

(AUTO)IDENTIFICAREA MATERIALĂ A ETNICITĂȚII PRINTRE TURCII ȘI TĂTARI DIN BAIRAMDEDE, BAȘPUNAR ȘI COBADIN (JUDEȚUL CONSTANȚA)

Marin CONSTANTIN*

Abstract

My article is a development of the research report that I pursued, in 2007, among the groups of Tatars and Turks, in the villages of Bairamdede, Bașpunar, and Cobadin (Constanța County). In what follows, local material culture is investigated in terms of its relevance for the ethnic (self) identification of the above-mentioned minority groups. Folk crafts, cuisine, and weaving artifacts are such “physical” embodiments of a series of symbols and traditions that the Turks and the Tatars as well specifically maintain as cultural resources for their ethnicity. The ethnographic heritage and the religious communion appear to interweave both among the Tatar and Turkish people, allowing them (from case to case) either to preserve traditional insignias, or to integrate within one spiritual belonging to Islam.

Keywords: ethnic identity, religion, crafts, cuisine, weaving tradition, Tatars, Turks, Dobrudja, Romania.

Cuvinte-cheie: identitate etnică, religie, meșteșuguri, bucătărie, tradiția țesutului, tătari, turci, Dobrogea, România.

În toamna anului 2007, am călătorit în Dobrogea cu scopul de a investiga resursele actuale de „materialitate” a identității etnice și religioase în cazul grupurilor minoritare de turci și tătari din sudul județului Constanța. În cele ce urmează vom descrie asemenea însemne ale comuniunii de grup printre sătenii *musulmani* din localitățile Cobadin¹, Independența și Bașpunar (Fântâna Mare)² (un

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

¹ Atestată în documentele turcești de dinainte de 1877 cu toponimul Cutbudin/Kutbudin, localitatea pare a fi fost locuită de un număr de 30 de familii turcești în 1862, an în care aproximativ 350 de familii de tătari s-au stabilit în sat, venind din Crimeea (Maria Bara, *Relații interetnice dintre creștinii ortodocși și musulmani în Dobrogea. Studiu de caz: Medgidia și Cobadin*, în „Philologica Jassyensia”, Iași, an II (1), 2006, p. 94). În narațiunile lor etno-istorice actuale, tătarii dobrogeni rememorează Crimeea drept origine a propriei etnicități (*Tatarlaric*) și patrie către care pelerinajele lor din zilele noastre sunt îndreptate (Yelis Erolova, „The Crimea and/or Turkey in the self-identification of Crimean Tatars from Dobrudzha”,

sat încorporat din punct de vedere administrativ în comuna Independența [*Bairamedede*]).

După cum vom constata, apartenența la Islam definește deopotrivă comunitățile locale de turci și tătari, dincolo de particularități etnografice inconfundabile ale celor două grupuri. Într-adevăr, un asemenea *particularism* al tradițiilor populare este ceea ce pare a nutri cu deosebire conținutul cultural al auto-identificării etnice și printre turci, dar și printre tătari.

Turcii și tătarii în evidențele statistice ale Recensământului din 2011

Potrivit datelor celui mai recent recensământ al populației din România (2011), turcii alcătuiesc un grup de 27.698 persoane, în vreme ce comunitatea tătarască cuprinde 20.282 persoane. Pe ansamblul acestor evidențe demografice, limba turcă este recunoscută ca limbă maternă de 23.710 vorbitori, așa cum limba tătarască are drept referențialitate 17.495 de etnici tătari. Printre turci, sunt înregistrați 26.903 de musulmani, iar în rândul tătarilor adepții Islamului sunt în număr de 20.060.

În raport cu această distribuție la scară națională a celor două minorități, turcii și tătarii din Cobadin și Independența (inclusiv Bașpunar) relevă o corespondență aproape simetrică a „indicatorilor” etno-lingvistici și religioși. Astfel, cei 1026 de turci din Cobadin pot fi asociați celor 1153 de vorbitori ai limbii turce și celor 1781 de musulmani locali. La fel, cei 427 de tătari din Cobadin sunt identificabili cu cei 417 vorbitori ai limbii tătarești din aceeași comună. În Independența, 392 de turci și 271 de tătari sunt deplin comparabili cu

in Margarita Karamihova (ed.), *Readings in the History and Culture of the Balkans*, Sofia, Paradigma, 2010, p. 220; Idem, *An Ethnological Study of the Crimean Tatars, Roma/Gypsies and Old Believers in Northern and Southern Dobroudja*, în „Revista de Etnografie și Folclor”/„Journal of Ethnography and Folklore”, nr. 1-2, 2013, p. 241).

² Cu privire la Bașpunar, un raport de cercetare fizico-antropologic arată următoarele: „Fântâna Mare, cea mai reprezentativă comunitate pentru populația turcească din Dobrogea, este o comunitate endogamă, cu un caracter etnic și religios izolat [...]. La recensământul din 2002, populația din Fântâna Mare a înregistrat 374 locuitori, dintre care 371 etnici turci. [...] Se știe că etnicii turci din Dobrogea descind din grupurile etnice sosite din stepele nord-pontice și din grupurile oguzilor venite pe drumurile meridionale balcanice din Asia Centrală” (Elena Radu, Luminița O. Ciotaru, *Anthropology of the Turkish and Tartar Population in South Dobrudzha*, in „Proceedings of Romanian Academy”, series B, nr. 3, 2008, p. 248-250).

cei 394 de vorbitori ai limbii turce, și cu cei 265 de tătarofoni din partea locului. Cât despre numărul de 663 de musulmani din Independența, acesta pare să reunească (precum în Cobadin) comunitățile de credincioși islamici din cele două grupuri etnice.

Informația statistică este, în sine, concludentă cu privire la conservatismul etnic și religios al turcilor și tătarilor din România, mai cu seamă al celor dobrogeni, în rândul cărora intră și locuitorii din Cobadin și Independența, aparținători ai etniilor amintite. Trebuie adăugat faptul că în ambele comune ce fac obiectul textului de față, turcii și tătarii conviețuiesc cu alte grupuri etno-naționale, și anume 6473 de români și 337 de țigani (romi) în Cobadin, și 2333 de români în Independența. Acesta este un amănunt însemnat în privința condiției de minoritate și co-etnicitate ce caracterizează populația turcească și tătarască în context dobrogean și românesc, cu implicații imediate și asupra culturii materiale proprii comunităților etnice în discuție.

Dimensiunea meșteșugărească a etnicității turcilor și tătarilor dobrogeni

În Bașpunar (la fel ca în Independența) există încă un fierar al satului, și anume Regep Hasim (de etnie turcă, născut în anul 1957). Domnul Hasim a deprins acest meșteșug de la unchiul său încă de la vârsta de 17 ani, lucrând apoi ca atare pentru Cooperativa Agricolă de Producție din Independența; în prezent, el ține un atelier de potcovărie frecventat de consătenii săi co-etnici, dar recunoaște că feciorul său preferă să nu preia specializarea sa.

Iată cum explică acest fierar meseria, „materia primă” și „produsul finit” al muncii sale: „Când am timp, intru aici, aprind focul... Singur: bați aici [pe nicovală] cât e cald, îl îndoi [fierul]... Aici fac focul, pun talaș, puțină motorină, îi dau drumul: se aprinde singur. (Când intru pe ușă, îmi fac rugăciunea mea, când calc înăuntru aici, la fierărie: „E un singur Dumnezeu, nu este altcineva, și eu mă închin numai la Domnul!” [în limba turcă] Dumnezeu să ne ajute! Să meargă treaba bine! La noi...) Țăsta [fierul de cupru] cu ciocanul nu merge, să-l bați, să-l faci subțire... Tot cu ăsta, cu barosul: ăsta e puterea la fiarele astea... Înroșesc [metalul] aici în foc, e roșu atunci, și se întinde: se face subțire. [Potcoavele] sunt făcute așa, pentru diferiți cai: unele mai mari, altele mai mici... Iau ăsta [bucata de platband] așa, bag la foc, ascut, semnele la găuri... O pereche de-asta [de potcoave] durează cam o oră. Singur... Că dacă ești doi inși, tu ții, ăla bate cu barosul. Dar dacă ești

singur durează o oră o pereche de potcoave. Asta [potcoava] se pune la poartă. Înainte așa era. Și la uși: în pragul ușii, acolo, se pune o potcoavă, se bătea în cuie, să nu intre [duhuri...]”



Regep Hasim în atelierul său de fierărie din Bașpunar (2007)

În Cobadin am întâlnit un alt meșteșugar turc, de această dată un curelar: Ali Dincer (în jur de 35 ani). Și în acest caz, meseria interlocutorului nostru a fost învățată (la 10 ani!) de la unchi, respectiv fratele tatălui domnului Dincer, care, la rândul său, a lucrat înainte de 1989 pentru Cooperativa Agricolă de Producție a comunei. Printre artefactele ce ies din mâinile curelarului nostru putem aminti *hamul* și *jugul* (lucrate din piei de tăuraș, pentru caii de tracțiune), *ochelarii de cal*, *fruntarul*...

Pieile de tăuraș folosite în acest scop sunt mai întâi supuse unui fel de „tratament” – *argăsirea* – cu ingrediente precum apa, varul, piatra acră, uleiul ars... O categorie aparte de obiecte meșteșugărești lucrate de Ali Dincer sunt opincile; după spusele sale, „aveam un client – Ismail –, vrea neapărat opinci. Turc era. Avea oi multe... Vroia neapărat opinci [...] Aveam noi o formă. [Desenează pe masa de lucru] Aici se găurea, aici se cosea, se băga pe urmă un șnur, de jur împrejur, și se trăgea... În față, puțin mai lat, cu doi-trei

centimetri... Se băga pe calapod, era calapod ascuțit, așa, și se trăgea cu șnurul ăla; îl băteau și se făcea o dungă, așa, cum e la margine la pantof sau la cizmă. Niște șireturi de piele se făceau, se băgau prin găurile astea, se băga pe calapod, și se strângea. Și își prindeau forma așa... Aici era pentru călcâi, aicea pentru față, îndoite... Când se strângea pe calapod, vârful se țuguia în sus”.



Ali Dincer cu o piesă de harnașament,
în atelierul său de pielărie din Cobadin (2007)

Într-o a treia ipostază, caracterizând de această dată etnografia tătarilor din Independența, am poposit în atelierul de tâmplărie al lui Vuap Ervin (născut în anul 1967). Ca suport al meșteșugului său, tâmplarul nostru folosește îndeobște „cherestea din brad... [și] ceea ce avem în zonă: fagul, stejarul...”, iar dintre ale sale artefacte fac parte „vergelele acelea de întins cocă, pentru *baclavale*, pentru *șuberek-uri*...” (vezi sub-capitolul următor pentru detalii referitoare la aceste produse ale bucătăriei etnice locale).

Un obiect de lemn cu semnificații aparte făurit de meșterul Ervin îl reprezintă masa rotundă joasă, cu scăunele pe măsură, astfel înfățișată de meseriașul amintit: „În Independența, fiind o comunitate de tătari mai numeroasă (iar la Fântâna Mare [Bașpunar], numai de turci), facem mese specifice – mesele rotunde –, scaune din astea mai mici... Mesele rotunde, joase, sunt un specific tătareesc sau turcesc. Am un șablon; uitați, ăsta e piciorul [mesei], sunt trei picioare, după aia vine masa rotundă... Ăsta e modelul pe care l-am pomenit și eu, și cu ăsta merg înainte. Sunt folosite de musulmani, cum v-am spus, la turci și tătari, în zonă aici, ei folosesc [asemenea accesorii ale comensualității]”.



Vuap Ervin în atelierul său de tâmplărie
din Bairamdede (Independența) (2007)

Interesul narațiunii domnului Ervin constă mai cu seamă în asocierea măsuțelor de acest fel (dincolo de orice particularism etnografic) cu „musulmanii”, nu doar cu una dintre cele două etnii – turcii și tătarii – ce compun în zonă această comunitate religioasă.

Bucătăria tradițională a turcilor din Bașpunar

Însoțitorul nostru în satul Bașpunar, Mehmet Ridvan (născut în anul 1949), ne-a prezentat mai multe specialități culinare pe care acest reprezentant al comunității turcești locale le atribuie grupului său etnic. Iată, spre pildă, modul de preparare a ceea ce interlocutorul nostru desemnează prin *mancic*: „Se întinde coca, se face o foaie, se taie o bucată pătrată, și pe bucata aceea se pune carne, pe o farfurie d-asta mare... Pe urmă se fierbe în apă, apoi se pune cu ulei; separat, se face iaurt cu usturoi; este o mâncare foarte bună!”

Rețeta lui Mehmet Ridvan, la fel ca alte bunătați ale bucătăriei locale, este desprinsă din „oferta” gastronomică turcească expusă cu ocazia unui concurs de gătit organizat pe atunci la Bașpunar de Uniunea Turco-Tătară, cu sprijinul Primăriei Independența. Cum și alte comunități de turci – cele din Cumpăna, Isaccea, Tulcea și Medgidia – au participat la concursul amintit, bucătăria tradițională îndeplinește în aceste condiții o funcție de reafirmare a coeziunii etnice printre turcii dobrogeni.

În cuvintele lui Mehmet Ridvan, *halvaua* (un alt produs socotit reprezentativ pentru comensualitatea turcilor) presupune atât cunoștințe temeinice de alegere și prelucrare a „materiilor prime”, cât și un anumit context – social și calendaristic – de elaborare: „Halvaua... întâi făina, trebuie pus puțin ulei într-un ceaun, până se înroșește puțin; după aia ici de acolo, pui un pic de zahăr, apă, se fierbe bine, se adaugă sare de lămâie, separat în apă; se pune zahărul ăla, care se înroșește, pe urmă îl scoți; în altă parte pui o tavă mare, cu ulei din ăsta, natural, și pe mâini dai cu ulei; când se răcește, începi să întinzi cu lingura; se lasă făina care e încinsă să se mai răcească, se întinde cu degetul lipit... atins de masa aia; iar se face mare, iar o îndoi așa... Și așa halvaua se face cum e părul de subțire... Asta este când ne unim trei familii, iarna, când nu e de lucru, și nopțile fiind lungi, facem...”

Pentru domnul Ridvan, *halvaua* este servită atunci „când ai poftă, când ai posibilitate...”, nefiind deci asociată cu un ritual sau complex ceremonial special. În schimb, potrivit gazdei noastre, *kurban bairam* (ținut după calendarul islamic, însă îndeobște la „250 de zile” după Paști) este inseparabil de sacrificiul berbecilor²: „La noi se taie

² Un alt interlocutor de-al nostru, Vuap Ervin din Independența (un oficiant al sacrificiului de *kurban bairam*, dat fiind și rolul său cotidian de măcelar) insistă asupra „curățeniei fizice, morale și spirituale” a celui ce sacrifică: „Trebuie să știi cel puțin o rugăciune, să te ierte Allah că faci acest sacrificiu”.

berbeci (unii care pot să taie, să facă treaba asta). Hodja citește o rugăciune în casă, «Trebuie să sacrificăm în numele Domnului», se zice numele celui pentru care se taie. Se pune prosopul pe ochii berbecului; cu o zi înainte se dă cu un fel de praf roșu, adus din Arabia; dacă te vopsești la păr, se face roșu, exact ca vopseaua de păr... Se pune la cap și pe spinare [berbecului], cu o zi înainte. Când se taie, se pune prosopul în fața ochilor berbecului; cel care taie, ia prosopul. O parte [a animalului sacrificat] – partea dreaptă – se oprește, iar partea stângă se împarte la neamuri sau la oameni nevoiași... Ar trebui la noi să fie numai în «șapte case»; dacă acela va fi neam cu mine, după ce îi zic «șapte»?... Înainte, la mâncarea de Kurban, nu se punea ceapă; acum se pune. Iar oasele [berbecului] se îngroapă, nu se dau la câini”.

Încă o dată, detaliile despre „neamuri” și „oameni nevoiași” evidențiază importanța încadrării sociale a „artefactelor” culinare și mai ales a rostului comunitar pe care prepararea și consumul acestora îl au.



Minaretul geamiei de la Bașpunar (2007)

În același popas la Bașpunar, am fost ospătați la casa doamnei Ikrîe Osman (în vârstă de circa 60 de ani) cu *șuberek*, o plăcintă cu carne atribuită atât bucătăriei turcești, cât și (în alte cazuri) celei tătărești³.



Ikrîe Osman pregătind *șuberek* la măsuța rotundă din bucătăria casei sale, în Bașpunar (2007)

³ În mass-media recente, *șuberek*-ul este mai degrabă asociat cu gastronomia tătarilor. De pildă, Marin Tănase scrie (în *Mangalianews.ro* din 21 decembrie 2016) că „*șuberek*-ul este un produs tradițional al bucătăriei tătărești. El este un fel de plăcintă care are ca umplutură carne tocată de vită sau oaie, sau amestec din acestea, sau brânză. *Șuberek*-ul se realizează în formă de semilună și se prăjește în baie de ulei”. Sub raport etnografic, în schimb, *șuberek*-ul este semnalat chiar în cătunul turcesc Bașpunar, menționat și de noi în textul de față, ca un referent inter-etnic (recomandarea unei localnice turcoaice ca studenții să nu consume *șuberek* de la cumnata sa, care ar fi „nogaică” [tătăroaică] și deci – în context local – „impură”) (Ana Chirițoiu, Mădălin Nicolăescu, Sergiu Novac, Mihai Popa, „Etnicitate și turism cultural în satul Bașpunar”, în Bogdan Iancu (coord.), *Dobrogea. Identități și crize*, București, Editura Paideea, 2009, p. 110-111). În studiul etnologic amintit (și) despre „diaspora” tătărescă din Dobrogea românească și bulgară, Erolova enunță mai multe feluri de „burek” – *shu burek*, *burek tătăresc*, *burek ermishik* –, toate considerate a fi „mâncăruri tipice ale tătarilor” („An Ethnological Study...”, p. 243).

Evitând carnea de porc (din motive ținând de restricțiile proprii religiei islamice), gazda noastră ne-a gătit o asemenea delicată din carne de curcan, după următoarea rețetă: „Un kilogram de carne de pasăre, de ce-o fi [...] două kilograme de făină... [Se cerne făina, se adaugă] bicarbonat, sare și apă... Se întinde [aluatul], pe urmă se pune carnea [în bucăți mici, rotunde, de cocă]... Se fac marginile [bucăților de *şuberek*] frumoase, ca să nu curgă carnea din ele... Se frământă cu apă, cu sare. Se toarnă ceapă, piper și puțin ulei [la prăjit]”.

Muzeificarea culturii materiale tătărești din Cobadin

Cu prilejul stagiului nostru în Cobadin, am ajuns să vizităm o „Casă-muzeu”, proprietate a soților Seidali și Zulfie Nardin, de etnie tătarască, reprezentând așadar comunitatea tătară locală și obiectele etnografice aparținătoare acesteia. După spusele lui Seidali Nardin (ghidul nostru ad-hoc), muzeul tătăresc a fost amenajat inițial într-o grădiniță de către soția sa (cadru didactic în instituția amintită), după care a fost mutat chiar în casa în care gazda noastră s-a născut, de o manieră în care piesele expuse să urmeze un „mod cronologic” sau să reflecte viața socială a localnicilor, sub titulatura *Zulfie Totay* (în anul 2006)⁴.

⁴ În literatura etnologică internațională, noțiunea de *muzeificare* este enunțată cu privire la „comodificarea” sau „marketizarea turistică” a satelor tradiționale, la „politici guvernamentale ce încearcă să «fosilizeze» tradiții, obiceiuri..., fixându-le în timp și spațiu, ca puncte de atracție turistică”, și în legătură cu „distinctivitatea și identitatea etno-culturală evidențiate (prin muzee în aer liber) mai curând la nivelul politicilor provinciale și regionale, decât naționale” (Philip Feifan Xie, *Managing Aboriginal Tourism: Perspectives from Governments*, Research report on Hainan Island, China, 1999, passim). Conotații similare sunt atribuite muzeificării și de către Paulette Dellios (*The museumification of the village: cultural subversion in the 21st Century*, in „Culture Mandala. The Bulletin of The Centre for East-West Cultural and Economic Studies”, Gold Coast-Australia, vol. 5 (1), 2002, p. 1-16), atunci când este avut în vedere un „proces cu origine muzeală, dar care excede acest cadru, cu reprezentarea ca «artefacte» a unor sate, grupuri etnice, națiuni etc.”, un demers prin care „sensurile culturale sunt distorsionate” (de pildă, prin corelarea dezvoltării muzeale cu dezvoltarea socio-economică națională sau în ecuație cu globalizarea turismului. În ceea ce ne privește, în cazul muzeului din Cobadin, am ținut seama doar de preocuparea conservativă a soților Nardin, cei care – prin origine și identitate culturală – încearcă pur și simplu să perpetueze și să popularizeze tradițiile etnice tătărești sub o denominațiune „muzeală” (într-un totul lipsită însă de vreun suport public), inclusiv prin intermediul turiștilor. (Precizăm în acest sens că Seidali Nardin nu a pretins nici o răsplătă pentru binevoitorul „ghidaj” de care noi înșine am beneficiat, adresându-ne la sfârșit invitația caldă de a mai poposi și în viitor în acest muzeu, oferit tuturor prin eforturile familiei sale).



Seidali Nardin în Muzeul comunității tătare din Cobadin (2007)

Prima încăpere a acestui „așezământ” muzeal este denumită *Misapir odasi* (Odaia musafirilor), o cameră de primire a oaspeților, orânduită în jurul unei mese rotunde din lemn, joasă, cu perne (*mândere*) pentru șezut, acolo unde (după explicațiile gazdei) „masa se servea..., [după] obiceiul tătăresc”, cu linguri de lemn și un blid de lut. Într-un colț al încăperii se află un vas metalic cu toartă, și anume *cuman*-ul, folosit pentru a spăla rufe, dar și pentru *apdest* [?] „abluțiune, pentru rugăciune”.



Imagine cu măsuța rotundă din Odaia de oaspeți de la Muzeul comunității tătare

Cea de-a doua cameră – *Kelin Odası* (Odaia miresei) – surprinde prin multitudinea de perinițe (*covetê*), păpuși, dar mai ales baticuri și ștergare tradiționale – fiecare însoțit de câte o bancnotă. Iată cum descrie domnul Seidali contextul și funcția tradițională a acestor artefacte textile: „La noi, înainte, când se obișnuia – la nunți, botezuri... –, rudele, prietenii și vecinii, aduceau cadouri – cum se obișnuiește și în prezent. Ca să nu fie... banu’ [darul în bani], se puneau pe un prosop din asta, și se așeza pe o sfoară... Bancnotele reprezentând modul cum la nunți sau la botezuri [...] rudele apropiate, cunoscuți, vecini, prieteni... ofereau cadourile. Aceste obiecte stăteau trei-patru zile, cât dura nunta, pentru a cunoaște într-un fel, fiecare cu ce a contribuit... La noi, se obișnuia înainte ca o nuntă să dureze și trei zile și trei nopți; o bătrână, o rudă apropiată supraveghea și în același timp explica: «Asta din partea rudei cutare...», și acestea se păstrau perioada cât dura nunta sau festivitatea respectivă”.



Imagine din Odaia miresei de la Muzeul comunității tătare

Interlocutorul nostru adaugă că, la fel ca în cazul covorașelor locale ce completeau deopotrivă zestrea miresei, baticurile și ștergarele

amintite erau toate lucrute manual, „la lumina lămpii, cu acul, în special în perioadele de iarnă, când munca câmpului se ușura sau se termina”. Un aranjament aparte al baticurilor – dispuse în cerc, pe tavan... – este atribuit următorului ritual: „Când venea nunta cu mireasa –, sătenii și tineretul, și vârstnicii. [...] Atuncea, soacra-mare se pregătea din timp, și le oferea aceste *tokâz*-uri. Veneau vestitori, călare pe un cal, fiecare avea câte un *tokâz*... „*Tokâz*” înseamnă «nouă» – fiecare [vestitor] să aibă nouă bucăți de obiecte distincte. Se oferea pentru tineret un *tokâz*, pentru *criou* [?], adică ginere, un *tokâz*; vestitorul – care venea primul, călare, și anunța că au venit nuntașii, și mireasa, și ceilalți, și vestea la nuntașii din localitate”.

Un alt obiect din același ansamblu ceremonial – *tel şirak*, tradus prin „lumânare”, „lumină”, evocă un baston, prins pe perete, cu două piese din hârtie creponată, roșie și albă, la cele două capete –, și este asociat tânărului care, din partea ginerelui, îl purta împreună cu Coranul, la cununia religioasă.

Ne-au atras atenția, de asemenea, *fesurile* cu diademe, purtate de pruncii tătari în timpul ritualului circumciziei, precum și *bokşa*-aşa, un alt accesoriu simbolic al raporturilor locale de rudenie din jurul socrilor mari: „*Bokşa*-aşa, la noi, la nuntă, se obișnuia când venea soacra... Bineînțeles, treaba era pregătită din timp, cunoscând relațiile de rudenie, socrul mare, socrul mic, soacra mare, soacra mică, ceilalți cumnați, cumnate... pregăteau câte o *bokşa*, după gradul de rudenie – apropiatii, în primul rând, cei din familie, până ce putea... puterea economică (să zic așa!) a soacrei mici să pregătească. Și pentru fiecare, obiectele ce le pregătea, le punea în *bokşa*; a doua zi, dimineața, se făceau cunoștințele cu cei apropiați, și se anunța... Bineînțeles, acestea erau pregătite, ca orice lucru când se pregătește, și se înmânau, se dăruiau... Adică... să nu fie prea sec, așa, înmânat, din partea soacrei mici, primea socrul mare, soacra mare și cei din partea miresei”.

Oarecum anunțată de „registrele” muzeistice precedente, *Kaynana Odaşî* (Camera soacrei) este asociată – în același cadru expozițional – atât cu studiul textelor religioase islamice (în primul rând, *Coranul*), cât și cu un inventar mai larg de obiecte ce compun viața cotidiană locală (un rodan, o păpușă, ștergare din borangic, un cântar prins de tavan...) Și de această dată, măsuța rotundă ocupă un loc proeminent, cu un *ibric* în mijloc, înconjurat de patru cești albe și patru

cești închise la culoare, metalice. Într-un colț, un putinei este prezentat în legătură cu practica trecută de depozitare și prelucrare a smântânii, pentru obținerea untului.



Imagine din Odaia soarei de la Muzeul comunității tătare

Concluzii

La începutul textului, am exprimat (ca o premisă generală a expunerii) interesul nostru pentru „însemnele [materiale ale] comuniunii de grup” printre etnicii turci și tătari din comunitățile rurale dobrogene Cobadin, Independența și Fântâna Mare. Am urmat astfel un fir narativ (constituit ca atare din mărturiile ale localnicilor) desfășurat în jurul „materialității” meșteșugărești, culinare și chiar „muzeistice” de (auto)identificare culturală a interlocutorilor din teren. În cursul acestui demers ne-am întrebat dacă o atare conviețuire a celor două minorități în discuție poate fi documentată fie ca un atașament etnografic, ținând de tradițiile populare proprii fiecărui grup, fie ca o apartenență religioasă comună acestora, aptă (prin urmare) să depășească particularități de ordin etno-lingvistic sau folcloric.

Am constatat, pe de o parte, persistența definiției etnicității locale (și turcești, și tătarești) sub raportul moștenirii tradiționale a unor meșteșuguri, artefacte, bunătăți gastronomice... Și în cazul contextualizării comunitare a sacrificiului ritual la neamurile de turci, și în cel al descrierii obiceiurilor de nuntă ale tătarilor, asemenea referințe concrete, „palpabile”, ale traiului într-una sau alta din cele două seminiții fac dovada relevanței lor culturale imediate (dincolo sau în afara oricărui proiect modern de „revitalizare” etnică).

Atelierul de fierărie din Bașpunar, cel de tâmplărie din Bairamedede sau cel de curelărie din Cobadin reflectă biografia sătești înrădăcinate etnic și nu „înscenări” efemere ale identității turce sau tătare (deși reprezentări de acest fel nu lipsesc nici ele din decorul local, așa cum o arată concursul gastronomic de la Bașpunar). Cât privește Muzeul Tătăresc din Cobadin, acesta își are origini locale, integrat fiind în „ethos”-ul grupului etnic respectiv, fără a răspunde defel vreunui program educațional guvernamental sau politic-minoritar.

Dintr-un alt punct de vedere, este vorba și de un orizont de identificare trans-etnică a turcilor și tătarilor, reuniți atunci în comuniunea mahomedană sunnită. Detaliile despre comensalitatea sacră din cadrul *kurban bairam*, oficiată „în numele Domnului” și sub autoritatea textelor coranice (în cazul turcilor din Bașpunar), își află corespondentul în rugăciunile islamice din încăperile (altminteri, orânduite în perspectivă etnografică) muzeului tătăresc din Cobadin⁵. Poate sub efectul acestei unificări spirituale, anumite forme de tradiție populară tind și ele către indistinție (precum măsuțele rotunde prezente și în bucătăria turcească din Bașpunar și în Muzeul Tătăresc din Cobadin sau festivalul culinar organizat laolaltă de Uniunea Turco-Tătară).

⁵ Într-un studiu despre „tipurile de identitate religioasă din cadrul comunităților musulmane” din România post-socialistă, Comunitatea turco-tătară dobrogeană este asociată unei „dimensiuni etno-culturale” a „revitalizării islamice locale” (în comparație cu Comunitatea musulmană albaneză, Comunitatea musulmanilor romi, Comunitatea musulmanilor nou-veniți [din țări ca Irak, Siria, Iordania, Palestina, Iran, Pakistan, Afganistan, Algeria, Maroc ș.a.], Comunitatea musulmanilor convertiți și diversele grupuri sunitice, sufite, šiite și salafite (Alina Isac Alak, *Types of Religious Identity within Romanian Muslim Communities*, in „Journal for the Study of Religions and Ideologies”, Cluj-Napoca, vol. 14 (41), 2015, p. 167).

Putem astfel conchide asupra întrețeserii celor două repere – etnografice și religioase – de (auto)identificare comunitară a turcilor și tătarilor din Bairamdede, Bașpunar și Cobadin. Este dificil de stabilit aici vreo preeminență a „aspectelor” de viață etno-tradițională sau cultural-islamică atât printre turci, cât și printre tătari. Așa cum am constatat în convorbirile purtate cu interlocutorii noștri, dar și în literatură, artefactele și „noima” moștenirii culturale locale sunt încadrate în semnificațiile religiei mahomedane (de multe generații fiind și ele transmise și preluate); în egală măsură (după opinia noastră), Islamul este trăit în Dobrogea – și am spune „îmbogățit” spiritual – prin aportul datinilor populare turcești și tătărești.