vicinale (*Nachbarschaft*)⁶.

– [Hanklich] *nu se făcea în familie, ci se făcea întotdeauna în Vecinătate... Când era o nuntă, la fel: era familia [cea] care ajuta și, deci, erau oricum toți și se dădea la fiecare care ajuta, primea un hanklich din asta, și oricum – când e gata – tot se mânca așa [în cadru comunitar]... (MH)*

– *Și noi tot așa [facem] [la românii ortodocși]... (o vecină)*

– *Când eram eu copil, niciodată nu s-a făcut [hanklich] numai în familie, întotdeauna erau vecinii... Și nu aveau toți cuptor, și-atuncea se înțelegeau, venea fiecare cu aluatul sub braț...! [...] Ce știi eu... în anii '70-'80, noi aveam acasă un cuptor mic, dar vecinii aveau un cuptor mare, și-atunci... dacă aveam mai puțin [hanklich] de făcut, făceam la noi, dacă nu, făceam la vecini... Și mai era obiceiul... când nu avea fiecare atâtea mese... atâtea minuni, la nuntă, trebuiau aduse la cămin, unde se ținea nunta; și pentru fiecare masă împrumutată, primea un hencleş... (MH)*

Prin teritorialitate intra-sătească, caracterul contractual al statutelor scrise și „strategia asociativă” în riturile de trecere, în

⁶ Marin Constantin, *Remembering Nachbarschaft: Narratives of Social Organization and Cultural Memory among Saxons in Michelsberg and Heltau (Southern Transylvania)*, în „Revista Română de Sociologie” (serie nouă), București, an XXVI, nr. 5-6, 2015 (sub tipar).

construcții, în cazul calamităților naturale etc., Vecinătățile săsești au fost delimitate etno-cultural de relaționarea socială întemeiată pe rudenie a românilor⁷ (de pildă, în obștile tradiționale⁸). Cu toate acestea, Vecinătățile românești după model săsesc au fost și ele descrise în funcționalitatea lor actuală, anume cele din sudul Transilvaniei⁹. Aculturația săsească explică, de asemenea, preluarea *hanklich*-ului de către români, cu denumirea *hencleş*: *În satele săsești în care erau și români, cum erau pe Valea Hârtibaciului, românii fac hencleş; în Alțâna știu sigur – că noi, dacă nu ajung ouăle de la găinile noastre, mai cumpărăm ouă de casă și din Alțâna, și acolo sunt români care fac hencleş, de sărbători și așa* [în mod obișnuit] (MH).

Concluzii

La începutul acestui scurt text, am enunțat ipoteza unor *proprietăți sociale* ale *hanklich*-ului atât în viața sătenilor de la Cisnădioara – Michelsberg, cât și (ca o referință culturală mai largă) în cazul minorității săsești din sudul Transilvaniei. În acord cu anumite elemente de teoretizare antropologică a gastronomiei, am căutat apoi să aproximăm contribuția unor „bucate tradiționale” la *caracterizarea etno-culturală* a unor grupuri de populație din țara noastră, în speță a sașilor din sudul Transilvaniei.

Așa după cum am constatat, datele etnografice din Mărginimea Sibiului relevă o adresabilitate generală a *hanklich*-ului în cadrul comunității amintite, fapt care – prin intermediul riturilor de trecere și în conjuncție cu autoritatea „organizațională” a instituției *Nachbarschaft* – înscrie acest produs în patrimoniul cultural săsesc. Adoptarea *hanklich*-ului în inventarul culinar românesc – sub denumirea de *hencleş* – evidențiază însemnătatea bucătăriei tradiționale, prin ceea ce am numit *convertibilitatea interculturală* a acesteia, pentru înțelegerea unor schimburi mai generale între etniile ce coexistă la nivel regional.

⁷ Vintilă Mihăilescu, „Vecini și Vecinătăți în Transilvania”, în Vintilă Mihăilescu (coord.), *Vecini și Vecinătăți în Transilvania*, București, Editura Paideea, 2003 [orig. 2002], p. 5-11; Ferenc Pozsony, „Vecinătățile din Transilvania”, în Vintilă Mihăilescu (coord.), *op. cit.*, p. 13-51.

⁸ Henri H. Stahl, *Contribuții la studiul satelor devălmașe românești*, vol. II. *Structura internă a satelor devălmașe libere*, București, Editura Academiei Române, 1959, p. 9, 105.

⁹ Vasile Șoflău, „Vecinătățile din Drăguș: «Vecinătăți de români» sau «Vecinătăți românești?»”, în Vintilă Mihăilescu (coord.), *op. cit.*, p. 69-94; Gabriela Coman, „Vecinătățile fără vecini”, în Vintilă Mihăilescu (coord.), *op. cit.*, p. 95-121.

ILUSTRĂȚII

PREGĂTIREA HANKLICH-ULUI LA CISNĂDIOARA – MICHELSBERG
(foto: Marin Constantin)

Fig. 1. Emma Henning pregătind
hanklich-ul



Fig. 2. Michael Henning pregătind
hanklich-ul



Fig. 3. Emma și Michael Henning pregătind *hanklich-ul*



Fig. 4. Emma Henning la felierea *hanklich*-ului înainte de coacere



Fig. 5. Michael și Emma Henning la cuptorul de coacere a *hanklich*-ului



Fig. 6. Felii de *hanklich* coapte

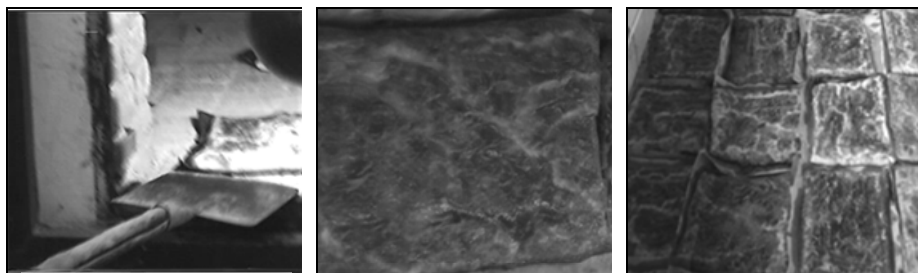


Fig. 7. Coacerea „textura” și „produsul finit”