

ALEX DRACE-FRANCIS

ISTORIA MĂMĂLIGII

POVESTEA GLOBALĂ
A UNUI PREPARAT NAȚIONAL

Traducere din engleză
de Anca Bărbulescu

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Cuprins

Lista hărților, graficelor, tabelelor	9
Introducere:	
Mămăliga te așteaptă!	11
1. Din Caraibe până în Carpați:	
Peripețiile porumbului, 1492–1700	23
2. La răscrucea imperiilor: Agricultori, cuceritori, colaboratori, 1700–1774	46
3. Ascensiunea porumbului: Climă, conflicte, contaminare și comerț, 1774–1812	60
4. Libertate, mămăligă, rachiu sau moarte: Revoluția de la 1821 regândită	84
5. Porumbul fără frontiere: Mămăliga se globalizează, 1829–1856	97
6. Independență și dependență, boală și răscoală; sau de ce a explodat mămăliga, 1856–1907	107
7. <i>Manna valachorum</i> : Rețete la nevoie	124
8. „Vrabia mălai visează, și leneșul praznic“: Mămăliga imaginară	142
Concluzie:	
Geneza mămăligii și sensul (agri)culturii	153
Anexă:	
Cuvinte și lucruri	161

Mămăligaddenda, sau ceva rețete în plus la ediția românească	176
Note	181
Glosar	227
Mămăligografie	231
Creditele ilustrațiilor	279
Mulțumiri	281
Indice de nume selectiv	285

Lista hărților, graficelor, tabelelor

Harta 1: Porumbul în sud-estul Europei, cca 1550–1700

Harta 2: Imperii și granițe, cca 1700

Harta 3: Porumbul în Țara Românească, 1716–1820

Harta 4: Porumbul în Moldova, 1713–1820

Harta 5: Țara Românească pe vremea Revoluției de la 1821

Harta 6: Producția medie de grâu per județ în 1907

Harta 7: Producția medie de porumb per județ în 1907

Harta 8: Distribuția numelor porumbului în limba română

Grafic 1: Cereale cultivate în România, 1862–1905 (hectare)

Grafic 2: Exporturile de cereale din România, 1862–1905 (mii de tone)

Tabel: Câteva nume de locuri și persoane, cca 1450–1800

INTRODUCERE

Mămăliga te așteaptă

În 2003, Mihai, unul dintre cei zece copii ai unei familii rome sărace dintr-un sat din nord-estul României, a obținut un loc la Facultatea de Teologie a Universității din Iași, printre cele mai prestigioase instituții academice ale țării. Dar, din cauza greutăților financiare și a discriminării etnice, Mihai s-a întors acasă, la familie, unde a rămas un an. Perioada aceasta, în care a luat parte la munca grea din gospodăria părintească, încercând în același timp să-și continue studiile în condiții aspre, constituie subiectul principal al documentarului din 2004 *Mămăliga te așteaptă*. După cum arată filmul, povestea lui Mihai a avut un final fericit: în cele din urmă, a fost admis din nou la universitate, al cincilea din 26 de participanți la examen.¹

Titlul în engleză al filmului, *The Land is Waiting* [*Așteaptă pământul*], surprinde ambiguitatea situației lui Mihai și a posibilelor lui așteptări de la viață: un viitor promițător, sau un trai greu la munca câmpului. Pe de altă parte, titlul în română vine din spusele mamei lui Mihai: asta îi va fi soarta dacă nu se întoarce la facultate. Mămăliga este un fel de mâncare simplu, o polenta, sau un terci de mălai. Este ușor de făcut și ușor de pronunțat, dar înțelesurile culturale ale mămăligii sunt mult mai complexe. Faptul că pe Mihai îl așteaptă mămăliga înseamnă că va avea, probabil, alimente de bază care să-i satisfacă nevoile primare, dar și o viață marcată de rușine, haos sau ruină.

Mămăliga te așteaptă este doar una din numeroasele lucrări documentare sau de ficțiune, create de observatori români sau străini, în care referința la mămăligă este un indicator al statutului și al identității, în același timp cunoscut și nesigur, liniștitor dar cu potențialul de a stigmatiza. Putem menționa, între multe alte exemple, apreciatul lungmetraj din 2007 *4 luni, 3 săptămâni și 2 zile* al lui Cristian Mungiu, regizor român renumit. Într-o scenă din film, la o cină în familie, nașul unuia din personajele principale, Dima, proclamă virtuțile modestiei și hărniciei tradiționale, amintindu-și propria tinerețe într-un sat din Moldova unde, în casa părintească, își făcea lecțiile trăind din mămăligă, alimentul de bază pe care mama lui îl gătea și îl punea în mijlocul familiei cu nouă copii. Invocarea virtuților mămăligii apare aici într-un puternic contrast cu preferințele alimentare mai delicate ale celorlalte personaje. Finul lui Dima, Adi, de exemplu, refuză să mănânce carne de porc. În continuarea scenei, personajele mai în vârstă discută tradițiile familiale pentru prepararea cartofilor, de consumat, după unii, cu lapte, după alții, cu unt și apă. „La noi de unt nici vorbă: mama punea cartofi în mămăligă“, răspunde Dima, prilej cu care le ține o predică tinerilor studenți care, după părerea lui, „prea sunt învățați să le pice totul mură-n gură“. Discuția nesfârșită despre mămăligă îi plictisește și îi dezgustă pe tineri, care au altele pe cap.²

Drama lui Mungiu, distinsă cu mult râvnitul Palme d'Or la Festivalul de Film de la Cannes din 2007, se numără printre filmele Noului Val Românesc contemporan, una dintre cele mai inovatoare ramuri ale sferei artistice internaționale.³ Dar invocarea mămăligii ca pecete a autenticității și modestiei are o vechime mult mai mare în memoria culturală a țării. Încă din 1849, la București se juca vodevilul într-un act al dramaturgului Costache Caragiali intitulat *Doi coțcari*, considerat de critici o operă de pionierat a teatrului românesc realist. Și în drama aceasta (parte a unui Nou Val mai vechi

al dramaturgiei sociale europene, care făcea vâlvă în țară în secolul XIX), un personaj menționează mămăliga drept caracteristică a claselor inferioare provinciale. „Când sunt sluga ta“, îi spune un coțcar celuilalt,

ar jura cine mă vede că m-am hrănit toată viața cu mămăligă. Umblet neîngrijit, căutătura leneșă, mișcarea mâinilor greoaie, glasul necioplit... Când iar sunt boier: capul țapăn, mijlocul mlădios, umblet înfipt sau legănat, mâinile în neconținută mișcare, ochii micșorați, vorbă fără șir, fără temeiu, glasul pițigăiat; astea sunt adevăratele caracteristici ale unui fanfaron, ale unui cioclovinaș care joacă pe marele prin provincii.⁴

La fel, în piesa moldovenească *Surugiul* (1860), o schiță într-un act de Vasile Alecsandri, personalitate cu un rol hotărâtor în crearea literaturii române moderne, caracterul eponim face referire la mămăligă pentru a satiriza un străin neasimilat în provincie, un pasager grec al „căruței de poștă“, atât de îngrozit la gândul că ar trebui să mănânce așa ceva la hanul poștei încât leșină. „Neschi, dimiata... Când te-a întrebat de muncare, trebuia se respunzi la dimialui: maslina, limoni, ma nu mamalinga“, remarcă alt personaj grec, care, după ce că tratează cu dispreț preparatul național, îi pronunță și numele greșit.⁵

*

Mămăliga funcționează, așadar, ca indiciu al identității etnice, al statutului social și al moravurilor din cultura românească de mai bine de un secol și jumătate. În sens mai general, nu este doar un aliment de bază, ci și un semnificant cultural, care se încadrează în categoria „intraductibilelor“.⁶ Ingredientele elementare și variantele principale se pot descrie cu ușurință: este o masă densă sau un terci și se face amestecând mălaiul în apa fiartă în cratiță sau ceaun, amestecând apoi viguros. Uneori, dar nu întotdeauna, e însoțită de lapte, unt sau brânză moale. Este cunoscută sub nume asemănătoare și în zone din Bulgaria, Moldova, Serbia,

Ucraina și Polonia. Într-o geografie gastronomică mai amplă, conținutul nu diferă radical de *polenta* italienească, *gomi* georgian sau alte variante. Se consumă cu poftă feluri foarte asemănătoare cu mămăliga în Mozambic, Mexic și China. La sfârșitul secolului al XVIII-lea, o variantă nord-americană a mămăligii, numită *hasty pudding* [„puding pripit“], era cât pe ce să devină preparatul național al Statelor Unite, care-și câștigaseră recent independența.⁷ Și totuși atât felul în sine, cât și asocierile sale culturale în societatea românească sunt considerate adesea specifice și greu de comunicat cu precizie străinilor.

O abordare a mămăligii bazată pe motive sau tropi care să-i cerceteze semnificațiile socioculturale sau transmisia în literatură, teatru și folclor îi poate ajuta pe neinițiați să-i înțeleagă rezonanța în viața de zi cu zi.⁸ Dar povestea ei este mai complexă și mai internațională decât ar sugera o astfel de metodă. România este stat național independent din secolul al XIX-lea și s-a consolidat ca unitate politică mai mare după 1918. Mai înainte însă, ținuturile care o formează se aflau la răscrucea unor mari imperii: Otoman, Habsburgic și Rus. Aceste teritorii de frontieră erau locuite nu doar de români, ci și de multe alte popoare, printre care maghiarii, bulgarii, sârbii, albanezii, ucrainenii, germanii, grecii, turcii, evreii, armenii și romii. Mămăliga s-a fiert în ceaunul acesta, transnațional și transimperial prin excelență, timp de circa două secole și jumătate, de la jumătatea secolului al XVII-lea până la începutul secolului XX.⁹ În unele perioade, mămăliga a bolborosit domol pe vatra istoriei, ba chiar a fost pusă la păstrare pe tăcute în cămară. În altele s-a lăsat făcăluită de vârtejul războaielor, molimelor, exploatării și tiraniei. A fost supusă ciopârțirii teritoriale și, în mai multe episoade de revoluție, mămăliga a fost în pericol să explodeze. Uneori a hrănit populația, uneori a lipsit; alteori chiar și prezența ei a produs probleme de alimentație grave, sub forma bolilor ca pelagra.

Un mod de a spune povestea mămăligii ar fi să argumentăm că desfășurarea specifică a evenimentelor și proceselor din aceste ținuturi a făcut ca experiența românească a porumbului să fie unică. Istoricii spun istorii naționale cam cum relatează oamenii rețetele: mămăliga, la fel ca țara mea, s-a făcut așa, nu altfel. Perspectiva aceasta nu trebuie luată în derâdere: este într-un totul adevărat că ce s-a întâmplat într-un anumit loc nu s-a întâmplat în același fel nicăieri altundeva. În cele ce urmează, caut să ofer noi informații despre cum au folosit oamenii porumbul în anumite împrejurări istorice, pe teritoriul României de azi.

În același timp, dezvoltarea unui fel de mâncare bogat în carbohidrați, dar de care bogații nu se ating, ca aliment de bază al unei populații preponderent agrare este un fenomen istoric relativ răspândit în toată lumea modernă. Se pot face analogii, comparații și diferențieri, atât cu alte societăți consumatoare de porumb, ca acelea din Africa de Vest, estul Asiei sau statele sudice ale SUA, cât și cu difuzarea și dezvoltarea altor alimente de bază, precum orezul și cartofii, care au susținut numeroase populații subalterne în sud-estul Europei.¹⁰ După cum susținea recent Alison Frank Johnson, adoptarea unor metode și perspective din istoria mediului și din cea globală poate fi o cale productivă de a depăși abordările tradiționale, bazate pe statele naționale, ale cercetării istorice. Dar tot Frank Johnson ne amintește că „posibilitatea de a plasa istoria mediului într-un context global nu face mai puțin importante studiile la scară mică ale mediilor europene”¹¹. În cartea de față, pe lângă sublinierea influenței evenimentelor globale asupra producției de mămăligă, încerc să acord spațiu și particularităților locale și regionale ale destinului schimbător al porumbului.

Dacă pe vremuri era în mare parte o îndeletnicire a amatorilor și curioșilor, studiul mâncării și-a asigurat între timp un loc respectabil și bine stabilit ca parte din analiza societăților umane și a experiențelor colective. Cercetarea științifică

a trecut de vremurile când hrana era un domeniu rezervat botaniștilor sau agronomilor, sau etnografilor și antropologilor culturali, fiecare cu procedurile lor instituționale și preocupările lor tehnice. Mai mult, a avut loc o simbioză relativ reușită între „specialiști” și practicanți: reuniuni precum Oxford Symposium on Food, cu participare masivă, serii de publicații de specialitate cum este „California Studies in Food and Culture”, găzduită de University of California Press, sau numeroasele cursuri universitare de succes pe teme alimentare – toate indică o maturizare a domeniului.¹² În special în sfera istoriei cerealelor, bestsellerul lui James Scott *Against the Grain* oferă un loc de cinste adoptării cerealelor ca explicație a ascensiunii primelor state cunoscute din Orientul Apropiat antic, în relație cauzală cu practicile de documentare, urbanizare, impozitare, irigare și inovație tehnologică, precum și a consecințelor în ce privește bolile, moartea și distrugerea mediului. Lucrări ca *We Are What We Eat* a Donnei Gabaccia, care discută contribuția practicilor alimentare ale populațiilor imigrante și subalterne la gastronomia Statelor Unite, arată că mâncarea nu este numai o necesitate biologică sau un accesoriu cultural, ci și o problemă al cărei studiu poate duce la o mai bună înțelegere a construirii identității naționale, cu tot cu multiplele sale paradoxuri și inegalități sociale. Rachel Laudan arată, în *Cuisine and Empire*, că în societățile occidentale moderne gătitul este inseparabil legat de procese globale cum au fost cucerirea imperială și dominația prin capital a mare parte din resursele lumii. María Elena García, în *Gastropolitics and the Specter of Race*, demonstrează că o gastronomie animată și la modă ca aceea din Peru nu este doar o sursă de delectare și divertisment, ci și un mediu în care sunt profund întipărite ierarhiile și imperativele ale societății capitaliste. Sunt doar câteva exemple de lucrări de istoriografie alimentară globală care ne pot inspira să privim mămăliga în altă lumină. Istoricii, la fel ca bucătarii amatori, sunt mereu în căutare de ingrediente și de rețete mai bune.

În ce privește istoria porumbului, ies în evidență câteva lucrări prin efortul lor de a cumula informații și de a prezenta studii ample și ipoteze îndrăznețe. Eseul lui Margaret Visser despre porumb din cartea ei *Much Depends on Dinner*, publicată în 1986, merită citit și astăzi, nu doar pentru valoarea sa de pionierat în domeniul scrierilor populare despre alimentație, ci și pentru tezele sale incitante cu privire la legătura dintre gastronomie, cultură, politică și economie în relația lumii moderne cu cerealele.¹³ Cartea etnologului mexican Arturo Warman *Corn and Capitalism* este o sinteză istorică excelentă a relației dintre porumb și forțele economice și politice globale. Deși se concentrează cu precădere asupra Americilor, *The Story of Corn* a lui Betty Fussell este superb scrisă și ilustrată, bogată în informații și idei și demonstrează convingător potențialul interdisciplinar al subiectului.¹⁴ Există și lucrări mai scurte foarte bune, cum este capitolul despre porumb al lui Ellen Messer din *Cambridge History of Food*, sau capitolul lui T.K. Lim din compendiul său asupra plantelor comestibile.¹⁵ *Maize and Grace* a lui James McCann, cu toate că se concentrează în special asupra culturii porumbului în Africa, include ipoteze și argumente mereu pătrunzătoare, utile pentru cei care studiază răspândirea și utilizarea acestei cereale în alte părți ale lumii. Mai aproape de regiunea asupra căreia mă concentrez în cartea de față, volumul recent editat de Luca Mocarrelli și Aleksander Panjek, despre răspândirea porumbului în nordul Adriaticii și mai departe, oferă informații comparative prețioase.¹⁶

Poate este de mirare, având în vedere rolul fundamental al porumbului în alimentația națională și al mămăligii în identitatea națională, că istoricii României nu au acordat subiectului decât o atenție pasageră. Unii sociologi și medici au scris studii scurte la începutul secolului XX.¹⁷ În analize de mică întindere, apărute în 1920 și respectiv 1946, Nicolae Iorga și Constantin C. Giurescu s-au aplecat asupra sosirii