

Toate drepturile asupra acestei ediții aparțin Asociației Curaj Înainte. Orice reproducere parțială sau totală este permisă numai cu acordul în scris al Asociației Curaj Înainte.

**Cristina Elena Andrei**

**Antologie de texte  
esențiale  
pentru  
istoria gastronomiei  
românești**

S'a vorbit astfel de ușurința de pregătire a fierturii, față de greutatea panificației. « *Costa molto minore a fare giornalmente una grossa polenta che serve di pane, che non è quella d'impastare ed infornare il pane di frumanto...* » (RAICEVICH). S'a spus, cu drept cuvânt, că mămăliga e mai « sățioasă » ca pâinea care anevoie poate sătura țăranul. S'a vorbit, de asemenea, și, faptul trebuie subliniat, de predilecția pentru o mâncare caldă, care *întovărășește bine laptele* (GH. CRĂINICEANU, XCIX).

Toate aceste explicațiuni, care rezolvă în parte problema, nu pot lămurii de ce fiertura de cereale nu este, din aceleași motive, și hrana de căpetenie a popoarelor vecine, destul de asemănătoare ca stare socială și economică, și de ce Românul a rămas, pentru toți vecinii noștri, « mămăligar ».

S'a căutat în sfârșit să se ocolească oarecum întrebarea, făcând din această predilecție alimentară a Românului, o chestiune de gust. Dar gustul etnic cere și el o explicație. În afară de aceasta, țăranul român a socotit totdeauna pâinea ca un aliment ales, pe care îl preferă mămăligii, cel puțin în anumite ocaziuni.

Faptele expuse mai sus ne duc la concluzia că anumite împrejurări geografice și mai ales *felul de viață* vechi și milenar al poporului nostru, în care păstoritul a jucat un rol de căpetenie, a creat la Români, ca și la câteva popoare din Apusul Europei, anumite obiceiuri alimentare trainice, privind mai ales prepararea cerealelor și legate de cultura cerealelor nepanificabile.

Rămâne să vedem cum, condițiuni economice și sociale, unele caracteristice Răsăritului Europei, altele specifice țării noastre, au făcut să dăinuiască aici obiceiuri alimentare arhaice, care s'au stins aproape cu totul în Apus.

## CUPRINS

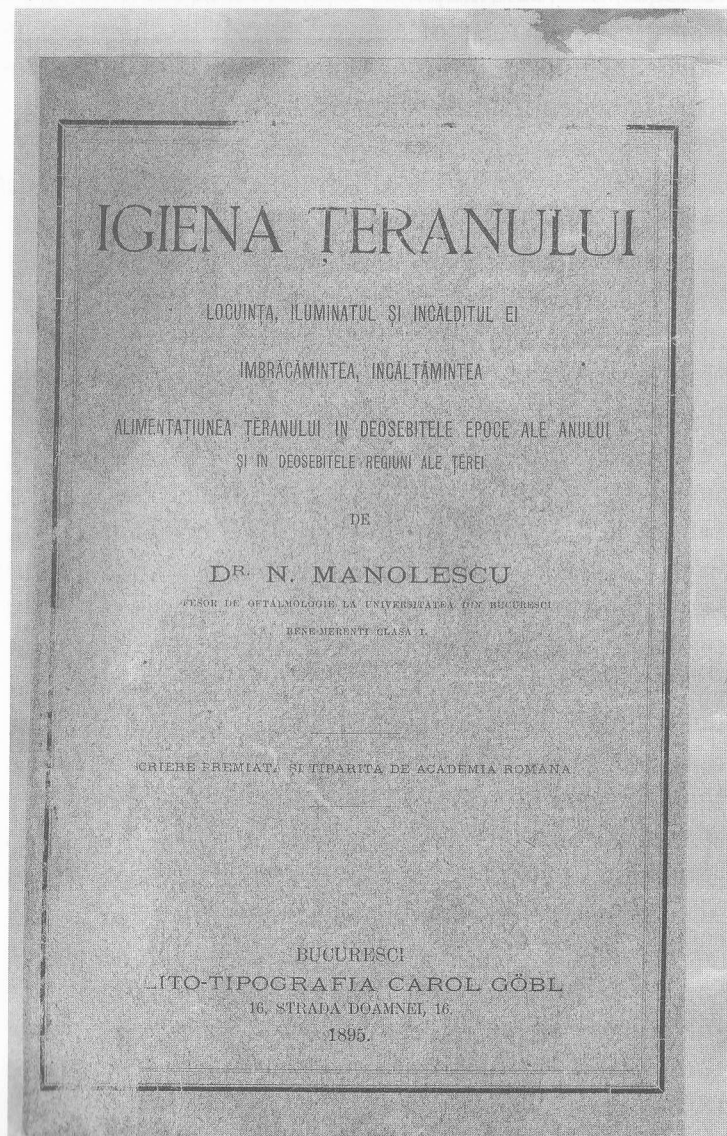
### PREFAȚĂ / 9

*Igiena țăranului, locuința, iluminatul și încălzitul ei, îmbrăcămintea, încălțăminte. Alimentațiunea țăranului în deosebitele epoce ale anului și în deosebitele regiuni ale țării* – Nicolae Manolescu / 26

*Industria casnică la români. Trecutul și starea ei de astăzi. Contribuțiuni de artă și tehnică populară* – Tudor Pamfile / 136

*Alimentația poporului român în cadrul antropogeografiei și istoriei economice* – Ioan Claudiu / 192





## ALIMENTAȚIUNEA ȚERANULUI.

Descrierea alimentațiunii țeranului am tras-o din patru fântâni deosebite:

1. Din cunoștința personală ce am despre ea.
2. Din comunicarea făcută verbal de țeranii din deosebitele părți ale țării, cu cari m'am întreținut asupra acestei alimentațiuni.
3. Din comunicarea scrisă făcută de 38 învățători din deosebitele părți ale țării și despre care se vorbește mai departe v. «Tabloul resumativ relativ la alimentațiunea țeranului» de la finele acestei lucrări), și
4. Din comunicarea scrisă și verbală a unora din medicii conșcători ai acestei alimentațiuni.

Descrierea mea a profitat de raportul amical ce-l am cu cea mai mare parte din învățători; comunicarea făcută de aceștia poate fi considerată ca cea mai exactă posibilă, căci ei cari poartă interesul țeranului sunt în cea mai completă cunoștință posibilă despre viața acestuia.

În cât privesce baza descrierii alimentațiunii țeranului, m'am raportat la împărțirea religioasă a anului, pentru că țeranul se hrănește în deosebitele epoce ale anului, după cum îi ordonă religia.

Religia i-a împărțit anul în unele epoce în care ali-



mentațiunea trebuie să fie vegetariană și în altele în care acesta poate fi mixtă.

Aceste epoce ale anului sunt consacrate în numele unor însemnate fapte religioase sau al unor persoane religioase.

Primele epoce se numesc *post*, secundele *dulce* (în Moldova *frupt*).

După cum vom vedea, sunt unele posturi mai riguroase, cum este al Pascalui și altele mai puțin riguroase, cum este cel din săptămâna brânzei.

Pe baza acestei împărțiri, am vorbit din punctul de vedere al alimentațiunii cu țeranii din deosebitele regiuni ale țării și astfel am putut stabili pe documente alimentațiunea țeranului în deosebitele regiuni ale țării și în deosebitele epoce ale anului.

Epocile acestea religioase, făcute din punctul de vedere al alimentațiunii și în raport cu cari am cules informațiunii relative la hrana țeranului, sunt:

1. Dulcele sf. Marii (în luna August).
2. Postul Crăciunului (Nascerei) (în luna Novembre și Decembre).
3. Dulcele acestuia (în Ianuarie).
4. Săptămâna brânzei (în Februarie).
5. Postul Pascalui (Invierei) (în Februarie, Martie și Aprilie).
6. Dulcele acestuia (Aprilie și Maiu).
7. Postul sf. Petru (Iunie).
8. Postul sf. Marii (Iulie).

Culegând, pe aceste baze, notițele necesare despre alimentațiunea țeranului, este cu puțință să ne facem o idee în chipul cel mai înlesnicios posibil despre alimentațiunea țeranului din multe puncte de vedere, din cari ea trebuie să ne fie cunoscută.

După părerea mea, aceste puncte de vedere sunt următoarele:

- a) Substanțele alimentare ce mănâncă țeranul.
- b) Formele acelor substanțe pentru a fi bucate.
- c) Calitatea și cantitatea alimentațiunii compuse din acele substanțe.
- d) Variațiunea alimentațiunii după deosebitele epoce ale anului și după deosebitele regiuni ale țării.

În aparență, greutatea ce se poate întîmpina în determinarea alimentațiunii țeranului nu este prea mare; în realitate însă, ea este considerabilă, căci trebuie a o afla de la oameni cari n'au idee de mijlocele statistice ale economiei casnice.

Cei mai mulți țeranii, ca să nu dic toți, abia își aduc aminte, după ce le treci pe dinaintea memoriei diferite substanțe alimentare, cum că în cutare epocă a anului mănâncă cutare substanțe.

Voiu face expunerea celor ce am cules din gura țeranilor, după ce voi descrie substanțele alimentare ce se ved pe masa țeranului și formele de bucate ce el obicînuiesc se facă din acele substanțe.

## Substanțele alimentare ale țeranului.

Înainte de a procedea la descrierea fie-căreia din aceste substanțe alimentare, voiu pune sub ochii lectorului lista tuturor acelorora, cari se pot găsi pe masa țeranului și pe cari, pentru înlesnirea expunerii ce urmăresc, voiu căuta a le împărți apoi în grupe.

Iată substanțele de hrană, ce se pot găsi pe masa țeranului:

- a) Carnea de tot felul (de vită, de pasere, de pesce, de raci și de moluscii);
- b) Producte animale, ca laptele, ouele, icrele (ouă de pesce);
- c) Substanțe vegetale:



Porumbul	și că Cimbrul	Persicele
Meiul	Mărarul	Măslinile
Grâul	Lăptucele	Cireșile
Orzul	Susaiul	Pepeni
Hrișca	Păpădia	Smochinele
Rișca	Urzica	Roșcovele
Fasolea	Ardeiul	Năutul
Lintea	Ștevia	Stafidele
Cartofii	Știrul	Strugurii
Bobul	Napii	Cócăzele
Mazărea	Orchideele sau De-	Corcodușele
Varza	sagii popii	Căpșunele
Cépa	Purul	Alunele de pădure
Castraveții	Sparanghelul	Alunele de pământ
Ridichia	Dragaveiul	(barlaboi)
Usturoiul	Grăușorul	Oțetul
Prazul	Hameiul	Borșul
Țelina	Ciupercile	Sarea de bucătărie
Morcovii	Ghebele (bureții)	Sarea de lămâe
Sfeclele	Merele	Apa
Dovlecii	Perele	Vinul
Pătlăgelele	Vișinele	Rachiul și berea
Pêtrunjelul	Nucile	
Leuștenul	Porumbele	

Impărțirea în grupe a acestor substanțe, alt-fel cu totul artificială, dar care pune ordine în expunere, este următoarea:

### Grupa I.

1. Cărnuri
2. Lăpturi
3. Ouă
4. Oleiuri

### 5. Grăsimi

6. Pesce
7. Moluși
8. Crustacee
9. Cereale

### Grupa II.

10. Legume (ver-
- deturi)
11. Ciuperci

12. Condimente *Grupa III.* 14. Vinul  
(substanțe cari dau Băutura țeranului: 15. Rachiul  
gust bucatelor). 13. Apa  
Acum să mă ocup de fie-care substanță a fie-cărei  
grupe.

### Cărnuri.

Săténul mănâncă carne de vacă, de pasăre, de capră, de porc și de vînat.

Carnea de vacă. Prin carnea de vacă se înțelege carnea genului bovin (1).

Acastă substanță se consumă sub forma de mâncare scădută, de ciorbă, de friptură, de cărnați și de pastramă. Măncarea, ciorba și friptura de carnea de vacă rar de tot se ved pe masa țeranului, și chiar nu este mult timp de când a început să se vadă carne de vacă. In genere țeranul are desgust de carnea genului bovin. Chiar în spitale mulți săteni refușă de a mânca carnea de vacă. Abiă se vede pe masa unor călători ficat și pulmon (bojoc) de vacă, fripte pe cărbuni direct sau în frigare, în genere de lemn. Este îmbucurator că se vede în unele sate că se taie vaci pentru țeranii, cum am vedut în județele Buzău și Bacău.

*Este o greșală, urmată de o pierdere însemnată în forța țeranului, obiceiul lui de a mânca puțin carnea de speță bovină, căci în țera noastră eminentemente agricolă, acastă carne este și bună și efină.*

Cărnații, compuși din carne tocată, la care se adaoge substanțe iuți, aromatice și sare, sunt forma sub care carnea de vacă intră în alimentele țeranului.

(1) Tătarii din Dobrogea mănâncă și carnea genului equin sau de cal; sunt triburi tătare cari mănâncă chiar stîrv de cal.



Trebue însă să observăm că cârnații, mai cu seamă cei de carne de vacă, nu se ved decât rar pe masa țeranului și am pute dice că mai numai în Țările în cari se înveselesc pe la bălciuri sau în cârciumi, acolo ei caută cârnați, cari prin preparațiunea lor cu multe substanțe condimentose deșteptă și întrețin gustul băturii.

Cârnații sunt proșteți și uscați. Chiar și aceștia din urmă sunt nutritivi, se mistuesc însă mai greu din cauza uscăciunii, în contra căreia organele digestive trebuie să lupte, secretând multe sucuri și întrebuințând mult puterea lor mecanică.

Pastrama consistă în carne sărată și uscată. Săténul mănâncă cu gust carnea de vacă sub această formă, sub care de alt-fel se conservă bine și indefinit.

Preparațiunea, ce ei mai fac pastramei pentru a o mănca, este frigerea. Ei taie șuvițe din placa de pastramă, pe cari le crestază și apoi le pun pe cărbuni, unde în câte-va minute pastrama își dă afară zeurile ce mai are și grăsimea și respândesce un miros caracteristic, care excită mult pofta de mâncare. Cu zeurile din pastramă ese și multă din sarea ce conține, și care, depunându-se pe suprafața păstramei, acesta presintă limbii un gust mult mai sărat decât nefriptă.

Pastrama cu mămăliga caldă ori rece umple de satisfacțiune stomacul țeranului.

Adesea totă hrana săténului la o mâncare nu consistă decât din pastramă friptă asociată cu mămăligă, câte-va cepe și multă apă.

Timpul, în care săténii mănâncă pastrama, este timpul lucrului de câmp la seceriș, la treerat etc.

Pastrama e o substanță relativ hrănitore pentru persoanele cu dinți buni și cu stomac sănătos. Ea provocă însă multă sete prin cantitatea de sare ce conține.

*Ast-fel fiind, pastrama nu trebuie să constituie singură o*

*hrană îndelungată, căci va ajunge a obosi stomacul cel mai puternic și a-i causa slăbiciunea lui prin prea multa apă, pe care, din cauza sărăturii ei exagerate, cel ce o mănâncă trebuie să o bea.*

**Carnea de ôie.** Săténul mănâncă multă carne de ôie sub formă de ciorbă, de mâncare scădută, de friptură și de pastramă.

Ciorba cu carne de ôie se compune din apă simplă, dar mai ales *borș* sau zémă de varză, în care se ferb bucăți de carne și legume, dintre cari cépa nu lipsesce nici odată. Afară de cépă, legumele ce se mai întrebuințază sunt mai cu seamă varza și cartofii, acolo unde aceștia se cultivă.

Carnea de ôie sub formă de mâncare, cum se dice, *scădută*, se vede rar pe masa țeranului, și atunci, mai totdeauna, mâncarea de carne de ôie e fertă cu varză și cartofi (1).

Une-ori asemenea mâncare se pregătesce cu orez, gulii, morcovi, cartofi, însă numai la Țile însemnate și anume la pomeni pentru cei morți, sau la serbarea Țilei vre-unui sfânt (prasnici). În mâncarea scădută de carne de ôie, pe lângă carne și o legumă, mai intră cépă, ardei și mărar, sau o altă verdță tot așa de mirositoare și de gustosă.

În mâncarea de carne de ôie cu orez, în locul ardeiului, țeranul presară în strachină preste mâncare piper pisat. Din carnea de ôie se fac une-ori cârnați, însă mai des pastramă.

Atât despre cârnați cât și despre pastrama făcută din carnea de ôie n'avem nimic mai mult de Țis decât ceea ce am spus vorbind despre aceste forme de mâncare făcute din carnea de vacă. Țeranii rar mănâncă carne de miel, căci preferă sa vîndă acest animal fraged.

(1) În Mehedinți am constatat, că țeranii fac ghiveci, o mâncare de carne cu multe zarzavaturi și grăsime.



**Carnea de capră.** Sătenii munteni sunt singurii cari mănâncă această carne, căci numai la ei se găsec capre.

Modul în care ei consumă această carne este același în care se mănâncă cea de ôie.

Muntenii mănâncă mai mult ieđi, decât câmpenii miei.

**Carnea de pasere (1)** se consumă sub formă de ciorbă, de mâncare, ciulama și friptură. Mâncarea scăđută făcută cu orez și cu multe substanțe condimentóse, cu piper mai ales, pórtă numele de *plachie*.

Ciorba de pasere se face cu apă saú borș saú cu zémă de varză, în care deodată cu carnea se ferb și legume, între cari orez saú rișcă. Cépa și sarea nu lipsesc.

Despre modul de preparațiune a ciorbei, mâncărei scăđute și fripturii n'am nimic de đis mai mult decât am spus despre aceleași preparațiuni, vorbind despre carnea de ôie. Ciulamaua însă, care se mănâncă numai de cei mai avuđi săteni, să prepară cu grăsimi (unt în general) și cu făină.

Trebue însă notat următorul lucru:

Săténul mănâncă carnea de pasere în genere sub formă de ciorbă și de friptură în frigare.

Carnea de pasere intră pentru o bună parte în alimentațiunea țéranului, mai cu sémă la câmp, unde păsérite sunt mai numerose. Mai la tóte sərbătorile țéranul taie o găină, un cocoș, cel puțin un pui.

E de notat, că în multe localități țéranii lépédă capul

(1) Păsérite, precum și cele alte animale, nu se taie decât de bărbat.

În unele locuri, unde bărbatul lipsece în momentul trebuincios, taie și femeia, însă profăcându-se că este bărbat, și pentru această încălecă pe cobiliță. Rațiunea ca numai bărbatul să taie păsérite este credința, că el, care cunoșce externele familiei, scie când o pasere este bolnavă, adecă vătémátore, și nu trebue a fi mâncată.

Păsérite impușcate se mănâncă și netăiate, căci acestea, ca sélbatece, rar de tot pot fi bolnave.

pasérii; alții lépédă picióarele, spunénd pentru acestea că cel care le mănâncă devine mincinos.

În genere, carnea păsérilor se consumă mai mult vara.

Dintre păséri, găina e mai des sacrificată în đile de lucru, rezervându-se cele-lalte păséri mai mari, ca rața, curca, gâasca, pentru vinđare, pentru pomeni și prasnice.

În unele localități se afumă copanele de păséri, făcându-se un soiú de șuncă, care se conservă mult timp.

Țéra nóstră, cred, convine mult înmulțirii păsérilor; se vede însă din când în când în ele cholera, care le stinge.

*Fără această bólă păsérite, în special găimile, ar ajunge de sigur un articol de export. Cred dar că ar fi folositor, ca să se iewa și la noi mėsurile de altoire a păsérilor în contra acestei bóle.*

**Carnea de porc.** Acestă carne e belșugul casei, zic țéranii. Țéranul mai nu taie porc decât la Crăciun.

El se consumă sub formă de friptură, de mâncare, de simplă grăsimi (slănină), de caltaboși, de cărnați (trandafir), de piftie și de carne friptă.

Sub formă de *friptură*, se consumă mai numai unele părți ale porcului: ficatul, rinichiul, limbă și mușchi.

Sub formă de *mâncare scăđută*, săténul consumă cea mare parte din carnea porcului; iar leguma, cu care se prepară această mâncare de predilecțiune și mai tot-deauna, este varza.

Bucăți de carne cu varză acrită și tocată, în care intră și o căpéfină de cépă tăiată în bucățele, umplu o ólá saú o pirnae și, după vre-o două ore de ferbere în zéma verzei acre, mâncarea este gata.

Acestă mâncare, avénd pe lângă ea și mămăligă, implinesce modul în care trebue să se unescă substanțe din regnului animal și mineral, pentru a se obține o mâncare completă.

Sub numele de *grăsimi porcului*, se înțelege slăcina și osinza.