

COSMIN DRAGOMIR

CURATORUL DE ZACUSCĂ



TEXTE GASTRONOMICHE

Foto: © Srapulsar38 | Dreamstime.com



Despre caviarul românesc, prin ochii unor călători străini

Trufe, foie gras, stridii, niciunele nu ne-au fost străine, mai ales în ante și interbelic, dar să nu picăm în capcana celor care clamează că pe atunci curgea lapte și miere în toată țara. Vorbim despre o categorie exclusivistă de gourmeți pe care îi țineau baierele pungilor ca să își răsfete papilele cu cele mai alese preparate. Vă prezint câteva fragmente despre o specialitate românească la mare căutare – caviarul de

strurion și cum era el descris de o mână de străini în trecere prin România. Poate cel mai relevant citat despre icrele negre îi aparține lui Patrick Leigh Fermor²¹, care ne-a vizitat țara prima dată pe la mijlocul anilor 1930: „(...) M-am trezit că mănânc dintr-o farfurie așezată în echilibru pe genunchi ceva ce s-a dovedit a fi o porție de caviar trântit cu lingura, de parcă ar fi fost piure de cartofi.”

²¹ Patrick Leigh Fermor, *Drum întrerupt*, Editura Humanitas 2016, colecția Memorii | Jurnale | Călătorii

Vâlcovul, singurul oraș din Europa unde se produce caviar

Cel mai cunoscut loc unde se producea caviarul era Vâlcovul (în prezent în Ucraina²²) pe malul stâng al brațului Chilia. Localitatea este pomenită în trecut de James William Ozanne²³: „Sturionii sunt, desigur, renumiți pentru belșugul de caviar, care ține loc de stridii în această țară. (...) O altă regiune bogată este Marea Neagră, cu sturionii care i-au adus renumele; se găsesc în cantități mari, iar icrele lor, faimosul caviar, reprezintă un important articol comercial. Locuitorii insulei Vâlcov afumă și sărează peștele, după ce-i scot măruntaiele; produsul ajunge apoi în multe orașe rusești sub numele de batog”.

Dar face obiectul descrierii detaliate a altui călător străin: „România are și propriul caviar, pe care îl preferă proaspăt, deși acesta poate să nu placă de la început celor obișnuiți cu beluga sau malassolul, un alt tip de caviar rusesc ușor sărat. Caviarul proaspăt e mult mai scump, fiind adus în aceeași zi de la Marea Neagră, dar trebuie să spunem că nici un caviar românesc nu e cu nimic mai prejos decât cel din Caspica. (...) Vâlcovul merită însă atenție din câteva motive. Mai întâi, este singurul oraș din Europa unde se produce caviar. Sortimentele malossol și beluga vin din Caspica. Caviarul de aici, care nu e aproape cu nimic inferior – ba chiar prietenul meu, prințul Matyla Ghika, neagă cu desăvârșire acesta –, e pregătit folosind aceleași metode ca în Rusia. Există un contrast extraordinar între simplitatea procesului și prețul ridicat care se cere pe produsul finit. Drumul către magaziile în care se pregătește caviarul se înșiruie pe malul estuarului unde a fost construit orașul Vâlcov, iar apoi traversează



Foto: © Joyful | Dreamstime.com

un pod de lemn în partea cealaltă a orașului, astfel încât poți să-ți faci o idee destul de limpede despre rușii care alcătuiesc populația. Poți vedea numeroase chipuri bărboase ce seamănă cu Tolstoi. Aceștia sunt bătrânii; bărbații care se ocupă cu pescuitul sturionilor au adeseori barbă roșie și posedă toate caracteristicile unei identități separate sau tribale. De fapt, ei sunt un fel de cazaci; un trib de cazaci care au devenit pescari și, din cauza căsătoriilor pe care le fac între ei, au căpătat aceste trăsături fizionomice și fizice speciale.

Câteva mici magazii de lemn reprezintă centrul de prelucrare a caviarului. În fiecare prezidează câte un pescar bătrân, cu barba albă. Sturionii sunt niște pești enormi, lungi cam de 10-12 picioare, din trupul cărora se scoate repede cu un cuțit sacul de icre, în timp ce biata creatură încearcă să se apere, izbind cu coada. Caviarul se trece apoi printr-o sită, se spală în apa

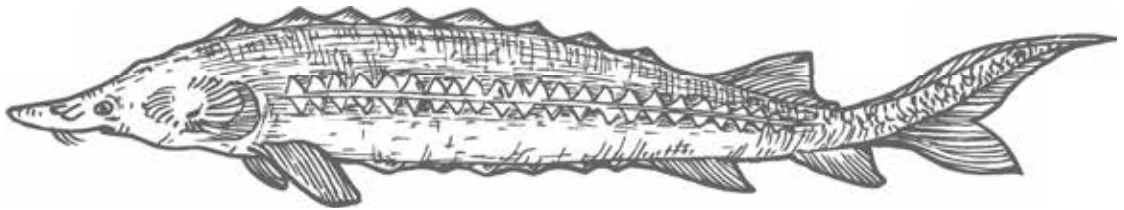
²² Vâlcovul a fost întemeiat în 1746 de un grup de lipoveni veniți din Rusia, pe locul satului moldovean părăsit Gura Lupului. Turcii l-au recunoscut ca „localitate” în 1762. În 1812, orașelul a trecut în stăpânirea Rusiei, iar între 1856 și 1878 a făcut parte, succesiv, din principatul Moldovei, Principatele Unite și România, revenind apoi la Rusia ca urmare a Tratatului de la Berlin. În perioada românească din secolul XX (1918-1940 și 1941-1944) a făcut parte din județul Ismail. După 1944, România a pierdut orașul în favoarea Uniunii Sovietice.

²³ James William Ozanne, *Trei ani în România 1870-1873*, Editura Humanitas, 2015, colecția Vintage

noroioasă a fluviului, se adaugă puțină sare, se ia o cutie rotundă de tablă de pe raft, se așează înăuntru, se apasă, se netezește apoi cu o lingură, iar caviarul e gata de vânzare, la un preț variind între douăzeci și cinci de șilingi și două lire și zece cutia – ieftin, comparând prețurile din Europa Occidentală, dar devine scump-dacă te gândești la extrema simplitate a operațiunilor. Procesul este, ca să fim sinceri, destul de înspăimântător. Văzându-l, mi-am dat apoi seama că singurul lucru de făcut e să mănânc caviar la masa următoare, potrivit principiului că un pilot va zbura din nou a doua zi după o aterizare forțată ca să-și recapete curajul”²⁴

Reportaj în *National Geographic*

Mai importantă este însă vizita echipei de la *National Geographic*, care în 1934 dedică două numere „României vrăjite”. „Vâlcov este ca o mică Veneție, canale de apă străbătând orașul pe toată lungimea lui. Pescarii pleacă



la răsărit și se întorc la apus cu bărcile pline de pești. Pe sezon sunt prinse circa 18.000 de kilograme de pește, dintre care circa 5.000 kg sunt sturioni care oferă caviar valoros. La New York, prețul pentru micile ouă negre este foarte ridicat. Acesta era locul cel mai bogat în caviar din Rusia până când Basarabia a devenit parte componentă din România în 1918”, subliniază autorii articolului. Mai mult, fotografia și jurnalista Dorothy Hosmer scoate în martie 1940, tot la *National Geographic*, o broșură intitu-

lată „Pescarii de caviar din România”.

Conform ediției românești (on-line) a celebrei reviste, între 1940 și 1995, din cauza pescuitului excesiv capturile au scăzut de la 1.144 de tone la mai puțin de 8 tone. În prezent, prohibiția pescuitului de sturion este în vigoare.

Volumele publicate de Academia Română *Călători străini prin Țările Române* ne arată, și ele, interesul „turiștilor” pentru sturioni:

„De asemenea este aici în [acest] fluviu mare belșug de moruni și de scrumbii. Felul lor de a purcede la pregătirea icrelor din morunii lor este acesta. Icrele sau ouăle de pește trebuie să fie scoase în întregime din pește și apoi tăiate puțin cu un cuțit și astfel, sărate bine trei zile și trei nopți, puse într-un butoiș sau hârdău găurit pe dedesubt, pentru ca apa sau sarea care iese din icre să poată să se scurgă; și după ce au trecut aceste trei zile, ei le iau și le spală foarte bine, cu apă proaspătă până ce sarea din

ele e curățată de tot, și după aceea le pun în butoișe pe alte trei zile, și ele trebuie călcate cu picioarele curate, de asemenea trebuie făcută o gaură sub butoiș pentru ca să se scurgă apa; și apoi se pun câteva pietroaie mari deasupra pentru ca să le îndese bine și să le întărească, și după ce au trecut aceste trei zile se scoate fundul și se pune altul nou; și astfel pot fi cărate prin întreaga lume. Și numele celor trei pești, din ouăle cărora se face acest «caviar», sunt acestea: nisetrul și morunul.”²⁵

²⁴ România interbelică văzută de un călător englez. Sir Sacheverell Sitwell, *Călătorie în România*, Editura Humanitas, 2011, colecția Vintage

²⁵ Johnnewberle, secolul al XVI-lea

CURATORUL DE ZACUSCĂ

„La o milă depărtare [la Chilia, n.n.] se află cherhanaua cu tot felul de pește la un preț foarte ieftin: îndeosebi morun și somn, și nu este dimineață în care să nu se găsească pe mal o mie-două de moruni și somni, pe care îndată îi sarează și scot [și] icre minunate. De aceea vin din Constantinopol, Polonia, Ungaria, Moldova și alte țări pentru a cumpăra pește și a-și îndestula orașele lor. Și crede-mă, cititorule, că este așa de ieftin că de multe ori am cumpărat moruni din aceștia mari, în greutate de 30 de funți unul, pentru suma de 4 aspri din moneda lor, care în monedă venețiană ar face cât 4 «gazzette».”²⁶

„De Paște iau puțină anafură și cei ce iau această anafură au postit postul de patruzeci de zile mai înainte, în care timp nu mănâncă altceva decât pâine și legume, fără untdelemn; nu mănâncă nici pește, ci numai icre și spun că morunul și icrele nu sunt pește. Mănâncă sâmbăta carne după obiceiul grecesc și în vinerea de după Paște și urmează astfel timp de câteva săptămâni, dar apoi postesc și vinerea și nu mănâncă decât pește.”²⁷

„Fluviile, râurile și iazurile Moldovei oferă o mulțime de pește de toate soiurile, dintre care aș cita cega, socotită pe bună dreptate ca cel mai prețios și mai delicat dintre viețuitoarele fluviilor din Europa. Nu se mai întâlnește decât la gurile Volgăi, ale Nistrului și ale Dunării. Îți poți procura, de asemenea, raci de o mărime extraordinară la prețul neînsemnat de cinci piaștri sau 1,60 franci suta și icre negre proaspete, care nu pot fi gustate și apreciate decât în locurile unde e pescuit sturionul care le dă. Din Dunăre se scot sturioni care au [o lungime de] 15-20 de picioare. Acest pește e foarte la-

com și aproape la fel de periculos ca rechinul.”²⁸

„Cât despre peștii din Dunăre, ei sunt excelenți, mari și frumoși ca fluviul. Aceștia sunt: țiparul, bibanul, știuca, somnul, crapul și sturionul imens, care în jurul Giurgiului are în jur de 9 picioare lungime și furnizează în abundență excelente icre negre.”²⁹

„Când ne-am așezat pentru a prânzi, gazdele, care luaseră parte activă la orânduirea mesei, ne-au urât «poftă bună», pentru stimularea căreia, ne-au pus în față pește sărat, caviar, adică icre de sturion, și castraveți murați. A urmat supă, apoi o mâncare de vacă cu sos, păsări, miel cu mazăre, pește și o salată de varză acră cu ulei și oțet, struguri gustoși și piersici; pere și nuci au încheiat masa.”³⁰

Închei această serie cu alte două pasaje din cărțile traduse și editate de Humanitas în colecțiile Vintage | Memorii | Călătorii:

„Să nu uit nici de caviarul gri românesc, care are boabele mai aspre decât cel rusesc, dar, când



Foto: © Suto Norbert | Dreamstime.com

²⁶ Niccolo Barsi, secolul al XVII-lea

²⁷ Niccolo Barsi, secolul al XVII-lea

²⁸ Jean Alexandre Vaillant, secolul al XIX-lea

²⁹ Carol Guebhart, secolul al XIX-lea

³⁰ Charles B. Elliot, secolul al XIX-lea

este bine preparat, este mult mai delicios și are o savoare aparte, fină și plăcută, care-i lipsește acestuia din urmă”³¹.

„Pe vremuri, când am debutat în societate și eram invitată la câte un dejun, îmi părea ciudat că toată lumea socotește caviarul un aperitiv rafinat; personal, mi se părea că parcă înghit o linguriță de sare. N-aș fi aflat niciodată ce delicios este dacă n-aș fi trăit aici.”³²

O rețetă opulentă din interbelic: Salata Trancu-Iași cu vinete și caviar și câteva din Delta

În volumul său de rețete: *Dictatura gastronomică. 1501 feluri de mâncare* din 1935, Constantin Bacalbașa a avut câțiva invitați care i-au împărtășit preferințele culinare. Grigore Trancu-Iași, fost ministru pe diferite portofolii, i-a răspuns:

“Dl Gr. Trancu-Iași, economist, avocat, fost ministru al muncii:

Am trei slăbiciuni. . . dacă pot vorbi eu de slăbiciuni în materie de mâncare.

Salată de icre negre cu pătlăgele vinete (o mâncare pe care o gust rar, când îmi permit luxul pe vremea pătlăgelelor vinete, să cumpăr o sută de grame de icre).

Prăjitura a cărei rețetă v-o trimit alăturat.

Cafeaua care poartă numele meu (cafea, coniac, cacao fiartă și servită într un pahar subțire cu un strat de frișca deasupra).”

Regăsim rețeta „Salată Trancu-Iași” în volumul *Carte de bucate* (Mihai Sevatos, 1939):

„Luăm salata de pătlăgele vinete tocate după rețeta respectivă. Luăm icre negre. Cu furculița desfacem icrele negre fir cu fir – pe cât posibil. Turnăm untdelemn peste icre și mestecăm puțin. Adăogam câte puțin din vinete în icre, mestecând ușor cu o linguriță de lemn – până se termină pătlăgelele. Turnăm zeama de lămâie

după gust. Observații: pentru o persoană luăm 1 lingură de icre negre, 1 lingură de vinete tocate, 1 linguriță de untdelemn și lămâie după gust. Vinetele să fie bine bătute, albe, fără semințe mascate. Amestecăm încet cu lingurița să nu se strice boabele icrelor”.

La Sfântul Gheorghe, alt loc unde s-au prins moruni imenși, riveranii știau să valorifice toate părțile peștelui. Radu Anton Roman, povestește două rețete cu intestine de morun, dar și cu proboi/priboi placenta în care stau icrele negre și care, deși e curățată, tot mai păstrează destul boabe delicioase.

“Pe vremea negustorilor grecotei adunați la gurile Dunării, haholilor din Sf. Gheorghe-Deltă nu le rămânea mare lucru dintr-un morun sau un ni-setru. Cherhanagiul cumpăra tot, cu bani grei, și caviarul, și carnea fină a sturionului. Foștii cazaci se mulțumeau – cine ar fi rezistat sacilor de bani ce se vânturau la o licitație?! – cu măruntaiele și capul, pe care știau însă atât de bine să le pregătească, încât și azi, o ciorbă de mațe de morun sau un „proboi” sunt preferabile oricărei alte bucăți din marea relicvă biologică care e sturionul.

În fond, dacă ciorba de burtă face deliciul orientailor și cel puțin a unei jumătăți dintre români, de ce o ciorbă de burtă de morun să nu fie regalul haholilor Deltei Dunării, al celor ce au fost cândva stăpânii Caspiceii și ai fluviilor Rusiei, cazacii?”. Turta cu icre negre se face dintr-un aluat din unt, făină, sare și brânză de vaci, iar umplutura e o tocătură din proboi, mațe și ficat de morun, cu ceapă, roșii, usturoi, cimbru, oțet, vin, vodcă, unt, ulei sare și piper.

În ciorbă se pune, pe lângă burtă, intestine, ficat, capul peștelui care dă un gust magnific zămii.

Dar cum icrele negre sunt scumpe, pe piață au apărut multe rețete-surogat cu icre de la diferiți pești. Tot Mihail Sevastos ne oferă o astfel de soluție: icre de știucă amestecate cu pastă de măsline.

³¹ Maude Rea Parkinson, Douăzeci de ani în România 1889 – 1911, Editura Humanitas 2014, colecția Vintage

³² Ethel Greening Pantazzi, România între lumini și umbre, 1909 – 1919, Editura Humanitas, 2015



Despre mămăligă & apariția porumbului pe coclauri autohtone

Cu toate că ne-am însușit, vrând-nevrând, categorisirea de „mămăligarii Europei” și purtăm cu dispreț povara fierturii pe umerii noștri de ultimă națiune din zonă fără o identitate culinară asumată și promovată, ne semețim eroic de fiecare dată când „explodează mămăliga” având pusee naționaliste și ultranaționaliste când te aștepți mai puțin. Și în acest caz, al mămăligii, dezbateră publică pendulează între credulii care bagă mâna-n foc cum că „laboratorul din Bucegi” e ieslea lumii și cei care ne spun că, de fapt, gastronomia autohtonă este un copil adoptat căruia trebuie să-i reamintim constant situația socială.

Și cum pare-se că adevărul e la mijloc, îndrăznesc o teză: nici dacofili și nici cei care clamează cum că italienii, prin polenta, sunt de fapt inventatorii mămăligii, nu au nici pe departe dreptate. Și unii, și ăilalți, așa cum și alte sute de nații, se hrăniră de milenii cu fierturi din spărtură de cereale. Pe la noi, mei. Mult mei. Apoi, de curând, că așa-i în istorie, veacurile trec repede, venit-a porumbul pe meleaguri europene din Americi și, după ce ne-am dedulcit la aroma și ușurința cultivării lui, am prins din zbor că-i mai bună fiertura cu mălai. Și noi, și italienii. Că rudele noastre mediteraneene au pus mai multe ingrediente prin mămăligă – de la busuioc la cerneală de sepie – nu schimbă cu nimic polemica, ci doar îi face autori de mai multe, poate chiar și mai

gustoase, variațiuni la temă. Dar să știți că nici noi nu suntem mai prejos și, dacă ne luăm doar după monumentală carte a lui Radu Anton Roman, nu ne ajung degetele să numărăm felurile, de la clasică mămăligă fiartă în lapte, cină constantă a „ciobanilor și a majorității țăranilor intra și extracarpatici, munteni, deleni, văleni ori dunăreni, «dar nu și delteni, care cu borș de pește trăiesc»”, la mămăliga pe pături, varianta maramureșeană, mai de sărbătoare, în care vreo cinci feluri de brânză se îngrămădesc în pântecele de mălai, ori cea din Baia de Aramă, unde pe lângă unt, cașcaval, smântână și ou își fac loc și prunele, merele ori gutuile, sau cu grijită formă prăjită-n tigaie, precum chiftelele de mămăligă, de pe la Sighet.

Când ajunge porumbul în Europa

Dar ca să ai mămăligă de porumb, trebuie să ai porumb. Să ne oprim nițel asupra câtorva date istorice. Porumbul ajunge în Europa în 1493, adus de Columb încă din prima sa călătorie peste Ocean. Începe să fie cultivat în Peninsula Iberică, iar în primii ani ai secolului al XVI-lea este atestat în Castilia, Andaluzia și Catalonia. „În jurul anului 1520 este atestat și în Portugalia. În anii următori pătrunde în sud-vestul Franței (prima atestare la Bayonne, în 1523) și în nordul Italiei (mai ales în regiunea vestică a Venetiilor, unde cultivarea sa ia avânt în anii 30 ai secolului). De aici a trecut în Panonia și Peninsula Balcanică.”³³

³³ Massimo Montanari, *Foamea și abundența – o istorie a alimentației în Europa*, Editura Polirom, 2003, colecția Construcția Europei

Când ajunge la noi?

Să nu vă uitați în gura lui Dinicu Golescu (*Însemnările călătoriei mele*) când spune: „Întâiul aducător al sămânții porumbului – Constantin Mavrocordat”. Așa cum nici cartea *De la Dragoș la Cuza Vodă, legende populare românești* nu redă cu acuratețe date istorice și pune în seama lui Negru Vodă aducerea porumbului, chiar înainte să aflăm de Americi. Banul Mihai Cantacuzino, autorul al unei *Istории a românilor* (1776) atribuie aducerea porumbului în Muntenia înaintașului său Șerban Cantacuzino (1678-1688). „În domnia sa – spune banul –, el a adus întâi în Țara Românească de a semănat porumb, ce-i zic moldovenii păpușoiu, cu care mare ajutor este țerii, atât spre hrana norodului celui prost, cât și spre hrana dobitoacelor, și mai mult ajutor în vremea nerodirii grâului sau mălaiului (mei, n.m.). Mult se ajuta norodul cu această sămânță la vreme de foamete”³⁴. Perioada este susținută și de topicele cucuruzi, cucuruzeni, ce apar într-un document din secolul al XVII-lea (scris la Glodeanu, în județul Buzău, datat 1662). Și poate nu era nevoie, dar mă mai folosesc de două citate în sprijinul informației de mai sus. În volumul său dedicat capitalei, Alexandru Predescu scrie: „(...) Mai ales de când țaranul valah primise, în vremea lui Șerban Vodă Cantacuzino, o nouă sămânță pentru mămăligă, mai bună la gust și mai sățioasă decât meiul dacic”³⁵. Iar Vlahuță, în *Din trecutul nostru*, ne vorbește despre străvechea mămăligă din mei: „Ele vedeau de casă, torceau, țeseau, creșteau copiii; bărbații, când nu erau în război, duceau la pășune herghel-

liile, cirezile de vite și turmele de oi, semănau în câmpiile roditoare de la poalele Carpaților grâu pentru negoț și mei pentru hrana lor – străvechea mămăligă”³⁶. Și îl consemnează pe Cantacuzino drept descălicător (sic!) de lanuri de porumb. Prima consemnare a unei culturi de porumb din Transilvania datează din 1611³⁷. În Moldova porumbul apare pe timpul lui Constantin Duca (1693-1695)³⁸.



Foto: © Cristina Alexe | Dreamstime.com

Cum vedeau străinii mămăliga noastră

Mămăliga a fost mâncarea de bază a românului, indiferent dacă locuia la oraș sau la țară. Să vedem ce scriau călătorii străini despre acest fel de mâncare.

Dătătoare de pelagră, boală ce a făcut ravagii prin Europa, mămăliga (de fapt, consumul excesiv

³⁴ Constantin C. Giurescu, *Probleme controversate în istoriografia română*, Editura Albatros, 1977

³⁵ Alexandru Predescu, *Dâmboviță, apă dulce...*, Editura Albatros, 1970

³⁶ Alexandru Vlahuță, *Din trecutul nostru*, Atelierele Grafice Socec & Co, Societate Anonimă, 1908

³⁷ *Istoria Transilvaniei*, volumul II, Cluj-Napoca, Centrul de Studii Transilvane, 2005, via Lukacs Iosif, Clujul renașcentist, aspecte privind viața cotidiană în Cluj în secolul al XVI-lea și al XVII-lea, Alimentația și gastronomia, Lukacs Iosif

³⁸ Radu Cristian Pandre, „Cercetări privind influența tehnologiei și a regimului de irigare asupra producției de boabe la cultura de porumb în câmpia Transilvaniei”, lucrare de doctorat

de porumb) stă la baza alimentației țaranului român de câteva secole. Comparată deseori cu polenta, iese mereu pe locul doi din două mari motive: a noastră e cam simplă, de subzistență și mai rar alintată cu alte arome, îmbunătățită în zile de dulce și de sărbătoare cu brânză, unt, smântână (sau chiar monumentală construcție povestită și refăcută la ProTV de către regretatul Radu Anton Roman, acea măămăligă în multe pături – straturi –, o odă adusă grăsimii, cu brânză, unt, slănină, smântână și iarși de la capăt pânse umple ceaunul cel mare), dar mai des doar cu ceapă și usturoi, și chiar și mai des doar simplă, rece. Al doilea motiv

face parte din

trale și înlocuiește cu succes (mai spornic, mai gustos) meiul. Astfel apare preparatul din ziua de astăzi și la noi, și la italieni într-o perioadă scurtă din punct de vedere istoric, în funcție de cum au prins riveranii drag de păpușoi. Astăzi scriu despre cum au văzut-o unii călători străini prin Țările Române, dacă au prins drag de ea ori le-a stârnit repulsie sau cine știe ce mai găsim prin notițele mele.

În capitolul „Crâmpenie din viața cotidiană” din studiul *Sensibilitate și istorie în secolul XVIII românesc*³⁹, istoricul român naturalizat în Franța Ștefan Lemny citează una din cele mai vechi (dacă nu chiar cea mai veche) referiri la măămăliga românească: „Să nu



pleiada de autorisme culinare despre care tot vorbesc, cum că italienii au născocit-o, fapt cât se poate de eronat. Terciuri din spărturi de cereale, căci ce altceva sunt măămăligile și polentele, se fac de când lumea și la noi, și pretutindenea. Între timp, adus din Americi, porumbul își face loc în bucătăriile noastre nu chiar ances-

uităm masa acelora de condiție modestă sau a săracilor, la care se referea Francesco Grisellini⁴⁰, având în vedere spațiul bănățean: «Mâncărurile lor [ale românilor] obișnuite sunt foarte simple și se compun mai ales din plante; ele sunt condimentate cu mult usturoi și ceapă, dar cu mai

³⁹ Ștefan Lemny, *Sensibilitate și istorie în secolul XVIII românesc*, Editura Polirom 2017, colecția Plural

⁴⁰ Francesco Grisellini, *Istoria Banatului timișan*, traducere în română de Nicolae Bolocan, București, 1926

puțină sare. Salata și prăjiturile se gătesc cu untură de porc, iar în zilele de post, cu ulei de in. Românii cresc tot felul de zburătoare: găini, curcani, rațe și găște, dar mănâncă din acestea doar arareori, când au sărbători din cele mai mari. Chiar și cei mai săraci mănâncă de Crăciun un purcel, iar de Paști, un miel și plăcinte». Wilkinson⁴¹ remarcase același aspect, notând că țărani își îngăduiau cu zgârcenie «luxul» de a gusta carne, mulțumindu-se, în schimb, cu «ouă prăjite în unt sau mămăligă cu lapte». Mămăliga devenise hrana cea mai obișnuită, cum constata D'Hauterive⁴², descriind modul preparării ei: «Se pune pe foc un vas în care se toarnă făina când apa fierbe, se adaugă făină până când apa s-a evaporat. Pasta formată ia forma vasului, se mănâncă caldă și, fără să am pofta valahului, pot să vă asigur că este bună».

Istoricul Constanța Vintilă-Ghițulescu, în excelenta carte *Patimă și desfătare*⁴³ scrie despre mămăliga de acum două secole: „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 bucați mici de

mămăligă sunt prăjite în tigaie, cu unt. De aici și numele de «mămăligă boierească», după cum consemnează Domenico Sestini⁴⁴, 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 usturoi; hrană ce îi potolește foamea țăranului 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 mămăliga». 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 drept mălai. De aici, numeroase confuzii și dificultatea de a spune cu precizie la ce se referă termenul de «mămăligă». Contemporanii fac însă diferența, mămăliga de mei este considerată net inferioară mămăligii de porumb, și asta pentru că meiul este în primul rând cultivat pentru hrana animalelor. Tache Merișescu⁴⁵ notează, în memoriile sale, disprețul pentru mămăliga de mei, care se lipește de dinți. 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, țăranul își

⁴¹ William Wilkinson, *Starea Principatelor Române pe la începutul veacului trecut*, traducere de Ionescu M. Dobrogianu, în Buletinul Societății Regale Române de Geografie, LV, 1937

⁴² Comitele Alexandre Maurice D'Hauterive, *Memoriu despre starea Moldovei la 1787*, Institutul de arte grafice Carol Gobl, 1902

⁴³ Constanța Vintilă Ghițulescu, *Patimă și desfătare, despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească 1750–1860*, Editura Humanitas 2015, colecția Istorie, Societate & Civilizație

⁴⁴ Florentinul Domenico Sestini, arheolog, numismat și geograf cu studii clasice și ecleziastice de la sfârșitul veacului XVIII și începutul următorului

⁴⁵ „Povestea lui Tache Merișescu este mai mult decât fascinantă. La jurnalul călătoriei lui către Istanbul lucrez acum, așa că am în minte multe dintre experiențele culinare povestite cu multă candoare, dar care dau seama despre cât de puțin știm despre lumea de ieri. Jurnalul lui începe cu o poveste humanitară: «Într-o zi de toamnă eram sfătuiți: am cumpăratu o jernă de la Babicu și friptură de la Furnu, și usturoiu de toamnă. Am mersu la Filaretu acolo, și mâncamu și beamu mustu». În două fraze, Tache Merișescu ne oferă informații despre petrecerea timpului liber, afară la Filaret, cu must, usturoi, pâine bine coaptă în cuptorul lui Babicu și friptură. Este octombrie 1815. Astăzi, Filaret a rămas doar o gară, «Babicu» s-a reinventat, iar pe Furnu n-am reușit să-l identific încă. Tache, adolescentul de 17 ani, are însă o serie de experiențe gastronomice, desprinse din cotidian. Pe 26 octombrie, de ziua lui, când se celebrează Sfântul Dumitru, se duce la biserică, la slujba de la Mitropolie, apoi se întâlnește cu prietenii să mănânce simiți și bogaci pentru a sfârși în casa unei curtezane», Constanța Vintilă Ghițulescu, interviu acordat gastroart.ro

ia cu el mămăliga rece și niște usturoi, preparat cu oțet, astfel încât să-i ajungă să suporte căldura și să-i tonifice stomacul”.

Și dacă tot am lansat, la început, comparația cu polenta, să-i lăsăm și pe alții să comenteze asemănările și diferențele. În secolul al XIX-lea, Emanuel Salomon Friedberg-Mirohorsky, militar de carieră, pictor, scriitor, publicist, traducător, unul dintre autorii *Dicționarului Enciclopedic Ceh* (toate cele din urmă făcute benevol), ajunge de două ori în Principatele Române: prima dată în 1849, în Banat, apoi din 1853 până în 1856. În 2015 i se traduce volumul *De la Praga la Focșani – aventurile unui baron ceh în Principatul Valah din anul 1856*⁴⁶. Volumul abundă de informații despre hrană, apetența vădită a autorului pentru acest domeniu fiind concretizată ulterior în broșura *Despre vegetarianism*, publicată în 1884. Să revenim însă la însemnările cehului.

Se vede clar că mămăliga nu-i era străină lui Mirohorsky, care cunoștea polenta:

„Făcea (n.m., gazda, valahă) mămăligă de trei ori pe zi, o mesteca cu brațele ei puternice, apuca ceaunul abia luat de deasupra focului cu tălpile ei perfect adaptate și obișnuite cu toate asperitățile. (...)

Mai întâi se pune apa în oala care atâră deasupra focului sau e vatra din izbă = odaia, sau, dacă e vreme frumoasă, afară în curte, pe un trepied de lemn, ca la țigani; imediat ce apa începe să fiarbă se aruncă înăuntru făină de porumb, aluatul care se formează așa se amestecă încă puțin deasupra focului, după care oala se ia din cârlig și așa fierbinte cum este, este fixată între labele picioarelor goale și degetele mari, admirabil călitate, cu care fata o strânge bine și mestecă apoi din toate puterile cu ambele mâini mai departe, pe măsură ce aluatul se întărește. Și apoi răstoarnă totul – fără sare, fără grăsime, fără lapte – pe o măsuță. (...) Este o mâncare

⁴⁶ *De la Praga la Focșani – aventurile unui baron ceh în Principatul Valah din anul 1856*, Emanuel Salomon Friedberg-Mirohorsky, Editura Lider, 2015, traducere și note de Anca Irina Ionescu.



foarte sănătoasă, chiar dacă străinilor li se pare fadă și fără nici un gust, dar prielnică pentru sănătate. Diferența între pregătirea și prezentarea finală la polenta și la mămăligă constă în faptul că românca, strângând bine între picioare oala fierbinte – ceea ce italiencele nu pot să facă nefiind suficient de călite –, poate să mestece cu ambele mâini, așadar mai temeinic, în timp ce italianca cu o mână ține oala pe cârlig și nu poate să mestece decât cu o mână.”

Comparația cu polenta apare și la James O. Noyes⁴⁷, contemporanul cehului, și care ne vizitează în aceeași perioadă, mai precis în 1854: „Cucuruzul sau porumbul din care se prepară o fiertură groasă numită mămăligă, amintind de polenta italienilor, e cultivat cu precădere de valahi. (...)”. Găzduit de „Jian” (Jean/Ioan/Iancu) Bibesco, călătorul este omenit cu mâncare de zi cu zi – în opoziție cu festinurile date de Mazar Pașa: „În acest loc de lux, acum aveam ouă, pește sărat din Dunăre și mămăligă consistentă, făcută din făină de porumb și apă”.

În cei douăzeci de ani petrecuți în România, la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul următorului, profesoara irlandeză Maude Rea Parkinson⁴⁸ se întâlnește des cu bucatele sărăcăcioase ale țărănimii. „«Mămăliga», un fel de pâine făcută din porumb, împreună cu câteva cepe proaspete sau un pepene, constituie masa sărăcăcioasă a țaranului. Acesta vede carne foarte rar... (...) Ocrotitoarea mănăstirii este Sfânta Maria și, în ziua de hram, sărmanii din satele învecinate sunt hrăniți de către arhi-

mandrit și călugări. În curte se întind mese mari, la care se așază oaspeții. Aceștia sunt tratați cu borș – o supă acră în care plutesc bucățele de carne –, mămăligă, brânză, ceapă și bucăți mari de pâine. (...) Inevitabila mămăligă, varză murată, ouă și iaurt, un fel de lapte acru, au alcătuit felurile principale ale festinului.”

Celebrul călător britanic Patrick Leigh Fermor⁴⁹ dă și el nas în nas, după 1930, cu preparatul și povestește impresiile de la prima întâlnire: „Nu era nimic altceva de băut în afară de apă, așa că, așezați pe scaune, lângă laviță, am tras cu toții câte o dușcă din butelcă, iar eu am mâncat pentru prima dată mămăligă, făcută din porumb măcinat, alimentul de bază al oamenilor de la țară de prin părțile astea; fusesem avertizat să mă feresc de ea, dar, din spirit de contradicție mi s-a părut destul de bună”.

România lui Caragiale văzută de un englez conține, musai, mămăligă. „Porumbul reprezintă hrana de bază a claselor de jos. În fiecare zi, se fierbe o porție pentru întreaga familie; se numește mămăligă și se mănâncă, de obicei, ca atare. Uneori se mai adaugă puțin lapte sau o bucată de pește”, notează James William Ozanne⁵⁰, care a petrecut trei ani pe la noi, între 1870 și 1873.

Venită din îndepărtata Canadă, dar sortită să-și găsească sufletul-pereche tocmai în Balcani, Ethel Greening Pantazzi⁵¹ trăiește în România, câțiva ani frumoși, pentru ca mai apoi să dea piept cu toate suferințele cauzate

⁴⁷ James Oscar Noyes, *România, țară de hotar între creștini și turci, cu aventuri din călătoria prin Europa răsăriteană și Asia apuseană*, traducere de Eugen Popa, Editura Humanitas, 2014, colecția Vintage

⁴⁸ Maude Rea Parkinson, *Douăzeci de ani în România 1889 – 1911*, traducere de Constantin Ardeleanu și Oana Celia Gheorghiu, Editura Humanitas, 2016, colecția Vintage

⁴⁹ Patrick Leigh Fermor, *Între păduri și ape – La pas spre Constantinopol de la Dunărea de mijloc până la Porțile de Fier*, traducere de Mariana Piroteală, Editura Humanitas, 2016, colecția Memorii | Jurnale | Călătorii

⁵⁰ James William Ozanne, *Trei ani în România, 1870-1873*, traducere de Iulia Vladimirov, Editura Humanitas, 2015, colecția Vintage

⁵¹ Ethel Greening Pantazzi, *România în lumini și umbre. 1909-1919*, traducere de Constantin Ardeleanu și Gabriela Debita, Editura Humanitas, 2015, colecția Jurnal

de Primul Război Mondial: „Țăranii ne salutau respectuos, trăgându-și la marginea drumului căruțele scârțâitoare la care erau înjuțați boi greoi și osteniți. I-am spus căpitanului V. că nu văzusem vreun țăran gras. – Am trăit printre ei toată viața și nu-mi amintesc să fi văzut vreunul, mi-a spus căpitanul, adăugând că nu era de mirare, dacă stăteai să te gândești la viața grea și hrana modestă cu care erau obișnuiți: mămăligă cu ceapă sau ardei roșu și o bucățică de brânză de capră. Carne nu mănâncă decât la sărbători – de Crăciun sau Paște”.

În calitate de membru al Comisiei Europene a Dunării, polonezul Richard Kunisch⁵² petrece câteva luni, în 1857, în București și în provincie: „Fiind zi de post, gazda noastră și-a cerut iertare pentru lipsa de varietate a bucatelor. S-a adus mai întâi pește, dar acesta era atât de rău pregătit încât îți trebuia o foame de lup ca să mănânci din el. Apoi ouă, dar acestea nu mai erau foarte proaspete; s-ar fi zis că astfel de lucruri nu prea contează aici. După care a venit la rând mămăliga, mâncare națională, un terci de porumb atât de aromatizat cu ceapă și usturoi, încât am fost nevoiți să renunțăm la el”. Tot Kunish povestește în două capitole despre țigani:

„Bărbații,
fe-

meile și copiii aceia oacheși, pe jumătate goi, sunt țigani; în ceaul de pe foc fierbe mâncarea lor. Este o masă foarte umilă: făină de porumb fiartă într-un ceaul cu apă și amestecată cu un făcăleț până când scade, transformându-se într-un terci tare, este mămăliga crudă a valahului de rând, mâncarea zilnică și a țiganilor. Nu întotdeauna mai pot adăuga la ea ceva ceapă și usturoi. Dar foamea dă aromă bucatelor; nici azi n-o să mai rămână nimic din conținutul ce dă în clocot al ceaulului. (...) Fudusă (Anița, țigăncușă) apoi la o masă încărcată de mâncăruri și băuturi, de tacâmuri prețioase. Lipsea, ce-i drept, felul ei preferat, mămăliga. Totuși bucatele îi plăcură”.

Și diplomatul francez Paul Morand⁵³ gustă prima dată preparatul tot la noi: „Savuram o mâncare ce se topea în gură, onctuoasă delicioasă.

Ce-i asta? am întrebat.

Mămăligă.

Mămăliga pe care o mănâncă țăranii? Și voi îi plângeți că sunt prost hrăniți!

Da, pentru că noi, orășeni răsfățați, o mâncăm cu ochiuri, brânză și smântână, pe când țăranul o mănâncă uscată și rece. Este mâncarea noastră națională”.



⁵² Richard Kunisch, *București și Stambul, Schițe din Ungaria, România și Turcia*, traducere de Viorica Nișcov, Editura Humanitas, 2014, colecția Vintage

⁵³ Paul Morand, *București*, traducere de Emanoil Marcu, Editura Humanitas, 2015, colecția Vintage

De ce se pune un praf de mălai în apa pusă la fiert pentru mămăligă

O majoritate covârșitoare a celor care fac mămăligă apelează la gestul deja instinctiv de a presăra mălai, cât să prinzi între degete, peste apa pusă la fiert. Tot timpul m-am întrebat de ce se face asta, mai ales că din punct de vedere tehnic (fizic și chimic) acest lucru nu influențează cu nimic mersul bun al facerii mămăligii.

Un rost trebuia să aibă, dar nu-l dibuiam. Răspunsurile erau aceleași: ori „așa se face”, ori legate de tot felul de mituri alimentare, precum „fierbe apa mai repede” (total fals), nu va „face cocoloașe” (altă bazaconie!).

Există însă o explicație logică, zămislită din necesitate și adaptare la nevoi, perpetuată din gospodină-n gospodină și care și-a pierdut de mult timp sensul original. Asta nu a dus, desigur, și la întreruperea automatismului din fața ceaunului de tuci. Pe timpuri, în casele cu mai multe gospodine (mamă cu fete, soacră cu nurori etc.) toată lumea trebăluia prin casă, iar cine ajungea prin dreptul plitei mai „grijea” și de oale. Ei bine, acel praf aruncat parcă aiurea peste apă era semnul că se adăugase deja sare și nu cumva să mai pună careva, că stricau bunătate de „măliguță”!

Așadar, poftă bună și la multe MBS-uri!





Foto: © Janna Danilova | Dreamstime.com

De la brânza de julfă la scutecele lui Hristos, povești culinare românești cu strigoi și narcotice

Julfa și/sau Pelincile (Scutecele) lui Hristos (Domnului, ale Maicii Domnului) sunt preparate rituale pentru Ajunul Crăciunului. Am scris și/sau pentru că, deși sunt sinonime, lucrurile, în profunzime, nu-s chiar așa. Julfa, care înseamnă de fapt cânepă, a ajuns să desemneze două mâncăruri diferite (cu multe variațiuni la temă), prin contaminarea numelui preparatului de la numele ingredientului principal.

Avem, așadar, un fel de „brânză” (numită și lapte de bou sau lapte de buhai) din semințe de cânepă și mai avem un desert ca baclavaua, cu

straturi din aluat nedospit (fript, prăjit și chiar și finalizat în cuptor) cu semințe de cânepă/nuci/migdale/mac și sirop de zahăr, la care se mai adaugă apă de flori, vanilie, coji de citrice etc. În cazul cânepii și al macului vorbim și de proprietăți psihotrope (mi-a povestit astă vară un hahol cum cu doar câteva decenii în urmă bătrânii comunității din Sfântul Gheorghe fumau, o dată, de două ori pe an, cânepă). Bașca, deși e împământenit ca obicei moldovenesc, turtele (Scutecele lui Hristos) se fac și la ucrainenii și aromânii din Dobrogea. Dar să nu ne hazardăm și să o luăm sistematic.

Conform folcloristului Tudor Vasile, julfă înseamnă: 1 Sămânță de cânepă. 2 Mâncare de post făcută din sămânță de cânepă pisată cu apă și amestecată cu miere. 3 Zeamă obținută prin fierberea seminței de cânepă. 4 Turtă de făină din sâmburi de bostan fiartă la foc mic. 5 (Buc) Poreclă dată unei persoane. 6 (Îf julfă) Smântână care iese din urdă⁵⁴.

CÂNEPA s.f. *Cannabis sativa*. Este o plantă erbacee anuală din familia Cannabaceae cu talie înaltă, de 2-3 m, putând crește până la 5 m în cazuri excepționale. Are o tulpină neramificată, frunze lanceolate lungi, cu marginea zimțată și inflorescențe dense, semicompat⁵⁵.

„Istoria cultivării cânepii este foarte veche, fiind consemnată din neoliticul timpuriu (acum 12.000 de ani) ca sursă pentru obținerea de fibre textile, ulei, hrană, ca mediu în practicile spirituale și religioase ancestrale sau ca plantă medicinală. Fiecare parte a cânepii are o întrebuințare diferită și se prelucrează în acord cu uzul său.

Termenul *cannabis*, din care derivă și românescul *cânepă*, s-a păstrat dintr-un cuvânt de origine scită sau tracă. Grecii l-au importat și apoi romanii și astfel a ajuns cunoscut civilizațiilor occidentale. Cuvântul este unul foarte vechi, cu rădăcini indo-europene. Popoarele orientale antice (akadienii, babilonienii și asirienii) îl cunoșteau și ei sub forma *qunnabu*. Înțelesul original era care face fum, demonstrând obiceiul ancestral de-a folosi planta în scopuri practice și recreative.”

„Românii din Bucovina îndătimează în tot anul a amesteca o câtime mică de sămânță de cânepă printre sămânța cea de păpușor și a o

semăna apoi dimpreună cu aceasta. Acest soi de cânepă care răsare numai unde și unde, câte un fir, și care crește foarte înalt și-n pai foarte groasă se numește pretutindene în Bucovina hăldan. Hăldanii se seamănă mai mult numai pentru sămânță, care se întrebuințează atât la semănat de cânepă și hăldani, cât și la facerea de oloi, precum și a unui fel de lapte, care se numește «lapte de buhai», și care se mănâncă mai ales în zilele de sec”⁵⁶. Autorul cercetării menționează Bucovina (de aici și ideea că e un preparat specific zonei). Cam cât de îndrăgit era preparatul ne dăm seama și din relatarea unui reporter în ziarul *Flacăra Iașilor* într-un text prilejuit de evenimentele „Lunii Iașilor” din 1957: „Ești obosit de atâtea impresii și umblat, nu? Mergi la pavilioanele unde te așteaptă bucate tradiționale, budinci, poale în brâu, alivenci, julfă, tochturi și sarmale”.

Una dintre cărțile la care apelez frecvent este volumul *Din bucătăria țaranului român*, fiind și una dintre cele mai vechi referințe pe subiectul abordat (contemporană totuși cu Simion Florea Marian, autorul citatului de mai sus):

„Julfă, jufa, jurfa se face din sămânță de cânepă pisată și numai prin posturi. Ea se face așa: sămânța de cânepă se vântură de două-trei ori ca să se ducă colbul, se alege de gozuri și se pune pe cuptior, când e cald, să se prăjască puțin; apoi se pisază în piuă până se face turtă, se cerne printr-o sită rară sau prin ciur și ceea ce rămâne se mai pisază o dată. Făina căpătată se încălzește puțin la foc într-o cratiță mare, se pune peste ea puțină apă caldă și se mestecă cu dosul lingurii. Când socotim că-i destul de mestecat, se umple strachina cu apă caldă, o strecurăm prin sitișcă (n.m., vas de forma unui trunchi de con, cu fundul perforat, folosit în gospodărie la strecurarea laptelui și a al-

⁵⁴ *Botanica poporană română*, vol. II, ediție îngrijită de Aura Brădățan, cu un Cuvânt înainte de prof. univ. dr. Ioan Oprîș, Editura Academiei Române, Suceava, 2010

⁵⁵ *Dicționar Explicativ Român*, Academia Română, București, 2009

⁵⁶ Simion Florea Marian, *Tradiții populare române din Bucovina*, Imprimeria statului, București, 1895

CURATORUL DE ZACUSCĂ

tor lichide; strecurătoare) și căpătăm laptele de sămânță. Laptele acesta se pune într-o oală la foc, de fierbe; în timpul fiertului, el se încheagă puțin, ca o jântiță, se brânzește și, dacă-l strecurăm, căpătăm julfă sau brânza de lapte din sămânță de cânepă.

Julfă se face și din trușnic sau turtele scoase de la făcutul oloiului din sămânța de cânepă, dar nu-i așa gustoasă. Julfă cu zeama ei, sărată puțin și fierbinte, se mănâncă cu mămăligă prăjită ori cu mălai dulce, prin posturile mari.

Brânza de julfă se pune în vârzări (n.m., plăcintă cu varză bine fiartă și prăjită în untdelemn și ceapă), ori se fac plăcinte cu julfă; julfă brânzită se pune și în turtele de Crăciun, pelincele Domnului.

Julfă se face și cu cartofi, cu crupe, cu pasat, cu varză și cu bostan. Toate mâncările acestea se obișnuiesc în posturi⁵⁷.

Observați versatilitatea alimentului în diferitele întrebuițări culinare culese din satele românești în jurul anului 1900. Se consumă cu mămăligă prăjită sau mălai dulce (un fel de alivancă de post în care se pun și diferite frunze aromatizante), se pune în plăcinte și în turtele de Crăciun (Pelincele Domnului).

Regăsim parte din poveste în cercetările profesorului Ion Ghinoiu, unul dintre cei mai importanți etnologi contemporani: „Alimentele obișnuite de post sunt (erau): grâul fiert, îndulcit cu miere și amestecat cu miez de nucă (coliva), plăcintele umplute cu varză (vârzările), cu ceapă și cu julfă (fiertură de făină de semințe de cânepă), prunele fierte, borșul etc.”⁵⁸.

Despre brânza de julfă ne vorbește și Radu Anton Roman, care ține morțiș să ne avertizeze asupra gustului: „Julfă se face (o spun numai pentru cei care vor să rătăcescă printre umbrele uneori urât mirositoare și fără gust ale



Foto: © HandmadePictures | Dreamstime.com

trecutului) din sămânță de cânepă pisată. Făina aceasta se fierbe, amestecată cu apă, până se brânzește.

Brânza de julfă se mănâncă așa cum e, cu mămăligă prăjită ori cu mălai dulce, sau amestecată în mâncăruri, cu diferite legume, ori ca umplutură pentru plăcinte, frecată (sau nu) cu miere (gata, asta e tot, la «masă»!)⁵⁹.

Mai des întâlnit este însă un alt preparat care, în multe din rețetele sale vechi, conține fie brânză de julfă, fie doar semințe de cânepă. Este vorba de turtele moldovenești, turte de ajun, Pelincele lui Hristos, scutecele lui Hristos, scutecele Domnului, scutecele Maicii Domnului etc. Ele se fac cu foi de aluat nedospit care sunt fie fripte, fie prăjite (și am găsit o variantă în care tot preparatul este finalizat în cuptor).

„Turtele de Crăciun sunt un aliment sacramental reprezentând spiritul grâului. Se fac în sudul și estul României. Asemănătoare azimelor, au o compoziție simplă: făină de grâu amestecată cu apă caldă și sare, fără utilizarea fermenților. Aluatul se întinde în foițe rotunde cu mâna sau

⁵⁷ Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, Editura Paideia, București, 2000

⁵⁸ *Obiceiuri populare de peste an*, dicționar de Ion Ghinoiu, Editura Fundației Culturale Române, București, 1997

⁵⁹ Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri, obiceiuri românești*, ediția îndelung revăzută și mult adăugită, Editura Paideia, București, 2001

cu făcălețul (sucitorul) și apoi se coace pe plita sobei sau, ceremonial, pe fierul plugului încins pe jăratec.

Turtele Domnului sau Scutecele Domnului. Turtele din făină de grâu nedospită se fac în Ajunul Crăciunului, de sufletul morților. Se înmoaie în apă îndulcită cu zahăr sau se ung cu miere. Se presară cu miez de nucă sau făină de semințe de cânepă (julfă). Se aprinde o lumânare.⁶⁰

Variantele mai recente (dar nu musai) înlocuiesc cânepa cu alte semințe sau sâmburi (nuci, migdale, alune, mac, chiar și fistic) și în afară de îndulcitor (miere ori sirop de zahăr) le mai adaugă ingrediente parfumate (Apă de flori – rețeta Sandei Marin, vanilie, rom, răzătură de coji de citrice și multe altele).

Ceva mai entuziast, Păstorel Teodoreanu vorbește de aceleași turte (tot moldovenești, și pe care le știa din copilăria ieșeană, fapt dovedit și de pasajul fratelui, Ionel, din volumul *Ulița copilăriei*: „Miroase ca turtele de Crăciun, a migdale și apă de flori”) pe care le compară cu aluaturile franțuzești (comparație mai rar întâlnită la celebrul gastronom, pentru care nu există alte gastronomii în afara celei din Hexagon). Îl cităm via Radu Anton Roman, căruia îi aparține textul cu caractere italice.

Dulcegărie de altădată, încă de prin '33, Păstorel îi deplângea dispariția. Dar tot el le așază „alături de cele mai subtile produse ale patiserului francez“. Îl citez integral, pentru farmecul unei rețete mai degrabă literare:

„Aluatul. Prima operație: Se face aluatul potrivit de moale, numai din făină de grâu de bună calitate și bine uscată, plus apă și sare. Se «lucrează», adică se bate dru et menu (hoțește), se așază pe o masă, acoperit cu o strachină, și se lasă să se odihnească de bătaie vreo jumătate de



Foto: © stockcreations | Dreamstime.com

oră. Pe urmă, iar îl iei la rost, în felul următor: îl întinzi cu sucitorul, lăsându-l gros ca de două degete (nu de agent electoral), îl acoperi cu un șervet și-l mai lași, pe loc repaus, încă o jumătate de oră. După asta, îl întinzi pe o masă mare acoperită cu un cearșaf presărat cu făină de grâu. Când, prin întindere (e recomandabil ca la întindere să fie două persoane), aluatul s-a subțiat cât foița «Job», începi să decupezi, cu o farfurie de mărimea pe care vrei s-o dai turtelor. E preferabil ca farfuria cu care tai să fie mai mică decât farfuria pe care vei așeza turta, așa că turta să n-o ocupe în întregime. A doua operație: coptul. Operația aceasta e și foarte migăloasă și foarte gingașă. Pui pe plită un fund de la o formă de tort (numai fundul = talger). După ce s-a încălzit fundul, iei o foiță decupată și o așezi pe el, acoperind imediat cu un capac (altfel se coșcovește). După ce crezi că s-a încălzit foaia, o întorci pe cealaltă parte, procedând la fel. În acest amănunt, în

⁶⁰ Obiceiuri populare de peste an...

execuția căruia numai aptitudinea și experiența te pot orienta, constă toată gingășia operației. Foile trebuie să se usuce și să se înfierbânte pe ambele părți, fără să se prăjească. Nu e permis foi să se rumenească și cu atât mai puțin să se întunece. Ea trebuie să rămâie albă, imaculată, ca bulinele care se dau la peștii de aur din acvarium. A treia operație: pregătești 1. Migdale curățite, uscate, trecute prin mașină și amestecate cu zahăr pisat (ad libitum). 2. Sirop de zahăr, legat aproape ca pentru dulceață. Acest sirop trebuie să fie tot timpul clocotit, de aceea e bine ca vasul care îl conține să fie așezat pe un reșou. Când începi a lucra, torni în sirop două-trei linguri de apă de flori (recomand): Josephine, Negre sau Fleurs d'oranger (extra-triple, Union des propriétaires de Nice). Când se îngroașe siropul, îl subțiezi tot cu apă de flori. 3. Un pământuf de pene de găscă (de la S.S.R.). 4. Farfuriile în care se pun turtele, sau vase de tort, și tot atâtea farfurii adânci.

Turta: Iei câte o foaie de turtă, o așezi pe farfurie, o ungi bine cu siropul clocotit, o presari cu migdale și le tot așezi una peste alta până ce obții o grosime convenabilă (cam ca a unui tort obișnuit). După ultima foaie, acoperi cu o farfurie adâncă și pui la rece. Aceasta e turta clasică. Se pot face turte, însă, în același mod, cu: nuci, alune, migdale prăjite și fistic (acestea sunt foarte bune)⁶¹.

Nu era formidabil?! Ce lume de lucruri mici, de obiecte senzuale și suculente, ce de nume delicate, ce vânzoleală de realități miniaturale, pudice, retractile! Ce de istorii suprapuse, paralele, înghesuite într-un colăcel, cinci mii de ani într-o diminutivă turțiță cu miere, modestă, ascunsă într-un cuptor, sub un șervet... Scriind cartea

aceasta, pregătindu-mă pentru ea, citind pentru ea, vorbind cu mii de oameni, tot pentru ea, am trăit în mijlocul uneia din cele mai consistente, fascinante și mărunte realități, o lume de minuscule, de fapte și obiecte discrete și excitante, de fărâmituri ude și obraznice, mereu în schimbare, mereu în transformare, mereu altele... A fost o experiență extraordinară, o aventură pentru o viață, printre lucruri vii, efemere, cu adevărat versatile.

Și, chiar dacă aceste turte sunt deseori asimilate mâncărilor ritualice din Moldova și Bucovina, le regăsim și în Dobrogea la multe dintre comunitățile etnice conlocuitoare.

„În ziua de Ajun se mâncau foșoare de făină de grâu, coapte pe plită, unse cu apă și zahăr, puse apoi în tavă. Peste ele se presară nucă amestecată cu zahăr. Două, una peste alta cu straturi de nuci și zahăr între ele. Apoi se introduceau la cuptor și se coceau. La noi le spunea scutecele Domnului și se coc numai înainte de Crăciun.”⁶²

„În Ajun se mânca compot de prune pus peste grâu fiert. (...) Înainte se făceau așa turte. Corjeke le spuneam. Pelincile lui Isus. Le făceam de Crăciun. Se făceau înainte și se mâncau în Ajunul Crăciunului.”⁶³

„La ei, [la ucrainenii], când te duceai cu Ajunul Crăciunului, ei făceau un fel de colivă, din grâu și compot. Kutia, am reținut de la ei. Și totdeauna, dacă venea grupul [de colindători], cel puțin câte o linguriță [primea fiecare]. Cum se obișnuiește și acuma la pomană. Se făceau cu zahăr, cu nucă, cu mac. Se obișnuia atuncia, nu se spunea că e drog. Cu mac.”⁶⁴

„Le spunea pită. Făceau înainte de Ajun de Crăciun, în straturi, cu nuci.”⁶⁵

⁶¹ Păstorel Teodoreanu, *Adevărul Literar și Artistic*, 1933

⁶² Informator din satul Izvoarele, intervievat de Georgeta Moraru, în *Valori identitare în Dobrogea, Hrana care unește și desparte*, coordonator Ofelia Văduva, Editura Enciclopedică, 2010

⁶³ *Tradiții la aromâni din Hamcearca*, în *Valori identitare în Dobrogea, Hrana care unește și desparte*, coordonator Ofelia Văduva, Editura Enciclopedică, 2010

⁶⁴ *Tradiții la ucrainenii din Dobrogea*, în *Valori identitare în Dobrogea, Hrana care unește și desparte*, coordonator Ofelia Văduva, Editura Enciclopedică, 2010

⁶⁵ Mache, aromân, ospătarul din restaurantul pe unde îmi mai făceam veacul

Despre proprietățile psihotrope ale iulfei (menționate de Herodot ca obicei la sciți) scrie pe larg istoricul religiilor și al mentalităților Andrei Oișteanu în volumul său dedicat narcoticelor în cultura română, căruia îi mulțumesc mult pentru că mi-a permis să citez întregul capitol:

„«Prăjitura morților». Narcotice pentru lumea de dincolo⁶⁶

În secolul al XIX-lea este atestat ceea ce pare a fi un obicei de folosire a cânepii și a macului ca plante narcotice, dar nu în scop terapeutic, ci în scop magico-ritual. În unele zone ale țării, de Mucenici (9 martie), când «se deschide raiul tuturor morților», se coceau și se dădeau de pomană «pentru sufletele morților» colăceii rituali cu semințe de cânepă sau cu «lapte» obținut prin pisarea acestora. Zeama obținută prin fierberea semințelor pisate de cânepă (în care se adaugă miere) se cheamă iulfă, jolfă (Transilvania, Moldova) sau chiar lapte de bou⁶⁷. După August Scriban, jolfă este «un fel de mâncare din semințe de cânepă pisate»⁶⁸.

Colăceii erau unși cu miere (zahăr) și erau însoțiți câteodată de lapte dulce. În alte zone, în locul semințelor de cânepă se puneau semințe de mac⁶⁹. În societățile arhaice și tradiționale, astfel de compoziții (făină, miere, lapte și un anume narcotic) sunt tipice pentru „prăjitura morților”, pentru libațiile și ofrandele rituale aduse unui „spirit gardian” al lumii de dincolo⁷⁰.

(...) Substanțele narcotice par să fie folosite la ceremoniile funerare, în relație cu daimonii htonieni și infernali, la contactul cu lumea de dincolo. Să ne aducem aminte că sciții din preajma Nistrului, vecini cu geții, practicau fumișul de cânepă anume în cadrul riturilor funerare (cf. Istorie IV, 75). Mircea Eliade credea că aceste obiceiuri rituale sunt analoge practicilor șamanului, care -

narcotizat cu fum de cânepă - conduce sufletul mortului în lumea de dincolo⁷¹.

Dacă analogia mea este corectă, atunci semințele de cânepă și cele de mac - folosite la unele preparate rituale pentru pomenirea morților - s-ar putea să aibă menirea de a «narcotiza» simbolic spiritele păzitoare ale lumii de dincolo, de a deschide «vămile» și de a «netezi» astfel drumul parcurs de sufletul defuncțiilor. Miza principală a acestor gesturi magico-rituale este ca sufletul mortului să ajungă cu bine în lumea de dincolo. În lumea slavă a supraviețuit obiceiul ca, la înmormântarea femeilor moașe, să li se pună în groapă un băț și un săculeț cu mac, ca să se poată apăra pe lumea cealaltă de copiii pe care i-au adus pe lume⁷².

Rostul cântecelor «de petrecere a mortului» este de a îndruma sufletul în «marea călătorie», plină de obstacole și capcane. Întoarcerea sufletului din drum, ca strigoii, este percepută ca o imensă anomalie. Urmările pot fi fatale. Rânduiala comunității (a lumii în general) și viețile oamenilor sunt amenințate «Mulți de într-acei morți se scoală de se fac strigoii și omoară pre cei vii», se credea în Valahia la jumătatea secolului al XVII-lea (Îndreptarea legii, Târgoviște, 1652)⁷³. În unele regiuni ale țării (în zona Vaslui, de pildă), în noaptea de Sf. Andrei, ca gest ritual împotriva strigoilor, țărani consumau la miezul nopții plăcinte cu iulfă din semințe de cânepă⁷⁴. În nordul Moldovei, gospodinele făceau în ajun de Crăciun

⁶⁶ Andrei Oișteanu, *Narcotice în cultura română, istorie, religie și literatură*, Editura Polirom, 2014

⁶⁷ Adrian Fochi, *Datini și erezuri populare de la sfârșitul secolului al XIX-lea, Răspunsurile la chestionarele lui Nicolae Densușianu*, Editura Minerva, 1976; În. Mustea, Ov. Bîrlea, *Tipologia folclorului, din răspunsurile la chestionarele lui B.P. Hașdeu*, 1970; Ion Ghinoiu, *Vârstele timpului*, Editura Meridiane, 1988

⁶⁸ August Scriban, *Dicționarul limbii românești*, Iași, 1939

⁶⁹ Valer Butură, *Enciclopedie etnobotanică românească*, 1979; Simion Florea Marian, *Sărbătorile la români, studiul etnografic*, Editura Fundației Culturale Române, 1994

⁷⁰ Andrei Oișteanu, *Grădina de dincolo. Zoosophia. Comentarii mitologice*, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1989; Felix Buffiere, *Miturile lui Homer și gândirea greacă*, Editura Univers, 1987

⁷¹ *Shamanism. Archaic Techniques of Ecstasy*, Princeton University Press, 1974

⁷² Antoaneta Olteanu, *Ipostaze ale masculului în medicina magică*, Editura Paideia, 1998

⁷³ Otilia Hedeșan, *Sapte eseuri despre strigoii*, Editura Marineasa, Timișoara, 1998

⁷⁴ *Sărbători și obiceiuri, Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, volum coordonat de Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor C. Brăiloiu, Academia Română, Editura Enciclopedică, București 2004

CURATORUL DE ZACUSCĂ

turte cu miere și semințe de mac sau de cânepă și le dădeau de pomană.⁷⁵

Sufletul mortului este și el narcotizat sau pur și simplu îmbătat pentru a uita «lumea albă» pe care o părăsește, pentru a nu tânji după ea și pentru a nu reveni ca strigoi. (...) La intrarea în lumea de dincolo se află de regulă o apă psihotropă (râurile Lethe, Mnemosyne ș.a.) sau o plantă psihotropă. Uneori efectul lor este același. Pentru poetul Virgiliu, de pildă, macii sunt «impregnați cu somnul lui Lethe» (*Georgicele*). Menirea lor este de a modifica statutul sufletului călător. Într-un manuscris românesc de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, *Pomenirea sfântului Macarie*, la intrarea în Paradis protagoniștii mănâncă dintr-«un feliu de buruiănă ca laptele și ca stredia [= miera] de dulce». «Ți mîncăm de ne săturăm, și ni s-au schimbat fața și virtutia ni s-au adus»⁷⁶. Într-o altă versiune a legendei hagiografice, aflată într-un manuscris românesc din 1777 descoperit de Moses Gaster, exprimarea este mai limpede Prin ingerarea plantei psihotrope, nu chipul omului se modifică, ci «vîrtutea», care sporește: «și mîncăm de ne săturăm de dânsa [= de buruiănă] și nu ni s-au schimbat fața, și vîrtutea ni s-au adaos, și slăvim pre Dumnezeu ce ne hrănește și ne-ndreptează pururea la toate»⁷⁷.

De regulă, la trecerea dintre lumi crește macul, care adoarme și amăgește sufletele, făcându-le să uite lumea de dincoace:

Iară floarea macului
Sede-n poarta iadului
Și tot crește și-nflorește
Multe suflete-amăgește⁷⁸.

Romulus Vulcănescu a încercat să refacă (u)topografia Infernului în cultura tradițională românească. Lângă Apa Sâmbetei, «drumul spre porți[le iadului] e marcat de «floarea iadului», macul. În fața porților iadului macul crește în straturi involte, ca o baltă de purpură». Sufletele morților sunt amăgite de aceste flori psihotrope: «Treci un câmp roșu de maci/ Nu vezi nici urmă de draci»⁷⁹.

Tot în acest context de semnificații magico-rituale intră, probabil, obiceiul popular atestat în zona Vâlcea de a face – chiar în biserică – fumișii de cânepă «pe lângă sicriu», pentru ca sufletul defunctului să nu se întoarcă printre cei vii, ca strigoi⁸⁰. În același scop, după afumarea sicriului cu călți de cânepă, câteva femei bătrâne aprindeau cânepă răsfirată pe mormânt, înconjurându-l de-a-ndăratelea și descântând⁸¹. În fine, în unele sate din Gorj se puneau călți de cânepă în perna de sub capul mortului, pentru ca acesta să nu se facă strigoi sau moroi⁸².

Coliva este tot o «prăjitură a morților» pre-creștină și non-creștină, făcută în principal din grâu fiert, miere/zahăr și nuci. În unele zone ale țării (jud. Brăila, de pildă) coliva era «decorată» cu semințe de mac. Vechile texte creștin-ortodoxe din secolul al XVII-lea interziceau drastic aducerea colivelor în biserică și sfințirea lor de către preoți, fiind considerate «păgâne»⁸³.

În unele zone ale României, pentru a scăpa familia de un defunct «bănuț că este strigoi», când acesta e dus la cimitir, o rudă presară pe drum semințe de mac și zice: «Strigoiul să mănânce pe an câte un bob de mac și să nu mănânce inimile neamurilor lui»⁸⁴.

«Ca să îmbuneze stafia» sau «ca să scape de cei bănuți că sunt strigoi (să nu mai iasă din mormânt să-i omoare)», țărani români folosesc în cadrul

⁷⁵ E. Niculiță-Voronca, *Datinile și credințele poporului român*, Editura Polirom, Iași, 1998

⁷⁶ Timotei Oprea, *Rai și iad în cultura românească, file de apocalips*, Editura Alpha MDM Buzău, 2005

⁷⁷ Moses Gaster, *Studii de folclor comparat*, Saeculum, 2003

⁷⁸ Simion Florea Marian, *Botanica românească*, ediție îngrijită de Antoaneta Olteanu, București 1898

⁷⁹ Romulus Vulcănescu, *Mitologia română*, Editura Academiei Române RSR, 1985

⁸⁰ In. Mustea, *Tipologia folclorului, din răspunsurile la chestionarele lui B.P. Hașdeu*, Ov. Birlea, 1970

⁸¹ Antoaneta Olteanu, *Ipostaze ale maleficului în medicina magică*, Editura Paideia, 1998

⁸² Nicolae Bot, *Cânepa în credințele și practicile magice românești – Studii de etnologie*

⁸³ Nicolae Cartoian, *Cărțile populare în literatura românească*, Editura Enciclopedică Română, București, 1974

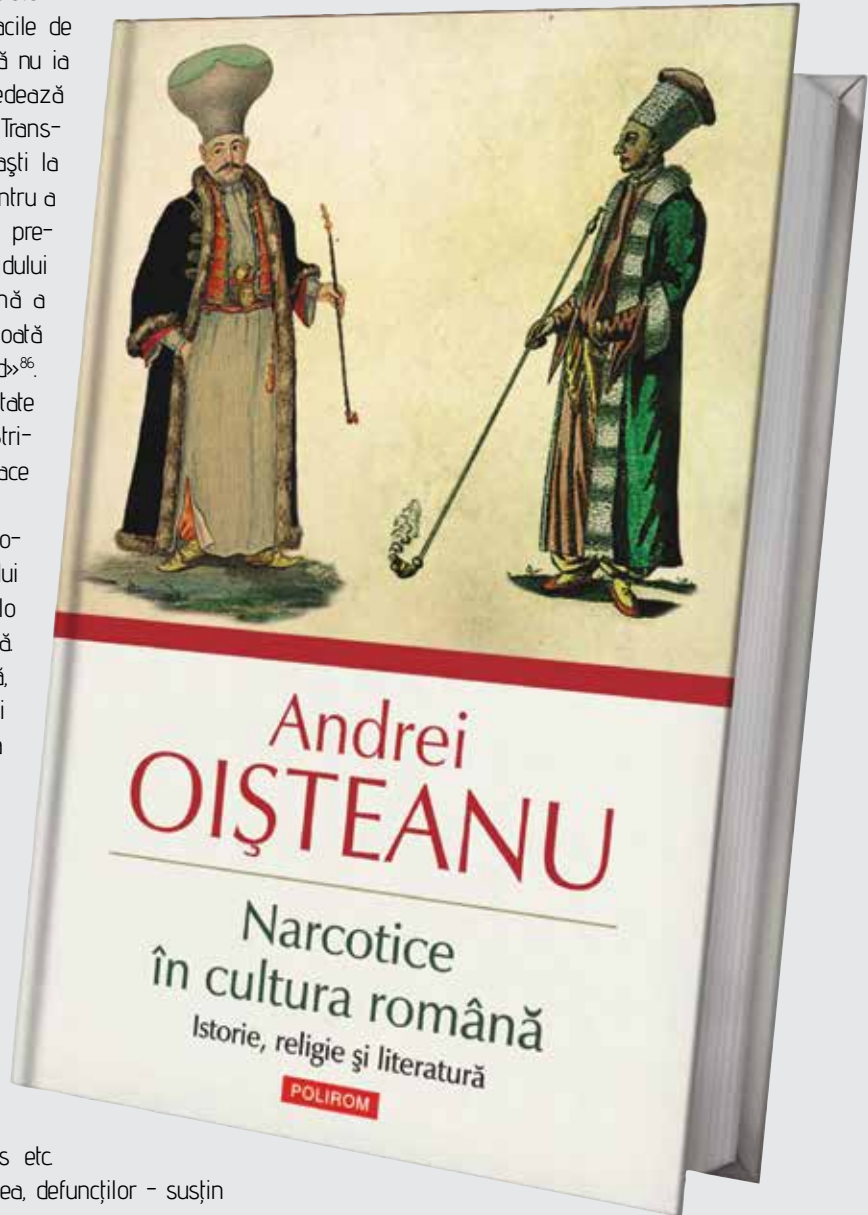
⁸⁴ I.-A. Candrea, *Folclor medical român comparat*, Casa Școalelor, București 1944

ceremoniilor funerare diverse substanțe sau plante psihotrope: vin (rachiu), semințe sau fuior de cânepă, semințe sau măciulii de mac etc.⁸⁵

În fine, pentru a proteja vacile de strigoi (pentru ca aceștia să nu ia «mana vacilor»), se procedează similar Țăranii români din Transnistria, de pildă, duc de Paști la biserică măciulii de mac, pentru a le sfinți. De Sf. Gheorghe, ei presară macul împrejurul grajdului și al vacilor, spunând: «Până a strânge tot mac' să nu poată intra strigoaia la vaci în grajd»⁸⁶. Practici similare sunt atestate la țăranii din Bucovina⁸⁷. Strigoaicelor, zic țăranii, «le place macul»⁸⁸.

Faptul că unele plante psihotrope ar ușura traseul sufletului mortului în lumea de dincolo este deocamdată o ipoteză. În cazul în care se confirmă, această teorie ar aduce noi elemente privind mitologia populară a morții și ar configura mai bine (u)topografia lumii de dincolo, așa cum era imaginată de mentalitatea arhaică și tradițională românească. Această ipoteză pare să fie confirmată de faptul că, în vechime, macul se oferea divinităților htoniene, funerare și infernale: Iștar (Inanna), Demetra, Persefona, Hypnos etc. Macul se oferea, de asemenea, defuncților - susțin

antropologii - pentru a-i «apăra împotriva spiritelor rele de dincolo de mormânt»⁸⁹.



⁸⁵ In. Mustea, Ov. Birlea, *Tipologia Folclorului, din răspunsurile la chestionarele lui B.P. Hașdeu*, 1970

⁸⁶ Gheorghe Pavelescu, *Aspecte din spiritualitatea românilor transnistreni*, în *Sociologie românească* V, București, 1943

⁸⁷ Simion Florea Marian, *Botanica românească*, ediție îngrijită de Antoaneta Olteanu, București 1898

⁸⁸ Tudor Pamfile, *Mitologie românească. Dușmani și prieteni ai omului*, Librăriile Socec & Co, 1916

⁸⁹ Waldemar Deonna, *Le Symbolism de l'oeil*, Paris, 1965