

ISTORIE
SOCIETATE &
CIVILIZAȚIE

Constanța Vintilă-Ghițulescu este doctor în istorie și civilizație la École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris (2004) și doctor în sociologie la Facultatea de Sociologie a Universității din București (2012). Cercetător la Institutul de Istorie „Nicolae Iorga“. A predat la Facultatea de Sociologie, Facultatea de Litere, Facultatea de Științe Politice din cadrul Universității din București. Colaborator la săptămânalul de cultură *Dilema veche*.

Scrieri: *Evgheniți, ciocoi, mojici. Despre obrazele primei modernități românești (1780–1860)*, Editura Humanitas, 2013; *În șalvari și cu ișlic. Biserică, sexualitate, căsătorie și divorț în Țara Românească a secolului al XVIII-lea*, Editura Humanitas, 2004, 2011. Cartea a primit mai multe premii: Premiul de debut „Prometeus“ al revistei *România literară* (2004), Premiul „Nicolae Bălcescu“ al Academiei Române, Premiul Fundației Naționale de Știință și Artă a Academiei Române (2005), premiul de debut al Uniunii Scriitorilor din România (2005).

Alte scrieri: *Focul amorului: despre dragoste și sexualitate în societatea românească (1750–1830)*, Editura Humanitas, 2006 (trad. germană: *Liebesglut: Liebe und Sexualität in der rumänischen Gesellschaft, 1750–1830*, Frank&Timme, Berlin, 2011); *Evgheniții*, roman, Editura Humanitas, 2006; *Mode et luxe aux Portes de l’Orient. Tradition et modernité dans la société roumaine*, Inițiativa Mercurio, Valadolid, 2011; *From Ișlic to Top Hat: Fashion and Luxury at the Gate of the Orient*, Inițiativa Mercurio, Valadolid, 2011; *Moda y lujo a las Puertas de Oriente: Tradición y modernidad en la sociedad rumana*, Inițiativa Mercurio, Valadolid, 2011; *De la ișlic la joben. Modă și lux la Porțile Orientului*, Peter Pan, București, 2013.

Coordonator al volumelor: *Penser le XIX^e siècle: nouveaux chantiers de recherche*, Editura Universității „A.I. Cuza“, Iași, 2013 (împreună cu Silvia Marton); *From Traditional Attire to Modern Dress: Modes of Identification, Modes of Recognition in the Balkans (XVIth–XXth Centuries)*, Cambridge Scholars Publishing, 2011; *Le corps et ses hypostases en Europe et dans la société roumaine du Moyen Âge à l’époque contemporaine*, NEC, 2010 (împreună cu Alexandru-Florin Platon); *Social Behaviour and Family Strategies in the Balkans (16th–20th Centuries) / Comportements sociaux et stratégies familiales dans les Balkans (XVI^e–XX^e siècles)*, NEC, 2008 (împreună cu Ionela Băluță și Mihai-Răzvan Ungureanu); *Spectacolul public între tradiție și modernitate: sărbători, ceremonialuri, pelerinaje și suplicii (secolele XIV–XIX)*, Institutul Cultural Român, 2007 (împreună cu Mária Pakucs Willcocks); *Les bonnes et les mauvaises mœurs dans la société roumaine d’hier et d’aujourd’hui*, EDR, NEC, București, 2005 (împreună cu Ionela Băluță).

Constanța Vintilă-Ghițulescu

PATIMĂ
ȘI DESFĂTARE

Despre lucrurile mărunte ale vieții
cotidiene în societatea românească

1750-1860

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Seria „Societate & civilizație“
este coordonată de
Constanța Vintilă-Ghițulescu

Redactor: Cătălin Strat
Coperta: Angela Rotaru
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu
Corectori: Cecilia Laslo, Andreea Niță
DTP: Radu Dobreci, Carmen Petrescu

Tipărit la Proeditură și Tipografie

© HUMANITAS, 2015

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Vintilă-Ghițulescu, Constanța

Patimă și desfătare: despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în
societatea românească: 1750–1860 / Constanța Vintilă-Ghițulescu. –
București: Humanitas, 2015

Bibliogr.

ISBN 978-973-50-4955-3

94(498)“1750/1860”

316.728(498)“1750/1860”

EDITURA HUMANITAS

Piața Presei Libere 1, 013701 București, România

tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51

www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro

Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro

Comenzi telefonice: 021 311 23 30 / 0372 189 509

Cuprins

Abrevieri	9
Argument	11
Izvoarele cotidianității	15
Contextul	17
I. Hrana cea de toate zilele	23
La masa săracului	25
Păresimi și Cășlegi	29
La masa bogatului	33
La masa călugărului	38
Arome și dresuri	41
La masa orășeanului	45
La masa soldatului	51
La masa bolnavului	53
La masa arestaților	56
Socotelile unei case boierești	
de la mijlocul secolului al XIX-lea	59
„...marfa nu izvorăște după cum socotiți dumneavoastră“	65
...și să fie în orașul domniei mele îndestulare de pâine.....	66
...îmbelșugare de carne.....	72
Afumat, sărat, proaspăt	78
La ceasul muncii	81
Chelăreasa și gherghirul	84
Ploaia de cârnați: despre utopia abundenței	86
Uleiuri și grăsimi	89
Cartoful – o hrană indezirabilă	92
Vinuri bisericesti	95
Vinurile norodului	98
Vinuri crăiești	100
Rachiuri și horinci	102

<i>Despre vioșia chefliului și despre tristețea băutorului de apă . .</i>	106
<i>Mâncăruri românești, gusturi franțuzești</i>	109
<i>Culinare: gugoșele sau mardaline?</i>	110
<i>Gusturile cărților de bucate</i>	113
<i>Băcănia de la Fundata</i>	115
<i>Luleaua sub căpătâi</i>	118
<i>Iarba dracului</i>	120
II. Civilitatea, ipolipsusul și jocul social	123
<i>Lectura</i>	123
<i>Politie și ipolipsis</i>	127
<i>Curtea domnească – un model?</i>	132
<i>La masă: reguli de bună-cuviință</i>	138
<i>Furculițe, furcuțe, furcoaie</i>	140
<i>Sufrajeaua și sufragiul</i>	147
<i>Cafeaua și dulceața</i>	149
<i>Narghileaua și siesta</i>	154
<i>A avea sau a nu a avea bună politie</i>	157
<i>Bunul creștin și bunele năravuri</i>	159
<i>Reguli de bună purtare în adunare</i>	165
<i>„Să-ți întrecă limba mintea“:</i>	
<i> bunele maniere în conversații</i>	168
III. „Primineli și sulimanuri“: despre igiena trupului și frumusețea chipului	171
<i>Curățenia trupului</i>	171
<i>„Fiind de proastă stare...“</i>	173
<i>„Cel întâiu giogol din târgul Otacilor“</i>	175
<i>Telali și teleloaice</i>	180
<i>Priminelile</i>	182
<i>Iminei și papuci</i>	185
<i>Fudul de Paști</i>	187
<i>Goliciunea nopții</i>	189
<i>„Lucrurile ce mîrgu pi drum“</i>	190
<i>Ligheanul și ibricul</i>	192
<i>Batiste, gevrele, basmale</i>	193
<i>Apa și săpunul</i>	196
<i>Halene și miresme</i>	206
<i>Curățenia trupului – frumusețea chipului</i>	209
<i>...văduița grasă, rumenă, frumoasă</i>	213
<i>E frumos ce-mi place mie</i>	216

„Un pic mai frumos ca dracu’ ⁶ : despre frumusețea bărbaților . .	219
<i>Istoria unei peruci</i>	222
<i>De n-ai da cu suliman /Nu ți-ar face pielea un ban</i>	224
<i>Miresme și mirosuri</i>	229
<i>Baia și butoiul</i>	231
<i>Lucrarea curățeniei</i>	236
<i>Primeneala așternutului</i>	239
<i>...și să fie lumină...</i>	243
<i>Lăzi și boccele</i>	244
<i>Greieri, purici, păduchi...</i>	246
<i>Igiena: un moft, sau o necesitate?</i>	252
IV. Universul cotidian	256
<i>Apa: nu de la Dumnezeu, ci de la Vodă</i>	256
<i>Ubicuitatea murdălăcului...</i>	259
<i>În cuhnie</i>	264
<i>Mirosuri, duhori, putori...</i>	266
<i>La măturat</i>	271
<i>Epistășia podurilor și curățatul ulițelor</i>	274
<i>De la uliță la șosea, de la pod la bulevard</i>	280
<i>Un loc pentru trebuințele firii</i>	290
<i>Pe uliță...</i>	296
<i>Umblătoarea și politica</i>	300
V. Sociabilitate și petrecere	303
<i>La cafînea</i>	303
<i>Spaimile nocturne...</i>	307
<i>Spaimile diurne...</i>	311
<i>Oameni și dobitoace</i>	316
<i>Prin lumea sonoră a comunităților: clopotul și toaca</i>	319
<i>Larma sărbătorilor</i>	322
<i>La cârciumă</i>	324
<i>De la trăsură la birjă</i>	327
<i>Birja lu’ Conașu</i>	330
<i>Sindrofii, ziafeturi și petreceri</i>	332
<i>Petrecerile din vremurile tulburi</i>	337
<i>Preumblarea și priveala</i>	342
<i>Pe vremea balurilor...</i>	343
<i>Petrecerea teatrală</i>	346
<i>Dulcea sastiseală...</i>	348
<i>Potecile grădinilor</i>	351

<i>Florăria lui Ianache Kogălniceanu</i>	354
<i>...și goana după banalități</i>	356
<i>Salonul și seratele</i>	358
<i>Vizite și mosafiri</i>	361
<i>Bugetul din saloane</i>	364
<i>La vie</i>	368
<i>Fericirea domesnică și tihna casei</i>	370
<i>Odihna norodului</i>	374
<i>La moși</i>	376
<i>Obida sărbătorilor</i>	379
<i>La scaldă</i>	381
<i>Râsul norodului</i>	382
VI. Grijile trupului și maladiile spiritului	386
<i>„Cu patima în trup“</i>	387
<i>„Câți orbi și șchiopi, la Sfântul Pantelimon“</i>	389
<i>„Câți nebuni, la Sărindar“</i>	390
<i>Doftorii și moaște</i>	395
<i>Duhurile bolilor</i>	399
<i>Bujorul și tărâmul ielelor</i>	403
<i>Serviciu sanitar</i>	406
<i>La spițer</i>	413
<i>Pe urmele bolilor</i>	416
<i>Rețete de toate felurile și pentru toate bolile</i>	418
<i>Leacuri și lipitori</i>	422
<i>Cure, băi, diete</i>	424
VII. „La locul cel orânduit“: previzibila moarte	430
<i>Ce rămâne</i>	431
<i>...fără aripi</i>	434
<i>Spectacolul morții</i>	436
<i>Moartea la gazetă</i>	439
<i>„În tinda bisericii, cum intri în dreapta“:</i>	
<i>cimitirul din inima orașului</i>	441
<i>Sărindare și pomeni</i>	447
<i>...un vis acest foc ce m-a călcat</i>	451
<i>La groapă... cu cioclii</i>	452
<i>Moartea ca marfă</i>	461
<i>Concluzii</i>	462
<i>Bibliografie</i>	467

CAPITOLUL I

Hrana cea de toate zilele

Când vorbim despre hrana cea de toate zilele a celor mulți, trebuie să vedem întotdeauna diferențele operate la mai multe niveluri: diferențele sociale, diferențele regionale, diferențele economice, diferențele cronologice. Iată două proverbe care sesizează aceste diferențe: „țiganu mănâncă când are, românu când e foame și boieru când vrea bucătaru“ și „a mânca (bea) ca în târg“¹. A pregăti orice fel de mâncare înseamnă a investi timp și resurse. De la pâine la supe, de la plăcinte la fripturi, hrana presupune ceva mai mult decât simplele ingrediente. Un timp pe care boierul îl investește în însușirile unei bucătării alese, țăranul doar în astâmpărarea foamei, iar țiganul în vânarea unor iluzorii mese îmbelșugate.

Mai întâi de toate, e nevoie de timp pentru preparat, copt, supravegheat, timp care are o cu totul altă valoare decât cea de astăzi. Resursele sunt de asemenea limitate și implică o oarecare lentoare: cuptorul (sau pirostriile) are nevoie de combustibil (fie că este vorba de lemne sau de balebă uscată, de cocenii de pe câmp sau de buruieni uscate), gospodina trebuie să aducă apă (care nu este întotdeauna în apropiere și care uneori costă), și apoi trebuie să investească timp în curățare, cernere, frământare, opărire, pigulire, spălare, preparare, coacere, fierbere, ațâțarea și menținerea focului, spumuire etc., tot atâtea operațiuni care ar presupune îndepărtarea de la timpul muncii. Carevasăzică, hrana este mult mai puțin lucrată, e mai rapid

1. Iuliu Zanne, *Proverbele românilor din România, Basarabia, Bucovina, Ungaria, Istria și Macedonia*, Socec, București, 1899, vol. III, pp. 629–631.

preparată la cei care nu au timp să i-l dedice și se rafinează pe măsură ce punga o permite.

O altă diferență se leagă de resursele economice. Un țăran nu-și îngăduie să așeze pe masă douăsprezece feluri de bucate, de exemplu, în timp ce pentru un boier etalarea unei bucătării bogate și diverse ține de prestigiul social. „Iubește totdeauna a mânca bine“, spune un proverb. Această zicere e mai ales pentru „cei de neam bun, învățați cu un trai ales“ (Zanne, III, 631). Dacă revenim la „mâncarea din târg“, ea reflectă asumarea unei etici în care parcimonia ocupă locul principal. Explicația ar fi că târgoveții sunt „mult mai puțin darnici decât țăranii“ și nu împărtășesc pe nimeni cu nimic, nici măcar cu de-ale gurii, ci „te trimit să-ți cumperi“. Această mentalitate o regăsim și la doctorul Ștefan Episcopescu, citadin în sensul cel mai clar al cuvântului, care spune că hrana trebuie doar să țină de foame. Atât!

Există apoi un timp „dulce“ și un timp „sec“, un timp de sărbătoare cu „mațul sătul“, în preajma Crăciunului, și un alt timp de sărbătoare, trecut doar cu „curul fudul“, cel din preajma Paștelui, care cade în perioada grădinilor pustiite de frigurile iernii. În funcție de aceste considerații vom încerca să reconstruim meniurile diferitelor categorii sociale.

Hrana, hrana cea de toate zilele, reprezintă preocuparea esențială a tuturor. Săraci și bogați, bolnavi și pușcăriași, școlari și militari, toți trebuie să se hrănească și, dacă este posibil, în fiecare zi. Potrivit schemei propuse de Daniel Roche, bucătăria epocii moderne se organizează pe trei niveluri: o bucătărie familială, cotidiană, o bucătărie colectivă specifică spitalelor, pensionatelor, mănăstirilor, armatei, închisorilor, iar mai târziu hanurilor, cârciumilor, cafenelelor, și, în cele din urmă, o bucătărie de sărbătoare și de aparat, care intră în funcțiune doar cu ocazia anumitor sărbători religioase sau evenimente speciale¹.

1. Daniel Roche, *op. cit.*, p. 242.

La masa săracului...

Pe la 1800, țărani nu sunt prea inventivi în pregătirea hranei. De altfel, respectarea cu sfințenie a posturilor le lăsa prea puține zile în care s-ar fi putut întrece în pregătirea unor bucate alese. Mai în toate zilele de peste an, mămăliga reprezintă principalul aliment. Ea se mănâncă și fierbinte, și rece, când se taie cu ața în porții mici și se așază pe masă. Devine o delicată când mălaiul este fiert în lapte sau când bucăți mici de mămăligă sunt prăjite în tigaie, cu unt. De aici și numele de „mămăligă boierească“, după cum consemnează Domenico Sestine, călător prin Țara Românească pe la 1780. În zilele de post, mămăliga, caldă sau rece, este însoțită de cele mai multe ori de ceapă și de usturoi; hrană ce îi potolește foamea țaranului în zilele de muncă la câmp sau în zilele de post.

A mânca mămăligă ajunge să se lipească de consumator ca o etichetă. Mămăligarul este din rândul norodului, al prostimii, și nu se pricepe decât „la mâncat mămăligă“. Mămăligarul este săracul prin excelență, dar și cel mai puțin atins de regulile civilizației. Când se termină și mămăliga, săracul rămâne doar cu „ața mămăligii“, adică sărac lipit. Mai trebuie spus că mămăliga se face din făină de mei și din făină de porumb, ambele cunoscute sub numele de mălai. De aici, numeroase confuzii și dificultatea de a spune cu precizie la ce se referă felul numit „mămăligă“. Contemporanii fac însă diferența, mămăliga de mei este considerată net inferioară mămăligii din porumb, și asta pentru că meiul este în primul rând cultivat pentru hrana animalelor. Tache Merișescu notează, în memoriile sale, disprețul pentru mămăliga de mei care se lipește de dinți¹. Meiul intră în categoria alimentelor disprețuite, alături de napi sau de cartofi, din cauza asocierii sale cu hrana animalelor.

Vara, când pleacă la câmp, la seceră, țaranul își ia cu el mămăliga rece și niște usturoi, preparat cu oțet, astfel încât să-l

1. ANIC, Fond Manuscrise, mss. 1773, f. 19^r.

ajute să suporte căldura și să-i tonifice stomacul¹. Prazul îi place la fel de mult și „îl mănâncă crud ca mezelic“ sau gătit cu untdelemn. Prin grădini mai cultivă niscaiva fasole, linte, bob sau varză, legume pe care le mănâncă mai mult fierte, îngroșând zeama cu puțină făină, rareori adaugă un strop de untdelemn, condimentând mâncarea cu cimbru, praf de ardei iute, hrean, pătrunjel sau mărar. Fasolea pare mâncarea cea de toate zilele, cea care astâmpără foamea săracului: „zece feluri de bucate / tot fasole mestecate“, spune un proverb (Zanne, III, 495).

Leușteanul este rezervat în mare parte borșului, pe care îl aromatizează, distingându-l, prin gustul său, de celelalte supe. Sălbatice sau cultivate prin grădini, și alte „buruieni“ își găsesc întrebuințarea în bucătăria unei gospodine: spanacul, păpădia, loboda, sparanghelul, anghinarea, cicoarea, lăptucile, măcrișul, ștevia, susaiul. Cum dă firul ierbii, săracii rătăcesc, ca furnicile, prin păduri și pe lângă garduri după verdele tufelor de urzici, care sunt la mare căutare și care constituie hrana de bază în zilele din postul mare al Paștelui. Medicul Constantin Caracaș oferă o rețetă de preparare a lor: „se adună vârfurile acestei plante, se fierb și se face un fel de zeamă, la care se adaugă puțin orez sau făină, ca să se facă mai compactă și se gătește ca spanacul, cu untdelemn sau cu ulei de in; se mai pune și hrean și astfel se face o mâncare hrănitore și digestivă“.

De prin august până prin noiembrie, pepenii de diferite soiuri sunt cultivați în toate zonele de câmpie. Verzi sau galbeni, harbuji, godini sau gadalupi, pepenii sunt apreciați și pentru dulceața lor, iar unii sunt chiar mai dulci decât „ananașii cei măiestriți cultivați“, și mai ales pentru că sunt foarte hrănitori, completând hrana țăranilor în zilele de post. Li se adaugă zarzărele, consumate crude sau „gătite cu carne“, merele domnești, dungate, „de paradis“, crețești, „petroase“, apoi perele tămâioase,

1. De foarte mare ajutor în acest periplu ne va fi topografia redactată de Constantin Caracaș, medic în București între 1800 și 1828 (Constantin Caracaș, *O veche monografie a Munteniei de dr. Constantin Caracaș (1800-1828)*, ediție Pompei Samarian, București, 1937).

„ahladie“, buzduganele, „de iarnă“, „de Ocnă“, „cu gât“, dudule negre și albe, fragii și zmeura, coacăzele și afinele.

Fructele sunt dintotdeauna tentația supremă pentru cetele de copii și pentru săracii flămânzi. Și, mai ales, par a fi la îndemână... mâna întinsă poate atinge un măr, o pară, o prună sau o gutuie... Uneori totul se petrece fără prea mari incidente, iar stomacul gol se umple cu zeama gustoasă a perelor, alteori... De pildă, un regulament școlar, publicat de organul oficial al guvernului regulamentar, *Învățătorul satelor*, în 1843, cere copiilor, printre multe altele, să nu se atingă „de roade, de viile și grădinile cu poame ce sunt străine“. Drumul lor prin sat, către și înapoi de la școală, ar trebui să tulbure cât mai puțin lumea din jur. Greu de respectat această regulă... Doar dacă sătenii nu nascocesc povești care să-i protejeze de lăcomia juvenilă. Iată ce povestește Teodor Vârnav, pe la începutul secolului al XIX-lea, 1810–1812: „însă, din niște copaci mari ce se afla atuncea în ograda bisericii, adică peri și meri, și care în toată vara rodea cu îndestulare, noi ne temeam a mânca, pentru că popa băgase în capul nostru o idee că adică perile și merile acele sunt spurcate, din untura morților pe ale cărora mormânturi era crescute rădăcinile copacilor. Și, de aceea, noi de roadele copacilor acelora nu ne atingeam“. Astfel de povești sunt asociate cu mai toate grădinile și livezile, propagându-se în timp și spațiu. Pare metoda cea mai simplă de protejare a grădinilor de furturile foarte frecvente și inconturnabile. Tot Teodor Vârnav povestește, peste câteva pagini, de furtul poamelor de prin livezile țăranilor sau chiar de prin zemnice: „scoteam de prin zămnice mere și pere cu o prăjină ascuțită în vârf, și băgată pe ușile cu gratii a zămniceilor“¹. Fructele sunt, la această vreme, o masă complementară și consistentă pentru o mare parte a populației.

Pentru zilele lungi de iarnă, țăranii pun la păstrare fasole, bob, linte, bame, ciuperci și fructe uscate, apoi prune și caise,

1. Teodor Vârnav, *Istoria vieții mele. Autobiografie din 1845*, București, Minerva, 1908, pp. 16–17, 24.

pe care le gătesc cu carne și cu pilaf, oale cu ardei acriți în oțet, altele cu castraveți murați, simplu, în apă cu sare, sau în oțet de măceșe. Varza se pune la acrit în tocitori mari, în apă cu sare, și se lasă la dospit până se acrește. Dovlecii și dovleceii sunt și ei prețuiți; fragezi, sunt preparați cu carne sau numai cu ulei în zile de post; ajunși la maturitate, dovlecii sunt copti în cuptor; există chiar o specie aparte, așa-numitele „dulmalele“, „rotunde și lungi ca de un cot“; „când sunt tinere [li] se scot semințele, se umplu cu tocătură de carne, se fierb și se face o mâncare gustosă“, aflăm de la Constantin Caracaș.

În zilele de dulce, mămăliga este însoțită de lapte acru, zer, brânză, ouă, pește. Sub formă de scrob, ouăle devin o adevărată delicatessă, mai ales pentru slugile de prin casele boierești. Se amestecă cu jumări, rămase prin oala de untură, se condimentează cu mărar și ceapă, sunt presărate cu ceva brânză și se prăjesc, la foc domol, în tigaie, reiese dintr-o rețetă a lui Teodor Vârnav.

Deși pe lângă casa lui se află păsări, uneori porci sau oi, țărănul rareori consumă carnea acestora, fiindcă preferă să vândă animalele sau păsările pentru a obține bani, fie pentru nevoile cotidiene, fie pentru plata dajdiilor cerute de stăpânire. La sărbători se taie o găină sau un clapon, o găscă sau o rață, un ied sau un miel, iar carnea este preparată cu legume: stufat cu ceapă, usturoi și carne de oaie; măcrișul se prepară „cu carne grasă de miel“, fiind apreciat pentru „acreața lui cea plăcută“; sarmalele se fac din carne tocată amestecată cu orez și cu ou, înfășurate în foi de hamei. Dar cel mai mare festin are loc de Crăciun, când țărănul taie un porc din bătătură; câteva săptămâni o ține pe friptură și pe cărnați, udând totul cu vin și cu rachiu. Odată porcul terminat, țărânii se întorc la mămăligă, ceapă, usturoi... și la chisăliță. Chisălița se află între hrană și desert, ținând de foame, potolind setea, umplând burțile. În funcție de felul în care se prepară capătă diverse denumiri: *curcut* – când zeama a fiert doar poamele; *corcofeală* și *coleașă* – când poamele se amestecă cu zahăr, miere sau cu făină, fără a fi însă

fierte; *chisăliță* – când se fierbe cu miere și cu făină și se obține un compot delicios; *peltea* – când este „închegată ca piftia”¹.

Că țărani mănâncă prost și insuficient o dovedesc și utopiile construite în epocă, când grăsimea și cărnații se regăsesc în visele oricărui sărman. În plus, precaritatea alimentară îi predispune la o serie de boli de nutriție, dar și la slăbiciunea trupeză, astfel încât epidemiile îi iau întotdeauna pe nepregătite. Mai mult, uneori cei de jos și „proști” sunt agenții epidemiilor, sau cel puțin așa afirmă autorul *Meșteșugului doftoricesc* când prezintă cauzele ciumei, arătând că hrana slabă din punct de vedere calitativ și cantitativ consumată de norod nu-i asigură robustețea necesară pentru a rezista în fața contagionii. Prin urmare boala îi atinge mai ales pe: „oamenii cei mai de jos și proști, căci se hrănesc cu bucate și cu băuturi mai de jos”. De foarte multe ori, în acest tratat, autorul anonim revine la relația indispensabilă dintre nutriție și maladii. Dieta este o parte obligatorie în refacerea trupului răpus de patimă, iar norodul sărac și ignorant este întotdeauna supus acestor patimi de care se vindecă destul de greu, dat fiind accesul la resurse alimentare precare (BAR, mss. 4841, f. 90).

Păresimi și Cășlegi

Trebuie menționat că regimul precarității este asociat cu multele posturi de peste an, când românii, creștini ortodocși, urmează o dietă săracăcioasă și severă. În postul mare al Paștelui, numit în documente Păresimi, nu se consumă nici măcar pește sau untdelemn și nu se bea vin. Pe lângă posturile din jurul marilor sărbători, creștinul ortodox urmează o alimentație de post și în zilele de miercuri și de vineri ale fiecărei săptămâni, uneori și luna.

„Nici untdelemn în gură nu punea”, își amintește Ion Ghica când face portretul marelui boier Teodor Văcărescu Furtună.

1. Iordache Golescu, *Scrieri alese*, Cartea Românească, București, 1990, p. 305.

Vă ofer portretul complet, pentru a observa integrarea postului într-un comportament firesc și specific: „era om cu frica lui Dumnezeu, nu-i lipsea nici duminică, nici sărbătoare să nu meargă să asculte sfânta liturghie; se închina dimineața și seara dinaintea icoanelor câte un ceas, făcând la metanii; postea vinearea și miercurea, iar în ajunul Bobotezii, la Vinerea Mare, la Tăierea capului Sfântului Ioan, la Ziua Crucii, nu punea nici untdelemn în gură, și nu strica nici unul din cele patru posturi de peste an“. Autorul *Genealogiei Cantacuzinilor*, banul Mihai Cantacuzino, oferă portretul marelui vornic de Târgoviște, Iordache Crețulescu, alt bărbat supus rânduieilor pravoslavniciei credințe: „iubitor de biserică: vara, iarna, ploaie, zăpadă, ger, el trebuia să meargă la biserică de la ortros [artos], în toate zilele“¹. Iată alt portret, atât de exemplar pentru norod.

Postul atât de strict prevede eliminarea oricărui grăsimi animale și uneori și vegetale, renunțarea la ouă sau la produse din lapte. Frupturile, cum apar în documente, sunt interzise creștinului aflat în Păresimi. Ceea ce îi rămâne este destul de puțin și destul de sărăcăcios; dar, de sus în jos și de jos în sus, de la postul alimentar foarte puțini se abat. „Ci socotiți-vă că toți creștinii au datoria să-și păzească posturile curate și nici la boală să nu le spurce“, sună o circulară a mitropolitului Grigore din decembrie 1765, care arată rigoarea ortodoxă peste care nu se poate trece.

Perioadele de post, perioadele de abțință prelungită nasc fără îndoială rumoare și suspiciune mai ales în zonele locuite de etnii diverse, așadar cu obiceiuri și ritmuri de viață diferite. Chemat în miez de noapte de către Costandin cărciumarul să acorde împărtășanie tatălui său, aflat pe patul de moarte, diaconul Dragnea din satul Poienari îl apostrofează, în public, pe unul dintre clienții cărciumii: „Fățul meu, de ce mănânci carne și brânză, că iaste postul Crăciunului“. Ianoși monahul, că acesta este numele clientului păcătos, deja amețit de tăria

1. Mihai banul Cantacuzino, *Genealogia Cantacuzinilor*, ediția Nicolae Iorga, Minerva, București, 1902, p. 372.

vinului, sare la bătaie și-l rănește cu un cuțit. Rana provocată are nevoie de îngrijirea unui doftor timp de trei luni de zile¹.

De altminteri, aceste zile lungi de post par a fi foarte istovitoare. Nu este vorba numai de abținerea alimentară, ci și de una sexuală, de una comportamentală. În predicile sale de la începutul secolului al XVIII-lea, mitropolitul Antim Ivireanul critică „chipul posomorât” și acreala creștinului postitor care se îndreaptă cu „silă” către nesățioasele legume. Iată predica atât de concludentă: „mă rușinez a spune de posomorârea celor mândacioși, în ce chip se tânguiesc în zilele cele de post: cască adese, să culcă puțin și iară să scoală: dorm în silă și silesc să treacă zilele să nu le priceapă... cu nepoftă se duc la masă; răpșesc asupra verzelor, înjură legumele zicând «în zadar s-au adus în lume»². Or, predica mitropolitului se adresează norodului, mulțimii, așa cum și pitacele lui Nicolae vodă Mavrogheni (1786–1790) sunt tot pentru cei mulți, cărora li se cere să se „grijească” în așteptarea mării sărbători a Învierii, când ar trebui să se ispovidească și să se împărtășească. Exemplele individuale sunt cutremurătoare. Sunt destul de numeroase și acoperă diferite aspecte ale trăirilor de pe vremea abținței prelungite. De bună seamă că înțelegerea postului pare alta decât cea oficială, cea din canoane și din prescripții, este o înțelegere simplă, integrată foarte mult din punctul de vedere al regimului alimentar, mai puțin al celui comportamental, dar care trebuie să aducă izbăvirea.

Păstrarea postului este un act de o însemnătate deosebită, mai ales printre femei: „Însă zice că precum el vinerea și miercurea mănâncă carne să urmez și eu asemenea. Că ce este Dumnezeu și legea creștinească?”³, se plânge Smaranda din Ploiești la 26 februarie 1814 de soțul ei, Nițul. Acesta se opune cu vehemență oricărei reguli din timpul postului³.

1. BAR, mss. 636, ff. 37^v–38^r, 13 aprilie 1781.

2. Antim Ivireanul, *Opere. Didahii*, ediție critică de Gabriel Ștrempel, Minerva, București, 1997, pp. 91–92.

3. BAR, mss. 648, ff. 33^v–34^r.