

## SUMAR DE POHTE

Din vremea lui Bacalbașa, când mititeii se înmuiau în șampanie, iar „mizilicurile” fine nu lipseau de pe nicio masă dichisită .....	9
Literatura de bucătărie – cealaltă carte de religie a românului .....	12
Cele mai ciudate petreceri ale românilor din vechime .....	16
Zaiafet în haremul lui Ienăchiță Văcărescu .....	20
Sania cu șase cerbi a beizadelei lui Vodă Caragea și epidemia... de nunți de după ciumă .....	27
1772 de localuri cu denumiri pitorești din orașul cu mai multe crâșme decât străzi .....	34
Chef de chef în Grădina cu Cai, Grădina lui Giafer și Grădina Scufa .....	38
La masă cu negustorii bucureșteni de demult .....	40
Duel culinar cu stridii, caviar, ortolane, trufe și alte delicatessuri la Hotel Hugues din Vechii București .....	43
Trilogia „11 Iunie” – Suzana, Luzana, Leul și Cârnatul .....	50
Chefurile de la Junimea... sau „mâncarea-i fudulie, băutura-i temelie!” .....	53
La Trei Sarmale și Bolta Rece cu „Popa Smântână” și Eminescu, la Pârlita și în alte hanuri din Iașii de demult .....	59
De la Hanul lui Mânjoală și Buturuga la Restaurantul Monte Carlo, file din istoria savuroasă a Cișmigiuului .....	63
Enciclopedistul Odobescu și savoarea unică a plăcii de Snagov „pe o undă de untdelemn... într-o spumă palidă și ușoară” .....	70
Ion Marin Sadoveanu și mesele sfârșitului de veac în București .....	74
Petreceri grandioase și alte întâmplări de pomină în Parcul Carol .....	77
Cofetăria lui Fialkowski, câinele beat Leandru și o prăjitură de o formă neobișnuită .....	84
Terasa Oteteleşanu – locul de adunare al mării boeme .....	89
Cafeneaua Kübler, locul unde Macedonski a rămas corigent la... literatura română, după infama epigramă adresată lui Eminescu .....	93
Capșa, locul unde se da ora exactă a Bucureștiului și a României .....	96
Acel unic amestec de cafea Marang-agib, cu bob uriaș, și Ceylon de la Corso .....	104
Cofetăria Nestor, cel mai dulce loc din București .....	109
Bere cu Caru’ la Caru’ cu Bere .....	113
Legenda mititeilor sau cum recunoșteau aviatorii Bucureștiul cândva .....	117
Mesele întinse de Hagi Tudorache .....	129
Vinațul, bucuria sufletului de român! .....	132

1 Decembrie 1918 văzut din fundul ceaunului. Fotografie de grup cu oale și străchinuțe.....	137
15 octombrie 1922: Festinul popular și meniul încoronării de la Alba Iulia .....	140
Umbră Reginei Maria în bucătăria regală: Iosif Strasman, ucenicul lui Escoffier .....	145
Ajunul Crăciunului și începutul Sărbătorilor de Iarnă .....	149
O femeie strașnică de altădată: Maria „Marghiolița” Ghica-Sturdza-Roznovanu, sclava iubirii neînfrânate, și pomul ei de Crăciun.....	157
Din minunile Crăciunului de demult: o sindrofiu cu tâlc .....	162
Bomboane otrăvite, celofibră și colivă – întâmplări tragice de la Crăciunurile de odinioară.....	166
Crăciunul poezilor în Spitalul de la Dolhasca .....	170
Din blidele arhidiaconului Ștefan.....	173
Ștaiful regal și zaiafetul poporenilor – marile benchetuieli de Revelion ale lumii vechi .....	175
Râurile de șampanie ale Anului Nou și minunile de Sfântul Vasile.....	185
Cele 12 feluri de mâncare ale praznicului de la Bobotează și ospățul de Sânt Ion .....	189
Stretenia stropită cu Puterea Ursului sau Sculău de Frumușica .....	196
Masa cu mare ighemonicon întru cinstirea Sfintei Agata .....	198
Pomenirea Sfântului mucenic Nichifor .....	200
Duminica Înfricoșătoarei Judecări, a Lăsatului de sec la carne.....	202
Plăcinta frumoasei Florica în Duminica Izgonirii lui Adam din Rai sau Duminica Lăsatului de sec la brânză.....	204
De ce se mănâncă pâine pustnicească la Izvorul Tămăduirii .....	207
Pescăria și fagurele de miere de la Blagoveștenie.....	210
Duminica Floriilor, un răsfaț al firii .....	212
Vutcile cu anason care încheiau prânzul de Sfântul Gheorghe.....	214
Bucatele binecuvântate de Sfânta Cuvioasă Parascheva .....	216
Soborul Sfinților Arhangheli Mihail și Gavriil și al tuturor cereștilor puteri, urmat de o cinstită masă întinsă cu har.....	218
Civilizația modernă ca orgie a „formelor fără fond” .....	222
Luxul adevărat, cu mult înainte de vangheliuane, Bamboo și Fratelli. Ce spunea Claymoor .....	227
Eticheta la balurile de la Palatul Șuțu vs balurile Marghilomanilor .....	230
Poftim la bal, mon cher! Nemaipomenita poftă de viață a clasei de mijloc .....	237
Între tendințele haute couture pariziene și sorcova autohtonă .....	240
Fusion bistro: caviar și mămliguță .....	247
ADDENDA. Rețetar interbelic de uz festiv.....	251
Ritualul mesei de Paști și obiceiuri de altădată, dincolo de canoane .....	260

Paștele boieresc dintotdeauna .....	264
Fastul cununiilor domnești ale Bibeștilor și Brâncovenilor și tragicele întorsături ale sorții .....	267
Marile bucurii lumești ale unor nunți strălucitoare .....	271
O nuntă lipovenească la Botoșani .....	275
Farmecul cârciumilor cu lăutari din alte epoci .....	278
La ceai cu mica burghezie interbelică. Jocuri de societate absolut nevinovate! .....	283
Cum își punea burta la cale în vilegiatură protipendada de demult .....	286
Shalom! Bucate de Șabat și de Purim din bucătăria veche evreiască de la noi .....	294
Rețetele găsite în sertarul unei doamne de altădată .....	298
Duminicile în familie ale negustorilor români și ieșirile lor la restaurant la ocaziuni speciale .....	301
La Hanul Ancuței etern: Conul Mihail Sadoveanu, un gurmand căruia-i plăceau ciupercile și sarmalele fierte în vin .....	304
Păstorel, un mare luptător împotriva „mezalianței șprițului”, și Colea Olexiuc, bucătarul său favorit .....	308
Constantin Bălăceanu-Stolnici, urmașul marelui cofetar Riegler, la masa istoriei încărcate cu trufandale .....	315
Ceaușescu și musacaua de legume, cu ou și smântână deasupra .....	321
„Sarmale din salam”: bucătăria în suferință și eroicele eforturi ale marilor gospodine române .....	326
Zahanaua Bumbești – Frații Gogu revoluționează arta ospitalității socialiste .....	328
„Ahoel!": Tudor George, bardul de la Singapore, un personaj misterios din istoria secretă a Bucureștiului boem .....	330
Radu Anton Roman sau uluitorul Rabelais al tocăniței .....	335
Ștefan Iordache, de la Șarpele Roșu la Locanta Jariștea .....	338
Bibliografie gourmet într-o țară de gurmanzi .....	349

# Din vremea lui Bacalbașa, când mititeii se înmuiau în șampanie, iar „mizilicurile” fine nu lipseau de pe nicio masă dichisită

A fost odată lumea cârciumioarelor pitorești, în care mititeii erau când muiăți în șampanie, când stropiți cu bere de la butoi, și al gospodăriilor oneste, în care masa luată în familie, duminica, era privită cu religiozitate. Un univers patriarhal în care oamenii știau să se bucure de viață, celebrându-i valorile simple, dar perene.

În jurul lui „a mânca – mâncare” vibra o întreagă cultură, nu doar culinară, pe care cel mai bine a descris-o autorul unui tom precum *Dictatura Gastronomică* (două ediții, în 1934 și 1935). Ziarist, memorialist și om politic, Constantin Bacalbașa va intra în istorie și ca un desăvârșit critic de gastronomie. Opera sa cea mai cunoscută este tetralogia memorialistică *Bucureștii de altădată*, publicată în intervalul 1927–1932, care constituie o impresionantă panoramă socială, culturală și de moravuri a Capitalei României între 1871 și 1914. În viziunea lui Bacalbașa, Bucureștiul este un oraș pasional, plin de temperament, în care emoțiile se consumă intens, inclusiv la nivel culinar. În carte, restaurantele, bodegile și băcăniile devin personaje importante ale vieții mondene, repere ale nivelului de civilizație atins de Micul Paris contaminat de toate aromele balcanic-orientale, în care s-au sedimentat, adesea haotic, influențe de tot felul. Orașul pare un cazan încins în care fierb ingrediente contradictorii, dar, finalmente, absolut savuroase. Permanent, cultura sa se nutrește dintr-un conflict interior constitutiv între stratul popular-arhaic, al unui primitivism delicios, și cel de loc voalat, chiar bine asumat la nivel aspirațional, de imitație occidentală: „Pe timpul verilor bucureștene de odinioară, orașenii mai cu vază aveau de făcut o alegere de-a dreptul filosofică. Ori își puneau papionul – căci mai ales despre bărbați este vorba, și se duceau unde puteau mânca salate străvezii sau crustacee, până li se apleca, răstimp în care aveau drept unică salvare băutul unui vin nobil atât de acru, încât li se

strepezeau dinții –, ori se îmbrăcau în cămăși cu mâneci scurte și își pierdeau orice urmă de nobilețe prin grădinile cu tarafuri unde înfulecau câte trei porții de ciorbă de burtă cu ardei iute, după care își stingeau fierbințeala cu câteva halbe de bere, atât de reci, că erau aburite”.

Însuși Bacalbașa pare a rezona sensibil cu această atitudine dualistă. Lucru care se vede cel mai bine în capodopera sa de interpretare a artei culinare. Impozantul op – incitant denumit *Dictatura Gastronomică* – abundă în formulări atrăgătoare, apetisante nu doar la nivelul gustului (legumele, de pildă, „dănțuiesc... săltate în unt”), ci și la cel al modului senzual în care integrează din mers, arzând etapele, sugestiile marii gastronomii franceze (și nu numai). Între patricieni și *vol-au-vent*, balmoș, salată de crizanteme sau restaurantul lui Ghiță Iordăchescu și parizianul *Boeuf à la mode*, Bacalbașa face o echilibristică impresionantă. Rezultatul? Unul de cert rafinement. Autor, înainte vreme (1908), al volumașelor *Chestia cârciumarilor* și *Răvașe de plăcintă*, el evocă acum, cu o savantă competență, umbrele ilustre ale lui Brillat-Savarin, Escoffier sau Carême, fără a ignora nici sfaturile pertinente ale soției sale, Ecaterina Bacalbașa, maestra de bucătărie a Reginei Maria.

Comparat cu mult-editata carte semnată Sanda Marin (publicată începând cu 1936), acest veritabil tratat gastronomic al lui Constantin Bacalbașa apare ca un monument de gust și de erudiție. Autorul, un adevărat *gourmet*, pare să fi trăit aieva toate emoțiile culinare descrise în cartea sa. Comparabil ca amplitudine a gustului cu Păstorel Teodoreanu (care însă nu a avut șansa sau, pur și simplu, nu a vrut să-și edifice sub nume propriu o sinteză, rețetele sale comentate rămânând multă vreme doar în paginile periodicelor), Bacalbașa a avut dezavantajul istoric de a fi murit imediat după publicarea cărții sale absolut epocale. Nereeditată mai bine de șapte decenii, aceasta a rămas accesibilă doar unui număr limitat de inițiați, ajungând un trofeu mult-râvnit al... caselor de licitații. Cu noua ediție din 2010, s-a reparat o imensă nedreptate, consacându-l pe Constantin Bacalbașa drept patriarh al cosmopolitei noastre bucătării, înaintestătătorul bunului-gust național și poetul orașului în care aristocrații înmuiau micii în șampanie, iar aviatorii recunoșteau traseul spre aeroport ghidându-se după fumul grătarelor unde se făceau mititeii.

Urmași, deopotrivă, ai personajelor mucalite, dar și pofticioase ale lui Caragiale-tatăl (ce se trăgea dintr-un neam de plăcintari și avusese ambiția de a-și deschide o berărie), dar și ai pitoreștilor Pirgu, Pantazi sau Pașadia, descriși drept Crai cu aspirații elitiste filtrate însă de aburii locantelor de mahala în opera fiului său Mateiu, orașenii de demult ai lui Bacalbașa ori Păstorel transformaseră actul mâncării într-un ritual de sine stătător, cu felurite utilizări. Masa nu era doar scop în sine, asumat cu o

mare voluptate, ci și instrument de comunicare multifuncțional. „Hai să ne-ntâlnim sâmbătă seara într-o cârciumioară la șosea” putea fi, în acorduri de vioară, preambulul unei întâlniri galante, după cum afacerile încheiate pe Lipscani erau desăvârșite cu o strângere de mână la finalul unei cine somptuoase la Capșa sau, după caz, la o plăcintă machedonească aburindă, dublată de icrișoare moi și mezeluri fine aduse de băiatul de prăvălie de la magazinul de delicatese al lui Dragomir Niculescu.

Între cei care au marcat evoluția gustului la noi se prenumără și un personaj devenit emblemă a apetenței noastre pentru carnea prelucrată, cu dibăcie și meșteșug, în fel și chip. Bucureștiul nu a fost niciodată un oraș vegetarian, așa că a avut nevoie întotdeauna de un Matache Măcelaru. Un astfel de personaj, atestat istoric, a intrat apoi definitiv în subconștientul colectiv, ca maestru de carmangerie, propunându-le clienților cea mai bună selecție de fleici, cotlete sau antricoate, dar și ca artist consacrat al produselor fine din carne de calitate fiartă cu mirodenii și afumată cu dichis.

De numele său se leagă un minunat monument de arhitectură bucureștean: Hala Matache, construcție de referință de la sfârșitul secolului al XIX-lea, ridicată între 1887–1899, în apropierea Căii Griviței și a Gării de Nord, dar dispărută, în ciuda protestelor societății civile, în 2013, pentru a face loc noului Bulevard Uranus. Templu al mâncării, Hala Matache (având drept corespondent, pe Calea Călărașilor, Hala Traian) a găzduit mai bine de un secol spațiile comerciale, un „mall” *avant la lettre*, din care o parte însemnată a Bucureștiului se aproviziona cu de-ale gurii și cele necesare bunului trai.

Eponimul deloc întâmplător al acestei clădiri istorice este negustorul Matache Loloescu, care, anterior, deschisese o măcelărie „cu de toate” la intersecția Căii Buzești cu Calea Griviței, intuind potențialul comercial al răspântiei. De altfel, mult înainte ca Matache să-și deschidă, prin 1879, afacerea, aici exista Piața Cuibul cu Barză, loc de întâlnire și popas al birjarilor și căruțașilor care veneau cu mărfuri dinspre Târgoviște. Matache Măcelaru a fost însă micul vizionar care a reușit să-i dea locului o nouă dimensiune comercială, provocând, practic, Primăria să înceapă, după numai un deceniu, construirea unui spațiu dedicat mult mai mare: *Hala*.

Jupân iscusit, pentru a-și convinge clienții de prospețimea produselor sale, Matache pusese în fața prăvăliei mai mulți butuci pe care se tranșa carnea, oferind astfel nu doar un spectacol stradal inedit, ci și un certificat de calitate *live*. Tradiția carmangeriei și mezelăriei s-a păstrat aici peste timp, mult după dispariția fizică a lui Matache Măcelaru (pe la 1900). Până în 1989, bunăoară, clădirea a aparținut unui abator, iar hala propriu-zisă a rămas funcțională până în 2010, după care, într-un noian de controverse a sfârșit prin a fi demolată, asemenea altor clădiri-monument din zonă, precum Hotel Marna sau Cinema Feroviar.

# Literatura de bucătărie – cealaltă carte de religie a românului

Pentru români, orice prilej, laic sau religios, este binevenit ca să întindă o masă îmbelșugată. Cu atât mai mult, marile Sărbători de peste an! Paștile, anticipat de Buna Vestire, presupune întotdeauna un festin, comparabil cu cel de Crăciun. Venind după Postul Mare, ținut sau nu cu strășnicie, explorând creativ toate „dezlegările” oferite de calendarul bisericesc, se cuvine să cinstim o bogată tradiție culinară, cu ouăle roșii, drobul, cozonacii și pasca pregătite după vechi rețete, dar și reinterpretând întotdeauna mielul (*Agnus Dei*) și berbecuțul ca pe o nesfârșită temă cu variațiuni.

În acest sens, nu ne vom sătura niciodată să cităm *in extenso* din antologia povestire *Chefla mănăstire* a lui Vasile Voiculescu. Într-una din zilele prelungitei crăpelnite, călugării fac o demonstrație de virtuozitate culinară pornind de la pretextul gastronomic ovin, cu mielul și berbecuțul la loc de cinste în turmulița de rețete monahale:

*Pentru a patra zi, vrea să zică miercuri, s-a poruncit mielul, miel în cele trei ipostaze ale lui, miel fraged de lapte, oaie și berbec, fie întreg, fie bătut, adică batal, cu toate anexele lor, de la creier, uger, căpățână până la fudulii, plăcintă de cighir, ce se mai cheamă și drob, borșuri răcoritoare, stufaturi, mâncare de tarhon, măruntaie la frigare încununate cu măștișoare întoarse pe dos și spălate în zece ape. Bineînțeles, toate salatele potrivite: păpădie, unțior, năsturași, creson, ceapă și usturoi verde, spanac, cu osebire lăptuci răsfățate în zarzavageria mănăstirii, iar, la urmă, clătite cu dulceață de vișine și gogoși, plăcinte învârtite și poale-n brâu.*

*Mai grea a fost alegerea vinurilor. Mielul cerea unul, berbecul altul, oaia cu izul ei de seu vreo băutură aparte, cam ca a porcului, la ciorbe s-ar cuveni vinațuri înclinând spre cele ale peștelui. Hotărârea luată a fost să se puie pe masă la îndemână toate soiurile de vin legiuite celor patru feluri de lighioane: porc, pasăre, pește și oaie, să le încerce pe fiecare, care cum și unde se potrivește. Cu asta trag o învățătură pentru altădată!*

*Și un alai de cincisprezece carafe mari, pline-ochi, își făcu intrarea și se propti pe masă.*

Și, dacă e să învățăm ceva din această avalanșă incredibilă de mâncăruri este că răsfățul de la masă nu poate fi niciodată un păcat ci, dimpotrivă, după parcurgerea

cuventelor probe inițiatice, poate conduce la iluminare interioară și la pogorârea asupra cinștilor meseni a aburilor copleşitori ai sfințeniei:

*Tocmai sfârșiseră gustările introductive de rinichi fripți, creieri prăjiți, limbi rasol, momițe și alte ghinduri în sos de vin, ochi de miel rasol cu hrean, și treceau la fuduliile trufașe, ca niște pepenași, când deodată sosiră până la urechile lor astupate pentru toate zgomotele lumii păcătoase, sosiră, aduse ca de un vifor aprig, bătăi și larmă mare de clopot. Ascultară și cunoscură. Era unul din clopotele mănăstirii. Bătaia pătrundea tot mai înțepită și mai furioasă, parcă o mână de uriaș se pusese să-l dogească. O înfiorare trecu prin spinările călugărilor. Ce duh necurat s-o fi abătut să-și bată joc de ei și de mănăstire? Diavolul, de bună seamă. Numai el se ține de șotii. Că altcineva, sămânță omenească, n-ar fi putut răzbi prin porți și prin uși...*

– Aș! grăi după o scurtă cugetare starețul. Satana are frică de clopote, nu se atinge de ele, că sunt închinare. Asta numai îngerii pot s-o facă!

– Să știi că s-a coborât vreunul și peste noi, nevrednicii..., glăsui ușurat soborul. Am aflat har pentru adâncul nostru pogorământ și închinare cu smerenie!

P.S.: La români, mâncarea stă mai degrabă sub semnul fabulosului, chiar al exagerării (livrești, dar și lumești!), decât al necesarului, al fiziologicului. O dovadă în sprijinul acestei afirmații o poate constitui lista enormă de cărți de bucate sau de volume cu copioase tangențe gastronomice apărute în plină perioadă de penurie alimentară, în epoca de tristă amintire culinară a comunismului. (Chiar și nuvela lui Voiculescu este scrisă în 1954!)

Mâncarea poate fi considerată – alături doar/poate de anecdotă (fie ea politică sau deocheată, sau amândouă deodată) – ca a unei piramide a tehnicilor de supraviețuire autohtone, dar și ca punct ca-și-obligatoriu de inflexiune a tuturor bucuriilor lumești. Mâncarea precede și provoacă ritualic joaca erotică, tot așa cum poate transcende lumescul într-o cheie ludică având pretext mistic. Iar aici ne reîntoarcem la antologicul text în care Vasile Voiculescu dă o măsură apoteotic-parodică, atât de specifică românului, a relației dintre mâncare, băutură și cuvioșenie:

– Să se aducă niște mizilic! Să ne iertați, că ne găsim nepregătiți, se dezvinovați el (starețul mănăstirii). Nici noi n-am mâncat. De trei zile pritocim vinurile în pivniță, că e luna mai și pârda nicele fierb. Așa că ne-am dat cu treburile și am uitat de cele ale trupului.

– Astăzi ați slujit? întrebă cu oarecare grijă protopopul.

– Acolo, jos, în beci, răspunse cu sfântă nevinovăție starețul, că Domnul nu stă în anume loc, el se află pretutindeni.

– Păi, cum ați făcut?

– Am spus câteva rugăciuni și ne-am închinat cu smerenie!

– *Printre butoaie?*

– *Butoaiile păstrează în ele scump sângele Domnului, lămuri el.*

Epifania, într-adevăr, nu este revelată pe de-a-ntregul fără mijlocirea metaforică a sângelui vărsat pe cruce de către Mântuitor: *Bucatele începură să se perinde. Ciorbă de perișoare, sarmale, mușchiuleț și costițe fripte, purcei la tavă pe varză călită și cartofi prăjiți, chifteluțe mici și pârhoale late cât palma, cârnați sfârâitori, din care, când înfgeai furculița, săreau cât colo stropi de untură. Toate stropite cu cinci feluri de vinuri mari, sorbite din pahare adânci de cleștar. Cum fratele Minodor era înclinat mai mult spre vinuri muieresti dulci și licoroase, starețul și Domnul său – în părintească grijă luminându-l des când cu vorba, când cu pilda – îl îndruma către vinurile bărbătești, vânjoase, cu voinicie în ele.*

Adevăratul ospăț – ceea ce pun apoi la cale monahii – reprezintă o incredibil de savuroasă trecere în revistă a ingredientelor și rețetelor neașe sau asumate în mod tradițional de poporul blagoslovit cu darul degustării de bucate. Bunăoară:

– *Astăzi a fost rânduit spre mâncare porcul, își dezvălui starețul planul culinar, înfulecând iar sarmale, mușchiulețe, costițe, cârnați și alte soiuri de fripturi. Măine este ziua păsării. Să ai grijă, părinte bucătar. Vezi găștele alea îndopate, alege și curcanul care ne-a călcat ca un curvar până ne-a ucis găinile. Să-i torni două cești de rom pe gât. Dă iama prin puii scoși de la Crăciun, ocheste și vreo două pichere. N-am putut prăsi fazani, se-ntoarse el cu mâhnire spre protopop. Dar o să tăiem niște claponi cu carnea la fel. Auzi, părinte! Și nu uita porumbeii pentru ciulama!*

Itinerarul (oeno-)gastronomic, odată stabilit, va fi urmat cu religiozitate:

*La prânz au sosit bucatele întocmite după planul din ajun și toată ziua de luni ospățul s-a desfășurat sub zodia orătăniilor în fel și chip de ciorbe și sosuri, și zeci de soiuri de fripturi pe cartofi, pe varză, în frigări, la tavă, la cuptor, rasoale cu mujdei, ficăței prăjiți, pipoțele, oușoare bărbătești de cocoș, piept de clapon. S-au schimbat cu acest prilej și vinurile, mai ușoare și mai sprintene de data asta! Carnea de porc cere băuturi mai aspre, mai spirtoase, cu tărie și cu vechime, ca să topească multa ei grăsime; la pasări se cuvin vinuri sprințare, aripate, profir care să spumeze, alb, din care să urce ca din apele minerale bobite înțepătoare și cel mult un rubiniu mai așezat și mai cuminte pentru fripturi grase și alivenci, baclavale și sarailii. Ceea ce s-a și împlinit întocmai. Vreo trei soiuri de alb, vreo două de galben ca chihlimbarul și un roșu-aprins, cu ușor gust de busuioc se proptiră în carafele mari...*

Cheful deja dezlănțuit, nimeni și nimic nu-l mai pot opri. Nu foamea este motorul acestei căutări a absolutului dumnezeiesc, ci pofta (*pohta!*) dintotdeauna întemeietoare, cu valențe pantagruelic-enciclopediste, tinzând să epuizeze deloc indigest paradigma:

*Ziua a treia, adică marți, a fost precum se hotărâse: ziua peștelui, ihtios. Heleșteiele mănăstirii, prefirate cu năvoade, vărsaseră la lumină și trimiseseră la masă ca într-o minune, gata fierți și fripți (căci altfel când avusese timp părintele bucătar să-i gătească!), somni bulbucăți, crapi borțoși, știuci zvelte, mreie aurii, plătici turtite, lini cu piliță de șarpe, caracudă, țipari, scoici, raci în tot soiul de gustări și înfățișări, ciorbe, plachii, marinate, rasoale pe varză, umpluți cu stafide, cu ceapă, cu nuci, scordolele și pilaf de gături de raci, ghiveciuri la tavă, cu untdelemn grecesc, cu măslina de Volo, clăbuci de icre, stive de raci roșii ca obrajii părinților.*

Detaliile fac tot deliciul manierist al acestei înalte școli de bucătărie călugărească, post-fanariotă în decadența-i studiată, însă profund neaoșistă în rafinamentul à rebours generat de înverșunarea de a acumula informație prin intermediul papilelor gustative (...totuși, vorbim despre poporul fascinat de a face mațul gros și a bea cu burta). Practic, asistăm la o nouă și poznașă Facere a Lumii, combinată cu o canibalizare a Arcei lui Noe și dedusă cu o remarcabilă și complice toleranță din oalele, ceaunele și poloboacelor interminabile ale cuhniei stăreției (metonimie, în fapt, a sfintei crăpelniți naționale).

# Cele mai ciudate petreceri ale românilor din vechime

„Românii din secolele trecute aveau o suită de sărbători care impresionau prin obiceiurile de petrecere neobișnuite. Românii păstrau cu strictețe posturile, însă aveau o mulțime de sărbători, în care puteau petrece în voie”, remarcă Daniel Guță.

Armindenii, cunoscută în popor ca Ziua Pelinului sau Ziua Bețivului, era și încă mai este celebrată pe 1 mai. Sărbătoarea are origini păgâne. Se obișnuiește ca în această zi să se pună câte o crenguță verde la poartă, la ușă sau la ferestrele caselor. Este supranumită și sărbătoarea lui Ieremia, de la vechiul slav *Ieremii nidini* („Ziua lui Ieremia”). În tradiția rurală, armindenul era un copac curățat de crengi și împodobit cu spice de grâu: „Tinerii plecau în pădure, în munte și tăiau cel mai înalt copac (brad sau fag), pe care îl puteau aduce ei pe umeri. Îl curățau de crengi, dar la vârf îi lăsau câteva, pe care le împodobeau. Armindenul era ridicat, până la prânz, în centrul satului. Pe tulpină se puneau cununi de flori și spice de grâu. Urma o întrecere a tinerilor care se adunau și puneau uneori pariuri, câștigând cel care putea să se urce până sus. În această dimineață se împodobesc cu ramuri verzi stâlpii porților și caselor, dar și intrările în adăposturile vitelor, pentru ca oameni și animale, deopotrivă, să fie protejați de forțele distrugătoare ale spiritelor malefice”.

În livezile și pe pășunile satelor aveau loc petreceri câmpenești. „Se bea vin roșu amestecat cu pelin pentru schimbarea sângelui și apărarea oamenilor și vitelor de boli, în special de ciumă”, scria Ion Ghinoiu, în volumul *Dicționar de Mitologie Română*. Sărbătoarea era dedicată roadelor pământului și pentru a evita dezastrele naturale precum grindina sau seceta. Tot de Armindenii se fac și predicții meteorologice, care condiționează activitățile agricole. În trecut se credea că, dacă în acea zi ploua, și în următoarele 40 de zile vor fi precipitații. Armindenii mai este cunoscută și ca sărbătoarea boilor. În această zi nu se pune mâna pe coarnele boilor și nu se înjugă, existând temerea că animalele ar putea muri. Sărbătoarea era respectată cu sfințenie de viticultori, care sperau că vinul va fi protejat de pelin și nu va face floare.

Iordănitul sau Cumetria, ori Țonțoroii Femeilor era celebrată în noaptea de 7 ianuarie, prin petreceri zgomotoase care aminteau de serbările dionisiace din Antichitate. În vechea zi a femeilor, acestea se adunau în grupuri mari la o gazdă, unde se ospătau și jucau, apoi ieșeau pe drumuri cântând, iar pe bărbații întâlniți în cale îi duceau cu forța la râu și, sub amenințarea că-i vor arunca în apă, îi obligau să se dezbrace. Aceștia trebuiau să se răscumpere oferind vedre de vin sau ajungeau în apă, spre amuzamentul femeilor.

Iordănitarii erau, în general, băieții sau tinerii care aveau vârsta mai mare de 15 ani, însă nu vârsta era principala condiție a intrării în *ceata iordăniților*. Cea mai importantă cerință pentru a fi primit în rândul iordănitarii era să se fi bucurat de sănătate în tot anul precedent. Conducătorul cetei lua de la preot, în ajun, o căldăruță cu agheasmă de la Bobotează și îi stropea pe toți cei întâlniți, urându-le să trăiască mulți ani și să le fie de bine. De cele mai multe ori, cei întâlniți erau ridicați pe brațe și duși cu forța la râu sau la lac sub amenințarea că vor fi aruncați în apă. Aceștia se răscumpărau cu un dar. În acest obicei exista credința că cei udați acum vor fi sănătoși tot anul. ([www.crestinortodox.ro](http://www.crestinortodox.ro))

Jocul Călușarilor, una dintre cele mai spectaculoase tradiții din istoria românilor, are origini străvechi. La petrecerile care aveau loc în preajma Rusaliilor participa întregul sat, iar dansurile ritualice creau euforie celor care participau la ele. Românii credeau că jocul călușarilor aducea fertilitate și sănătate. Copiii erau purtați pe brațe în hora Călușului pentru a fi feriți de boli, în special de friguri. Bolnavii de epilepsie erau, de asemenea, invitați să danseze alături de călușari, în credința că se vor vindeca. „În 1846, una dintre aceste bande a vrut să vindece un epileptic. Atât l-au pus să danseze pentru a scoate zânele din el, încât nenorocitul și-a dat duhul după 24 de ore”, scria medicul francez Joseph Caillat, la mijlocul secolului al XIX-lea.

Dansul călușarilor este de origine precreștină, proclamând străvechiul cult al Soarelui. În mod tradițional, dansul se desfășoară în săptămâna dinaintea Rusaliilor și are un scop tămăduitor. Cu toate că de Rusalii se sărbătorește Pogorârea Sfântului Duh, românii au asociat acestei sărbători și semnificații magice: de Rusalii se sărbătorește în trecut Rozalia, sărbătoarea trandafirilor. De la Dimitrie Cantemir la Mircea Eliade, mulți autori s-au dedicat studierii acestui obicei străvechi care, an de an, în luna iunie, umple zona Olteniei cu sunetul său atât de familiar. Dansul, în sine, nu este unul întâmplător, iar costumul unui călușar trebuie să îndeplinească anumite cerințe foarte clar stabilite.

Cea mai veche relatare despre Jocul Călușarilor este atribuită lui Dosza Daniel, care descrie acest dans, făcut la încoronarea Principelui Sigismund Bathory, în 1599.

De asemenea, Cornel-Dan Nicolae în cartea sa, *Magia și ființele fantastice din arhaicul românesc*, citează descrierea ceremoniei din 1599, făcută lângă Alba Iulia, la Piatra Caprei, în care au fost implicați și soldații-călușari din oastea căpitanului Baba Novac, ceremonie de o amploare deosebită, la care au participat 100 de călușari. Ritualul Călușului cuprinde o serie de jocuri, cântece, strigători și dansuri, interpretate de grupuri de dansatori. Călușarii au o îmbrăcăminte deosebită: pălărie cu panglici, bastoane, ciucuri și zurgălăi la picioare, dar și bețele așezate cruce peste cămașă. În cadrul cetei, există anumite persoane cu rol deosebit: vătaful, care este conducătorul călușarilor, el coordonând întregul ritual; mutul, considerat ca fiind o persoană care are puteri supranaturale de vindecare, uneori purtând masca; stegarul – cel care poartă steagul cetei de călușari.

În tradiția populară, Rusaliile sau Ielele sunt niște creaturi malefice, care sunt deghizate în fete tinere și frumoase, având ca scop să-i vrăjească pe bărbați prin cântecul și dansul lor, lăsându-i bolnavi. De exemplu, Camil Petrescu, în piesa *Jocul Ielelor*, le descrie astfel: „Trece flăcăul prin pădure, aude o muzică nepământească și vede în luminiș, în lumina lunii, ielele goale și despletite, jucând hora. Rămâne înmărmurit, pironit pământului, cu ochii la ele. Ele dispar și el rămâne neom. Ori cu fața strâmbă, ori cu piciorul paralizat, ori cu mintea aiurea. Sau, mai rar, cu nostalgia absolutului. Nu mai poate cobori pe pământ. Așa sunt ielele... pedepsesc... Nu le place să fie văzute goale de muritori”.

Rolul călușarilor este de a preveni acțiunea negativă a Ielelor, precum și de a-i vindeca pe cei afectați. Pe 25 noiembrie 2005, Dansul Călușului a fost inclus în Lista Patrimoniului Cultural Imaterial al Umanității UNESCO. Cea mai veche melodie pentru acest dans este atestată din secolul al XVII-lea. Dansul Călușului e confirmat de către Dimitrie Cantemir, care, în *Descrierea Moldovei*, spunea despre călușari: „Căci ei au peste o sută de jocuri felurite și câteva așa de meșteșugărite, încât cei ce joacă parcă nici nu ating pământul și parcă zboară în văzduh”. (<https://promenada-culturala.ro>)

Beția rituală era celebrată la începutul lunii martie prin obiceiul de a bea 40 sau 44 de pahare de vin. Este un străvechi început de An Nou Agrar, celebrat inițial la echinocțiul de primăvară, potrivit etnologilor. „Starea euforică necesară depășirii momentului critic generat de moartea și renașterea divinității la Anul Nou se putea obține prin diferite mijloace: substanțe narcotice, dans și beția rituală. Se credea că vinul băut la Măcinici se transformă de-a lungul anului în sânge și putere de muncă. Dacă cineva din satele în care se practica obiceiul nu putea bea 40 sau 44 de pahare pline cu vin, trebuia să-l guste sau să fie stropit cu el”, explica Ion Ghinoiu. Numărul

paharelor de vin băute ar corespunde cu numărul Sfinților Mucenici din Sevastia care poartă, în calendarul popular, diferite denumiri: *moși, sfinți, sfintișori, măcinici*. Cei 40 de Sfinți Mucenici erau soldați creștini în Legiunea a XII-a Fulminată din Armenia, pe vremea Împăratului Licinus (308–324 d.Hr.), un aprig prigonitor al creștinilor. Aceștia erau de origine proto-română, amestecați cu greci și armeni. Ei au refuzat să se închine la idoli și au mărturisit credința lor în Hristos, fapt ce l-a nemulțumit pe guvernatorul de atunci, Agricola, care a dat ordin să fie întemnițați și supuși la chinuri groaznice. În cele din urmă, soldații creștini au fost condamnați la moarte prin înghețare în lacul Sevastiei.

Noaptea de priveghere la căpătâiul celor decedați au dat și ele naștere unor obiceiuri bizare. În secolele trecute, potrivit unor mărturii, morții erau privegheați cu numeroase jocuri, iar unul dintre ele se numea „se mișcă mortul” și era pregătit din cursul zilei. „Mortul era legat de mâini și de bust cu sfori. Prin manevrarea nevăzută a acestora, noaptea, când nimeni nu se aștepta, mortul își ridica o mână sau se ridica aproape în șezut, și crea astfel o panică de neimaginat celor care îl privegheau”, scria Dumitru Gălățan Jieț în *Riturile de trecere în Ținutul Momârlanilor – Înarmorântarea*.

La moartea oamenilor maturi și bătrâni jucau mascații, nota etnologul Ion Ghinoiu. Potrivit obiceiului, la priveghi, în mijlocul ogrăzii ardea un foc mare, mereu întezit cu așchii de brad. Cei care începeau jocul purtau măști reprezentând figuri omenești hidoase sau capete de animale sălbatice. „Mascații vorbeau cu glasuri schimbate, ascuțite. Legau între ei convorbiri pline de umor, necruțând pe nimeni din cei de față, nici chiar pe mort. Toată lumea izbucnea în hohote de râs. Aveam impresia că se desfășoară acolo scene menite într-adevăr să sperie spiritele”, informa Ion Ghinoiu. Petrecerea mortului se făcea, de obicei, cu melodii de joc îndrăgite de acesta. (<https://adevarul.ro>)