

.....

Sabina Horvath

Alimentația tradițională
din Bihor între secolul
al XVIII-lea și începutul
secolului al XX-lea

Sabina Horvath

**Alimentația tradițională
din Bihor între secolul
al XVIII-lea și începutul
secolului al XX-lea**

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

HORVATH, SABINA

Alimentația tradițională din Bihor între secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XX-lea / Sabina Horvath. - Oradea : Editura Muzeului Țării Crișurilor, 2016

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-973-7621-95-5

572.023

338.439

Traducere rezumat limba engleză: Edina Vass

Traducere documente din limba maghiară: Elisabeta Ardelean

Corecturi: Blaga Mihoc, Emil Groza

Tehnoredactare și copertă: Lucian Mărcușiu

Mulțumiri

Instituții: Muzeul Țării Crișurilor, Universitatea Oradea,

Direcția Județeană Bihor a Arhivelor Naționale.

Persoane: prof. univ. dr. Aurel Chiriac,

prof. univ. dr. Barbu Ștefănescu

prof. univ. dr. Ioan Godea

CUPRINS

Cuvânt înainte.....	7
Introducere.....	11
I. Alimentația tradițională în lumina cercetărilor istorice.....	13
II. Sistemul alimentar european.....	29
1. Determinări ale condițiilor de mediu.....	29
2. Sistemul ocupațional european.....	32
2.1. Cultivarea cerealelor. Pâinea și formele ei.....	33
2.2. Creșterea animalelor. Importanța consumului de carne în spațiul european.....	40
3. Fenomenul de aculturație cu alte civilizații – americană și orientală.....	45
3.1. Culturile americane – porumbul și cartoful.....	45
3.2. Influențe orientale în alimentația europeană.....	51
4. Băuturi vechi europene – vinul și berea.....	54
5. Scurt istoric al alimentației tradiționale în spațiul românesc – cadru general.....	57
5.1. Alimentația vegetală.....	57
5.2. Produse de origine animală.....	66
5.3. Băuturile ca parte a alimentației tradiționale.....	73
III. Alimentația cotidiană în Bihor (între secolul al XVIII-lea începutul secolului al XX lea).....	79
1. Hrana vegetală.....	79
1.1. Preponderența cerealiară.....	79
1.2. Pâinea cea de toate zilele.....	97
1.2.1. Cutume sacre în prepararea pâinii de zi cu zi.....	112
1.2.2. Principali substituenți ai pâinii.....	117
1.4. Legumele și fructele în alimentația tradițională.....	123
1.5. Alimente adiționale.....	140
2. Produse de origine animală în alimentația tradițională. Carne și lactatele.....	148
2.1. Carne și produsele din carne.....	148
2.2. Laptele și produsele lactate.....	183

IV. Băuturile fermentate în alimentația tradițională.....	193
V. Schimburi alimentare.....	211
1. Târgul - principala instituție de schimb.....	211
2. Schimburi realizate în afara târgurilor.....	230
VI. Alimentația rituală din timpul sărbătorilor de peste an.....	235
1. Simbolism alimentar.....	235
2. Alimentația de post.....	240
3. Alimentația rituală de Crăciun.....	247
4. Alimentația rituală de Paști.....	254
5. Alimentația rituală în momentele importante din ciclul vieții.....	257
5. 1. Alimentația rituală în cadrul obiceiurilor de naștere.....	257
5. 2. Alimentația rituală de nuntă.....	259
5.3. Alimentația rituală de înmormântare.....	263
6. Darul alimentar.....	266
VII. Instrumentar tradițional folosit în alimentație.....	269
VIII. Rețetar tradițional (selectiv).....	307
Concluzii.....	322
Anexe.....	325
Unități de măsură.....	375
Fonduri arhivistice consultate.....	375
Bibliografie.....	376
Lucrări generale.....	376
Lucrări speciale.....	381
Summary.....	389
Indice de nume și locuri.....	395

CUVÂNT ÎNAINTE

„Istoria se scrie cu surse și idei, cu documente și imaginație”. Sunt vorbele lui Jacques Le Goff din prefața uneia dintre cărțile care au marcat profund gândirea istoriei începând cu secolul trecut. Am deschis acest cuvânt înainte cu afirmația istoricului francez pentru că în cartea *Alimentația tradițională din Bihor...* avem de-a face cu toate cele patru puncte ale cardinalității historiografice propuse de Le Goff: surse, idei, documente și, nu în cele din urmă, imaginația care le transformă, care le unește pe primele trei într-un text care se poate revendica de la adevărul istoric.

De fapt, încă de la început Horvath Sabina subliniază explicit două lucruri: mai întâi „faptul că în multe lucrări (din istoriografia românească) problema alimentației a fost dezbătută parțial și aleatoriu, ceea ce justifică pe deplin, credem noi, demersul de a oferi acestui subiect o abordare cât mai amănunțită”; iar mai apoi, dar nu în plan secund, într-o regândită tradiție a *Analelor*, *necesitatea cercetării interdisciplinare* – deci apelul la susținerea și informațiile oferite de medicină, economie, geografie, sociologie, artă, etnologie, demografie etc. Mai exact, am spune noi, descoperirea acelei „zone dense, de la nivelul solului”, cum a numit-o Fernand Braudel în *Structurile cotidianului*, trecerea dincolo de statistici și documente seci.

Descrierea sistemului alimentar din spațiul european în care se încadrează și zona luată în discuție, autoarea o realizează făcând apel la lucrările de referință din acest domeniu, semnate de cercetători prestigioși (Andre Leroi-Gourhan, Etienne Juillard, Fernand Braudel, Gustav Utterström, Jacques Le Goff, Massimo Montanari, E. Le Roy Ladurie și alții), structurându-și clar această „punere în temă” de-a lungul unor pagini în care face în permanență distincția între alimentația celor bogați (având cu totul alte resurse materiale) și a largii pături a populației, cu preponderență rurală, a cărei hrană a fost în toată această perioadă mai frustă, „nesofisticată”. Aceste trăsături general-europene sunt transferabile și la spațiul românesc, cu remarca limpede că dintotdeauna „cultivarea cerealelor și creșterea animalelor au fost ocupațiile de bază ale românilor”. Autoarea urmărește și împământenirea treptată a unor noi surse de hrană – atestarea porumbului pe la mijlocul secolului al XVII-lea în Transilvania, cam tot atunci și în Muntenia și doar pe la începutul celui de-al XVIII-lea secol în Moldova, de pildă, ori, tot prin secolul al XVIII-lea, apariția culturii cartofului și a unor plante leguminoase necunoscute pînă atunci.

Referindu-se la cealaltă ramură a agriculturii și a hranei oferite de ea,

autoarea demonstrează că laptele și produsele lactate au avut o preponderență mult mai mare în alimentația tradițională decât carnea propriu-zisă, ea apărând în dieta „celor mulți și săraci” doar ocazional. Nu sunt lăsate deoparte nici băuturile din spațiul românesc – vinul, care în acea perioadă rivaliza calitativ cu cele de Tokaj sau Bordeaux, mai cu seamă băuturile spirtoase și – pentru păturile înstărite – berea. Expunerea, se va vedea, e mult mai cuprinzătoare și mai amănunțită decât pomenim noi aici, dar o concluzie se poate trage: pe întreg teritoriul european, și deci și la noi, regimul alimentar al celor mulți era determinat de condițiile specifice de mediu și de posibilitățile de a face schimburi alimentare, fiecare zonă avînd specificitatea ei și „rezistența” proprie la înnoiri alimentare.

Pentru a prezenta alimentația cotidiană din Bihor, Horvath Sabina face apel la toate resursele posibile, de la lucrări existente pe această temă (ori subiecte adiacente, dar care se întîlnesc cu ea – meșteșuguri, agricultură, geografie, comerț, etnografie, folcloristică – la rapoarte, liste, inventare etc. existente în fondurile arhivistice pe care le-a cercetat cu atenție, găsiind un tipar identic al alimentației tradiționale din această zonă cu cel care marchează întreaga societate rurală românească din secolele XVIII și XIX și în care preponderența cerealiară a asigurat alimentele de bază. Evident, și în Bihor grâul rămîne principala cereală cultivată iar pâinea (chiar dacă nu întotdeauna din grâu) a reprezentat principalul aliment în jurul căruia se așezau, concentric, atît preocupările cât și hrana țaranului, ajungându-se ca în perioadele de foamete acesta să fie împrumutat de către autoritățile comitatului către multe sate aflate în imposibilitatea de a-și asigura hrana. De fapt, și nu numai în cazul grâului, ci și în cel al altor plante cerealiere, dar și al cărnii și produselor de origine animală, autoarea urmărește în detaliu evoluția prețurilor în principalele piețe din zonă, fapt care dă și măsura bunăstării ori a lipsei acesteia în anumite perioade de timp a masei largi de țărani. Cum carnea era un element rar în dieta țărănească, mai cu seamă cantitățile de cereale cultivate și prețul acestora sunt foarte interesant de urmărit. Împărțirea agriculturii în cele două ramuri ale sale ducea – mai cu seamă în timpul activităților agricole mari – la deplasări masive de populație, fapt care asigura, pe de o parte, forță de muncă celor de la câmpie, iar pe de altă parte hrană celor din zonele de munte. Oferirea forței de muncă drept *obiect de schimb* cu produse alimentare s-a accentuat în zona Bihorului (a Transilvaniei) mai cu seamă odată cu explozia demografică de la mijlocul secolului al XVIII-lea, fapt însă comun întregii Europe. Schimbul, orice formă ar fi luat acesta, a adus cu sine și o uniformizare a tipului de alimentație, indiferent de relief și de climă din diferite zone transilvane, păstrându-și, totuși, fiecare specificitatea sa.

Pornind de la ideea că „alimentația în sfera sa rituală face parte dintre factorii care determină identitatea culturală a unei societăți”, dar și de la preocupările

preponderent agricole ale țăranului român, Horvath Sabina vorbește mai cu seamă despre simbolistica grâului, implicit a pâinii. De la alegerea cu grijă a locului de semănat până la pâinea-comuniune cu Divinitatea (prescura) toate activitățile țăranului român au o componentă ritualică, componentă care le conferă grâului și pâinii o dimensiune ce transcende hrana propriu-zisă pe care ele o reprezintă. De fapt, acestea două, grâul și pâinea, au o încărcătură sacrală pe care nu o va dobândi nici un alt aliment, oricât de important ar fi fost în hrana comunității rurale. Poate că asupra acestui amestec de creștinism și obiceiuri evident păgîne pe care le adună în sine grâul și pâinea autoarea ar fi trebuit să insiste poate și mai mult, fiind o dovadă evidentă a fondului precreștin care a supraviețuit (și încă se manifestă) în societatea rurală românească tradițională. Doar ca o paranteză, voi face referire la unul dintre obiceiurile funerare descoperite în satul Gurani din județul Bihor și amintit de autoare: „grâul făcea parte din categoria ofrandelor puse în sicriu”. Trebuie spus că rudele apropiate mâncau aceste ofrande direct din sicriu – cel puțin până către mijlocul secolului XX – obicei în care mai mulți cercetători au văzut o transgresare a antropofagiei ritualice care va fi existat pe aceste meleaguri înainte de creștinarea lor. Acest amestec de creștinism și fond pre-creștin e unul extrem de interesant și la nivelul simbolisticii alimentare, iar Horvath Sabina face, de altfel, trimitere – atunci cînd vorbește despre alimentația de post – la celebra frază a lui Mircea Eliade din *Istoria credințelor și ideilor religioase*: „Convertirea la creștinism a dat loc la sincretisme și simbioze religioase care de multe ori ilustrează cu strălucire creativitatea specifică culturilor «populare» agrare sau pastorale”.

Concluziile la care ajunge Horvath Sabina, după lunga și aprofundata ei întreprindere, sunt că alimentația țărănească a secolelor al XVIII-lea, al XIX-lea și cea de la începutul secolului XX s-a bazat în majoritatea ei pe ceea ce se producea la nivelul gospodăriei individuale, că ea a ținut în mare măsură de condițiile de mediu specifice regiunii din care face parte Bihorul, oarecum privilegiat din acest punct de vedere, avînd zone în care puteau fi dezvoltate ambele ramuri ale agriculturii, dar și zone care făceau posibilă practicarea doar a uneia dintre ele, ceea ce a dus la dezvoltarea schimbului alimentar, că hrana a avut dintotdeauna o puternică și constantă componentă rituală, că înnoirile culinare erau greu acceptate într-o lume preponderent rurală, caracteristici care au determinat „conservarea unui mod de viață și a unui cod alimentar arhaic”.

Experiența științifică pe care a străbătut-o Horvath Sabina lucrînd la această temă face din cartea *Alimentația tradițională din Bihor...* una de interes atît pentru cercetători cît și pentru publicul larg. Această „deblocare” din zona de strictă specialitate, dar cu adevărul istoric cu tot, nu e una ușor de obținut și stă mărturie pentru racordarea cercetătoarei la stilul, metodele și scopurile istoriografiei actuale.

Aurel CHIRIAC

Introducere

Alimentația, îmbrăcămintea și adăpostul sunt direcții de cercetare ale scrisului istoric în centrul cărora se află munca și efortul uman continuu pentru asigurarea unor nevoi primare. Preocupări în studierea acestor domenii s-au conturat la sfârșitul secolului al XIX-lea, dar mai cu seamă în prima parte a secolului al XX-lea, când s-au creat condițiile largirii sferei de interes pentru o lume țărănească „care se ascunde și tace”, cum o definea istoricul Barbu Ștefănescu¹. Problematika alimentației și alte subiecte „sensibile” precum epidemiile, foametea, viața spirituală, comportamente, credințe și atitudini au fost părți temeinice și valoroase în preocupările revistei *Annales d'histoire économique et sociale* apărută la Strasbourg în 1929, ce a avut meritul de a depăși bariere în scrierea faptului istoric.

În ceea ce privește cercetarea alimentației tradiționale din Bihor între secolul al XVII-lea și prima jumătate a secolului al XX-lea, am considerat că trebuie să ne bazăm pe documentul de arhivă, urmând, în măsura posibilităților, sursele indicate de istoricul Analelor, Maurice Aymard, într-un articol în care vorbea despre metodele și direcțiile de cercetare ale „noii istoriografii” în ceea ce privește un subiect precum cel al alimentației². Etnologul Petru Ursache spunea despre „noua școală istorică franceză” că „scotocește după orice hârtiuță rămasă de la vreo breaslă de manufacturieri, după orice chitanță emisă de vreo agenție comercială, după orice ordin militar sau scrisoare ecleziastică, pentru a reconstitui din documente concrete, vremurile și mentalitățile apuse”³. În această ordine de idei ne-am oprit la sfera informațiilor ce însumează date statistice despre productivitatea pământului și creșterea animalelor, despre redevențele iobagilor către stăpânii de pământ sau față de stat; am luat în considerare acte ale breslelor, cu informații directe asupra stabilirii statutelor interne de funcționare, de precizare a prețurilor produselor obținute în urma meseriei practicate, a numărului membrilor înscriși în bresle (cu referință directă asupra breslelor măcelarilor și brutarilor); am valorificat date privind numărul vânzătorilor și comerțianților de produse alimentare în piețele urbane

¹ Barbu Ștefănescu, Bodo Edith, *Ruperea tăcerii*, Editura Muzeului Țării Crișurilor, Oradea, 1998, p.5

² Maurice Aymard, *Pour l'histoire de l'alimentation quelques remarques de méthode* în *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, (în continuare A. É. S. C.), 1975, vol 30, nr. 2-3, p. 433 și urm.

³ Petru Ursache, *Etnoestetica*, Iași, 1998, p. 10

și semiurbane, precum și mercuriale ale produselor alimentare de orice fel din piețe și târguri; am avut în vedere însemnări de consum ale stâpânilor de pământ, ale prelaților și nu în ultimul rând ale condamnaților din închisori și ale bolnavilor din spitale. Pe alocuri, am considerat oportună și urmărirea unor evenimente cu pornire de la studii de caz, așa cum era situația măcelarilor din Oradea la mijlocul secolului al XIX-lea, în relația cu măcelarii din Olosig, sau cu autoritățile urbei. Desigur, toate aceste informații extrase din documentele de arhivă au fost coroborate cu altele, din studii editate, și care făceau referire la tema propusă de noi. Alimentația rituală e altă latură a subiectului, ce face parte din cercetarea etnologică, nu mai puțin importantă decât cea istorică, ea redând comportamente sociale pe care țăranul le-a armonizat cu trăirile sale spirituale. Dacă în privința cercetării alimentației din secolele XVIII și XIX, documentul de arhivă a fost principala noastră sursă, cât privește alimentația rituală am apelat pe de o parte la informații păstrate în arhive specifice, de folclor și etnografie, iar pe de altă parte la informația orală ca sursă de păstrare a obiceiurilor și tradițiilor. Rolul oralității, ca sursă de informare, nu trebuie minimizat, mai cu seamă atunci când informațiile obținute pe această cale pot fi verificate și completate cu unele păstrate în documente specifice (chestionare, monografii etc.), situație în care ele pot fi folosite fără dubii în creionarea unei mod de viață autentic.

Argumentul nostru de a fi ales o astfel de temă de cercetare se află în nevoia de a descifra o lume învaluită în mister, precum cea a timpului la care ne-am raportat în lucrarea de față. Preferința istoriografiei românești în secolul al XX-lea s-a manifestat pentru o analiză de suprafață a vieții țărănești, în plan principal aflându-se sistemul ocupațional și relațiile de interdependență între straturile sociale ale vremii, deci o istorie structurată pe verticală. Însă lumea țărănească oferă și alte perspective ale vieții cotidiene, care la prima analiză ar părea banale și fără puterea de a stârni motivația unei cercetări de ansamblu, dar care privesc în profunzime, arată incitant, deoarece nimic nu e anost în a încerca să descifrezi *tainele* unui popor pentru care traiul de zi cu zi e grija primordială și în jurul căruia se manifestă întreaga lui existență. Am considerat alimentația din acele vremuri un subiect care poate "instiga" la cercetare aducând în prim plan preocupări obișnuite și repetitive, dar care împreună cu altele, însumează crâmpene de viață ale unor oameni care au trait la un moment dat.

I. Alimentația tradițională în lumina cercetărilor istorice

Subiectul alimentației tradiționale în genere face parte dintr-un câmp al cercetării și interpretării istorice promovată de către curentul de abordare al *Școlii Analelor*, ce a culminat cu apariția revistei *Annales d'histoire économique et sociale* la Strasbourg, în 1929⁴. Alimentația, alături de alte subiecte până atunci lăsate la marginea cercetărilor științifice – precum îmbrăcămintea, hrana, locuința, epidemiile, foametea sau conjunctura meteorologică, și impactul lor asupra evoluției vieții în general, a început a fi tratată din perspective interdisciplinare. Așa încât aspectele legate de viața de zi cu zi ale unei societăți deloc elitiste au ieșit la iveală de sub condeiul „noii istoriografii”, promovate și coordonate de către Lucien Febvre, care afirma că „istoria trebuie să fie problematică și să se ocupe de oameni”⁵, iar mai târziu de către Fernand Braudel, care, la rândul său, aprecia că obiectul istoriei trebuie să fie „omul și restul”⁶. Doar că, pentru a cuprinde cât mai multe aspecte legate de viața omului, istoricul nu se poate limita numai la simpla cronologie a marilor evenimente istorice, ci trebuie să interfezeze cu alte științe complementare, care prin demersul lor întregesc informația istorică și o umanizează. Cu rol de știință – pilon, istoria, depășindu-și orgoliile pozitivistice, spunea Barbu Ștefănescu, adună în beneficiul ei rezultatele colaborării cu științele conexe – științele medicale, economia, geografia, sociologia, arta, etnologia, demografia⁷. Într-un cuvânt, *interdisciplinaritatea* întrunește conceptele tuturor disciplinelor și le aplică cazurilor particulare. Cu toate că fiecare știință are propriile metode de abordare a problemelor, „în ultimii ani”, spunea Etienne Juillard în 1960, într-un număr din *Annales*, „exemplele de bună colaborare se înmulțesc”⁸.

Puternica legătură dintre istorie și agricultură și implicit resursele de

⁴ Pompiliu Teodor, *De la "Anale" la "Istoria nouă"*, în *Steaua*, nr. 8, 1985, p. 52 (în continuare Pompiliu Teodor, *De la "Anale"...*)

⁵ Alexandru Dușu, *Dimensiunea umană a istoriei*, București, 1986, p.6

⁶ Ovidiu Pecican, *Trecutul istoric și omul Evului Mediu*, Cluj Napoca, 2002, p. 17

⁷ Barbu Ștefănescu, *Lumea rurală din Crișana între ev mediu și modern*, (în continuare Barbu Ștefănescu, *Lumea rurală din Crișana...*), Oradea, 1998, p. 42, 43

⁸ Etienne Juillard, *La géographie volontaire une recherche interdisciplinaire*, în A. É. S. C., 1960, vol. 15, nr.5, p.928

hrană au fost tratate de către un cercetător al „noii istoriografii”, Emmanuel Le Roy Ladurie, care a gândit marile evenimente din istoria omenirii prin perspectiva unor factori geografici. În opinia sa, atât preocupările agricole, cât și cele economice țin de anumiți factori de mediu, pe care omul de-a lungul istoriei nu i-a putut anula, ci a fost nevoit să se adapteze și să caute soluții de *coabitare*. Condițiile meteorologice de la cumpăna secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea au determinat perturbări climatologice cu temperaturi foarte joase, ce au dus la compromiterea cerealelor (al grâului în special), ale căror prețuri au urcat la valori de neatins, determinând aprige perioade de foamete⁹. O altă problemă surprinsă de același istoric și determinată de factorii de mediu a fost înaintarea ghețarilor alpini, pe fondul unor îndelungi perioade foarte reci, ce favorizau sporirea dimensiunilor maselor de gheață, cu impact direct asupra habitatului montan¹⁰. Pentru regiunea nordică a continentului, istoricul Gustav Utterström a studiat impactul înaintării ghețarilor arctici spre interiorul continentului și, astfel, modificarea condițiilor de practicare a agriculturii nord europene¹¹, fenomen ce a determinat căutarea unor noi posibilități de hrană spre sudul Europei, spunea Fernand Braudel¹².

Emmanuel Le Roy Ladurie susținea că întreaga istorie alimentară nu poate fi tratată fără a ține seamă de impactul geografic asupra terenului cultivat, de unde omul își ia hrana, de ciclicitatea timpului prin anotimpuri și de ritmul de muncă (arat, semănat, întreținerea culturilor, recoltat); de fertilitatea și condițiile pedo-geografice ale pământului pe care îl posedă, altfel spus ce cultură se pretează la terenul său, ce pomi fructiferi poate cultiva și ce resurse îi oferă pădurea din apropierea satului său¹³. Se face apel la o altă ramură a geografiei, dendroclimatologia, și astfel, prin studiul inelelor din trunchiul unui copac, se pot stabili condițiile climatice favorabile sau mai puțin favorabile ale unei anumite specii dendrologice la un moment dat; așa încât un inel mai gros indică condiții de climat favorabil pe când un inel subțire, abia vizibil, indică condiții neprielnice de dezvoltare. Luând în considerare că inelele indică și vârsta unui copac, unul pentru fiecare an, nu e greu a determina o „curbă” a condițiilor climatice pentru o specie pe durata vieții sale, iar prin extensie se pot stabili condițiile de mediu în care au trăit oamenii într-o anumită perioadă,

⁹ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Pour une histoire de l'environnement : la part du climat*, în A.É.S.C., 1970, vol. 25, nr. 5, , (în continuare Emmanuel Le Roy Ladurie, *Pour une histoire...*), p.1459 - 1460

¹⁰ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Climat et récoltes*, în A.É.S.C., 1950, vol. 5, nr. 3, (în continuare Emmanuel Le Roy Ladurie, *Climat et...*) p. 438, 454

¹¹ Gustav Utterström, *Climatic Fluctuations and Population Problems in Early Modern History*, în *The Scandinavian Economic History Review*, 1955, vol. III, nr.1, p. 3-6

¹² Fernand Braudel, *Mediterrana în epoca lui Filip al II-lea*, (în continuare Fernand Braudel, *Mediterrana în epoca...*), vol II, Editura Meridiane, București, 1985, p.71 ;

¹³ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire et climat*, (în continuare Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire et climat...*) în A.É.S.C., 1959, vol. 14, nr.1, p.3

aprecia Emmanuel Le Roy Ladurie¹⁴.

Factorul demografic, surprins de Fernand Braudel, a fost cel care a amplificat dimensiunea umană a istoriei, prin crearea de evenimente majore (migrații, războaie etc.) dar și prin rolul în dezvoltarea economică, socială și culturală. În secolele al XVIII –lea și al XIX –lea progresele în igienă și medicină au dus la victoria vieții în fața epidemiilor, adăugându-se în mod indiscutabil progreselor industriale și tehnice ale vremii și determinând o explozie demografică, percepută într-o mai mare măsură în occident¹⁵. Reversul creșterii demografice a fost cauzat de epuizarea fondurilor de hrană, ceea ce a determinat migrații spre alte locuri și surse, iar în lipsa lor s-au născut tensiuni sociale ce au culminat cu revolte și chiar războaie¹⁶. Doar că războaiele și urmările lor nu erau o soluție care putea rezolva problema alimentară într-un „vechi regim” bazat mai ales pe agricultură, de al cărui progres ținea dezvoltarea societăților. Iar progresul însemna obținerea de pământ și eficientizarea lui chiar prin asanări scumpe, înmulțirea resurselor de energie, altele decât cea umană, animală sau cea dată de forțele naturii și sporirea productivității datorită industrializării, afirma Massimo Livi Bacci¹⁷. Într-un alt plan demografia și economia s-au influențat reciproc, prin capacitățile de producție la un moment dat și prin schimburile economice intercomunitare sau cu o comunitate străină, determinând relațiile economice dintre oameni pe timp de criză sau de acalmie. O populație în creștere își depășește posibilitățile de trai și devine capabilă să ofere împrumuturi altor societăți aflate în expansiune demografică și care au nevoie să își sporescă posibilitățile de hrană. Demografia și istoria socială interacționează acolo unde comunități diferite se cunosc în anumite împrejurări, își transmit valori sau non valori, care apoi se răspândesc cu titlu de înnoiri sau împrumuturi¹⁸.

Subiectul alimentației tradiționale ca preocupare istorică nu poate face excepție de la o abordare interdisciplinară atâta timp cât informații despre posibilitățile de hrană ale unei societăți se regăsesc în cadrul altor discipline. Așa de pildă Robert Philip, în lucrarea *Commençons par l'histoire de l'alimentation* împarte cercetarea alimentației pe două paliere – hrana banală și monotonă a populației sărace și dieta variată a celor înstăriți¹⁹. Chiar și în cazul unei diete variate e important a înțelege modul de combinare a substanțelor nutritive, pentru că în funcție de acest lucru se stabilește un echilibru biologic al grupului

¹⁴ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire et climat...*, p. 8

¹⁵ Fernand Braudel, *La démographie et des dimensions des science de l'homme*, (în continuare Fernand Braudel, *La démographie...*) în A.É.S.C., 1950, vol. 5, nr. 3, p.497

¹⁶ *Ibidem.*, p.503

¹⁷ Massimo Livi Bacci, *Populația în istoria Europei*, Editura Polirom, Iași, 2003, p. 14

¹⁸ Ester Boserup, *Environnement, population et technologie dans les sociétés primitives*, în A.É.S.C., 1974, vol. 29, nr.3, p.544

¹⁹ Robert Philip, *Commençons par l'histoire de l'alimentation*, în A.É.S.C. 1961, vol. 16, nr.3, p.550

consumator. Limita inferioară a acestor bareme o reprezintă dezechilibrele și deficiențele. În cadrul fiecărei diete e importantă cantitatea de proteine disponibile, așa încât compușii organici de azot necesari bunei funcționări a organismului se află în produsele de proveniență animală - carne, lapte, ouă - dar și în produse vegetale - mazăre, linte, fasole. S-a păstrat în istoriografie exemplul secolului al X-lea, când se consuma multă carne, vorbindu-se despre așa numita „vitalitate a secolului al X-lea”, presupunând că perioadele de dezvoltare și expansiune economică pot fi puse și pe seama unei alimentații bogate în proteine. Consumul ridicat de carne din evul mediu timpuriu la nivelul Europei Occidentale a dus la opinia medicală conform căreia prin creșterea consumului de proteină o populație fragilă poate deveni foarte activă fizic și intelectual. În opoziție, o alimentație bazată pe glucide și lipide, zaharuri și grăsimi duce la consecințe dezastruoase²⁰. Însă discrepanțele dintre consumul de carne al aristocrației și cel al populației rurale erau majore, având în vedere că pentru primul caz carnea depășea în consum cerealele, așa cum arată un studiu al înaltei societăți din Franța secolului al XVII-lea, analizat de Pierre Couperie în articolul *Régimes alimentaires dans la France du XVII e siècle*. Analiza se referea la date culese de la reședința lui Mazarin, unde consumul de carne atingea, în 1656, uriașul procent de 67,7% din totalul caloric, și 67,3% în 1657, ceea ce a dus la întrebarea firească pe care istoricul a ridicat-o, și anume cât de reale erau cifrele, sau era vorba de o evaziune asupra banilor regali destinați să întrețină reședința cardinalului²¹. Consumul de carne la un nivel ridicat s-a perpetuat în orașe, unde muncitorimea avea nevoie de calorii suplimentare și mai cu seamă de proteine; dar, la celălalt pol, țărani francezi nu consumau carne zilnic ci doar în timpul sărbătorilor sau cu alte ocazii speciale, spunea istoricul Elyzhu Asthor, într-un studiu comparativ dintre lumea arabă și cea occidentală²². Massimo Montanari, în *Foamea și abundența*, afirmă că în evul mediu occidental consumul de carne era atestat „de multă vreme” ca un *status - symbol* al privilegiului social, iar celelalte alimente nu-i egalau importanța (poate doar pâinea pe alocuri). Dar consumul de carne mai are la bază și nivelul de trai al celui luat în discuție; așa e, bunăoară, tradiția germană, unde în secolul al XV-lea se consumau 100 kg. de carne pe *pro capite*; în Provence, în aceeași perioadă se consumau 26 kg. de carne *pro capite*, iar în Languedoc pentru consumul muncitorilor se estima un consum de 40 kg. pe persoană într-un an²³. Fernand Braudel spunea, în lucrarea *Structurile cotidianului*, că în Franța se putea vorbi de o „invenție culinară,

²⁰ *Ibidem*, p. 550 -552

²¹ Pierre Couperie, *Régimes alimentaires dans la France du XVII e siècle*, în *A.É.S.C.*, 1963, vol.18, nr.6, p.1134

²² Elyzhu Asthor, *Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Òrient medieval*, în *A.É.S.C.*, 1968, vol. 23, nr.5, p.1048

²³ Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Editura Polirom, Iași, 2003, p. 75, 76

de gust, de ingeniozitate în folosirea resurselor diverse, de feluri de carne, de cereale, de vinuri, de brânzeturi, de feluri de grăsimi de găscă, de unt, de uleiuri de măsline sau nuc....”, dar întrebarea era dacă toate aceste reprezentau alimentația majorității oamenilor. Evident răspunsul era unul negativ, deoarece în timp ce țaranul vindea mai mult decât prisosul muncii sale, în același timp consuma hrană de calitate inferioară – „el se hrănește cu mei sau porumb și își vinde grâul”, afirma același istoric²⁴.

În nr.2-3 din 1975 a revistei *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, (în continuare A.É.S.C.) sub titlul *Dossier: Histoire de la consommation*, au fost publicate șaptesprezece articole despre alimentație, susținute la cea de-a doua ediție a „Congresului național de istorie economică”, la secțiunea dedicată consumului. Autorii Joseph Goz și Bartolomei Bennansar, în articolul *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XVe et XIXe siècle*, fac o analiză a consumului de carne, pâine și produse vegetale pe baza însemnărilor unor familii aristocratice franceze, precum cea a vicontelui de Turenne în 1532. În urma unei concluzii asupra dietelor abundente ale nobililor, autorii analizează problema consumului în spitale, unde aportul de carne și pâine era aproape egal, de 30% din necesarul caloric zilnic, urmat de vin, pește și ouă, fructe, legume și condimente²⁵. Maurice Aymard în studiul *Pour l'histoire de l'alimentation quelques remarques de méthode* identifica sursele pe baza cărora se poate face cercetarea alimentației într-o perioadă de timp, acestea fiind registrele de redevențe ale populației, diferite statistici de import, de subvenții; însemnări ale stocurilor și ale achizițiilor oficiale de produse; diferite taxe comerciale pentru vânzarea unor produse; însemnări de consum ale mănăstirilor, spitalelor, școlilor, ale caselor aristocratice etc.; însemnări privind plățile în natură ale lucrătorilor și meseriașilor²⁶. Articolul lui Vincent Bernard, *Consommation alimentaire en Andalousie orientale (les achats de l'hôpital royal de Gaudix, 1581-1582)* urmărește registrele zilnice de achiziții alimentare ale spitalului regal din Gaudix din 14 noiembrie 1581 până în 31 decembrie 1582²⁷. Contribuții însemnate la cunoașterea alimentației au fost aduse cu ocazia Colocviului de Istorie desfășurat la Nisa, între 15 - 17 octombrie 1982, fiind prezentate 59 de lucrări, publicate în 1984 în două volume, sub titlurile *Manger et boire au Moyen Âge: Aliments et société* și respectiv *Manger et boire au Moyen Âge: Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*. Pe un alt palier al cercetării istoricii Frédéric Mauro (prin lucrarea *Histoire du café*), Jean Meyer (cu lucrarea *Histoire du sucre*), Paul Butel (cu *Histoire du thé*) și Nikia Harwich

²⁴ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului*, (Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*), vol. I, Editura Meridiane, București, 1986, p.212

²⁵ Joseph Goz, Bartolomei Bennansar, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XVe et XIXe siècle*, în A. É. S. C., 1975, vol 30, nr.2-3, p.407

²⁶ Maurice Aymard, *op. cit.*

²⁷ Vincent Bernard, *Consommation alimentaire en Andalousie orientale (les achats de l'hôpital royal de Gaudix, 1581-1582)* în A. É. S. C., 1975, vol 30, nr.2-3, p.445 și urm.

(cu *Histoire du chocolat*)²⁸ au adus o importantă contribuție la cunoașterea unor alimente exotice care au influențat pentru totdeauna regimul alimentar european.

Preocupările pentru studierea drumului parcurs de luxurile alimentare ale societăților de „vechi regim”, cum le numea Fernand Braudel, au fost abordate în lucrări de sinteză precum cele ale lui Pierre Chaunu (*Civilizația Europei în Secolul Luminilor*), Fernand Braudel (*Structurile cotidianului, Jocurile schimbului, Gramatica civilizațiilor*) și Massimo Montanari (*Foamea și abundența*).

Pătrunderea porumbului și mai apoi a cartofului între culturile europene și nișele pe care acestea le-au umplut, prin rezolvarea unor probleme alimentare, au făcut subiectele unor preocupări serioase ale istoricilor Școlii Analelor. Traian Stoianovich în articole precum *Le maïs*, publicat în A.É.S.C. (vol. 6, nr.2, 1951), *Le maïs dans le Balkans*, în A.É.S.C. (vol. 21, nr. 5, 1966) ori împreună cu George C. Haupt, *Les maïs arrive dans les Balkans*, în A.É.S.C (vol. 17, nr. 1), a încercat refacerea direcțiilor de pătrundere a porumbului în vechiul continent, luând în calcul pertinente argumente lingvistice provenite din arii de osmoză culturală, precum zona Balcanilor, unde într-un spațiu relativ restrâns, denumirile pentru porumb sunt diverse – *cucuruz* (*kukuruz*) în Croația și în lumea slavă în general, *tengeri* în Ungaria, *grâu turcesc* în Albania și România²⁹. Istoria împământării cartofului în Europa a fost subiect de cercetare directă de către istorici precum Marcel Morineau, în studiul *La pomme de terre du XVIII – e siècle*, publicat în A. É. S. C.(vol.25, nr.6/ 1970), avansând teoria unor exegeți occidentali care puneau pe seama cultivării cartofului explozia demografică a secolului al XVIII-lea. După ce timp de aproape două secole cartoful a fost privit ca hrană mizeră, repeziciunea prin care el cucerește mesele europenilor a fost uimitoare, înlocuind chiar pâinea, așa cum s-a întâmplat în Olanda în secolul al XVIII-lea, după cum afirma istoricul Jean- Jacques Hermandiquer, în studiul *Note sur l'alimentation à la fin du XVIII-e siècle*³⁰. Titus Catelly, în lucrarea amplă *Cartoful, banalitate sau miracol?*, reface „povestea de succes” a cartofului, de la stadiul de plantă de studiu a botaniștilor europeni ai sfârșitului de secol XVII și până la statutul de „plantă industrială”, câștigat încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea.

Subiectul alimentației tradiționale în istoriografia românească a fost prezentat de-a lungul timpului din mai multe direcții de cercetare. Perspectiva istorică a tratat alimentația de cele mai multe ori ca o temă aleatorie, ca o extensie a agriculturii, ce includea și modul de trai al populației, la un moment dat. Cu titlu de sinteză istorică ce tratează, alături de cronologia marilor evenimente și

²⁸ Ioan Ciorba, *Marea foamete din Transilvania*, (în continuare, Ioan Ciorba, *Marea foamete...*), Oradea, 2007, p.17

²⁹ Traian Stoianovich, *Le maïs dans le Balkans*, (în continuare Traian Stoianovich, *Le maïs dans le Balkans...*) în A.É.S.C, vol. 21, nr. 5, 1966, p.1028

³⁰ Jean- Jacques Hermandiquer, *Note sur l'alimentation à la fin du XVIII-e siècle*, (în continuare Jean- Jacques Hermandiquer, *Note sur l'alimentation...*) în A. É. S. C., 1968, vol. 23, nr.4, p.819

aspecte de viață cotidiană - hrană, îmbrăcăminte, locuință - considerăm a fi lucrarea *Istoria Românilor*, apărută sub egida Academiei Române, volumele V și VI pentru secolele al XVIII –lea și al XIX – lea. S-au luat în considerare mărturiile călătorilor străini prin spațiul românesc, care în peregrinările lor au constatat modul de trai al localnicilor, și mai apoi au lăsat pagini scrise despre acesta. Așa de pildă sunt mărturiile făcute de Anton Maria del Chiaro, care a surprins desfășurarea unui banchet boieresc în toată opulența lui, remarcând mămăliga tradițională, pe lângă multe bucate cu origine orientală³¹. Instrumentarul tehnic folosit în alimentație a fost studiat deopotrivă de istorici, din perspectiva descoperirilor arheologice făcute în timpul demersurilor lor științifice. Mihail Macrea, în lucrarea *Viața în Dacia Romană*, remarcă numărul mare al râșnițelor de tip roman, numite *mortaria* și care făceau parte din dotarea militară, fiind descoperite așadar și în interiorul castrelor³²; ele se deosebeau de cele dacice a căror descriere e făcută între alții, de către cercetătorul Sever Dumitrașcu, alcătuite de regulă din două părți – *meta*, cum se numea piatra inferioară fixă, și *catillus* – piatra alergătoare de formă tronconică³³.

Alimentația țărănească a făcut subiectul cercetărilor medicale la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, rezultând studii de igienă rurală, așa cum este cel publicat de către medicul N. Manoilescu în 1895, sub numele de *Igiena țaranului*. În capitolul „Calitatea alimentației țaranului” el menționează cercetările precedente ale unor medici, precum doctorul Cerchez, medic timp de șapte ani la spitalul rural Florești, ori medicul Munteanu, cu un studiu special făcut asupra pelagrei. Concluzia acestor cercetări medicale au arătat carențe majore de proteine din pricina unei alimentații nesatisfăcătoare cu produse de origine animală, datorată lipsei posibilităților remarcate la nivelul gospodăriei țărănești, circumstanță agravată de perioadele lungi de post din timpul anului³⁴. În deceniul IV al secolului al XX-lea preocupările asupra nutriției populației țărănești au stat la baza unor lucrări medicale, precum cea a medicului Grigore Benetato, intitulată *Anchetă asupra alimentației țaranului în Munții Apuseni (Comuna Măguri)*, publicată în *Clujul Medical*, nr.11 și nr. 12, din 1936. Prima parte publicată în numărul 11, analizează alimentația locuitorilor din satul amintit în urma unui control riguros al dietei timp de o lună, în zile de lucru și de repaus, de post sau „de dulce”, pe un număr de 182 de persoane, din care 131 adulți și 51 copii. Rigoarea cercetării a constat în cântărirea alimentelor consumate de către subiecți, determinarea compoziției hranei, precum și cântărirea ingredientelor înainte de pregătirea felurilor de mâncare, iar apoi

³¹ Academia Română, *Istoria Românilor*, Editura Enciclopedică, București, 2003, vol. VI, p. 134, 135, 136

³² Mihail Macrea, *Viața în Dacia Romană*, București, 1969, p. 297

³³ Sever Dumitrașcu, *Pietre de moară rotativă manual descoperite în vestul Munților Apuseni*, în *Crisia XVI*, Oradea, 1986, p.25

³⁴ N.Manoilescu, *Igiena țaranului*, București, 1895, p. 304 – 305.

transformarea lor în parametri de energie calorică. În cel de-al XII-lea număr, apărut de asemenea în 1936, medicul Grigore Benetato a interpretat alimentația copiilor din aceeași comunitate și efectele acesteia în creșterea și dezvoltarea subiecților³⁵.

Cercetările medicale asupra alimentației au continuat prin demersul onorant făcut de medicul Ioan Claudian, ce nu s-a limitat la o studiere strict medicală, ci a creat o opinie interdisciplinară demnă de Școala Analelor. Încă din introducerea lucrării *Alimentația poporului român*, din 1939, se distinge influența curentului istoriografic occidental în abordarea unei teme noi, precum cea a alimentației. Ioan Claudian își raportează lucrarea la punctele de vedere ale „științelor de sinteză”, cum nunea de pildă antropogeografia, despre care spunea că „în cadrul ei își pot găsi locul mai toate disciplinele care studiază omul în relațiunile sale cu mediul natural”³⁶. Și-a fundamentat lucrarea pe studii occidentale așa cum era lucrarea botanistului Adam Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, apărută la Paris în 1932*. A dat importanța cuvenită rolului așezării geografice a spațiului românesc în determinarea și dobândirea hranei, a influențelor spațiilor învecinate, a emis explicații pertinente cu privire la cauzele insuficienței de hrană pe anumite paliere de diversitate. E cazul posibilităților de obținere a grăsimilor vegetale, în privința cărora, spunea autorul, spațiul românesc s-a dovedit incapabil în a fi prielnic în totalitate unei plante care să satisfacă nevoia de grăsime din sistemul alimentar, așa cum de pildă era în zona mediteraneană măslinul. Opinând în acest sens, Ioan Claudian spunea că „țara noastră face parte din regiunea care, din cele mai vechi timpuri a trebuit să rezolve cu alte mijloace problema grăsimilor alimentare”³⁷.

Demersurile medicale de mai sus au fost precedate, în primii ani ai secolului al XX-lea, de scrierile academicianului I.D.Felix, *Povește despre hrana țăranilor* din 1901; *Istoria Igienei*, 1903; *Puterea laptelui*; lucrarea *Povește despre hrana țăranilor e un îndrumător despre cum ar trebui țăranul să se îngrijească de propria hrană și ce anume să consume pentru „a fi în putere și a putea munci”*. Structurată în opt capitole, cu un total de 37 de pagini, este concepută într-un limbaj neaș și

³⁵ Grigore Benetato *Anchetă asupra alimentației țăranului în Munții Apuseni (Comuna Măguri) în Clujul Medical nr.11, 1936* ; „Ancheta a fost întreprinsă în cadrele unor largi cercetări medico – sociale făcute în Munții Apuseni sub Înaltul patronaj al M.S. Regelui și conducerea D-lui Prof. I. Hațieganu, președintele secției medicale și biopolitice a Astreii și a D-lui Docent Daniello, președintele grupării „Gândul Românesc”, fiind finanțată din fondul strâns din inițiativa Congresului național de tuberculoză din 1932”, p.661-672; Grigore Benetato *Anchetă asupra alimentației țăranului în Munții Apuseni (Comuna Măguri) în Clujul Medical nr.12 din 1936, p.762-772*

³⁶ Ioan Claudian, *Alimentația poporului roman*, Fundația pentru literatură și artă “Regele Carol II”, 1939, p. 9

*Menționăm o altă lucrare aparută la sfârșitul secolului al XIX-lea (1895) care și-a propus studierea alimentației pe paliere mai largi – Louis Bourdeau, *Etude d'histoire générale. Histoire de l'alimentation: substance alimentaires, procédé de conservation, histoire de la cuisine, pain, boissons, service des repas*.

³⁷ *Ibidem*, p. 21

fără a avea un grad mare de complexitate, însă cu o cuprindere suficientă asupra problemelor ce priveau alimentația țărănească la începutul secolului al XX-lea. Poate pentru prima dată se acordă importanță grijii față de alimentația mamei și copilului mic, dar și consecințelor unui regim alimentar defectuos al acestora³⁸.

Perspectiva etnologică e cea mai cuprinzătoare în a oferi informații despre sistemul alimentar tradițional. Începem prin a menționa aici contribuția corifeului în știința etnografiei, Tudor Pamfile, cu lucrarea *Industria casnică la români*, apărută la București, în 1910. Aceasta este un veritabil studiu despre activitatea casnică în gospodăria tradițională românească. Pune în circulație un complex de informații despre obținerea și prelucrarea unor bunuri folositoare omului și descrie hrana țărănească, alături de instrumentarul folosit la procurarea, prepararea și păstrarea alimentelor. Între informațiile pe care autorul le-a dobândit prin peregrinările sale în diferite zone ale țării sunt inserate elemente de folclor, de cântece, de strigături și orații „incantate” în momentul preparării unui aliment (la „alesul untului” de exemplu) sau în timpul sărbătorilor³⁹. Tudor Pamfile remarca faptul că țăranul român nu e mare consumator de carne și aceasta se datorește „numai sărăciei”; carnea de pasăre, spunea el, era consumată arareori, la zile mari, iar cea de vită și mai rar, atunci când țăranul era nevoit de pe urma vreunei boli ori din pricina unor accidente, să își sacrifice animalul. O deosebită importanță o acordă cărnii de porc, mult mai obișnuită pe masa țăranului în vremea Crăciunului. Descrierea tăierii porcului e făcută în amănunțime – făcutul cărnaților, pregătitul cărnii, slăninii, picioarelor, costițelor și șuncilor pentru saramură și apoi afumare – păstrarea și consumarea lor peste an, în timpul sărbătorilor sau cu alte ocazii⁴⁰.

În 1913, sub semnătura aceluiași autor – Tudor Pamfile – s-a tipărit cartea *Agricultura la români*. Autorul a avut la baza lucrării sale și alte scrieri care făceau referire la agricultură sau la rituri ce țineau de lucrul pământului prezente în mentalitatea țărănească. Pe alocuri, lucrarea e presărată cu informații care au la bază credințe de cosmogonie sau empirism popular, precum timpul optim de însămânțare a bobului (plantă din categoria leguminoaselor, asemănătoare cu fasolea), spre exemplu, despre care se credea, în unele părți ale Olteniei, că „nu se pune Miercuri sau Vineri în pământ, căci face pureci, care îl mănâncă, până îl usucă. El trebuie pus de timpuriu, înainte de a cânta răcăneii”⁴¹. Importanța

³⁸ I.D.Felix, *Povește despre hrana țăranilor*, Tipografia Sutebberg Joseph Göbl, 1901; Tabla de materii: cap.I *Trebuința hranei*; cap.II *Despre alegerea potrivită a hranei*; cap.III *Despre mâncarea de post*; cap IV *Despre gospodărirea și gătitul bucatelor*; cap. V *Mămăliga și pâinea*; cap.VI *Hrănirea copiilor mici*; cap.VII *Beuturile*; cap.VIII *Bolile care se pot naște din mâncare și beutură*

³⁹ Tudor Pamfile, *Industria casnică la români*, (în continuare Tudor Pamfile, *Industria casnică...*) Librăriile Socec, București, 1910, p.22, 53

⁴⁰ *Ibidem*, p. 55

⁴¹ Tudor Pamfile, *Agricultura la români*, (în continuare Tudor Pamfile, *Agricultura...*) București, 1913, p.187

lucrării e dată de rigoarea datelor referitoare la modul de cultură a plantelor alimentare și nealimentare, la modul de lucru al pământului, de îmbunătățire a fertilității și de sporire a randamentului.

Studierea alimentației în spațiul românesc a fost făcută cel mai temeinic în cea de a doua parte a secolului al XX-lea, ca o consecință firească a cercetării agriculturii și creșterii animalelor. Cultivarea cerealelor – a grâului și meiului, a porumbului – și implicit prepararea pâinii și terciurilor, a mămăligii au fost subiecte tratate împreună în scrieri etnografice precum cele semnate de etnograful Valer Butură – *Etnografia poporului român ori Străvechi mărturii de civilizație românească*. Reputatul specialist afirma că ocupațiile casnice aveau ca obiect prelucrarea bunurilor rezultate în urma practicării agriculturii, pentru consumul alimentar sau pentru confecționarea vestimentației. În privința alimentației acesta ierarhizează hrana tradițională în: alimente de bază, alimente principale, alimente sezoniere și alimente ocazionale, unde pâinea și mămăliga făceau parte din prima categorie⁴². Din aceeași perspectivă a agriculturii, un alt cercetător al etnografiei – Gheorghe Iordache, în lucrarea *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, tratează problema alimentației din perspectiva cultivării plantelor, de care depinde în totalitate masa alimentară vegetală, a creșterii animalelor ce asigură hrana cu aport de proteine deosebit – carne, lapte și produse din lapte⁴³; se oprește și asupra instrumentarului folosit în prepararea și conservarea alimentelor de bază – râșnițele de măcinare a boabelor, cuptorul pentru pâine, sau gropile de cereale⁴⁴. Alți etnografi au analizat și cercetat în demersurile lor, instrumentarul tehnic alimentar, prezentându-l în studii și articole de specialitate – Ion Chelcea, de exemplu cu lucrarea *Țestul de copt pâine*; Sanda Larionescu, Ioana Armășan, *Țestul – un „cuptor mobil”* – lucrări care descriu în amănunțime modul de confecționare al țestului – unealtă arhaică de copt pâinea, specifică zonei de sud și de sud vest a țării – Oltenia, parte din Banat, din Sebeș, din Alba, Țara Hațegului, regiuni care după Ioan Chelcea sunt parte a unei zone extinse de folosire a țestului ce se suprapune peste Europa centrală și de sud, fiind în strânsă legătură cu ocupația păstoritului⁴⁵. Bagajul magico – ritual ce însoțea modelatul țestului prelucrat din lut e unul complex. Confecționarea lui e efectuată de regulă de către femei într-ozi consacrată – numită generic *ziua țestelor* și care în județele Dolj și Olt se ținea a treia zi după Paști⁴⁶.

⁴² Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizație românească*, (în continuare Valer Butură, *Străvechi mărturii...*), București, 1989, p. 274

⁴³ Gheorghe Iordache, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, vol.I, Craiova, 1985, p.49 și urm.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 10 – 14, 19

⁴⁵ Ion Chelcea, *Țestul de copt pâine*, (în continuare Ion Chelcea, *Țestul...*) în Revista Muzeelor, nr. 2, 1968, p.172

⁴⁶ Sanda Larionescu, Ioana Armășan, *Țestul – un „cuptor mobil”*, în Revista Muzeelor, nr. 3, 1973, București, 1973, p. 245

Cercetarea de către folcloriști și etnografi a culturii tradiționale țărănești a început să fie mai riguros realizată la sfârșitul secolului al XIX-lea. Simion Florea Marian, membru al Academiei Române din 1881 a creat un studiu comparativ al obiceiurilor din ciclul vieții – nașterea, nunta și moartea – materializat într-o trilogie monografică: *Nunta la români* (1890), *Nașterea la români* (1892) și *Înmormântarea la români* (1892). Lucrările lui Simion Florea Marian au fost o „rampă de lansare” pentru cercetarea etnologică de mai târziu, din secolul al XX-lea, prelucrând informația brută și încadrând-o în epistemologie, unde simbolismul alimentar devine un limbaj gestual derulat între actanții evenimentului analizat. Ulterior Ofelia Văduva a adus în peisajul etnologiei autohtone lucrări ce au tratat transformarea alimentului, prin mijlocirea imaginarului, în sensul estompării valențelor nutritive generatoare de forță fizică, în favoarea valențelor generatoare de forță spirituală⁴⁷. Și în acest caz, simbolistica alimentară vizează hrana ceremonială și festivă, al cărei consum se desfășoară în jurul mesei, cu prilejul anumitor sărbători sau evenimente, ori, pe de altă parte, refuzul hranei sub consemnul postului.

Alimentația festivă în spațiul românesc, în accepția dată de Ofelia Văduva, are două dimensiuni, cea ceremonială și cea rituală; prin respectarea obiceiurilor alimentare caracteristice ceremoniei, individul îndeplinește acțiunea de integrare și de apartenență la o comunitate. De cealaltă parte, ritul e considerat „o secvență ce reflectă credințe de mare vechime și are la bază ideea simulării unor acte magice”, prin intermediul cărora se creează un sistem de comunicare cu lumea imaginară, cu divinitatea⁴⁸. Ambele dimensiuni gravitează însă în jurul actului nutritiv, ce devine parte integrantă a ceremoniei sau ritualului. Darul e o altă transpunere pe care o îndeplinește alimentul, atunci când are rol de mediator între două părți aflate într-o stare conflictuală reală sau imaginară, fiind o formă esențială de comunicare între oameni, dar și între om și sacru⁴⁹. Darul, afirmă Ofelia Văduva, e perceput diferit de diverși specialiști: astfel că economiștii îl percep ca pe o marfă destinată schimbului, sociologii ca pe un bun oferit și primit în mod interesat; mai puțin pragmatici, etnologii mizează pe latura spirituală, situând darul la jumătatea distanței între generozitate și interes, iar teologii merg mai departe spre latura sa spirituală, spre caritate, spre devotamentul absolut, spre iubirea față de Dumnezeu și față de semeni⁵⁰.

Hrana tradițională din Bihor a fost abordată, pe de o parte, în lucrări generale despre agricultură și creșterea animalelor, și, pe de altă parte, și în articole publicate în anuare de specialitate, ce tratează alimentația ca subiect unic,

⁴⁷ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, (în continuare Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*) Editura Enciclopedică, București, 1996, p.31

⁴⁸ *Ibidem*, p.21–22

⁴⁹ Ofelia Văduva, *Magia darului*, (în continuare Ofelia Văduva, *Magia darului...*) Editura Enciclopedică, București, 1997, p.21

⁵⁰ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...* p.119

punându-se accent pe modul de preparare și de consum al alimentelor. Pornind de la ideea avansată de către etnologii Aurel Chiriac și Gheorghe Mudura, într-un studiu dedicat ocupației de creștere a animalelor în Depresiunea Beiușului, și anume că cele două ramuri ale agriculturii – creșterea animalelor și cultivarea pământului – s-au constituit într-un binom fundamental⁵¹, remarcăm faptul că studiul alimentației s-a făcut ca o continuare a cercetării principalelor ocupații.

Chiar dacă se distinge această diversificare a agriculturii este evident caracterul preponderent cerealier al acesteia, unde grâul, în toate variantele sale, alături de alte cereale însoțitoare – secară, orz, ovăz, avea rolul de a asigura hrana oamenilor. Și în această circumstanță a vorbi despre cultivarea grâului înseamnă a vorbi despre obținerea pâinii și despre rolul ei în alimentația tradițională. În plan cotidian pâinea de grâu curat se consuma arareori și de regulă de către cei „cu stare”; celorlalți le era destinată o pâine de culoare mai închisă, în cel mai fericit caz dintr-un amestec de grâu cu secară, cu orz, ori cu ovăz⁵².

Răspândirea porumbului între culturile majore, începând cu secolul al XVII-lea, și „ieșirea lui din grădini” a lărgit masa alimentară umană, chiar dacă din porumb nu se putea face pâine, ci doar înlocuitori ai acesteia – mălaiul și mămăliga, care au beneficiat însă de aprecierea și recunoștința unei populații aflate de prea multe ori în penurie alimentară. Porumbul a fost, așa cum aprecia Barbu Ștefănescu, unul dintre „locotenenții” grâului peste tot în Europa, și tocmai de aceea, în plan mintal, noul venit a beneficiat de o nomenclatură ce îl aseamănă grâului – aceea de grâu turcesc, grâu maritim, grâu de Rodos sau grâu de Spania⁵³.

Sfârșitul secolului al XVIII-lea și începutul celui de – al XIX-lea aduc în prim plan o altă plantă salvatoare, cartoful, care a hrănit multă vreme populația săracă, pentru ca generalizarea lui să fie pe deplin înfăptuită în timpul mării foamete din 1813 – 1817, uneori prin măsuri administrative pentru Bihor. Foametea și insistențele autorităților au dus la alocarea pentru această nouă cultură a noi terenuri defrișate la marginile pădurilor sau în locuri necultivate până atunci, care în toponimia satelor și-au păstrat, în documentele de arhivă, denumirea de „crumpiști”⁵⁴. În perioada de foamete de la începutul secolului al XIX-lea, cerealele treceau prin încercări grele, impuse de condițiile de mediu

⁵¹ Aurel Chiriac, Gheorghe Mudura, *Considerații privind creșterea animalelor din Depresiunea Beiușului (sec. XVII - XIX)*, în *Biharea XVI*, Oradea, 1986, p. 385

⁵² Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească (sec. al XVIII -lea și începutul sec. al XIX-lea)* (în continuare Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*), vol. I, Oradea, 1995, p.197

⁵³ Barbu Ștefănescu și Otilia Bocra, *Numele europene ale porumbului un posibil subiect de istoria mentalităților*, în *Analele Universității din Oradea, seria Istorie, Arheologie, Filosofie*, tom III, 1993, p.81

⁵⁴ Barbu Ștefănescu, *Agricultura bihoreană în lumina planurilor cadastrale, (sec. XVIII – XX)*, (în continuare Barbu Ștefănescu, *Agricultura bihoreană...*) Oradea, 1989, p.562

vitrege, ce determinau randamente foarte slabe; în atari condiții cartoful a fost mai mult cultivat și cu productivitate mai mare, ajungându-se ca satele din Bihor să împrumute cartofi de sămânță din grâнарul Episcopiei Romano – Catolice pentru a face față lipsei de cereale. În perioada de foamete ajutoarele de hrană pentru populația comitatului au constat în cea mai mare parte din porumb și cartofi⁵⁵. Dar cum nici aceste ajutoare nu erau suficiente, alimentația de criză a atins limite greu de gândit pentru o perioadă de normalitate alimentară. Ca urmare, pentru obținerea unui pseudoaliment ce era numit *pâine*, se foloseau buruieni, coajă de fag, tărățe și rumeguș, coceni de porumb etc.⁵⁶

O altă direcție de cercetare a alimentației tradiționale a fost cea a schimburilor de produse, în cadrul cărora cu frecvență mare erau cele alimentare. Fernand Braudel socotea acest schimb ca pe un mijlocitor între producție și consum, un mijlocitor indispensabil pentru o economie vie și care vrea să acceadă spre o lume nouă, unde piața e „un centru natural al vieții sociale” și „recursul la celălalt, la o altă lume”⁵⁷. Așa încât, pe lângă activitatea economică de bază, se remarcă o latură socială⁵⁸, a comunicării dintre oameni care, în alte împrejurări, s-ar afla la mari depărtări unii de alții. Cercetări laborioase asupra târgurilor din Oradea ținute în secolele al XIX-lea și al XX-lea au fost făcute de către etnograful Susana Toth, care și-a îndreptat atenția asupra modului de desfășurare a acestora și a regulilor impuse participanților, a „inventarierii” categoriilor de mărfuri prezente spre vânzare în târguri⁵⁹ și a taxelor vamale impuse pentru produsele intrate în piață⁶⁰. Dezvoltarea târgurilor și extinderea schimburilor petrecute în Oradea, ai cărei locuitori nu se ocupau neapărat cu agricultura, s-au orientat în bună măsură spre meșteșuguri și comerț, fapt care a atras după sine și urbanizarea localității⁶¹. Schimburile din afara pieței sau târgului se referă la deplasarea periodică a locuitorilor din regiunea Beiușului spre zona de câmpie, de unde, prin munca lor, puteau obține mijloacele necesare de trai,

⁵⁵ Ioan Ciorba, *Marea foamete...*, p. 144

⁵⁶ *Ibidem*, p. 169

⁵⁷ Fernand Braudel, *Jocurile schimbului*, (în continuare Fernand Braudel, *Jocurile schimbului...*) vol. I, Editura Meridiane, București, 1985, p. 12, 13, 16

⁵⁸ Barbu Ștefănescu, Florica Ștefănescu, *Relația dintre sărbătoare și târg. Cazul târgurilor de țară de la Beiuș în Biharea XXII / XXIII*, Oradea, 1999, p75 - 81

⁵⁹ Susana Toth, *Târgurile din Oradea (II)*, (în continuare Susana Toth, *Târgurile din Oradea (II)...*) în *Biharea IV/1976*, Oradea, 1977, p.131 - 157

⁶⁰ Toth Susana, *Târgurile din Oradea I. Considerații preliminare privind istoricul taxelor vamale la târgurile din Oradea*, (în continuare Toth Susana, *Târgurile din Oradea I...*) în *Biharea II/1974*, Oradea, 1975, p. 85 și urm.

⁶¹ Toth Susana, *Târgurile din Oradea (III). Aspecte etno - demografice ale târgurilor orădene*, (în continuare Toth Susana, *Târgurile din Oradea (III)...*) în *Biharea VI / 1979*, Oradea 1979, p. 108

cu preponderență cerealele⁶². Dar în drumul lui spre câmpie țăranul beiușean vindea, alături de forța de muncă, și produse obținute din prisosul gospodăriei sale, cum sunt fructele uscate sau obiectele meșteșugărești, valorificate, de asemenea, pe cereale⁶³.

Dimensiunea rituală a alimentației din Bihor a fost abordată ca subiect de cercetare al obiceiurilor și tradițiilor din interiorul societății rurale. Una dintre cercetătoarele perseverente asupra tradițiilor rurale este etnograful Maria Bocșe, în opinia căreia obiceiurile și practicile agrare se pot grupa în trei categorii: obiceiuri legate de diferitele etape ale cultivării pământului, obiceiuri integrate ritualurilor specifice etapelor mari din viața omului (naștere, căsătorie, moarte), obiceiuri legate de anumite sărbători de peste an⁶⁴. În toate aceste exprimări, pâinea are rol de „simbol al hranei esențiale”⁶⁵. Maria Bocșe remarca manifestarea grijii țăranului pentru sămânța de grâu, de la păstrarea ei în „oale de lut”, la aratul ogorului și semănatul grâului⁶⁶, de la seceratul holdei până la așezarea pâinii pe masă⁶⁷. Dacă în viața cotidiană pâinea de grâu curat putea lipsi, fiind substituită cu preparate din cereale inferioare, în timpul sărbătorilor nu se acceptau compromisuri⁶⁸. Elogierea pâinii în forma sa maximă, se petrecea în timpul sărbătorii de Crăciun, prin „grăitul colacului” ca parte a obiceiului de colindat, considerat „axul obiceiurilor de iarnă”⁶⁹. Darurile alimentare, în majoritatea lor, ce însoțesc obiceiurile de peste an, precum și pe cele legate de ciclul vieții vin să armonizeze relațiile dintre membrii aceleiași comunități, sau cele cu cei plecați într-o altă lume (pomana pentru sufletul celui mort) precum și cu divinitatea. Darul îndeplinește rolul unui cod, „care se

⁶² Barbu Ștefănescu, *Participarea locuitorilor zonei Beiușului la muncile agricole din Câmpie* (în continuare Barbu Ștefănescu, *Participarea locuitorilor zonei Beiușului la muncile agricole din Câmpie...*), în *Crisia XV/1985*, Oradea, 1985, p. 349

⁶³ Barbu Ștefănescu, *Participarea țăranilor din zona de câmpie la muncile agricole din câmpie (II)*, (în continuare Barbu Ștefănescu, *Participarea țăranilor din zona de câmpie la muncile agricole din câmpie (II)...*), în *Crisia XVI*, Oradea, 1986, p. 358; Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *Agricultură, meșteșug și comerț la locuitorii zonei Beiușului în secolele XVIII – XX*, Oradea, 2001, p. 91

⁶⁴ Maria Bocșe, *Rituri și obiceiuri agrare în Bihor*, (în continuare Maria Bocșe, *Rituri și obiceiuri agrare...*) în *Revista Muzeelor*, 4/1970, București, 1970, p. 362

⁶⁵ Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, vol.3, București, 1995, p. 103

⁶⁶ Maria Bocșe, *Grâul – finalitate și simbol în obiceiurile cu caracter agrar din Valea Barcăului*, (în continuare Maria Bocșe, *Grâul – finalitate și simbol*) în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, nr. IX/1977, Cluj- Napoca, 1977, p.266

⁶⁷ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine și tipologia cuptoarelor în așezările din bazinul superior al Crișului Negru*, (în continuare Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*), în *Contribuții la cunoașterea etnografiei din Țara Crișurilor*, Oradea, 1971, p.83; Maria Bocșe, *Coordonate în cercetarea etnobotanicii românești: vechime, continuitate, aplicabilitate*, (în continuare Maria Bocșe, *Coordonate...*) în *Satu Mare – studii și comunicări XI – XII*, 1994 – 1995, Satu Mare, 1995, p. 381 și urm.

⁶⁸ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...vol.I*, p.195

⁶⁹ Dumitru Colțea, *“Grăitul colacului” în satele de pe Valea Nimăieștilor, în Biharea, extras din Crisia, XV*, 1985, Oradea, 1985, p.424

compune din elemente verbale (limbaj însoțitor), non-verbale - comportamente sau elemente mimico-gestuale ale căror semnificație este cunoscută și înțeleasă în întreaga comunitate⁷⁰.

Faptul că în multe lucrări menționate de către noi în rândurile de mai sus, dar și în altele pe care le-am uzitat în lucrarea de față, problema alimentației a fost dezbătută parțial și aleatoriu, ne justifică pe deplin, credem noi, demersul de a oferi acestui subiect, în fond atât de generos, o abordare cât mai amănunțită, luând drept surse atât documentul scris pentru secolele la care facem referire, cât și informația orală, acolo unde aceasta a mai putut fi surprinsă.

⁷⁰ Barbu Ștefănescu, *Sociabilitate rurală, violență și ritual*, (în continuare Barbu Ștefănescu, *Sociabilitate rurală...*), Oradea, 2004, p. 322

II. Sistemul alimentar european

André Leroi – Gourhan în *Milieu et techniques*, afirma că hrana, îmbrăcămintea și adăpostul sunt trei direcții în care omul s-a străduit să evolueze tehnic, pentru a le obține mai facil⁷¹. În această triadă hrana îndeplinește rolul nevoii primordiale, în jurul căreia au gravitat acțiunile omului, de la stadiul de ființă primitivă până în ziua de azi. Pe măsură ce omul a evoluat de la stadiul de culegător la cel de cultivator a putut să-și lărgească masa alimentară în mod controlat, gândind o *protoeconomie* ce l-a propulsat într-o continuă creștere socio-economică. Dezvoltarea ca ființă socială, economică, spirituală s-a întâmplat într-un timp și spațiu care i-au oferit omului resursele necesare în a-și continua progresul.

1. Determinări ale condițiilor de mediu.

Spațiul geografic poate fi banal și fără importanță; dar când acestuia i se suprapune spațiul economic, el devine mult mai interesant⁷². Atât preocupările agricole cât și cele economice țin de anumiți factori geografici, pe care omul de-a lungul istoriei nu i-a putut influența în favoarea sa, ci a fost nevoit să se adapteze și să caute soluții de conviețuire.

Relația dintre istorie și climă are o importanță deosebită pentru lumea rurală care, până în secolul al XVIII-lea, depindea exclusiv de precipitații și temperaturi favorabile pentru a obține, din munca câmpului, hrana necesară. Dar și din secolul al XVIII –lea preocupările în Europa pentru o agricultură controlată nu au dus la schimbări radicale. Omul ara pământul ca și înainte, toamna, înainte de sezonul ploios, ca să poată semăna grâul, sau proceda la aratul de primăvară, pentru ca imediat ce a trecut pericolul de îngheț să își facă semănăturile necesare. Un sezon mult prea ploios era un dezastru prin excesul de apă, ce ducea la distrugerea seminței și implicit la recolte insuficiente pentru un an, iar de aici până la foamete nu era un drum lung. Nici perspectiva

⁷¹ André Leroi – Gourhan, *Milieu et techniques*, Paris, 1973, p.141

⁷² Etienne Juillard, *op. cit.*, p.929

secetei nu era mai favorabilă agriculturii, deoarece un an secetos avea aceleași consecințe⁷³.

Privit prin prisma unor clare perturbări climatologice, evul mediu, încă din perioada timpurie, a fost afectat de o „glaciațiune”, producându-se o deteriorare seculară a condițiilor meteorologice în nordul Europei⁷⁴. Primul simptom, semnalat documentar, al răcirii climei ar fi fost între 1300 și 1350, când cultura de cereale încetează de a mai fi baza agriculturii islandeze, populația trăind mai mult din pescuit decât din roadele pământului. Înaintarea ghețurilor nordice spre continent a început cam după anul 1200, continuând în secolele al XIV-lea, al XV-lea și al XVI-lea, pentru a atinge punctul lor maxim în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea. În sprijinul acestor afirmații sunt semnalate de către istoric iruinele normande din Groenlanda, ce datează din secolul al XIV-lea și care păstrează urmele acestor schimbări. Populația normandă din acea regiune a fost „victimă” unei glaciațiuni progresive, iar triburile eschimoșe și-au coborât habitatul sub linia aisbergurilor⁷⁵. De altfel în întreaga emisferă nordică habitatul s-a deplasat spre sud, în căutarea unor condiții mai potrivite⁷⁶.

Pe seama acestor modificări era pus declinul culturii viței de vie în Anglia, semnalat în documente din secolul al XIV-lea, după maximul de producție atins cu un secol în urmă. Cultura viței de vie și producerea vinului nemțesc nu au fost afectate în așa mare măsură decât după 1300 sau 1350. După 1460 ar fi urmat o perioadă cu climă mai blândă, pentru ca în secolul următor situația să se înrăutățească din nou, din această cauză de altfel producția de cereale din Suedia a scăzut continuu între 1554 și 1640. În secolul al XVII-lea pe fondul unui climat mai prielnic, cultura cireșului din Anglia a urcat spre nord, pentru ca un secol mai târziu să coboare din nou la latitudini joase. În zona Caucazului situația ar fi fost similară: din cauze climatice limita de creștere a cireșului a coborât, concomitent cu declinul viței de vie și al cultivării grâului sau chiar al creșterii oilor⁷⁷.

„Subzistența, ecologia și clima sunt trei factori care au influențat istoria secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea mult mai dramatic decât ar face-o astăzi”, spunea Emmanuel Le Roy Ladurie. De aceea un studiu al fluctuațiilor meteorologice nu este doar un capitol de istorie naturală, ci stârnește un mare interes și din perspectiva istoriei omului⁷⁸. Măsurătorile climatice au început să fie realizate încă din a doua jumătate a secolului al XVII-lea, în Occident, putându-se determina de către geografilor contemporani fluctuațiile de temperatură pe

⁷³ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire et climat...*, p.3

⁷⁴ Gustav Utterström, *op. cit.*, p. 3-6

⁷⁵ *Ibidem*, p. 15

⁷⁶ Fernand Braudel, *Mediterranean ...* p.71 ; Pierre Chaunu, *Civilizația Europei în Secolul Luminilor*, vol.I, Editura Meridiane, 1986, (în continuare Pierre Chaunu, *Civilizația...*), p.83

⁷⁷ Gustav Utterström, *op. cit.*, p. 27 - 37

⁷⁸ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Climat et récoltes...* p.434,

termen lung și influențele lor asupra populației. Secolul al XVII-lea se încheie cu o perioadă foarte rece, după cum arătau măsurătorile, perioada dintre 1689 și 1698 fiind cu adevărat o „epocă de gheață”, în care temperaturile s-au situat mult sub mediile normale. Aceasta a determinat o perioadă de foamete, când prețul grâului a urcat brusc, cerealele se coceau târziu sau chiar înghețau, rămânând neculese, ori se alterau datorită umidității. Punctul culminat a fost atins în iernile 1693 - 1694 și 1696 - 1697, când o treime din populația finlandeză a murit la propriu de foame⁷⁹.

O altă „problemă” climatologică în evul mediu au fost evoluția și impactul ghețarilor alpini în regimul recoltelor terenurilor riverane. Autorul amintit mai sus era de părere că, glaciațiunea alpină a început după 1450 (conform săpăturilor din Groenlanda) și s-a sfârșit în jurul anului 1850, cu un apogeu al glaciațiunii între 1590 și 1602, timp în care, datorită unor ierni foarte reci, cu căderi masive de zăpadă și veri unor scurte, dar răcoroase, a sporit masa ghețarilor⁸⁰. Anii cu temperaturi de vară mai ridicate au făcut ca acești ghețari, ce de multe ori se aflau aproape de așezările rurale, să provoace prin topire, adevărate catastrofe. E cazul celor întâmplute cu ghețarii din Mont Blanc între 1640 și 1643 când, prin topirea acestora, apele au distrus un sat, iar altele au fost afectate aproape în întregime, sau cele din 1600, când un cătun a dispărut complet din documentele de dijmă în care figura încă din 1379⁸¹. În Norvegia, în anul 1695, ghețarul Jotunheim, în înaintarea lui, a distrus păduri și pășuni. De altfel dezastrele nu erau produse doar de inundații, ci și de alunecări și căderi de gheață, care prin volumul lor, distrugeau ecosistemul pe arii largi; un alt factor distructiv era formarea de morene (pietriș de diferite dimensiuni antrenat în fața ghețarului), formându-se uneori adevărate baraje, iar în spatele acestora se acumulau mari cantități de apă, dând naștere unor impresionante lacuri. Aceste baraje erau cu adevărat periculoase pentru așezări, ajungând să cedeze și să provoace inundații de proporții uriașe⁸².

Conjunctura meteorologică nefavorabilă a fost numită de către unii istorici drept cauză a slabei productivității a cerealelor în Europa timp de mai multe secole. Însă randamentele scăzute în agricultura alpină și nordică nu au ținut doar de dinamica ghețarilor, ci au fost influențate de un factor cu mult superior, cel al regimului precipitațiilor și al secetei pe continent. Astfel, în regiunile nordice un sezon de vară secetos nu putea aduce decât randamente importante, permițând culturilor să se maturizeze în condiții optime. Pe când în așa- numiții „ani verzi” (termen folosit în țările nordice), susținuți de ploi abundente, grâul nu ajungea la coacere, neputând fi cultivat; au urmat după aceea anii de foamete,

⁷⁹ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Pour une histoire...* p.1459 - 1460

⁸⁰ *Ibidem*, p.1462

⁸¹ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Climat et récoltes...*, p.438, 454

⁸² *Ibidem*, p.445

cum a fost în Rusia ori în Scandinavia între 1596 și 1602 și între 1740 și 1742⁸³. Pentru zona mediteraneană, însă, seceta s-a dovedit periculoasă, persistența ei ducând la perioade de criză alimentară⁸⁴.

Prin studierea geografiei în ansamblul său, se pot identifica modul de integrare a omului în spațiul pe care îl ocupă și deopotrivă cauzele directe sau indirecte ale unor fenomene sociale din istoria omenirii. Spațialitatea îl determină pe omul „vechiului regim” să aibă un anumit comportament, transpus în sistemul ocupațional de bază, iar la rândul său omul, prin activitatea sa, umanizează și „modelează” spațiul, exploatându-i resursele. Sistemul european ocupațional a fost în mare măsură dependent de nevoia de hrană, putem spune – de pâine și de carne. Ca urmare a acestor nevoi, omul și-a adaptat preocupările la posibilitățile permise de mediul geografic; zonele mai joase, de câmpii, de dealuri puțin înalte, se pretau pentru culturi cerealiere pe spații întinse, iar în terenurile restrânse din jurul gospodăriilor era domeniul legumelor pentru consumul instant. În regiunile de dealuri înalte, premontane sau chiar montane, pădurea oferea multiple posibilități de hrană, prin pășunarea turmelor de ovine și bovine, creșterea porcilor prin ghindărit, ce a devenit o metodă foarte aplicată datorită pădurilor de stejar⁸⁵; din pădure se culegeau fructele sălbatice sau mierea stupilor sălbatici reprezentând diversitatea alimentară, iar în perioade de foamete veritabile nișe de supraviețuire⁸⁶.

2. Sistemul ocupațional european.

Din perioada neolitică, cu 6000 de ani înaintea erei noastre, grupurile umane au început să se apropie de cultivarea pământului, prin folosirea unor obiecte din piatră, cu ajutorul cărora s-a început valorificarea solului. Prin mijlocirea arheologiei, știm astăzi că în neolitic, în țări precum Franța, Italia, Elveția se formează o civilizație care începe să ocupe pământul și să-l exploateze, direct prin cultivarea lui, și indirect prin folosirea ca pășune pentru animale⁸⁷. “A crescut” o civilizație protorurală care, prin descoperirile înaintașilor săi și din propria rutină, a dezvoltat un suport tehnic ce a stat la baza unui sistem agricol tradițional. Pentru explorarea pământului în mod intensiv a fost nevoie de o dezvoltare continuă a uneltelor. De la obiectele primitive de silex și piatră, la

⁸³ Pierre Chaunu, *op.cit.*, p.83

⁸⁴ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Climat et récoltes...*, p.463

⁸⁵ Louis Stouff, *Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV-e siècle*, în *A.É.S.C.*, 1969, vol 24, nr.6, (în continuare Louis Stouff, *Ravitaillement et consommation à Carpentras...*) p.1432

⁸⁶ Jacques Le Goff, *Civilizația Occidentului medieval*, Editura Științifică, București, 1970, p.190

⁸⁷ Albert Grenier, *Aux origines de l'histoire rurale: la conquête du sol français* în *Annales d'histoire économique et sociale*, 1930, vol.2, nr.5, p. 26

plugul cu brăzdar de piatră și mai apoi de fier, nu s-a dezvoltat doar tehnica, ci și modul de lucru al pământului, ducând la randamente sporite ale plantelor cultivate.

Sistemul alimentar tradițional european trebuie privit din două direcții de cercetare a hranei de bază a “vechiului regim”: din perspectiva cultivării plantelor alimentare – cerealele panificabile sau nepanificabile, și din perspectiva obținerii surselor de carne.

2.1. Cultivarea cerealelor. Pâinea și formele ei.

Europa se caracterizează printr-un cadru alimentar preponderent cerealier, având în vedere marile întinderi joase, ce se pretează la cultivare. În rândul alimentelor vegetale cerealele predomină, datorită posibilității conservării lor pe timp îndelungat și a multiplelor posibilități de preparare⁸⁸.

Primele secole ale mileniului întâi d.Ch. nu aduc mari schimbări în progresul tehnic, în condiții de repetate invazii ale unor popoare barbare, venite din stepele Asiei. Dar progresul european iese din letargie, între secolele al X-lea și al XIV-lea, când sunt vizibile evoluții pe toate palierele societății⁸⁹. În Evul Mediu timpuriu lupta omului european cu mediul care îl înconjura a continuat prin lăzuirea mărăcinilor, a arbuștilor „și, dacă nevoia o cerea și utilajul tehnic și dârzenia o îngăduia” chiar și prin punerea la pământ a pădurilor neumblate, spunea Jacques Le Goff⁹⁰. S-au cultivat astfel terenurile virane, s-au asanat bălți, mlaștini și s-au introdus în circuitul agricol, pe cât s-a putut, terenurile abrupte⁹¹. În agricultură a avut loc o răspândire lentă a asolamentului trienal, care a dus treptat la extinderea suprafețelor cultivate și la o varietate mai mare a culturilor. Un real progres a însemnat folosirea plugului asimetric cu roate și corman și a semănăturilor de primăvară – în special a grâului⁹². În Polonia, spre exemplu, plugul asimetric de tip german, care putea să sape suficient de adânc în pământ și să întoarcă brazda s-a răspândit în secolul al XIII-lea, alături de acesta erau folosite și unelte rudimentare autohtone din lemn cu eficacitate redusă. Amintim, între acestea, *socha* – o sapă primitivă din lemn cu două sau mai multe bifurcații și *radlo* – o sapă simetrică trasă de animale care putea săpa și împinge puțin brazda la o parte⁹³. Ultimele două unelte erau folosite cu precădere

⁸⁸ Massimo Livi Bacci, *op.cit.*, p.59

⁸⁹ Jacques Le Goff, *op.cit.*, p. 10-11

⁹⁰ *Ibidem*, p.189

⁹¹ Massimo Livi Bacci, *op.cit.*, p.41

⁹² Jacques Le Goff, *op. cit.*, p. 11-12

⁹³ Zofia Podwinska, *Soil Cultivation Implements in Early Medieval Poland* în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954, p.388-423

pe terenurile nou deștelenite sau defrișate⁹⁴. Toate aceste au dus la un fond alimentar mai divers și mai îndestulător⁹⁵. Însă nu a fost o progresie uniformă, deoarece unele societăți au avut un ritm de dezvoltare intens și continuu, altele au rămas încătușate în vechile valori o perioadă mai mare; e cazul Sloveniei, unde în secolul al XV –lea sistemul de cultură încă era în două câmpuri⁹⁶. În nordul extrem al Europei, în Norvegia bunăoară, situația era chiar mai incertă, având în vedere că terenul agricol era foarte puțin, măsurându-se în *piei de vițel*. Așa încât, în privința cerealelor, în secolele al XVIII –lea și al XIX-lea nu se punea problema unei culturi intensive, atâta vreme cât întreg terenul unui sat însemna doar 24 de piei de vițel. Patru țărani aveau pământ în proprietate cât patru piei de vițel, doi aveau pământ cât trei piei de vițel, iar unul cât două piei de vițel. În aceste condiții asolamentul terenului nu era obligatoriu. Cerealele se cultivau în secolul al XVIII-lea, doar în varianta soiurilor de primăvară, alături de cartofi, ambele culturi ocupând pământul în același timp al anului. În lipsa unor suprafețe mai mari de pământ pentru agricultură, hrana de bază era asigurată din pescuitul intensiv⁹⁷.

Așadar, într-o lume în care subzistența alimentară nu era de ajuns, populația europeană a trebuit să caute noi resurse locale sau translocale. În imediata lor vecinătate țărani au folosit cu mai multă chibzuință pământurile agricole, abandonând treptat sistemul primitiv de cultură într-un câmp, în care o bucată de pământ era folosită câțiva ani, apoi abandonată pentru a se însămânța într-un alt loc. Sistemul cu două sau trei câmpuri a fost un progres, dar el nu era îndestulător. Progresul real a fost realizat pe parcursul secolelor al XVIII –lea și al XIX-lea, prin folosirea an de an a tuturor terenurilor agricole avute la dispoziție⁹⁸.

Din punct de vedere al cultivării cerealelor și în funcție de determinările geografice ale continentului, specialiștii delimitează zonele optime de cultură a cerealelor din sudul și nordul Europei. În Europa de sud predominau două cereale nepanificabile, meiul și orzul, prima cu un randament foarte bun și cu multiple varietăți pe teritoriul european, cunoscută din preistorie și cu un rol însemnat în alimentație; cea de-a doua cereală și-a obținut însemnătatea printr-o bună rezistență la condiții extreme⁹⁹. Dar niciuna dintre acestea nu au egalat prestigiul grâului, ca principală cereală panificabilă, caracteristică jumătății de sud a Europei, cu un rol important în istoria omenirii. “Prin excelența, cereală

⁹⁴ Tadeusz Dziekonski, *The Development of the Working Parts of the Plough in Poland in the XIX-th Century*, în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954, p.424 – 443

⁹⁵ Jacques Le Goff, *op. cit.*, p. 11-12

⁹⁶ Ferdo Gestrin, *Économie et société en Slovénie*, în *A.É.S.C.*, 1961, vol. 16, nr.4, p.665

⁹⁷ Pierre Flatrés, *Une comparasion:structures rurales en Norvèges et les contrées celtique* în *A.É.S.C.*, 1957, vol. 12, nr.4, p.611

⁹⁸ Ester Boserup, *op. cit.*, p.541

⁹⁹ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.16 – 17

a civilizației” cultivarea ei ține mai degrabă de condiții sociale, decât de cele geografice¹⁰⁰. În sudul Europei, la greci și la romani, grâul reprezenta principala cultură cerealică, adăugându-i-se vița de vie și măslinul, împreună formând o triadă cu puternice valențe simbolice care au conturat identitatea unui sistem alimentar mediteraneean¹⁰¹. Demostene, în “Discurs împotriva lui Legitnes”, afirma despre poporul grec că e mare consumator de grâu, “important mai mult decât toți oamenii”, iar “cantitatea de grâu adusă din Pont este mai mare decât tot ceea ce ne vine din celelalte porturi comerciale”¹⁰². Pliniu cel Bătrân în “Istoria naturală” XVIII-7(12)1-63 spunea “există mai multe specii de grâu, după locul unde sunt produse. Ca greutate, grâul din Tracia ocupă locul al treilea(...) grâul se deosebește și în privința soiului, căci e de calitate mai bună, cu cât acesta este mai greu...”¹⁰³. Prin celebrul său edict, împăratul Dioclețian impozitase grâul pur, numit “triticum”, dar nu și pe cel numit “spelta”, care împreună cu orzul erau cereale “arhaice”, folosite cu preponderență în perioadele de dificultate alimentară¹⁰⁴.

Dar nici mai târziu, în alte părți ale Europei, grâul nu e mai puțin prețios, de exemplu în Franța, unde superioritatea sa e reflectată de regimul dijmelor plătite aproape exclusiv până în secolul al XV-lea doar din *grâu curat*; abia la sfârșitul secolului al XIV-lea a început colectarea dijmelor și din alte cereale, precum orzul sau amestecul de orz și grâu¹⁰⁵. În Rusia, înaintea secolului al XVIII-lea, grâul nu se afla printre cele mai cultivate cereale, deoarece țărani îl consumau doar în împrejurări festive, iar pentru consumul cotidian se dovedea a fi un aliment mult prea scump. În jumătatea sudică a Rusiei, grâul a fost cultivat pe arii mai întinse decât mai spre nord, din aceleași considerente ce țin de condițiile de mediu. De la mijlocul secolului al XVIII-lea, când era tot mai cerut la export, situația s-a modificat, deoarece între 1879 și 1890, pe fondul unor prețuri mai mici, grâu ieftin era importat în Europa din SUA, fapt care a determinat ca și cel din Rusia să se ieftinească, stabilizându-se la un preț ce acoperea doar costurile de producție¹⁰⁶.

Zona nord – europeană e dominată de cultura orzului, “cereala primitivă cu întindere universală”, a ovăzului, dar și de o altă cereală panificabilă, și anume secara. Orzul de primăvară (*hordeum vulgare*) are o arie de cultivare largită,

¹⁰⁰ *Ibidem*

¹⁰¹ Massimo Montanari, *op. cit.*, p.17

¹⁰² D. Chivu, M. Chivu, *Agricultură din spațiul carpato – danubiano-pontic în izvoarele literare, în Satu-Mare – studii și comunicări XI-XII/1994 – 1995*, Satu Mare, 1995, p.426

¹⁰³ *Ibidem*, p.428

¹⁰⁴ Lucie Bolens, *Pain quotidien et pains de disette dans l’Espagne musulmane*, în *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1980, vol. 35, nr 3-4, p.463-464

¹⁰⁵ Emmanuel Le Roy Ladurie, *Les paysans du Languedoc*, Paris, 1966, (în continuare Emmanuel Le Roy Ladurie, *Les paysans...*) p.181 apud Elyzhu Asthor, *op. cit.*, p.1044

¹⁰⁶ Boris Mironov, *Le mouvement des prix des céréales en Russie du XVIII-e siècle au début du XX-e siècle* în *A.É.S.C.*, 1986, vol 41, nr. 1, p.219-220

din Scandinavia până spre tropice, fiind ușor adaptabilă la condiții climatice extreme. Ovăzul e o cereală iubitoare de umiditate, ceea ce face ca pe latitudine cultura să fie limitată spre sud de perioada secetoasă de primăvară, însă pe altitudine poate ajunge în cultură chiar și până la 1800 m¹⁰⁷. În Polonia, spre exemplu, ovăzul a apărut relativ rar în săpăturile arheologice, dar era menționat mult mai des în scrierile secolului al XII-lea, care îl plasează în alimentația umană la slavii polabi și la ruși¹⁰⁸. Randamentul său era cel mai scăzut dintre cerealele alimentare în secolele al XVI-lea și al XVII-lea pe teritoriul polonez¹⁰⁹. În nordul Olandei, la sfârșitul secolului al XVIII-lea, conform unei statistici a principalelor produse agricole ce caracterizau baza alimentară, cerealele, și mai ales grâul, sunt rare în cultură; acesta din urmă, a cedat locul său pentru hrișcă, secară și ovăz, care împreună constituiau 50% din totalul alimentelor zilnice, cei mai săraci dintre țărani consumând doar ovăz¹¹⁰.

Secara, cereala regiunilor friguroase cu ierni timpurii se cultiva acolo unde grâul nu rezista la condițiile climatice aspre; avantajul acestei cereale era că beneficiază de coacere mai timpurie decât grâul¹¹¹. Apare în izvoarele poloneze din secolul al IX-lea, ca cereală panificabilă¹¹². Rentabilitatea cultivării ei în teritoriile poloneze era cea mai ridicată în secolele al XVI-lea și al XVII-lea, recoltându-se de șase sau chiar de nouă ori mai mult decât se însămânța. Avea o productivitate relativ bună, comparativ cu grâul ce se situa între trei și zece ori randament la sămânță, chiar dacă i se destinau cele mai fertile pământuri; orzul între două și șase, iar ovăzul între două și patru ori randament la sămânță¹¹³. Secara și ovăzul erau cerealele ce se cultivau pe arii întinse, în jumătatea de nord a Rusiei, la începutul secolului al XVIII-lea – secara între culturile de toamnă și ovăzul între cele de primăvară¹¹⁴.

Toate aceste sunt zone de optimă adaptabilitate a plantelor cerealiere la condițiile climatice, ceea ce nu înseamnă că nu s-a încercat cu succes cultivarea lor în condiții mai aspre¹¹⁵. Așa cum e cazul meiului, spre exemplu, care era menționat în sursele literare vechi poloneze, alături de grâu și orz, fiind constatată prezența lui în morminte și în vetre vechi de locuit, din Evul Mediu

¹⁰⁷ Ioan Claudiu, *op.cit.*, p.18

¹⁰⁸ Ryszard Kiersnowski, *Cultivated Plants and Food of Plant Origin in Early Feudal Poland*, în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954, p.103

¹⁰⁹ Miloslav Frančic, *The Technology of Water Mills in Poland in the XVI th and XVII th Centuries*, în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954, p.88

¹¹⁰ Jean- Jacques Hermandiquier, *Note sur l'alimentation ...*, p.820

¹¹¹ Ioan Claudiu, *op.cit.*, p.18

¹¹² Ryszard Kiersnowski, *op.cit.*, 115

¹¹³ Miloslav Frančic, *op.cit.*, p.92

¹¹⁴ Boris Mironov, *op.cit.*, p.217

¹¹⁵ Ioan Claudiu, *op.cit.*, p.16 - 17

timpuriu. Extinderea culturilor de mei s-a făcut prin defrișări ale pădurilor mai cu seamă după 1200, dar tot atunci începe și decăderea acestei culturi în zonă și victoria alteia, respectiv a secarei¹¹⁶.

Constatăm, așadar, în această "regionalizare" a plantelor cerealiere, existența a câte două cereale nepanificabile și una "dătătoare de pâine". Consecința în alimentația europeană era prepararea pe scară largă a terciurilor, iar pâinea era consumată în ocazii speciale, sau de către cei cu dare de mînă. Terciurile (din germanul *sterz*¹¹⁷) erau preparate grosiere, de consistență moale, din cereale nepanificabile, zdrobite sau măcinate, apoi fierte într-o cantitate de lichid – apă sau lapte. Sunt fierturi specifice societăților de păstori, care în peregrinările lor nu beneficiază de suportul tehnic specific coacerii pâinii – și anume cuptorul. Terciul din mei, cu o culoare galbenă, specifică, a fost baza alimentației pentru populațiile europene până în secolul al XVI-lea, când își face apariția porumbul pe scena culturilor agricole¹¹⁸.

Coborând în istorie, pâinea dospită din grâu a fost prezentă în alimentația romanilor și grecilor; în latină brutarul se numea *pistor*, în timp ce în franceza veche *le pétrisseur* era cuvântul pentru a defini aluatul. În Europa, încă din vremea Imperiului Roman, sub cuvântul « panis » se înțelegea totalitatea turtelor din cereale, iar în Evul mediu, terciurile și turtele coexistau cu pâinea dospită¹¹⁹. Elementul de fermentație era o substanță uscată care mai târziu nu a putut fi identificată de către cei care au studiat subiectul, însă datorită ei aluatul dospea și după un timp de creștere de patru ore era împărțit în porții mici și pus în cuptor¹²⁰. Pâinea în formele sale arhaice a fost semnalată în descoperirile arheologice datate la mijlocul secolului al III-lea î.Hr. în situri din Danemarca aparținătoare omului de Grauballe; același tip de dovezi au fost semnalate în locuințele lacustre Glanstonbury (Anglia) sau în așezări de epoca bronzului, din Elveția¹²¹.

În ceea ce privește tranziția spre panificație în Evul Mediu, Adam Maurizio spunea că "nu știe nimic", afirmând totodată că folosirea în alimentație a pâinii dospite se suprapune peste spațiul în care se preparau, pe scară largă, băuturile fermentate, în special berea¹²². Pâinea albă, după "marea ciumă" se consuma în caz de boală, așa cum relatează un jurnal al unei familii bogate din Veneția, în a doua parte a secolului al XIV-lea. În rîndul țăranilor italieni pâinea de grâu curat a fost un aliment consumat în momente speciale¹²³. În

¹¹⁶ Ryszard Kiersnowski, *op. cit.*, p.116

¹¹⁷ Dex online

¹¹⁸ Lucien Febvre, *Nouritures et boissons*, în *Mélanges d'histoire sociale*, nr.5, 1944, p. 75

¹¹⁹ Lucie Bolens, *op.cit.*, p.462

¹²⁰ Ibidem, p.463 - 465

¹²¹ Marin Cârciumar, *Considerații paleoetnobotanice și contribuții la agricultura geto-dacilor în Traco - Dacica* în 1-2/ 1983, p.126-134

¹²² I. Claudian, *op.cit.*, p.26

¹²³ E. Fiume, *Economia e vita private dei Fiorentini nelle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani*, în *Archivio Storico Italiano* III/1958, p.212

Franța pâinea comună în secolul al XV-lea era cea de orz cu puțin grâu, făcută în casă, însă, pentru cei cu dare de mână, în patiserii se prepara pâine albă. Spre deosebire însă, în Anglia orzul a fost înlocuit cu secara, completată în consum cu puțin grâu, rezultând o pâine grosolană, consumată de marea majoritate a populației¹²⁴. Pâinea albă era destul de rară în zorii epocii moderne, cu o tendință de răspândire în rândul claselor inferioare ale Occidentului¹²⁵. Abia între 1750 și 1850, în Europa Occidentală, pâinea albă a obținut o victorie asupra pâinii de amestecuri¹²⁶. Consumul pâinii a ajuns la punctul său culminant în 1880, cu o creștere treptată după această dată¹²⁷.

Ca un studiu de caz, amintim hrana locuitorilor din satul Gévaudan, situat în Masivul Central Francez, ce consta în pâine preparată din secarăși orz. Acest amestec arată nivelul ridicat de sărăcie al țăranilor din acel loc în secolul al XVIII-lea, însă peste o sută de ani orzul va deveni o hrană exclusiv pentru animale, ieșind cu totul din alimentația umană. Specifică era o supă numită *perlé*, ce consta într-o fiertură de orz cu puțin orez și slănină, fiartă timp de 3-4 ore, rezultând o supă răcoritoare foarte apreciată în mijlocul verii de către secerători, în zilele fierbinți de lucru, la masa de prânz¹²⁸. Cum grâul era cultivat în cantități reduse, o altă sursă de făină erau castanele; iar legumele consumate în mod obișnuit erau varza, guliile, morcovii, napii, țelina, salata, păpădia; acestea chiar dacă erau consumate în cantități mici, reușeau suplینirea cu vitamine, dovedindu-și rolul antiscorbutic. Sursele de proteine erau oferite de carnea de porc grasă și sărată, de lapte, unt, brânză; porcii erau îngrășați cu cartofi și zer rămas de la fabricarea brânzei. În a doua jumătate a secolului al XVIII-lea în satul Gévaudan singura schimbare în alimentația țărănească a fost introducerea cartofului¹²⁹. Constatăm că porumbul la acea dată nu e pomenit ca fiind inclus în alimentație, cu toate că era prezent în Europa de peste un secol, însă putem presupune că acesta stătea la originea îmbunătățirii hranei din secolul al - XIX-lea, fiind totodată cauza *decăderii* orzului din alimentația țăranilor din satul amintit.

O altă sursă *dătătoare* de pâine, mai ales în perioadele de instabilitate alimentară, erau întinsele păduri de castani din Europa vestică, din Franța bunăoară. Castanele, în secolul al XIX-lea, se ridicau la gradul de cultură în Franța, ocupând o suprafață de 580.000 hectare, așa cum arată o însemnare

¹²⁴ Elyzhu Asthor, *op. cit.*, p.1045

¹²⁵ Fernand Braudel, *Gramatica civilizațiilor*, vol I, Editura Meridiane, București, (în continuare Fernand Braudel, *Gramatica...*), p.43

¹²⁶ Elyzhu Asthor, *op. cit.*, p.1046 - 1047

¹²⁷ C.-J. Toutain, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, în *Cahiers de l' Isea*, t.5, nr.11, nov. 1971 série AF nr.12, p.1909 - 2049

¹²⁸ René -Jean Bernard, *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII e siècle*, în A.É.S.C., 1969, vol. 24, nr.6, p.1449- 1452

¹²⁹ *Ibidem*, p.1454

din 1852, cu un declin puternic la începutul secolului al XX-lea. În secolele al XVIII –lea și al XIX-lea castanul reprezenta mai mult decât o sursă de hrană aleatorie, fiind o cultură în adevăratul sens al cuvântului, pentru care se plăteau taxe și redevențe, supusă unor reguli de cultivare, asemenea celorlalte culturi. Dincolo de funcția sa de a asigura nevoile locale de subzistență pentru oameni și animale, această cultură a avut multă vreme un caracter comercial și speculativ uneori, fiind un produs comercializat și în orașe. Castanele erau o bogată sursă de carbohidrați, iar după uscare valoarea lor energetică o depășea pe cea a cerealelor, reprezentând totodată o sursă importantă de amidon. Dezavantajul lor era dat de lipsa proteinelor, ce puteau fi completate în alimentație prin consumul de lapte. Ele au un însemnat aport de vitamine B și C și de săruri minerale. Neajunsul unei astfel de culturi era perisabilitatea fructelor, care nu puteau fi păstrate multă vreme, precum cerealele, ci trebuiau consumate în doar câteva luni, dar și că o plantație de castani era productivă după 20 de ani de la plantare¹³⁰. După 1860, și mai cu seamă în prima parte a secolului al XX-lea, culturile de castaniau intrat într-un declin ireversibil, punându-se pe seama lor afecțiuni medicale de genul ulcerului digestiv, dar și datorită utilizării pe scară largă a lemnului de castan în obținerea tananților folosiți în diverse domenii industriale, precum tăbăcăria. „Negativismul” acestei culturi era amplificat de „lenea” țaranului, căruia castanul îi oferea pâinea în mod lesnicios, în dauna terenurilor ce rămâneau necultivate, spunându-i-se „grâu de Corsica” sau „copacul Providenței”. Sigur că, a avea la îndemână un fruct care să fie aliment de bază și să nu necesite o muncă de un an întreg pentru a obține recolta, poate părea că „pâinea de toate zilele” se obținea mult prea ușor. Drept urmare, pe seama existenței pădurilor de castani în Corsica și a unei hrane obținute facil s-au pus, în secolul al XIX-lea, izbucnirile unor revolte țărănești, iar soluția ar fi fost tăierea castanilor și înlocuirea lor cu semănături de grâu¹³¹.

În Albania de Jos, la începutul secolului al XVII-lea, țărani „nu mâncau pâine, pentru că nu știau frământa”, ci consumau așa numita – *galambochy*, *calamboche* – o pâine nedospită din făină de sorg („grâu barbar”), coaptă în cenușă, având aspectul unor biscuiți, fiind considerată „un aliment foarte rău”, după opinia unui observator francez al vremii. Pâinea albaneză era de slabă calitate; chiar și în orașe se consuma puțin grâu, astfel cinci sau șase mii de oameni consumau 1000 – 2000 de sarcini de grâu. În Moravia se cultiva grâu, mei și sorg, din care făceau pâinea ce constituia principalul aliment al țărănimii la sfârșitul secolului al XVIII-lea¹³². În alte părți ale Europei, precum orașele italiene din Siena, Sicilia și Piemont, între secolele al XV-lea și al XVIII-lea rațiile

¹³⁰ Ariane Bruneton- Governatori, *Alimentation et idéologie: le cas de la châtaigne*, în A.É.S.C., 1984, vol. 39, nr. 6, p. 1161 – 1162

¹³¹ *Ibidem*, p.1163 –1166

¹³² Traian Stoianovich, George C. Haupt, *Le maïs arrive dans les Balkans*, în A.É.S.C., 1962, vol. 17, nr. 1, p.85

de pâine erau între 500 și 800 grame zilnic, reprezentând cam o 1600 de calorii, din presupusul total de 2000 de calorii zilnice din vremurile normale și nu din cele de criză alimentară¹³³. În Sicilia pâinea era făcută din grâu curat sau din grâu amestecat cu orz, și doar în Calabria, la nord de Sicilia, se consuma pâine din secară și din făină de castane. Grâul dur (*triticum durum*) a fost cel mai cultivat, datorită consumului său de către țărani în secolul al XVI-lea; în Sicilia din grâu se făcea nu doar pâine, ci și paste – produs de influență arabă; pastele, în ciuda faptului că erau amintite în diferite scrieri, încă din secolul al XII-lea, erau apanajul clasei înstărite, devenind marfă de export pentru regiunile mai nordice ale Italiei. De altfel în Napoli, la începutul secolului al XVI-lea, se interzicea prepararea lor în perioadele cu grâu puțin, de foamete sau de război, când prețul pastelor era de trei ori mai mare decât al pâinii¹³⁴.

2.2. Creșterea animalelor. Importanța consumului de carne în spațiul european.

Ocupația de creștere a animalelor a fost favorizată de un relief de munte și dealuri înalte, extinse ca suprafață pe întreg arealul european. S-a dezvoltat un habitat pastoral, ceea ce a făcut ca viața economică a masivelor muntoase, în evul mediu, să se bazeze în mare măsură pe creșterea oilor în Spania, în Alpii Provensali, Italia, Grecia, Albania, Dalmația, Bulgaria, România, Rusia meridională, Crimeea. Impactul economic al creșterii oilor a atins apogeul în Anglia secolelor al XVIII –lea și al XIX-lea, în perioada revoluției industriale, cu rol major în dezvoltarea industriei postavului. În restul continentului creșterea intensivă a vitelor a înlocuit treptat creșterea extensivă a oilor¹³⁵.

Dar nici oile și nici vitele nu definesc principala sursă de carne în Europa, ci porcul, un animal prolific, ce avea capacitatea de a se înmulți într-un an ca niciun alt animal, fiind principala sursă de carne a populației europene. În antichitate, grecii și romanii apreciau carnea de porc, iar cei asupra cărora și-au impus dominația au împrumutat aceleași deprinderi ce țin de sentimentul de superioritate al cuceritorului. În Europa, venirea creștinismului nu a influențat în mod negativ consumul cărnii de porc, ci dimpotrivă, noua religie a știut să-i accepte pe noii adepți, cu întreaga lor încărcătură culturală păgână. Nu același lucru s-a întâmplat în Orientul Mijlociu, unde islamul a eliminat din alimentația popoarelor carnea de porc, înlocuind-o cu cea de oaie¹³⁶.

Cât privește ritmul de creștere, rasa de porc negru, spre exemplu, crescută în pădurile din sudul Spaniei câștiga un kilogram în greutate, la 10 kilograme de

¹³³ Massimo Livi Bacci, *op.cit.*, p.60– 61

¹³⁴ Massimo Montanari, *op. cit.*, p.137 – 139

¹³⁵ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.22 – 23

¹³⁶ Elyzhu Asthor, *op cit.*, p.1045

ghindă consumată; spre comparație, în stabulație, aceeași rasă se îngrășa cu un kilogram, la trei kilograme de boabe consumate. Așa încât un exemplar crescut în pădure ajungea la o greutate de 160 de kilograme în aproximativ doi ani, iar în timpurile moderne o astfel de greutate se obține într-un an de stabulație¹³⁷. Avantajul creșterii porcilor prin ghindărit era că pădurea de stejar nu necesita o îngrijire propriu zisă din partea țăranilor, dar și că în secolul al XV-lea aceasta nu aparținea nimănui. Porcii crescuți în păduri aveau un preț mai ridicat decât cei crescuți în stabulație, aceștia din urmă fiind considerați de calitate inferioară¹³⁸. Erau ținuți chiar și trei ani la ghindărit, înainte de a fi vânduți, dorindu-se punerea pe piață a unei cărni speciale, prin creșterea lor în pădurile de stejari și pe pășuni; dovada valorii și aprecierii cărnii de porc e faptul că în secolul al XV-lea trei bucăți mari de șuncă au făcut parte din zestrea unei fete la măritiș, iar specialități de cărnații de tip gourmet sau fricandeaux erau costisitori pentru oamenii de rând¹³⁹. S-a creat, astfel, un sistem pastoral al porcilor, ce „pășteau ca oile”, fiind crescuți în turme și duși la ghindă în păduri. În secolul al XVI-lea țăranii aveau câte două, trei sau patru animale, formând turme de porci ce necesitau tocmirea de paznici, așa-numiții *porcari*¹⁴⁰.

Neajunsul ghindăritului consta în faptul că nu întotdeauna cantitatea de ghindă era aceeași, existând ani în care stejarii nu produceau sămânță. În acest caz, dacă fondul forestier permitea, porcii puteau fi crescuți cu castane. Mari crescători de porci erau pe alocuri morarii, aceștia având posibilitatea de a -i îngrășa, cu făină din cereale, într-un timp scurt. Mai târziu, în secolul al XVIII-lea generalizarea culturii cartofului a dus la noi posibilități în această ramură a zootehniei, metoda fiind practică în Europa Occidentală, iar ulterior și în partea estică a continentului (de exemplu în Ungaria). Cu toate acestea, carnea de porc nu abunda pe masa țăranilor, unde un animal de acest tip era consumat de câte două familii în secolul al XVIII-lea¹⁴¹. Carnea de porc se consuma de regulă în timpul sărbătorilor sau cu alte ocazii speciale¹⁴². În cursul săptămânii obiceiul era de a nu se consuma carne, ci doar duminica se mânca puțină slănină. Așa reiese dintr-o comparație a hranei țăranilor săraci cu a celor înstăriți din Europa vestică: „cei săraci consumau pâine de seară, cartofi, sare, oțet, cafea; cei înstăriți aveau pe masă, în completare, slănină și iaurt¹⁴³”.

În secolele XIV și al XV -lea, țările germanice erau mari consumatoare

¹³⁷ Jean - Jacques Hermandinger, *Faut - il "démythifier" le porc familial d'Ancien Régime?*, în A.É.S.C., 1970, vol. 25, nr.6 (în continuare Jean - Jacques Hermandinger, *Faut - il "démythifier"...*), p.1751

¹³⁸ Louis Stouff, *Ravitaillement et consommation à Carpentras...*, p. 1445 - 1446

¹³⁹ Jean - Jacques Hermandinger, *Faut - il "démythifier"...*, p.1748

¹⁴⁰ *Ibidem*, p.1756

¹⁴¹ *Ibidem*, p.1747

¹⁴² Elyzhu Asthor, *op.cit.*, p.1048

¹⁴³ Jean - Jacques Hermandinger, *Faut - il "démythifier" ...*, p.1174 - 1758

de carne; cantitățile considerabile raportate la numărul populației arată că o mare parte din locuitorii acestora aveau acces la acest produs, ajungând ca și clasele sociale cele mai sărace să treacă de la o alimentație pur vegetală la o alimentație normală, cu proteină animală. După „marea ciumă” din secolul al XIV-lea, pe fondul abandonării terenurilor, care s-au transformat în pășuni de mari dimensiuni, creșterea animalelor și implicit consumul de carne s-a intensificat, ajungând, în Evul Mediu târziu, să fie în Germania, într-un an de 100 de kilograme de carne pe locuitor. În secolele următoare consumul a cunoscut un declin, ajungând ca la începutul secolului al XIX-lea, în același spațiu german, să se raporteze un consum anual de câte 14 kilograme de carne pentru un locuitor, o situație similară existând în cea mai mare parte a Europei¹⁴⁴. În regiunile cu tradiție în creșterea animalelor consumul de carne s-a menținut la un nivel relativ ridicat, precum în Anglia, Flandra, Tirol, Suedia sudică, Elveția, Danemarca¹⁴⁵. În Europa occidentală, acesta a fost sporit și prin intermediul importurilor de vite din estul Europei, destinate consumului de carne. Erau duse acolo animale pentru consum din țările dunărene, pentru a satisface necesarul de carne al venețienilor, iar din alte părți ale Europei de est, ajungeau vite, prin Ungaria și Moravia, până la Nuremberg încă din secolul al XV-lea¹⁴⁶.

În Franța, în Carpentras, din regiunea Provence, numărul mare al măcelăriilor îi face pe istorici să susțină că acolo exista un consum mare de carne; într-un studiu numit „*Ménaquier de Paris*”, publicat la Paris în 1846, cu referire la date din secolul al XV-lea, cele mai multe rețete aveau în compoziția lor carne de vită proaspătă și conservată, carne de mânzat, de oaie și de vânat. Astfel, în Paris, într-o săptămână se vindeau 3080 de oi, 514 boi, 306 viței, 600 porci¹⁴⁷. S-a constatat că un consum ridicat de carne era caracteristic doar unui habitat urban, pe când în cel rural carnea se consuma cu multă cumpătare. Comparativ, într-o măcelărie rurală, în trei cazuri pe an se sacrifică câte un bou, și, în mod obișnuit, de Crăciun și de Paști; o bucată de carne de oaie se putea cumpăra o dată pe săptămână, iar mieii se sacrificau uneori de Paști; porcii erau sacrificați în gospodărie și consumați pe timpul iernii; în afară de sărbătorile amintite, carne de vită se mai putea cumpăra, în cele mai bune cazuri, o dată sau de două ori în restul anului. Din punct de vedere al calității, cea mai apreciată carne ar fi fost cea de oaie, în detrimentul celei de vită al cărei preț pe kilogram era, dacă ne referim la Anglia, cu un penny mai mic; carnea de porc era considerată nesănătoasă, mai cu seamă în timpul verii, dar era la mare căutare în lunile noiembrie și decembrie, când slănina era foarte apreciată¹⁴⁸.

În aceeași regiune din Provence amintită mai sus, regimul de sacrificare

¹⁴⁴ Massimo Livi Bacci, *op. cit.*, p.62

¹⁴⁵ *Ibidem*, p.63

¹⁴⁶ Louis Stouff, *Ravitaillement et consommation à Carpentras...*, p.1431

¹⁴⁷ Elyzhu Asthor, *op.cit.*, p.1048

¹⁴⁸ Louis Stouff, *Ravitaillement et consommation à Carpentras...*, p.1442

a animalelor într-un an era stabilit, în mediul urban în funcție de preferința consumatorilor: din aprilie până în iunie în măcelării se găsea carne de miel ori ied, de oi sau capre și câte un porc pe săptămână; din iulie până în septembrie se vindea, cu preponderență, carnea de bovine – boi, vite, juninci mai puțin, preferați fiind vițeei (în secolul al XV-lea carnea de vițel era o raritate, deoarece aceste animale nu se sacrificau, fiind ținute pentru jug); în decembrie carnea de porc ajunge să fie cumpărată în cantități semnificativ egale cu celelalte feluri de carne, iar în Postul Mare preponderent se sacrificau miei înainte de Paști. Vitele erau sacrificate doar dacă dădeau semne de oboseală din cauza bătrâneții, de boală sau dacă proprietarii aveau neapărată nevoie de bani. Perioada lor optimă de vânzare era toamna târziu, după ce lucrările de arat au fost făcute, înainte de a intra animalele în grajduri, pentru a fi hrănite în stabulație¹⁴⁹. Dar în secolul al XVIII-lea „revoluția furajelor” și despăduririle au dus la creșterea bovinelor cu mai mare succes. Deficitul sau abundența de furaje influențau în mod direct cererea și oferta de carne. Anii cu deficit major de furaje îl silesc pe țaran să vândă sau să sacrifice animalele, fapt care dictează un preț scăzut al cărnii la consum. În anii cu furaje suficiente, prețul cărnii crește, deoarece țaranul se desparte greu sau chiar deloc de animalele cu care își lucrează pământul¹⁵⁰.

În mediul nobiliar consumul de carne îl depășea pe cel de cereale. Gastronomi aristocrată, precum cea caracteristică bucătăriei vicontelui de Turenne la 1532, consta în diversitatea cărnii consumate – de porc, de mânzat, de vită, de miel, de capră, de păsări, pește sărat, pește proaspăt, raci și broaște. Produsele lactate, untul și brânza erau consumate în cantități mari, în detrimentul legumelor¹⁵¹. În dieta Arhiepiscopului de Arles predomina carnea de oaie și de păsări de curte; peștele și ouăle reprezentau sursa de grăsime din zilele de fruct¹⁵². În secolul al XVII-lea, la reședința lui Mazarin, în anul 1656, carnea atinge uriașul procent de 67,7% din totalul caloric, respectiv 67,3% în anul următor. Ca un exemplu de necesități pentru o cină în reședința sa, Mazarin înfățișează un tablou al alimentației de lux și al gustului rafinat: supă de clapon, șase kilograme de carne, nouă kilograme de carne de vită, patru kilograme de carne de oaie, douăzeci și patru de picioare de oi, un porc, doi iepuri, cincizeci de pâini, opt feluri de fructe. Transpuse în energie calorică, se înregistrau 6000 de calorii pe persoană, o supraabundență suspectată de către istorici că ar fi doar în registrele contabile, pentru a putea sustrage sumele aferente necesarului de hrană din visteria statului. Un exemplu similar e dieta unei școli, între 1639 și

¹⁴⁹ *Ibidem*. p.1439

¹⁵⁰ Ane – Marie Piuze, *Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle*, în A.É.S.C., 1970, vol. 30, nr. 2-3, p.575

¹⁵¹ Joseph Goz, Bartolomi Bennansar, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe et XIXe siècle*, în A.É.S.C., 1975, vol 30, nr.2-3, p.407

¹⁵² Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XV siècles*, Paris, 1970 (în continuare Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence ...*), p.154

1640, unde regimul caloric era supraestimat la 6000 sau chiar 8000 de calorii pe zi pentru o persoană, mult mai mult decât necesarul caloric al unui muncitor din timpurile moderne¹⁵³; la fel de impresionante erau și cele 5000 de calorii pe zi pe care le consuma un student al colegiului Boromeo din Pavia¹⁵⁴. Regimul unei zile de post într-o mănăstire catolică nu scădea sub 3000 de calorii; însă baza alimentară nu era carnea, ci cerelele completate cu pește, ouă, brânză, unt, dar și cu migdale, zahăr sau struguri¹⁵⁵. Chiar în condiții de restricție alimentară, dieta de post într-o mănăstire catolică era mai mult decât îndestulătoare, în comparație cu alimentația de post a țăranilor români (desigur, aceștia erau de religie ortodoxă), în care produsele animaliere erau interzise cu totul.

Odată cu accelerarea procesului de industrializare, orașele au devenit mari consumatoare de carne prin aportul dat de consumul muncitorilor și prin necesarul caloric de proteine în condiții grele de muncă. În orașele nord-italiene, burghezia consuma multă carne de porc, de vită, de vițel și de pasăre, și prea puțină de ovine sau caprine. La sfârșitul secolului al XVIII-lea, în Olanda carnea cea mai consumată era cea de porc, completată cu pește, în special hering¹⁵⁶, iar în secolul al XIX-lea, în Franța urbană raportul consumului de carne era împărțit pe zone, în nord consumându-se cu preponderență carne de vită, iar în sud predominând carnea de porc; ovinele erau consumate în sud-estul Franței, într-o regiune restrânsă¹⁵⁷.

În secolul al XIX-lea consumul de carne a crescut în special datorită factorului de progres în agricultură, care a stat la baza ridicării standardului de viață al societății din țările vestului european. Dar imaginea consumului de carne e mult mai clară pentru orașe, unde mulțimea documentelor privind principalele produse alimentare face ca analiza consumului mediu să fie posibilă în centrele urbane. Măsurarea consumului de carne în mediul rural e dificil de realizat, din lipsa documentelor care să arate regimul tăierilor de animale, știindu-se, însă, că în sate cea mai frecvent consumată era carnea de porc și de păsări de curte¹⁵⁸. Așa încât, pentru mediul rural rămâne de cercetat alimentația, ca o variabilă, prin prisma prețurilor de piață sau a registrelor de dijmă. Așadar consumul de carne în sat ține mai degrabă de obiceiuri alimentare, de tradiții și sărbători, când se impunea restricții datorită unei mentalități colective. Această insuficiență de informații vine oarecum și din mentalitatea vremii, când țăranul era privit strict prin prisma redevențelor pe care le avea de plătit, neinteresând pe nimeni ce,

¹⁵³ Pierre Couperie, *Régimes alimentaires dans la France du XVII^e e siècle* în A.É.S.C., 1963, vol. 18, nr.6, p.1134

¹⁵⁴ Massimo Livi Bacci, *op.cit.*, p.58

¹⁵⁵ Pierre Couperie, *op. cit.*, p.1134

¹⁵⁶ Jean- Jacques Hermandiquier, *Note sur l'alimentation ...*, p.820

¹⁵⁷ Gabriel Désert, *Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIX^e siècle*, în A.É.S.C. 1970, vol. 30, nr.2-3, p.527

¹⁵⁸ *Ibidem*, p.520

cât și cum mânca. În toată Europa, țăranul era privit ca un om *grosolan*, care mânca prost, dar acest lucru se întâmpla din vina lui, deoarece consuma alimente de asemenea, *grosolane și alterate, din dorința de a face economie*¹⁵⁹.

3. Fenomenul de aculturație cu alte civilizații – americană și orientală.

3.1. Culturile americane – porumbul și cartoful.

Secolul al XVIII-lea a însemnat, din punct de vedere alimentar, un real progres prin aducerea de pe continentul american a porumbului și a cartofului. "Revoluția" creată de porumbul venit din lumea nouă a fost cu siguranță una de mari proporții pentru o Europă frământată de perioade de foamete, care reveneau la intervale de secole sau chiar mai puțin, devenind parte din structura vieții cotidiene¹⁶⁰. În privința *migrării* porumbului din teritoriul său de baștină, America de Sud și Centrală, istoricul Traian Stoianovich pune în discuție momentul adaptării lui în culturile agricole europene și asiatice. Având la baza studiului său alte lucrări similare, el vorbește despre răspândirea porumbului sau „a unei plante foarte asemănătoare cu acesta” în spațiul asiatic, la începutul secolului al XVI-lea (China, Tibet, India, Filipine, Malaysia)¹⁶¹. În Europa, noua cultură și-a făcut apariția la sfârșitul secolului al XV-lea și începutul secolului al XVI-lea, fiind prezentă între culturile din Spania și Portugalia. În Italia de nord-est, la sfârșitul secolului al XVI-lea cultivarea porumbului era o realitate economică, porumbul ieșind de sub tutela grădinilor, ajungând la statutul de cultură de câmp. Era de altfel considerat "bun și hrănitor" mai ales în anii în care grâul nu reușea să producă pentru câte guri avea de hrănit¹⁶². Prezența porumbului în Franța, din perspectiva nomenclaturii sale, e pusă pe seama a două dicționare care datează din secolul al XIX-lea, acestea lansând ipoteza dublei direcții de pătrundere. Astfel că, în partea mediteraneană a țării, în Provence, multiplele denumiri pentru porumb sugerează importul pe filieră orientală (*blad - amar, blad-mare, blad - turc, blad -de - Turquia, blad- de- Barbarie sau indoun, blad - de -l'Indo*), iar în Franța atlantică terminologia locală pentru porumb indică împrumutul din țara vecină, Spania (*blad-d'Espagno, blespagno sau blé*

¹⁵⁹ Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 144-145

¹⁶⁰ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*, vol. I, p.74

¹⁶¹ Traian Stoianovich, *Le maïs*, în A.É.S.C, 1951, vol. 6, nr.2, (în continuare Traian Stoianoch, *Le maïs...*) p.190

¹⁶² Massimo Montanari, *op.cit.*, p.132

d'Espagne)¹⁶³. Prima supoziție, cea a intrării porumbului pe filieră turcească în rândul culturilor din Franța e neveridică, deoarece în teritorii mult mai apropiate de Imperiul Otoman e amintit abia în prima parte a secolului al XVII-lea. În Balcani porumbul nu a pătruns în aceeași perioadă în toate zonele, fiind cultivat mai întâi în Turcia, în Anatolia în timpul secolului al XVII – lea. Nu se cunoaște cu exactitate pătrunderea lui în Bulgaria, în Tracia sau în Macedonia. În partea de est a Peninsulei Balcanice cultura porumbului s-a răspândit pe filieră turcească, fapt favorizat și de aparținerea acestor teritorii la Imperiul Otoman. În Balcanii de vest există probabilitatea ca porumbul să fi venit din direcția germană sau italiană, prin Croația, răspândindu-se apoi în Macedonia și Albania, în Serbia, Bosnia și Moravia. În Bosnia și Serbia porumbul ar fi pătruns pe filieră croată la sfârșitul secolului al XVII –lea și începutul secolului al XVIII –lea. Toate aceste „trasee” de difuziune a noii culturi sunt mai degrabă ipoteze, ele neputând fi bazate pe dovezi concrete. În Croația porumbul a fost atestat documentar în 1611, iar terminologia atribuită lui de către croați a fost cea de *kukuruz* (ce în limba slavă înseamnă *turc*), termen propriu de altfel, lumii slave. În Ungaria terminologia „*tengeri*” are sensul de „*semințe de mare*” sau „*mei de mare*” sau „*grâu de mare*”¹⁶⁴. Răspândirea porumbului în regiunea Balcanilor a fost lentă, din moment ce în Bosnia nu e amintit în documente înainte de primele decenii ale secolului al XVIII-lea. De altfel nici geograful turc Evlia Celebi nu a întâlnit porumbul în călătoriile sale, din 1660 și 1664, făcute prin spațiul bosniac¹⁶⁵.

După a doua jumătate a secolul al XVII-lea, dar mai intens în secolul al XVIII-lea porumbul intră în monocultură în spațiul balcanic, ajungând să fie exportat, din Albania spre Franța, în 1716, așa cum notează o corespondență franceză, în care este numit „grâu turcesc”. În Albania, a luat numele sorgului (*galambochy*, *calamboche*), principala plantă ce asigură „pâinea” populației de acolo¹⁶⁶. În a doua parte a secolului al XVIII-lea porumbul, a ajuns să fie alimentul de bază al muntenegrenilor. Între 1784 și 1787, Beaussier, consulul general al Franței în Moravia, investiga cultura porumbului în Peninsula Balcanică, iar din cercetările sale a putut stabili doar că semințele de porumb au fost aduse în Albania din Muntenegru¹⁶⁷.

În Bulgaria, după istoricul N. Kondov, porumbul nu ar fi fost amintit înainte de sfârșitul secolului al XVIII-lea, căci prima sa mențiune documentară datează

¹⁶³ Traian Stoianoch, *Le maïs ...*, p.191, cele două dicționare din secolul al XIX-lea sunt: Frédéric Mistral, *Lou tresir dón Felibrige ou Dictionnaire provençal – français*, 1878 și respectiv S.J. Honnorat, *Dictionnaire provençal- français ou Dictionnaire de la lanque d'oc ancienne et moderne*, 1848.

¹⁶⁴ Traian Stoianovich, *Le maïs dans le Balkans...*, p.1032

¹⁶⁵ Troian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.84

¹⁶⁶ Traian Stoianovich, *Le maïs dans le Balkans ...*, p.1028

¹⁶⁷ Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.87

din 1793. Însă nu e posibil ca într-o zona ca cea a Mării Negre, unde porumbul a apărut în secolul al XVII –lea, în Bulgaria el să fi fost cultivat cu aproape 200 de ani mai târziu – „Deci o apreciere corectă cere prudență în emiterea unor ipoteze în acest sens”¹⁶⁸. Lipsa porumbului din relatările vremii, referitoare la spațiul bulgar, e pus pe seama faptului că „era ascuns în grădini, departe de drumurile pe care circulau străinii”, dar și datorită dezinteresului manifestat de Imperiul Otoman pentru această cereală, care nu era avantajos să fie cultivată în monocultură, așa cum se proceda cu grâul¹⁶⁹.

„Disputele” istoriografice legate de răspândirea porumbului nu au ocolit regiunea Mării Negre, lansându-se și ipoteza aducerii lui aici de către comercianții venețieni sau genevezi. Această teorie este împărtășită de istoricii ruși care, susțin că porumbul a fost adus în secolul al XVI în porturile Mării Negre și a început să fie cultivat în regiunile vestice ale Georgiei, unde a devenit monocultură, iar de acolo ar fi fost împrumutat de turci. O altă direcție de pătrundere a porumbului pe aceeași filieră venețiană, ar fi fost dinspre Slovenia, Ungaria și Principatele Dunărene¹⁷⁰. Argumentul pentru varianta turcă, pe lângă cel lingvistic, propriu lumii slave (*kukuruz*), ar fi și că între secolele al XV-lea și al XIX-lea economia țărilor balcanice era controlată de turci, care puteau cumpăra cereale din țările suzerane Imperiului Otoman, la prețuri avantajoase. Din actele economice reiese că turcii nu „agreau” porumbul, acesta nefiind consemnat în registrele comerciale decât în cantități mici, împreună cu meiul; cele două cereale erau cumpărate la un preț sensibil egal, dar mult mai mic decât prețul grâului; tocmai acest fapt îi făcea pe țărani din țările balcanice să îl cultive, pentru a –l păstra în vederea consumului propriu¹⁷¹. Beneficiile cultivării porumbului au fost sporite de aportul de proteine și grăsime dat de alte două plante care l-au însoțit în cultură – fasolea și dovleacul¹⁷². Nici o altă cultură nu vine cu un așa avantaj asupra terenului pe care e cultivată; fasolea sursă importantă de proteină vegetală în alimentația umană, găsește în porumb suportul optim de creștere; dovleacul, prin tendința sa de creștere pe orizontală în același spațiu, aduce un plus de diversitate în alimentația umană, prin aportul de grăsime vegetală, respectiv al uleiului obținut prin presarea semințelor sale¹⁷³.

O altă plantă importantă în istoria omenirii este cartoful. În drumul său spre masa consumatorilor de rând din Europa a avut un parcurs anevoios și de durată lungă, dacă ne gândim că a fost cultivat întâi și întâi în grădinile botaniștilor occidentali la sfârșitul secolului al XVI-lea, dar abia la începutul secolului

¹⁶⁸ *Ibidem*, p.88

¹⁶⁹ Traian Stoianovich, *Le maïs dans le Balkans...*, p.1028

¹⁷⁰ Troian Stoianovich, George C. Haupt, *op.cit.*, p.91

¹⁷¹ *Ibidem*, p.92

¹⁷² Traian Stoianovich, *Le maïs dans le Balkans...*, p.1029 – 1030

¹⁷³ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă ...*, vol.I, p.221

al XIX-lea s-a făcut cunoscut în întregul continent. Cartoful a întâmpinat o atitudine reticentă, ca nicio altă plantă nou venită, și asta s-a datorat aspectului său diform, care le amintea oamenilor de excrescențele leproșilor și de petele negre ale ciurmaților; în Albania cartoful era numit „aliment blestemat, ce se ascunde în măruntaiele pământului”¹⁷⁴. Chiar dacă, mai târziu, cartoful, s-a dovedit folositor în timp de foamete, încercările sale de a se impune „au fost fluierate și au devenit ridicole”¹⁷⁵. Nici biserica nu l-a ajutat prea mult în a deveni mai popular, asemuindu-l cu mărul cel aducător de păcat, sau, mai mult, condamnându-l pentru că nu era amintit în Biblie¹⁷⁶. Dar se pare că această atitudine a bisericii nu a fost unanimă, deoarece cartoful, de la statutul său experimental, a trecut în cultură în grădinile mănăstirești din Anglia, de unde s-a răspândit apoi în Franța, fiind cultivat în câmp liber în Flandra, în jurul anului 1670, când era menționat în registrele de dijmă¹⁷⁷. În aceeași perioadă el s-a răspândit în Alsacia și Lorena, iar în Irlanda țăranii l-au primit cu simpatie, devenind o plantă esențială în dieta lor¹⁷⁸. Prezența cartofului în registrele de dijmă însemna că se cultivă un produs bun de dijmuit, și că folosea ca hrană atât țăranilor, cât și nobililor¹⁷⁹.

Asemenea porumbului, cartoful a fost „un aliment ce s-a răspândit sub presiunea foamei” provenită de conflicte, precum „războiul de șapte ani” (1756-1763) și de foametea din 1770 – 1772, care au grăbit răspândirea sa în teritoriile nemțești¹⁸⁰. Ascendența cartofului e vizibilă în Germania, între 1775 și 1795, când consumul zilnic a crescut de la 250 gr. de cartofi pe cap de locuitor, la 400 gr., iar în 1801 ajungând la 800 gr. pe cap de locuitor¹⁸¹.

Sușinătorul cel mai feroce al cultivării cartofului, ca o alternativă pentru crizele alimentare, a fost farmacistul Antoine Augustin M. Parmentier, care, aflat chiar în timpul războiului de șapte ani prizonier în Prusia, a constatat beneficiile acestei plante asupra sistemului alimentar țărănesc. El și-a susținut teoria atunci când Academia din Besançon a inițiat un concurs printre oamenii de știință, al cărui subiect era „să numească alimentele vegetale ce pot înlocui pe timp de foamete plantele de cultură care în mod normal sunt folosite în alimentația omului”. Parmentier a câștigat acea cursă cu lucrarea numită *Mémoire sur les végétaux nourissants*, unde a elogiat proprietățile nutritive ale cartofului¹⁸².

¹⁷⁴ Traian Stoianovich, *Les maïs dans le Balkans ...*, p.1026

¹⁷⁵ Fernand Braudel, *Jocurile schimbului...*, vol.I, p.303

¹⁷⁶ Titus Catelly, *Cartoful, banalitate sau miracol?*, București, 1988, p.54-55

¹⁷⁷ Marcel Morineau, *La pomme de terre du XVIII – e siècle*, în *A.É.S.C.*, 1970, vol.25, nr.6, p.1767

¹⁷⁸ Fernand Braudel, *Structurile ...*vol.I, p.189; Massimo Montanari, *op.cit.*, p. 134

¹⁷⁹ Marcel Morineau, *op.cit.*, p.1770

¹⁸⁰ Massimo Montanari, *op.cit.*, p. 133

¹⁸¹ Marcel Morineau, *op.cit.*, p.1770

¹⁸² Titus Catelly, *op.cit.*, p.58, Massimo Montanari, *op.cit.*, p. 133

După ce în Europa intrase cu un secol în urmă, stând mult prea mult în grădini, unde era cultivat în mod experimental, spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, în dietele occidentale, cartoful avea o marjă de consum de 40% în defavoarea cerealelor. Acest lucru a fost posibil datorită eficacității noii culturi, care avea capacitatea de a hrăni de cinci ori mai mulți oameni decât grâul, avantaj venit din faptul că avea o adaptabilitate remarcabilă la zone nefavorabile altor culturi; celor săraci le-a dăruit impresia de prosperitate și de îndeustulare¹⁸³. Intrarea cartofului în alimentația cotidiană a devansat serios folosirea celorlalte legume autohtone din dieta populației sărace a Europei¹⁸⁴. Între plantele tradiționale și cele nou venite s-a instituit o concurență acerbă, cu izbânzi și de o parte și de alta. Statutul cartofului în mentalitatea europeană a fost multă vreme acela de „buruiiană”, fiind încadrat în culturile secundare, alături de hrișcă și de porumb. De exemplu, regiunea Normandiei, propice culturii de hrișcă, a manifestat o atitudine de rezistență în fața cartofului. Pe lângă aspectul său deloc îmbietor, cartofului i se mai reproșa faptul că nu era panificabil, chiar dacă la început Parmentier îl recomanda ca fiind capabil să dea și pâine, în anumite condiții¹⁸⁵, sau chiar să se prepare din el alcool. Dacă în primul caz timpul a dovedit incapacitatea plantei în discuție, în cel de-al doilea caz, al alcoolului, reputatul farmacist a fost pe calea cea bună, deoarece e de notorietate astăzi că toate țările nordice, dar și altele produc alcool din cartof¹⁸⁶.

Așa cum am mai spus, importanța cartofului a crescut atunci când societățile se aflau în impas, în timpul războaielor și frământărilor secolului al XVIII-lea, când a fost nevoie de hrană ușor de pregătit și de cultivat, dar și care putea egala caloric pâinea. Psihologia împământării culturii cartofului a fost diferită, societățile privindu-l prin prisma stării economice în care se aflau. Poziția sa a fost pendulatoare între statutul de „buruiiană”, acolo unde nu se ridica la pretențiile unei lumi consumatoare de pâine, și cel de „trufe”, atunci când alunga foamea¹⁸⁷. A câștigat din ce în ce mai mult teren în cultură, ajungând, între 1740 și 1750, ca în Europa occidentală să fie cultivat intensiv în culturile de câmp. Cartoful a început să completeze în mod real pâinea în alimentație la sfârșitul secolului al XVIII-lea, așa cum reiese din studierea unor documente privitoare la cultura sa în Olanda¹⁸⁸.

În istoriografia occidentală, pe seama cartofului a fost pusă creșterea demografică explozivă a secolului al XVIII-lea, când în unele țări populația a crescut cu peste 50 % sau chiar 100%. E cazul Țărilor de Jos, unde creșterea demografică era de 100%, în Germania fiind de 80%, în Anglia de 50%, în Suedia

¹⁸³ Marcel Morineau, *op.cit.*, p.1767

¹⁸⁴ Jean – Jacques Hermandinger, *Faut – il “démithifier” ...*, p.1758

¹⁸⁵ Massimo Montanari, *op.cit.*, p. 135

¹⁸⁶ Titus Catelly, *op.cit.*, p.63

¹⁸⁷ Marcel Morineau, *op.cit.*, p.1775

¹⁸⁸ Jean- Jacques Hermandiquer, *Note sur l'alimentation ...*, p.819

de 40%, în Franța de 31%¹⁸⁹. Cu siguranță, această plantă a îndeplinit rolul de factor al creșterii demografice, concurând alte circumstanțe favorabile, precum progresul în medicină, igiena, industrializarea etc.

Din *lumea nouă* amerindiană au venit, așadar, definitiv plantele care au modificat pentru totdeauna alimentația europeană. Din același loc, dar cu un impact mult inferior plantelor amintite, face parte și planta cacao, ce însemna un aliment dar și o băutură totodată, care a dat naștere, în locurile sale de baștină, unei civilizații aproape la fel de importantă precum cea a ceaiului, în Asia. Ciocolata obținută din cacao era o băutură aflată la rang înalt în cultura Maya, în perioada 500 – 800 î.d. Hr., așa cum reiese din mărturiile arheologice. Multe vase erau pictate cu elemente ce indică un respect deosebit al băștinașilor pentru ciocolată ca băutură sau pentru plantațiile de cacao¹⁹⁰. Însăși denumirea originală *ka - ka - wa* e prezentă în textele hieroglifice sau în decorațiile vaselor ceramice maiase și aztece. În locurile sale de baștină, ciocolata era o băutură consumată în timpul unor sacrificii aduse zeilor; considerată medicament, era și băutură folosită în ceremonialurile religioase și nupțiale, atribuindu-i-se însușirea de „hrană a zeilor”¹⁹¹. Venită în Europa, inchiziția a considerat-o băutură a desfrâului, atitudine preluată de evrei, dar și de musulmani în Asia, care pedepseau consumul acestei băuturi atât de incitante, asemuită cu păcatul însuși¹⁹². A ajuns în Europa mai întâi în Spania, în jurul anului 1520, sub formă de turte și tablete¹⁹³, obținând statutul de medicament, precum ceaiul și cafeaua, fapt care i-a conferit un oarecare succes în rândul europenilor cu dare de mână¹⁹⁴. În secolul al XIX-lea, medicul Thomas J. Graham includea, chiar și în tratamentul celor mai puțin înstăriți, leacuri ce aveau în componența lor cacao. În 1846, Auguste Saint – Arroman, într-o lucrare păstrată în manuscris, dar foarte populară la acea vreme – *Coffe, Tea and Chocolate: Their Influence upon the Health, the Intellect and the Moral Nature of Man*, recomanda ciocolata ca parte în „tratamente medicale și de vindecare”. Asocierea ciocolatei cu zahărul a venit din același motiv, ca tratament pentru anumite afecțiuni, în secolul al XIX – lea crezându-se în puterea sa de sporire a longevității. Teoriile despre beneficiile medicale ale ciocolatei au continuat și în primul deceniu al secolului al XX-lea¹⁹⁵. Chiar și în sfera religioasă, ea a reușit să pătrundă ca „băutură de post” în dieta călugărilor iezuiți, însă la scară socială nu a devenit un fenomen de masă¹⁹⁶.

¹⁸⁹ Marcel Morineau, *op.cit.*, p.1765

¹⁹⁰ Louis Evan Grivetti, Howard – Yana Shopiro, *Chocolate – History, Culture and Heritage*, Texas, 2009, p.3

¹⁹¹ *Ibidem*, p.21 – 33

¹⁹² Nikita Harvich, *Histoire du chocolat*, Paris, 1992, după Wim Klooster (recenzie) în *Research Institute for History*, Leiden University, 1993, p.121

¹⁹³ Fernand Braudel, *Structurile ...*, vol. I, p.290

¹⁹⁴ Nikita Harvich, *op.cit.*, p.121

¹⁹⁵ Louis Evan Grivetti, Howard – Yana Shopiro, *op.cit.*, p.75 – 77

¹⁹⁶ Massimo Montanari, *op. cit.*, p.125

3.2. Influențe orientale în alimentația europeană.

Orientul a modificat sistemul alimentar european, desigur într-o proporție mai mică decât „importurile” americane, dar pe anumite paliere nu mai puțin importante. Fiindcă ce ne-am face astăzi fără zahăr, cafea, orez sau caise, spre exemplu? Și acestea sunt doar câteva dintre alimentele ce ne-au parvenit nouă, europenilor, dintr-o lume considerată pe bună dreptate exotică.

Zahărul, produs necunoscut în Europa până în Evul Mediu târziu, reprezenta o cultură importantă în India și China secolului al VIII-lea¹⁹⁷. În Asia Mică, în secolul al X-lea zahărul se obținea din trestia de zahăr, plantă cultivată pe arii întinse, în acea regiune. Ca aliment era considerat indigen în toate țările Orientului Mijlociu, destinat comerțului și consumului celor înstăriți¹⁹⁸. În Europa zahărul era pomenit în scrierile călătorilor în acea parte a lumii din timpul cruciadelor și precum majoritatea produselor noi, a intrat mai întâi în farmacia, sub formă de medicament¹⁹⁹, aflându-se sub această calitate în secolul al X-lea în farmacopeea Școlii din Salerno²⁰⁰. Această moștenire a căpătat-o din locurile sale de baștină, de pe coasta Bengalului, unde trestia de zahăr creștea ca plantă spontană, cultivată apoi în grădinile oamenilor, pentru prepararea „apei de zahăr” cu un recunoscut rol de leac²⁰¹.

Regiunea Tunisiei, sau insulele tropicale, ca și colonii ale unor importante țări europene au devenit sursă de furnizare a zahărului în Europa, ca produs de lux, instituindu-se în acest fel o formă *de dependență* a vechiului continent față de nordul Africii²⁰². În secolul al XIV-lea zahărul făcea parte dintre condimentele amintite în două manuscrise de literatură gastronomică din nordul Italiei, și anume „*Liber de Coquina*” și „*Tractatus de modo preparandi et condindi omnia cibaria*”, niște compilații de rețete italienești și franțuzești²⁰³. Zahărul s-a aflat multă vreme la hotarul dintre medicină și gastronomie, amintit fiind în diverse alte tratate culinare, mai întâi italienești și spaniole, dar și englezești, care îi atribuiau „slăbirea tăriei condimentelor”. În secolul al XV-lea, acest aliment și-a făcut intrarea în bucătăria franceză, mai întâi în realizarea rețetelor „noi” și apoi a celor tradiționale²⁰⁴. În casa unui ambasador francez, în 18 martie

¹⁹⁷ Fernand Braudel, *Structurile ...*, vol. I, p. 258

¹⁹⁸ Elyzhu Asthor, *op.cit.*, p.1024

¹⁹⁹ *Ibidem*, p. 1049

²⁰⁰ Fernand Braudel, *Structurile*, vol. I, p. 258

²⁰¹ *Ibidem*, p. 258

²⁰² Lucette Valensi, *Consummation et usages alimentaires en Tunisie au XVIIIe et XIXe siècles*, în A.É.S.C., 1975, vol. 30, nr.2-3, p.602

²⁰³ Marianne Mulon, *Recettes médiévales*, în A.É.S.C., 1964, vol. 19, nr.5, 1964, p.935

²⁰⁴ Massimo Montanari, *op.cit.*, p.118

1873, din totalul de 6104 calorii cât îi corespundea unei persoane (un consum absolut exagerat, de altfel), zahărului îi reveneau 3, 08% , adică aproape de 200 calorii, mai mult decât laptele, spre exemplu. Dar având în vedere că era asociat cu ciocolata sau cafeaua, băuturi la modă în mediul aristocratic, nu e deloc surprinzător consumul de mai sus²⁰⁵. Abraham Ortelius, cartograf și geograf flamand, afirma despre răspândirea și banalizarea zahărului că „ceea ce un timp servea ca medicament, astăzi este aliment”²⁰⁶; drept consecință, o cerere tot mai mare a acestui „lux cotidian” i-a determinat pe europeni să cultive trestia de zahăr pe noile pământuri din continentul american, lucrate cu sclavi africani. Consecința negativă a pătrunderii zahărului în alimentația cotidiană a europenilor a fost scăderea masivă a consumului de miere, ducând în timp la marginalizarea unei ocupații tradiționale, cea a stupăritului²⁰⁷.

Un alt produs care a influențat continentul european, dornic de produse exotice, a fost cafeaua. La origini africană, aceasta a fost importată în Arabia, din Etiopia și din alte regiuni ale Africii Orientale, în secolele al XIII-lea și al XIV-lea. Orientul Apropiat i-a dăruit statutul de băutură mistică, datorită proprietății sale de a menține starea de veghe. Însă nu toate regiunile africane cunoșteau cafeaua, pentru că aceasta a ajuns în Egipt din Arabia și nu din Etiopia, cum ar fi fost mai întemeiat. Egiptul a fost puntea de lansare a acestui produs spre Imperiul Otoman și spre India²⁰⁸. În Tunisia, în secolul al XVII-lea, cafeaua era privită ca o băutură consumată în anumite cercuri „și care trebuia băută încet, cu înghițituri mici”²⁰⁹.

În spațiul european a pătruns prin mijlocirea comercianților venețieni în a doua parte a secolului al XVI-lea, ca băutură aristocrată și cu proprietăți medicale. A trecut, însă, repede la consumul intensiv, pe baza ei deschizându-se la Paris localuri speciale, unde se consuma cafea, iar această modă s-a extins în toate țările vest europene²¹⁰. Primul aparat de cafea a fost menționat în 1616, în Olanda²¹¹. Cu toate acestea Olanda nu a fost o mare importatoare de cafea, ba în plus a stimulat și înființat plantații în posesiunile sale coloniale, ca de exemplu în Insula Jawa²¹². Răspândirea cafelei, contemporană cu cea a ceaiului, a făcut ca în Olanda și Anglia balanța consumului de cafea să fie înclinată în favoarea ceaiului chinezesc²¹³.

²⁰⁵ Frank Spooner, *Régimes alimentaires d'autrefois : deux nouveaux cas espagnols*, în A.É.S.C., 1961, vol. 16, nr.1, 1962, p.94

²⁰⁶ Massimo Montanari, *op.cit.*, p.119

²⁰⁷ Pierre Chaunu, *op.cit.*, vol.I, p.56

²⁰⁸ Massimo Montanari, *op.cit.*, p.122

²⁰⁹ Lucette Valensi, *op. cit.*, p.602

²¹⁰ Pierre Chaunu, *op.cit.*, vol.I, p.55

²¹¹ Frédéric Mauro, *Histoire du café*, Paris, 1991, apud Alain Musset (recenzie), în A.É.S.C., 1992, vol. 47, nr. 3/1992p.734 - 735

²¹² Massimo Montanari, *op.cit.*, p.122

²¹³ *Ibidem*, p.123

O vreme, piața europeană de cafea a depins de plantațiile din jurul orașului islamic Mocca, din Arabia, dar cererea tot mai mare a necesitat extinderea lor spre alte părți ale globului. În 1713 se găseau plantații de cafea în Djawa (India), iar în 1716 cafeaua a traversat Atlanticul, fiind cultivată în Insulele Cayenne²¹⁴. În anii următori, europenii colonizatori, în speranța câștigurilor de pe urma comerțului cu această băutură, au început cultivarea pe scară largă a cafelei în Brazilia, Columbia și Mexic. Mâna de lucru a fost, ca și în cazul trestiei de zahăr asigurată de comerțul cu sclavi aduși din Africa. Consumul a cunoscut valori impresionante, căci cafeaua a devenit repede o băutură socială, iar cultura ei s-a transformat într-o economie reală, concurând cu succes pe cea de cereale, spre exemplu²¹⁵.

Informații despre consumul intensiv de ceai în Orientul Îndepărtat datează din secolul al VI-lea, pentru China, și respectiv al VIII-lea, pentru Japonia, fiind o băutură preferată, datorită calității precare a apei potabile din aceste părți ale lumii²¹⁶. În secolul al XVI-lea, în timpul dinastiei Tang, ceaiul era monedă de schimb între Imperiul Chinez și popoarele vecine, de tătarii, mongolii și tibetani. Ceai contra cai - troc ce îndeplinea un dublu rol benefic, pe de o parte completând necesarul de cai al cavaleriei chineze, pe de cealaltă parte diversificând dieta popoarelor din întinsa stepă a Asiei, ale căror alimente de bază erau carnea și produsele lactate. După ce în China și Japonia s - a creat o adevărată civilizație în jurul său, ceaiul a continuat acest rol în Europa, dar la o scară mult redusă, prin Irlanda, Rusia, Olanda, Marea Britanie, cu extensie spre India²¹⁷.

Prezența ceaiului în Rusia era pomenită în 1567, dar generalizarea lui presupunea existența căii maritime, avantaj pe care îl aveau Anglia și alte puteri navale vest europene. Din acest considerent, la sfârșitul secolului al XVIII-lea Rusia importa doar 500 de tone de ceai, pe când occidentul consuma 7000 de tone²¹⁸. Ceaiul a fost adus în Europa în secolul al XVI-lea, de comercianții olandezi și portughezi²¹⁹; dar prima vânzare publică de ceai e consemnată în Londra, în anul 1657²²⁰. La început, ceaiului i-au fost atribuite proprietăți medicale, câștigând renumele de „elixir al vieții”, cu siguranță augmentat de rolul benefic al apei sterilizate prin fierbere²²¹. Însă, treptat, a devenit o băutură

²¹⁴ Pierre Chaunu, *op.cit.*, vol.I., p.55

²¹⁵ Frédéric Mauro, *op. cit.*, Paris, 1991, apud Alain Musset *op.cit.*, p.734 - 735

²¹⁶ I. D.Felix, *Din „Istoria Igienei”*, București, Editura Institutul de arte grafice Carol Göbl, 1905, (în continuare I. D. Felix, *Din „IstoriaIgienei”...*), p.132

²¹⁷ Paul Butel, *Histoire du Thé*, Paris, 1989, apud Patrick Verley (recenzie), în *A.É.S.C.*, 1992,vol. 47, nr. 4-5/ 1992, p.926 -928

²¹⁸ Pierre Chaunu, *op.cit.*, vol.I, 6, p.55

²¹⁹ I. Felix, *Din „Istoria Igienei”...*, p.132

²²⁰ Paul Butel, *op. cit.*, Paris, 1989, apud Patrick Verley *op.cit.*, p.926 -928

²²¹ Pierre Chaunu, *op.cit.*, vol.I, p.55

extrem de apreciată în cercurile aristocratice englezești și în ale altor clienți ai Companiei Indiilor de Est, care între 1770 și 1780 deținea monopolul importului de ceai. În secolul al XVIII-lea, în societatea englezească s-a încurajat consumul de ceai chinezesc în rândul sărăcimii și clasei de mijloc. Istoricul Paul Butel pune această politică a monarhiei britanice pe seama descurajării consumului de alcool, care luase proporții îngrijorătoare mai ales în rândul muncitorilor. Iar într-o economie aflată în plină revoluție industrială nu se putea permite ca progresul să fie sabotat de înrădăcinarea alcoolismului într-o categorie socială ce oferea principala mână de lucru. Succesul consumului de ceai în afara cercurilor înstărite a fost garantat și de mentalitatea proprie sărăcimii de a accede la un lux considerat în trecut de neatins²²².

4. Băuturi vechi europene – vinul și berea.

Cultura viței de vie se suprapune peste jumătatea sudică a Europei, unde clima mediteraneană și temperatură favorizează o perioadă mai mare de insolație în timpul unui an decât în jumătatea nordică a continentului. În aceste condiții, strugurii ajung la maturitate și la punctul de coacere fără a fi amenințați de un regim ploios de toamnă prelungită, însoțită poate de un îngheț timpuriu. Se știe că o perioadă călduroasă, cu tendințe de secetă, face ca strugurii să concentreze o cantitate mare de zahăr, ceea ce determină producerea unui vin dulce, acesta putând fi păstrat o perioadă mai mare de timp, datorită riscului scăzut de fermentație. Astfel că zona optimă de creștere a viței de vie corespunde cu teritoriile Spaniei, Italiei, sudul Franței, Greciei, țările Peninsulei Balcanice, cu limitarea sa spre nord de țări precum România, Ungaria și o parte a Poloniei²²³.

Revenim cu precizarea că atunci când se vorbește de condiții optime pentru o anumită cultură și când se încearcă încadrarea ei între anumite limite teritoriale, nu înseamnă excluderea cultivării din zone considerate neprielnice. Prin urmare, cultivarea viței de vie în Anglia, Suedia sau Danemarca sunt paradoxuri geografice, după cum spunea Henri Enjalbert²²⁴. Așadar, limita nordică a extinderii viței de vie nu înseamnă că locuitorii din afara acesteia nu aveau vin autohton, deoarece chiar și în regiuni mai nordice ale continentului, precum Anglia, sau chiar în regiunea Caucazului, au fost perioade când se producea vin. Însă, datorită răcirii climei în secolul al XVII-lea, limita viței de vie a coborât mult spre sud²²⁵.

Creșterea viței de vie și consumul de vin țineau și de tradiția unor popoare.

²²² Paul Butel, *op. cit.*, Paris, 1989, apud Patrick Verley, *op.cit.*, p.926 – 928

²²³ Ioan Claudiu, *op.cit.*, p. 24 – 25

²²⁴ Henri Enjalbert, *Comment naissent les grandes crus : Bordeaux, Porto, Cognac (première partie)*, în *A.É.S.C.*, 1953, vol. 8, nr.3, p.316

²²⁵ Gustav Utterström, *op. cit.*, p. 30 – 37

Civilizațiile antice - greacă, romană, feniciană - erau mari consumatoare de vin, însă decăderea Imperiului Roman de Apus și a orașelor sale în fața unor *barbari* cu obiceiuri proprii a dus la o "contractie" a cultivării viței de vie. A urmat expansiunea timpurie a Islamului spre Europa și controlul său asupra comerțului mediteranean. Popoarele islamice condamnau consumul de băuturi fermentate, fapt care a însemnat o grea lovitură dată cultivatorilor de viță de vie din Europa sudică, ducând practic la ruină viile țărilor aflate în vecinătatea Mării Mediterane, ocupate sau amenințate de arabi, iar fără consumatori acestea au dispărut. Pe de altă parte, nevoia de vin în Europa creștină a însemnat o șansă de afirmare a unor zone viticole, devenite celebre în secolul al XIX-lea - Provence, Lanquedoc, Trier, Autun sau Bordeaux²²⁶. Încă din secolul al XII-lea aceste zone viticole exportau vin spre țările nordice, pentru consumul ecleziastic, nobiliar sau al orcăru om care și-l putea permite²²⁷. În secolul al XVII-lea vinul de Bordeaux era vândut în Olanda, de unde comercianții olandezii îl exportau în toată lumea²²⁸. Alte noi regiuni viticole din Europa sudică au fost exportatoare de vin spre nordul continentului, așa cum în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea era podgoria Tierra de Medina din Spania. Această zonă viticolă cuprinde sud-estul provinciei Valladolid, în jurul orașelor Rueda și La Seca, și avea în acea vreme notorietatea celor din Franța²²⁹. Foarte apreciat de regele Spaniei, Filip al II-lea, vinul produs în Tierra de Medina a fost introdus în rândul vinurilor ce trebuiau vândute cu autorizație²³⁰. La sfârșitul secolului al XVII-lea, în perioada războiului franco - olandez și a blocadei împotriva Franței din timpul regelui Ludovic al XIV-lea, olandezii au renunțat la comerțul cu vinuri franțuzești, favorizând afirmarea comerțului cu vin de Porto²³¹.

Consumul mare de vin în evul mediu european s-a datorat calității precare a apei, vinul ajungând să o concureze tot mai mult în dieta zilnică a tuturor categoriilor sociale. Chiar și în regimul alimentar al bolnavilor, vinul era oferit aproape lângă orice fel de mâncare, astfel fiind administrat ca medicament. De aici și concluzia că nu calitatea vinului trebuia să fie impecabilă, ci fiecare consuma vinul pe care și-l putea permite²³².

Berea, băutură veche europeană, era caracteristică cu predilecție zonei de nord a Europei, unde vița de vie nereușind să se adapteze regimului termic aspru,

²²⁶ Henri Enjalbert, *op.cit.*, p.315

²²⁷ Ives Renouard, *Le grand commerce du vin au moyen âge* în *Revue Historique de Bordeaux*, 1952, tom I, p. 5-18

²²⁸ Fernand Braudel, *L'économie française au XVII - e siècle* în *A.É.S.C.*, 1951, vol. 6, nr. 1, (în continuare Fernand Braudel, *L'économie français...*) p. 70

²²⁹ A. Hautz de Lemps, *Le vignoble de la "Tierra de Medina" au XVII e et XIII e siècle*, în *A.É.S.C.*, 1957, vol. 13, nr.3, p.403

²³⁰ *Ibidem*, p.409

²³¹ Fernand Braudel, *L'économie française...*, p. 70

²³² Massimo Montanari, *op. cit.*, p.120

dar în plus, producția de cereale, precum orzul și ovăzul, îngăduia ca o parte a acestora să fie destinată preparării ei. Repartizarea teritorială a consumului de bere în vechime e suprapusă peste regiunile locuite de germani și de celți, însă scrierile vechi vorbesc despre o băutură făcută din fermentarea orzului și în Grecia antică, despre care se zice că a fost descoperită de însuși Dionysos; în Imperiul Roman berea reprezenta băutura săracilor, pe când vinul era băutura zeilor²³³. Berea, în cultura francilor și germanilor, egala în consum chiar apa. Iar Tacit spunea despre germani că beau în loc de apă o băutură fermentată gătită cu orz. Berea a devenit în evul mediu o băutură acceptată de biserică în Europa Occidentală și era produsă în cadrul mănăstirilor, iar din vânzarea ei se obțineau venituri importante pentru clerici; consumul berii a fost perpetuat în rândul germanilor care o „fierbeau” acasă, pentru folosință proprie, până când au apărut fabricile, și când producerea ei a devenit cea mai importantă industrie alimentară în evul mediu²³⁴. Acest fapt a determinat un consum de bere foarte ridicat în Europa Occidentală: în Anglia, spre exemplu, în secolul al XVII-lea se consumau aproximativ trei litri pe cap de locuitor, luând în calcul și copiii²³⁵.

Prepararea ei, precum arată documente de secol al XIII-lea, nu includea hameiul ca plantă aromatizantă ci se aromatiza cu așa-numitele plante „myrcă” și „sagel”, dar și cu muguri de brad; doar în secolul al XVII-lea hameiul a intrat în componența berii²³⁶.

Însă, chiar și în locurile în care se consuma cu predilecție berea, etalonul de civilizație a fost vinul, preluat ca element de civilizație de la romani, fiind cumpărat de germanii și galii înstăriți, în detrimentul băuturii autohtone²³⁷. Berea a făcut și ea obiectul comerțului, fiind vândută în alte părți ale Europei încă din timpul evului mediu timpuriu, când în secolele al XII-lea și al XIII-lea formațiunile statale de pe Volga mijloceau comerțul dintre Asia și centrul și nordul Europei, prin hansa germană, schimbând pe in, cânepă, blănuri și piei berea olandeză, alături de postav și obiecte din metal²³⁸.

Aceste două băuturi cu istorie milenară și-au disputat supremația multă vreme în istoria Europei, deoarece atât vinul cât și berea, în ariile lor de consum, au fost băuturi sacre, folosite în ceremoniile libațiilor. Dar, odată cu răspândirea creștinismului în întreg spațiul european, doar vinul și-a păstrat sacralitatea. În această dispută, vinul a fost avantajat de propagarea creștinismului dinspre Imperiul Roman spre alte teritorii, barbare, intrând astfel în bagajul ceremonial creștin, substituindu-se sângelui Celui ce avea să mântuiască omenirea. Berea a rămas însă o băutură destinată consumului comun, poate și datorită faptului că

²³³ Delos Gilbert, *Les bières du Monde*, Paris, 1993, p.23

²³⁴ I. D. Felix, *Povește despre hrana...*, p.107

²³⁵ Massimo Montanari, *op.cit.*, p.119

²³⁶ I. D. Felix, *Povește despre hrana...*, p.129

²³⁷ Ioan Claudian, *op.cit.*, p.25

²³⁸ I. D. Felix, *Povește despre hrana ...*, p.129

putea fi preparată în funcție de cât se consuma, deoarece, dacă consumul o cerea, producția putea spori; spre deosebire, vinul cerea soluri prielnice, temperaturi optime, dar și măiestrie în a obține o băutură de calitate.

5. Scurt istoric al alimentației tradiționale în spațiul românesc – cadru general.

Dintotdeauna, "orientarea economică" a țaranului a fost ca din pământul pe care îl cultivă să își satisfacă nevoia de hrană. Obținea o gamă largă de produse, însă reduse cantitativ, deoarece se practica o agricultură de subzistență care includea cereale puține și câteva animale. Se adăuga ceea ce natura oferea sporadic, fără intervenția omului. Incluse resurselor sale de hrană, se obțineau astfel, prin culesul din natură, fructe de pădure, ciuperci, ierburi spontane comestibile, miere sălbatică etc.. Toate aceste alimente adiționale făceau parte din sistemul alimentar la care țaranul făcea apel în perioade normale, dar mai cu seamă în cele de criză alimentară.

5.1. Alimentația vegetală.

Agricultura, ca ocupație principală, e reflectată de materialele arheologice și paleoetnografice, descoperite în diverse situri pe teritoriul României; în așezările neolitice au fost descoperite resturi de cereale (grâu, orz, mei, seacă), plante leguminoase (linte, bob, mazăre), semințe de pepeni verzi, pâine carbonizată precum și pisălogi de zdrobit și pietre de fărâmițat grăunțele pe râșnițe²³⁹; s-au păstrat, apoi, diferite tipuri de mori, datând din perioada greco – romană, descoperite în jurul orașelor pontice²⁴⁰.

Abundența cerealelor în ținuturile pontice a fost remarcată de timpuriu, așa cum reiese din însemnările scriitorilor antici – Pliniu cel Bătrân scria, despre grâul geto-dacilor, ca fiind foarte apreciat în Grecia: „grâul din Tracia este îmbrăcat în mai multe cămăși din pricina frigurilor mari din acel ținut. Din această cauză, și fiindcă ogoarele sunt acoperite cu zăpadă, a fost creat grâul de trei luni, numit astfel pentru că după aproape trei luni de la semănat este cules cu grâul din restul lumii”²⁴¹. Herodot, în „Istoriei” – IV- 17, spunea despre traci „că se comportă în toate precum sciții, seamănă și mănâncă grâu, ca și

²³⁹ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.11, 45

²⁴⁰ Radu O. Maier, *Încercare de reconstituire a morilor antice din România*, în *Revista de Etnografie și Folclor*, tom 17, nr. 1, 1972, p.22

²⁴¹ Pliniu, *Istoria naturală*, XVIII, 7 (12) p. 63– 69, apud Marin Popescu – Spineni, *România în izvoare geografice și cartografice*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1970, p.30

ceapă, usturoi, linte și mei”²⁴². Ptolemeu, în descrierea sa privind expediția împăratului Alexandru cel Mare împotriva tracilor, spunea că acesta din urmă ar fi trecut în stânga Dunării, unde a înaintat cu armata sa printre lanurile de grâu, ordonând soldaților să culce la pământ grâul cu suliițele²⁴³. Prezența instrumentarului de măcinare a grăunțelor și de coacere a pâinii în descoperirile arheologice, indică faptul că în alimentația geto - dacilor erau prezente pâinea și fierturile de cereale și legume²⁴⁴.

În perioada romană, Dacia a fost exportatoare de cereale către alte părți ale Imperiului Roman, fapt descris plastic în imaginile prezente pe Columna lui Traian, înfățișând soldații romani secerând grâul Daciei, după cucerire²⁴⁵. Istoricii consideră că în perioada romană, datorită unui progres tehnic superior celui existent la populațiile geto dace, potențialul cerealelor a putut fi mai bine valorificat prin îmbunătățirea tehnicilor de prelucrare – morile acționate de forța animală sau de cea hidraulică²⁴⁶. În dihotomia pe sexe, *facerea pâinii* le aparținea femeilor, obicei moștenit probabil din societatea dacică sau ca influență grecească, descrisă de Homer ca „un lucru foarte greu”, „pe care îl făceau femeile și sclavii”. Poetul Ovidiu, în timpul exilului său la Tomis în secolul I d. Hr., scria despre femeile băstinașe că „măcinau grâu în moară cu mâna”²⁴⁷, fapt privit ca neobișnuit, deoarece în societatea romană măcinatul făinii și prepararea pâinii erau o îndeletniciri masculine²⁴⁸.

Așa cum în antichitate Homer spunea despre populațiile nord dunărene că „seamnă grâul nu pentru a-l mânca, ci pentru a-l vinde”²⁴⁹, mai târziu țăranul român și-a păstrat „obiceiul” de a cultiva grâu, dar nu pentru el, ci pentru alții. În evul mediu, în cele două provincii românești, Moldova și Țara Românească, grâul îndeștula mai degrabă clasa boierimii și a orășenilor, și în mare parte era comercializat în Imperiul Otoman²⁵⁰.

Se semăna peste tot grâul de toamnă, datorită randamentului mai bun și deoarece era mai bogat în elemente nutritive, și se putea păstra timp mai îndelungat, spre deosebire de cel de primăvară²⁵¹. Documentele secolului al XVIII-lea vorbesc, în regiunile muntoase ale Ardealului, de varietatea grâului numit *alac – triticum spelta – grâu gol, seară albă* – care ar face parte dintre așa-

²⁴² D. Chivu, M. Chivu, p.426

²⁴³ Vasile Pârvan, *Getica. O protoistorie a Daciei*, București, 1926, p.158

²⁴⁴ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.14

²⁴⁵ Mihail Macrea, *op. cit.*, p.296

²⁴⁶ *** *Istoria gândirii și creației științifice și tehnice românești*, București, 1982, (în continuare*** *Istoria gândirii...*) p.206

²⁴⁷ I.Felix, *Din „Istoria...”, p.144*

²⁴⁸ *** *Istoria gândirii...*, p.206

²⁴⁹ Ioan Claudian, *op.cit.*, p.66

²⁵⁰ *Ibidem*, p.77

²⁵¹ Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol. VI, p.172

numitele cereale vechi ale românilor²⁵². După opinia unor specialiști, alacul e o varietate de grâu de primăvară, cultivat din antichitate pe teritoriul românesc²⁵³. În 1919, V.S. Moga definea alacul ca grâu de toamnă sau de primăvară, după cum e semănat, acesta cultivându-se mai cu seamă în locurile muntoase și umede, unde grâul obișnuit nu rezista condițiilor de mediu, fiind numit de către țărani pe alocuri cu numele de *coplagie* – termen de origine bulgăară. Alacul e un soi de grâu îmbrăcat, “adică pleava rămâne pe boabe și după ce s-a treerat..... fiind căutat și de străbunii noștri romani.... Din care făceau un fel de mămligă, numită *alica*, și de aici i s-a dat numele de alac”²⁵⁴. El s-a cultivat, până în secolul al XIX-lea și în Bihor, când în actele economice ale Episcopiei Romano – Catolice apare ca dare de dijmă alături de orz, însă cantitățile sunt relativ scăzute, comparativ cu grâul sau porumbul²⁵⁵.

Grâul, în alimentația tradițională și-a păstrat valoarea simbolică, fiind aliment ceremonial consumat în momente deosebite din timpul vieții și în timpul marilor sărbători de peste an. Nașterea, căsătoria, moartea, privitye ca praguri de trecere în viața individuală, sunt făcute sub semnul grâului.

Dar cereala care a hrănit în mod intensiv țărănimea românească a fost meiul, nepanificabil, propriu culturii primitive, dar avantajul coacerii sale timpurii l-a destinat să facă parte dintr-un sistem alimentar care nu avea la bază panificația, situându-se în stadiul galetelor și fierturilor²⁵⁶.

Tradiția cultivării meiului la populațiile geto - dace e notată de Pliniu cel Bătrân, acesta apreciind că “triburile pontice nu pun nici un alt aliment mai presus de acesta”²⁵⁷. La rândul lui, Xenofon îi numește pe traci “mâncători de mei”²⁵⁸, iar Herodot consemnează meiul ca principal cereală a daco - geților²⁵⁹.

Pentru primele secole d.Hr., P. P.Panaitescu aprecia că “Meiul, împreună cu laptele erau elemente de temelie ale hranei țărănești în Dacia și în vremea țăranilor și a migrațiunilor popoarelor”²⁶⁰. Mai târziu meiul și-a continuat misiunea, asigurând “pâinea” țăranilor, având o productivitate uimitoare, ce în

²⁵² Ioan Claudian, *op.cit.*, p.77

²⁵³ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.49

²⁵⁴ V.S.Moga, *Curs de agricultură: pentru școlile normale, seminarii, licee și de agricultură practică*, Editura Librăria Școalelor, C.Sfetea, 1919, p.116

²⁵⁵ Arhivele Naționale Serviciul Județean Bihor (în continuare ANSJBh), Fond *Episcopia romană – catolică. Acte economice III*, nr. inv.246, dosar 2909, f.5-9, 163

²⁵⁶ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana de bază a poporului român*, (în continuare Ion Chelcea, *Cu privire la hrana...*), în *Studii și Cercetări de Etnografie și Artă Populară*, vol. I, București, 1981, p.402

²⁵⁷ Pliniu, *Istoria naturală*, XVIII, 10, 101, apud Cornelia Belcin, *Ocupațiile daco-geților în lumina literaturii antice în Revista de Etnografie și Folclor*, 1968, tom 13, nr.1, p.65

²⁵⁸ P.P.Panaitescu, *Introducere în istoria culturii românești*, București, Editura Științifică, 1968, p.16

²⁵⁹ Herodot, *Istoriei*, IV, 17, apud Cornelia Belcin, *op.cit.*, p.65

²⁶⁰ P.P.Panaitescu, *op. cit.*, p.148

„anii buni” putea să dea o rentabilitate de 300 de ori față de cantitatea boabelor însemănțate²⁶¹. Din meiul pisat ori râșnit se făcea o fiertură, consumată cu lapte sau brânză²⁶², ori o turtă coaptă fie în spuză, fie în țest, și care a fost alimentul de bază al țăranilor români în tot cursul evului mediu²⁶³. În 1635, un cleric catolic, pe nume Bandini, făcea referire la călugării misionari din regiunea Bistriței, spunând despre ei că „socot ca lucrul cel mai plăcut ca din făină de mei să facă o plăcintă, pe care o coc în cenușă fără sare”; un alt misionar catolic, aflat în Muntenia la 1670, spunea că „tot acest popor se hrănea cu pâine de mei”²⁶⁴. Călătorul suedez von Weismantel relatează, la începutul secolului al XVIII-lea, că cei mai mulți țărani din Țara Românească și Moldova nu consumau pâine, din cauza sărăciei, ci o plăcintă coaptă în spuză, făcută din mei²⁶⁵. La începutul secolului al XX-lea, Tudor Pamfile spunea că românul cunoaște două feluri de „mălaiu, mălaiul mărunt, meiul, ... care este mic și ne dă fructul său, numit păsat, păsat sau pisat și mălaiul mare, mălaiul tătăresc (sorgul – n.n.)...din spicul căruia se fac măturile late”²⁶⁶.

Hrană a claselor sărmene, meiul a stat pe masa țărănească multă vreme și după introducerea cultivării porumbului. Împreună cu acesta din urmă a asigurat baza alimentară a unei populații aflată mai tot timpul în stare de subzistență. Cultura meiului, cu puternica sa înrădăcinare în temelia alimentației românești, e pusă de medicul Ioan Claudian pe seama caracteristicilor unui popor care are la bază un sistem de viață pastoral, completat de practicarea „agriculturii lăturalnice”. Așadar, faptul că fiind dominantă activitatea păstoraască, în diversele ei forme, în anumite areale geografice ale spațiului românesc, a făcut ca agricultura păstorilor să fie rudimentară (agricultura de tip Hackbau – cu sapa) și să conserve vechea cereală –meiul²⁶⁷.

Treptat, meiul a pierdut din „simpatia” țăranilor și a început înlocuirea sa, ca peste tot în Europa, cu porumbul, care avea superioritatea unui randament mai mare, sau o adaptabilitate ridicată la condițiile severe de mediu, putând fi cultivat și acolo unde plugul nu avea acces, prin punerea în pământ „cu sapa”²⁶⁸. Însă în Țările Române, ca de altfel peste tot în Balcani, unde Imperiul Otoman își exercita dominația, cele două au fost cereale de loc secund, turcii exportând cu precădere grâu și mai puțin mei sau porumb²⁶⁹. Acest fapt i-a determinat

²⁶¹ Ioan Claudian, *op. cit.*, p.20

²⁶² Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol. VI, p.135

²⁶³ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.49

²⁶⁴ *Ibidem*, p.49-50

²⁶⁵ Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol. VI, p.135

²⁶⁶ Tudor Pamfile, *Agricultura ...*, p.196

²⁶⁷ Ioan Claudian, *op. cit.*, 61

²⁶⁸ Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol. VI, p.172

²⁶⁹ Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.92

pe țărani să cultive cerealele "secundare" pentru a nu fi rechiziționate. Această sustragere a fost pricepută de puterea suzerană, ce a făcut presiuni în vederea îmbunătățirii situației în favoarea sa, ajungându-se chiar ca domnitorul Alexandru Ipsilanti, la 18 august 1779, să înainteze, la insistențele Imperiului Otoman, o circulară către toți ispravnicii de județ, prin care să îi îndemne pe țărani să "are și să semene, atât toamna cât și primăvara", nu numai "mălai și porumb, ci și grâu și orz"²⁷⁰.

În provinciile românești porumbul a fost atestat documentar cel mai devreme în Transilvania în 1639, pe domeniul Chioarului²⁷¹, în Muntenia în timpul domnitorului Șerban Cantacuzino (1678 - 1688)²⁷², și în Moldova la începutul secolului al XVIII-lea, în timpul domnului Constantin Mavrocordat, când prima mențiune despre "păpușoiu", e datată în 1741²⁷³. Noua cereală a preluat rolul de a hrăni multe guri ale țărănimii, așa încât principala hrană a românilor a constituit-o mămăliga din porumb. George C. Haupt afirmă că nu are cunoștință de existența unor studii legate de prepararea mămăligii – făină de porumb fiartă în apă, deși e de notorietate că aceasta era hrana națională în România. „În această Românie tânără care e grâнарul Europei Centrale prin exporturile de grâu, secară și porumb” consumul de cereale pe cap de locuitor era de 675 grame zilnic, ponderea porumbului fiind cea mai mare între ele. Țăranul, pe mica sa proprietate cultiva aproape exclusiv porumb, pentru hrana proprie, în timp ce pe marile proprietăți se cultiva mult grâu, pentru a fi exportat pe piețele europene²⁷⁴. Țăranul consuma mămăliga în forme diverse, rece sau caldă, în combinație cu alte alimente, ea ținând locul pâinii, fiind considerată chiar mai gustoasă decât aceasta: "mămăliga are un gust al său particular, iar nu ca pâinea, care e insipidă sau fără gust; cel ce s-a obișnuit cu acest gust o mănâncă cu plăcere" – spunea medicul Nicolae Manolescu la sfârșitul secolului al XIX-lea²⁷⁵.

O alimentație bazată pe un consum excesiv de porumb a generat o problemă endemică în răsăritul României, prin apariția bolii numită *pelagră*. Această boală, de care suferea aproape în exclusivitatea țărănimea a fost pusă pe seama consumului de porumb alterat. În acest sens, recomandarea medicului Nicolae Manolescu era de a nu fi consumat, iar dacă totuși se consumă, țăranul „să aibă grijă să treacă mălaiul prin multă fierbere, care poate omorî acea ciupercă microscopică, care se naște pe porumbul stricat și care se crede de mulți învățați că ar fi cauza pelagrei, boală grea și foarte întinsă la noi"²⁷⁶. Opinia unui alt

²⁷⁰ Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol. VI, p. 165

²⁷¹ Constantin C. Giurescu, *Probleme controversate în istoriografia română*, București, Editura Albatros, 1977, p. 124 – 125; Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol. I, p.223

²⁷² Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.88

²⁷³ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.97

²⁷⁴ Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.88

²⁷⁵ N. Manolescu, *op. cit.*, p.273

²⁷⁶ *Ibidem*, p.271.

medic, Ioan Claudian, din prima parte a secolului al XX-lea, era că pelagra apărea acolo unde consumul porumbului reprezenta ponderea în cultură de peste 50% din totalul terenurilor cultivate cu cereale și un consum ce atingea cifra incredibilă de trei kilograme pe zi de produse pe bază de porumb, pe cap de locuitor; situație specifică mai cu seamă în Vechiul Regat și în Basarabia. Acest fapt era corelat cu o lipsă acută a proteinelor animaliere și în special a produselor lactate. De altfel, spunea Ioan Claudian, zona pelagrei se suprapune fidel peste zona lipsită de pășuni și săracă în vaci cu lapte²⁷⁷. Așadar, un consum aproape în exclusivitate bazat pe mămăligă și fără sursă de proteină era cauza apariției pelagrei, care a făcut ravagii în rândul populației din estul țării, la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea. Cu toate aceste „neajunsuri”, la sfârșitul secolului al XIX-lea meul a fost înlocuit aproape în totalitate cu porumbul în consumul uman, chiar dacă cereala tradițională românească avea calități nutritive superioare porumbului²⁷⁸. Istoricul George C. Haupt se întreabă în privința poporului român cum de o populație cu obiceiuri seculare puternice a cedat în așa măsură în fața unei noi plante alimentare ?²⁷⁹. Realitatea este că obiceiurile seculare cedează atunci când foamea își face simțită prezența, iar alungarea ei prin orice mijloace înseamnă supraviețuire. În acest context porumbul s-a dovedit a fi o plantă oportună, fiind la locul potrivit în momentul potrivit, *profitând* de slăbiciunile unei populații marcată de subzistență. A „sabotat” pe tăcute o plantă veche, milenară, împingând-o spre periferia agriculturii, *condamnând-o* la uitare și la dispariție.

Dar nu trebuie omis nici faptul că pâinea a fost asigurată, în regiunile mai înalte ale munților și dealurilor, de alte cereale panificabile – secara și uneori orzul și ovăzul – care prin capacitatea lor de adaptare *acceptau* și temperaturi mai scăzute, sau un sezon ploios mai îndelungat. Secara, cereală panificabilă în regiunilor reci, a stat alături de grâu și de mei la baza alimentației țărănești, cultivându-se pe alocuri în același teren cu grâu de toamnă²⁸⁰. Astfel că, sub numele de *tritici mixti* prezent în registrele de dijmă ale comitatului Bihor din secolul al XVIII –lea și al XIX-lea, se înțelege tocmai această asociere în cultură dintre grâu și secară²⁸¹. V.S. Moga spunea, în 1919, că „făina de secară împreună

²⁷⁷ Ioan Claudian, *op. cit.*, 138.

²⁷⁸ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana...*, p.406

²⁷⁹ Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.88

²⁸⁰ Academia Română, *Istoria Românilor* (în continuare Academia Română, *Istoria Românilor...*), Editura Enciclopedică, 2012, vol. V, p.419

²⁸¹ I. Botezan, *Organizarea pământurilor arătoare și fânațelor alodiale în Transilvania*, în Acta Musei Napocensis (în continuare AMN), 1969, VI, Cluj Napoca, 1969, p.243; ANSJBh, Fond Episcopia Romană – Catholică. *Acte Economice*, dosar 2909, fila 246 – 245; dăm ca exemplu dijma și nona de pe alodiile domeniiale ce îi reveneau Episcopiei Romano- Catolice în calitate de stăpân de pământ în anul 1840 ; domeniul Oradea – se percepea 7671 Măsurii de Pojon (în continuare- MP); domeniul Beliu – 848, 32 MP; Domeniul Vașcău – 96 MP; Fond Episcopia Romană – Catholică. *Acte Economice*, dosar 3296, fila 101 – percepțiile Casei Generale de pe lângă Episcopia Romano – Catholică pe anul 1727 - de la moara din Biharia se percepeau 3,4 cubuli de grâu amestecat cu secară.

cu cea de grâu dă o pâine de o calitate bună²⁸². De cele mai multe ori însă secara reprezenta o cultură singulară pe același teren, având un bun randament, de aproape dublu față de ce se însămânța, așa cum reiese din documentele referitoare la semănăturile de pe alodiile domeniului Beliu din 1844²⁸³. În ancheta efectuată, în 1936, de medicul Grigore Benetato asupra țăranilor din satul Măguri, din Munții Apuseni, se arată că secara se consuma cu precădere, ocupând primul loc în componența pâinii consumată de săteni, în proporție de 50%, urmată de 25% porumb și de 25% grâu²⁸⁴. Răspândirea secarei pe întreg teritoriul României în prima parte a secolului al XX-lea, e prezentată în Atlasul Etnografic Român ca o cultură compactă, cultivată atât în regiunile de munte, cât și în cele de șes, în aceeași măsură²⁸⁵.

Cultivarea orzului nu a fost străină de meleagurile locuite de traci, popor pe care Hellanicos îl amintește că prepara bere din această cereală²⁸⁶; afirmația este întărită și de poetul antic Vergilius, care spunea despre ei că "...le face plăcere să prepare din orz fermentat și din fructe acre o băutură ce seamănă cu vinul"²⁸⁷. Dar nu prepararea berii era principala *datorie* a orzului în spațiul românesc, ci el constituia una din principalele plante furajere (alături de ovăz), iar la nevoie era hrană pentru oameni. În opinia medicului Nicolae Manolescu, făina de orz se folosea ca hrană în Moldova destul de rar și în asociere cu cea de porumb sau de grâu, pentru a se prepara mălai sau o turtă specifică²⁸⁸; înainte de pătrunderea porumbului, din orz și mei se prepara frecvent, în rândul țăranilor, mămăliga²⁸⁹. În alimentația umană orzul a îndeplinit rolul de "aliment de necesitate" și poate doar în regiunea răsăriteană a țării a fost altfel (Basarabia de Sud, Dobrogea, Ialomița, Brăila), deoarece acolo, până la începutul secolului al XX-lea, pâinea și mămăliga de orz erau întrebuintate în alimentația zilnică²⁹⁰.

Hrișca, cereală puțin cunoscută în Țara Românească, dar cu un succes mai evident în alimentația locuitorilor din Moldova²⁹¹, era amintită la sfârșitul secolului al XVI-lea de un călător italian, care se declara surprins de culoarea neagră a lanurilor moldave²⁹². Chiar dacă a venit în teritoriile românești mult mai

²⁸² V.S.Moga, *op. cit.*, p.119

²⁸³ ANDJBh, Fond *Episcopia Romană – Catholică. Acte Economice*, dosar 2895, fila 3

²⁸⁴ Grigore Benetato, *p. cit.*, p.661

²⁸⁵ ****Atlasul Etnografic Român (în continuare *** Atlasul Etnografic Român...)*, vol.3, Editura Academiei Române, București, 2008, p.185

²⁸⁶ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.16

²⁸⁷ Vergiliu, *Geogica*, III apud Marin Popescu Spineni, *op. cit.*, p.19

²⁸⁸ Nicolae Manolescu, *op. cit.*, p. 313

²⁸⁹ Valer Butură, *Etnografia poporului român. Cultura Materială*, Cluj – Napoca, 1978 (în continuare Valer Butură, *Etnografia...*), p.284

²⁹⁰ Ioan Cludian, *op. cit.*, p.78

²⁹¹ Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol. V, p.172

²⁹² Ioan Cludian, *op. cit.*, p.81

devreme decât porumbul, hrișca a rămas la stadiul de cultură locală. Acest statut s-a accentuat spre începutul secolului al XX-lea, prin restrângerea cultivării sale spre partea de nord a Moldovei unde poate fi întâlnită și azi²⁹³. Cultivarea de hrișcă doar în partea de est a țării s-ar explica prin faptul că această limită reprezintă granița vestică a difuziunii ei în teritoriile locuite de slavi, unde "se află la mare cinste"²⁹⁴.

Pâinea, sub diversele sale forme, a fost însoțită de alte alimente vegetale, ce au îmbunătățit un sistem de hrană arhaic în anumite sezoane de peste an, făcând mai ușor traiul în perioada vegetației lor. Legumele și fructele au avut acest rol de completare a alimentației, caracteristic satului românesc privit ca celulă economică pentru locuitorii săi. Prin această definiție de celulă economică se înțelege că țăranul a încercat să își asigure toate cele trebuincioase propriilor nevoi, iar în plan alimentar el cultiva pe lângă casa lui mai toate plantele pe care le cunoștea a fi bune ca hrană. Un rol important l-a avut în acest sens terenul destinat grădinii din apropierea casei, unde în cel mai obișnuit mod se cultivau ceapa și usturoiul²⁹⁵. Importanța teritoriului grădinilor în economia casnică e definitivată prin stabilirea sesiei țărănești, unde grădinile de varză, de legume, de pomi au fost lăsate în afara sesiilor impozitate și considerate ca "industriales" - adică rod al sârguinței proprii²⁹⁶.

În secolul al XVIII -lea noi plante leguminoase au fost introduse în arealul agricol românesc - dovleci, vinete, bame, roșii, ardei, conopidă, noi soiuri de varză, spanacul, guliile și toate la un loc s-au pretat ca legume cultivate de obicei în primul an de după deștelenirea unei bucați de pământ²⁹⁷. La acestea, în secolul al XVIII-lea s-a alăturat timid cartoful; el a fost amintit pe teritoriul românesc, cel mai devreme în documente în 1769, când autoritățile Guberniului Regal al Transilvaniei de la Sibiu a emis o circulară prin care promova cultura cartofului, atât pentru hrană, dar și pentru producerea alcoolului²⁹⁸. Adevărata sa împământanire s-a realizat în timpul mării foamete dintre 1813 și 1817, perioadă în care au apărut câteva scrieri menite a-i ajuta pe țărani să înțeleagă beneficiile cultivării cartofului. Amintim în acest sens lucrarea *Învățătura economiei poamelor de pământ, crumpenii și folosul lor*-o scriere oficială datată din 1815 și tradusă în limba română²⁹⁹; în Moldova, din porunca domnitorului Scarlat Calimachi (1812 - 1819), Alexandru Beldiman a tradus din limba greacă broșura numită

²⁹³ ***Atlasul Etnografic Român..., vol. 3, p.185

²⁹⁴ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.81

²⁹⁵ Valer Butură, *op. cit.*, 1978, p.286

²⁹⁶ David Prodan, *Problema iobăgiei în Transilvania 1700 - 1848*, București, Editura Științifică și Pedagogică, 1989 (în continuare David Prodan, *Problema iobăgiei...*), p.139

²⁹⁷ Academia Română, *Istoria Românilor...* vol. V, p.172

²⁹⁸ Titus Catelley, *op. cit.*, p.65

²⁹⁹ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă ...*, p.234

*Învățătura sau povățuirea pentru facerea pâinii din cartofle, tipărită la Iași, în 1818*³⁰⁰. În secolul al XIX-lea cartoful era cultivat în întreg spațiul românesc, intrând în sistematizarea plantelor alimentare realizată, la începutul secolului de marele cărturar iluminist Gheorghe Șincai, prin lucrarea *Povățuire către economia de câmp*. El clasifică legumele în "cocenoase și foioase", referindu-se la "tot felul de curechiuri – cartofiolul, cărărăbele, știrul, spanacul, salata, măcrișul, mărarul, cimbrul" etc., iar o altă categorie ar fi cea numită "rădăcinoase" ca o cuprindere pentru "sfeclă, morcovi, napi, petrinjei, țelerul, rădițele, crumpele (perele cele de pământ), picincile etc."; din rândul "cepoaselor" fac parte "aiul (usturoiul), ceapa etc.", între "păstăioase" se încadrează "fasolea (păsula), mazărea, lintea, bobul, jirterița, cecii etc."; și în fine legumele "împulpate și cărnoase" – "pepenii, lubenițele, castraveții, curcubetele etc."³⁰¹.

Pomicultura s-a dezvoltat în provinciile românești datorită nevoilor bănești, pe de o parte, fructele fiind marfă de schimb cu cerealele de la câmpie, dar și ca sursă importantă de hrană în timpul anului. În secolul al XVIII-lea în Europa s-a intensificat obținerea prin distilare a alcoolului din cereale și fructe. În unele regiuni ale continentului cerealele erau cele folosite pentru obținerea alcoolului, a rachiului sau a altor sortimente. Dar în spațiul românesc nu s-a creat niciodată o generalizare în acest sens, ci pomicultura era cea care oferea fructele necesare pentru această nouă metodă de fabricare a alcoolului. Explicația nu e complicată, căci într-o istorie marcată de lipsa de hrană, de pâine în general, țăranul a fost supus unei continue stări de cumpătare în privința cerealelor. Pe de altă parte, condițiile de mediu în regiunile deluroase și chiar muntoase erau favorabile unei culturi intense a pomilor fructiferi, suficienți pentru a satisface atât nevoia de hrană și de schimb, dar și dezvoltarea unei industrii de factură țărănească – și anume fabricarea țuicii, a pălincii și a vinarsului³⁰². Însă, cele mai întinse regiuni producătoare de fructe erau cele în care nu se preta cultivarea cerealelor în așa măsură încât să asigure suficientă hrană pentru un an întreg. Așa au apărut sate în care cultivarea pomilor fructiferi era o îndeletnicire intensivă, precum satul Târșoț din regiunea Oașului. Locuitorii acestui sat au fost nevoiți să găsească alte căi și mijloace pentru obținerea cerealelor, iar o metodă la îndemână a fost aceea de a se axa pe cultivarea fructelor și valorificarea lor. Locuitorii satului Târșoț – Oaș își vindeau fructele lor chiar și în Câmpia Sătmarului, la târgurile din Negrești, Carei etc., de unde își procurau, la întoarcere, cerealele trebuincioase. Acest schimb, fructe – cereale, s-a dovedit a fi avantajos, obținându-se resurse financiare necesare traiului cotidian³⁰³.

³⁰⁰ Titus Cately, *op. cit.*, p. 67

³⁰¹ Barbu Ștefănescu, *Date de interes etnografic în lucrarea lui Gheorghe Șincai "Povățuire către economia de câmp"* (în continuare Barbu Ștefănescu, *Date de interes etnografic...*), în *Biharea VII – VIII, 1979 – 1980, Oradea, 1980*, p.32

³⁰² Academia Română, *Istoria Românilor...*, vol.V, p.173

³⁰³ Dumitru Irimieș, *Cărăușitul cu fructe în Târșoț – Oaș – Implicații interetnice interzonale, în Satu – Mare, studii și comunicări, IX – X, 1992 – 1993*, p.220.

Medicul Nicolae Manolescu enumera, la sfârșitul secolului al XIX-lea, în ordinea importanței lor pentru alimentația țărănească, sursele vegetale de hrană, socotind că cele mai importante fructe erau, în opinia sa – merele, perele, vișinele, nucile, porumbelele, piersicile, măslinile, cireșele, pepenii, smochinele, stafidele, strugurii, coacăzele, căpșunile, alunele de pădure, alunele de pământ (numite și barlaboi) (arahidele – n.n.)³⁰⁴. În regiunile cu o climă influențată pe alocuri de curenții mediteraneeni, precum regiunea sudică a județului Mehedinți, se puteau întâlni în gospodării fructe nemaivăzute în alte părți ale țării, precum migdale, castane, alături fructele "autohtone"³⁰⁵.

Chiar dacă ponderea cultivării lor e satisfăcătoare, consumul fructelor în alimentația tradițională era marcată de diverși factori, precum cei de mediu sau cei ce țineau de obiceiurile religioase. În perioadele posturilor anuale, fructele se consumau mult mai mult decât în cele de fruct. Iar cele două posturi mari de peste an – Postul Crăciunului și cel al Paștilor – făceau consumul de fructe uscate mai ridicat decât în posturile de vară. Cantitativ, însă, fructele reprezentau o mică parte din totalul hranei dintr-o zi normală de la începutul secolului al XX-lea, așa cum reiese din ancheta medicului Grigore Benetato asupra locuitorilor din satul Măguri, din Munții Apuseni. Astfel, pentru un număr de 131 de adulți, rația zilnică de consum de fructe a fost de 3,145 kg, reprezentând 1639,5 calorii, iar cota procentuală din totalul alimentelor era de 0,43%³⁰⁶.

Modalitățile lor de pregătire pentru consum sunt mai diverse decât în cazul altor alimente, ele putând fi consumate în stare crudă, sau mai elaborat, prin fierbere, uscare, coacere și fermentare, procedee ce însumau de fapt metode de conservare, pentru sezonul rece.

5.2. Produse de origine animalieră.

Mărturiile arheologice din perioada antică vin să certifice dezvoltarea creșterii animalelor în spațiul nord dunărean³⁰⁷, fapt confirmat de scriitorii greci în însemnările lor: în *Istoria animalelor* VIII – 6, Aristotel (384 – 322 î.Hr.), spunea că "Tracii îngrașă porcii dându-le din prima zi să bea, apoi îi lasă (fără să bea) mai întâi o zi, apoi două, după aceea trei, patru, până la șapte"; Polibiu (203 – cca 118 î. Hr.) în *Istoria* – IV – 38 – 4, spunea că, "în privința celor necesare vieții, ținuturile pontice ne dau vite și sclavi în număr foarte mare și de o calitate mărturisită de toți ca excelentă"; iar Columela (20 – 70 d. Hr.), agronom latin,

³⁰⁴ Nicolae Manolescu, *op. cit.*, p.256

³⁰⁵ Alexandru Moisi, *Monografia Clisurii, Oravița*, 1938, apud Adriana Petrica – Onofrei, *Fructele în hrana locuitorilor din câteva comune ale județului Mehedinți*, în *Museum, studii și comunicări de istorie și etnografie*, Golești, 1978, p.450

³⁰⁶ Grigore Benetato, *op. cit.*, p.665

³⁰⁷ Vasile Pârvan, *op. cit.*, p.82

în lucrarea "De re rustica" VII – 2, vorbea despre numărul mare de oi crescute în teritoriile nord dunărene – "apoi (oile) nu numai că-i satură pe țărani prin belșugul brânzei și al laptelui, ci acoperă și mesele bogaților cu mâncăruri numeroase și plăcute"³⁰⁸.

Ținând seama de faptul că în bună măsură țăranul creștea animale spre a le folosi la munca pământului, pentru a-și asigura transportul, ori pentru a executa obligațiile în muncă față de stăpânul moșiei, și că ponderea cea mai mare a animalelor crescute erau oile și vitele³⁰⁹, putem spune că în alimentația tradițională lactatele aveau un coeficient al consumului mai mare decât carnea. Creșterea oilor și practicarea transumanței în spațiul românesc fac parte dintr-un areal european suprapus peste Alpii sudici, marile peninsule mediteraneene, Carpații Orientali și tot podișul muntos al Peninsulei Balcanice³¹⁰. Abundența laptelui în alimentație nu e decât o consecință firească a acestor lucruri, care rezolvă, pe de o parte problema grăsimilor, iar pe de alta nevoia de hrană lichidă prin consumarea lui în stare naturală sau sub diverse forme de fermentare. „Avantajul” laptelui, ca hrană, e sporit de posibilitățile multiple de a se conserva, prelungindu-se timpul consumării lui, asemenea cărnii, oferind o sursă alimentară extinsă pe perioada unui an întreg. Sub toate formele sale, laptele a fost un însoțitor nelipsit al celorlalte alimente, absent poate din dieta țărănească doar în perioadele de post.

De altfel se crede că, datorită unui caracter pastoral predominant al sistemului ocupațional românesc, laptele și produsele lactate au determinat longevitatea cultivării meiului. Perioada de vegetație a meiului, din luna mai, când se seamănă, și până în iulie, când se recoltează, se suprapune peste cea de urcare și coborâre cu turmele de la munte; consecința firească în societățile pastorale a fost plasarea mămăligii ca hrană complementară laptelui și derivatelor sale³¹¹. Cele mai obișnuite forme de preparare și consumare a laptelui au fost pentru țăranul român, *laptele bătut* – preparat în vechime astfel : "șede 1-2 zile în putineiu, care mai totdeauna are pe peretele lui caimaua (fermentul) ce acresce laptele repede; în laptele ajuns în această stare se toarnă puțină apă caldă și apoi e supus agitațiunii (bătăii), în timp de mai multe ore. Bătaia se face cu un instrument special, numit bătător, și care se compune dintr-o codă lungă înfipță într-un trunchi de lemn cilindric, găurit în sensul axei în mai multe locuri. Prin această agitațiune se deosebește untu, care vine de înoată pe suprafața laptelui, de unde gospodina îl ridică cu lingura. Laptele în acesta stare, acru și deasupra de unt ia numele de lapte bătut. Acest lapte are gust bun și se conservă câte-va zile cu acest gust..." ; în ceea ce privește brânza, medicul Nicolae Manolescu, la sfârșitul secolului al XIX-lea descria prepararea ei astfel:

³⁰⁸ D.Chivu, M.Chivu, *op. cit.*, p.427 - 428

³⁰⁹ Academia Română, *Istoria Românilor*, vol. V, p.175

³¹⁰ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.41

³¹¹ *Ibidem*, p.45

- „provine din caș, care e lapte închegat cu ajutorul cheagului (stomac de oaie). Cașul e tăiat în felii, care sunt așezate în putine cu apă forte sărată....cașul se întărește, se sară și ia numele de brânză sărată”³¹².

Prepararea produselor din lapte se făcea după metode ce țineau de tradiție, și uneori li se dădeau forme artistice, precum cașul modelat cu ajutorul tiparelor din lemn, ornamentate. Pasta de caș era presată pe aceste tipare, pentru a se imprima cât mai fidel modelul încrustat pe lemn. După imprimare produsul era scos și pus la sărat, uscat și afumat. Tiparele din lemn, rotunde, pătrate, dreptunghiulare sau sub formă de păpuși erau făcute de regulă din lemn de tei și mai rar din fag. Ele *innobilau* produsul final, care astfel împodobit era destinat vânzării sau consumului din timpul sărbătorilor³¹³. Vânzarea cașului în societățile pastorale se făcea în cășării aparținătoare proprietarilor de munți, așa cum era obiceiul în Transilvania; abia la sfârșitul lunii august păstorii își puteau face brânză pentru folosul lor, obligați fiind ca prisosul să îl vândă negustorilor din țară³¹⁴. Brânza, cel mai uzual produs final obținut din prelucrarea laptelui, cu posibilității de păstrare timp îndelungat, s-a bucurat, de secole, de un renume care rivaliza în ochii călătorilor străini pe meleagurile românești cu brânzeturile olandeze, de pildă, așa cum aprecia un călător din a doua jumătate a secolului al XVI-lea³¹⁵.

Creșterea oilor presupunea un ritm pastoral care începea primăvara, în jurul datei de 23 aprilie, de Sfântul Gheorghe, când oile „întrau pe brânză”, când „se strângeau” în turme obștești și li se alegeau ciobanii. Atunci se începea mulsul pe câmp și prepararea produselor lactate, a untului de exemplu, precum în Munții Călimani, unde perioada de la 23 aprilie și până la urcarea pe munte se numea „umblarea pe unt”, pentru că acesta era principalul produs pe care îl primeau gazdele cu multe oi, în timp ce aceia cu mai puține, primeau brânză³¹⁶. De altfel etnologul Romulus Vuia remarcă faptul că păstoritul aparținător tipului agricol-local, și deci cu efective de oi mai puține, nu practica „alegerea untului”, de altfel nici în cadrul păstoritului la munte prepararea untului nu era ceva obișnuit³¹⁷. Untul se prepara cu preponderență din lapte de vacă, fiind un produs pe care țaranul nu îl făcea strict pentru consumul său, ci era supus dărilor boierești și nobiliare – așa numită *darea untului*, aceasta se regăsește în documentele de arhivă ca obligație a iobagilor din Transilvania³¹⁸. În timpul domniilor fanariote, funcționa în Țara Românească așa numita *companie a*

³¹² Nicolae Manolescu, *op. cit.*, p. 264 - 265

³¹³ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana...*, p.409

³¹⁴ Valer Butură, *Etnografia...*, p.221

³¹⁵ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.53

³¹⁶ *Ibidem*, p.81

³¹⁷ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana...* p409

³¹⁸ David Prodan, *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea*, vol. II, Editura Academiei, București, 1968, (în continuare David Prodan, *Iobăgia în Transilvania...*) p.790

negustorilor de unt, care mijlocea comerțul cu unt și cu alte produse indigene, spre Imperiul Otoman, mai cu seamă³¹⁹. Încă din secolul al XVII-lea în rândul gastronomiei nobiliare transilvănene a intrat "moda occidentală", prin care untul era principala grăsimă destinată gătitului³²⁰. Practica occidentală de a înlocui alte tipuri de grăsimi vegetale și animale în gastronomia claselor sociale superioare a fost determinată, în Europa vestică, de "banalizarea" treptată a luxurilor alimentare, care au devenit pe rând accesibile tuturor. Astfel că, o bună perioadă de timp, uleiul de măsline din sudul Europei a ocupat rolul important în rândul grăsimilor, făcându-se un apreciazabil comerț cu acesta spre nordul continentului. Dar *banalizarea* sa a dus gastronomia aristocratică într-un punct în care întoarcerea la rădăcinile rustice nu mai părea un lucru grosolan, ci dimpotrivă era privită ca sporind savoarea felurilor de mâncare. Așa încât, în bucătăria vicontelui de Turenne, în 1532, pe lângă mari cantități de carne consumate zilnic, se găseau și mari cantități de unt³²¹. În societatea occidentală nici chiar rigorile posturilor creștine nu interziceau consumarea untului, el fiind un ingredient absolut obișnuit în bucătăriile mănăstirești³²².

Carnea în alimentația tradițională nu a avut preponderența laptelui, iar acest lucru s-a datorat faptului că pentru a obține laptele țăranul trebuia doar să-și îngrijească animalele, pe când pentru a consuma carne trebuia să le sacrifice. Așa încât foarte rar se întâmpla ca animalele trăgătoare să fie sacrificate, și aceasta se practica doar în cazul unei cumplite foamete sau a epizootiilor. "Numai în cazuri de accidente omul își taie vita", spunea Tudor Pamfile, "ca să nu moară mortăciune sau când vede că-i bolnavă"³²³. Descriind un astfel de tablou, istoricul Jacques Le Goff arăta că, în perioadele de criză, animalele erau cele mai afectate - "Victime și ele ale crizelor de nutreț și ale molimelor care le sunt proprii (epizootii neîncetate repetate), ele mai sunt în vreme de secetă tăiate de oameni, mai întâi că aceștia vor să păstreze pentru ei hrana care le este rezervată ca nutreț (ovăzul îndeosebi), apoi pentru carnea lor care oferă un aliment celor înfometai"³²⁴. Cât privește consumul de carne la români acesta nu era atât de ridicat precum se credea în Occident, bunăoară, unde Țările Române erau considerate mari consumatoare de carne, tocmai din perspectiva faptului că erau și importante exportatoare de animale spre Europa Occidentală³²⁵. Călătorii străini prin spațiul românesc erau impresionați de numărul mare de vite întâlnit în călătoriile lor. Umanistul Sebastian Münster afirma, în 1544, despre români

³¹⁹ Tudor Pamfile, *Industria casnică...*, p.52

³²⁰ Benda Borbălă, *Obiceiuri alimentare pe domeniile aristocratice și evoluția lor istorică*, în *Caiete de antropologie istorică*, Cluj Napoca, 2006, nr.1-2/ 8-9, p.43

³²¹ Joseph Goz, Bartolomi Bennansar, *op. cit.*, p.407

³²² Pierre Couperie, *op. cit.*, p.1134

³²³ Tudor Pamfile, *Industria...*, p.53

³²⁴ Jacques Le Goff, *op. cit.*, p.319

³²⁵ Louis Stouff, *Ravitaillement et consommation á Carpentras...*, p.1431

că "se îndeletnicesc înainte de toate cu munca câmpului și creșterea vitelor ...", iar căpitanul italian Giovanni Andrea Gromo, trăind la curtea principelui Ioan Sigismund Zapolya de la Alba Iulia, scria despre români la mijlocul secolului al XVI-lea că "principala lor îndeletnicire era să cultive pământul și să crească cirezi de vite..."³²⁶. Antonio Maria Graziani spunea în anul 1566, că în Țările Române "belșugul de vite e de necrezut. Oamenii înjugă câte doisprezece boi de plug și se îndeletnicesc mai degrabă cu creșterea lor decât cu lucrarea pământului din cauza pășunilor deosebit de bune. Este socotit un păcat să se taie vițeii. Din Moldova, deci, se scoate acea mulțime de boi din a căror carne se hrănesc nu numai popoarele vecine ale Ungariei și Rusiei, ci și ale Poloniei, Germaniei, ba până și al Italiei și mai ales cei din orașul Veneția"³²⁷.

Dar consumul de carne nu era apanajul celor mulți și săraci, aceștia având în dietă doar ocazional carne, adică în timpul sărbătorilor importante de peste an – Crăciunul și Paștele. La începutul secolului al XIX-lea, Gheorghe Șincai vorbea despre animalele de carne ale românilor, referindu-se în primul rând la porci, pe care țaranul îi creștea pentru "slănină, untură, unsoare, cărnuri"³²⁸. Carnea de porc era o sursă de hrană complexă, dar din păcate cu un consum mai intens doar la anumite ocazii.³²⁹ Complexitatea e dată de faptul că, prin sacrificarea unui animal, se puteau acoperi mai multe nișe în alimentația tradițională – grăsimea, necesară preparării altor fierturi; slăcina – produs ce, prin modul său de preparare, adică sărare și afumare, avea capacitatea de a se păstra chiar și un an întreg; carnea de porc, de asemenea tratată cu sare și fum, asigura hrana pentru o bună parte a anului; și, nu în ultimul rând, preparatele proaspete, ce se consumau în perioada imediat următoare sacrificării animalului.

Carnea în dieta cercurilor aristocratice, simbol al puterii și al bunăstării, a dominat gastronomia domeniială, în cadrul căreia carnea de vită avea preponderență în secolul al XVII-lea, completată cu cea de pasăre, de miel și de vânat în cantități considerabile. Carnea de vițel se consuma mai intens din februarie până în august, iar primăvara predomina consumul celei de miel, cu preponderență pe domeniile nobiliare³³⁰. Acest *apetit* considerabil se reflectă în bună măsură în rechizițiile de nonă și dijmă, precum cele semnalate în câteva localități din comitatul Bihor, în secolul al XVIII-lea, în contul cărora țărani trebuiau să dea un anumit număr din miei și iezi, (*nona și dijma din iezi în 1750 din posesiunea Nagy Rhobe—consta în 75 de iezi; din posesiunile Ianoșda și Nojorid se percepeau câte 35 de iezi*)³³¹ și de la începutul secolului al XIX-lea (*dijma de*

³²⁶ Cornelia Belcin Pleșca, *Civilizația grâului în Evul Mediu românesc*, în *Revista de etnografie și folclor*, București, 1993, nr.5, p.474

³²⁷ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.53

³²⁸ Barbu Ștefănescu, *Date de interes etnografic ...*, p.38

³²⁹ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.84

³³⁰ Benda Borbála, *op. cit.*, p.40–41, 42

³³¹ ANSJBh, *Fond Episcopia Romano – Catholică. Acte economice I*, inv. 246, dosar 19, f.200

pe domeniul Oradea în 1806-^{1/2} din posesiunea Oșorhei dădea 4/8 dintr-un miel; posesiunea Tărian – un miel; 1/3 din posesiunea Cheresig trebuia să dea un miel; posesiunea Kiss Apáthi – 14 miei; posesiunea Homorog – 6 miei³³²; districtul Biharia – 140 de miei³³³, districtul Cetariu – 17 miei, iezi – 6 miei,³³⁴; districtul Sântimbreu – 73 miei, iezi – 1 bucată³³⁵; Domeniul Beliu (cu cele trei șpanate Beliu, Hășmaș, Ucuriș) – 69 de miei, 153 de iezi,³³⁶; Domeniul Vașcău – 119 miei, 105 iezi³³⁷; dijma din 1807 din districtul Oradea era de 104 miei și 9 iezi; din districtul Episcopia Bihorului – de 71 miei; din districtul Biharia – de 178 miei; din districtul Cetariu – de 29 miei și 13 iezi; din districtul Sântimbreu – de 56 miei; din Domeniul Beliu – de 66 miei, 125 iezi; din Domeniul Vașcău – de 126 miei, 160 iezi)³³⁸.

Consumul de carne în mediul urban s-a apropiat treptat de cel aristocratic, însemnând un volum zilnic important și determinând apariția unui meșteșug alimentar – măcelăritul. Primii măcelari transilvăneni afirmați ca meseriași au fost cei din orașele săsești – Sibiu, Sebeș, Orăștie – organizați în breslela sfârșitul secolului al XIV-lea. Pe măsură ce orașele s-au dezvoltat, măcelăritul ca meșteșug s-a dezvoltat la rândul-i, ajungând ca în secolele al XV-lea și al XVI-lea principalele orașe transilvănene să aibă măcelari organizați în bresle³³⁹. Meșterii măcelari își vindeau carnea în măcelăriile proprii, așa cum procedau cei din Dej³⁴⁰, iar alții, precum cei din Oradea, arendau măcelării de la autoritățile orășenești sau ecleziastice. Un astfel de contract de arendare a fost cel încheiat în 1754 de către autoritățile orașului Oradea, pe de o parte, și măcelarul Hancsiry György, pe de altă parte. În actul contractual erau prevăzute condițiile arendării, prin care măcelarul se obliga să plătească în fiecare an suma de 130 de forinți, pentru arendarea locației, cu mențiunea că aceasta se făcea pe o durată de trei ani, cu începere din 1 ianuarie 1754. Marfa comercializată trebuie să fie „de bună calitate, grasă”, măcelarul în cauză îndeplinind această condiție, după cum reiese din controlul făcut de autorități; vindea carne de porc în cantități suficiente, pentru ca „locuitorii urbei să nu-i ducă lipsa”, având permisiunea de a vinde totodată și vin. Odată încheiat contractul, dreptul măcelarului de a vinde oriunde era limitat, el primind permisiunea de a-și comercializa marfa la târgurile săptămânale în piețele orașului doar împreună cu un alt măcelar. Altminteri nici în piața interioară ori în cea exterioară a orașului și nici ca

³³² *Idem*, Fond Episcopia Romano – Catolică. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 6

³³³ *Ibidem*, f. 8

³³⁴ *Ibidem*, f. 9

³³⁵ *Ibidem*, f. 11

³³⁶ *Ibidem*, f. 12

³³⁷ *Ibidem*, f. 13

³³⁸ *Ibidem*, f. 42

³³⁹ Ștefan Pascu, *Meșteșugurile din Transilvania până în secolul al XVI-lea*, București, 1954, p. 99

³⁴⁰ *Ibidem*, p. 101

vânzător ambulant pe la casele particularilor nu putea să vândă carne, vânzarea trebuind să o facă doar în măcelăria arendată. El avea dreptul de a ține un ucenic ca ajutor, cu precizarea ca acesta să fie locuitor al urbei. Autoritățile orașului aveau grijă ca în contract să fie incluse și reguli de igienă, pe care măcelarul surnumit avea obligația să le respecte. Astfel că, în timpul verii sau în timpul unor epidemii, măcelarul nu putea vinde carnea decât în măcelărie, interzicându-i-se să vândă în locuri unde se comercializa alcool sau alte "nimicuri", care ar fi putut să afecteze calitatea mărfii sale³⁴¹.

În mediul rural carnea se consuma, cum am mai spus, rar și doar la anumite ocazii, care țineau de ritmul sărbătorilor de peste an. Dar nici sărbătorile nu veneau cu un consum ridicat, având în vedere că acestea erau precedate de perioade lungi de post, în care până și alimentația copiilor era dominant vegetală. Medicul Grigore Benetato, în ancheta sa asupra locuitorilor satului Măgura, efectuată în anul 1932, arată că sursele de proteine din carne erau aproape inexistente într-o zi obișnuită din viața acelor săteni. La un număr de 131 de adulți, într-o zi se consumau 0,775 kilograme de carne, cu valoare energetică de 1952,6 calorii, reprezentând 0,52% din consumul energetic total. Cât privește dieta celor 51 de copii supuși aceleiași observații, aceasta nu prevedea carne, ci doar produse lactate³⁴². Concluzia acestei anchete în privința consumului de carne a fost că aceasta "nu se consumă aproape deloc"³⁴³.

Completarea resurselor de proteină animală s-a făcut în anumite zone ale țării prin pescuit. Din secolul al XII –lea sunt amintite în documente heleșteiele și iazurile din Transilvania, iar un secol mai târziu sunt atestate primele însemnări documentare privind pescuitul pe Dunăre³⁴⁴. Pescuitul a fost dintotdeauna o ocupație intensivă a oamenilor așezați de-alungul Dunării, oferindu-le o sursă importantă de hrană sau venit pecuniar, prin comerțul cu pește sărat, valorificat în ținuturi îndepărtate³⁴⁵. O bună parte a peștelui de la Dunăre era valorificat peste Carpați, în Transilvania, în Brașov, Sibiu, Bistrița, de unde era dus spre alte părți ale Transilvaniei sau spre Ungaria. Din iazurile de la Prut și Nistru se ducea pește sărat spre Polonia, Ucraina sau Transilvania, comerț care a cunoscut o dezvoltare înfloritoare în timpul lui Ștefan cel Mare și în timpul secolelor al XVI –lea, al XVII-lea și al XVIII-lea³⁴⁶. Pe domeniile nobiliare transilvănene exploatarea apelor revenea posesorilor de pământ, fapt care a determinat ca pescuitul să nu se practice în mod liber, ci sub condiții impuse de proprietari³⁴⁷.

³⁴¹ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.58, dosar 1753 – 1852, f.1–2

³⁴² Grigore Benetato, *op. cit.*, p.665

³⁴³ *Ibidem*, p. 666

³⁴⁴ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p.24,6

³⁴⁵ Academia Română, *Istoria României...*, vol. V, p.179

³⁴⁶ Gheorghe Iordache *op. cit.*, p.254

³⁴⁷ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano –Catholică*, Acte economice III, inv.246, dosar 3600, f.2, 10, 65

5.3. Băuturile ca parte a alimentației tradiționale.

Spațiul românesc se află la limita nordică a culturii viței de vie și la granița de sud a băuturilor fermentate specifice jumătății de nord a Europei³⁴⁸, poziție privilegiată am putea spune, ce a consacrat ca băuturi tradiționale vinul și țuica. Regiunile optime de cultură a viței de vie sunt cele însorite, de deal și podiș, din țara noastră, permițând maturizarea strugurilor și asigurând o concentrație mare de zahăr, și, ca urmare, calitatea superioară a vinului.

Izvoarele antice vorbesc despre producția mare de vin la popoarele tracice care îl consumau în cantități apreciabile, iar uneori „atât femeile cât și bărbații îl împărștie pe hainele lor, socotind că este o deprindere frumoasă și aducătoare de fericire”³⁴⁹. Geții erau mari consumatori de vin, fapt care i-a determinat pe regii lor, să impună poporului un alt stil de viață „prin exerciții, abținerea de la vin și ascultarea de porunci”³⁵⁰. Cu toate aceste restricții, viticultura a fost practică în continuare de către populația getă, alături de cultivarea principalelor plante alimentare – grâul, meiul, secara și orzul³⁵¹.

Prima mențiune medievală despre consumul vinului de către locuitorii spațiului românesc ar data din 1290 când într-o baladă bulgărească e amintit un ban al Olteniei care bea vin cu locuitorii unui sat din Bulgaria³⁵². După modelul mănăstirilor catolice, și cele ortodoxe au posedat numeroase vii; documentele vechi vorbesc despre așa-numitele *urice*, prin care se face miluirea mănăstirilor cu vii sau cu buți de vin, cu scutiri de impozite pe terenurile cultivate cu viță de vie, cât și pe vin. Cele mai vechi donații cu terenuri cultivate cu viță de vie au fost făcute mănăstirilor catolice de către regii Ungariei; amintim astfel donația regelui Emeric către arhiepiscopul din Strigoniu, sau cea a regelui Andrei al II – lea, din 1219, prin care călugărilor din Strigoniu li s-au atribuit terenuri plantate cu viță de vie, în Transilvania³⁵³. Măiestria preparării vinului în Transilvania poate fi pusă pe seama călugărilor cistercieni, „acei neobosiți iscoditori” și cu experiențe în diverse domenii, necunoscute altora, care considerau preocuparea pentru vinul de bună calitate adevărată „literă de Evanghelie”³⁵⁴.

Vinul implică întreaga Europă când să fie băut, dar numai o parte de Europă

³⁴⁸ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.84

³⁴⁹ D, Chivu, M. Chivu, *op. cit.*, p.426

³⁵⁰ Mihai Bărbulescu, Dennis Deletant, Keith Hitchins, Șerban Papacostea, Pompiliu Teodor, *Istoria României*, Editura Enciclopedică, București, 1998, p. 39

³⁵¹ *Ibidem*, p. 45

³⁵² I.D. Felix, *Din „Istoria igienei”*... p.130

³⁵³ *Ibidem*

³⁵⁴ Ioan Godea, *Din etnologia cumpătărilor – pălinca, țuica și vinarsul la români* (în continuare Ioan Godea, *Din etnologia cumpătărilor...*), Editura Coresi, București, 2005, p.10

când să fie făcut, spunea istoricul Fernand Braudel³⁵⁵. Așadar comerțul cu vin e unul dintre cele mai prospere în istoria europeană, el fiind o marfă peste tot cerută și care a cunoscut puține prohibiții, chiar și în mediul religios. Referindu-ne de această dată la vinurile românești, acestea prin calitățile lor rivalizau, în evul mediu, cu cele de Tokaj și Bordeaux, și ajungeau să se exporte în Imperiul Otoman, Polonia, Transilvania, Austria³⁵⁶. Acest lucru s-a datorat faptului că, de la o epocă la alta, anumite regiuni din țara noastră s-au specializat în cultivarea viței de vie și în prepararea vinului de calitate, precum cel de Cotnari în Moldova, pe care Dimitrie Cantemir îl considera la fel de bun ca și cel de Tokaj³⁵⁷. Pe domeniile nobiliare din Ungaria, în secolul al XVII-lea, vinul era considerat cea mai populară băutură, fiind totodată una din principalele surse de venit ale nobililor prin "monopolizarea circulației sale locale", fapt ce însemna că vinul nobilului sau posesorului de vie era vândut în cârciumi proprii din satele care îi aparțineau. Era comercializat de obicei un vin de slabă calitate, pentru că cel vechi, de calitate superioară, trebuia reținut pentru consumul casei nobiliare³⁵⁸. Însă stăpânul de pământ avea parte și de vinul produs de țărani, prin diversele dări, prin nonă și dijmă – așa cum sunt, spre exemplu, percepțiile de dijmă ale Episcopiei Romano – Catolice de pe domeniul de Oradea în 1806 (*districtul Episcopia Bihorcu târgul Episcopia Biho, dădea dijmă 1363 urne de vin*³⁵⁹, *districtul Biharia, dădea dijmă 3161 urne de vin*³⁶⁰, *districtul Cetariu dădea 2065 urne de vin*³⁶¹, *districtul Sântimbreu dădea 1861 urne de vin*)³⁶².

Din categoria băuturilor fermentate face parte țuica sau „pălinca”, băutură făcută din fructe sau din cereale, uneori. Pe teritoriul țării noastre, distilarea ca metodă de obținere a alcoolului este amintită, în dovezi scrise, din secolul al XIV-lea, iar în secolul al XVI-lea la curtea domnului Petru Rareș se consuma "tăria de vin" (vinarsul *) adusă din Ardeal³⁶³, unde tehnica distilării alcoolului ajunsese pe filieră slavă³⁶⁴. I. D. Felix relatează că sașii nobili din Transilvania, în secolul al XVI-lea, cunoscuseră băutura numită rachiou, ca băutură de lux, importându-o din Polonia³⁶⁵. În secolul al XVII-lea rachiul căruia i se atribuiseră

³⁵⁵ Fernand Braudel, *Structurile ...*, vol I, p.269

³⁵⁶ Academia Română, *Istoria României...*, vol VI, p. 174

³⁵⁷ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana ...*p.426

³⁵⁸ Benda Borbála, *op. cit.*, p.37

³⁵⁹ ANSJBh, *Fond Episcopia Romană – Catolică. Acte economice III*, nr. inv.246, dosar 2909, f. 7

³⁶⁰ *Ibidem*, f. 8

³⁶¹ *Ibidem*

³⁶² *Ibidem*, f. 11

³⁶³ Maria Magdalena Székely, *Viața de toate zilele la curtea lui Petru Rareș*, în *Magazin istoric*, București, martie 1998, p.31

³⁶⁴ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.85

³⁶⁵ I. D. Felix, *Din "Istoria Igienei"...*, p. 130

*vinars – băutură alcoolică obținută din fructe și distilată o singură dată

și alte denumiri zonale, a fost considerat o băutură orășenească³⁶⁶, intrând în uzul populației din Modova și Țara Românească abia în secolul al XVIII-lea, după ce, pe la mijlocul secolului precedent intrase în practică tehnica distilării³⁶⁷. De altfel dezvoltarea pomiculturii în provinciile locuite de români, în secolul al XVIII-lea, e pusă pe seama cererii tot mai mari de alcool. Principalele fructe din care se obținea țuca (rachiul) sau pălinca** erau prunele, ajungându-se la situația ca teritoriile plantate cu livezi de pruni să se extindă uneori în defavoarea grâului³⁶⁸. De altfel prunii s-au pretat cu ușurință în cultură, în mai toate regiunile de deal, cultivarea lor fiind încurajată de către autoritățile nobiliare (în Transilvania spre exemplu), tocmai pentru că însemna o sursă de venit importantă (se plătea dijmă din producția pruniștilor, sau aceasta putea fi răscumpărată în bani de către țărani)³⁶⁹. Cultura intensivă de pruni a dus la dezvoltarea meșteșugului de a prepara *pălinca*, fapt ilustrat de "abundența" cazanelor de fiert țuică în secolul al XVIII-lea în satele domeniului Beiuș, județul Bihor. Amintim câteva localități cu un număr mare de astfel de instalații: Șuștiu – 6 cazane, Negru – 12 cazane, Remetea – 4 cazane, majoritatea satelor având cel puțin un cazan de fiert alcoolul³⁷⁰.

Berea în tradiția românească nu a avut succesul rachiului sau țuicii, fiind o băutură apreciată mai degrabă de către cei cu stare materială mai ridicată. Există o băutură care părea să fie o varietate a berii, pomenită pentru spațiul tragic de poetul antic Vergiliu (70-19 î.d.Hr.) în opera sa *Georgicele*: "Locuitorii (tracii) petrec la joc lungă noapte de iarnă și le face plăcere să prepare din orz fermentat și fructe acre de sorb (scoruș – n.n.), o băutură ce seamnă cu vinul"³⁷¹. Consumul unei băuturi asemănătoare cu berea făcută din orz, numită de romani *sabaja* – *sabajum*, a fost prezentă în teritoriile nord – dunărene și cunoscută de popoarele nordice ca bere tracă; existența acesteia e confirmată de istoricul Vasile Pârvan, care aprecia că ar fi fost consumată de către marea majoritate a populației nord dunărene, pe când cei bogați consumau cu preponderență vinul³⁷².

La începutul secolului al XV-lea domnitorul Alexandru cel Bun acorda un privilegiu unui negustor polonez din Liow, pentru a deschide în Suceava o prăvălie, cu mențiunea "să nu facă nici bere nici mied"³⁷³. O altă informație în privința berii e că, la mijlocul secolului al XVI-lea, domnitorul moldovean

³⁶⁶ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana...*, p.426

³⁶⁷ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.85

³⁶⁸ Academia Română, *Istoria României...*, vol VI, 2003, p. 173

³⁶⁹ Ioan Godea, *Din etnologia cumpătării ...*, p.15

³⁷⁰ ANSJBh, *Fond Episcopia Romano – Catholică, Dosarul I /1733, filele 460 – 463*

³⁷¹ D. Chivu, M. Chivu, *op. cit.*, p.427

³⁷² Vasile Pârvan, *op.cit.*, p. 136

³⁷³ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.85

** *pălinca*, *palinca* – alcool obținut din fructe fermentate (de regulă din prune) distilat de două ori

Alexandru Lăpușeanu cerea unor meșteri berari bistrițeni să prepare această băutură la curtea sa³⁷⁴. După modelul mănăstirilor catolice din Occident, prepararea berii a devenit îndeletnicire și în mănăstirile ortodoxe din cele două principate – Moldova și Țara Românească. Astfel că, în anul 1517, pe lângă Mănăstirea Argeșului a fost construită o "păvarnă (povarnă n.n.) de olanină" (de bere), iar în 1588, în inventarul cu bunuri ale Mănăstirii Galata de lângă Iași, sunt amintite patru clădiri mari pentru prepararea berii și o povarnă³⁷⁵. Băutură specifică nobililor, în mediile aristocratice berea se consuma în cantități însemnate, mai ales acolo unde vinul era scump. Prin urmare, majoritatea domeniilor nobiliare din Ungaria dispuneau de „case” de fiert bere, iar hameiul era cultivat în grădinile domeniului³⁷⁶ sau de către țărani și era supus dijmei sau așa numitelor *daturi*, alături de alte produse percepute în natură³⁷⁷.

Ponderea berii în consumul tradițional românesc a fost redusă față de cea a rachiurilor de tot felul. Se presupune că în mediul rural țărani preparau bere pentru consumul lor, sau pentru a o comercializa, conform însemnărilor din documentele medievale, unde sunt amintite așa numitele *mori de sladniță*, care după unii istorici ar fi manufacturi de bere³⁷⁸. În tradiția țărănească prepararea berii se făcea din orz pisat, ținut 48 de ore la fermentat în apă, adăugându-i-se drojdie sau o bucată de pâine dospită și flori de hamei³⁷⁹.

Istoricii sunt de părere că în evul mediu se foloseau în prepararea berii cereale precum grâul cârnău cu bob mare, ovăzul, secara, meiul, orzul sau chiar alacul³⁸⁰. Abia în secolul al XIX-lea meșterii berarii au început să întrebuințeze orzul încolțit (malțul de orz), iar la noi în țară, în 1856 la fabrica de spirt din Arad se folosea, pentru prima dată sladul, sau malțul verde (orzul încolțit)³⁸¹.

Într-o situație similară berii s-a aflat o altă băutură, numită *bragă*, preparată din mei fermentat la care se adăuga uneori o cantitate mică de grâu, porumb sau orz. Cu un gust ușor alcoolizat, era specifică zonelor mari cultivate de mei din Moldova, Țara Românească și Dobrogea³⁸²; preparată intens și în regiunile din sudul Dunării, suprapunându-se peste un teritoriu mult mai vast în vechime ce cuprindea întreaga arie de cultivare a meiului. Însă pe măsură ce meiul a

³⁷⁴ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana....*, p.425

³⁷⁵ I. D.Felix, *Din "Istoria Igieniei"...*, p. 130

³⁷⁶ Benda Borbála, *op.cit.*, p. 39

³⁷⁷ Ioan Goman, *Politică statală, economie domeniială și dezvoltare rurală. Meșteșuguri și industrii țărănești din Crișana în secolul al XVIII-lea și prima jumătate a secolului al XIX-lea*, Oradea, 2001, p.224

³⁷⁸ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana....*, p.425

³⁷⁹ Ofelia Văduva, *Băuturi tradiționale. Tehnici de preparare și funcții sociale*, (în continuare Ofelia Văduva, *Băuturi tradiționale...*), în *Studii și comunicări de istorie a civilizației populare din România*, vol. I, Sibiu, 1981, p. 115; vezi nota 5

³⁸⁰ Fernand Braudel, *Structurile...*, vol I, p.276

³⁸¹ Ioan Godea, *Din etnologia cumpătării...*, p.10

³⁸² Ofelia Văduva, *Băuturi tradiționale...*, p. 116

ieșit din rândul principalelor cereale, și prepararea ei a cunoscut firescul declin, ajungând ca la începutul secolului al-XX-lea braga să mai fie consumată doar în anumite zone din Europa de est, în Peninsula Balcanică și în nordul Africii³⁸³.

Prepararea unei băuturi bazată pe miere – numită *mied* sau *mursă* – a fost practică încă din antichitate în spațiul românesc, rezultată de bună seamă pe ocupația stupăritului și rolul important al mierii în alimentația tradițională³⁸⁴. În secolele al XV-lea și al XVI-lea, *miedul* sau *metul*, era o băutură cu frecvență mare la români și la polonezi, așa cum reiese din documentele vremii care descriu anii de bună vecinătate între Ștefan cel Mare și regii polonezi, aceștia dăruindu-i domnului modovean importante cantități de mied³⁸⁵. În tradiția populară s-a transmis modul de preparare a acestui băuturi, prin fierberea mierii de albine cu apă și apoi lăsarea amestecului să fermenteze³⁸⁶. O modalitate ușor diferită de preparare a miedului era ca mierea rămasă în faguri, după stoarcerea lor manuală, să fie amestecată cu apă și lăsată să fermenteze³⁸⁷. A fost o băutură obișnuită în consumul populației românești până în secolul al XVIII-lea³⁸⁸, scăzând apoi frecvența acesteia datorită introducerii mașinilor de stors fagurii, care nu au mai lăsat loc resturilor de miere pentru prepararea acesteia³⁸⁹.

³⁸³ Ioan Caludian, *op. cit.*, p.24

³⁸⁴ Ion Chelcea, *Cu privire la hrana...*, p.424

³⁸⁵ I. D.Felix, *Din "Istoria Igienii"...*, p.131

³⁸⁶ Ion Chelcea, *op.cit.*, p.424

³⁸⁷ Ofelia Văduva, *Băuturi tradiționale...*, p. 116

³⁸⁸ Ion Chelcea, *op. cit.*, p.424

³⁸⁹ Ofelia Văduva, *Băuturi tradiționale...*, p. 116

III. Alimentația cotidiană în Bihor (între secolul al XVIII-lea și începutul celui de-al XX-lea).

1. Hrana vegetală.

Alimentația tradițională din Bihor în secolul al XVIII-lea, al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea urmează același tipar al hranei de bază al întregii societăți rurale românești, în care preponderența cerealiară asigură așa-numitele *alimente de bază*. Celelalte adausuri făceau parte dintre alimentele principale (laptele și carnea), sezoniere (legumele, fructele) și ocazionale (alimente specifice, consumate în timpul sărbătorilor sau cu ocazia diferitelor evenimente din viața individului)³⁹⁰. Pâinea, ca aliment de bază a stat în centrul preocupărilor tradiționale, așa încât cultivarea cerealelor panificabile sau nepanificabile a fost principala preocupare țărănească, completată, după cum am mai amintit, cu creșterea animalelor. Agricultură și creșterea animalelor s-au constituit într-un *binom fundamental*, ca ramuri agricole ce se completează³⁹¹ și care nu au putut exista separat, într-o lume în care principala forță de muncă pentru lucrul pământului era cea animală, în tovărășie cu cea umană. Nevoia forței de muncă a constituit principalul motiv pentru care țăranul creștea animale mari, trăgătoare – boi, vaci, bivoli, cai, însă nici motivația secundară nu e de neglijat – cea de asigurare a unei părți importante din alimentația cotidiană – carne, lapte și produse lactate. Acest tandem ocupațional în spațiul românesc în general și în cel bihorean în particular a însoțit lumea țărănească în toată istoria sa.

1.1. Preponderența cerealiară.

Teritoriul județului Bihor s-a pretat la cultivarea cerealelor, chiar dacă nu peste tot cu aceeași intensitate, zonele joase fiind favorabile culturii grâului și viței de vie, iar cele mai înalte favorabile secarei, meiului, pomilor fructiferi. În demersurile sale științifice, istoricul arădean Gheorghe Ciuhandu spunea că

³⁹⁰ Valer Butură, *Străvechi mărturii ...*, p.274

³⁹¹ Aurel Chiriac, Gheorghe Mudura, *op. cit.*, p. 385

oamenii de la șes „se afirmău mai bine”, consumând mai multă pâine de grâu decât cei de la deal și munte, unde se consuma cu preponderență mămăligă sau mălai din mei și mai târziu din porumb³⁹².

Spre mijlocul secolului al XVIII –lea cărturarul slovac Mathias Běl, în urma călătoriilor sale prin Bihor, făcea aprecieri referitoare la agricultura acestor locuri, clasificând pământurile comitatului în funcție de fertilitatea lor, în lucrarea *Historia comitatus Bihariensis*. Astfel, el considera că cele mai fertile terenuri erau cele din regiunea Ierului, urmate de pământurile orădene „udate de Criș și de alte pârâiașe dese”, unde „se face din belșug orz, grâu, dar seacă nu, deoarece acesteia nu-i place apă multă”; ultimele clasate erau pământurile beiușene, despre care se spunea că nu sunt neapărat infertile, ci doar că acolo dacă „plantele sunt mai rare, producția este mai bogată”, exemplificând anul 1726 „când în altă parte toate s-au împuținat, pământurile (din Beiuș, n.n.) au adus un seceriș bogat”; nu e amintită regiunea agricolă a Salontei, unde în secolul al XVI-lea se obținea cea mai bună producție agricolă a comitatului Bihor, dar care la cea dată ar fi putut fi distrusă din cauza războielor austro – turce, de la sfârșitul secolului al XVII –lea³⁹³.

Grâul ca cereală principală își demonstrează primatul în toate însemnările registrelor oficiale, arătându-și importanța în alimentația nobiliară și în cea țărănească. În prima jumătate a secolului al XIII –lea, așa cum reiese din *Registrul de la Oradea*, principalele cereale cultivate erau grâul, orzul și alte cereale cuprinse în termenul generic de *fruges*, frecvent folosit în actele oficiale; grâul și orzul, ca vechi culturi cerealiere, făceau parte din redevențele oamenilor aserviți³⁹⁴. Din perioada dominației otomane, pentru teritoriile din actualul județ Bihor se păstrează impresiile vestitului istoric și călător turc Evlia Celebi, care aprecia că în regiunea orașului Oradea se cultiva soiul de grâu numit „dinte de cămilă”, din care „se face o pâine albă, ca și caimacul de Alep, încât strălucește”; iar pe râul Criș (probabil Crișul Repede) „...se rotesc mori de apă, unde se face făina cea mai fină și albă”³⁹⁵; sau că în jurul Oradiei se cultivă un grâu „fără mustăți, care este admirat; din acesta se face o pâine albă, care este ca prăjitura hebebi”³⁹⁶.

La începutul secolului al XVIII-lea (în 1719), după încheierea războaielor

³⁹² Gheorghe Ciuhandu, *Românii din Câmpia Aradului de acum două veacuri*, Arad, 1940, p.26

³⁹³ Liviu Borcea, *Informații cu caracter etnografic într-o descriere a Bihorului de la începutul secolului al XVIII –lea*(în continuare Liviu Borcea, *Informații cu caracter...*), în *Biharea*, 1982, nr.X, Oradea, , p.52 - 53

³⁹⁴ Sergiu Columbeanu, Oliver Velescu, *Registrul de la Oradea, un important document transilvan din secolul XIII –lea*, în *Studii și articole de istorie*, nr.III, 1961, București, 1961 p.34;

³⁹⁵ Constanța Simu, *Țara Crișurilor în mărturiile călătorilor străini despre Țările Române în Biharea X*, Oradea, 1982, p. 204

³⁹⁶ Tereza Mózes, *Zona etnografică Crișul Repede*, Editura Sport – Turism, București, 1984, p.24

turco – austriece, grâul era principala cereală din avuția câtorva locuitori ai posesiuni Cordău: Theodor Sava avea, pentru semănat, 15 cubuli de grâu (un cubul însemna o cantitate situată între 60 și 116 kg.); Ionnes Kosta -10 cubuli de grâu pentru sămânță; Elias Petrika - 5 cubuli de grâu pentru însămânțat; Gabriel Olah deținea ceva mai mult -22 cubuli de grâu pentru sămânță; Petru Opza - 4 cubuli de grâu pentru sămânță; Martinus Hencz - 15 cubuli pentru însămânțat; Paulos Krefz - 4 cubuli de grâu pentru a - și însămînța pământul; Georgius Honcz - 5 $\frac{1}{4}$ cubuli de grâu pentru sămânță³⁹⁷. În același an în conscrierea bunurilor locuitorilor din districtul Pomezue care cuprindea 28 de sate și o posesiune cu un număr de 337 de coloni, se arată că locuitorii dețineau împreună 1418 $\frac{1}{4}$ cubuli de grâu³⁹⁸.

Importanța grâului se reflectă cel mai bine în diferitele registre de însemnări oficiale ale comitatului sau ale stăpânului de pământ; astfel că, din registrele Casei Generale, instituție aparținătoare Episcopiei Romano – Catolice, se păstrează însemnări cu percepțiile pe anul 1727, cu precizarea că acestea proveneau din diferite surse, precum restanțe de dijmă de la țărani, sau de la diferite mori, dar și producțiile de pe terenurile alodiale, aparținătoare episcopiei; în 1727, în grânarele Episcopiei Romano – Catolice de Oradea intrau 6644 $\frac{1}{2}$ cubuli de grâu, ca fiind percepții pe anul 1726, la care se adăugau 83,6 cubuli de grâu curat, ca intrări de grâu de la moara din Episcopia Bihorului, pe perioada iulie – decembrie 1727; de asemenea, de la moara din Sântimbreu, pentru perioada iulie – decembrie 1727, au intrau 3,4 cubuli de grâu, de la moara din Seleuș, în aceeași perioadă a anului 1727 au intrat în Casa Generală 71,6 cubuli de grâu, iar de la moara din Haieu pe întreg anul s-au perceput 112 cubuli; intrările de la moara din Biharia pe același an, pe perioada iulie- decembrie 1727 erau de 56, 2 cubuli de grâu curat la care se adăugau 3,4 cubuli de grâu amestecat; dintr-o altă sursă numită *ex economicali* au intrat 1079,6 cubuli de grâu. Totalul percepțiilor pe anul 1727 au fost de 8055,2 cubuli de grâu, din care doar 3,4 cubuli erau amintite ca fiind de grâu amestecat (grâu și seacă), restul fiind de grâu curat³⁹⁹.

Pe domeniul Beiușului în conscrierea din 1721, populația cultiva grâu alături de alte cereale, din care dădea nonă și dijmă stăpânului de pământ și celui ecleziastic care la aceea dată era unul și același, adică Episcopia Romano – Catholică⁴⁰⁰. În 1729 au intrat în *frumentariul* (depozitul de cereale) episcopiei un total de 388 cubuli de grâu, dintre care doar 112 cubuli erau veniți din Debrețin, restul de 276 de cubuli fiind de pe domeniul Beiuș, din diverse redevențe⁴⁰¹. În

³⁹⁷ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, Actele comitatului, inv. 41, dosar 158 / 1712 – 1778, f. 15

³⁹⁸ *Ibidem*, f. 44

³⁹⁹ ANSBh, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice, vol I, inv. 246, dosar 1/ 1727

⁴⁰⁰ Ana Ilea, Gheorghe Mudura, Veronica Covaci, *Conscrierea domeniului Beiușla anul 1721, în Crisia*, nr. X, Oradea, 1980, p.370

⁴⁰¹ ANSBh, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice I, inv. 246, Socotelile Frumentariatului Oradea, dosar 223 /1729, f. 1

1731, din câteva sate de pe același domeniu, se percepeau următoarele cantități de grâu: Rebenigcsieknek – 12 cubuli, Vașcău – 28 cubuli, Câmpanii de Sus– 101 cubuli, Câmpanii de Jos – 42 cubuli, Zavagyaknak – 30 cubuli, Kristangieknek – 90 cubuli, Vărzarii de Sus– 109 cubuli, Begeelieknek – 80 cubuli, Sârbești – 100 cubuli, Poienii de Jos, 50 cubuli, Bârzești – 60 cubuli, Cărpinet – 92 cubuli, Vărzarii de Jos – 92 cubuli, Leheceni – 91 cubuli, Baboloiaknak – 39 cubuli, Kölcskanyieknek, 34 cubuli, A. Sustiaknak, Fânațe– 107 cubuli, Cărpinet– 38 cubuli, Lunkaiaknak și Uradick – 59 cubuli, Ugyam și Lunkai – 52 cubuli; cu un total de 1401 cubulide grâu⁴⁰². Aceste cantități de grâu, care au intrau în *frumentariatul* episcopiei vin să confirme cele afirmate de Mathias Bel în lucrarea sa *Historia comitatus Bihariensis*, unde spunea, despre domeniul Beiuș, că uneori produce o cantitate mai mare de cereale, chiar dacă pământul nu e la fel de productiv precum cel de la câmpie⁴⁰³. Comparativ, în același an 1731, de pe domeniul Oradei, din Episcopia Bihorului, intra în depozitul de cereale un cubul de grâu, din Ianoșda se percepeau 3 cubuli de grâu, din Nojorid 6 cubuli⁴⁰⁴. Având în vedere că nu se specifică din ce surse vin aceste cantități de grâu și că percepțiile din localitățile aparținătoare domeniului Oradea, amintite anterior, ar putea fi doar o parte din totalul lor, admitem că disproporția de pe cele două domenii ar putea fi mai mică.

Varietățile de grâu cultivate în Bihor au fost cel de toamnă, în proporția cea mai mare, cel de primăvară și grâul spelta, în cantități mai mici și doar în anumite localități. La mijlocul secolului al XVIII –lea, în 1749, din registrele de nonă și dijmă se remarcă preferința pentru cultivarea grâului de toamnă, așa cum reiese din câteva posesiuni ale domeniului Oradea: – din Cetariu se percepeau 14 și $\frac{3}{4}$ cubuli grâu de toamnă și 2 cubuli din grâu spelta, din grâul de primăvară nu se lua contribuție deloc; în Husasău de Criș, din grâu de toamnă se luau 43 cubuli, iar din grâu spelta $1\frac{1}{16}$ cubuli; din Săldăbagiu de Munte s-au luat 3 cubuli din grâu de toamnă; din Okany, grâu de toamnă se luau $12\frac{3}{4}$ cubuli, din cel de primăvară, 1 cubul; din Homorog se luau $22\frac{3}{4}$ cubuli grâu de toamnă, din cel de primăvară – $1\frac{2}{4}$ cubuli, din grâu spelta – $\frac{3}{4}$ cubuli; în Cefa din grâu de toamnă – 17 cubuli, în districtul Pomezueu din grâu de toamnă – $17\frac{2}{4}$ cubuli ; în Tulca – din grâu de toamnă $3\frac{1}{4}$ cubuli, din grâu de primăvară – 1 cubul; din $\frac{3}{4}$ din localitatea Ianoșda se percepea grâu de toamnă în cantitate de 75 cubuli, din grâu de primăvară $7\frac{3}{4}$ cubuli; în Tinca – din grâu de toamnă se luau $8\frac{1}{8}$ cubuli, în Belfir – se luau din grâu de toamnă – $\frac{3}{4}$ cubuli; în Cociuba –din grâu de toamnă – $\frac{1}{4}$ cubuli; din Fonău se percepeau 6 cubuli din grâu de toamnă; în Gepiu din grâu de toamnă se percepeau – $3\frac{2}{4}$ cubuli, în Dumbrava din grâu de toamnă – 1 cubul; în Săldăbagiu și Săliște – din grâu de toamnă se luau – $7\frac{2}{4}$

⁴⁰² *Ibidem*, f. 2

⁴⁰³ Liviu Borcea, *op. cit.*, p.53

⁴⁰⁴ ANSBh, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice I, inv. 246, Socotelile Frumentariatului Oradea, dosar 223 /1729, f. 1

cubuli; din Suplac și Căpâlna se dădeau câte 13 cubuli grâu de toamnă pentru fiecare sat⁴⁰⁵. La sfârșitul secolului al XVIII-lea, în 1792, grâul de primăvară intra ca dare de dijmă în registrele Prepoziturii Mari, fiind percepții din satul Tépe de 10 cruci și 14 legături, din Bedeu – 7 cruci și 3 legături, din Kiss Urögd – 21 de cruci și 8 legături⁴⁰⁶.

În plasa Beiuș – Beliu, în anul 1775 cantitățile de grâu cultivate erau mai puține, în medie la jumătate din cele de ovăz, după cum apare în însemnări. În unele localități grâul era cultivat chiar și de zece ori mai puțin decât ovăzul – în Inculești (cătun contopit cu Uileacul de Beiuș) se cultivau 2 metrete de Pojon (o metreta sau măsură de Pojon era echivalentă cu 1/2 cubul sau 62,53 litri) de grâu și 20 MP de ovăz; în Talpe se cultiva 1 MP de grâu și 10 MP de ovăz; sate în care nu se cultiva deloc grâu în anul 1775 ci doar ovăz, erau satele Bârzești, Botfei, Ferice, Groșeni, Hodiș, Câmp, Cociuba, Colești, Criștior, Măgura, Mierag, Nermiș, Urviș de Beliu, Poiana, Poclusa, Băița, Rotog Lazur, Rotărești, Ștei, Sârbești – Foltești, Sohodol, Sohodol Lazuri, Totoreni, Valea Neagră de Jos, Vărzari de Jos; localitățile unde grâul se cultiva sensibil mai mult decât ovăzul au fost: Agriș, cu 8 MP de grâu și 7 MP de ovăz și Albești, cu 14 MP grâu, iar ovăz 12 MP; localități cu cantități mari de grâu erau: Urvișul de Beliu, Burda, Drăgoteni, Ucuriș, Remetea, Sâmbăta, Vărășeni-Crișan cu câte 20 MP fiecare, Căbești, Șoimuș Petreasa – 24 MP fiecare, Roșia – 22 MP, Uileac – 28 MP, Mizieș, Petrani-Vălani, Rieni – 30 MP fiecare, Nimăiești cu 40 MP (vezi anexe capitolul III, anexa nr. 1)⁴⁰⁷. Toate aceste valori au la bază mai mulți factori, ce țin de fertilitatea terenului arător, de așezarea geografică a satului într-un areal ce cuprinde atât regiuni joase, favorabile grâului, precum și regiuni înalte, unde randamentul e mai mare pentru ovăz (existau și situații paradoxale precum satul Roșia, situat în zonă muntoasă și unde grâul în mod normal nu întâlnește cele mai bune condiții de creștere, dar cu toate acestea e notat cu 22 MP de grâu cultivat, iar la celălaltă extremă fiind satul Rotărești, cu teren agricol relativ bun și în zonă mai joasă, unde grâul nu e notat deloc la acea dată). Cantitățile mai mari de ovăz pot fi puse pe seama faptului că acesta era în primul rând o cereală furajeră, rareori intrând în alimentația umană și deci principala ei *datorie* era să satisfacă necesarul de hrană pentru șeptelul existent. În alimentația umană, grâul era completat în mare parte de către porumb, la acea dată, și prin urmare însămânțarea lui în cantități mici, nu înseamna o penurie alimentară.

În 1776 în plasa Beiuș – Beliu se realizează o conscriere agricolă a cerealelor, pe două direcții de interes; se consemnează astfel ce cantități din grâu, secară, orz și ovăz se însămânțau în arealul fiecărui sat și care era consumul domestic

⁴⁰⁵ ANSBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Seria Acte Economice, vol. III, inv. 246, Socolile Frumentariului Oradea, dosar 137, f. 370

⁴⁰⁶ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Seria Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 137 (rola 219) /1792 f. 12-15

⁴⁰⁷ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 617 /1775 – 1786, f. 4

al locuitorilor satului respectiv, după recoltare. Raportate la aceste criterii, grâul și secara – principalele cereale panificabile – aveau aproximativ aceleași valori, atât la cantitățile semămate cât și la cele destinate necesarului de consum casnic, excepție făcând, în cazul grâului, târgurile Beliu și Beiuș, unde consumul depășea cu mult ceea ce se însămânța. În cazul târgului Beliu erau necesare pentru sămânță 90 MP, pe când consumul se ridica la 200 MP⁴⁰⁸; în lipsa unor informații concrete asupra randamentului grâului, dar luând ca model pe cele prezentate de Tereza Mózes pentru aceeași perioadă în satele de pe valea Crișului Repede, putem situa târgul Beliu la un randament de minim 1 ½ MP cultivate dintr-una semănată, și un maxim de 3 ¼ MP, cultivate dintr-una semănată⁴⁰⁹. Așa încât cele 200 MP de grâu cât reprezenta consumul târgului Beliu putea fi acoperit dintr-un randament minim. Nu același lucru e valabil pentru târgul Beiuș, ce însămânța 250 MP, pe când necesarul reprezenta 2000 MP. Pentru a-și asigura consumul domestic doar din randamentul celor însămânțate, acesta ar fi trebuit să fie de aproximativ 10 MP recoltate la una însămânțată – lucru greu de obținut, pentru acea perioadă. Însă surplusul necesar se putea obține ușor în zilele de târg, organizat în Beiuș, unde locuitorii întregii depresiuni își aduceau mărfurile la vânzare. Explicația unui consum mare de grâu s-ar afla chiar în ținerea acestor târguri anuale și piețe săptămânale. Oamenii veniți la târg își vindeau marfa, cumpărau alta, dar erau și consumatori de produse gata preparate, între care pâinea și produsele de panificație erau cele mai importante. La acestea se adăugau necesitățile zilnice ale populației urbei, prin cumpărarea pâinii de la brutarii specializați, care de regulă își dezvoltau meșteșugul în centrele urbane, acolo unde beneficiau de un *debușeu* comercial. Dar nici necesitățile de hrană pentru diferite instituții ce funcționau aici, bunoară pentru armată, biserică etc., nu erau de neglijat, în această ecuație a consumului.

La cumpăna secolelor al XVIII –lea și al XIX–lea grâul era cereala cea mai intens supusă obligațiilor țărănești, dar și cea mai cultivată pe pământurile alodiale aparținătoare stăpânului de pământ, însemnând o „rezervă” feudală pentru acesta. În 1790, în evidențele Prepoziturii Mari, entitate economică aparținătoare Capitlului Romano – Catolic, figurează cantitățile de grâu obținute de pe pământurile alodiale și cele percepute din dijma încasată din câteva localități. Din alodiile de pe teritoriul satului Gurbediu, de exemplu, intrau în frumentariatul Episcopiei Romano Catolice 111 $\frac{4}{8}$ cubuli, iar din dijma din același sat se percepeau 116 $\frac{6}{8}$ cubuli; în Kiss Urögd alodiile produceau 86 de cubuli, iar din dijma intrau tot 86 cubuli de grâu; din alodiile satului Iclod, intrau 16 cubuli, iar din dijma aceeași cantitate, de 16 cubuli; în alodiile din Tepe se cultivau 92 cubuli de grâu, iar dijma era de 239 cubuli; în Bedeu, din alodii se înregistrau

⁴⁰⁸ *Ibidem*, f. 21

⁴⁰⁹ Tereza Mózes, *op. cit.*, p.24

ca dare, 57 cubuli, iar din dijmă se luau $21 \frac{1}{4}$ cubuli⁴¹⁰.

Grâul, alături de alte produse naturale reprezenta de multe ori modul de plată al stăpânilor de pământ față de simbriașii lor. În 1794, Groful Sauer în calitatea sa de inspector al Prepoziturii Mari, îl plătea pe un meșter numit Sandor, pe lângă suma de 1 florin renan (un florin renan – 100 creițari; în continuare fl. rh.,) și 17 creițari (în continuare cr.) cu 6 cubuli de "grâu pentru a-și face pâinea", pe lângă alte bunuri; de asemenea, îl plătește pe Papp Kostat din Bedeu, pentru diverse servicii, cu 8 cubuli de grâu; pe fierarul Togyer Szakalli și pe un alt lucraș, numit Togyer Hazás, cu câte 6 cubuli de grâu, cu mențiunea că era "grâu pentru a-și face pâinea". Plata, atât cea în bani cât și cea în produse agricole era făcută eșalonat, pe parcursul unui an, conform unei înțelegeri anterioare⁴¹¹. Acest mod de remunerare a avut continuitate și în secolul al XIX-lea când, între 1871 și 1881, Episcopia Romano-Catolică își plătea funcționarii, clericii și personalul auxiliar sau diverși paznici și chiar pe unii păstori, în bani și produse naturale⁴¹². Angajații domeniului cu rang mai înalt, cum ar fi grefierul capelanului, ori supraveghetorul capelan sau chiar inginerul domeniului, aveau întodeauna ca plată cantități însemnate de grâu curat; cei cu rang mai mic, de pildă ciobanii și alți păstori, erau plătiți în cantități mult mai mici din grâu curat sau doar din grâu amestecat și secară⁴¹³.

În perioada mării foamete dintre 1813 și 1817, grâul era împrumutat de către autoritățile comitatului către locuitorii multor sate din Bihor aflate în imposibilitatea de a-și asigura hrana. La 29 aprilie 1814 toate cele cinci plase ale comitatului au împrumutat grâu, pe care îl puteau plăti până în 29 aprilie 1822: plasa Oradea împrumuta o cantitate de 2322 MP, plasa Beiuș 2390 MP, plasa Salonta – 196 MP, plasa Eriu – 176 MP, plasa Sarrett – 586 MP⁴¹⁴. A fost o perioadă care s-a caracterizat printr-o scumpire generală, agravată de lipsa hranei, când grâul și porumbul „s-au terminat”, spuneau țăranii din

⁴¹⁰ ANSBh, Fond *Capitul Episcopiei Romano Catolice de Oradea*, Seria *Acta Miscelanea*, inv.241, dosar 135/1790, f. 128

⁴¹¹ *Ibidem*, f. 135, 146, 148, 151, 154

⁴¹² *Ibidem*, *Registre Contabile*, inv.231, dosar 263, fila 7- dintre angajații bisericii așa numitul *plebanus* Lazar Miklos era plătit doar în produse naturale: 8 măsuri de grâu curat, 32 măsuri grâu amestecat, 6 măsuri vin, 20 stânjeni lemne de foc; *grefierul din Paleu* era plătit cu 24 măsuri de grâu amestecat și 6 stânjeni de lemne de foc; *grefierul capelan* era remunerat cu 8 măsuri de grâu curat, 28 măsuri porumb boabe, 1 măsură și 60 itze linte, 1 măsură și 20 itze mazăre, 18 stânjeni lemne de foc; *supraveghetorul capelan*, Erdely Andras, primea ca plată 36 măsuri de grâu curat, 72 măsuri de grâu amestecat, 36 măsuri orz, 80 măsuri ovăz, 72 măsuri porumb boabe, 24 măsuri de vin, 24 stânjeni lemne de foc; *inginerul domeniului Olsay Ferencz*, era plătit cu 12 măsuri de grâu curat, 30 măsuri grâu amestecat, 24 măsuri de porumb, 1 măsură linte, 1 măsură mazăre, 7 măsuri și 65 itze vin, 10 stânjeni de lemne; *șpanul Györfsy Sandor* primea 36 măsuri de grâu amestecat, 24 măsuri de ovăz, 1 măsură linte, 1 măsură mazăre, 6 măsuri și 20 de itze vin, 10 stânjeni lemne de foc;

⁴¹³ *Ibidem*, f. 8

⁴¹⁴ *Idem*, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 624/ 1822 – 1824, f.109

Șumugiu⁴¹⁵. Autoritățile comitatului au intervenit în ajutorarea lor dându-le posibilitatea de a-și cumpăra cereale la prețuri mult sub cele ale pieței. Așa-numitele „cereale amestecate”, la care se adăugau și cantități de porumb și cartofii, erau achiziționate de satele plaselor Oradea, Beiuș, Salonta și Eriu la valori de 25 de ori mai mici decât cele ale pieței în acel moment. Pe măsură ce situația economică s-a stabilizat, valoarea grâului pe piața a ajuns la cote din ce în ce mai „normale”, așa încât la piața din Oradea, în 1822, în ultimele trei luni ale anului un cubul de grâu curat se încadra între un preț minimal de 6 fl.rh. și un preț maximal de 7 fl. rh. și 30 cr.; grâul amestecat (grâu și secară) se vindea în octombrie, noiembrie și decembrie 1822 cu prețuri variind între 4 fl. rh. și 5 fl. rh. și 20 cr.⁴¹⁶. La mijlocul secolului al XIX-lea pe trei ani consecutivi (1857, 1858, 1859) prețul unui cubul de grâu scăzuse la o valoare ce se încadra între 2 fl.și 30 cr. și cel mult 2fl.și 50 cr.⁴¹⁷.

Secara, cereală panificabilă caracteristică zonelor reci a fost parte importantă a agriculturii de munte cultivându-se de sine stătătoare sau împreună cu grâul sub numele de „grâu amestecat”⁴¹⁸. Din diversele însemnări privind producția agricolă se constată că aceasta era intens folosită în alimentația țărănească și cu mult mai puțin în cea a elitelor, fiind dijmuită mult mai puțin în comparație cu grâul. De altfel așa-numitul *grâu amestecat* reprezenta 3,4 cubuli dintr-un total de 8055,2 cubuli, cât însumau rechizițiile de cereale păioase ale Casei Generale în 1727⁴¹⁹.

În conscrierea semănăturilor păioase din Plasa Beiuș – Beliu din 1776, secara reprezintă cea de-a doua cereală panificabilă ca importanță după grâu. În ansamblu, în însemnările acestei conscrieri sămânța trebuincioasă cultivării e egală cu cea reprezentată de necesarul consumului domestic, și acest fapt indică o situație de autosuficiență, în care oamenii încercau să însămânțeze atât cât considerau că vor consuma, lăsând, din varii motive, surplusul pe seama unui randament bun. Singura excepție, similară cu a grâului expusă mai sus, o întâlnim în cazul târgului Beiuș, unde se însămânța doar 84 MP de secară, deși necesarul ar fi fost de 1000 MP, adică mult mai mult decât producea terenul aferent secarei, chiar și în cazul unui randament optimist⁴²⁰. Preponderența secarei în alimentația satelor din plasa Beiuș – Beliu în secolul XVIII –lea e dovedită de o consemnare unde un număr de 79 de localități, din aproximativ

⁴¹⁵ Ioan Ciorba, *op. cit.*, f. 121

⁴¹⁶ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Seria Acte Economice III, inv. 246, dosar 3612/ 1827 – 1886, f.11

⁴¹⁷ Sabina Horvath, *Schimburi alimentare la târgul din Beiuș de la mijlocul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea*, (în continuare Sabina Horvath, *Schimburi alimentare...*), în Biharea XXI – XXXIII, 2004 – 2006, p.37

⁴¹⁸ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol.I, p.198

⁴¹⁹ ANSJBh Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Seria Acte Economice I, inv. 246, dosar 1/ 1727, f. 53

⁴²⁰ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 617 /1775 – 1786, f. 21

160, însămânțau secară. Din enumerarea lor se constată că se cultiva secară mai cu seamă în sudul plășii, în locuri cu teren arabil mai sărac, în sate din regiuni de dealuri înalte și muntoase, unde grâul nu rezista condițiilor aspre de mediu (vezi anexe capitolul III, anexa nr.3). Urmând aceeași direcție, și în secolul al XIX-lea, în 1844, de exemplu pe domeniul Beliu se cultivau 67 de holde (1 holdă e egală cu un iugăr, un iugăr – 0,57 hectare) cu secară⁴²¹.

Într-o listă din 1822, cu prețurile pentru produsele naturale vândute în piețele din Oradea, prețul secarei (lat. *triticum siliginus*) urmează după cel al grâului curat și al celui amestecat, ierarhizându-și în acest fel importanța în consumul alimentar. Prețul unui cubul de grâu amestecat, pe lunile octombrie, noiembrie, decembrie 1822, se situau între valoarea minimă de 6 fl. și cea maximă de 7 fl. și 30 cr. iar al unuia de secara în luna decembrie era de 4 florini⁴²².

La sfârșitul secolului al XIX-lea, secara făcea parte dintre produsele date ca remunerație de către Episcopia Romano Catolică slujbașilor de rang secund, adică păstorilor, ciobanilor, argaților: lui Puskas Iosef, argat, i se plăteau, pe lângă 36 de florini, și 24 măsuri de secară; lui Turoczy Istvan, argat, pe lângă bani i se dădeau și 24 măsuri de secară; Veisz Ernöl, care slujea ca paznic de câmp era plătit cu 16 măsuri de secară, iar Sas Istvan cu 20 măsuri de secară⁴²³.

Ovăzul, cereală furajeră prin excelență, folosit ca hrană umană doar "din necesitate" a avut rolul de substiuient al cerealelor alimentare atunci când vremurile o cereau. Ușor adaptabil la orice condiții de mediu, este consemnat cel mai des în registrele de rechiziții ale comitatului Bihor, fiind amintit încă din secolul al XIII-lea între cerealele supuse dărilor, grupate sub numele de *fruges*⁴²⁴. Cultivat împreună cu orzul, este amintit la sfârșitul secolului al XVII-lea și începutul celui de-al XVIII-lea sub numele de *pabulum* (nutreț), făcând parte, alături de grâu, din cerealele din care se percepea dijmă⁴²⁵. În 1726 în însemnările Casei Generale, din domeniul Oradea intrau 64 de cubuli de ovăz, iar din domeniul Beiuș 14 $\frac{1}{8}$ cubuli; la aceste cantități se adăugau altele, obținute din terțe redevențe, însumând un total de 2094 $\frac{1}{10}$ $\frac{1}{32}$ cubuli de ovăz⁴²⁶.

În 1776, în conscrierea cerealelor păioase din Plasa Beiuș- Beliu se arată că ovăzul se cultiva în toate localitățile, fără excepție, iar *consumul domestic* era cel puțin egal cu al cantității de însămânțare. Acest lucru nu era greu de obținut la o cereală cu randamente bune la toate condițiile de mediu (vezi capitolul III, anexa nr. 3). El se cultiva în egală măsură pe terenurile alodiale ale stăpânului

⁴²¹ Idem, Fond Episcopia Romano – Catolică, Acte Economice III, inv.246, dosar 2895, f. 1

⁴²² Ibidem, dosar 3612, f.11

⁴²³ Idem, Fond Capitlul Episcopiei Romano Catolice de Oradea, Registre Contabile, inv. 231, dosar 263, f. 47

⁴²⁴ Sergiu Columbeanu, Oliver Velescu, *op. cit.*, p.34

⁴²⁵ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol.I, p. 200

⁴²⁶ ANSJBh, Fond Episcopia Romano – Catolică, Seria Acte Economice I, inv.246, dosar 1/1727, f.53

de pământ, dar și pe alte terenuri agricole, precum cele ale satului Gurbediu, unde ovăzul era a doua cereală cultivată din punct de vedere cantitativ, după grâu. În registrele Prepoziturii Mari din 1790, erau notați $23 \frac{6}{8}$ cubuli de ovăz, ca fiind recolta de pe pământurile alodiale și $13 \frac{2}{8}$ cubuli percepții din dijma satului Gurbediu; la acestea se adăugau alte cantități de pe alodiile din Kiss Urögd, Tepe, Bedeu⁴²⁷. În 1822, în lista prețurilor din piețele târgului Oradea ovăzul avea un preț mediu de vânzare pe ultimele trei luni din an, de 3 fl. pe cubul⁴²⁸.

Cultura orzului s-a dovedit a fi una arhaică pe teritoriul Bihorului, fiind prezentă în registrele de dijma încă din secolul al XIII, alături de grâu și de alte cereale⁴²⁹. Rolul său în alimentație a fost dat de prepararea terciurilor și fierturilor în combinație cu ale cereale – meiul, ovăzul, grâul – iar mai apoi și-a transferat capacitățile spre domeniul preparării berii. Acest fapt dovedește că pe domeniul Episcopiei Romano Catolice el era în strânsă legătură cu fabricarea berii, fiind supus dărilor de dijma și cultivat pe pământurile alodiale. La începutul secolului al XVIII-lea aceeași episcopie deținea berăria din Beiuș, pentru funcționarea căreia se percepea dijma din orz și hamei din satele districtelor Beiuș și Beliu. Alături de cea din Beiuș, la acea dată mai funcționau și berăriile din Oradea și Seleuș⁴³⁰. Pentru berăria din Oradea în 1727 au fost percepute $7147 \frac{1}{32} \frac{1}{84}$ cubuli de orz⁴³¹, iar în 1738, pentru berăriile din Seleuș și Beiuș se eliberau din frumentariul episcopiei 327, respectiv 98 de cubuli de orz⁴³².

La mijlocul secolului al XVIII-lea se lua nona și dijma din orz, în câteva districte din jurul Oradiei. Astfel, din districtul Sarrét (astăzi pe teritoriul Ungariei) se rechiziționau $394 \frac{3}{4}$ cubuli; din districtul Sântimbreu se dijmuiau $11 \frac{1}{8}$ cubuli, din ditrictul Biharia – $110 \frac{2}{4} \frac{1}{8}$ cubuli, din districtul Tileagd doar $4 \frac{2}{4}$ cubuli, iar din districtul Cetariu se dădeau $15 \frac{3}{4} \frac{1}{8} \frac{1}{16}$ cubuli⁴³³. În 1750, pentru funcționarea berăriei din Oradea se percepea o redevență de $125 \frac{1}{4}$ cubuli de orz, cu scopul declarat de a "produce bere"⁴³⁴. În însemnările din 1776 privind plasa Beiuș – Beliu, în mod paradoxal orzul e amintit doar în târgul Beliu, cu 24 MP, ca și cantitate pentru însămânțat și tot atât și pentru consumul domestic⁴³⁵. Însă, un an mai târziu, în 1787, pentru satul Poieni se acordau împrumuturi în sămânță de grâu și orz, necesară semănăturilor de primăvară, pentru 30 de

⁴²⁷ Idem, *Fond Capitlul Episcopiei Romano Catolice de Oradea*, Seria Acta Miscelanea, inv.241, dosar 135/1790, f. 128

⁴²⁸ Idem, *Fond Episcopia Romană – Catolică*, Acte economice III, inv.246, dosar 3612, f.11

⁴²⁹ Sergiu Columbeanu, Oliver Velescu, *op. cit.*, p.34

⁴³⁰ Ana Ilea, Gheorghe Mudura, Veronica Covaci, *op. cit.*, p.370

⁴³¹ ANSJBh *Fond Episcopia Romano – Catolică*, Seria Acte Economice I, inv. 246, dosar 1/1727, f.51

⁴³² *Ibidem*, dosar 226 / 1738 – 1739, f. 99

⁴³³ *Ibidem*, Acte Economice III, Socolile Frumentariatului Oradea inv. 246 /1749, f. 2, 3

⁴³⁴ *Ibidem*, Acte Economice I, inv. 246, Socolile Casei Generale, dosar 19/1750, f.297

⁴³⁵ Idem, *Fond Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 617 /1775 – 1786, f. 21

persoane, fiecare primind $\frac{2}{4}$ vici (o vică e egală cu 25 de kg.) grâu de primăvară și $\frac{2}{4}$ vici de orz⁴³⁶. Lipsa orzului din tabelul semănăturilor de pe anul 1776 din plasa Beiuș - Beliu o punem pe seama unor cauze necunoscute nouă la această dată.

La începutul secolului al XIX-lea orzul apărea, în asociere cu grâul spelta, în percepțiile de dijmă. Din acest punct de vedere revenim la o informație dintr-un capitol anterior, potrivit căreia în evul mediu european berea se producea și din alte cereale decât orzul - din varietatea de grâu numită grâu cârnău, din ovăz, secară, mei, sau chiar alac etc⁴³⁷. Astfel ne întrebăm dacă e posibil ca, pe fondul unor randamente mai scăzute ale orzului, fabricarea berii în Bihor să se fi făcut din orz și din varietatea de grâu spelta (alac). Sau era o asociere în cultură, pentru un randament mai bun, proprie de altfel și altor zone ale Europei⁴³⁸. De fapt, astfel de întovărășire s-a mai înregistrat în spațiul bihorean, așa cum a fost cea a orzului cu ovăzul, în perioade dificile din punct de vedere alimentar⁴³⁹. Cert e că dijma din 1805, de pe câteva posesiuni ale domeniului Oradea era luată din orz și grâul spelta astfel: Oradea - Velența - orz și spelta - 2 MP; posesiunea Seleuș - 1 MP; posesiunea Săldăbagiu - 1 MP, posesiunea Nojorid - 6 MP; posesiunea Cordău - 3 MP; posesiunea Nyarlo - 8 MP; posesiunea Giriș - 21 MP; posesiunea Mezo Keresztes - orz și spelta - 94 MP, Torda - 62 MP orz și spelta; districtul Biharia - orz și spelta 45 MP, districtul Cetariu - 24 MP orz și spelta; pe pământul remanențial din Nojorid se cultivau 7 MP orz și spelta⁴⁴⁰; în 1809 se continuă luarea dijmei din orz și spelta în aceleași districte: districtul Oradea - 17 MP, districtul Episcopia Bihor - 151 MP, districtul Biharia - 33 MP, districtul Cetariu - 10 MP. În 1810 dijma din districtul Oradea a crescut foarte mult, ajungând la impresionanta cantitate de 140 MP de orz cu spelta⁴⁴¹. Peste câțiva ani, adică în 1813 nona și dijma în domeniul Oradiei arătau diferențe mari în cultură, în patru districte; această diminuare poate fi pusă pe seama începutului perioadei de foamete din întreaga Transilvanie. Astfel, din târgul Oradea se colectau 4 MP orz și spelta; din districtul Episcopia Bihor - 84 MP orz și spelta; din districtul Biharia - 25 MP orz și spelta, din districtul Sântimbru - 26 MP orz și spelta⁴⁴².

Chiar dacă, în general, în gospodăria țărănească, orzul era o cereală furajeră, el a avut rolul său în alimentația umană de fiecare dată când perioadele de criză alimentară își făceau apariția. Așa s-a întâmplat în 1816, în timpul mării foamete,

⁴³⁶ *Ibidem*, f. 198

⁴³⁷ Fernand Braudel, *Structurile ...*, vol., p.276

⁴³⁸ Lucie Bolens, *op. cit.*, p.463-464

⁴³⁹ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol.I, p.216

⁴⁴⁰ ANSJBh, Fond *Episcopia Romană - Catholică*. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 5, 7,8,9

⁴⁴¹ *Ibidem*, f. 65, 118

⁴⁴² *Ibidem*, f. 163

când locuitorii satului Girișul Negru împrumutau, de la autoritățile comitatului, "cereale amestecate", spunându-se "că adevărat aceștia nu mai aveau cereale pentru pâine". Lor li se împrumutau 5 cubuli orz și 10 cubuli ovăz, sub titlul de "cereale pentru pâine"⁴⁴³. Acest tablou de sărăcie dezolantă a fost propriu majorității localităților din Bihor, mulți oameni aflându-se în imposibilitatea de a –și procura hrana; în situații de acest fel împrumuturile de cereale erau singura opțiune pentru ei, spre „a nu pieri de foame”. În această situație, amestecul de orz cu ovăz pentru hrana sărăcimii era un fapt obișnuit – țărani se îndatorau atât pentru consum, cât și pentru însămânțarea pământurilor, iar împrumuturile erau restituite la prima recoltă sau eșalonate pe câțiva ani⁴⁴⁴.

O altă cereală cu un impact minor asupra alimentației cu cereale în Bihor, în comparație cu regiunile din estul țării de pildă, a fost hrișca, prezentă totuși, pe alocuri între culturile din Bihor. Cultivată în 1766 în provizoratul Beiuș, în cantitate de 782 de metrete de Bratislava (sau metreta de Pojon), iar în 1806 în provizoratul Oradea ea era prezentă în 9 din cele 11 locuri în care stăpânul de pământ avea semănături⁴⁴⁵. Prețul acestei cereale minore nu era nici pe departe egal cu al grâului, de pildă, chiar dacă, la un anumit nivel, din hrișcă se putea face pâine; astfel la 1850 prețul unei MP de hrișcă era de 48 cr. ⁴⁴⁶.

Dacă, în plan alimentar, o perioadă de o mie de ani poate să nu aducă nicio schimbare, după cum aprecia Adam Maurizio⁴⁴⁷, iar Fernand Braudel vorbea de *perioade lungi* în studierea unor subiecte de antropologie culturală⁴⁴⁸, atunci secolul al XVIII-lea are meritul de a fi definitivat o mutație dovedită ireversibilă în domeniul alimentar, și aceasta a constat în înlocuirea meiului cu porumbul. Acest proces de substituție a început cu un secol în urmă, după ce porumbul a ieșit din cultura experimentală a grădinilor și a devenit monocultură. S-a pliat repede peste un sistem alimentar dominat de fierturi din cereale, și astfel a devenit un substituent de succes al grâului.

La începutul secolului al XVIII –lea, respectiv în 1719, avuția oamenilor din mediul rural se rezuma la câțiva cubuli de cereale pentru semănat și prea puțin pentru consum, iar cei mai înstăriți aveau câteva animale în bățatură. În această situație, porumbul era prezent destul de timid în hambarele țărănești, precum cele ale locuitorilor posesiunii Cordău, după cum urmează: Theodor Sava deținea 10 cubuli, Ionnes Kosta – 3 cubuli, Elias Petrika – 5 cubuli, Gabriel Olah – 5 cubuli, Petrus Opza – 3 cubuli, Martinus Heincz – 5 cubuli. Un singur locuitor, Paulus Krefz deținea un cubul de mei, fără a avea și porumb, iar din totalul de

⁴⁴³ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 662 /1816, f.140

⁴⁴⁴ Ioan Ciorba, *op. cit.*, p.264, 272 *passim*

⁴⁴⁵ Ioan Goman, *op. cit.*, p.206

⁴⁴⁶ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice III , inv.246, dosar 3612, f. 19

⁴⁴⁷ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.26

⁴⁴⁸ Fernand Braudel, *Mediterana...*, vol.IV, București, 1986, p.163

zece capi de familie, doi nu aveau cereale de niciun fel⁴⁴⁹. În Districtul Pomezău, care însuma 28 de sate și o posesiune, în același an 1719, un număr de 337 de capi de familie dețineau împreună 112 cubuli de mei și 1637 $\frac{1}{4}$ cubuli de porumb⁴⁵⁰. Dijmă din porumb se lua în 1738, din districtul Sântimbreu, în cantitate de 3 $\frac{1}{16}$ cubuli⁴⁵¹. Însă la începutul secolului al XVIII-lea porumbul nu se afla încă într-un primat general în concurența sa cu meiul, în comitatul Bihor, pentru că, în 1727, cantitățile de mei intrate în Casa Generală din localitățile domeniului Beiuș erau de 280,6 $\frac{1}{32}$ cubuli. Spre comparație, porumbul intrat din diverse redevențe în același an și de pe același domeniu era de doar 29,5 $\frac{1}{16}$ cubuli⁴⁵². În ceea ce privește intrările de mei și porumb în frumentariul episcopiei, un an mai târziu, situația așa cum apare ea în documente, e una schimbată în defavoarea meiului. Astfel că, în 1728 intraseră 16 $\frac{4}{8}$ cubuli de mei, pe când percepțiile din porumb erau de 166 $\frac{6}{8}$ cubuli, iar în 1729 chiar mai mult, adică 175 $\frac{3}{8}$ cubuli de porumb⁴⁵³.

Așadar, meiul pierdea teren din ce în ce mai mult în fața porumbului. Șansa acestui *nou venit* de a se impune în fața unei cereale vechi "de când lumea" a fost randamentul superior, nemaivăzut la o altă cereală. Un exemplu în acest sens ar fi că, din 95 de holde semănate cu 6 MP de porumb boabe, în 1845, pe o moșie a unui șpan de pe Domeniul Beliu, după scăderea tuturor cheltuielilor profitul de producție era de 190 MP⁴⁵⁴. Desigur, se poate ca totalul recoltei să fi fost calculat în porumb stiuleți, așa cum s-a procedat și în alte ocazii, dar chiar și așa randamentul e unul foarte bun. Pe arealul comitatului Bihor porumbul a întâlnit condiții de creștere favorabile; multe sate își caracterizau terenul agricol ca fiind "pământ steril, bun mai mult pentru porumb" așa cum e cazul satului Bălnaca, unde în 1777 terenul agricol se însămânța cu 160 de MP de sămânță de primăvară. Situația e similară și pentru satele Borozel și Borod; satul Dobricionești era înregistrat cu 27 MP semănături de primăvară, din totalul de 47 cât se putea semăna în arabilul satului. Se făcea precizarea că pământul "e bun mai mult pentru porumb"⁴⁵⁵.

La o sută de ani după atestarea porumbului în Transilvania, (în 1639 pe domeniul Chioarului)⁴⁵⁶, în Bihor se poate observa, în registrele de nonă, dijmă sau alte redevențe, *predarea ștafetei* dintre mei și porumb. Acesta din urmă era cultivat la început în grădini, așa cum era cazul alodiului numit Budurasz

⁴⁴⁹ ANSJBh, Fond *Prefectura Județului Bihor*, Actele comitatului, inv. 41, dosar 158 / 1712 – 1778, f. 15

⁴⁵⁰ *Ibidem*, f. 44

⁴⁵¹ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte Economice I, Socolile Frumentariatului, inv.246, dosar 226/1738 – 1739, f. 13

⁴⁵² *Ibidem*, dosar 1 / 1727, f.53

⁴⁵³ *Ibidem*, dosar 223 / 1729, f. 7

⁴⁵⁴ *Ibidem*, dosar 2896, f.30

⁴⁵⁵ Idem, Fond *Prefectura județului Bihor*, inv. 41, dosar 618, f.50

⁴⁵⁶ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol. I, p.223

din târgul Beiuș, în 1733, unde stăpânul de pământ avea două grădini, în una cultivând porumb, din care obținea anual o producție de 5 coșuri, iar cealaltă era lăsată pentru cosit⁴⁵⁷. Între percepțiile de dijmă pe anul 1739 ale Episcopiei Romano – Catolice era însemnat porumbul în cantitate de $57 \frac{3}{4}$ cubuli, iar meiul de doar $\frac{3}{4}$ cubuli⁴⁵⁸. Cantitățile de mei intrate în 1738 în frumentariatul episcopiei erau din ce în ce mai puține; astfel că, din anul precedent, din acesta au mai rămas restanțe de 30 de cubuli, iar dijma de pe anul amintit din Ianoșda era de 5 cubuli de mei, la care se adăugau alți 12 cubuli colectați din Kersztes; un an mai târziu, în 1739, districtul Ianoșda contribuia cu o percepție din mei aproape neînsemnată, de $\frac{1}{4}$ și $\frac{1}{8}$ cubuli⁴⁵⁹. În 1749 în districtul Sárret (Ungaria), nona și dijma din mei reprezentau 16 cubuli iar porumbul în știuleți se percepea în același timp cu $104 \frac{1}{8}$ cubuli; din districtul Sântimbreu, nonă și dijmă din mei era de aproximativ $1 \frac{1}{2}$ cubuli, pe când cea din porumb reprezenta $75 \frac{1}{2}$ cubuli; în districtul Biharea se dădeau ca nona și dijmă din mei 2 cubuli, iar din porumb în știuleți $320 \frac{3}{4}$ cubuli; din porumb, în districtul Tileagd se percepea o cantitate de aproximativ 8 cubuli, pe când din districtul Cetariu 463 cubuli, meiul nefiind amintit în aceste două unități administrative⁴⁶⁰. Având în vedere că meiul se percepea în boabe, iar porumbul amintit era dijmuit în știuleți, proporția diferențială era totuși mai scăzută, dar mult în favoarea porumbului; de asemenea, făcând un exercițiu de imaginație și raportându-ne la extinderea în teren a cantităților de porumb amintite mai sus, ținând în același timp seama de faptul că acestea reprezentau doar a noua și respectiv a zecea parte din totalul producției, ajungem la concluzia că teritoriile cultivate cu porumb erau cu mult mai întinse decât cele cultivate cu mei.

Folosirea porumbului în alimentație "pe scară largă" la mijlocul secolului al XVIII – lea e observabilă din percepțiile pe care diferite mori le achitau ca dijmă către stăpânul de pământ. Morile aveau obligația de a plăti redevențe din cantitățile de vamă pe care, la rândul lor, le luau ca plată de morărit. În 1739, de la moara din Haieu se percepeau, de către Episcopia Romano – Catolică, $42 \frac{1}{4}$ cubuli de porumb⁴⁶¹, iar în 1749, de la aceeași moară se luau 158 cubuli; de la moara din Seleuș – $31 \frac{1}{4}$ cubuli, iar de la moara din Episcopia Bihor 18 cubuli⁴⁶².

În a doua jumătate a secolului al XVIII –lea, porumbul făcea parte dintre cerealele împrumutate cu titlu de „ajutor, în vreme de sărăcie”, țărănimii bihorene. În august 1754 țăranul Petri Budai din Biharia primea, ca ajutor de

⁴⁵⁷ ANSJBh, Fond *Domeniul Episcopesc Român Unit Beiuș*, inv. 57, dosar I / 1733, f.263

⁴⁵⁸ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Seria Acte Economice I, inv.246, dosar 226/1738 – 1739, f. 62

⁴⁵⁹ *Ibidem*, f. 100, 102

⁴⁶⁰ *Ibidem*, vol. III, inv. 246, Socotelile Frumentariului Oradea, dosar 237/ 1749, f. 2, 3

⁴⁶¹ *Ibidem*, vol.I, inv.246, dosar 226 / 1738 – 1739, f. 100

⁴⁶² *Ibidem*, vol. III, inv. 246, Socotelile Frumentariului Oradea, dosar 237 / 1749, f. 9

sărăcie "porumb obișnuit"⁴⁶³, iar la 31 martie 1787 un număr de 33 de persoane din Oradea împrumutau, din rezervele comitatului, 13 cubuli și 2 vici de porumb. Pentru a-și însămânța pământul, fiecare cap de familie primea un minim de 1, 35 sau 1, 65 vici, până la 2 vici⁴⁶⁴. Însămânțatul porumbului în anul 1787 s-a făcut cu întârziere, din moment ce locuitorii posesiunii Lugașul de Sus împrumutau sămânța de porumb abia în 11 iunie, când pentru 65 de persoane se împrumutau 17 cubuli și 2 $\frac{1}{2}$ vici⁴⁶⁵. Sătenii din Lugașul de Jos se aflau în aceeași situație precară, fiind nevoiți, ca la 18 iunie 1787, un număr de 79 dintre ei să împrumute 27 cubuli și 1 $\frac{1}{2}$ vici sămânță de porumb⁴⁶⁶. Situația s-a perpetuat la cote mult mai înalte în timpul mării foamete din 1813 – 1817, când majoritatea satelor din comitat au fost nevoite să ceară ajutorul autorităților, pentru a obține împrumuturi de porumb atât pentru subzistență, cât și pentru însămânțare; de altfel, cele mai multe ajutoare constau în porumb⁴⁶⁷. Perioadă de criză alimentară de la începutul secolului al XIX-lea a constituit, în cazul porumbului, "ocazia perfectă" de a se impune irevocabil în fața culturii milenare – meiul. Într-o lume marcată de subzistența continuă, porumbul a venit cu speranța abundenței, alăturându-se celorlate amestecuri de cereale proprii alimentației țărănești – grâu cu secară, orz cu ovăz, sau toate la un loc⁴⁶⁸.

Diminuarea culturii meiului timp de un secol a făcut ca în 1822 acesta să poată fi cumpărat mult mai scump decât porumbul, pe ultimele trei luni ale anului media unei vici de mei măcinat fiind de 5 fl.. Comparativ, porumbul se vindea pe cubul, în aceeași perioadă, cu o medie de 4 fl.⁴⁶⁹. Supremația porumbului la mijlocul secolului al XIX-lea, în 1844, tindea spre definitivare, așa cum reiese din veniturile Prepoziturii Mari, unde meiul figura cu un total de 71 $\frac{1}{16}$ cubuli, în timp ce porumbul în știuleți însuma 1844 $\frac{1}{2}$ cubuli, la care se adăugau 5 cubuli de porumb boabe⁴⁷⁰.

Porumbul a adus cu sine posibilitatea de a fi cultivat împreună, pe același teren, cu așa-numitele *culturi însoțitoare*, de fasole și dovleci, adăugându-se la aceasta inventivitatea țaranului de a cultiva, la capătul *porumbiștii*, cânepă, iar de jur împrejurul ei, floarea soarelui⁴⁷¹. Aceste realități se pot extrage, în plan documentar, pentru secolul al XIX-lea, din consemnarea cantităților de porumb, fasole, cânepă, dovleci care au fost percepute ca dijmă, de pe aceleași terenuri

⁴⁶³ Idem, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.41, dosar 616 / 1675 – 1785, f.133

⁴⁶⁴ *Ibidem*, dosar 618, f. 198

⁴⁶⁵ *Ibidem*, f. 237

⁴⁶⁶ *Ibidem*, f. 238

⁴⁶⁷ Ioan Ciorba, *op. cit.*, p.254 și *passim*

⁴⁶⁸ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol. I, p.221

⁴⁶⁹ ANSJBh Fond Episcopia Romană – Catolică, Acte economice III, inv.246, dosar 3612, f.11

⁴⁷⁰ Idem, Fond Capitlul Episcopiei Romano – Catolice, Acta Miscelanea, dosar 155, f. 7-8-9

⁴⁷¹ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol. I, p.220

cultivate în satele domeniului Beliu în anul 1845 (de exemplu din Chișlaca se dădea dijmă 181 MP de porumb; 1,22 MP fasole; 350 bucăți de dovleci; 1,48 MP semințe de cânepă și 8 legături de fire de cânepă). Facem precizarea că dijma din dovleci putea fi răscumprată⁴⁷² (vezi anexe cap. III, anexa nr. 4). Dijmă din pusta Telmegeye, aflată pe domeniul Beliu, însuma un total de 223 cubuli de porumb și $1\frac{2}{8}$ cubuli de fasole⁴⁷³.

Mijlocul secolului al XVIII –lea, cu prelungire spre cea de-a doua jumătate a secolului este marcat de sărăcirea populației bihorene, datorită condițiilor meteorologice nefavorabile agriculturii care s-au perpetuat de-a lungul mai multor ani, cu o accentuare pe ultimele două decenii ale secolului⁴⁷⁴. Mulți locuitori si-au părăsit satele, iar pentru a împiedica un exod de populație autoritățile au acordat ajutoare în cereale celor aflați în dificultate. E cazul locuitorilor Theodorus Bullye din Cefa, căruia în anul 1769 i se acorda un ajutor de hrană de 15 itze (o itză e egală cu 0,95 l) de făină, pentru cei doi membri ai familiei sale, iar Theodorus Ianos, din același sat, primea, pentru familia sa de doi membri, 17 itze și 2 livre (o livră e egal cu 0,500 gr.) de făină; Ioannes Kiss din Mădăras, pentru o familie de doi membri, primea 15 itze și 87 de livre de făină, Michael Kozman din Drăgești primea, de asemenea pentru doi membri, 16 itze și 91 de livre de făină de grâu; Gabriel Kipe din Drăgești primea 18 itze și 73 livre de făină; Blaga Aryine din Corbești primea 18 itze și 53 livre de făină; Elias Ralya din Cefa era ajutat cu 17 itze și 56 livre făină; Emericus Anra din Dobrești primea 17 itze și 50 livre de făină; Ladislau Bere din Vărășeni – 17 itze și 99 livre; Gabriel Lulay din Sâmbăta – 17 itze și 74 livre de făină, Florus Moga din Câmpani primea 17 itze și 36 livre de făină⁴⁷⁵. În 3 iulie 1773, însăși împărăteasa Maria Tereza a trimis eparhiei orașului Oradea o circulară, adresată episcopilor și nobililor deopotrivă – “canonicului Oradiei Mari, Solomon Joseph”, dar și locuitorilor Oradiei prin care îi roagă să-i ajute pe “cei săraci și umili”, aflați în dificultate; roagă, de asemenea, Episcopia Romano – Catholică să-i protejeze pe aceștia, să le ofere clemență și să le acorde provizii de hrană sau alte ajutoare, oferite din donațiile publice sau din “părți diverse” precum și să se organizeze colecte sau strângeri de donații din partea locuitorilor orașului⁴⁷⁶.

Această stare de pauperitate se poate vedea în conscrierea semănăturilor de toamnă, din plasa Beliu – Beiuș, pe anul 1775. Sunt însemnate în acestea toate satele aparținătoare, cu iugărele de pământ disponibile pentru semănăturile de toamnă, cât s-a însămânțat cu succes din totalul existent și cât a rămas neînsămânțat, dar și cauzele pentru care nu s-a realizat pe deplin însămânțarea terenurilor respective. Importanța acestor consemnări vine din precizarea

⁴⁷² ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 2896, f.1

⁴⁷³ *Ibidem*, dosar 2899, f.1

⁴⁷⁴ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...vol. I, p.81*.

⁴⁷⁵ ANSJBh, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 616 / 1675 – 1785, f.259, 260, 261

⁴⁷⁶ *Ibidem*, f.296

factorilor care au dus la compromiterea recoltelor, care redau imaginea unei perioade marcate de o conjunctură meteorologică nefavorabilă, mult prea rece pentru ca cerealele să ofere un randament îndeustulător. În 26 de sate, dintr-un total de 160, cauza care a dus la compromiterea terenurilor pentru însămânțat în toamna anului 1775 a fost *timpul ploios și inundațiile* care i-au urmat; 20 de sate nu au însămânțat întreg arabilul datorită *sărăciei* în care se aflau locuitorii lor, iar în 10 sate *sămânța neroditoare* a dus la zădărnicierea muncii țăranilor. Restul de 104 localități au putut să – și valorifice întreg arabilul fără ca semănăturile să fie afectate de cauzele amintite (vezi anexe cap.III, anexa nr. 2)⁴⁷⁷. Doi ani mai târziu, în 1777, satele din Plasa Oradea aveau aceleași neajunsuri – secetă, pământ neroditor, sărăcia oamenilor – din cauza cărora pământul a rămas nelucrat⁴⁷⁸. Factorii de mediu, mereu imprevizibili, "cu mari fluctuații de la un an la altul"⁴⁷⁹, puteau duce spre foamete o populație care se baza în mare parte pe bunul mers la vremii, pentru a avea recolta necesară traiului. Și în 1786 țăranii din satele districtelor Aleșd și Oradea se împrumutau de cereale pentru a putea trece anul până la următoarea rodire, când înapoiau sau plăteau împrumuturile⁴⁸⁰ (vezi anexe cap. III, anexa nr.5).

Circumstanțele s-au agravat și mai mult la începutul secolului al XIX-lea, desigur că o consecință a acestui fapt a fost și creșterea populației din secolul al XVIII-lea, îndeosebi, în a doua parte a secolului, când „puseul demografic” se afla „între cele mai spectaculoase fenomene ce însoțesc începuturile timpurilor moderne”⁴⁸¹. Doar că o populație mai numeroasă însemna un efort mare de asigurare a hranei necesare, ceea ce în condițiile unor progrese tehnice mult prea lente în raport cu creșterea demografică, nu făcea altceva decât să-i arunce pe oameni într-o sărăcie de nedescris⁴⁸². În condițiile în care „în secolul al XVIII-lea populația iobăgească merge spre dublare”⁴⁸³, acest segment era cel mai afectat de penuria alimentară. Se adăuga nefasta conjunctură meteorologică, care nu mai ținea de voința omului și de capacitatea lui de muncă, ci dimpotrivă îl făcea să îngenuncheze în fața capriciilor sale. Începutul secolului al XIX-lea coincide cu sfârșitul „miciei era glaciare” care a afectat Europa din secolul al XVI-lea sau chiar din cel anterior⁴⁸⁴, fenomen care putea fi considerat cauză directă pentru perioada de foamete dintre 1813 și 1817 din Transilvania. Un factor indirect, dar cu un caracter mult agravant asupra vieții, au fost războaiele napoleoneene, care

⁴⁷⁷ *Ibidem*, dosar 617, f. 1-3

⁴⁷⁸ *Ibidem*, dosar 618, f. 34, 35

⁴⁷⁹ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă...*, vol. I, p.79

⁴⁸⁰ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.41, dosar 618, f.47

⁴⁸¹ Barbu Ștefănescu, *Lumea rurală...*, p.113

⁴⁸² Ioan Ciorba, *op. cit.*, p.54

⁴⁸³ David Prodan, *Problema iobăgiei ...*, p.58

⁴⁸⁴ E. Le Roy Ladurie, *Pour une histoire...*, p.1462

prin recrutările militare și rechizițiile de hrană au constituit "un efort militar și economic fără precedent" din partea locuitorilor⁴⁸⁵.

În acest tablou de pauperitate generală se înscriu liste întregi cu sate din plasele Oradea, Beiuș, Salonta și Eriu care apelau la achiziții convenabile de cereale pentru hrană, așa cum erau cele date în 10 august 1816. Cu titlu de ajutor pentru "cei săraci și nevoiași", autoritățile comitatului distribuiau cereale amestecate, porumb și cartofi⁴⁸⁶, la un preț mult redus față de cel al pieței, la data respectivă. Astfel, 56 de sate din plasa Oradea cumpărau $378\frac{1}{4}$ cubuli de "cereale amestecate", 264 cubuli de porumb, 352 cubuli de cartofi, la un preț total de 591 fl.rh. $2\frac{3}{2}$ cr., iar dacă aceste bucate ar fi fost comercializate în târg ar fi valorat 14.776 fl.rh 55 cr.⁴⁸⁷; satele din plasa Beiuș cumpărau 508 cubuli de cereale amestecate, 566 cubuli porumb și 624 cubuli cartofi, pentru care plăteau 1023 fl.rh 35 cr., în loc de 25.589 fl.rh $39\frac{3}{2}$ cr., cât ar fi însemnat la prețul pieței⁴⁸⁸; satele nevoiașe din plasa Salonta cumpărau 45 cubuli de cereale amestecate, 89 cubuli de porumb și 168 cubuli de cartofi, pentru care plăteau 159 fl.rh $28\frac{4}{2}$ cr., în loc de 3985 fl.rh $\frac{4}{2}$ 38 cr.⁴⁸⁹; trebuințele pentru satele afectate de foamete din plasa Eriu se cifrau la 20 de cubuli de cereale amestecate, 81 de cubuli de porumb și $257\frac{3}{2}$ cubuli de cartofi, la prețul total de 163 fl.rh 47 cr., care însemna pe piață un preț întreg de 4094 fl.rh $42\frac{4}{3}$ cr.⁴⁹⁰.

Lipsa cerealelor a creat dezechilibre complexe, cei mai afectați fiind oamenii cărora li s-a diminuat drastic masa alimentară, într-o lume țărănească bazată în primul rând pe o alimentație vegetală. Despre grâu, istoricul Fernand Braudel spunea că își hrănește destul de prost oamenii care îl cultivă⁴⁹¹, dar cu toate acestea țaranul se încapățâna să-l cultive în aproape orice condiții. Și aceasta datorită valorii sale în economia de schimb, în relația cu stăpânul de pământ și cu statul, deopotrivă. Rechizițiile de grâu făcute în numele nonei, dijmei și a altor redevențe ce în catastifele unor instituții economice precum Frumentariul sau Casa Generală arată importanța grâului pentru economia domenală. De regulă, însemnările veniturilor sunt însoțite și de cele ale cheltuielilor, arătând folosința finală a bunurilor percepute, așa încât din acestea se poate observa o parte a angrenajului economic domenal. Grâul și cu celelalte cereale erau o parte folosite pentru uzul intern al episcopiei, o parte pentru plata unor slujbași ai domeniului, și alta destinată vânzării, de multe ori chiar către cei care le produsese.

⁴⁸⁵ Viorel Faur, *Contribuții la cunoașterea istoriei Bihorului (II). Beiușul cultural*, Oradea, 1971, p.15

⁴⁸⁶ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.41, dosar 622/1816, f.154

⁴⁸⁷ *Ibidem*, f.299

⁴⁸⁸ *Ibidem*, f.301

⁴⁸⁹ *Ibidem*, f.303

⁴⁹⁰ *Ibidem*, f.303

⁴⁹¹ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă ...*, vol.I, p.196

Pentru țaran, valoarea grâului stătea deopotrivă în capacitatea de a-și procura însemnate venituri pecuniare prin vânzarea acestuia, dar și în aceea de a dovedi o anumită bunăstare, prin consumul în gospodăria proprie. Acolo unde grâul curat nu-și îndeștula consumatorii, el putea fi „amestecat” cu alte cereale, ori în situații critice, putea chiar lipsi. Într-o anumită măsură porumbul a reușit echilibrarea acestor deziderate – a făcut obiectul redevențelor, a hrănit oamenii mult mai mult decât grâul, fără însă a reuși să ofere sentimentul de bunăstare absolută. Iar nedumerirea istoricului francez George C. Haupt, care se întreba cum de porumbul a putut înlocui atât de nonșalant meiul în spațiul românesc⁴⁹², poate fi lămurită prin faptul că nici meiul nu a reprezentat o cereală etalon pentru poporul român. Chiar dacă, din antichitate, cei de la nord de Dunăre erau numiți „mâncători de mei” (melinofagi)⁴⁹³, erau și cultivatori de grâu, cereală sacră care și-a găsit similitudinea perfectă în plan spiritual dar pe care de cele mai multe ori îl vindeau pentru a-și îmbunătăți situația financiară.

1.2. Pâinea cea de toate zilele.

Legată în mod inseparabil de cultura cerealelor, prepararea pâinii în diversele sale forme reprezintă finalitatea preocupării neîntrerupte de „câștigare a pâinii celei de toate zilele”. Rolul ei în societatea tradițională a fost de a concentra în jurul său preocupări, gândire, muncă, impunându-se deopotrivă în viața cotidiană și în cea spirituală, formând ceea ce astăzi numim „civilizația pâinii”⁴⁹⁴. Pâinea, privită ca etalon social, a fost pentru societatea tradițională un ideal alimentar care s-a dovedit greu de atins⁴⁹⁵. Din perspectiva mentalității țărănești, pâinea albă „de grâu curat” a făcut parte dintre acele luxuri europene de „vechi regim”, în care „luxul alimentar era primul lux” și unde pâinea „a căpătat o semnificație aproape mistică”⁴⁹⁶.

În lumina izvoarelor documentare privind Bihorul, pâinea a avut mai multe „angajamente”, cel mai des amintit fiind acela de mijlocitoare între stăpâni și iobagi, unde cei din urmă aveau obligația de a le da celor dintâi, cu diferite ocazii, un anumit număr de pâini. În urbariul domeniului cetății Oradea, de la 1600, pâinea figurează între darurile ce trebuiau achitate de către comunitățile sătești. Din satul Episcopia Bihor, de sărbătoarea Crăciunului, fiecare colon cu sesie întreagă era dator să dea dregătorului, pe lângă altele, o pâine iar cei cu jumătate de sesie dădeau câte o jumătate de pâine. Cu aceeași ocazie,

⁴⁹² Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.88

⁴⁹³ Ioan Claudian, *op. cit.*, p.42

⁴⁹⁴ Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii* (în continuare Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii...*), în *Revista de etnografie și folclor*, nr.5, 1993, Editura Academiei Române, București, p. 451

⁴⁹⁵ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă...*, vol. I, p. 191 - 195

⁴⁹⁶ Jacques Le Goff, *op. cit.*...p.469

sătenii din Nojorid erau obligați la un alt tip de prestație, numită „octuale” (o optime de găleată) de grâu și o pâine, alături de alte daruri; la Sângeorz, locuitorii dădeau dregătorilor „o turtă rotundă, adică un colac” pentru o sesie sau jumătate din produse ce care aveau doar jumătate de sesie⁴⁹⁷. La aceeași dată, pe domeniul Beiușului, între darurile către provizorat sau dregători era însemnată și pâinea dată de obicei de Crăciun, care însă putea fi răscumpărată cu un dinar și jumătate⁴⁹⁸. În secolul al XVIII-lea redevențele directe pentru pâine sau chiar dările din pâine s-au păstrat, pe alocuri, așa cum sunt cele din 1750, făcute către stăpânul de pământ adică Episcopia Romano – Catholică; din satul Episcopia Bihor se percepeau 6 cubuli de „făină pentru pâine”⁴⁹⁹, din Seleuș se dădea aceeași cantitate de „făină pentru pâine” dar și „pâine coaptă”, fără a se menționa însă și cantitatea⁵⁰⁰. Cât privește ingredientul principal, cel puțin în cazul turtelor sau colacilor trebuie să fi fost „grâul curat”, sau cel mult amestecul de grâu cu secară, dat fiind faptul că alimentația curților nobiliare maghiare permitea prepararea mai multor categorii de pâine, în echivalență cu rangul consumatorului. La curtea nobilului Batthyány Adám (secolul al XVII-lea) se făceau trei sortimente de pâine, însemnate cu A, B și C- cea de tip A era pâinea albă și era pregătită pentru consumul nobilului, cea de tip B era făcută din grâu și secară, fiind servită dregătorilor, iar pâinea C era doar din secară, destinată consumului slugilor curții. Din pâinea de tip A consumau și apropiații nobilului, ori femeile de la curte, după rangul lor. Pe alte domenii nobiliare, pâinea putea fi albă pentru nobili și neagră pentru slugi, iar pâinea de secară apărea în însemnări după anul 1550⁵⁰¹.

Păstrătoare ale acestor varietăți de pâine caracteristice mediilor elitare au fost orașele sau comunele semiurbane, unde necesarul de pâine se calcula sub alți parametri decât în satul tradițional, cu o consecință directă asupra dezvoltării brutăritului ca profesie și meșteșug alimentar. Așa se face că existența brutăritului care deservea un număr mare de oameni apelanți la serviciile sale, face parte dintre acele modernizări ireversibile proprii aglomerărilor urbane. În secolul al XIX-lea în Oradea își desfășurau activitatea mai mulți brutari, sub norme și reguli de breaslă. În rândul populației deservite nu se aflau doar locuitorii cu nevoile lor cotidiene, ci mai ales *clienții constanți* și siguri, adică instituțiile orașului, precum închisorile, spitalele, cultele etc..

Prin perspectiva informațiilor de arhivă, pentru secolele la care facem referire în lucrarea de față, pâinea poate fi *urmărită* în mercurialele piețelor din cele mai importante centre urbane ale Bihorului – târgurile Oradea și Beiuș. Așa încât, pentru o fiscalitate cât mai exactă a tot ce însemna venituri din vânzarea

⁴⁹⁷ David Prodan, *Iobăgia în Transilvania....*, p.789

⁴⁹⁸ *Ibidem*, p.838

⁴⁹⁹ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice I, inv. 24.6, dosar 19, f.52

⁵⁰⁰ *Ibidem*, f.53,59

⁵⁰¹ Benda Borbála, *op. cit.*, p. 35

diferitelor produse, constatăm interesul deosebit al autorităților pentru notarea prețurilor produselor alimentare intrate în circuitul comercial. Din acest punct de vedere, varietatea pâinii existente în listele de prețuri pentru piața din Oradea, în octombrie 1822, cuprindea două categorii de calitate – pâine albă, în greutate de $5\frac{3}{4}$ fonți (un font = 0,550 kg.) vândută cu 40 creițari și pâine neagră, cântărind $14\frac{3}{4}$ fonți, ce se vindea cu 48 creițari⁵⁰². În același an, în piața mică din Oradea vindeau pâine 136 de vânzători – probabil o parte erau brutari și o parte vânzători liberi, iar 8 dintre ei vindeau „pâine uscată”⁵⁰³. În 1860, în catastifele breslei erau înregistrați un număr de 16 brutari, între care cel mai vârstnic era Czink Josef, de 61 de ani, intrat în breaslă la 22 martie 1833, iar cel mai tânăr fiind Schmal Josef, de 24 de ani, aderent al breslei la 9 august 1860; pentru fiecare brutar erau specificate vârsta și religia, numărul ucenicilor, locul unde își desfășura activitatea și data la care a intrat în breaslă⁵⁰⁴. Din punct de vedere al religiei, un număr de șapte brutari erau de religie protestantă, șase erau romano – catolici, restul având alte confesiuni; numărul ucenicilor ce activau pe lângă meșterul brutar arată amploarea activității, având în vedere că unii brutari nu aveau deloc ucenici sau ajutoare, iar alții aveau unul sau mai mulți, precum numitul Fusek Agostan, care avea ca ajutoare un număr de patru feciori și trei ucenici⁵⁰⁵ (vezi anexe cap.III 1.2., anexa nr.1).

Alături de brutari, erau înscriși în breaslă și „meseriași” care preparau turtă dulce, dar într-un număr mai mic decât cei dintâi; erau notați un număr de șase turtari, dintre care cel mai vârstnic era Rozvany Sándor, de 49 de ani, intrat în rândurile breslei brutarilor la 24 aprilie 1835, iar ultimul intrat, la 17 mai 1856, era Fabian Lajos (vezi anexe cap.III 1.2., anexa nr.1).⁵⁰⁶ Turtarii își vindeau marfa mai cu seamă în zilele de târg, dulciurile fiind consumate pe loc, sau duse acasă de către părinți copiilor, sub denumirea de „puiul târgului”⁵⁰⁷. Numărul mic al turtarilor din Oradea în 1835 poate fi pus pe seama faptului că aici vindeau și alți turtari, străini de oraș, dar și că nu toți cei ce preparau turtă dulce erau înscriși în breaslă.

La aceștia se adăugau alți trei meșteri notați la rubrica *colăcari*, și anume: – Szép Ana, de 29 de ani, de religie romano – catolică, care vindea colaci în „orașul nou”; Sida Sándor, de 28 de ani, reformat, care își desfășura activitatea

⁵⁰² ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3612, f11; în luna noiembrie pâinea albă în cantitate de $6\frac{5}{4}$ fonți se vindea cu 40 creițari, iar pâinea neagră în greutate de 16 fonți se vindea cu 48 creițari; în luna decembrie pâinea albă în greutate de 5 fonți se vindea cu 30 creițari, iar cea neagră de $14\frac{2}{2}$ fonți își păstra prețul, de 48 creițari.

⁵⁰³ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.141, dosar 54, fila 55

⁵⁰⁴ ANSJBh, Fond *Colecția de acte ale breslelor*, dosar 218, f.1-3

⁵⁰⁵ *Ibidem*, f.1-3

⁵⁰⁶ *Ibidem*, dosar 219, f. 23

⁵⁰⁷ Károly Kós, *Date transilvănene privind prepararea turtelor* (în continuare Károly Kós, *Date transilvănene...*), în *Studii de etnologie*, Editura Kriterion, București, 1999, p. 237

în Oradea, la nr. 495, intrat în breslă la 30 iunie 1858; Leng Antal, în vârstă de 28 de ani, ce făcea și „pâine neagră”, membru al breslei din 3 octombrie 1855⁵⁰⁸. Încă în 1760, în Oradea – Olosig activa un cofetar, din moment ce plătea o tază de 17 fl. rh. pentru a-și putea practica meseria⁵⁰⁹.

La începutul secolului al XIX-lea, brutarii orașului furnizeau pâine pentru închisoarea comitatului. Constatăm că era o practică relativ nouă, având în vedere că în 1775 robilor închisorii li se dădeau grâne pentru pâine din *Frumnetariat*⁵¹⁰, iar aceasta era preparată de ei înșiși în regim de detenție⁵¹¹. În 1811, aprovizionarea cu pâine a închisorii din Oradea era făcută o dată la două zile, câte două porții pentru fiecare rob întemnițat. Însemnările arată că pâinea era contractată lunar, alegându-se cea mai bună ofertă; astfel că, în lunile ianuarie, iulie și octombrie pâinea era vândută închisorii de către brutarul Nuszbaummer György; în lunile februarie și mai, cei care aprovizionau temnița erau Marc Balint și Marc Josef, iar în martie, iunie și septembrie pâinea pentru închisoare era livrată de către brutarul Blumenstoch György⁵¹². Pentru ultimele două luni însemnările lipsesc din documentul la care facem referire. În analizarea acestora trebuie să ne oprim atenția asupra anului în care au fost întocmite, deoarece acesta coincide cu începutul perioadei extinse de foamete care a cuprins întreaga Transilvanie. Chiar de la debutul celui de-al doilea deceniu al secolului al XIX-lea prețurile au crescut în mod galopant, și vor continua în această direcție, ajungând la o stabilizare abia după anul 1820⁵¹³. Cele mai afectate de scumpire au fost cerealele, care aveau un impact direct asupra întregului sistem alimentar. În atare condiții, prețul pâinii a avut un parcurs ascendent pe perioada celor zece luni de însemnări ale închisorii; în ianuarie, prețul unei „porții” de pâine era de 16 creițari, în februarie și martie el crește ușor, fiind de 18 creițari pe o porție; saltul spectaculos începe în luna aprilie, când prețul unei porții de pâine era de 29 de creițari; în luna mai creșterea era e doar de un creițar față de cea precedentă, dar în iunie ajunge la maximul de 45 de creițari pe o porție; în iulie, august și septembrie costul „s-a stabilizat” la 40 de creițari, urmând ca în luna octombrie să crească ușor, la 42 de creițari pe o porție⁵¹⁴. Pe ultimele două luni ale anului prețurile nu erau înregistrate, însă nu puteau fi în scădere în cadrul stării generale amintite. Nu știm însă cât însemna „o porție de pâine”,

⁵⁰⁸ ANSJBh, Fond *Colecția de acte ale breslelor*, dosar 223, f.24

⁵⁰⁹ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catolică, Acte economice I*, inv. 246, dosar 30, f.82

⁵¹⁰ Adrian Apan, Adrian Bungău, *Contribuții documentare privind justiția și pușcăriia capitalară de la Oradea în Revista bihoreană de istorie*, an IV, nr. 6-7, Oradea, 2006, p.44

⁵¹¹ Sabina Horvath, *Caracteristici ale alimentației tradiționale de post în satele din Bihor (secolul al XVIII-lea, al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea)* (în continuare Sabina Horvath, *Caracteristici ale alimentației...*), în *Istorie. Etnologie. Artă-studii în onoarea lui Ioan Godea*, Editura Muzeului Țării Crișurilor, Oradea, 2009, p.312

⁵¹² ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.32, dosar 2816, f. 27-36

⁵¹³ Ioan Ciorba, *op. cit.*, p. 107

⁵¹⁴ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.32, dosar 2816, f. 27-36

dar probabil nu mai mult de o jumătate de font, având în vedere prețul mare, acesta ajungând la valori exorbitante de 3 fl. rh. pentru o pâine albă în greutate de 6 fonți (1 font = 0,550kg, 6 fonți = 3,300 kg) în august 1811, iar o pâine neagră de 15 fonți se vindea cu 4 fl. rh.⁵¹⁵. Cât privește calitatea pâinii pentru robii din închisoare, documentul la care facem referire nu precizează nimic, ea fiind preparată în cel mai bun caz din amestecuri de cereale, așa cum notează un document similar de la sfârșitul secolului⁵¹⁶.

În contextul mijlocului de secol al XIX-lea, mult mai stabil din punct de vedere economic, la serviciile brutărilor orădene apela Episcopia Romano – Catholică, prin încheierea de contracte de coacere a pâinii pentru folosința internă a acesteia. Un astfel de contract era cel încheiat între meșterul brutar Hôbzel György și administrația episcopiei, reprezentată de baronii Kis Bakái și Bezdedi, și de către episcopul de Oradea, Bemér Laszlo. Brutarul se obliga prin contract, să furnizeze pentru personalul episcopal, dar și pentru robii închiși în închisoarea episcopiei, necesarul de pâine pe o perioadă de trei ani, începând cu anul 1847. Acest serviciu se realiza pe baza următoarelor reguli:

1. Brutarul sus-numit se obliga să transporte cu căruța proprie grâul necesar, de toamnă sau de primăvară, după caz, din hambarul episcopiei, aflat în Olosig, urmând ca pâinea gata coaptă să o aducă episcopia, de la brutărie, pe cheltuiala ei.
2. Pentru robi, la fiecare cubul de grâu, brutarul se obliga să dea 32 de pâini „coapte, bune și sărate”, o pâine cântărind $3\frac{1}{2}$ fonți. Pentru necesitățile palatului, dintr-un cubul de grâu brutarul trebuia să trimită episcopiei 40 de pâini, cu o greutate de câte $2\frac{1}{2}$ fonți pentru fiecare pâine. Nu se acceptau pâini cu greutate mai mică decât cea stabilită, iar dacă vor fi constatate nemulțumiri, produsul va fi înapoiat; în locul pâinii necorespunzătoare vor fi trimise cantitățile corespunzătoare. În condițiile în care aceste reguli nu se vor respecta, atunci brutarul va primi o amendă de 20 de arginți.
3. Pentru coptul pâinii episcopia se obliga să asigure cantitățile de lemne și sare necesare, iar dacă acestea nu vor fi date, brutarul va mai primi câte un forint rhenan pentru fiecare pâine distribuită. Cantitățile de grâu necesare, precum și celelalte obligații ale episcopiei trebuiau luate lunar de către brutar, altfel nu le mai primea deloc și trebuia să distribuie pâinea pe cheltuiala lui;
4. Fiecare punct al contractului devenea valabil prin vizarea de către reprezentantul episcopal. Actul, semnat de ambele părți la 29 ianuarie 1847, avea valabilitate pâna în 1849⁵¹⁷.

Un contract asemănător, dar mai puțin elaborat, fusese încheiat în 1836,

⁵¹⁵ Ibidem, *Fond Episcopia Romano Catholică*, Acte economice IV, inv. 246, dosar 3615, f. 109

⁵¹⁶ Adrian Apan, Adrian Bungău, *op. cit.*, p.46

⁵¹⁷ ANSJbH, *Fond Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3296, f. 9, 23

cu durata de un an, între aceeași Episcopie Romano - Catolică și brutarul Pzeiffer Ianos. Conform acestuia, ofițerii din palatul episcopal primeau pâine pentru o săptămână (nu se specifică însă cantitatea), casierul principal 4 pâini, administratorul băuturilor 4 pâini, administratorul Fodor Antal 4 pâini, un alt administrator primea săptămânal câte 4 pâini, grădinarul împreună cu soția sa primeau 4 pâini; o fetiță orfană primea două pâini, un băiat orfan primea, de asemenea, două pâini etc.⁵¹⁸.

Fernand Braudel caracteriza civilizația occidentală ca fiind o civilizație a grâului, a pâinii, chiar a pâinii albe, cu limitele pe care aceasta le implică⁵¹⁹, altfel spus, „cum există grâu și grâne există pâine și pâine”⁵²⁰. Veletățile sunt peste tot aceleași, dar parcă mult mai des atinse în lumea urbană, unde idealul alimentar al „pâinii albe” nu era destinat doar ocaziilor festive. La mijlocul secolului al XIX-lea pâinea era de culoare albă sau neagră, așa cum reiese din mercurialele trimestriale ale produselor numite „mijloace necesare de trai”, și comercializate în piața Beiuș, în anul 1855; în luna martie, făina de grâu putea fi „fină și de bună calitate”, de „calitate mijlocie” sau „ordinară”, adăugându-se la aceste sorturi și făina de secară. Pâinea era albă atunci când era făcută din „făină de grâu fină”, sau putea fi „pâinea obișnuită”; se vindea și „pâine albă din secară” ori „pâine neagră din secară”⁵²¹. Și în 1866 varietățile de făină pentru pâine erau aceleași - „făină albă pentru pâine” și „făină neagră pentru pâine”⁵²², iar în 1886 în piețele din Oradea erau prezente aceleași sorturi de pâine⁵²³. Fiecare consuma pâinea pe care și-o putea permite, așa încât funcționarii de rang înalt erau plătiți cu grâu curat indicând astfel culoarea pâinii lor⁵²⁴, iar cei de rang secund, sau simplii slujbași, cu grâu amestecat sau secară, ce dădea o culoare mai cenușie pâinii pe care o consumau⁵²⁵. Plata în produse pentru păstori s-a menținut multă vreme și în secolul al XX-lea, unde cerealele și pâinea erau produsele de bază, pe lângă slănină, brânză etc.⁵²⁶.

La sfârșitul secolului al XIX-lea printre percepțiile de produse alimentare folosite în trebuințele Episcopiei Romano - Catolice figurează, în capul listei, „făina curată” - 5 măsuri și 40 de itze, cu specificația că toată această cantitate se rechiziționa din satul Bedeu; din același sat se percepeau „făină pentru

⁵¹⁸ *Ibidem*, f. 13

⁵¹⁹ Fernand Braudel, *Gramatica Civilizațiilor...*, vol. I, p.43

⁵²⁰ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*, vol. II, p.151

⁵²¹ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, inv.56, dosar 6, f. 134, 143, 158, 162

⁵²² Idem, Fond *Episcopia Romano - Catolică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3612, 47

⁵²³ *Ibidem*, Acte economice IV, inv.246, dosar 3612, f. 284, 295, 297, 299, 301, 302, 303,306, 310, 319

⁵²⁴ *Ibidem*, Registre Contabile, inv.231, dosar 263, fila 7

⁵²⁵ *Ibidem*, dosar 263, f. 47

⁵²⁶ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, p. 7

pâine” – 66 măsuri și 20 itze, și păsat – 5 măsuri și 68 itze⁵²⁷; în iulie, același an, pentru trebuințele de hrană ale funcționarilor moșiei de la Bedeu se dădeau, din partea episcopiei, 2 măsuri și 56 itze de „făină curată”, 27 măsuri de „făină pentru pâine” și 2 măsuri și 56 itze de păsat⁵²⁸. În 1909, în Oradea se vindeau patru sorturi de făină – făină „de plăcintă”, considerată superioară, prin prețul cel mai ridicat (47 cr. pentru un kilogram), „făina negrișată”, „făină pentru pâine albă”, sau „făină pentru pâine neagră”⁵²⁹.

Pentru prima parte a secolului al XX-lea informațiile directe sau indirecte despre pâine, cu un accent mai mare pentru mediul urban, sunt tot mai numeroase din perspectiva economiei cheltuielilor unor instituții publice. Spitalul Central din Oradea, de pildă, se aproviziona într-un mod transparent, propriu vremurilor noastre, prin organizarea de licitații și contractarea unor servicii și bunuri pe durată mai lungă, de câțiva ani. Așa s-a întâmplat în anul 1910 când vechile contracte de aprovizionare expiraseră și se impunea organizarea unor noi licitații. Cei interesați în a depune oferte de prețuri privind alimentarea spitalului cu pâine puteau consulta regulamentul de desfășurare al licitației la afișierul judecătoriei orașului. Ulterior, într-o perioadă prestabilită, se desfășura sesiunea de depunere a ofertelor la Spitalul Central, urmând ca reprezentanții acestuia să hotărască care dintre oferte ar fi fost cea mai avantajoasă. Timp de șase ani, între 1911 și 1916, necesarul de făină al spitalului era de 50 de kg. făină „nulașă grișoasă”, considerată de grad superior; 200 kg. făină nr. I; 6000 kg. de făină nr.II; 13100 kilograme de făină nr.V; 900 kilograme de făină de mălai și 1400 kilograme de griș⁵³⁰. Necesarul de pâine și produse de panificație, pe aceeași perioadă era următorul: 1470 măji de pâine (1 majă = 100 kg.), 210.000 bucăți cornuri proaspete, 11100 bucăți chifle proaspete, 100 bucăți covrigi, 1000 bucăți chifle uscate și 40 kg. pesmet din chifle⁵³¹. Doar că, în condițiile declanșării primului război mondial aceste valori estimative nu au mai corespuns realității.

Ofertanții făceau uneori reduceri la prețul de distribuire al pâinii către spital, față de cel de vânzare în mod obișnuit pe piață. Un exemplu de astfel de ofertă, considerată cea mai avantajoasă, a fost cea făcută de frații Lichtman, în vederea încheierii unui contract pe durata de șase ani, între 1911 și 1916, prin care sus numiții se obligau să distribuie pâine către spital la prețuri preferențiale. Acestea erau stabilite în funcție de media costului zilnic și erau reprezentative pentru trei mori din Oradea – Moara Laszlo, Moara Adria și Moara Emilia –, coroborat cu prețurile la zi ale mărfurilor comerciale practicate la Budapesta. Așa încât, la data depunerii ofertei erau valabile următoarele prețuri: o majă de

⁵²⁷ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice I, inv. 246, dosar 99, f.206

⁵²⁸ *Ibidem*, f.207

⁵²⁹ *Ibidem*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3614, f. 942

⁵³⁰ *Idem*, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 82, dosar 1922, f. 73

⁵³¹ *Ibidem*, f. 61

făină nr.6 costa 26 de coroane, iar una de făină nr.7 avea prețul de 23 de coroane. Necesarul de făină pentru 100 kg. de pâine era de o jumătate de majă de făină tip. 6, și aceeași cantitate de făină tip. 7, iar în aceste condiții întreaga cantitate de pâine costa 24,50 de coroane. Se avea în vedere și un preț majorat al morilor, care putea să scumpească la 28 de coroane maza de făină tip 6, și respectiv 25 de coroane pentru făina de tip 7. În această situație, cele 100 kilograme de pâine necesare ar fi fost distribuite spitalului cu 26,50 de coroane. Ofertanții sperau ca morile sus menționate să nu majoreze prea devreme taxa pentru măcinat, având în vedere producția bună de cereale din anul 1910, așa încât ei să poată vinde pâine către spital la prețul de 23 de coroane pentru suta de kilograme. Dar chiar dacă prețurile creșteau pe perioada celor șase ani, comercianții se obligau să vândă kilogramul de pâine la cel mult 28 de fileri, în condițiile în care cele două tipuri de făină necesare ar costa mai mult decât au prevăzut. Pe lângă pâine, vor trebui să transporte zilnic 75 de bucăți de „cornuri proaspete cu lapte, făcute din făină de tip. 0 ”, care vor costa în total 2 coroane; „covrigi proaspeți cu lapte din făină de tip 0”, 75 de bucăți pentru 2 coroane; 65 de „chifle uscate din făină de tip 0”, cu un cost de 2 coroane; se adăuga o anumită cantitate de pesmeți pe care o vindeau cu 40 de fileri pe kilogram⁵³².

În timpul primului război mondial, situația aprovizionării spitalului a devenit foarte dificilă, așa cum reiese dintr-o notă a directorului acestuia, adresată vicecomitelui: „Au apărut lipsuri, iar bolnavii nu au primit suficiente alimente, ori cele primite erau de calitate proastă, ca de pildă făina; pe de altă parte prețurile au crescut, încât suma alocată pentru alimente nu a fost de ajuns. Așa încât s-a impus subvenționarea cheltuielilor, iar bugetul spitalului a devenit iluzoriu..... Cea mai mare problemă a fost legată de achiziționarea făinei de gătit și a celei de făcut pâine, din lipsa ei fiind nevoiți să reducem porțiile la minim; chiar și așa abia am reușit să asigurăm necesarul”⁵³³. În atare condiții directorul spitalului cerea achiziționarea unei cantități suficiente de grâu, având în vedere consumul de făină și pâine al anilor trecuți, după cum urmează⁵³⁴:

Anul	Făină/ kg. Tip.			Pâine Kg.	Chifle și cornuri Buc.	Făină / kg Tip.		
	I	II	III			I	II	III
1913	495	7000	11.100	138.508	196.482	-	-	-
1914	350	6140	7305	147.300	323.109	1040	-	-
1915	445	1020	15.606	167.819	257.204	425	170	765
1916*	6345	85	14.965	-	-	5865	-	-

⁵³² *Ibidem*, f. 55, 55 verso

⁵³³ *Ibidem*, f. 60

⁵³⁴ *Ibidem*, f.61

Anul	Făină/ kg. Tip.			Pâine	Chifle și cornuri	Făină / kg Tip.		
1917*	6895	-	7405	-	-	-	-	-
1918*	11.319	-	9972	-	-	-	-	-
Total	35.849	12.345	66.353	453.627	676.795	7330	170	765
Media/an	4309	4748	11.059	151.209	325.598	2443	170	765

*consumul pe acești ani nu e în totalitate clar pentru toate tipurile de făină iar în condiții de război porția de pâine pentru bolnavi s-a redus la 200gr. pe zi. - pentru 151.209 kg. de pâine a fost nevoie de 128.527 kg. de făină; pentru 325.598 bucăți de chifle în greutate de 50 gr. fiecare necesarul de făină a fost de 11.280 kg. de făină; consumul de făină mediu anual pentru alte trebuințe a fost de 163.301 kg.

După stabilizarea situației economice și schimbarea condițiilor politice de după primul război mondial, industria panificației devine un domeniu din ce în ce mai mult supus normelor legiferate. Spre mijlocul secolului al XX-lea industria brutăritului era o preocupare importantă pentru autorități, deoarece se dorea un control riguros al calității pâinii și totodată înlăturarea speculei pentru cel mai important aliment de pe piață. Cadrul legal prin care era reglementată prepararea, consumarea și comercializarea pâinii, în prima parte a secolului al XX-lea, se oglindea în publicarea, în 1922, a " Noului Regulament pentru Controlul Alimentelor și Băuturilor și Represiunea Fraudelor". Capitolul XXI, articolele 202 și 203 din acesta legiferează că "făina și alte produse ale morăritului trebuie să se aducă în comerț, numai sub numele cerealelor din care provin (din grâu, secară) și cu desemnarea calității, conform obiceiurilor comerciale" ; respectiv "este oprit a se aduce în comerț sau a se întrebuița la prepararea pâinii sau mămăligii, făină alterată, mucegăită, încinsă, înăcrită, descompusă, devenită rancedă sau care conține făină sau părțile din semințele străine, făină provenită de la semințe bolnave, sau atinse de boale parazitare. Este oprită aducerea în comerț a făinei căreia i s-au adăugat substanțe minerale, fie în scop de a-i mări greutatea, fie în scop de a o înălbi (azuragi), de a-i îndrepta sau ascunde unele defecte. Este oprit de a amesteca o făină cu alta de o specie inferioară. Este oprit a se aduce în comerț făină albită, prin procedee chimice..."⁵³⁵ În privința preparării pâinii, în articolul 204 al aceluiași regulament se hotara: "Sub denumirea de pâine se înțelege produsul obținut prin coacerea aluatului făcut dintr-un amestec de făină de grâu, de apă, maia, de fermenți alcoolici și sare. Pâinea fabricată din alte făinuri sau din amestecuri va purta numele făinei sau al amestecului": în articolul 205 "Pâinea trebuie să fie bine panificată, miezul să prezinte pori omogeni în toată masa lui, să nu prezinte excavațiuni mari, bulgări de făină sau bucăți de pâine veche, coaja să fie omogenă, să nu fie arsă, miezul să fie bine copt. Este oprit a se pune în consumațiune publică pâinea ce nu întrunește

⁵³⁵ Idem, Fond Primaria Orașului Oradea, inv.1466, dosar 20/1922, f. 212 verso

condițiunile arătate mai sus, sau care conține substanțe minerale ca alau, sulfat de cupru sau de zinc, adăugate făinei sau aluatului în scop de a înlesni panificarea, pâinea alterată, mucegăită, acră, descompusă”⁵³⁶. Aceste norme au reprezentat baza legală pentru controlul autorităților în drept să verifice comercianții în vederea respectării lor. Dar, se puteau elabora și altele, de regulă cele întocmite de către instituțiile care doreau un serviciu de furnizare a pâinii și produselor de panificație. Dăm ca exemplu criteriile cuprinse în caietul de sarcini al unei licitații de aprovizionare cu pâine a spitatului județean din Oradea, din 7 martie 1931, care cuprindea următoarele condiții: „

1. Pâinea integrală trebuie să fie bine crescută, bine coaptă cu miros și cu gust plăcut.
2. Să aibă miezul elastic, ca după presarea moderată între degete să ia forma inițială.
3. Să prezinte spongiozitate omogenă.
4. Nu trebuie să conțină cocoloașe nici bucăți de pâine veche.
5. Să nu fie mucegăită sau alterată.
6. Coaja va fi completă, sonoră, necrăpată și aderentă peste tot de miez.
7. Pâinea va proveni din făină de grâu, care va îndeplini condițiile prevăzute în caietul de sarcini pentru făina integrală, fără a conține substanțe străine.
8. Fermentația va fi făcută în bune condițiuni.
9. Să nu conțină mai mult de 30% apă.
10. Aciditatea pâinii să nu treacă peste 10%”⁵³⁷.

Legate direct de normele de calitate ale pâinii au fost și condițiile de furnizare a făinii, fiind necesare, anual, pentru trebuințele spitalului, 3720 kg. de făină de lux, 8400 kg. făină albă calitatea I și 2440 kg. griș: „făina albă trebuie să provină din grâu curățat de corpii străini înainte de măcinare; această făină va avea vechimea de cel puțin o lună și de cel mult șase luni de la măcinare; ea trebuie să fie de calitate bună, să aibă gust plăcut, propriu făinei de grâu, să nu conțină alte făini de alte cereale și de semințe leguminoase, nici substanțe minerale sau alte substanțe streine, adăugate cu scop de falsificare; să nu fie înmălbătită în mod artificial (prin procedee chimice), să nu aibă mucegaiuri sau spori de ciuperci parazitare, tăciuni, mălură etc.; să nu fie atacată de insecte, să nu conțină insecte sau larvele lor, cunoscute sub numele de viermi de făină. Făina albă de calitatea I trebuie să aibă cel mult 13% apă și cel puțin 26 % gluten umed; gluten svântat poate să aibă cel puțin 24 %, aciditatea nu trebuie să fie mai mare de 1,5 grade/cmc (centimetru cub) soluție normală de hidroxid alcalin la 100 gr.; să corespundă ca finețe la numerele 0-1 „Wendroi”, adică să conțină substanțe minerale 0,24 – 0,39 % și la nr. 1 Cerchez, adică să conțină

⁵³⁶ *Ibidem*, f. 213

⁵³⁷ Idem Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 121, f. 301

0,60 – 1,05 % substanțe grase”⁵³⁸.

Distribuția pâinii în Oradea a suferit o *sincopă* în august 1931, când primăria orașului Oradea a redus prețul maxim al pâinii cu 2 lei, însă în același timp obliga brutăriile la suportarea costului timbrelor pentru pâinea vândută pe cheltuiala lor, în așa fel ca acest cost să nu se reflecte în prețul de vânzare. Dar brutarii au scumpit pâinea cu un leu pe kilogram, și acest lucru a fost considerat de către primărie ilegal, fapt care atrăgea unele consecințe pentru brutari. Pe cale de consecință Sindicatul Brutarilor adresează o plângere către ministrul de interne, și totodată hotărăște organizarea unei greve, care consta de fapt în refuzul de a coace pâine pentru consumul populației. În reclamație se spunea că măsurile luate duceau la „ruinarea breslei” și că „primăria fabrică pâine la manutanță, (subunitate în cadrul armatei, care se ocupă cu depozitarea cerealelor panificabile și care are în dotare instalațiile necesare pentru prepararea pâinii militarilor – n.n.), pâine de calitate proastă, care noi n-am putea vinde, folosibilă numai pentru hrana porcilor. Primăria la manutanță are mână de lucru gratis, vinderea o face prin funcționarii primăriei, care sunt susținuți din impozitele noastre..., și totuși, 800 de grame pâine proastă se vinde cu șapte lei. Această concurență imorală și anticomercială ne permite să vă rugăm cu insistență și respectuos, în numele celor 43 de brutari care au încetat lucrul și în numele celor patru sute de muncitori și angajați, care prin încetarea fabricării pâinii au devenit șomeri, să binevoiiți a trimite imediat un inspector să facă o anchetă imparțială, că până când aceasta nu se întâmplă, din cauza atitudinii dușmănoase și neomenească din partea primăriei, nu vom relua fabricarea pâinei...”⁵³⁹. Răspunsul Primăriei la reclamația de mai sus, adresat prefectului județului Bihor, acuza brutarii că au făcut tot posibilul pentru ca populația orașului să rămână fără pâine, iar primăria nu a făcut altceva decât să acționeze pentru a preîntâmpina acest neajuns – „Populația nu a simțit lipsa pâinei. Primăria, însă, neașteptându-se la o grevă din partea brutarilor, a trebuit să aducă toate eforturile ca pâinea coaptă prin manutanța garnizoanei din localitate să poată fi și distribuită spre populație. În ceea ce privește calitatea pâinei, declarăm că a fost de o calitate absolut bună ceea ce s-a și dovedit în timpul acelor 3 zile, fiindcă pâinea fabricată din partea noastră a fost și cumpărată”. În cele din urmă brutarii greviști au reluat lucrul în ziua de 4 august 1931, „punând în consum pâine albă cu 7 lei, iar pâinea neagră cu 4 lei, în conformitate cu maximarea făcută de către primărie”. În schimbul reluării lucrului, primăria trebuia ca în ziua de 15 august 1931 să revizuiască prețurile maxime, fără a se obligasă crească prețul pâinii, acest lucru fiind admis doar dacă prețul cerealelor va urca; dar nici în această situație costul pâinii nu putea fi mai mare decât prețurile maxime pe ultimele trei luni...”⁵⁴⁰.

Ca un răspuns la aceste norme, în 26 iunie 1934 Delegația Economică

⁵³⁸ *Ibidem*, dosar 121, f. 338, 341

⁵³⁹ *Idem*, Fond *Primaria Orașului Oradea*, inv.1466, dosar 68 / 1931, f. 291

⁵⁴⁰ *Ibidem*, f. 292

a Guvernului decidea interzicerea comercializării făinii de grâu și de secară amestecate cu alte produse. Pe cale de consecință, se interzicea fabricarea și desfacerea pâinii din făina de grâu sau de secară amestecate cu alte făinuri, pusă în vânzare pe diverse sorturi⁵⁴¹. Astfel încât brutărilor, depozitelor și magazinelor de făină din județul Bihor li se verificau parametrii de calitate, luându-se mostre din fiecare tip de făină. Mostrele erau trimise Laboratorului de Igienă al Statului din Oradea, pentru verificări calitative și pentru a se constata dacă conținea adaosuri nepermise⁵⁴². Redăm rezultatele analitice ale unei mostre de făină luată dintr-o brutărie din Oșorhei: făina de grâu curat nr.3, având umiditate de 12,3%, aciditatea de 1°, gluten umed 23,5%, aspect microscopic normal⁵⁴³. Un alt buletin de analiză al unei mostre de făină luată dintr-o brutărie din Episcopia Bihor avea următoarele valori: aciditatea de 1°, gluten umed 30%, aspect microscopic normal⁵⁴⁴.

Dar ce înseamnă acești parametri de calitate și cum îi putem explica prin prisma cunoștințelor de astăzi? Umiditatea grâului se referă la conținutul de apă din boabe, fiind un criteriu foarte important de apreciere a calității cerealelor. Starea de maturitate optimă la recoltare este caracterizată și prin umiditatea boabelor de grâu, ce trebuie să fie de maxim 15%, iar păstrarea lui depinde în mare măsură de această umiditate. La temperatura obișnuită, grâul se poate păstra în condiții bune numai dacă umiditatea este sub 13%. Dacă umiditatea depășește 14%, apar procese chimice, accelerând respirația, producând căldură și procese fermentative complexe, care duc la alterarea masei de boabe⁵⁴⁵. Așadar, valoarea de 12,3 % umiditate, cât e în cazul analizelor de mai sus, pare o valoare ideală pentru a păstra grâul în condiții optime.

Conținutul glutenului din făina de grâu trebuie să fie de minim 30%; acesta fiind un parametru în strânsă corelație cu conținutul de proteină al grâului. Făina trebuie să aibă suficientă proteină pentru a forma o rețea puternică, capabilă să rețină gazele rezultate din fermentația drojdiei și astfel să se obțină produse de panificație superioare⁵⁴⁶. Așadar, analiza celor două probe de făină amintite mai sus arată că făina din Oșorhei, cu o valoare a glutenului mult sub valoarea minimă de 30%, nu era potrivită pentru pâinea de bună calitate sau pentru produse de panificație speciale (produse de patiserie). Cea de-a doua mostră de făină colectată din Episcopia Bihor, arată însă o făină de calitate superioară, conform valorii glutenului din compoziția sa.

Un alt parametru, cel al acidității făinii, arată gradul de prospețime, valoarea normală fiind de un grad. Făina obținută din grâu încins sau încolțit avea o

⁵⁴¹ *Ibidem*, dosar 84/1934, f. 12

⁵⁴² *Ibidem*, f. 15-28

⁵⁴³ *Ibidem*, f. 33

⁵⁴⁴ *Ibidem*, f. 34

⁵⁴⁵ www.anamob.ro

⁵⁴⁶ *Idem*

aciditate mai mare, cu efect asupra perioadei de perisabilitate, care în acest caz era mai scurtă⁵⁴⁷.

Reglementările în domeniul panificației au continuat în prima parte a secolului al XX-lea pe măsură ce au apărut alte probleme, așa încât în 1935 Ministerul Agriculturii și Domeniilor informa Prefectura Județului Bihor asupra unei confuzii privind modul de interpretare a articolului 6, din decretului regal cu nr.1740/ 1935. Acest articol prevedea ca *Oficiul Central Pentru Valorificarea Grâului* să aibă dreptul de a interveni, în mod obligatoriu, în “cazuri de speculă și fraudă”, pentru a fixa prețul făinii și al pâinii. Însă, pe alocuri acest lucru a fost înțeles eronat și anume că primăriile nu vor mai beneficia de dreptul de a fixa, prin ordonanțe proprii, prețul pentru făină și pâine. Drept urmare, prețul pâinii a crescut în mod nejustificat. Explicațiile de mai sus trebuiau cunoscute de către primării, pentru a fi capabile în continuare să-și fixeze prețul maximal al pâinii. Dacă “condițiunile speciale” vor justifica, pentru unele comune, o modificare a prețurilor, se va cere în prealabil aprobarea *Oficiului Central Pentru Valorificarea Grâului*, prețurile majorate nefiind valabile decât după această aprobare⁵⁴⁸. Pe fondul unor astfel de neînțelegeri, în august 1935 în orașul Beiuș prețul pâinii și al făinii a fost majorat în mod nejustificat, ulterior luându-se măsuri de diminuare la valoarea inițială, de dinainte de emiterea Decretului Regal 1740/1935⁵⁴⁹. În consecință, acolo unde s-au constatat asemenea forme de evaziune, Ministerul Agriculturii și Domeniilor, prin oficiile județene de valorificare a grâului, aplica sisteme de control la mori, brutării și depozite de făină, în Bihor dar și în unele județe din Oltenia, Banat⁵⁵⁰.

În urma acestor verificări, brutăriile și depozitele de făină au fost obligate să păstreze și să prezinte, la cererea autorităților de control, biletele de liberă circulație pentru toate cantitățile de făină introduse în depozitele lor. Cei în cauză erau nevoiți să declare cantitățile de făină și felul acesteia, la momentul controlului⁵⁵¹. Redăm declarațiile unor brutari, precum Freimann Francisc, proprietar de magazin și de depozit de făină din Oradea, strada Mihai Viteazul nr.11, care declara în 22 iulie 1935 că în depozitul său se aflau 255 kg de făină⁵⁵²; brutăria Astra Silberstein Clara din Oradea, strada Astra nr.17 avea în depozit în data de 11 iulie 1935, următoarele cantități de făină: - făină de grâu 0 -105 kg; - făină de grâu 2 - 18 kg; - făina de grâu 5 - 63 kg⁵⁵³; brutarul Bolazs Coloman din Tinca, strada Ioan G. Duca, nr.8 avea în depozit la 11 iulie 1935 următoarele

⁵⁴⁷ www.cdep.ro

⁵⁴⁸ ANSJBh, Fond *Primaria Orasului, Oradea*, inv.1466, dosar 86/1937, fila 53

⁵⁴⁹ *Ibidem*, f. 244

⁵⁵⁰ *Ibidem*, f. 17

⁵⁵¹ *Ibidem*, f. 54

⁵⁵² *Ibidem*, f. 64

⁵⁵³ *Ibidem*, f. 78

cantități de făina: - făina albă tip 0 - 180 kg; griș - 20 kg; - făină integrală - 431 kg.⁵⁵⁴.

În funcție de consumul de pâine, principalele orașe sau comune urbane din Bihor aveau, în 1935, următorul necesar zilnic de făină: Beiușul - 4000 de kg; Salonta - 9000 kg; Oradea-30000 kg⁵⁵⁵. Făina era prelucrată zilnic sub formă de pâine sau de derivate ale acesteia de către brutăriile existente; în 1936 în Oradea activau un număr de 41 de brutari autorizați⁵⁵⁶, 6 brutari în Beiuș⁵⁵⁷ și 9 în Salonta⁵⁵⁸. Cât privește necesarul de pâine, ilustrat în dările de seamă ale brutarilor, reiese o disproporție mare între capacitatea maximă de producere și posibilitățile de desfășurare în 24 de ore, mai cu seama pentru orașele Salonta și Beiuș. De altfel, atât în plasa Beiuș, cât și în plasa Salonta, în afară celor amintite deja, la nivelul comunelor și satelor nu existau alți brutari sau alte brutării⁵⁵⁹. Așa încât, pentru deservirea populației rezidente, brutăriile nu lucrau la capacitatea maximă, acest lucru fiind necesar poate doar în zilele de târg, când populația orașelor creștea în mod considerabil, și o dată cu aceasta și consumul de pâine. În Beliu, situația producerii și desfășurării pâinii pare mai așezată, în sensul că, așa cum arată o statistică din 1936, atât cât produceau cele trei brutări puteau și vinde⁵⁶⁰; în Plasa Ceica cele două brutării aveau o capacitate maximă de producere, în 24 de ore, de 500 kg., dar nu puteau desface decât 25 de kg⁵⁶¹; o situație asemănătoare aveau brutăriile din plasa Aleșd⁵⁶² ori Marghita, excepție făcând, în această ultimă localitate, doar brutaria lui Juhász Alexandru, care aprovizionea cu pâine detașamentul militar local, putându-și desface întreaga cantitate de 350 kg. de pâine produsă în 24 de ore⁵⁶³.

În mare parte necesarul de făină al brutăriilor orășenești era asigurat de morile cu capacități mari de producție, clasate de către autorități în categoria *morilor sistematice*, care funcționau în orașe și comune suburbane. În județul Bihor erau înregistrate, la data de 1 iulie 1935, în această categorie, următoarele mori - Moara Victoria din Oradea, Moara Ștefania din Oradea, Moara Lederer și Kalman din Oradea, Moara Uzina Electrică din Beiuș, Moara Baciș Elena din Sălard, Moara Ațașiei de Melk din Marghita, Moara Steinberg din Oșorhei, Moara Steinberg Banca Timișana din Salonta, Moara Szentivanyi și Deak din

⁵⁵⁴ *Ibidem*, f. 84

⁵⁵⁵ *Ibidem*, f. 51

⁵⁵⁶ *Ibidem*, f. 149

⁵⁵⁷ *Ibidem*, f. 136

⁵⁵⁸ *Ibidem*, f. 141

⁵⁵⁹ *Ibidem*, f. 160

⁵⁶⁰ *Ibidem*, f. 137

⁵⁶¹ *Ibidem*, f. 138

⁵⁶² *Ibidem*, f. 135

⁵⁶³ *Ibidem*, f. 140

Tinca, Moara Pincaș din Balc și Moara Arpad Katz din Salonta⁵⁶⁴. Diferența dintre acestea și cele clasate ca *mori țărănești* consta în capacitatea de măcinare mult superioară, datorită căreia erau supuse la o taxă suplimentară, numită *taxă de valorificare*, de 0,90 lei pe kilogramul de făină. Morile sistematice aveau și posibilitatea de a măcina făină în mai multe sorturi, precum cele amintite mai sus, coroborat cu alte circumstanțe, în care se aflau acestea la data clasării. Aceste circumstanțe puteau fi înlăturate la un moment dat, fapt care atrăgea după sine și reevaluarea și eventual *retrogradarea* în categoria morilor țărănești⁵⁶⁵.

În același timp în care pâinea industrială devine un produs supus unor norme de igienă și unor parametri de calitate, care țin de analize de laborator, în mediul rural lucrurile sunt la fel de arhaice ca și în urmă cu două sute de ani. Și nici nu putea fi altfel, din moment ce țăranul își macină grâul pentru „pâinea cea de toate zilele” la mori țărănești simple, cu o capacitate mică de măcinare, iar tipurile de făină nu sunt nici pe departe atât de diversificate precum cele obținute de la morile industriale. Dăm ca exemplu situația câtorva mori sătești, în anul 1920: - moara pe apă a lui Mihaly Jakab din Derna măcina, în 8 ore de lucru, 500 kilograme de făină și 700 kilograme de mălai, făcând „făină de pâine și făină cu tărățe”⁵⁶⁶; moara pe apă din Ciutelec, aflată în proprietatea lui Hack Samuel măcina în 8 ore de lucru, 400 kilograme de făină de grâu și 400 kilograme făină de mălai, putând măcina și măzărliche pentru animale ⁵⁶⁷; o altă moară pe apă, cu o capacitate chiar mai mică decât precedentele, era moara din Vărzari a lui Brinzi Farsef, care măcina în 8 ore de lucru, 200 kilograme de făină de grâu și 100 kilograme de făină de mălai, cu sorturile „făină de grâu pentru pâine și făină cu tărățe”⁵⁶⁸; moara lui Göbl Iacob din Târcaia măcina păsat, făină de mălai și făină de grâu⁵⁶⁹; în satul Batăr funcționa moara lui Irimia Lakatos, care putea măcina făină de grâu de două calități - „fină și de pâne”⁵⁷⁰; în comuna Beliu moara pe aburi a lui Ioan Tolnai măcina făină de grâu și de porumb într-o singură calitate - „una de pâne”; la fel era și moara lui Mihaiu Janko din aceeași comună⁵⁷¹; morile pe apă ale lui Moisa Haidău și Ilie Otiș din Măraș precum și cele din Craiva, Cumănești și Hășmaș măcinau doar făină „de pită” ⁵⁷².

În 1935, la majoritatea morilor țărănești situația nu era mult schimbată.

⁵⁶⁴ Sabina Horvath, *Aspecte ale morăritului țărănesc din Bihor în prima jumătate a secolului al XX-lea* (în continuare Sabina Horvath, *Aspecte ale morăritului...*), în *Biharea*, XXXVIII / 2011, Oradea, 2011, p. 51

⁵⁶⁵ *Ibidem*

⁵⁶⁶ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor , inv.1466, dosar74/1920, fila 135

⁵⁶⁷ *Ibidem*

⁵⁶⁸ *Ibidem*

⁵⁶⁹ *Ibidem*, f.195

⁵⁷⁰ *Ibidem*, f.254

⁵⁷¹ *Ibidem*, f. 260

⁵⁷² *Ibidem*, f. 268, 269, 270, 271

Astfel moara Foștilor Urbarialiști din Lazuri de Beiuș "măcina numai făină de pâine pentru localnici"⁵⁷³ ; morile din Pietroasa, Gurani, Cociuba Mică măcinau "făină slabă"⁵⁷⁴ ; morile înscrise în notariatul Criștiorul de Jos făceau numai "pisat și făină de porumb", "făină de grâu măcinau fără sită și numai în iulie și august"⁵⁷⁵ ; morile din Izbuc funcționau numai primăvara și toamna, când aveau apă⁵⁷⁶ ; morile din raza notariatului Sâmbăta (Copăceni, Ogești) măcinau făină de un singur sortiment - "făină de pâine"⁵⁷⁷ ; cele din raza notariatului Hidișelul de Dobrești măcinau "numai făină ordinară, fără sort"⁵⁷⁸ ; morile din comunele Beliu, Tăgădău, Chișlaca, Șiad, Mărăuș, măcinau făină de grâu, cu mențiunea că "celelalte mori din plasă nu sunt capabile să macine făină, ci numai urlău și pisat, iar materialul produs din vamă, fiind în cantitate mică, servește doar la trebuințele proprietarilor de moară"⁵⁷⁹.

"Să cumperi sau să-ți faci pâinea?"⁵⁸⁰, se întreba istoricul Fernand Braudel, definind două lumi - cea orășenească, în contrast cu cea țărănească. Dacă în orașe pâinea a devenit treptat un produs industrial, care deservea o populație lipsită de mijloacele, disponibilitatea sau chiar priceperea în a-și pregăti "pâinea cea de toate zilele", în mediul rural pâinea a fost supusă unor valori intrinseci, cu proiecții în plan mental, manifestate atât în cotidian cât și festiv.

1.2.1. Cutume sacre în prepararea pâinii de zi cu zi.

În lumea rurală pâinea se câștiga „cu greutate”,⁵⁸¹ tocmai de aceea efortul și răbdarea „facerii” ei fac parte din ceea ce numim astăzi „civilizația pâinii”. Când vorbim de „civilizația pâinii” ne referim la un ansamblu de valori gândite să îndeplinească comuniunea omului cu omul, cu natura sau cu transcendentul. În această armonie țaranul a perfectat un comportament gestual, care să-i ofere siguranța binelui, de la momentul bobului de grâu până la produsul finit - pâinea așezată pe masă. Tot acest drum necesită un „comportament cultural”, desfășurat sub semnul unor reguli precise, pornind de la procurarea hranei - cultivarea pământului, creșterea animalelor - până la tehnologiile de

⁵⁷³ *Ibidem*, dosar 85/1934, f. 92

⁵⁷⁴ *Ibidem*, f. 93

⁵⁷⁵ *Ibidem*, f. 96

⁵⁷⁶ *Ibidem*, f. 97

⁵⁷⁷ *Ibidem*, f. 111

⁵⁷⁸ *Ibidem*, f.113

⁵⁷⁹ *Ibidem*, f. 125

⁵⁸⁰ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului*, vol II, p.155

⁵⁸¹ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*, p.83

transformare a alimentelor și modul lor de consumare⁵⁸².

Aratul pământului și semănatul grâului sunt momente de care ține bunul mers al viitoarei recolte atât de prețioase, iar pentru aceasta nimic nu trebuie lăsat la voia întâmplării. În plan mistic, acestor activități, masculine prin definiție, li se alăturau o conduită marcată de curățenie sufletească și trupească și de interdicție sexuală.

Obiceiul aratului pe „lună nouă” e confirmat în satele din nordul Bihorului⁵⁸³, practică ce face parte dintr-un fond etnologic comun european, ca simbol pozitiv al viitoarei recolte, care ar trebui să evolueze în tandem cu fazele de creștere ale astrului nopții⁵⁸⁴. Omul care îndeplinea semănatul trebuia „să poarte cămașă curată și să aibă capul descoperit, ca grâul să nu facă tăciune”, sâmbânța să fie dusă la câmp într-o „ștergură curată”, păstrată anume pentru acest act, sau cel mult folosită la sărbători,⁵⁸⁵ iar cele mai prielnice zile ale săptămânii pentru semănat erau „lunea și joia, în zori, ca orice lucru însemnat pe care îl face omul”⁵⁸⁶. Grâul îndeplinea, în imaginarul țărănesc, rolul unui personaj care, odată ajuns într-un spațiu nou și poate ostil – ogorul arat, avea nevoie de anumite gesturi protectoare. Așa încât, pentru însămânțat se adăugau boabe din cununa de la secerișul precedent, usturoi, fire de busuioc sau o „potcoavă găsită”⁵⁸⁷; toate acestea cu o puternică încărcătură simbolică – busuiocul, plantă folosită în practicile creștine⁵⁸⁸, usturoiul – plantă cu funcții apotropaice, potcoava – obiect al norocului neprevăzut, iar cununa secerișului de anul trecut încheia o perioadă vegetativă, transferând spiritul grâului în sâmbânță, și care printr-un nou ciclu vegetal, devine astfel nemuritor⁵⁸⁹. Împletitul cununii de grâu reprezenta punctul culminant al secerișului, oglindind forța întregii vegetații, despre care se credea că rezidă în ultimele spice de grâu⁵⁹⁰. La terminarea secerișului, clăcașii împleteau o cunună pe care o purta spre sat o tânără fată, însoțită de întreg alaiul secerătorilor. Când aceasta intra în gospodăria gazdei holdei secerate, stăpâna casei o stropea cu apă, în care a pus apă sfințită de la Bobotează, și cu un mănunchi de busuioc „stropea fetele pe capși pe spătoi...”; „gazda ia apoi cununa de grâu și o duce în casa cea mare unde

⁵⁸² Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p.12

⁵⁸³ Maria Bocșe, *Grâul – finalitate și simbol...*, p.266

⁵⁸⁴ Ion Ghinoiu, *Panteonul românesc* (în continuare Ion Ghinoiu, *Panteonul...*), Editura Enciclopedică, București, 2001, p. 108

⁵⁸⁵ Informații Știube Floare, loc. Crîncești, județul Bihor n.1937, nr. 57

⁵⁸⁶ Maria Bocșe, *Grâul – finalitate și simbol...*, p.266

⁵⁸⁷ *Ibidem*, p.267

⁵⁸⁸ Ion Ghinoiu, *Panteonul...*, p.31

⁵⁸⁹ Ion Ghinoiu, *Comoara satelor – calendar popular* (în continuare Ion Ghinoiu, *Comoara satelor...*), Editura Academiei române, București, 2005, p.154

⁵⁹⁰ Maria Bocșe, *Coordonate în cercetarea etnobotanicii românești: vechime, continuitate, aplicabilitate* (în continuare Maria Bocșe, *Coordonate în cercetarea...*), în *Satu Mare – studii și comunicări* nr. XI-XII, 1994 – 1995, Satu Mare, 1995, p.395

nu stă nimeni afară de cine vine pe vedere. Stă cununa până toamna la începutul aratului. Atunci se ia cununa de grâu, se dărăburește bine de tot cu flori și paie și se amestecă cu grâul de sămânță pe anul viitor..., cununa face ca anul viitor grâul să fie plin la bob și mare la spic”⁵⁹¹.

Sacralitatea grâului și implicit a pâinii a fost augmentată de percepția creștină, atât de sugestiv redată de Sfântul Augustin: „Pâinea aceasta povestește istoria voastră. A încolțit ca grâul pe câmpii. Pământul i-a dat naștere, ploaia l-a hrănit și l-a copt în spic. Truda omului l-a dus pe arie, l-a zdrobit, l-a vânturat, pus în hambar și purtat la moară. L-a măcinat, l-a frământat și copt în vatră. Amintiți-vă că acesta este și istoria voastră. Voi nu existați ci ați fost creați, v-au adus în aria Domnului, ați fost treierați prin truda boilor (așa i-aș numi pe propovăduitorii Evangheliei). În timp ce așteptați condiția de catehumen, erați precum grâul păstrat în hambar. Apoi v-ați așezat în șir pentru botez. Ați fost supuși pietrei de moară a ajunatului și exorcismelor. Ați venit la cristelniță. Ați fost frământați și ați devenit un singur aluat. Ați fost copti în vatra Sfântului Duh și cu adevărat ați devenit pâinea lui Dumnezeu”⁵⁹².

Așadar, întreg bagajul gestual și comportamental manifestat asupra grâului se transferă asupra pâinii, considerată „aliment total, care în plan mental echivalează cu însăși existența omului”⁵⁹³.

„Coptul pâinii ” în gospodăria țărănească era în exclusivitate o îndatorire feminină; încă din adolescență fata învăța de la mamă ori bunică „să plămădească, să frământa și să coacă pita”, inițiere considerată ca o condiție *sine qua non* pentru măritiș⁵⁹⁴. Măiestria preparării pâinii stătea sub semnul unor norme și interdicții unanim înțelese și practicate în comunitatea tradițională, care presupuneu curățenie trupească și sufletească, precum și norme de castitate. Chiar dacă acestea par mai degrabă *canoane* cu practică în prepararea pâinii rituale, ele erau aplicate și la „coptul” pâinii de zi cu zi. Astfel, înaintea începerii plămăditului în zori de zi, femeia își lega părul cu grijă, își spăla mâinile, își căuta vasele curate, se ruga înainte de începerea „plămăditului” sau chiar ținea post cu o zi înainte⁵⁹⁵. Acest comportament făcea parte din igiena obligatorie, dar totodată era și parte a stării de puritate necesare performării actelor rituale⁵⁹⁶.

Plămădeala consta dintr-un amestec de făină, drojdie, sare și puțină apă încălzită, „cât pentru scaldă copilului mic”⁵⁹⁷. Făina se cernea, uneori și de două

⁵⁹¹ Arhiva de Folclor a Academiei Române, Filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1912, Vesa Ioan (învățător), *Monografia satului Cheșa*, manuscris, p.19; nr.inv. 172, satul Sudrigiu, informații obținute dela învățătorul Toma Mărăscu, p. 1-2

⁵⁹² Massimo Montanari, *Foamea și abundența ...*, p. 23 - 24

⁵⁹³ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p.49

⁵⁹⁴ Informații Turcuș Saveta, sat Ogești, județul Bihor, nr.29, născută în 1919

⁵⁹⁵ Informații Știube Floare...

⁵⁹⁶ Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii...*, p. 459

⁵⁹⁷ Informații Știube Floare...

ori înainte de a-i fi adăugate celelalte ingrediente⁵⁹⁸. În lipsa drojdiei, pe care nu întotdeauna femeile o aveau la îndemână, se folosea așa-numitul „clumău”, adică pâine uscată din coptul precedent, care putea fi pregătit chiar și pentru un an întreg; consta într-un amestec de tărațe, aluat uscat dintr-o dospire anterioară și apă clocotită, formându-se o maia care era lăsată la dospit; după dospire se rupea aluatul în bucăți mici și se usca în pod, la grinda casei; pentru plămăditul pâinii „de zi cu zi” se hidratau 3-4 bucăți de „clumău”, se amestecau cu făină și apă și se plămădea aluatul nou⁵⁹⁹; în acest amestec putea fi pusă și făină de porumb⁶⁰⁰. În satul Crâncești se numea „curmău”, ori pur și simplu „aluat uscat sau cocă uscată”; din bătrâni răzbește o informație potrivit căreia denumirea de *curmău* se referea la un macerat, preparat din inflorescența unei variante de hamei sălbatic, crescut spontan, folosit ca ferment în plămăditul pâinii; această informație era semnalată și în satul Săliște de Vașcău⁶⁰¹. Adausul de sare într-o cantitate moderată, sporește valențele magico – rituale ale pâinii, fiind personificată în credințele populare ca „mamă a lui Dumnezeu” sau „Sfânta Dreptate”⁶⁰². Astfel, asocierea pâinii cu sarea se face și în contextul imperativ de invocare a dreptății prin obiceiul jurământului pe *pâine și pe sare*, atât de uzitat în trecut în spațiul românesc și cunoscut ca – „Jurământul mare/ Pe pâine și pe sare / Pe sfinte icoane”⁶⁰³. Simbol al vieții, apa, dar mai cu seamă cea *neîncepută*, ca „element ce receptează și asigură transmiterea forțelor magice”, augmentează întreg procesul de „facere al pâinii”, asemuit cu săvârșirea unui ritual de mare solemnitate⁶⁰⁴.

Aluatul plămădit era lăsat un timp relativ scurt, de aproximativ jumătate de oră, la un prim dospit, pentru ca drojdia să activeze suficient fermentația. După această etapă începea frământatul propriu-zis, constând în gesturi de apăsare și amestecare în vederea omogenizării aluatului, concomitent cu integrarea întregii cantități de făină și apă pe care femeia dorea să o folosească la un copt. Frământatul presupunea o „știință”, care se stăpânea prin experiență, întruchipată în calitatea produsului finit. Era un efort fizic considerabil, maximizat și de faptul că aluatul trebuia frământat multă vreme, ajungând la o elasticitate descrisă astfel: „aluatul se frământă până când mâna iese curată din covată” sau, în mod sugestiv, „pâinea trebuie frământată până asudă

⁵⁹⁸ Idem

⁵⁹⁹ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine ...*, p.84

⁶⁰⁰ Atlasul Etnografic Român, *Tehnică Populară Alimentară*, (în continuare Atlasul Etnografic Român, *Tehnică...*), vol. 3, Editura Academiei Române, București, 2008, p.197

⁶⁰¹ Informații Turcuș Saveta...; Atlasul Etnografic Român, *Tehnică...*, p.197

⁶⁰² Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii...*, p. 459

⁶⁰³ Gh. F. Ciușeanu, *Superstițiile poporului român*, Editura Saeculum, București, 2001, p.230

⁶⁰⁴ Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii...*, p. 459

grinda”⁶⁰⁵. Etapa frământatului se încheia cu mimarea semnului crucii deasupra aluatului care, după acoperirea lui cu o „ștergură curată”, era lăsat să dospească în continuare. Când soarele era sus pe cer, aluatul era dospit; se „aprindea cuptorul” se potriveau pâinile pe vatra acestuia, așezate pe frunze de nuc, de varză⁶⁰⁶ ori de hrean, dar și în „tăpsii” (tăpsie – tavă din tablă, de formă rotundă sau dreptunghiulară). Pâinea era scoasă din cuptor după aproximativ două ore, se „ogoaia”, prin umezirea cu apă rece, și abia după ce se răcorea putea fi consumată. În perioadele de „dulce”, după scoaterea ei din cuptor, pâinea putea fi unsă cu untură sau smântână⁶⁰⁷.

Normele de igienă și de calitate pentru pâinea coaptă în gospodăria țărănească au fost grupate în așa-numitele „povețe” editate de academicianul I.D.Felix la cumpăna secolelor al XIX-lea și al XX-lea, în broșura „Povețe despre hrana țăranilor”. El spunea despre „pâine și jimblă” că „se fac din făină de grâu (pâine albă), pe alocurea din făină de secară sau din făină de grâu amestecată cu mălaiu (făină de păpușoi). Jimbla și pâinea făcută din făina de grâu este mai albă, iar pâinea are fața mai închisă. Pentru ca pâinea să fie hrănitore, trebuie să fie făcută din grâne sănătoase, din făină bună, care n-a fost stricată fiind ținută într-un loc murdar, umed. Făina se amestecă cu apă și cu sare, se frământă bine și i se adaugă puțin aluat (maia, cocă dospită) ori drojzii de vin sau bere, pentru ca să dospească, să crească și după ce aluatul a crescut, se fac dintr-însul pâini, care se coc în cuptor bine încălzit. Dacă coca s-a dospit prea multă vreme sau dacă aluatul (maiaua) a fost prea veche, atunci pâinea devine acră; dacă cuptorul n-a fost destul încălzit, sau dacă pâinea a stat puțin în cuptor, atunci ea nu se coace bine și rămâne apoasă. Pâinea trebuie să fie bine dospită (crescută), bine coaptă, dulce și ușoară”⁶⁰⁸.

„Știința arderii cuptorului” făcea parte din același fond practic, care ținea de experiența celei care „cocea pâinea”; - femeia trebuia să știe cât timp să ardă cuptorul, când „să-l jeruiască” (adică să adune jarul la ușa cuptorului), când să pună pâinea în cuptor și cât timp să o lase la copt. De regulă „femeile bătrâne” erau considerate știutoare a tuturor acestor informații empirice, dovadă că doar după multă practică se realiza o „comunicare perfectă” între cuptor și femeia care îl folosea. Raportat la zilele săptămânii, coptul era interzis a se face în ziua de vineri, considerată zi de sacrificiu divin și totodată una din zilele supuse postului creștin; interdicțiile de „facere” a pâinii se propagau și asupra unor categorii de femei, precum femeia lăuză sau „femeia care spală mortul”⁶⁰⁹. Aceste interdicții erau anulate de alte momente rituale, precum slujba de molitvă, în primul caz,

⁶⁰⁵ Informații Turcuș Saveta...

⁶⁰⁶ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*, p. 85

⁶⁰⁷ Informații Turcuș Saveta....

⁶⁰⁸ I.D.Felix, *Povețe despre hrana...*, p.22-23

⁶⁰⁹ Valer Butură, *Etnografia...*, p.285

și de spălarea cu apă sfințită, în cel de-al doilea caz⁶¹⁰.

Consumul pâinii zilnice nu era unul obișnuit, similar alimentelor comune, ci stătea sub semnul „cruții de început” – „înainte de a fi tăiată e musai să-î faci semnul crucii cu cuțitul”⁶¹¹, spunea una dintre persoanele intervievate. Ca formule paremiologice în oralitatea țărănească s-au păstrat cele ce, prin rostirea lor, oferă o notă de caracterizare a omului luat în discuție – „bun ca pita”, „bun ca pita lui Dumnezeu” ori „din ce aluat e făcut acest om”. Proverbe de sorginte romană referitoare la pâine sunt redată în revista *Familia*, în anul 1867 – „Celu-ce umblă în mōra se unge de farina” sau „E lesne a află prescura în beserica, dēca o slugesce popa”⁶¹².

Prin toate aceste norme și precepte, pâinea s-a aflat mereu în lumea țărănească la pragul dintre cotidian și sacru, fiind alimentul cel mai important, asupra căruia, la nivel mental, au fost transferate veleități rituale, manifestate în timpul sărbătorilor sau evenimentelor importante din viața fiecărui individ – naștere, nuntă, înmormântare.

1.2.2. Principalii substituenți ai pâinii.

În alimentația tradițională, de zi cu zi, pâinea avea diverși înlocuitori, nu mai puțin importanți, care au îndeplinit cu succes rolul de hrană de-a lungul istoriei. Spațiul românesc face parte dintr-un areal pastoral, extins peste principalele lanțuri muntoase al Europei, unde s-a practicat o *agricultură lăturalnică*, ce a favorizat menținerea meiului ca principală plantă alimentară. Din meiul măcinat grosolan, (din uruială) se prepara o fiertură cunoscută sub numele de *păsat* sau *coleașă*. Sub aceste denumiri nu se ascunde altceva decât varietăți ale terciurilor, acele fierturi din cereale care au fost un mod de hrană cotidian al populației rurale, făcute din mei în primul rând, însă, dacă vremurile impuneau, atunci terciurile deveneau din ce în ce mai cenușii – preparate din secară, orz, ovăz și pe alocuri hrișcă. În afara spațiului românesc, fierturile făceau parte dintr-un areal alimentar suprapus peste aproape întreg spațiul european, dar într-o măsură mai mare pe cel locuit de slavi (cehi, plonezii de sud, sârbi, bulgari) și unguri, unde au constituit hrană de zi cu zi, iar în lingvistica acestor popoare s-au păstrat cuvinte ce definesc acest tip de hrană⁶¹³.

Iată cum era descrisă prepararea terciului, la sfârșitul secolului al XIX-lea de către medicul Nicolae Manolescu: „se obține din puțină făină de mălaiu, fiartă în apă puțin sărată”; se putea consuma „cu felii de brânză dumicate în el; spre munte se amestecă cu zeamă de prune sau cu fructe fermentate; prin

⁶¹⁰ Informații Turcuș Saveta...

⁶¹¹ Informații Știube Floare...

⁶¹² Revista *Familia*, 19 februarie/3 martie, nr.8, 1867, p.94

⁶¹³ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.28

aceasta terciul are un gust bun”; *păsatul* era „tot un terciu, însă făina din care acesta e făcut este măcinată mult mai mare. Când astfel de făină este fiartă în lapte iar uneori și cu puțin unt sau untură de porc, *păsatul* presintă o mâncare gustoasă”⁶¹⁴. În ansamblu hrană a celor săraci, *păsatul* de mei era dat robilor din închisoarea domeniului capitlului romano – catolic de Oradea, pentru a-și prepara hrana. Astfel, la 2 octombrie în 1783, acestora li se dădea „3 itze de *păsat* de mei”, iar în 23 octombrie „5 itze” din același aliment⁶¹⁵.

În Bihor, variante ale fierturilor din făină de cereale sunt cele rediate de Atlasul Etnografic Român, numite – „făină fiartă în zeamă acră sau dulce” și „făină fiartă în lapte” – în satele Vășad, Voivozi, Sârbi, Păulești, Cheresig, Sânicolaul Român, Fâșca, Vadu Crișului, Bulz, Roșia, Ciumeghiu⁶¹⁶; „*păsat* din mei fiert în lapte dulce sau acru” – în Sârbi și Roșia, „*păsat* și făină din porumb fierte în lapte dulce sau acru” – în Vășad, Voivozi, Sârbi, Păulești, Fâșca, Sânicolul Român, Roșia, Ciumeghiu, Gurani, Căpâlna⁶¹⁷, Crâncești⁶¹⁸, Beznea⁶¹⁹.

Consistența apoasă a terciului era considerată de biologul Adam Maurizio o formă de primitivitate în alimentație, iar factorul de evoluție al hranei e dat de parcursul ei de la diluție spre concentrare⁶²⁰. Pretându-se foarte bine la culturile vechi – mei, orz, ovăz- terciurile *au pierdut teren*, datorită ponderii tot mai mari a panificației în alimentația tradițională, favorizată de randamente satisfăcătoare ale cerealelor, particularizând aici cazul porumbului, ca plantă alimentară, și proporția căpătată de acesta în prepararea pâinii. Terciurile au rămas ca hrană principală doar în alimentația copiilor, fiind descrise, la sfârșitul secolului al XIX-lea, ca o „mămăligă semi – lichidă, pe care o mănâncă copiii cu mai mare plăcere decât mămăliga vârtoasă”⁶²¹, iar etnologul I.D.Felix recomanda ca principala hrană pentru copiii mici să fie „griș, fiert cu lapte”, ori „puțină mămăligă cu lapte”⁶²². În același fel e descrisă alimentația celor mici și de către o persoană intervievată pentru această lucrare – „pruncii mâncau griș cu lapte” sau „orez cu lapte” și în mod obișnuit, „mămăligă cu lapte”⁶²³.

Mămăliga face parte din categoria fierturilor, însă de o „consistență mai vârtoasă”⁶²⁴, ceea ce îi conferă o treaptă superioară față de categoria terciurilor.

⁶¹⁴ Nicolae Manolescu, *op. cit.*, p. 273

⁶¹⁵ ANDJBh, Fond *Capitulul Episcopiei Romano Catolice*, Registre Contabile, inv.231, dosar 285, f. 16,17

⁶¹⁶ Atlasul Etnografic Român, *Tehnică...*, p.189

⁶¹⁷ *Ibidem*, p. 193

⁶¹⁸ Informații Știube Floare...

⁶¹⁹ Informații Pup Maria, sat Beznea, județul Bihor, nr. 524, născută 1934,

⁶²⁰ Ioan Claudian, *op. cit.*, p.46

⁶²¹ Nicolae Manolescu, *op. cit.*, p. 273

⁶²² I.D.Felix, *Povește despre hrana...*, p.26

⁶²³ Informații Turcuș Saveta...

⁶²⁴ Nicole Manolescu, *op. cit.* p. 273

A fost hrana de bază a țărânului român, recunoscută ca atare și de istorici străini, aceștia numind-o „hrană națională în România”⁶²⁵, fiind preparată din mei, iar de la sfârșitul secolului al XVII-lea, în mod frecvent, din porumb. A putut fi asociată în consum cu alte alimente – lapte și preparate din lapte, legume, fructe, grăsimi și carne. Putea fi făcută și din orz, atunci când meiul era insuficient, orzul reprezentând chiar sursă a hranei zilnice în sud estul țării⁶²⁶. *Avantajele* ei au fost varietățile multiple de gătire, însă pentru consumul de zi cu zi principalul mod de pregătire a fost prin fierbere: „în apa clocotită se pune puțînă sare și se adăuga *fărîna de mălai* treptat ca să nu facă cocoloașe, se amesteca încotinu să nu se prindă de oală”⁶²⁷; acest fel de preparare se numea „mămăligă pripită”, și nu necesita un timp de fierbere îndelungat⁶²⁸; „mămăliga popească” sau „mămăliga pe masă”, cum era numită în Bihor, se pregătea prin punerea la fiert în apă clocotită, deodată a întregii cantități de „fărînă de mălai”, fără a se amesteca; „la mijlocul oalei era înfiptă o sucitoare”, și în acest fel mămăliga era lăsată la fiert domol, până când apa, prin fierbere, încorporează întreaga cantitate de făină; „abia apoi se amesteca cu sucitoare și se pune puțînă sare”, „când era fiartă se turna pe masă iar după răcire se tăia în bucăți și se mânca”⁶²⁹; acest tip de preparare avea dezavantajul fierberii inegale, prin formarea de cocoloașe, iar prin consumul mămăligii fierte incorect consumatorii puteau să se îmbolnăvească⁶³⁰. Cât privește calitățile sale nutritive mămăliga din porumb era considerată mult mai hrănitoare decât cea de mei, așa încât această înlocuire în alimentație a meiului nu putea fi decât „un lucru bun”⁶³¹.

Ieșind din zona fierturilor și terciurilor, ne apropiem tot mai mult de zona panificației, prin alte preparate care înlocuiesc pâinea în hrana tradițională. Acestea sunt produse din grâu ori secară, din mei sau porumb, iar diferențierea lor față de terciuri e dată de *tehnologia* coacerii. În tot spațiul românesc, prin denumirea de *mălai* s-a înțeles cereala ca atare, adică meiul. Tudor Pamfile numea meiul cu denumirea de „mălai” sau „mălaiul mărunț”⁶³², nomenclatură extinsă asupra porumbului, ulterior⁶³³. Totodată, sub denumirea de *mălai* se înțelege și produsul finit, ca substituent de bază al pâinii, preparat în satul Crâncești din Bihor, astfel: „se făcea din două feluri de făină de mălai – cea mai

⁶²⁵ Traian Stoianovich, George C. Haupt, *op. cit.*, p.88

⁶²⁶ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p.78; Valer Butură, *Etnografia ...*, p.284

⁶²⁷ Informații Știube Floare...

⁶²⁸ I.D.Felix, *Povește despre hrana ...*, p.21

⁶²⁹ Informații Știube Floare...

⁶³⁰ I.D.Felix, *Povește despre hrana ...*, p.21

⁶³¹ Nicolae Manolescu, *op. cit.*, p. 275

⁶³² Tudor Pamfile, *Agricultura...*, p.196

⁶³³ Barbu Ștefănescu, Otilia Bocra, *op. cit.*, p. 80 și urm.

fină era înmuiată cu apă caldă, cu drojdia ori „curmăul”, putându-se adăuga și o cantitate mică de făină de grâu, dacă femeia avea; așa se făcea plămădeala”; cel de-al doilea fel de făină, cea măcinată mai mare, „pisatul era opărit cu apă fiartă, și apoi împreună cu plămădeala se frământa într-o covată din lemn”⁶³⁴. Se frământa în zori de zi, asemenea pâinii, iar după o veche credință populară doar în cinci zile ale săptămânii se putea coace mălai, excepția făcând-o zilele de marți și duminică⁶³⁵. Mălaiul era lăsat la dospit, dar trebuie precizat că „nu creștea prin dospit atât de mult ca și pâinea”; după dospire, se lua „câte un pumn de aluat și se așeza pe pănuși de porumb despicate la vârf, pentru a avea aproximativ aceeași lățime la ambele capete; se puneau câte doi sau trei astfel de „cocuți” unul peste altul, dându-i-se mălaiului o formă rotundă și astfel era pus în cuptor. Întregul procedeu se realiza la „gura cuptorului”, pe lopata umezită, pentru a putea aluneca pănușile mai ușor în cuptor”, dar și pentru că jarul se scotea treptat, pe măsură ce era pus câte un „coc de mălai”, așa procedându-se cu întreaga cantitate pentru copt. Temperatura cuptorului trebuia să fie mai mare decât în cazul pâinii, pentru a putea pătrunde suficient de bine compoziția⁶³⁶.

Ca în toate cazurile, calitatea făinii de mălai trebuia să fie bună și să provină din porumb bine uscat înainte de măcinare. Transferând discuția în plan documentar, au existat și situații, precum cea din 1933, când, datorită condițiilor de mediu dictate de un an cu ploii prelungite, porumbul a fost cules necopt, iar țăranii l-au întrebuințat ca hrană, cu consecințe grave asupra sănătății lor. Ca urmare a acestei situații, în 1934, știindu-se că populația rurală se hrănește în mare măsură cu porumb, s-a emis o decizie de către Ministerul Agriculturii și Domeniilor, prin Serviciul Central de Aprovizionare, care recomanda țăranilor uscarea porumbului, în mod controlat, înainte de a fi măcinat, dacă condițiile o cereau. Așa încât, pentru nevoile de hrană umană ale gospodăriilor, procedeu de uscare a porumbului trebuia să se facă „pe vatra sobelor oarbe, în straturi de 5-6 cm., timp de o noapte” sau în „cuptorul de pâine, timp de 3-4 ore”, pentru o cantitate numită „încărcătură”, dar „avându-se grijă ca ușa cuptorului să fie lăsată întredeschisă, spre a ieși aburul afară, așezându-se porumbul nu direct pe vatra cuptorului, ci pe niște gratii de nuiele”. În localitățile unde existau clădiri de folosință publică, acestea puteau fi transformate, cu aprobarea primăriilor, în uscătorii de porumb⁶³⁷. În urma acestor instrucțiuni date de minister, Prefectura Județului Bihor a emis o ordonanță, la data de 14 iunie 1934, prin care s-a dispus următoarele restricții legate de consumul porumbului neadecvat hranei umane: art. 1 – „Oprim consumul porumbului umed sau alterat, pentru a împiedica astfel propagarea boalelor produse prin întrebuințarea acestui aliment stricat”;

⁶³⁴ Informații Știube Floare...

⁶³⁵ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*, p.84

⁶³⁶ Informații Știube Floare...

⁶³⁷ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.84, dosar 1934, f. 3

art.II – „Interzicem cu desăvârșire întrebuițarea ca hrană și măcinatul de către morari a porumbului de rea calitate, necopt și alterat”; art. III – „Populația și morarii care nu se vor conforma acestei orodanțe vor fi pedepsiți conform legilor în vigoare”⁶³⁸. Țăranii transilvăneni uscau porumbul la soare, în țărnaț, în podul casei, după cum le era obiceiul, iar pentru un consum rapid era uscat în cuptor, făcându-se „pâine” sau așa-numita *mămăligă de pârgă*⁶³⁹.

În 1933, județul Bihor a fost calamitat aproape în întregime, în unele sate recolta de porumb fiind compromisă în proporție de 100%, cum e cazul multor localități din plășile Vașcău și Beliu. Autoritățile au evaluat recolta compromisă în funcție de întregul areal cultivat cu porumb, coroborată cu productivitatea medie a proprietăților mari și mici din județ, făcând totodată o analiză a pierderilor suferite de către comunele rurale, în funcție de așezarea lor geografică. Astfel că, suprafața totală însămânțată cu porumb în Bihor, în anul 1933, a fost de 87.389 de hectare; recolta medie pe județ a fost de 1.690 kg. la hectar, pentru proprietățile mari, ce însemnau circa 4.500 hectare; pentru micile proprietăți, ce însemnau 82.889 de hectare, productivitatea medie era de 1.095 kg. la hectar. Recolta totală pe anul 1933 a fost de 9.836 vagoane a câte 10.000 kilograme fiecare. În raport cu aceste cantități, comunele de la șes au recoltat 6.500 de vagoane de porumb, din care alterat erau 1.650 vagoane, ceea ce însemna 30% din totalul producției; 100 de comune din regiunile de deal au avut 2.800 de vagoane de porumb, din care necorespunzătoare erau 1.000, adică 40 % din totalul de porumb; 170 de comune de la munte aveau o producție totală de 536 de vagoane de porumb, din care erau compromise 300 de vagoane, însemnând peste 50% din total⁶⁴⁰.

Dintre substituienții pâinii făceau parte și alte aluaturi dospite sau nedospite, coapte la foc iute pe vatră, la gura cuptorului sau pe lespede de piatră⁶⁴¹. În această categorie se înscriu alaturile nedospite, precum „turta de mălai coaptă pe vatră” semnalată în Roșia⁶⁴²; *turta* s-a păstrat în terminologia rurală ca un produs dulce, preparat din făină de grâu, ouă, lapte la care uneori se adăuga un agent de creștere, procurat din comerț, chiar și la începutul secolului al XX-lea; era preparată pentru sărbători sau pentru nuntă⁶⁴³; „langalăul”, adică o „pătură” din aluat care se coace pe lopată în vatra cuptorului, în timp ce focul ardea de-a binelea; „lipiul” - o pâinișoară rotundă de făină de grâu, foarte asemănătoare cu cea care în Moldova se numește *litie*, pregătită în ajunul unei

⁶³⁸ *Ibidem*, f. 35

⁶³⁹ Ioan Toșa, *Reflectarea agriculturii transilvănene în colecțiile muzeului etnografic al Transilvaniei* în Anuarul Muzeului de Etnografie al Transilvaniei, nr. 1/ 1976, Cluj Napoca, 1976, p.78

⁶⁴⁰ ANSJBh, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.84, dosar 1934, f. 78

⁶⁴¹ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*, p.85; Károly Kós, *Date transilvănene ...*p.234

⁶⁴² Atlasul Etnografic Român, *Tehnică...*, p.190

⁶⁴³ Informații Bere Floare, localitatea Crâncești, județul Bihor, n. 1944, nr. 109

„prăznuiri sau a unei pomeniri de seamă”⁶⁴⁴; clătitele, numite local *scoverzi*⁶⁴⁵, *scovergi* sau *uscățele*⁶⁴⁶; „răchișe” (rățișe sau ritișe) – un alt fel de lipie din făină de grâu sau de secară, pregătită în perioadele de post, coaptă pe sobă⁶⁴⁷. Înlocuitori ai pâinii sunt și numeroase varietăți de plăcinte, cu brânză, cartofi, mărar, ceapă, varză sau cu fructe – prune, mere, pere, „pancove” etc.; diverse feluri de paste făinoase – tăiței, „loște”, „urechelnițe”, „ținte”, găluște de diverse feluri, aluat ras, etc.⁶⁴⁸. În evul mediu pastele făinoase purtau numele de macaroane, indiferent de felul lor, iar în Ungaria premodernă sub titlul general de paste făinoase erau incluse toate felurile de mâncăruri gătite cu aluat din făină, ouă lapte sau apă⁶⁴⁹. Pastele făinoase se pregăteau în mod obișnuit prin fierbere, alături de carne, legume, lactate etc. în diverse combinații sub formă de „zămuri” sau „mâncăruri scăzute”⁶⁵⁰. Ne limităm aici să le amintim punctual, urmând ca modul lor de preparare să fie pe larg descris în anexa „Rețetar tradițional selectiv”.

Coacerea aluaturilor s-a făcut sub diverse forme, de la cele mai arhaice precum e coptul pe lespedeă încinsă⁶⁵¹, piatra fiind așezată pe jăratec și unsă cu ajutorul unei pene cu puțină untură⁶⁵², până la coptul mult mai elaborat, în cuptorul de pâine. Privite din perspectiva cercetării regresive, chiar și cele mai vechi modalități de preparare pot fi astăzi identificate ca fiind prezente încă în mediul țăranesc, desigur la un anumit stadiu de evoluție. Ne referim la gătirea plăcintelor de tot felul, al căror nume popular de „coci”, derivă chiar din modul lor de preparare. Aluaturile sub formă de lipii, acele *răchișe*, se coceau direct pe soba de cahle, iar mai târziu pe cele din fontă procurate din comerț. Plăcintele umplute, dospite sau nedospite, dar și *scoverzile* se coceau pe o tepsie plată, fără margini, din fontă, rămasă de cele mai multe ori de la o sobă mai veche. Tepsia era pusă pe sobă să se încălzească bine, apoi era unsă cu puțină untură, iar când grăsimea „sfârâia” putea fi pusă plăcinta la copt⁶⁵³. Modalitatea de coacere la foc deschis este considerată cea mai veche formă de preparare a pâinii, cu minime necesități ale instrumentarului tehnic – vatra focului deschis, sau lespedeă de piatră, specifice unei societăți aflată în mișcare a cărei îndeletnicire principală putea fi păstoritul. Produsul preparat cel mai adesea în acest mod era numit

⁶⁴⁴ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, *Fondul Ion Mușlea*, p.42

⁶⁴⁵ Informații Știube Floare...

⁶⁴⁶ Atlasul Etnografic Român, *Tehnică...*, p. 195

⁶⁴⁷ Informații Turcuș Saveta...

⁶⁴⁸ Atlasul Etnografic Român, *Tehnică...*, p.193, 199; informații Știube Floare...; Turcuș Saveta...; Pup Maria...

⁶⁴⁹ Benda Bórbola, *op. cit.*, p. 35

⁶⁵⁰ Informații Știube Floare...

⁶⁵¹ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine ...*, p.85

⁶⁵² Károly Kós, *Date transilvănene...*, p.234

⁶⁵³ Informații Știube Floare...

turtă, abandonat cu timpul datorită altor faze evolutive în prepararea pâinii, care presupuneau cantități mai mari de făină din cereale panificabile și deopotrivă un instrumentar fix, cu o complexitate sporită⁶⁵⁴.

1.3. Legumele și fructele în alimentația tradițională.

Legumele și fructele au reprezentat o parte importantă a alimentației tradiționale, prin rolul de „însoțitoare” ale pâinii, dezvoltând ramuri agricole colaterale culturii cerealelor. Legumele uscate - mazărea ori lintea, năutul, bobul au fost numite de Fernand Braudel ca *cereale supletive*, cu o însemnătate mai mare în perioadele de foamete, când și prețurile lor creșteau alături de cele ale cerealelor panificabile⁶⁵⁵.

În Bihor cele mai importante legume au fost mazărea și lintea, surse de proteină vegetală, prezente într-un tipar alimentar bazat pe cereale și mult redus în produse din carne. Odată cu începerea cultivării porumbului, între legumele păstăioase o diversitate bine venită a fost și cultivarea fasolei, ce cu timpul a înlocuit pe alocuri vechile leguminoase autohtone - lintea și mazărea. În spațiul românesc s-a cultivat o variantă autohtonă asemănătoare - bobul - cu păstăi mai mari decât cele de fasole, dar care nu a avut un succes în alimentație ca cel pe care îl va cunoaște planta importată din spațiul american. Tudor Pamfile descria bobul ca fiind cultivat pe lângă case, fiindu-i comestibile deopotrivă și frunzele, folosite în salate, și „bobii care, cu toate că-s mai gustoși decât fasolea, cer însă prea multă trudă”⁶⁵⁶. Poate aceasta să fie cauza înlocuirii în cultură a vechilor păstăioase românești - lintea, bobul și mazărea - având în vedere că nou venita fasole se cultiva de regulă pe același teren cu porumbul, nefiind nevoie pentru ea de lucrări suplimentare, în afara celor de prășire, efectuate deodată pentru amândouă plantele. Așa cum am amintit într-un capitol anterior, grădinile nu erau supuse dărilor din produse către stăpânul de pământ, fiind considerate ca „industriale”, adică rod al sânguinței proprii, iar producția lor lăsată în întregime pentru folosința iobagului, așa cum declarau locuitorii Beiușului, la 1770⁶⁵⁷. Însă, produsele din grădini puteau fi incluse uneori în categoria rechizițiilor, impuse cu diferite ocazii. Din registrele de dijmă reiese că legumele păstăioase - mazărea, lintea, fasolea erau supuse dijmei și nu în cantități mici pe alocuri, unde erau cultivate în afara grădinilor. Așa încât, la începutul secolului al XVIII-lea, legumele uscate cele mai folosite în alimentație și incluse redevențelor erau lintea și mazărea, așa cum reiese, de pildă, din cantitățile intrate în Casa Generală a Episcopiei Romano Catolice în 1726: intrările de linte

⁶⁵⁴ Károly Kós, *Date transilvănene...*, p.240

⁶⁵⁵ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*, vol.I, p.125

⁶⁵⁶ Tudor Pamfile, *Agricultura la români...*, p.187

⁶⁵⁷ Bársony Istvan, Papp Klara, Takács Péter, *Az Urbérrendezés Forrásai Bihar Vármegyében III*, Debrecen, 2004, p.40

erau de $2,7 \frac{1}{32}$ cubuli, din care 2 cubuli au ieșit pentru diverse trebuințe⁶⁵⁸; în frumentariatul Episcopiei Romano – Catolice dijma din mazăre, percepută în 30 august 1737 din satul Episcopia Bihor reprezenta $3 \frac{3}{4}$ cubuli, pe când linte era percepută într-o cantitate importantă, de 19,4 cubuli⁶⁵⁹; cantitate mai mare din linte se lua din Keresztes – 9 cubuli, în comparație cu dijma din mazăre, ce reprezenta doar 2 cubuli⁶⁶⁰; din districtul Sântimbreu se percepeau, în 1737, $\frac{2}{8}$ cubuli de mazăre și $\frac{6}{8}$ cubuli de linte⁶⁶¹; în 1739, din Biharia se lua, ca nonă și dijma, 8 cubuli de mazăre (5 cubuli nonă și 3 cubuli dijma); linte se percepea $1 \frac{1}{16}$ cubuli⁶⁶²; în 1739, ca nonă și dijma regală se percepeau din Ianoșda linte în cantitate de $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{8}$ cubuli⁶⁶³, din Biharia, în același an, ca dijma se dădeau $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{2}$ cubuli de linte⁶⁶⁴; dijma regală luată din Tulca, la care se adăugau alte redevențe de nonă și dijma în cantitate de 1 cubul de linte⁶⁶⁵; în 1742, din dijma luată din localitatea Episcopia Bihor intrau în frumentariu mazăre în cantitate de $6 \frac{1}{4} \frac{1}{8}$ cubuli și linte în cantitate de $5 \frac{1}{4} \frac{1}{16}$ cubuli⁶⁶⁶. În 1749, de asemenea, au intrat în frumentariatul Episcopiei Romano – Catolice, din nona și dijma percepute din posesiunile districtului Sarét $7 \frac{3}{4} \frac{1}{16}$ cubuli de mazăre și $3 \frac{1}{8} \frac{1}{16}$ cubuli de linte; din districtul Sântimbreu se percepeau $3 \frac{1}{4} \frac{1}{16}$ cubuli de linte și 3 cubuli de mazăre; districtul Biharia dădea $11 \frac{2}{4} \frac{1}{8}$ cubuli de linte și $7 \frac{1}{4} \frac{1}{8}$ cubuli de mazăre; rechizițiile districtului Tileagd erau de 3 cubuli de mazăre și $\frac{1}{4}$ cubul de linte; din districtul Cetariu, nona și dijma însumau $1 \frac{3}{4} \frac{1}{16}$ cubuli de mazăre și $1 \frac{1}{4}$ cubuli de linte⁶⁶⁷.

La începutul secolului al XIX-lea, pe lângă rechizițiile din linte și mazăre, în registrele de dijma apar și cantități de fasole, din ce în ce mai mult cultivată în aceeași cultură cu porumbul. În 1805, din câteva predii și posesiuni ale domeniului de Oradea, se percepeau după cum urmează: din Velența, $\frac{4}{8}$ MP de linte; din posesiunea Seleuș dijma de fasole era de $\frac{4}{8}$ MP; posesiunea Giriș dădea dijma din linte în cantitate de 2MP; prediul Altsi – linte – 1MP; posesiunea Tulca – 1 MP de linte și $\frac{4}{8}$ MP mazăre⁶⁶⁸; în anul 1806 o jumătate a posesiunii Oșorhei dădea, ca dijma $\frac{1}{8}$ MP linte, $\frac{1}{8}$ MP fasole, posesiunea Tărian dădea 2 MP linte⁶⁶⁹; târgul Episcopia Bihor dădea dijma 4 MP fasole, $\frac{7}{8}$ MP linte; din posesiunea

⁶⁵⁸ ANSJBh, Fond *Episcopia Romană – Catholică. Acte economice III*, inv.246, dosar 1/1727, f. 102

⁶⁵⁹ *Ibidem*, dosar 226 /1738 – 1739, f. 27

⁶⁶⁰ *Ibidem*, f.100

⁶⁶¹ *Ibidem*, f. 13

⁶⁶² *Ibidem*, f.7

⁶⁶³ *Ibidem*, f.17

⁶⁶⁴ *Ibidem*, f.18

⁶⁶⁵ *Ibidem*, f.19

⁶⁶⁶ *Ibidem*, f. 88

⁶⁶⁷ *Ibidem*, f. 2,3

⁶⁶⁸ *Ibidem*, dosar 2909, f. 5

⁶⁶⁹ *Ibidem*, f. 6

Mezo Keresztes se percepeau 9 MP linte⁶⁷⁰; districtul Biharia dădea 38 MP de linte⁶⁷¹; din districtul Cetariu se percepea $\frac{4}{8}$ MP linte⁶⁷²; din districtul Sîntimbru se percepeau 6 MP linte⁶⁷³; domeniul Beliu, cu cele trei șpanate - Beliu, Hășmaș și Ucuriș - în 1806 dădeau împreună dijmă 33 MP mazăre⁶⁷⁴; Domeniul Vașcău dădea 14 MP mazăre⁶⁷⁵. Intrările de linte, mazăre și fasole în Prepozitura Mare, în 1810 au fost de 4 cubuli linte, provenită din dijmă la care s-a adăugat o altă cantitate de $\frac{1}{16}$ cubuli, din același produs, la care s-au adăugat $3\frac{5}{16}$ cubuli mazăre și $1\frac{3}{4}$ cubuli fasole⁶⁷⁶. În 1820 intrările în frumentariatul Episcopiei Romano - Catolice din percepțiile de legume din domeniul Beliu, din fasole au fost $26\frac{59}{69}$ MP, și linte $\frac{46}{64}$ - MP⁶⁷⁷; din domeniul Vașcău în 1819 se rechiziționau $19\frac{38}{8}$ MP linte și fasole⁶⁷⁸.

În 1827, legumele uscate continuă să fie prezente în registrele de dijmă ale Episcopiei Romano - Catolice. Astfel, din Bedeu erau percepuți $6\frac{4}{8}$ cubuli din fasole și $1\frac{12}{8}$ cubuli din linte⁶⁷⁹. Locuitorii din Tépe dădeau dijmă din linte, mazăre și șofran; astfel că numitul Kip Istvan, dădea dijmă 2 itze mazăre, 2 itze linte și 2 fonți șofran, iar Farkas Balint dădea 2 itze mazăre, 2 itze linte și un font șofran⁶⁸⁰. În 1840 din satul Cordău se percepea ca nonă și dijmă 1 MP mazăre, iar din Nojorid alte legume, în cantiate de 2 MP⁶⁸¹.

Însemnătatea legumelor uscate în alimentația secolelor la care facem referire e sporită de capacitățile foarte potrivite pentru păstrare ale acestora pentru iarnă, și de o perioadă germinativă îndelungată, de câțiva ani, ele constituind deopotrivă hrană pentru întregul an, atât în perioadele de dulce cât și în cele de post. În 1782 linte și mazărea, spre exemplu, erau hrană obișnuită în închisoarea din Oradea, mai ales a acelor robi care posteau, așa încât, la 30 iunie, „pentru robii care postesc se distribuiau 6 itze linte și oțet”; la 15 august „pentru robii care postesc ” s-au dat 4 itze mazăre, la fel s-a întâmplat și la 5 decembrie, iar în timpul postului de dinainte de Crăciun, „pentru robii care țineau post s-au dat 6 itze linte”; la 8 decembrie pentru hrana aceluiași robi se

⁶⁷⁰ *Ibidem*, f. 7

⁶⁷¹ *Ibidem*, f. 8

⁶⁷² *Ibidem*, f. 9

⁶⁷³ *Ibidem*, f. 11

⁶⁷⁴ *Ibidem*, f. 12

⁶⁷⁵ *Ibidem*, f. 13

⁶⁷⁶ *Idem*, Fond *Capitulul Episcopiei Romano - Catolice*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 155, f.7,8,9

⁶⁷⁷ *Idem*, Fond *Episcopia Romano - Catholică*, Acte economice III, inv.246, dosar 3614, f. 231

⁶⁷⁸ *Ibidem*, dosar 3617, f. 24

⁶⁷⁹ *Idem*, Fond *Capitulul Episcopiei Romano - Catholică*, Acta Miscelanea, inv.241, dosar 97, f. 1

⁶⁸⁰ *Ibidem*, f. 136

⁶⁸¹ *Idem*, Fond *Episcopia Romano - Catholică*, Acte economice III, dosar 3070, f. 6, 9

distribuiam „o itză oțet și 4 itze fasole”, presupunem că tot pentru post⁶⁸². În anul următor, 1783, în 13 martie „pentru robii români se dădea linte, ulei și o oală”, în 30 martie, 20 și 21 aprilie se repeta meniul, iar în 17 aprilie, „pentru robii români se dădea fasole și ulei”⁶⁸³. Calendaristic vorbind, la acea dată robii români se aflau în Postul Paștilor, așa explicându-se particularizarea hranei, nu pe criterii etnice, cum ar părea, ci pe criterii religioase, „pentru robii români” și „pentru robii maghiari”. Pe tot parcursul anilor 1783 și 1784 acest mod de hrană continua, completat fiind de alte alimente vegetale sau de origine animală. Era o perioadă cu prețuri ridicate, pe fondul unor ani cu timp ploios și inundații, care a făcut ca prețurile produselor alimentare să crească simțitor. În aceste circumstanțe, o jumătate de vică din mazăre, linte sau păsat se vindeau cu 1fl. rh. fiecare⁶⁸⁴.

Alături de cereale sau de alte produse alimentare, linte și mazărea erau date ca plată pentru diverși slujbași ai Prepoziturii Mari, în 1793, precum e cazul meșterilor Sandor din Bedeu, Togyer Szakalli, Togyer Hazos și Mihok Toma, care primeau, pentru serviciile lor, fiecare câte o jumătate de vică din linte, mazăre și păsat⁶⁸⁵. În 1871 Szendrey Laszlo, ca administrator în Sălacea, primea, ca plată pe 4 ani, alături de bani, cereale și animale și câte 30 itze linte și 30 itze fasole; în remunerația șpanului Bereczky Geza, pentru serviciile sale pe timp de patru ani, erau incluse 30 de măsuri de linte și 30 de măsuri de fasole; argatul Nagy Ianos primea ca plată 40 itze linte, 40 itze fasole și 40 itze păsat de mei⁶⁸⁶.

Prețul legumelor uscate – linte, mazăre, fasole, la începutul perioadei de criză alimentară din al doilea deceniu al secolului al XIX-lea, a urmat aceeași traiectorie ascendentă ca și a celorlalte produse alimentare. Astfel că, în 1811 o vică de linte se vindea, în târgul ținut la Oradea la 21 – 22 august, cu un preț minim de 13 fl. rh. ajungând până la 20 de fl. rh., iar în 28 – 29 august același an în Oradea o vică de mazăre se vindea cu 21 de fl. rh.⁶⁸⁷. În 1822 prețurile au scăzut la valori mai normale. Astfel că, pentru un cubul de mazăre se plăteau 5 fl. rh. și 30 cr. iar în 1850 un cubul de „linte și alte legume” aveau prețul de 1fl.rh. și 30 cr.⁶⁸⁸. În 1866 prețurile scad și mai mult, ajungând ca o majă de mazăre să coste 6 fl.rh., o majă de linte și respectiv o majă de fasole costau fiecare câte 7 fl. rh.⁶⁸⁹. În 1870, Ion Ionescu de la Brad descria legumele uscate

⁶⁸² Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre contabile, inv.231, dosar 285, f.6,10

⁶⁸³ *Ibidem*, f.12,13

⁶⁸⁴ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.41, dosar 616, f. 406

⁶⁸⁵ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Socotelile Frumentariatului, inv.241, dosar 138, f. 135, 148, 149, 153

⁶⁸⁶ *Ibidem*, Registre contabile, inv. 231, dosar 263, f.13, 16

⁶⁸⁷ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice IV, inv.246, dosar 3615, f. 109

⁶⁸⁸ *Ibidem*, dosar 3612, f. 14, 19

⁶⁸⁹ *Ibidem*, f. 48

ca „plante care servesc la hrana oamenilor, precum fasolea, bobul, mazărea și linte. Sunt hrănitore pentru amidonul, glutenul și albumina lor, însă nu sunt întrebuințate la facerea pâinii, ci numai ca legume fierte. Sunt abundente și lesne de conservat. Fasolea se cultivă în câmp și în grădini”. „Mazărea este de mai multe feluri: albă, verzuie, cenușie, mare și mărunță; se cultivă mai mult în grădini decât în câmp. Cu toate acestea se cultivă la câmp și se consumă mai ales uscată. Mazărea verde se cultivă în grădini și se consumă verde. Bobul se cultivă în grădină și câmp; rămâne verde și după ce s-a copt; seamănă cu fasolea”. „Linte se cultivă în grădini, este o legumă de grădină, este cea mai mare hrănitore și mai puțin productivă ...”⁶⁹⁰.

În al doilea deceniu al secolului al XX-lea, în condițiile declanșării primului război mondial și pe fondul încorporărilor populației masculine apte pentru serviciul militar, s-a acordat, în 1917, ajutor de hrană pentru femeile însărcinate, pentru cele care tocmai au născut sau care alăptau. Femeilor din localitatea Vașcău, aflate în situațiile amintite, li se distribuiau, la data de 26 septembrie 1917, în total, următoarele cantități de legume uscate: – 48 de kg. fasole, 12 kg. linte, 12 kg. mazăre; pentru femeile din Gurani și Cociuba se distribuiau cantități similare. Menționăm că fiecare femeie primea câte 4 kg. fasole, 1 kg. linte și 1kg. mazăre⁶⁹¹. Ajutoare alimentare au fost date și altor oameni aflați în dificultate, din localități aparținătoare plășii Vașcău, și constau în cartofi, fasole, mazăre, linte, mălai, arpacaș (vezi anexe cap. III 1.3, anexa nr.1)⁶⁹². În același timp se făceau rechiziții din *prisosul* producției de fasole al țăranilor, pentru hrana armatei, așa cum au fost cele făcute din satul Fonokissmezos la 15 septembrie 1917⁶⁹³ (vezi anexe cap. III 1.3, anexa nr. 2).

Folosirea păstăioaselor în panificație, în amestec cu cereale panificabile, nu e exclusă, având în vedere informațiile din caietul de sarcini al Spitalului Județean, din 7 martie 1931, ce menționează că din făina de leguminoase uscate amestecată cu făina de cereale să nu se facă pâine pentru necesitățile interne ale spitalului⁶⁹⁴. În statistica morilor din anul 1920 se specifică, în general pentru morile pe aburi, că puteau măcina chiar și fasole; astfel de mori erau în Ciociaia, Olosig, Diosig, Sânmiclăuș, în care se puteau măcina grâu, seară, orz, ovăz și fasole⁶⁹⁵.

În privința varietăților de fasole, trebuie să menționăm că în spațiul românesc exista o paletă largă de denumiri, precum „*fasole de harag, de arac, de par, de rude, de pocii, de hălpișe, fasole urcătoare, fasole mare, fasole oloagă, fasole albă,*

⁶⁹⁰ Ion Ionescu de la Brad, *Opere agricole*, (în continuare Ion Ionescu de la Brad, *Opere agricole...*), vol. I, București, 1968, p. 253

⁶⁹¹ ANSJBh, Fond *Pretura Plășii Vașcău*, nr. fond, 79, inv. 131, dosar 13, f. 500

⁶⁹² *Ibidem*, f. 502

⁶⁹³ *Ibidem*, f. 512

⁶⁹⁴ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 1466, dosar 121, f. 338, 341

⁶⁹⁵ *Ibidem*, dosar 74, f.5a, 9, 7,6

*fasole gogonețe, fasole pestriță urcătoare etc*⁶⁹⁶. În satele din Bihor terminologia țărănească include unele dintre aceste denumiri, cum ar fi *fasolea oloagă*, adică necățărătoare, *fasolea pe par*, căreia îi trebuia un suport de cățărare, *fasolea pestriță*, sau *fasolea galbenă, fasolea lunguiață, fasolea rotundă*⁶⁹⁷ și cu siguranță mai sunt și alte denumiri, în funcție de tradiția fiecărui sat. Atât fasolea cât și mazărea puteau fi consumate și înainte de coacere, ca plante verzi, dar mai cu seamă în stare uscată⁶⁹⁸. În tradiția populară, dintre culturile prășitoare prima se recolta fasolea, aceasta fiind „smulsă cu păstaia, apoi era întinsă și uscată în târnaț, se îmblătea cu îmblăciul... se vântura, boabele erau întinse din nou să se usuze, după care se depozita”⁶⁹⁹.

Prepararea unor mâncăruri de fasole necesita un timp mai mare decât în cazul altor fierturi din legume, așa încât acestea nu se pregăteau cu frecvența altor alimente, precum a cartofilor, spre exemplu. Faptul se datora metodei de conservare, prin uscarea boabelor, care impunea un timp mare de rehidratare și implicit de fierbere – „Fasolea, mazărea, linte, bobul, când se fierb în apă văroasă (calcaroasă–n.n.) nu se moaie curând, ci trebuie să stea la foc mai multă vreme de cât alte bucate”⁷⁰⁰. Așadar, mîncarea de fasole și de alte păstăioase se prepara cu o frecvență mai ridicată pe timpul iernii, când „nu era de lucru pe afară”⁷⁰¹.

O altă legumă importantă în alimentația tradițională a fost varza, prezentă în documentele de arhivă ca fiind cultivată de către țărani în afara grădinilor, în așa numitele „curechiști”, din care dădeau redevențe către stăpânul de pământ⁷⁰². Era amintită în 1660, de călătorul turc Evlia Celebi, în descrierea orașului Oradea, acesta remarcând producția mare de varză, și abundența zarzavaturilor în general⁷⁰³. În 1719, la conscrierea bunurilor districtului Pomezeeu cu cele 28 de sate aparținătoare, cu 337 de coloni „capi de familie”, se constată că între bunurile acestora se aflau 613 căpățâni varză⁷⁰⁴. În conscrierea făcută în anul 1733 varza e amintită ca dare a satului Incești, care putea fi răscumpărată, cu 13 fl. rh. și 9 $\frac{1}{2}$ cr, sumă aferentă anului 1730, iar în 1731 contravaloarea dării din varză era de 19 fl. rh. și 55 cr.⁷⁰⁵ În 1770 locuitorii din Beliu, în răspunsul lor în vederea întocmirii urbaniului comitatului Bihor, declarau, sub titlul de

⁶⁹⁶ Tudor Pamfile, *Agricultura...*, p.183 - 184

⁶⁹⁷ Informații Bere Floare...

⁶⁹⁸ Atlasul Etnografic *Tehnica* ..., p.253

⁶⁹⁹ Ioan Toșa, *op. cit.*, p. 78

⁷⁰⁰ I.D. Felix, *Povește...*, p. 11

⁷⁰¹ Informații Bere Floare...

⁷⁰² Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*, vol.I, p.238

⁷⁰³ Tereza Mozeș, *op. cit.*, p.25

⁷⁰⁴ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, Actele comitatului, inv. 41, dosar 158, f. 44

⁷⁰⁵ Idem, Fond Domeniul Episcopsec Român Unit Beiuș, inv.57, dosar I/ 1733, f.249

beneficiu, că aveau „varză suficientă pentru consumul lor”⁷⁰⁶; alte localități, cum ar fi Arpășel, Boiu, Cheresig, Tulca, Cotiglet, Răbăgani, Suiug, Tarcea, Vășad etc., aminteau la capitolul „beneficia” grădini de varză și legume⁷⁰⁷.

În registrul de casă al închisorii de pe domeniul capitular se relatează zilnic, între anii 1782 și 1784, care erau cheltuielile, cu cei încarcerati pentru hrană și alte trebuințe. Între alimentele principale era notată varza, „varza sărată” (varza murată-n.n.), mai ales în prima parte a anului 1782, când a fost folosită aproape zilnic în hrana celor 94 de deținuți. La modul general, deținuți nu aveau un regim alimentar îndestulător și diversificat, dându-li-se ca hrană alimente comune, ieftine și pe care le puteau pregăti singuri. Astfel că, în 1 ianuarie 1782 s-a cumpărat pentru deținuți, varză în valoare de 12 creițari, în 10 și 27 ianuarie de câte 9 creițari; între 28 ianuarie și 24 martie același an se achiziționa varză „pentru robi” cu 12 creițari. După această dată în documente sumele cheltuite cu achiziționarea de varză pentru „robi” nu s-au mai consemnat. Ele se înregistrează din nou în toamna anului, adică în 11 septembrie, în 6 și 13 octombrie. Presupunem că varza era achiziționată în cantități mari, suficiente, pentru o perioadă mai îndelungată, trebuințelor închisorii. Pentru anii 1783 și 1784 varza e amintită foarte rar, ceea ce nu înseamnă că a fost exclusă din vipt, ci doar că funcționa un sistem de autogospodărire, prin care conservarea pentru iarnă a unor alimente se făcea în *regie proprie* și deci nu mai era necesar ca ea să mai apară în registrul de cheltuieli⁷⁰⁸.

Având în vedere că era cultivată în afara grădinilor, din varză se dădea dijmă în 1806, de pe domeniul Vașcău, 2075 bucăți, pentru ca în 1807 numărul să scadă drastic la 200 de bucăți, iar în 1808 dijma să fie de 1050 căpățâni de varză⁷⁰⁹. De pe domeniul Beliu, în 1808, se lua ca dijmă un număr de 4265 de bucăți⁷¹⁰. Din domeniul Oradea, în aceeași perioadă, se lua dijmă doar din districtul Cetariu - în 1806 - 571 de bucăți de varză, în 1807 - 276 de căpățâni, iar în 1808 - 1053 de bucăți de varză⁷¹¹. În 1808 în satul Borș erau cultivate trei terenuri cu varză printre pământurile iobăgești și cele alodiale, iar Girișul de Criș avea două astfel de terenuri⁷¹². În 1809, de pe domeniul Oradea din districtul Biharia se percepeau 108 bucăți, iar din districtul Cetariu 1375 bucăți de varză, de pe domeniul Beliu - 4115 bucăți și de pe domeniul Vașcău - 1306 bucăți⁷¹³. În 1810, din domeniul

⁷⁰⁶ Bársony Istvan, Papp Klara, Takács Peter, *op. cit.*, p.39

⁷⁰⁷ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă...*, vol. I, p. 238

⁷⁰⁸ ANSJBh, FondCapitulul Episcopiei Romano - Catolice, Registre Contabile, inv.231, dosar 285, f. 2 - 30

⁷⁰⁹ Idem, Fond Episcopia Romano - Catolică. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 13, 42,60

⁷¹⁰ *Ibidem*, f. 60

⁷¹¹ *Ibidem*, f. 13, 42,60

⁷¹² Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă...*, vol. I, p. 238

⁷¹³ ANSJB, Fond Episcopia Romană - Catolică. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 65

Oradea dijma era de 1459 de bucăți de varză, din domeniul Vașcău de 2170 bucăți, completate cu cele din domeniul Beliu, de unde se percepeau 3180 bucăți de varză⁷¹⁴. În 1815 dijma din târgul Oradea era de 1070 de căpățâni de varză, din prediul Lajcalia se luau 1040 bucăți, din târgul Biharia 60 de bucăți; din domeniul Beliu, cu cele trei șpanate – opt posesiuni ale șpanatului Beliu dădeau câte 50 de căpățâni de varză, o singură localitate dădea 100 de bucăți, iar o alta 60 de bucăți; în șpanatul Hășmaș, din 12 posesiuni dijma era de 935 bucăți de varză, iar din șpanatul Ucuriș cu cele 10 posesiuni ale sale, se percepeau 450 bucăți de varză⁷¹⁵. La mijlocul secolului al XIX-lea, în 1841, continuau aceste însemnări în centralizatoarele de dijma ale Episcopiei Romano- Catolice, fiind notate cantitățile de varză rechiziționate din șpanatul Vașcău – 200 bucăți, iar din șpanatul Băița – 1950 de bucăți; de pe întreg domeniul Vașcău se percepeau 2120 căpățâni de varză, iar de pe domeniul Beliu 2312 bucăți⁷¹⁶. Varza se cultiva deopotrivă și în alodiile nobiliare. În 1842, din acestea s-au obținut importante cantități, după cum urmează: din cele ale provizoratului Oradea 25.725 de căpățâni varză, iar din cele ale provizoratului Uileacul de Munte, 13.187 bucăți⁷¹⁷

Cantitățile de varză și de legume în general, strânse din diversele redevențe sau cele cultivate în alodii ori în grădini domeniiale, erau în mare parte îndreptate spre comercializare. În 1788, din grădina familiei Csáky din Berekböszörmeny (Ungaria) se aduceau în Oradea spre vânzare 1.260 căpățâni de varză; din producția proprie a Capitlului de pe pământurile sale din Tépe (Ungaria) se vindeau în Oradea, în 1810, un număr de 810 căpățâni de varză⁷¹⁸. În târgul din Diosig, în 1791 se vindea o căruță de varză provenită din Galoșpetreu cu suma de 2 groși⁷¹⁹. În 1822 Episcopia Romno – Catholică vindea o sută de căpățâni de varză cu 1fl. și 13 cr., așa cum arată o listă a prețurilor principalelor produse vegetale⁷²⁰, iar o cantitate numită 2 *lócól* de ceapă, vândută în 1835 în piețele orașului Gyula (Ungaria), costa 30 cr.⁷²¹

În piețele urbane vânzarea legumelor era o îndeletnicire practică în bună măsură de precupețe; vânzători de ceapă și zarzavaturi, care vindeau în mod constant în piața din Oradea, în 1844 – 1845, erau în număr de opt, însă erau redați cu numele doar șapte dintre ei: *Szabadas Andras, soția lui Barna Andraj, soția*

⁷¹⁴ *Ibidem*, f. 118

⁷¹⁵ *Ibidem*, f.175 – 183

⁷¹⁶ *Ibidem*, f.250

⁷¹⁷ Ioan Goman, *op. cit.* p.209

⁷¹⁸ *Ibidem*, p.209

⁷¹⁹ Adrian Apan, *Monopolurile feudale pe domeniile nobiliare Diosig – Săcuieni*, în *Biharea XXVIII – XXX, 2001 – 2004*, Oradea 2006, p.112

⁷²⁰ ANSJBh, *Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice III*, inv.246, dosar 3612, f.3

⁷²¹ *Idem*, *Fond Primăria Orașului Oradea*, inv.141, dosar 54, f. 167

lui Szeley Ferenc, Vanyila Anna, Purkui Istvan, soția lui Sandor Ferenc, Szakal Ferenc⁷²²; între 1846 și 1847 în piața din Oradea activau 18 vânzători de ceapă, zarzavaturi și fructe⁷²³; între 1847 și 1848 numărul lor a scăzut la 11 comercianți⁷²⁴; între 1849 și 1850 în Oradea vindeau 5 comercianți de ceapă, zarzavaturi și fructe⁷²⁵; între 1850 și 1851 erau 10 comercianți⁷²⁶, între 1851 și 1852 erau notați 12 vânzători de ceapă, zarzavaturi și fructe⁷²⁷. În 1852, în Oradea, cei care vindeau legume erau în număr de 34, la care se adăugau alți 9 „grădinari”⁷²⁸.

Importanța legumelor în alimentație e dovedită de mercurialele privind produsele de primă necesitate comercializate în piețe, bunăoară la cumpăna secolelor al XIX-lea și al XX-lea. Astfel că, în 1900, pentru o căruță cu doi trăgători, ce ducea spre vânzare în piața din Beiuș cartofi, legume, zarzavaturi, varză, pepeni, fructe, dovleci se plăteau între 16 și 18 fileri⁷²⁹; în 1902, pentru o căruță de legume, cartofi, fructe, varză de vară duse spre vânzare se plăteau 40 de fileri, iar pentru o căruță cu varză de toamnă, și pepeni și dovleci se plăteau 50 fileri⁷³⁰. În 1924 maniera de vânzare în piață a unor legume se făcea într-un mod asemănător zilelor noastre; astfel ceapa verde, morcovii și pătrunjelul se vindeau la mănunchi sau cu legătura, bostanul sau *cucurbăta* verde, varza, guliile sau „caralabele”, ardeii, castraveții și porumbul verde se vindeau la bucată, fasolea verde se vindea la kilogram⁷³¹. În decembrie 1932, un inventar al legumelor și verdețurilor folosite pentru consumul bolnavilor și personalului din Spitalul Județean arată o diversitate generoasă a produselor vegetale. În el se nota că s-au consumat 308 kg. de ceapă, 150 kg. de dovleac, fasole verde 244 kg., fasole boabe 753 kg., gulii 288 kg., mazăre galbenă 422 kg., mazăre verde 33 kg., sfeclă 113 kg., varză dulce 2703 kg., varză acră 4250 kg., foi de dafin 1 kg., pătlăgele și măcriș 18 kg., tarhon 12 kg., ardei verde pentru salată 48 kg., ardei verde umplut cu varză 127 kg., ardei verde pentru umplut 106 kg., morcovi 43 kg., usturoi 10 kg., pătrunjel 43 kg., linte 250 kg., conopidă 32 kg., țelină 176 kg., porumb 555kg.⁷³². În grădinile țărănești ceapa și usturoiul erau legume nelipsite, cultivându-se fără excepție în toate regiunile Bihorului. Altele însă, precum roșiile, ardeii, castraveți erau mult mai mult condiționate de factorii de mediu

⁷²² Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano -Catoice*, Registre contabile, inv.231, nr.fond 134, dosar 290, f. 10

⁷²³ *Ibidem*, f. 63

⁷²⁴ *Ibidem*, f.93

⁷²⁵ *Ibidem*, dosar 1291, f. 44

⁷²⁶ *Ibidem*, dosar 1291, f. 73

⁷²⁷ *Ibidem*, dosar 1291, f. 99

⁷²⁸ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.141, dosar 54, f. 558,559

⁷²⁹ *Ibidem*, f.279a

⁷³⁰ *Ibidem*, f. 305a

⁷³¹ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv.1466, dosar 40/1924, f.99

⁷³² *Ibidem*, f. 152

- sol, umiditate, căldură, cultivându-se la modul intensiv în satele de la șes⁷³³. Cât privește cultivarea lor pentru o bună recoltă, Ion Ionescu de la Brad spunea că „în grădină se pun în martie morcovi, ceapă, mazărea, bobul, pătrunjelul, ridichile de lună, sfecelele trebuie să cuprindă toată grădina și să nu rămâie decât numai tăpșanurile pentru fasole și varză ce au să se semene mai târziu”; „Să se caute cele mai bune soiuri de varză căci semințele cele amestecate și rele nu dau varză bună și apoi care femeie nu știe că iarna fără varză și vara fără castraveți casa tot flămândă se află”; „... castraveții, atât de trebuitori pentru udătura de post în timpul celor mai puternice lucrări ale câmpului, se seamănă în iunie”; „în august stăpâna seamănă salată de toamnă în grădină...”⁷³⁴.

Cartoful ca plantă de import nu a cunoscut de la început un mare succes, fiind considerat hrană a săracilor, degradantă, supus totodată unei mentalități medievale care îi reproșa dezvoltarea părții comestibile în pământ, atribuindu-i, pentru acest motiv însușiri malefice⁷³⁵. Cu prezență timidă între culturi în secolul al XVIII-lea, el a cunoscut succesul într-o perioadă bântuită de foamete, cea a începutului de secol al XIX-lea, când lipseau cerealele pentru pâine. Nu puține au fost ajutoarele din cartofi date populației din Bihor, în perioada 1813 – 1817, sub formă de împrumut ce urma să fie plătit în vremuri mai bune, sau chiar și ajutor fără returnare (vezi anexe cap. III, anexa nr.7). Generalizarea cultivării și consumului de cartofi din acea perioadă are la bază prețurile mici ale acestuia în comparație cu cele ale cerealelor. La târgul din Oradea ținut din 18 mai 1818 prețul unei vici de cartofi se încadra între un minim de 18 și 21 cr. și maxim de 24 cr., comparativ cu porumbul, care se vindea, o vică, cu prețuri între 3 fl. rh. și 18 cr. și 3fl. rh. și 30 cr. sau de la 2 fl. rh. și până la 3 fl. rh. și 16 cr.⁷³⁶. În același timp, grâul era cu mult mai scump. Spre mijlocul secolului al XIX-lea prețul cartofilor a scăzut și mai jos; în 1850, de exemplu, Episcopia Romano – Catholică vindea o MP de cartofi cu 12 crețari⁷³⁷.

Perioada de foamete de la începutul secolului al XIX-lea „abundă” în însemnări de împrumuturi ale localităților aflate în dificultate alimentară. În 28 octombrie 1816 câteva sate primeau ca ajutor – împrumut de hrană – cantități de cartofi din partea autorităților comitatului: Sârbi – 59 vici; Fegernic – 29 vici, Sarcău – 34 vici; Voivozi – 41 vici; Chioag – 48 vici; Șușturogi – 42 vici; Picleu – 85 vici, Țigănești – 63 vici, Cuiేశd – 72 vici, Păulești – 72 vici, Brusturi – 157 vici, Spinuș – 75 vici, Ciulești – 22 vici, Adoni – 54 vici, Ciuhoi – 76 vici, Farnoș – 28 vici⁷³⁸; în 7 decembrie, aceleași localități primeau alte 1.684 MP de cartofi

⁷³³ Atlasul Etnografic Român Tehnică..., 2008, p.

⁷³⁴ Ion Ionescu de la Brad, *Opere agricole...*, vol. I, p. 62, 63, 102, 137

⁷³⁵ Barbu Ștefănescu, *Agricultura bihoreană ...*, p.560

⁷³⁶ ANSJBh, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice III, inv.24,6, dosar 3616, f.21

⁷³⁷ *Ibidem*, f. 19

⁷³⁸ *Idem*, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.41, dosar 622/1816, f.222

ca ajutor⁷³⁹; în 13 decembrie 1816 nevoiași din Păulești primeau 18 cubuli de cartofi, cantitatea distribuită fiind de 2 vici pe cap de familie, doar două persoane primind $3\frac{1}{2}$ vici⁷⁴⁰. În 31 decembrie 1816, „sărmanii” din Brusturi, în număr de 90, primeau ca ajutor 39 cubuli de cartofi, rația fiecăruia fiind de $1\frac{1}{2}$ și 2 vice⁷⁴¹. Împrumuturile puteau fi returnate în natură, la recolta următoare, sau plătite la un preț mult mai mic decât cel de vânzare în piață în acea vreme. În 1822 prețul cartofilor a rămas la valori mici în piețe, în comparație cu cerealele, o MP costând 32 de creițari, în timp ce grâul de primăvară se vindea cu 2 fl. rh. pentru o MP⁷⁴². În a doua jumătate a secolului al XIX-lea, în 1870, Ion Ionescu de la Brad, spunea despre cartofi că „sunt sursa cea mai prețioasă pentru a scăpa oamenii de foamete, căci dau pe același pământ de 4 ori mai multe produse decât grâul”⁷⁴³.

Cultivarea cartofilor în mod intensiv s-a făcut sub presiunea acelor vremuri deopotrivă de către țărani, prin noi defrișări sau prin folosirea pârloagelor⁷⁴⁴ și de către nobili, pe pământurile alodiale pe care le dețineau⁷⁴⁵. O ordonanță comitatensă, din 10 iulie 1820, făcută cunoscută populației printr-o pastorală a episcopului Samuil Vulcan, recomanda stăruitor cultivarea cartofilor – „Deoarece croampele (cartofii) și pohanca (hrișca) în orice pământ se fac și rodesc, pentru aceea de cumva ar începe românii aceste cu deadinsul a le prăși și cultiva, n-ar avea lipsă și scădere întru cele ce sunt spre hrana vieții lor ..., plugarul, grădina sa cea de lângă casă cu croampe, napi, fasole și alte asemenea acestor legume să o umple, oprit fiind în același loc de aici înainte a semăna mălai...”; conform aceleiași ordonanțe, fiecare țăran trebuia să semene o mierță (20–25 litri, n.n.) de cartofi, iar stăpânii de pământ să semene de asemenea cartofi în pământurile alodiale⁷⁴⁶. Așa încât, în 1832, în alodiul episcopal din Tinca, alături de porumb și grâu se obțineau 176 de măsuri de cartofi, iar din alodiul capitular situat în satul Bogomér se obțineau 111 iuste de carofi⁷⁴⁷. În 1840, de pe alodiile episcopale din domeniul de Oradea, se obțineau 221 MP cartofi, și de pe alodiile din domeniul Beliu 5,37 MP⁷⁴⁸. În 1837 dijma din cartofi în provizoratul Oradea era de 1247 cubuli iar din provizoratul Tinca de 9 cubuli⁷⁴⁹.

⁷³⁹ *Ibidem*, f.251

⁷⁴⁰ *Ibidem*, f. 239

⁷⁴¹ *Ibidem*, f. 240

⁷⁴² *Idem*, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice III, inv.24,6, dosar 3612, f.3

⁷⁴³ Ion Ionescu de la Brad, *Opere agricole...*vol. I, p. 256

⁷⁴⁴ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*, vol I, p.236

⁷⁴⁵ Ioan Goman, *op. cit...*, p.202

⁷⁴⁶ Barbu Ștefănescu, *Agricultura bihoreană...*p.560

⁷⁴⁷ Ioan Goman, *op. cit.*, p.207

⁷⁴⁸ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, inv. 24,6, dosar 2909, f.247

⁷⁴⁹ *Ibidem*, f. 236

În panificație cartoful nu și-a găsit locul așteptat, intrând în cantitate mult prea mică în prepararea pâinii și doar ca un ingredient aleatoriu, care nu a influențat în mod semnificativ, proporția de făină din cereale panificabile. În 1911, într-o ofertă făcută de frații Lichtman, brutari din Oradea, către Spitalul Central al comitatului, aceștia se obligau să alimenteze spitalul doar cu pâine din „făină curată”, fără adaosuri de cartofi sau alți înlocuitori, „deoarece cartofii fac ca pâinea să fermenteze mai repede, alterând-o, asta chiar dacă datorită coptului pâinea s-ar steriliza, dar poate din cauza unui cartof stricat să se întâmple fermentarea, stricând astfel calitatea pâinii, ceea ce are efect negativ asupra organismului”⁷⁵⁰. În tradiția populară s-a păstrat obiceiul de a face pâine cu cartofi, din motivul că, astfel preparată, ea „nu se usca” (nu se deshidrata) atât de repede precum cea preparată doar din făină, obicei care însă nu a constituit o regulă culinară⁷⁵¹.

Legumele autohtone care au întregit masa alimentară a țărânului au fost ceapa și usturoiul, ajungând ca unele soiuri să fie recunoscute „de bună calitate”, așa cum era caracterizată ceapa cultivată în satul Crâncești⁷⁵². La mijlocul secolului al XIX-lea, în jurul Oradei s-au așezat grădinari bulgari, aducând o concurență serioasă țărănilor în cultivarea legumelor⁷⁵³. Ardeii, roșiile au pătruns treptat în grădinile țărănești, cultivându-se soiuri inferioare și reprezentând o diversitate alimentară doar în perioada lor vegetativă⁷⁵⁴. Spre deosebire de acestea, castraveții puteau fi conservați prin murare, fiind, asemenea verzei murate, un adaus la hrana din timpul iernii. Spațiul românesc se află pe o hartă a alimentației de tranziție între o zonă nordică, dominată de fermentațiile acide, care la slavii nordici poartă numele de „barscz”, echivalent al borșului românesc, cu o extindere și în regiunea slavilor balcanici, și o altă zonă sudică dominată de grăsimile vegetale – uleiul de măsline și de floarea soarelui⁷⁵⁵. În alimentația românească, posibilitățile de păstrare a alimentelor prin fermentație acidă s-au pretat pe anumite segmente – în conservarea laptelui, atât în formă lichidă cât și solidă, dar și în conservarea verzei, prin murare, cu o extindere parțială asupra altor legume verzi⁷⁵⁶. Ele făceau parte din așa-numita „hrană acidă” despre care se spunea la începutul secolului al XX-lea că dăunează în cazul unui consum crescut – „Ciorba, dacă nu este fiartă cu borș sau cu zeamă de varză (de curechi), se acrește cu aguridă (cu struguri necopți), ori cu chisăliță de prune verzi. Este însă vătămător ca să mâncăm numai mâncări acrite și iuți

⁷⁵⁰ Idem, *Fond Prefectura Județului Bihor*, inv. 82, dosar 1922, f. 55 verso

⁷⁵¹ Informație Bere Floare...

⁷⁵² Tóth Susana, *Târgurile din Oradea I...* p.93

⁷⁵³ *Ibidem*

⁷⁵⁴ Informație Bere Floare...

⁷⁵⁵ Ioan Claudian, *op. cit.*, p. 26

⁷⁵⁶ *Ibidem*

și trebuie să ne hrănim și cu mâncări dulci, să nu punem în toate bucatele oțet, borș, ardeiu și piper”, spunea I. D. Felix în 1901⁷⁵⁷.

Prepararea legumelor s-a făcut, de regulă, prin fierbere, în anumite combinații și în asociere cu produse lactate ori cu carne. În mare parte fierturile din legume pot fi grupate în categoria „zămurilor”, aici intrând supele de carne, în asociere cu legume rădăcinoase și diverse variante de aluaturi (paste, găluște); în aceeași variantă includem ciorbele, care în tradiția populară poartă numele de „zămuri” (sg. zamă sau păzătură) și de regulă sunt preparate fără carne, doar cu puțină untură, slănină în unele cazuri, sau ulei vegetal, conținând doar legume, cărora li se adaugă, în perioadele de fruct, așa numita „albitură”, adică smântână, iaurt sau chiar lapte dulce⁷⁵⁸. A treia variantă de preparare sunt fierturile cu o consistență mai mare, și care fac parte din categoria „mâncărilor scăzute”⁷⁵⁹. Ele sunt fierturi din legume, carne ori paste făinoase, însă partea lor lichidă e mult redusă în comparație cu cea a „zămurilor” și totodată mult mai sățioasă pentru consumator.

Pomicultura reprezintă o ramură a agriculturii dezvoltată mai cu seamă în satele din regiunile de deal și premontane. Acolo unde cerealele erau cultivate într-o măsură mai mică și cu productivitate scăzută, fructele au fost cele care au asigurat diversitatea hranei pe timp de vară, dar și pe timp de iarnă. Călătorul turc Evlia Celebi, în peregrinările sale prin Bihor, remarca „producția bogată de prune, struguri, pere, varză și o mulțime de pepeni verzi...un car de pepeni verzi se vinde cu doi beșlici...”⁷⁶⁰. Fructele au făcut parte dintre bunurile țăranilor notate în conscrierile satelor de pe valea Crișului Repede, de la începutul secolului al XVIII-lea. În anii 1712, 1713, și 1719 ele erau notate aproape pentru fiecare sat, ca bunuri imposabile, în această categorie intrând fructele proaspete dar și cele uscate⁷⁶¹. În 1719 în posesiunea Cordău, între bunurile deținute de către Petrus Opza, se afla și 1 cubul de fructe uscate, iar Martinus Hencz, din aceeași localitate deținea $\frac{3}{4}$ cubuli fructe uscate, Georgius Honcz avea $\frac{3}{4}$ cubuli⁷⁶²; colonii posesiunii Apatcu aveau $5\frac{1}{4}$ cubuli⁷⁶³; 13 capi de familie din posesiunea Mierlău dețineau doar $\frac{1}{4}$ cubuli de poame⁷⁶⁴, cei 337 de coloni, capi de familie, din cele 28 de sate ale districtului Pomezeeu aveau între bunurile lor $124\frac{2}{4}$ cubuli de fructe uscate și 132 de cubuli de fructe crude⁷⁶⁵. O conscriere din 1746 menționează

⁷⁵⁷ I.D.Felix, *Povește ...*, p.11

⁷⁵⁸ Informații Turcuș Saveta...

⁷⁵⁹ Idem

⁷⁶⁰ Tereza Mózeș, *op. cit.*, p.34

⁷⁶¹ Gheorghe Mudura *Populația localităților de pe cursul superior al Crișului Repede la sfârșitul secolului al XVII-lea în Aleșd 1904 - 1979, Oradea, 1979, p. 61*

⁷⁶² ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, Actele comitatului, inv. 41, dosar 158, f.15

⁷⁶³ *Ibidem*, f. 16

⁷⁶⁴ *Ibidem*, f. 19

⁷⁶⁵ *Ibidem*, f. 44

veniturile obținute din vânzarea fructelor proaspete din satele Cornițel și a celor uscate de la Vadu Crișului, Cornițel, Valea Mare și Borod⁷⁶⁶.

Pentru satele de deal una din îndeletnicirile principale ale locuitorilor a fost comerțul „cu poame”, cu mere și pere uscate, vândute pe cereale în satele din zona de câmpie⁷⁶⁷. În timpul reglementărilor urbariale din 1770, prezența fructelor și posibilitatea angrenării acestora într-o economie de schimb cu regiuni mai sărace în fructe erau considerate de către țărani ca „beneficii” ale zonei lor. La acea dată fructele erau vândute, pe bani sau pe cereale, în satele de câmpie în special, mai ales în timpul posturilor mari, de Crăciun și de Paști⁷⁶⁸. Satele cultivate de pomi fructiferi plăteau taxa „de pomet și prunet”, așa cum e cea plătită în 1787 de satele Gepiu, în valoare de 1 fl. rh. și 18 $\frac{3}{4}$ cr., Incești 2 fl. rh., Sântimbreu – 2 fl.rh și 30 cr., Cordău – 52 $\frac{3}{4}$ cr., Suplac – 4 fl. rh. și 15 cr., Miheln Lazur – 2 fl.rh. 33 $\frac{3}{4}$ cr., Dumbrava – 41 $\frac{1}{4}$ cr., Râpa – 22 fl.rh. $\frac{2}{4}$ cr., Fonău – 1fl.rh.22 $\frac{1}{2}$ cr., Oșand – 1fl.rh. 11 $\frac{1}{4}$ cr., Valea Mare – 45 cr., Șumugiu – 45 cr., Săldăbagiu Mic– 2 fl.rh 52 cr.⁷⁶⁹.

În piețele urbane s-a dezvoltat o ramură comercială care se ocupa zilnic cu negoțul fructelor, așa încât în 1822 în Oradea erau 119 vânzători de fructe⁷⁷⁰. În 1835 o vică de fructe se vindea în orașul Gyula cu 3 creițari⁷⁷¹. O altă sursă de venit provenea de pe urma cultivării de pepeni verzi și galbeni, menționată în secolul al XIX-lea ca o ocupație ce antrena comunități întregi, ducând la specializarea în acest domeniu, iar satele respective erau numite *sate pepeni*⁷⁷².

În împrejurimile târgului Beiuș, la mijlocul secolului al XIX-lea, respectiv în anii 1857 – 1859, se cultivau în mod obișnuit prune, mere, struguri, dunde menționându-se că pe alocuri livezile nu sunt îngrijite cum ar trebui și din această cauză producția de piersici, cireșe, vișine și caise e mult scăzută⁷⁷³. În același areal, merele, spre exemplu, aveau o producție relativ bună, prețul lor fiind de 2 fl. pentru o majă, iar cel al prunelor era de 1 fl. pe majă; acestea din urmă având o productivitate mai scăzută la acea vreme; perele, nucile și vișinele nu erau consemnate în niciun fel; cireșele, la rubrica producției se spunea că nu se fac „niciodată”, dar totuși prețul lor pentru piață era de 1 fl. și 36 creițari sau

⁷⁶⁶ Tereza Mozes, *op. cit.*, p.34

⁷⁶⁷ Titus Roșu, *Metode și mijloace de conservare și păstrare a alimentelor pentru iarnă și vară în obștea satească*, în *Biharea IV*, Oradea, 1977, p.182

⁷⁶⁸ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.277

⁷⁶⁹ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice I, inv.146, dosar 49, f.20

⁷⁷⁰ Idem, Fond *Primăria orașului Oradea*, inv.141, dosar 54, f.52

⁷⁷¹ *Ibidem*, f. 167

⁷⁷² Barbu Ștefănescu, *Aspecte ale formării unei „mentalități economice” la țărani din Bihor în secolul al XVIII-lea și primele decenii ale secolului al IX-lea (I)* (în continuare Barbu Ștefănescu, *Aspecte ale formării unei „mentalități economice”...*), în *Crisia XXV*, Oradea, 1995, f.119

⁷⁷³ ANSJBh, Fond *Primăria orașului Beiuș*, inv.56, dosar 6, f.257

2 fl., pentru o majă⁷⁷⁴. Importanța fructelor uscate în alimentația sezonului rece e arătată prin prezența acestora în mercurialele lunilor din iarna 1872 – 1873. Astfel că, începând cu 17 decembrie 1872, printre diverse alte produse alimentare erau notate nucile, alunele și prunele uscate; –o MP de nuci se vindea cu 5 fl. și 50 cr, o MP de alune se vindea 3 fl. și 80 cr. iar o MP de prune uscate costa 5 fl.⁷⁷⁵; în 24 decembrie 1872, o MP de nuci se vindea cu 6 fl, o MP de alune cu 4 fl. și o MP de prune uscate se vindea cu 5 fl.⁷⁷⁶; la 31 decembrie prețul pentru nuci se păstrează, cel al alunelor scade, fiind de 3 fl și 50 cr. pentru 1 MP, iar prunele uscate se scumpesc semnificativ, plătindu-se pentru 1 MP, 6 fl și 50 cr.⁷⁷⁷. În 1875 prețurile pentru fructe au scăzut, astfel încât o MP de nuci se vindea cu 3 fl., o MP de alune cu 2 fl. și 50 cr., iar aceeași cantitate de prune uscate se vindea cu 3 fl. și 50 cr.. Aceste prețuri s-au menținut pe toată perioada de iarnă a anului 1875. Începând cu 18 ianuarie 1876 prețurile cresc vertiginos, ajungând ca o MP de nuci să coste 11 fl și 30 cr., o MP de alune 9 fl. și 70 cr., iar o MP de prune uscate 11 fl. și 50 cr.. Spre sfârșitul aceleiași lunii însă prețurile ajungeau la valori mai mici, similare celor din 1872⁷⁷⁸, în luna aprilie ajungând chiar și la un fl. pentru o MP de alune⁷⁷⁹. Și în sezonul următor, în toamna anului 1876, prețurile fructelor au fost șovăitoare⁷⁸⁰. În 1900, pentru fiecare căruță ce transporta fructe și pepeni și intra în piața din Beiuș, având doi trăgători, se plătea o taxă de 16 fileri, iar pentru căruța cu un trăgător 8 fileri⁷⁸¹.

Așadar, fructele au fost o sursă de câștig deloc de neglijat pentru gospodăria țărănească din satele pomicole, așa cum în anul 1941 era descrisă comuna Budureasa – „Pomicultura a avut un rol important în economia satului”, se spunea în câteva pagini monografice ale satului, în așa fel încât „în anii roditori nucile, merele, perele etc. aduc un frumos câștig comunei, fiind terenul prielnic cultivării pomilor...”⁷⁸². La modul general, în satele din Bihor se cultivau pomi precum prunul, mărul, cireșul, vișinul, caisul, piersicul, părul, gutuiul, nucul; altoirea pomilor fructiferi s-a practicat încă din feudalism, ajungându-se la soiuri de prune cum sunt cele *vinete românești* sau *bistrițene*, *prunele roșioare*, *botoșe* sau *negruțe*, *prunele albuțe* etc.; *merele borodane* și *șiculane*, *mere dulci* și *de unt*, *mere pătule*, *crețești*, *șovari*, *scorțoase*, *mere acre de Damiș*, *perebebeniță*,

⁷⁷⁴ *Ibidem*, f. 259

⁷⁷⁵ *Idem*, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice IV, inv. 246, dosar 3612, f.342

⁷⁷⁶ *Ibidem*, f.343

⁷⁷⁷ *Ibidem*, f. 344

⁷⁷⁸ *Ibidem*, f.486

⁷⁷⁹ *Ibidem*, f. 486

⁷⁸⁰ *Ibidem*, f.515

⁷⁸¹ *Idem*, Fond *Primăria orașului Beiuș*, inv.56, dosar 6, f. 279 a

⁷⁸² *Idem*, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 90, dosar 46 / 1941, f.26

sântămărești, hornărești, pietroase etc.⁷⁸³, *pere* „bolunde” numite astfel pentru că se coceau toamna târziu, aproape de îngheț, fiind cu adevărat bune de consumat abia după ce erau păstrate o perioadă „în paie”, la fel ca merele și perele pădurețe⁷⁸⁴; soiuri de piersici erau cele numite „*floare de rază*”, „*rază de soare*”, piersicul comun etc.⁷⁸⁵; în satele cu tradiție în cultivarea viței de vie, strugurii erau consumați în stare proaspătă. Alimentația cu struguri era foarte importantă în zonele viticole, strugurii fiind consumați nu numai între mese sau după mese, ci ca fel principal în varianta „pâine cu struguri”, ca mâncare pe masă ori „merinde în traistă”⁷⁸⁶. Strugurii puteau fi păstrați până spre primăvară, pe stelaje sau înșirați pe sfoară⁷⁸⁷.

Principala modalitate de conservare a fructelor, amintită documentar, era uscarea la soare sau la fum, procedeu folosit îndeosebi pentru conservarea prunelor acestea fiind fructele cel mai intens cultivate și mai rezistente. Era însă practică și uscarea merelor sau perelor, obținându-se din ele așa-numitele „poame”. Uscarea lor se făcea pe *lease* mari de nuiele, care puteau fi puse pe o construcție circulară, din lemn lipit cu lut, numit *șușnic*, pentru a se realiza afumarea uniformă, sau în cuptor, după ce s-a copt pâinea, procedeu ce trebuia repetat de câteva ori până să se realizeze o deshidratare suficientă⁷⁸⁸. *Leasa* sau *șușnicul* puteau fi instalate chiar în livada cu pomi fructiferi ori în gospodărie, în satele de munte însă uscarea se făcea în casă, prin agățarea *leasei* de nuiele de grindă, deasupra sobei, pentru ca fructele „să beneficieze” de căldura ce se ridică spre tavanul încăperii⁷⁸⁹. Cu siguranță această metodă a fost folosită cu mai mare intensitate în vechime, la vatra de foc liberă.

Poamele erau importante ca hrană de post, când „zeama fierbinte de pe acestea se mânca cu mămăligă”, sugestiv numită „mămăligă cu lapte de bou”⁷⁹⁰. O altă metodă de conservare era fierberea fructelor, preparându-se „*lictar*”-ul⁷⁹¹(*lecvar*, *liptar*, adică *dulceață*) sau „*mierea de prune*”, consumată iarna cu mămăligă, pită sau mălai, ori folosită la „*umplerea*” *cozonacilor* de sărbătoare sau a *plăcintelor*⁷⁹². Merele și perele puteau fi conservate identic, prin fierbere, făcându-se „*dulceață*” ori păstrate în stare proaspătă „în paie”, până spre

⁷⁸³ Tereza Mózes, op. cit., p.34 - 35

⁷⁸⁴ Informații Turcuș Saveta...

⁷⁸⁵ Tereza Mózes, op. cit., p.34 - 35

⁷⁸⁶ Veler Butură, *Etnografia ...*, p. 282

⁷⁸⁷ Tereza Mózes, op., cit., p.36

⁷⁸⁸ Titus Roșu, op. cit., p.182; Tereza Mózes, op. cit., p.34 - 35

⁷⁸⁹ Halasz Valeria, localitatea Feniș, județul Bihor, nr. 324, născută în 1925 în Arieșeni

⁷⁹⁰ Titus Roșu, op. cit., p.182

⁷⁹¹ *Ibidem*, p.182

⁷⁹² Informații Turcuș Saveta,...; Atlasul Etnografic, *Tehnica...*, p.216

primăvară, ferite de îngheț⁷⁹³; puteau fi păstrate însă și în gropi de pământ captușite cu paie, asemenea cartofilor⁷⁹⁴. *Lecvarul* era făcut și sub forma unei paste din fructe, se prepara și din caise, cireșe, căpșuni, vișine, gutui, piersici etc., păstrând-se pentru iarnă în oale de pământ, numite „hârboace”⁷⁹⁵.

Alimentația vegetală a fost suplimentată de ceea ce oferea natura în mod spontan și sezonier, într-o gamă destul de largă, de la diferite ierburi până la fructe și ciuperci. Se culegeau primăvara devreme plante precum „unțisorul”, măcrișul, leurda, urzicile, consumate ca atare, în stare crudă, sub formă de salate cu oțet și sare, sau în fierturi „drese” cu lapte dulce ori „lapte prins”⁷⁹⁶. Chiar dacă, la modul general, acestea nu au o frecvență foarte mare în consum, beneficiile lor sunt date de contribuția unui aport însemnat de vitamine la ieșirea din iarnă, într-o perioadă ce se suprapune peste interdicția produselor animaliere, dată de postul de dinainte de Paști. Fructele de pădure (fragi, zmeură, mure, afine, alune, cireșe sălbatice, coarne, măcieșe, păducele, porumbele, scorușe, merișoare) se culegeau de la începutul verii până toamna târziu, ele fiind sursă de hrană sau pecuniară pentru țărani, dacă acestea erau duse la vânzare. Se culegeau și se consumau ca atare sau preparate în siropuri, ori păstrate pentru iarnă⁷⁹⁷. Așa, de pildă, sunt merele și perele pădurețe, culese toamna târziu și puse în paie pentru a se „tomni” (cu sensul de a se coace), consumate cu mare plăcere deopotrivă de către copii și de către adulți⁷⁹⁸. Prin fermentarea merelor și perelor sălbatice se prepara băutura numită „ciuder” sau „cidir” (variante ale cuvântului cidru), care era de fapt un oțet din fructe, folosit în alimentație la „acrirea” diferitelor feluri de bucate⁷⁹⁹; fructele se zdrobeau, se adăuga o anumită cantitate de apă, după care se acoperea butoiul, pentru a înlesni procesul de fermentație. Iarna era desfăcut și consumat ca atare⁸⁰⁰.

Ciupercile ori bureții de pădure, culese din primăvară și până târziu în toamnă, numit cu sens peiorativ „carnea săracului”, au fost o sursă de hrană importantă, cu deosebire în zonele împădurite, și totodată o sursă de venit importantă. La nivel documentar informațiile lipsesc cu desăvârșire, dintr-un raționament pur fiscal, așa încât la nivelul secolelor al XVIII-lea și al XIX-lea ocupația aceasta poate fi doar bănuită. În acest context, merită să amintim că,

⁷⁹³ Informații Turcuș Saveta...

⁷⁹⁴ Informații Halasz Valeria...

⁷⁹⁵ Tereza Mózes, *op. cit.*, p.35

⁷⁹⁶ Informații Turcuș Saveta...

⁷⁹⁷ Tereza Mózes, *op. cit.*, p.35; Barbu Ștefănescu, Aurel Chiriac, Florica Goina, Florian Costin, *Locul meșteșugurilor tradiționale – spătărit și olărit – în viața satului Valea Neagră de Jos*, în *Crisia*, XVIII, Oradea, 1988, p. 477; Atlasul Etnografic, *Tehnica...*, p.217

⁷⁹⁸ Informații Turcuș Saveta....; Halasz Valeria...

⁷⁹⁹ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.113

⁸⁰⁰ Informații Pup Maria...

În 1835, la târgul din Gyula o vică de ciuperci se vindea cu 14 creițari⁸⁰¹, ceea ce certifică prezența acestor produse ca marfă în piețe, dar cu o frecvență sporadică și în cantități reduse. Din acest motiv nu atrăgeau atenția autorităților decât arareori, ele nefiind supuse redevențelor. În alimentația țărănească bureții erau preparați prin frigere, fierbere alături de legume, de regulă, dar cea mai rapidă metodă de gătire era frigerea lor direct pe plita sobei din casa țărănească, sau în jar sau cenușa încinsă, atunci când erau consumați, de pildă, de către cei ce păstoreau animalele⁸⁰². Ei puteau fi conservați prin murare cu multă sare și păstrați așa pentru iarnă, când erau desărați și consumați în perioada postului cu deosebire. Se practica și uscarea lor la soare asemeni poamelor, deshidratați și păstrați în traiste de cânepă. Pe timp de iarnă, bureții uscați erau înmuiați în apă pentru rehidratare, timp de câteva ore, fiind folosiți apoi în diverse fierturi, în perioada postului⁸⁰³. Cunoștințele empirice transmise între generații au stat la baza „cunoașterii” bureților comestibili, concluzionând în urma cercetărilor de teren, că aproape peste tot soiurile „bune de mâncat” erau aceleași, cu mici excepții; cele mai apreciate erau, de regulă, cele cu o consistență sporită, dată de spongiozitatea lor ridicată. Principalele feluri de bureți de pădure comestibili erau cele numite „pitoance”, „crăițe sau bureți crăiești”, „oiene verzi sau roșii”, „cuci sau bureții șerpești”, „gălbiori sau bureți roșii”, „bureți albi sau bureți usturoi”, „creasta cocoșului”, cu siguranță și alte varietăți, în funcție de amplasamentul și de tradiția satului⁸⁰⁴.

1.4. Alimente adiționale.

În categoria alimentelor adiționale, din punctul nostru de vedere, se integrează acele alimente care au avut statutul de potențiator de gust – sarea, mierea, zahărul, uleiurile vegetale și alte condimente. Cu excepția uleiului și a mierii, produse care se obțineau la nivelul gospodăriei țărănești, celelalte alimente erau procurate din comerț, din târguri sau din acele prăvălii, numite în documentele vechi *fornice*, prezente de obicei în mediul rural.

Sarea, o resursă naturală intens exploatată a reprezentat, în istorie, un bun indispensabil pentru oameni și pentru vite, cu atât mai important, cu cât autoritățile statelor se implicau în această afacere, spunea Fernad Braudel⁸⁰⁵. Așa încât transportul sării ca marfă comercială a reprezentat o sursă importantă de venit pentru autorități, prin crearea punctelor de vamă. Modalitatea cea mai ușoară de a transporta sarea de la ocnele de exploatare a fost cu plutele, pe

⁸⁰¹ ANSJBh, Fond *Primăria orașului Oradea*, inv.141, dosar 54, f. 167

⁸⁰² Informații Halasz Valeria...

⁸⁰³ Idem

⁸⁰⁴ Informații Turcuș Saveta....; Halasz Valeria....; Pup Maria,...

⁸⁰⁵ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*, vol. I, p.237

calea apei, și apoi dusă spre vânzare, cu care trase de boi, așa cum consemnează umanistul Nicolaus Olahus, la mijlocul secolului al XVI-lea - „sarea care se sapă și se taie din Transilvania obișnuiește să fie transportată cu luntrea pe cele două râuri Mureș și Someș până la râul Tisa și de aici să fie distribuită și dată în vânzare prin toată Ungaria. Iar cea din Maramureș este cărată, parte în care trase de 16 boi și mai bine, parte în nave până în părțile de sus ale Ungariei”⁸⁰⁶.

Pe teritoriul Bihorului, cele mai cunoscute „drumuri ale sării” au fost cele de pe Crișul Repede și de pe Crișul Negru, ce aveau fixate din loc în loc puncte de vămuire. Pentru vânzare, în regiune existau depozite de sare încă din secolul al XVIII-lea, la Beiuș, Oradea, Tileagd și Aleșd⁸⁰⁷. În Oradea, sarea era adusă pe Criș cu bărcile și depozitată într-un centru numit „contră”, situat lângă podul dinspre actualul bulevard Magheru. De acolo comercianții cumpărau sarea „en gros” și apoi o vindeau cu amănuntul, cu un profit considerabil, pe piața din Oradea, așa cum procedau, de exemplu, în perioada 1775 – 1779, Teodor Cuțitaru și soția sa, pe nume Ileana Tupiți, care aveau domiciliul în Velența⁸⁰⁸

Rolul acestui aliment a fost covârșitor, având în vedere că aportul abundent de sare a fost principala metodă de conservare, deopotrivă a alimentelor vegetale și a celor de proveniență animală. Importanța ei e reflectată de prețul de vânzare, deloc de neglijat, care avea ca și consecință scăderi sau creșteri de prețuri în funcție de cota celorlalte produse, îndeosebi a cerealelor, dar și de perioadele de dificultate economică. Astfel că în martie 1782, când prețul cerealelor se afla în creștere, sarea a urmat același curs, așa încât pentru o majă de sare se plăteau 4 fl. rh și 30 cr. în piețele din Oradea, iar în aprilie, același an, prețul a scăzut la 3 fl.rh.⁸⁰⁹. La fel ca alte bunuri, sarea îndeplinea rolul de plată pentru diferiți meșteri, angajați de pildă pe lângă Prepozitura Mare, al cărei inspector la acea dată era groful Sauer, care, în 3 aprilie 1794, pentru un lucrător, pe lângă bani, opinci și produse de hrană, prevedea și 30 de fonți de sare pe un an întreg; în mai 1794, unui meșter, pe numele său, Mihok Toma, de asemenea i se plăteau 30 de fonți de sare⁸¹⁰. Valoarea de remunerație a sării s-a păstrat și în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, prin menținerea acesteia între bunurile cu titlu de plată, precum cea dată inginerului domeniial Olasay Ferencz, care primea, în 1871, alături de alte bunuri și bani, o cantitate de 50 itze de sare de bucătărie; un alt funcționar al domeniului, pe nume Szkula Mihaly, primea 50 itze de sare de bucătărie, iar administratorul Tippman Peter primea ca plată, doar o itză

⁸⁰⁶ Dorel Marc, *Sisteme de transport și de comercializare tradițională a sării, în Sarea Timpul și Omul*, Editura Angustia, Sfântu Gheorghe, 2006, p. 153

⁸⁰⁷ Ioan Godea, *Caracteristici ale culturii populare din Bihor*, (în continuare Ioan Godea, *Caracteristici ale culturii...*), București, 1977, p.53

⁸⁰⁸ Blaga Mihoc, *Judecata cea dreaptă*, Editura Logos ,94, Oradea, 2012, p.109-120

⁸⁰⁹ ANSJBh, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 41, dosar 616, f.406

⁸¹⁰ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelanea, inv.241, dosar 138, f.151, 153

de sare⁸¹¹. Într-un alt plan al slujbașilor de rang secundar, se încadrează plata ciobanilor Raszapara Josef, căruia i se plătea 50 de itze de sare și Spilman Josef, care primea o cantitate de 25 de itze de sare⁸¹² – cantități necesare probabil preparării cotei lor de brânză, care le revenea din păstoritul oilor. Comparativ, un paznic al turmelor de porci domeniali, pe numele său Freis Ianos, primea ca plată doar o itză de sare⁸¹³.

Din notările redevențelor din sare, pe care stăpânul domeniial le percepea de la cei care se ocupau cu vânzarea și distribuirea acesteia intrau cantități importante, folosite pentru necesitățile stăpânului. Așa de pildă, în cămara administrației capitulare din Tepe, în 1827, existau, pe lângă alte produse, 381 fonți de sare, din care s-au scos pentru animale 279 fonți; în același an din Tepe erau percepute, de către administrația Capitlului, 100 fonți de sare, în valoare de 17 fl.rh. 32 $\frac{1}{2}$ cr.⁸¹⁴. În 1827, din totalul de 315 fonți de sare ale administrației capitulare din Oradea, provenite din posesiunile Bedeu și Tepe dar și din Oradea și Debrecen, 260 $\frac{1}{4}$ fonți erau scăzuți pentru necesarul animalelor, rămânând 54 $\frac{3}{4}$ fonți de sare în administrația capitulară⁸¹⁵. În 1879, din localitatea Tepe se percepeau 70 fonți de sare, iar din Bedeu 27 fonți⁸¹⁶. În același an, pentru trebuințele administrației capitulare din Bedeu se dădeau 54 de fonți de sare⁸¹⁷. Sarea se vindea, la mijlocul secolului al XIX-lea, în piețele din Oradea, ca oricare altă marfă de către comercianții ce se ocupau doar cu desfacerea acestui produs; în anii 1844 – 1845 în Piața Mare din Oradea își desfășurau activitatea doar 5 comercianți de sare⁸¹⁸ iar în 1847 – 1848, 7 persoane, așa cum reiese din registrele de casă ale breslelor⁸¹⁹.

Până în prima parte a secolului al XX-lea autoritățile domeniiale sau ale comitatului controlau vânzarea sării prin puncte de vamă, dar și prin redevențe luate de la cei care se ocupau de comercializarea ei. În 21 ianuarie 1924 vânzarea sării a fost reglementată printr-o „publicațiune” dată de Regia Monopolurilor Statului, care prevedea, la articolul 1, că „vânzarea sării, fie cu ridicata (en gros) fie cu amănuntul (en detail), s-a lăsat liberă. Orice comerciant este liber a vinde acest articol, fără să mai fie nevoie a obține în prelabil un brevet sau autorizațiune de la Regie”; articolul 2 – „Prețul cu care comercianții vor vinde sarea la consumatori va fi cel care va rezulta din concurență”; articolul 3-

⁸¹¹ *Ibidem*, Registre contabile, inv. 231, dosar 263, f.2, 3

⁸¹² *Ibidem*, f. 4

⁸¹³ *Ibidem*, f. 5

⁸¹⁴ *Ibidem*, Acta Miscelanea, inv.241, dosar 97, f. 23, 24

⁸¹⁵ *Ibidem*, f. 30

⁸¹⁶ *Ibidem*, dosar 98, f. 206

⁸¹⁷ *Ibidem*, f. 207

⁸¹⁸ *Ibidem*, Registre Contabile, inv.231, dosar 134, f. 65

⁸¹⁹ *Ibidem*, f. 97

„Depozitele Regiei și Cămărășiile Salinelor vor vinde sarea atât comercianților cât și proprietarilor de vite și particularilor în genere, cu prețurile oficiale, adică: a. un kg de sare măcinată sau bolovani va costa 1 leu; b. un kg. de sare de lux va costa 2,50 lei.”; articolul 4 – „Depozitele concesionate se mențin, iar noi concesiuni se pot acorda numai unde Regia nu are depozite proprii.” Concesionarii vor fi obligați a vinde sarea la comercianți, proprietari de vite și particulari, în aceleași condiții ca și depozitelor proprii ale Regiei, și la aceleași prețuri, adică pentru un kg. de sare, bolovan sau măcinată, prețul era de 1 leu, iar pentru un kg. de sare de lux, prețul era de 2,50 lei. Pentru ca aceste prețuri să fie menținute, concesionarii cumpărau sarea de la salină, în următoarele condiții: „wagonul de 10.000 kg., bolovani sau măcinată, se vindea cu 8.500 de lei, franco stația de destinație” și „wagonul de 10.000 de kg. sare de lux se vindea cu 23.500 lei, franco stația de destinație”⁸²⁰. Peste câțiva ani, în 1938, distribuirea sării pentru consumul intern a trecut în administrația *Institutului Național al Cooperativei*, ce avea sarcina de a înființa cooperative – depozite care să se ocupe cu vânzarea acestui produs. Pe de altă parte, Casa Autonomă a Monopolurilor și-a luat obligația de a desființa, până la 23 aprilie 1938, toate depozitele particulare de sare existente. În acest context, comerciantului Gheorghe Bolcaș i se refuza prelungirea autorizației de vânzare a sării prin depozitul propriu⁸²¹.

În plan spiritual sarea e privită ca simbol pozitiv, de puritate, de curățenie, de perfecțiune; ea apare în viața rituală, de obicei alături de pâine, ca semn al armoniei, păcii, prieteniei și ospitalității. Textele religioase consemnează valoarea spirituală a sării la vechii evrei, dar și la primii creștini; așa cum se știe, însuși Iisus îi numește pe apostolii săi „sarea pământului”⁸²². Partea distructivă a sării asupra alimentelor, pământului, animalelor vine din prezența ei în cantități mult prea mari, atribuindu-i-se, în acest caz, simboluri negative. Predomină, însă, valențele ei pozitive, sarea rămânând principalul element ritual în obiceiuri legate de muncă, de creșterea animalelor, dar și în cultivarea pământului⁸²³.

Mierea este un produs cu istoric aparte în alimentația românească, fiind în bună măsură singurul aliment care a satisfăcut nevoia de dulce până la generalizarea zahărului ca aliment de substituție și cu certă influență negativă asupra practicării albinăritului în mediul rural, în prima parte a secolului al XX-lea. Datele documentare vorbesc, în cea mai mare parte despre stupi ca bun supus dărilor de nonă și dijmă, și mult prea rar despre miere ca produs alimentar. Așa încât, la nivelul secolelor al XVIII-lea și al XIX-lea acestea sunt aproape în exclusivitate sursele ce arată o activitate intensă a creșterii albinelor. Menționăm că dijma din stupi putea fi dată în natură, sau răscumpărată în

⁸²⁰ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 1466, dosar 40, f. 38

⁸²¹ *Ibidem*, dosar 172, f. 33

⁸²² Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. ...*, p.39 – 40

⁸²³ *Ibidem*, p. 41

bani⁸²⁴. În conscrierea de la 1719 a satului Cordău, numitul Paulos Krefz avea un stup, între bunurile sale, iar din districtul Pomezău cei 337 coloni (capi de familie) aveau împreună 143 de stupi⁸²⁵. În conscrierea din 1735, în localitatea Sântion, din plasa Sárret, erau notați 29 de stupi, în Borș, la o populație compusă din: 1 nobil, 55 de coloni, 19 fii și frați peste 16 ani, erau notați un număr de 25 stupi; în Artand, pentru 32 de coloni, 10 fii și frați peste 16 ani, era notat doar un stup; în localitatea Bojt, la un număr de 63 de coloni și 17 fii și frați peste 16 ani, sunt notați 13 stupi; în satul Vancsod, la o populație de 64 de coloni, 12 fii și frați peste 16 ani, se aflau în proprietate 6 stupi; mult mai bine stătea localitatea Komadi, unde pentru 156 de coloni și 75 fii și frați peste 16 ani, erau înregistrați 253 de stupi⁸²⁶. În 1791, din Tépe dijma pentru 8 stupi, se răscumpăra cu suma de 1 fl. rh. și 36 cr.⁸²⁷, în același an, dijma pentru de 11 stupi din Chișirid a fost răscumpărată cu o valoare de 2 fl. și 12 cr.⁸²⁸; în 1792 dijma din Tepe se lua o parte în natură (3 stupi) și parte era răscumpărată (10 stupi)⁸²⁹. Darea din dijma a domeniului de Oradea din 1806, din posesiunea Kiss Apáthi, era de 2 stupi⁸³⁰, din posesiunea Artand se percepea un stup⁸³¹ iar districtul Cetariu dădea 9 stupi⁸³²; Domeniul Beliu (cu cele trei șpanate Beliu, Hășmaș, Ucuriș) dădea 3 stupi⁸³³; dijma de pe anul 1807 din districtul Oradea era de 22 stupi, din districtul Episcopia Bihor se percepea un stup; districtul Biharia dădea 2 stupi, districtul Cetariu era notat cu o dijma de 34 stupi; districtul Sântimbreu - cu 9 stupi; domeniul Beliu - cu 29 stupi; domeniul Vașcău - cu 3 stupi⁸³⁴. În 1808, dijma din districtul Oradea era de 6 stupi, din districtul Cetariu se dădeau 9 stupi, din Sântimbreu 3 stupi⁸³⁵, din Beliu 10 stupi, din Vașcău 5 stupi⁸³⁶. În 1812 dijma din districtul Biharia era de doar un stup, din districtul Cetariu de 14 stupi, din districtul Sântimbreu 7 stupi; domeniul Beliu dădea o dijma de 2 stupi, domeniul Vașcău 10 stupi⁸³⁷; în 1813 dijma din districtul Oradea era de 8 stupi, din districtul Cetariu se percepeau 6 stupi; din districtul Sântimbreu 4 stupi, de

⁸²⁴ Gheorghe Mudura, *op.cit.*, p.6

⁸²⁵ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, Actele Comitatului, inv.41, dosar 158, f.15, f.44

⁸²⁶ *Ibidem*, dosar 84, f.37

⁸²⁷ *Idem*, Fond Capitlul Episcopiei Romano Catolice, Acta Miscelanea, dosar 136, f.2

⁸²⁸ *Ibidem*, dosar 100, f. 7

⁸²⁹ *Ibidem*, dosar 137, f. 12

⁸³⁰ *Idem*, Fond Episcopia Romană - Catolică. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 6

⁸³¹ *Ibidem*, f. 7

⁸³² *Ibidem*, f.9

⁸³³ *Ibidem*, f. 12

⁸³⁴ *Ibidem*, f.42

⁸³⁵ *Ibidem*, f.60

⁸³⁶ *Ibidem*, f.58

⁸³⁷ *Ibidem*, f.131

pe domeniile Beliu și Vașcău se percepeau câte 11 stupi din fiecare⁸³⁸. În 1827, din localitatea Tepe se percepeau, pentru trebuințele capitlului, două itze de miere în valoare de 2 fl.rh. și 30 cr.⁸³⁹. Iar în 1850, între alte bunuri, Episcopia Romano – Catholică vindea și un stup de albine, cu 2 fl. rh.⁸⁴⁰.

Albinăritul ca ocupație avea dublă utilitate – pe de o parte mierea ca produs alimentar rezolva în bună măsură problema zaharurilor în alimentația tradițională, iar pe de altă parte se obținea ceară, folosită la iluminat. Produsele obținute din ocupația propriu-zisă erau completate prin practicarea „bărcuitului”, adică recoltarea mierii de la stupii sălbatici⁸⁴¹.

Cât privește produsele dovedite în componența cărora intra mierea, le găsim notate în documentele de arhivă ca marfă de vânzare în Oradea în secolele al XVIII-lea și al XIX-lea. În 1846 – 1847, de exemplu, aici își desfășurau activitatea 11 vânzători de colaci cu miere, consemnați în registrele vămii împreună cu covrigarii și vânzătorii de site⁸⁴². În 1847 – 1848 în Oradea activau 7 vânzători de colaci cu miere, covrigari și sitași⁸⁴³, iar în 1851 – 1852 un număr de 10 astfel de vânzători își comercializau marfa în zona podului mare din Oradea⁸⁴⁴. Notarea laolaltă a acestor trei categorii de comercianți nu ne ajută să-i delimităm concret pe cei care se ocupau doar cu vânzarea colacilor cu miere, dar acest fapt poate fi trecut cu vederea atâta vreme cât informația e privită ca o confirmare a existenței și comercializării produsului propriu-zis.

În plan spiritual- mitologic mierea era alimentul zeilor, capabilă să medieze cu spiritele strămoșilor și cu lumea sacră în ansamblul ei, reprezentând „virtuțile sfinților” sau „dulceața vieții veșnice”. De aceea ea era prezentă în componența alimentelor rituale⁸⁴⁵. Aliment revigorant în consumul cotidian al copiilor, bătrânilor și în medicina populară, cu reale proprietăți antiseptice, simbolistica ei în plan sacru e axată pe ideea de puritate, bunătate, blândețe dar și de prosperitate⁸⁴⁶; - laptele și mierea e o *asociere* de alimente specifice Paradisului, care asigură „fericirea deplină”⁸⁴⁷.

Substituentul de mare succes al mierii, zahărul – produs ce se afla la îndemâna consumatorilor doar prin pârghiile comerciale, adus din locuri

⁸³⁸ *Ibidem*, f.163

⁸³⁹ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 97, f. 26

⁸⁴⁰ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3612, f.18

⁸⁴¹ Barbu Ștefănescu, Aurel Chiriac, Florica Goina, Florian Costin, *op. cit.*, p.477, Barbu Ștefănescu(coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.111

⁸⁴² ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Registre Contabile, inv.231, fond 134, dosar 290, f. 55 verso

⁸⁴³ *Ibidem*, f. 83

⁸⁴⁴ *Ibidem*, f. 94

⁸⁴⁵ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 82

⁸⁴⁶ *Ibidem*, p.33

⁸⁴⁷ *Ibidem*, p.36

exotice, a fost considerat la noi o marfă de lux, până la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul celui de-al XX-lea. În documentele de arhivă zahărul apare ca aliment consumat de clasele superioare ale societății, fiind notat pe liste de produse alături de alte „luxuri alimentare”. Așa încât, pentru aprovizionarea rezidenței episcopale catolice orădene în ianuarie 1775, se cumpăra o jumătate de font (o jumătate de font aproximativ 270 gr.) de zahăr ordinar din trestie, cu 19 $\frac{1}{2}$ cr.; în același timp, pentru necesitățile tribunalului din Oradea se cumpărau 4 fonți de zahăr ordinar din trestie, cu un preț de 3 fl.rh. , iar în martie 2 fonți de zahăr și o butelcă de vin rose cu 2 fl.rh și 15 cr.⁸⁴⁸; în 23 iunie 1775, între trebuințele judecătoriei din Beiuș se afla și un font de zahăr de trestie, de bună calitate, cumpărat cu 48 de cr., și, tot în aceeași lună, pentru aceleași nevoi se cumpărau $\frac{1}{2}$ font de zahăr ordinar cu 19 $\frac{1}{2}$ cr.⁸⁴⁹. În mediul rural, zahărul a putut pătrunde ca marfă prin funcționarea acelor, „bolturi”, *fornice* – prăvălii cu de toate, care erau arendate de către stăpânul de pământ, de regulă comercianților de religie iudaică.

Din categoria grăsimilor vegetale, uleiurile au fost parte însemnată a alimentației tradiționale românești, completând în bună măsură grăsimile de origine animală. Sursele de obținere a uleiului în vechime erau semințele de cânepă, de in, de floarea soarelui de nucă sau chiar de jir. Ele erau zdrobite în mod rudimentar la piuă și cernute. Se obținea astfel o *făină* numită în satele din sudul Bihorului *târbă* sau *julfă*, în alte locuri din țară *julfă* (Transilvania, Maramureș, Lăpuș, Țara Oașului), care putea fi consumată fie amestecată cu apă, ca un terci, fie folosită la prepararea aluaturilor⁸⁵⁰. *Târba* sau *julfa* se consuma ca hrana de post, „îmbogățind” unele feluri de mâncare precum tăiței, varza fiartă, iar împreună cu păsatul se folosea la umplerea sarmalelor⁸⁵¹. În Moldova, un alt mod de preparare a *julfei* consta în amestecarea ei cu o cantitate dublă de apă. Acest amestec se fierbea până se obținea o pastă cu aspectul unei *supe*⁸⁵². În conscrierile bunurilor aparținătoare satelor din comitatul Bihor, datate în prima parte a secolului al XVIII-lea, încep să fie notate și bucățile de floarea soarelui. În 1735, în plasa Sárret, în 33 de localități din cele 43 înscrise, se cultivau 33.980 de bucăți de floarea soarelui⁸⁵³; așa cum reiese din conscrierile anilor 1746 și 1753, dintre localitățile de pe cursul Crișului Repede cu cel mai mare număr de bucăți de floarea soarelui cultivate erau satul Bratca, cu 1.420 de bucăți, Bulz, cu 935 bucăți, Delureni (azi Beznea) cu 1.450, Dobricionești – 1.290 bucăți, Hotar – 971

⁸⁴⁸ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Registre Contabile, inv.231, fond 134, dosar 546, f. 1

⁸⁴⁹ *Ibidem*, f.2

⁸⁵⁰ Valer Butură, *Pivele de ulei în Transilvania* (în continuare Valer Butură, *Pivele de ulei...*), în *Revista Muzeelor*, nr. 2, București, 1965, p. 126

⁸⁵¹ *Ibidem*

⁸⁵² Tudor Pamfile, *Industria casnică ...p. 241*

⁸⁵³ Ioan Goman, *op. cit.*, p. 374

bucăți, Lorău – 1.520 bucăți, Lugașul de Jos – 1.230 bucăți etc.; comparativ în 1753 aceleași localități aveau o producție mult mai mică – Bratca – 500 bucăți, Bulz – 340 bucăți, Delureni (azi Beznea) – 38 de bucăți, Dobricionești – 220 bucăți, Hotar – 130 bucăți Lorău – 150 bucăți, Lugașul de Jos – 230 bucăți⁸⁵⁴. În același an, 1753, în plasa Oradea în 101 din cele 111 localități, se cultivau 40.702 bucăți de floarea soarelui⁸⁵⁵. Odată cu cultivarea porumbului s-a răspândit cultivarea unei alte surse de grăsimi vegetale, dovleacul, din care, în 1795, din provizoratul Beliu se lua ca dijmă un număr de 2.400 de bostani; din provizoratul Vașcău, în 1845, se percepeau ca dijmă 2.600 bucăți de dovleci, dintre care, din satele șpanatului Lunca se luau 900 bucăți, iar din satele șpanatului Vașcău 1.700 bucăți⁸⁵⁶. În 1813, de pe domeniul Capitlului, se percepeau, ca dijmă din satul Chișirid 300 de dovleci, din Gurbediu – 290, la care se adăugau, din pământul alodial situat în arealul satului Gurbediu, alți 500⁸⁵⁷. Informații directe despre consumul propriu-zis de uleiuri vegetale sunt cele din 1746, în descrierea meniului deținuților închisorii capitlului episcopal orădean, unde uleiul și oțetul au făcut parte din meniul obișnuit al celor ce țineau post, consumându-se în mod obișnuit alături de pește, ceapă, linte, varză, fasole, mazăre⁸⁵⁸. În 1870, Ion Ionescu de la Brad, includea în categoria plantelor uleioase, rapița de iarnă, napii de iarnă, napii de vară, camelina și macul. În privința macului, autorul spunea că „dă un ulei așa de bun ca și untdelemnul de măsline, și de aceea cultura macului e foarte importantă”⁸⁵⁹.

Din categoria coloniabilelor, care se aflau în genere în meniul claselor înstărite la 1775, fac parte următoarele produse: „migdale, castane, capere, cafea, orez, arpacaș, lămâi, griș”. Ele erau notate în listele cu produse necesare pentru trebuințele episcopiei⁸⁶⁰ și pentru nevoile tribunalului. Alături de ele sunt amintite și altele, ca „șofranul de bună calitate, ghimbirul, piperul, nucșoara, floarea de nucșoară, scortșoara și cuișoarele, foile de dafin, uleiul de măsline, smochinele” și „tot felul de altfel de condimente”⁸⁶¹. Condimentele ce puteau fi obținute pe plan local erau cultivate în arealul unor localități, așa cum este cazul localității Tépe, care, în urbariul de pe anul 1827 are consemnat că în hotarul ei s-au cultivat 13 fonți de șofran⁸⁶². Cu timpul s-a ajuns ca unele condimente să fie folosite de marea majoritate a populației, așa încât, la sfârșitul secolului

⁸⁵⁴ Gheorghe Mudura, *op. cit.*, p.70

⁸⁵⁵ Ioan Goman, *op. cit.*, p.374

⁸⁵⁶ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice I, inv. 246, dosar 1657, f. 5; dosar 1668, f. 302; dosar 1670, f. 345, dosar 1960, f. 5–6

⁸⁵⁷ *Ibidem*, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscellanea, dosar 103, f. 30

⁸⁵⁸ *Ibidem*, inv. 231, f.8, 9, 12, 12 verso,

⁸⁵⁹ Ion Ionescu de la Brad, *Opere agricole...*, vol. I, București, 1968, p. 206

⁸⁶⁰ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice I, inv. 246, dosar 546, f. 1, 2
861 *Ibidem*

⁸⁶² *Idem*, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 97, 24

al XIX-lea, un kilogram de piper sau de boia să se vândă cu câte 1 fl. și 60 cr., alături de alimente obișnuite, precum carnea sau pâinea⁸⁶³. La începutul secolului al XX-lea aceste coloniale considerate altă dată produse „de lux” intrau între alimentele pe care Spitalul Județean le cumpăra cu regularitate pentru necesitățile interne. O factură de produse coloniale, datată cu 10 iunie 1932, includea următoarele produse vândute către spital: prune uscate de Bosnia – 300 kg, ardei dulce din Seghedin – 75 kg, cacao Holandez – 24 kg, cafea de Cuba – 500 kg, cafea Franc – 525 kg., ceai – 46 kg., mazăre galbenă – 2570 kg., linte – 730 kg., piper – 68 kg., orez Japana – 970 kg, orez Carolina – 120 kg., macaroane – 400 kg, cuișoare praf – 12 kg., ienibahar – 12 kg., scorțișoare praf – 12 kg., sodabicarbonat (n.n.bicarbonat de sodiu) – 36 kg., migdale – 12 kg., mac – 60 kg., stafide de aur – 12 kg., săpun de rufe – 1200 kg., săpun de mâini – 180 kg., piatră de vin și sare de lămâie – 12 kg.⁸⁶⁴, coriandru – 112 kg, păsat de mei – 1200 kg.⁸⁶⁵.

2. Produsele de origine animală în alimentația tradițională din Bihor. Carnea și lactatele.

2.1. Carnea și produsele din carne.

Creșterea animalelor, ca ocupație complementară agriculturii, reflectă în bună măsură parametrii de consum ai produselor de origine animală – lapte, produse din lapte și carne. În consumul de carne al curțiilor nobiliare s-a constatat o preferință pentru carnea de vită, completată cu cea de miel și de vânat, sau cu cea de pasăre (găină, găscă, clapon)⁸⁶⁶, așa încât carnea și consumul ei la nivelul secolelor la care facem referire, e prezentă în documentele de arhivă, atât în cele ale breslei măcelarilor din Oradea, în cele ale stăpânului de pământ care deținea monopolul măcelăritului, sau în listele cu dările din animale, care constituiau obligațiile urbariale ale iobagilor.

Conscrierile redau efectivele de animale crescute în gospodărie așa încât, la 1600, în urbariul domeniului Beiuș, se consemna că în cele 64 de sate ce cuprindeau 1.773 capi de familie, existau un număr de 1.573 de boi, 1.111 vaci, 585 de cai, 4.801 porci și 10.126 de oi; în 1713, când s-au întocmit printre primele conscrieri comitatense de după instituirea stăpânirii austriece, în districtul Pomezueu erau înregistrate, în cele 35 de localități, un număr de 198 de familii, care împreună aveau în posesie 337 de boi, 385 de vaci, 53 de cai, 760 de porci, 70

⁸⁶³ Idem, *Fond Episcopia Romano-Catolică*, Acte economice IV, inv.246, dosar 3613, f.1

⁸⁶⁴ Idem, *Fond Prefectura Județului Bihor*, inv. 1466, dosar 68, f. 439

⁸⁶⁵ *Ibidem*, f.454

⁸⁶⁶ Benda Borbála, *op. cit.*, p.40

de oi, 127 de capre⁸⁶⁷. Într-o conșcriere din 1719, în care se evidențiau bunurile aparținătoare locuitorilor din satul Cordău, erau notați: Theodor Sava, ca având 2 boi, două vaci, două juninci de peste doi ani și un porc de peste un an; Ionnes Kosta, cu 4 boi, 3 vaci, și un porc de peste un an; Elias Petrika cu 2 boi, două vaci, două juninci de peste doi ani, 2 porci de peste un an; Gabriel Olah cu 2 boi, o vacă, un cal; Petrus Opza cu 2 boi, 2 vaci, două juninci peste doi ani, 3 porci de peste un an, Martinus Hencz cu 4 boi, două juninci de peste doi ani, două vaci, un cal, 7 porci de peste un an, Paulos Kresz cu 4 boi, două vaci, un cal; Gabriel Honga cu 10 capre, Georgius Honcz cu 5 capre și 6 oi, și Michael Philep cu 6 capre⁸⁶⁸. În posesiunea Apatelu locuitorii aveau 133 de porci, 9 viței, 41 vaci, 65 boi, două juninci de peste 2 ani⁸⁶⁹; în posesiunea Mierlău cei 13 capi de familie dețineau împreună 11 boi, 14 vaci, 7 juninci de peste 2 ani, 4 cai, 23 de porci de peste un an⁸⁷⁰; în districtul Pomezueu, 337 de coloni aveau în proprietate 592 boi, 194 juninci de peste doi ani, 585 vaci, 164 cai, 1.125 porci de peste un an și 102 capre⁸⁷¹. O altă conșcriere, din 1735, a câtorva localități din plasa Sárret arată situația din câteva sate, precum Sântion, unde 66 de coloni aveau în proprietate 142 de boi și viței sub 3 ani, 92 de vaci și juninci sub 3 ani; în satul Borș erau notați un nobil și 55 de coloni, care împreună aveau 140 de boi și viței sub 3 ani, 87 de vaci și juninci sub 3 ani, 7 cai și 130 de porci; în Artand, cei 32 de coloni, câți avea satul, dețineau 59 de boi și viței sub 3 ani, 49 de vaci și juninci sub 3 ani, 18 cai și 69 de porci; în satul Bojt, cei 63 de coloni aveau împreună 165 de boi și viței sub 3 ani, 156 de vaci și juninci sub 3 ani, 75 de cai și 180 de porci; satul Vancsod era notat cu 64 de coloni, în posesia cărora se aflau 94 boi, 115 vaci, 15 cai, 143 porci și 56 oi; satul Komadi, cei 156 coloni menționați având împreună 305 oi, 417 boi și viței sub 3 ani, 398 vaci și juninci sub 3 ani, 87 cai, 877 porci; satul Sass figurează cu un număr impresionant de 507 oi, deținute de către cei 52 de coloni înregistrați⁸⁷².

Urmau percepțiile din animale încadrate de regulă în obligația nonei și dijmei, constând din darea mieilor și iezilor, percepuți în natură sau răscumpărați, așa cum e cazul dării din iezi din anul 1760 din Sântimbreu și Cetariu, care, transpus în bani, valora 21 fl.rh și 9 $\frac{1}{2}$ cr. și respectiv 9 fl.și 34 cr.⁸⁷³. Conșcripția mieilor în Tepe, din 1793, consemna existența a 156 de capete, iar dijma după aceștia fiind răscumpărată cu 18 fl. rh. și 19 cr.⁸⁷⁴. Dijma domeniului Oradea,

⁸⁶⁷ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.83

⁸⁶⁸ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, Actele Comitatului, inv.41, dosar 158, f. 15

⁸⁶⁹ *Ibidem*, f.16

⁸⁷⁰ *Ibidem*, f. 19

⁸⁷¹ *Ibidem*, f. 44

⁸⁷² *Ibidem*, dosar 84, f.37

⁸⁷³ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte Economice, vol. I, inv. 246, dosar 30, f. 25

⁸⁷⁴ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Seria Acta Miscelanea, dosar138, f. 41

din 1806, arăta astfel: dintr-o jumătate a posesiunii Oșorhei consta în $\frac{4}{8}$ miel; din posesiunea Tărian se dădea un miel; posesiunea Cheresig contribuia cu $\frac{1}{3}$ miel; posesiunea Kiss Apáthi cu 14 bucăți, posesiunea Homorogul Român cu 6 bucăți⁸⁷⁵; din districtul Biharia se luau 140 de miei⁸⁷⁶, din districtul Cetariu – 17 miei și 6 iezi⁸⁷⁷; districtul Sântimbreu contribuia cu 73 de miei și un ied⁸⁷⁸; domeniul Beliu (cu cele trei șpanate Beliu, Hășmaș, Ucuriș) contribuia 69 de miei și 153 de iezi⁸⁷⁹; domeniul Vașcău dădea 119 miei și 105 iezi⁸⁸⁰; dijma de pe anul 1807 din districtul Oradea era de 104 miei, 9 iezi; districtul Episcopia Bihor dădea dijma 71 de miei; districtul Biharia – 178 miei, districtul Cetariu – 29 miei și 13 iezi; districtul Sântimbreu – 56 miei; domeniul Beliu – 66 miei și 125 iezi; domeniul Vașcău – 126 miei și 160 iezi⁸⁸¹. În 1808 din districtul Oradea se dădea ca nonă și dijma 194 mei, 8 iezi și 6 berbeci; din districtul Episcopia Bihor se dădeau 59 de miei, din districtul Biharia se percepeau 173 miei, din districtul Cetariu se dădeau 41 miei, 14 iezi și 9 berbeci, din districtul Sântimbreu se dădeau 62 de miei și 3 berbeci⁸⁸²; din domeniul Vașcău dijma era de 70 de miei, 97 iezi și 10 berbeci⁸⁸³. În 1809, din districtul Oradea se percepeau ca nonă și dijma 140 miei, 6 iezi, 6 berbeci; din districtul Episcopia Bihor se dădeau 63 de miei, din Biharia 203 miei, din Cetariu se percepeau 51 miei, 11 iezi și 5 berbeci; din Sântimbreu se dădeau 79 de miei și 2 berbeci, din domeniul Beliu 101 miei, 122 de iezi și 33 de berbeci; din domeniul Vașcău se dădeau 218 miei, 156 iezi și 2 berbeci⁸⁸⁴. În 1810 nona și dijma de pe domeniul Beiuș era de 490 de miei, 15 iezi și 55 berbeci; din domeniul Beliu se percepeau 101 miei, 92 de iezi și 25 berbeci; din domeniul Vașcău se dădeau 166 miei, 139 iezi și 13 berbeci⁸⁸⁵. În același an, 1810 autoritățile capitulare vindeau miei luați ca dijma din localitatea Tepe cu 9 fl. rh. pentru o bucată⁸⁸⁶.

În aprilie 1827, din satul Tepe, pentru bucătăria urbarială s-au dat $43\frac{4}{8}$ itze de unt, 87 claponi, 87 pui de găină, 522 ouă și $1\frac{108}{240}$ vițel, echivalând cu un vițel și jumătate. Din Bedeu s-au dat, cu același scop de aprovizionare a bucătăriei urbariale, $13\frac{4}{8}$ itze de unt, 27 claponi, pui de găină, 162 de ouă, o jumătate de

⁸⁷⁵ Idem, Fond *Episcopia Romană – Catholică*. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 6

⁸⁷⁶ *Ibidem*, f. 8

⁸⁷⁷ *Ibidem*, f. 9

⁸⁷⁸ *Ibidem*, f. 11

⁸⁷⁹ *Ibidem*, f. 12

⁸⁸⁰ *Ibidem*, f. 13

⁸⁸¹ *Ibidem*, f. 42

⁸⁸² *Ibidem*, f. 60

⁸⁸³ *Ibidem*, f. 63

⁸⁸⁴ *Ibidem*, f. 65

⁸⁸⁵ *Ibidem*, f. 118

⁸⁸⁶ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelanea, inv.241, dosar 155, f.1

vițel⁸⁸⁷; în luna mai se rechiziționau aceleași cantități de produse de origine animală pentru bucătăria urbarială⁸⁸⁸.

Ponderea cea mai mare a asigurării surselor de carne pentru populația rurală, în general, era dată de creșterea porcilor. În conscrierea din 1733, în satul Incești, de pildă, 6 capi de familie aveau 25 de porci⁸⁸⁹ iar în prediul Latobar exista o pădure glandiferă în care puteau fi crescuți 100 de porci⁸⁹⁰; locuitorii satului Delani și Gepiș plăteau pășunatul porcilor, pe timp de 3 ani – 1730, 1731, 1732 – în total suma de 62 de fl. rh. și 30 cr.⁸⁹¹; locuitorii din Letea Mare, pe aceeași ani, plăteau suma de 15 fl.rh și 9 cr.⁸⁹²; 27 capi de familie din Șumugiu dețineau 36 de porci, crescuți în pădurile glandifere ale satului, plătind ca taxă de ghindărit pe trei ani, suma de 224 fl.rh și 24 cr.; alte sate care plăteau taxa pentru ghindăritul porcilor erau Apateul Româneasc, Fonău, Mierlău, Drăgănești, Țigănești, Pântășești, Belejeni, Lelești etc.⁸⁹³. În privința târgului Beiuș, se spunea că la acea dată „pădurile au fost mult tăiate pentru lemne pentru foc, dar în ele mai existau stejari bătrâni, unde anual se puteau îngrășa cam 60 de porci”⁸⁹⁴. În 1741 taxa pentru pădurile glandifere putea fi răscumpărată, astfel încât unele sate dădeau această taxă în natură. Așa procedau locuitorii satului Căpâlna, care dădeau 4 porci, în valoare de 18 fl. și 12 cr; din satul Giriș se percepeau 10 porci, în valoare de 14 fl. și 18 cr; satul Săldăbagiu dădea 6 porci, în valoare de 25 fl.și 16 cr; din Cociuba se dădeau 2 porci, din Belfir se dădea un porc în valoare de 3 fl. și 48 cr.; din Calea Mare- 2 porci; din Tinca – 20 porci; din Magyar Soldobagy – 8 porci, din Râpa – 2 porci. În posesiunea Chișcău cei 10 capi de familie și 18 frați și fii de peste 16 ani aveau în posesie 3 cai, 11 boi, 10 vaci, 40 de oi și capre, 45 de porci, taxa de ghindărit fiind pentru 1729 de 52 fl.și 30 cr, pentru 1730 de 20 fl.; pentru 1731 de 13 fl. și 20 cr. și, în fine, pentru 1732 de 14 fl.⁸⁹⁵(pentru anul 1937 vezi anexe cap. III 2.1, anexa nr.1).

Pe domeniul Beliu se creșteau numeroase efective de porci, pe care le regăsim notate în conscrierile localităților aparținătoare, așa cum e cea din 1761, unde posesiunea Tăgădău avea notați 100 de porci și 136 purcei, târgul Beliu – 302 porci și 209 purcei, prediul Nagy Mocirla – 56 porci și 86 purcei. Facem precizarea că în târgul Beliu, de pildă, numărul mediu de porci pentru fiecare gospodărie era de 3-4 bucăți, însă existau multe gospodării și cu 10 – 14

⁸⁸⁷ *Ibidem*, dosar 97, f. 16

⁸⁸⁸ *Ibidem*, f. 20

⁸⁸⁹ *Idem*, Fond *Domeniul Episcopesc Român - Unit*, nr. inv.57, dosar I/ 1733, f.249

⁸⁹⁰ *Ibidem*, f.97

⁸⁹¹ *Ibidem*, f.237

⁸⁹² *Ibidem*, f. 238

⁸⁹³ *Ibidem*, f. 274 - 244

⁸⁹⁴ *Ibidem*, f. 262

⁸⁹⁵ *Idem*, Fond *Episcopia Romano - Catholică*, Acte economice I, Socotelile provizoratului Oradea, inv. nr. 246, dosar 358, f.6

porci⁸⁹⁶; în prediul Tăgădau se creșteau 7 porci și 13 purcei, în prediul Telmegye – 19 porci și 21 de purcei, în posesiune Chișlaca – 173 porci și 196 purcei, în posesiunea Craiva – 104 porci și 145 purcei, prediul Bunderatzo – 21 porci și 24 purcei, posesiunea Coroi – 35 porci și 51 purcei, prediul Cuzap – 25 porci și 31 purcei⁸⁹⁷; posesiune Călacea – 228 porci și 340 purcei, posesiunea Cheșa – 356 porci și 147 purcei, posesiunea Ucuriș – 132 porci și 236 purcei, posesiunea Bodiul (cătun contopit cu satul Ucuriș⁸⁹⁸) – 23 porci și 43 purcei, posesiunea Șiad – 48 porci și 60 purcei, posesiunea Rogoz – 30 porci și 53 purcei, posesiunea Mărăuș – 73 porci și 121 purcei, posesiunea Ciuntești (sau Ciuntăhaza) – 13 porci și 26 de purcei⁸⁹⁹; posesiunea Vălani de Beliu (cătun contopit cu satul Ciuntești) – 9 porci și 16 purcei, posesiunea Poclufa – 21 porci și 51 purcei, posesiunea Lakacs – 41 porci și 42 de purcei, prediul Bochia – 30 porci și 46 de purcei, posesiunea Benești – 17 porci și 39 purcei, posesiunea Cumănești – 46 porci și 60 purcei, posesiunea Agriș – 59 porci și 78 purcei, posesiunea Botfei – 32 porci și 63 purcei⁹⁰⁰; posesiunea Urviș de Beliu – 88 porci și 135 purcei, posesiunea Hășmaș – 102 porci și 169 purcei, posesiunea Groșeni – 150 porci și 296 purcei, posesiunea Bârzești – 28 porci și 55 purcei⁹⁰¹; posesiunea Archiș – 56 porci și 58 purcei, posesiunea Nermiş – 68 de porci și 41 purcei, posesiunea Toplicza – Karand – 126 porci și 133 purcei, posesiunea Leb – 77 porci și 99 purcei⁹⁰². Totalul porcilor din posesiunile și prediile de pe domeniul Beliu, în 1762, era de 2.729 porci și 3.361 purcei, plătindu-se în același timp dreptul de ghindărit pe anul amintit cu o valoare de 150 de fl.rh și 18 cr. ⁹⁰³. În număr relativ mare erau crescuți porci pe lângă mori și olonițe, așa cum e cazul celei din Gurbediu, unde erau notați, la 29 aprilie 1809, un număr de 226 de „purcei roșii” și 305 purcei din rasa „mangalița”⁹⁰⁴. Din Gurbediu, în același an, Capitlul vindea 83 de „șoldei” (purcei cu vârstă de 3-6 luni) mangalița, cu 3.400 fl.rh, 100 de „șoldei” roșii, cu 3.710 fl.rh.⁹⁰⁵ În 1850, avantaje pecuniare apreciabile erau obținute din vânzarea porcilor domeniali de pe domeniul Beliu de exemplu, un vier bătrân se vindea cu 10 fl. rh., un vier de trei ani cu 10 fl.rh, un vier de doi ani se vindea cu 7 fl. rh, un vier de un an cu 5 fl. rh., un mascul bătrân se dădea

⁸⁹⁶ *Ibidem*, dosar 3072, f. 88

⁸⁹⁷ *Ibidem*, f. 89

⁸⁹⁸ Coriolan Suci, *Dicționar istoric al localităților din Transilvania*, București, 1967, vol.I, p.90

⁸⁹⁹ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice I, Socoltelele provizoratului Oradea, inv. nr. 246, dosar 3072, f. 90

⁹⁰⁰ *Ibidem*, f. 92

⁹⁰¹ *Ibidem*, f. 93

⁹⁰² *Ibidem*, f.94

⁹⁰³ *Ibidem*, f.96

⁹⁰⁴ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 154, f. 492

⁹⁰⁵ *Ibidem*, dosar 155, f. 3

cu 10 fl. rh., un mascul de trei ani cu 10 fl. rh., un mascul de doi ani cu 7 fl.rh., un mascul de un an – 5 fl. rh, o scroafă bătrână– 10 fl.rh., o scroafă de trei ani cu 10 fl.rh, o scroafă de doi ani cu 7 fl. rh., o scroafă de un an cu 5 fl.rh, un purcel de toamnă cu 1 fl.rh, un purcel de primăvară cu 2 fl.rh. și 30 cr.⁹⁰⁶; un vier bătrân din turmă se vindea cu 6 fl. rh., un vier de trei ani din turmă cu 6 fl.rh., un vier de doi ani din turmă cu 5 fl. rh., o scroafă cu 6 fl. rh., o scroafă de doi ani cu 5 fl. rh., un mascul bătrân cu 6 fl.rh.⁹⁰⁷.

Porcii făceau parte din categoria bunurilor acordate ca remunerație pentru slujbașii capitlului, așa cum e de pildă plata cu un grăsun de un an, acordată unui lucrător pe numele Sandor din Bedeu, alături de alte bunuri și bani⁹⁰⁸; groful Sauer, ca inspector al Prepoziturii Mari, îl plătea pe Papp Kosztat din Bedeu, pentru diverse servicii, între altele, și cu un grăsun de câțiva ani⁹⁰⁹; meșterul fierar Togyer Szakalli primea ca plată și un grăsun de câțiva ani, asemenea și meșterul Mihok Toma⁹¹⁰. În a doua parte a secolului al XIX-lea, respectiv în 1871, un slujbaș de rang principal, preotul Lazar Miklos din Oradea, era plătit anual cu suma de 500 de fl.rh și doi porci îngrășați, grefierul Sej Josef, pe lângă bani și alte produse, cu 2 porci de trei ani și 3 vaci; supraveghetorul domenal Erdély Andras primea ca plată doi porci de trei ani; un alt supraveghetor domenal, Incze Ianos, primea patru porci de trei ani; Ivany Josef – contabil al domeniului era plătit cu doi porci de trei ani, un porc de doi ani și trei vaci; registratorul domenal Skula Mihaly era plătit, pe lângă bani, cu un porc de trei ani⁹¹¹. Chiar și slujbașii de rang secund erau plătiți cu porci grași; de pildă ciobanul Roszpara Josef primea ca plată, pe un an, un număr de doi porci, iar Spilman Josef era plătit, pe lângă alte bunuri, cu un porc de doi ani; slujbașul Fuizler Iannos primea ca plată și un porc de doi ani; Fris Ianos, paznic al turmelor de porci, primea un porc de trei ani, pe lângă alte bunuri⁹¹².

În registrul de casă al închisorii Capitlului episcopal, care cuprindeau rațiile în carceraiilor pe anii 1782 și 1783, se poate observa un regim constant al cărnii în alimentația acestora. Desigur, în cantități mici, așa cum arată valorile notate pentru un număr de 96 de deținuți aflați la acea dată în închisoare, unii dintre ei fiind în pragul eliberării iar alții închiși în același an⁹¹³. Reiese că nu carnea predomina în regimul lor alimentar, având în vedere că aceasta era distribuită o dată la trei sau patru zile: – în 5 ianuarie pentru deținuți se dădeau 8 font (un font –

⁹⁰⁶ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte Economice III, inv. 246, dosar 3612, f. 18

⁹⁰⁷ *Ibidem*, f.19

⁹⁰⁸ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 138, f. 135

⁹⁰⁹ *Ibidem*, f. 146

⁹¹⁰ *Ibidem*, f. 148, 153

⁹¹¹ *Ibidem*, dosar 263, f. 2

⁹¹² *Ibidem*, f.3

⁹¹³ *Ibidem*, dosar 285, f. 49 - 56

550 gr.) de carne, în 10 ianuarie - 6 fonți, în 13 ianuarie - 6 fonți, 20 ianuarie - 6 fonți, în 24 ianuarie - 6 fonți, 27 ianuarie - 6 fonți, 31 ianuarie - 6 fonți; în 3 februarie - 6 fonți; în 31 martie - 3 fonți; în 6 aprilie - 6 fonți, în 11 aprilie - 8 fonți, 14 aprilie - 8 fonți, 18 aprilie - 8 fonți, 21 aprilie - 8 fonți; 2 mai - 8 fonți, 5 mai - 8 fonți, 9 mai - 10 fonți, 16 mai - 10 fonți, 19 mai - 10 fonți; în 21 mai, pentru un rob bolnav se dădea un font de carne, ca un plus pentru bolnavul în cauză, în 23 mai - 10 fonți de carne, în 26 mai - 10 fonți, în 30 mai - 10 fonți, în 2 iunie - 10 fonți, în 2 iunie - 10 fonți, în 10 iunie pentru un rob bolnav se dădea un font de carne, în 16 iunie - 6 fonți de carne, în 20 iunie - 6 fonți, în 23 iunie - 6 fonți, în 27 iunie - 6 fonți, în 30 iunie - 8 fonți, în 4 iulie - 8 fonți, în 7 iulie - 8 fonți, în 11 iulie - 10 fonți, în 14 iulie - 8 fonți, în 18 iulie - 10 fonți, în 21 iulie - 10 fonți, în 25 iulie - 10 fonți, în 28 iulie - 12 fonți, în 29 iulie pentru un rob bolnav se dădea un font de carne; în 1 august - 10 fonți de carne de oaie, în 4 august - 10 fonți de carne, în 8 august - 12 fonți, în 11 august - 12 fonți, în 15 august pentru robii maghiari se dădeau 12 fonți de carne, în 22 august - 6 fonți, în 29 august - 8 fonți, în 30 august - 8 fonți; în 5 septembrie - 8 fonți, în 8 septembrie - 9 fonți, în 11 septembrie - 8 fonți de carne și varză, în 16 septembrie - 8 fonți de carne și oțet, în 19 septembrie - 8 fonți de carne și varză, în 22 septembrie - 9 fonți de carne, varză și oțet, în 28 septembrie - 8 fonți de carne, în 30 septembrie - 8 fonți; în 6 octombrie - 11 fonți de carne, varză și oțet, în 10 octombrie - 10 fonți de carne și varză, în 13 octombrie - 9 fonți carne, varză și oțet, în 15 octombrie - pentru doi robi bolnavi, se dădeau 2 fonți de carne, în 17 octombrie - 11 fonți de carne, în 20 octombrie - 10 fonți de carne, oțet și ceapă, în 12 octombrie - 10 fonți de carne și ceapă roșie, în 27 octombrie - 10 fonți de carne, în 31 octombrie - 12 fonți de carne, oțet, pește, ceapă; în 3 noiembrie - 10 fonți de carne și oțet, în 10 noiembrie - 14 fonți de carne, în 17 noiembrie - 12 fonți de carne, în 20 noiembrie - pentru un rob bolnav se dădea un font de carne, în 21 noiembrie - 12 fonți de carne și oțet, în 23 noiembrie - 12 fonți de carne, în 29 noiembrie - pentru doi robi bolnavi se dădeau doi fonți de carne și alți 8 fonți de carne pentru restul deținuților; în 5 decembrie - 8 fonți de carne, în 8 decembrie - 6 fonți, în 12 decembrie - 6 fonți, în 15 decembrie - 6 fonți, în 19 decembrie - 6 fonți, în 22 decembrie - 6 fonți, în 25 decembrie - 6 fonți de carne⁹⁴.

În 1810 și 1811 aprovizionarea cu carne de vită o făceau diverși măcelari, care aveau contracte încheiate cu administrația închisorii, de obicei pentru o lună. Și în acest caz aprovizionarea se făcea odată la trei sau patru zile, iar rația pentru fiecare deținut era de jumătate de font. Pe parcursul unei luni, numărul deținuților se modifica, așa încât cantitățile de carne distribuite nu erau aceleași pe parcursul unei luni. Pentru a stabili cantitățile necesare și implicit prețul total pentru întreaga cantitate de carne distribuită, măcelarii țineau seamă de numărul deținuților în fiecare dintre zilele în care ei trebuiau să facă aprovizionarea, cumulând astfel numărul lor. Așa încât, în luna ianuarie a anului 1811, măcelarul Beham Janos aproviziona închisoarea, pentru un total de 2008 deținuți, cu 1004 fonți de carne de vită. În realitate, media era de 220 încarcerați în zilele aprovizionării și pentru ei se alocau 110 fonți de carne.

⁹⁴ *Ibidem*, f. 2- 10

Nr. crt.	ziua	luna	anul	Nr. deținuților	Porția de carne/ font
1	3	ianuarie	1811	229	114 $\frac{1}{2}$
2	6			220	110
3	10			220	110
4	13			224	112
5	17			221	110 $\frac{1}{2}$
6	20			218	109
7	24			220	110
8	27			226	113
9	31			230	115
	Total			2008	1004

Administrația închisorii trebuia să achite contravaloarea celor 1004 fonți de carne, adică un total de 334 fl.rh și 40 cr., un font de carne costând 20 cr.⁹¹⁵. În prima jumătate a anului 1811 contractele de aprovizionare au fost „împărțite” între doi măcelari: – în noiembrie și decembrie ale anului 1810 și respectiv ianuarie, februarie, martie, aprilie ale anului 1811, închisoarea fost aprovizionată de către măcelarul Beham Janos, iar în lunile mai, iunie și iulie ale aceluiași an, de către măcelarul Cservitaki Janos; documentul nu face referire la situația distribuirii pentru lunile august, septembrie, octombrie, noiembrie și decembrie ale anului 1811⁹¹⁶. În lunile noiembrie și decembrie ale anului 1810 prețul unui font de carne de vită era de 18 cr., în ianuarie și februarie 1811 de 20 cr.; în luna martie a anului 1811 prețul suferea modificări vizibile, fiind notate două valori, pe parcursul aceleiași luni, adică 21 cr. și respectiv 28 cr.; în luna aprilie și în prima parte a lunii mai, carnea a rămas la prețul de 28 de cr. fontul, dar în a doua parte a lunii mai, prețul ei a urcat simțitor, ajungând la 36 de cr. pentru un font; prețul a rămas neschimbat în iunie și iulie ale aceluiași an⁹¹⁷.

Prin valorificarea monopolului măcelăritului și implicit prin arendarea măcelăriilor și a dreptului de măcelărit, Episcopia Romano – Catholică percepea venituri importante. În 1727, în Olosig, pentru arendarea unei măcelării se plăteau 84 fl.rh și 20 cr, în Biharia și Cetariu, pentru arendarea a două măcelării se plăteau 42 fl.rh și 30 cr. de fiecare, în Săldăbagiu, Sânmiclăuș și Oșorhei, pentru arendarea a trei măcelării se plăteau 85 de fl.rh pentru fiecare⁹¹⁸. În conscrierea din 1733 pentru arendarea unei măcelării în Beiuș, stăpânul de

⁹¹⁵ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.32, dosar 2816, f. 39

⁹¹⁶ *Ibidem*, f. 37 – 45

⁹¹⁷ *Ibidem*, f. 37 – 45

⁹¹⁸ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte Economice, vol. I, inv. 246, dosar 3296, f. 7

pământ percepea taxa de 32 de fl.⁹¹⁹. În 1786, în Oradea – Olosig, o măcelărie era arendată către Paulo Szalai cu 150 fl. rh.; o altă măcelărie din aceeași parte a Oradiei se arenda pentru suma de 75 de fl. rh.; o măcelărie din Sânmiclăuș se arenda către Michele Molnak cu 17 fl. rh.; o măcelărie din Biharia era arendată către Stephano Boda, pe o perioadă de trei ani, cu 140 de fl. rh.; către comunitatea din Keresztes se arenda dreptul de a tăia animale în gospodărie, pentru suma de 30 fl.rh; în Seleuș se arenda dreptul de tăiere către Andre Nag, cu 9 fl.rh.; în Buduslău către Andrea Hefsnak se arenda dreptul de a tăia animale pentru 4 fl.rh.; către comunitatea din Velența se arenda aceeași „poslușanie” cu suma de 40 fl. rh.; în Episcopia Bihor se arenda același drept către Paulo Szolay, pe o perioadă de trei ani, pentru suma de 250 fl.rh.; comunitatea din Haieu plătea 2 fl.rh. pentru a putea sacrifica animale, cea din Ianoșda 4 fl.rh, cea din Cordău 4 fl.rh., cea din Tinca plătea 7 fl.rh⁹²⁰.

La mijlocul secolului al XVIII, în 1760, din arendarea unor măcelării în Olosig, Episcopia Romano – Catolică obținea 100 fl.rh., la aceștia adăugându-se alți 27 de fl. rh., din acordarea dreptului de a tăia animale în gospodărie; o măcelărie din Velența și o alta din Seleuș se arendau fiecare cu suma de 55 de fl.rh.; o altă măcelărie din Biharia era arendată cu 100 fl.rh.; în Episcopia Bihor se arenda o măcelărie pentru 100 fl.rh, în Cetariu cu 85 de fl.rh., în Sântimbreu se plăteau 24 fl. rh.; în Sânmiclăuș, 4 fl.rh.⁹²¹; arendarea unei măcelării către un particular în Tulca se făcea cu 3 fl.rh, iar pentru a putea tăia animale, satul întreg plătea suma de 139 fl.rh.⁹²². În aceeași perioadă de sfârșit de secol al XVIII-lea prețul pentru un font de carne de vită în Oradea, Velența și Olosig era de $3\frac{1}{2}$ cr.; un font de carne de vițel costa 6 cr., carnea de miel costa 3 cr. pentru un font, iar aceeași cantitate de carne de capră costa $2\frac{1}{2}$ cr.⁹²³

Importanța măcelăritului ca meșteșug alimentar era susținută de amploarea meseriei, vizibilă cu precădere în orașe, unde meșterii măcelari se organizau în bresle, cu scopul de a-și apăra interesele proprii, în relația lor cu autoritățile orașelor, și de a se opune unei concurențe ce le-ar putea afecta beneficiile. În Transilvania, meșteșugurile alimentare – măcelăritul, brutăritul – „au cunoscut o dezvoltare ascendentă, continuă, fără prea mari perturbării din cauza evenimentelor politice”⁹²⁴, breasla măcelarilor, spre exemplu, este atestată documentar la jumătatea secolului al XVI-lea. În Oradea însă măcelăritul, ca

⁹¹⁹ Idem, Fond *Domeniul Episcopesc Român – Unit*, nr. inv.57, dosar I/1733, f. 264

⁹²⁰ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte Economice, vol. I, inv. 246, dosar 49, f.15 – 16

⁹²¹ *Ibidem*, dosar 30, f.80

⁹²² *Ibidem*, f.82

⁹²³ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv.19, dosar 1746 – 1848, f.7

⁹²⁴ Ștefan Pascu, *op. cit.*, p.99

în majoritatea orașelor din Transilvania, exista încă din secolul al XIV-lea⁹²⁵. Era un meșteșug profitabil atât pentru cel care îl practica, și deopotrivă pentru stăpânii de pământ și autoritățile orașelor, care controlau acest monopol, din gestionarea și arendarea căruia obțineau venituri importante. Pentru arendarea măcelăriilor sau a dreptului de a vinde carne în piețe sau în alte locuri prestabilite, măcelarii încheiau contracte de arendare, plătind sume importante, pentru a-și putea practica meseria. Un exemplu în acest sens este reînnoirea unui astfel de contract, la 1 ianuarie 1754, dintre orașul Oradea și măcelarul Hancsiry György. Măcelarul în cauză mai arendase aceeași măcelărie în urmă cu trei ani, prin urmare condițiile noi nu difereau de cele vechi, corectitudinea acestuia fiind de fapt argumentul pentru continuarea contractului. La primul punct al actului în cauză, se stabilea ca măcelarul să plătească anual suma de 130 de forinți către oraș, în contul arendării măcelăriei. La punctul al doilea se făcea referire la contractul anterior, când măcelăria a fost „bine condusă”, „găsindu-se carne grasă”, suficientă pentru nevoile locuitorilor. Măcelarul vindea carne de porc, având și dreptul de a vinde vin. La al treilea punct se stabilea că, în timpul târgurilor săptămânale, el putea să – și vândă marfa împreună cu un alt măcelar. În zilele când nu se țineau târguri săptămânale, nici în piața exterioară și nici în cea interioară, sau în mod ambulant, pe la case, el nu avea voie să vândă carne, decât în măcelărie. Dar dacă, în mod clandestin, măcelarul ar încălca condițiile, ar urma să fie „pedepsit”; aceste reguli erau cu atât mai mult valabile în timpul epidemiilor. La cel de-al patrulea punct se menționa că înainte de 1754 măcelarul avusese dreptul să vândă doar în măcelărie, situația schimbându-se cu noul contract. De asemenea, la același punct se precizează că, pentru a putea fi păstrate curățenia și ordinea în oraș, măcelarul nu avea voie să vândă carne lângă locurile unde se comercializau bere și alcool, sau lângă „alte nimicuri”. La ultimul punct al contractului se menționează că arendatorul trebuie să plătească arenda în avans, iar pe durata celor trei ani de contract să stea la „dorința orașului”, desigur din punctul de vedere al meșteșugului pe care îl practica. El avea posibilitatea să-și ia ca ajutor un ucenic, dar sub condiția ca acesta să „aparțină orașului”⁹²⁶. Un contract din 1813, de arendare a unei măcelării în Oradea de către măcelarul Pap Ianos cu începere de la 1 ianuarie 1803 și cu o durată de trei ani, se constituia într-un contract de credit pentru măcelarul în cauză, prin faptul că autoritățile orașului urmau să îi acorde un împrumut de 1.000 de forinți, pentru a-și începe negoțul. Suma împrumutată urma să fie restituită pe parcursul celor trei ani de contract. Jumătate din aceasta a fost ridicată de la perceptorul orașului, de către măcelarul mai sus numit, la data de 12 august 1802, iar restul la 9 ianuarie 1803, când s-a întocmit și documentul la care facem referire. La sfârșitul fiecărui an de împrumut, măcelarul se obliga

⁹²⁵ Veronica Covaci, *Din istoricul breslelor orașului Oradea*, în *Crisia IX*. Oradea, 1979, p. 752-753

⁹²⁶ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 58, dosar /1753 – 1852, f.1

să plătească a cincea parte din suma totală, iar la trecerea celor trei ani întreaga sumă împrumutată trebuia să fie restituită în visteria „orașului nobil”. Pentru acest împrumut măcelarul a girat cu propria avere, care, în cazul neplății împrumutului, putea fi valorificată de către autoritatea orășenească în vederea recuperării sumei datorate⁹²⁷.

Din informațiile surprinse în contractele de arendare ale măcelăriilor, reiese că unii măcelari aveau propriile lor ferme de animale pentru necesarul de carne al măcelăriei. Chiar dacă, în bună măsură, aprovizionarea măcelăriilor se realiza prin cumpărarea efectivelor de animale și apoi sacrificarea lor, măcelarii puteau îngriji un anumit număr de animale, pe care, în baza contractului de arendare, aveau posibilitatea să le pășuneze pe teritoriile aferente orașului. Un astfel de contract e cel datat 25 martie 1813, prin care consiliul și comunitatea orășenească electoare ofereau, în arendă, o măcelărie, cu următoarele condiții: – se dă în arendă o măcelărie, începând cu data de 25 aprilie 1813, până în 25 aprilie 1819, „pe 6 ani întregi”; pentru cel care ia în arendă măcelăria și pentru ajutorarea lui, aleșii orașului mai dau și 5 „lanțuri de pământ” necultivat unde măcelarul putea pășuna circa 30 de vite; în privința măcelăriei aceasta trebuia menținută în stare bună și să se cântărească corect carnea vândută pentru toată lumea așa încât „și pe cei fericiți și pe cei nefericiți” să „îi slujească în mod egal”. Se adăuga obligația ca seul rămas în urma prelucrării cărnii să fie vândut lumânărilor din oraș și nu celor veniți din afara orașului. Măcelarul se obliga prin acest contract să fie aprovizionat cu carne suficientă pentru nevoile publicului. În cazul în care ar avea ucenici, aceștia să fie „liniștiți”, ca nu cumva din pricina lor să se creeze scandal în rândul clienților. În privința modalității de plată a arendei, aceasta, conform contractului, se făcea odată la jumătate de an, plătită la caseria orașului. Pe parcursul celor 6 ani arendatorul nu era sfătuit să renunțe la arendă, deoarece acest fapt ar atrage după sine o scădere a veniturilor orașului, având în vedere că rearendarea măcelăriei ar fi făcută la o sumă mult mai mică. Contractul a fost semnat la data de 27 aprilie 1813 de către Barbuly Antal – măcelarul arendator și de un garant, în persoana lui Valdesteinn Janos⁹²⁸. Aproximativ în aceleași condiții era încheiat un alt contract de arendare datat din 4 aprilie 1822, acestuia adăugându-i-se și inventarul măcelăriei arendate, după cum urmează: – 2 uși cu închizători și cu lacăt în stare bună, o tablă cu picioare ajustabile pe verticală, un gratar din lemn (pentru zilele de vară), două trunchiuri de lemn pentru tăiat (cu grilaj pentru a nu cădea carnea pe jos), o bardă, trei cuiere pentru agățarea cărnii, 43 de cârlige din fier⁹²⁹. Măcelăria în cauză era arendată de către frații Isak Lörincz și Josef, locuitori ai orașului Subcetate⁹³⁰. În 4 octombrie 1834 se arenda „de către orașul privilegiat Oradea” către măcelarul Püspoly Sandor o

⁹²⁷ *Ibidem*, f. 5

⁹²⁸ *Ibidem*, f.6

⁹²⁹ *Ibidem*, f. 9

⁹³⁰ *Ibidem*, f.8

măcelărie pe o perioadă de patru ani, pentru care trebuia să plătească 300 de forinți renani în următoarele condiții:

1. Arenda se plătea trimestrial înainte, în caseria orașului pe care dacă nu o plătea la timp, atunci arendașul era de acord să îi fie luată măcelăria și să se arendeze altcuiva spre paguba mai sus numitului;

2. Nu îi era permis să întrerupă activitatea sub nicio formă în timpul anului;

3. Fără acordul orașului nu avea voie să subarendeze măcelăria;

4. În afara sumei pentru arendă, măcelarul mai trebuia să dea, la dorința orașului, două măji de seu de bună calitate, topit pentru lămpi;

5. Dacă s-ar fi ivit probleme ce țineau de punctul nr. 1, atunci se putea renunța la arendă;

6. Aprovizionarea măcelăriei să se facă doar cu carne bună și să se cântărescă corect mușterii, indiferent de starea socială. Măcelăria să fie ținută curată, iar dacă se fac stricăciuni din cauza lui, sau a ucenicilor lui atunci va plăti paguba. Dacă se întâmpla o stricăciune până în 12 forinți, aceasta era plătită de către arendator, pe când o stricăciune mai mare era raportată către oraș; seul provenit din prelucrarea cărnii trebuia vândut lumânărilor;

7. Îi era permis să angajeze ucenici care trăiesc „normal și cinști”;

8. La pășunea orașului avea permisiunea pentru a pășuna 40 de vite, dar nu să facă comerț cu ele ci să se folosească „pentru nevoile măcelăriei”;

9. Când dorea orașul, măcelarul avea obligația să taie taurul orașului fără nici o plată și să vândă carnea în contul urbei, de asemenea fără nicio taxă;

10. Deoarece administrația Oradei nu avea abator propriu, arendașul se obliga să ajute la nevoile orașul cu tăieri de animale;

11. Trebuia să controleze alte măcelării, pentru ca acelea să nu taie în mod clandestin animale în afara măcelăriilor iar dacă ar afla de o astfel de situație și de vânzări de carne în afara spațiului măcelăriilor atunci avea obligația de a raporta către administrația orașului iar aceasta în consecință să ia măsuri;

12. Starea măcelăriei la primire să se mențină și la predare;

Contractul avea valabilitate din 15 septembrie 1834, până în 15 septembrie 1837, și, prin el cel care arenda se obliga să respecte toate punctele de mai sus, punându-și cheazășie „casa de la Subcetate”. În finalul actului contractual era notat inventarul măcelăriei, după cum urmează: – două tigăi din cupru cu mâner, două cuiere pentru carne, trei cârlige de fier, două troace, una în stare bună iar una nefuncțională, două uși cu închizători și lăcat și câțiva butuci⁹³¹. În anii 1850 – 1851 în Oradea se arenda o măcelărie cu suma de 200 fl., iar în Oradea – Olosig cu 76 de fl.⁹³².

Breasla măcelarilor din Oradea s-a dovedit a fi o asociație cu rânduieii bine structurate în interiorul său, dar și în relația cu autoritățile orașului, ori cu cele ecleziastice. De pildă, memoriul din 8 noiembrie 1824, adresat comitelui,

⁹³¹ *Ibidem*, f. 22, 22 verso

⁹³² Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre Contabile, dosar 1291, f.64

arata nemulțumirea membrilor de breaslă față de taxa de 200 de forinți pe care o plăteau anual Capitlului Episcopiei Romano – Catolice pentru a-și putea practica meseria. Taxa era considerată neavenită, deoarece membrii breslei primiseră un privilegiu regal, la fel ca alte bresle din oraș, „pentru ca lucrurile să se aranjeze și să se dezvolte”. Actul în cauză nu a fost respectat, iar breslașii au plătit în continuare suma de 200 de forinți, în timp ce membrii altor asociații de meșteșugari își practicau meseria fără niciun fel de plată pentru arendă, în afară de cea a impozitului⁹³³. Privilegiul regal la care facem referire a fost dat în 1768, și anula taxa de 200 de forinți pe care măcelarii breslei trebuiau să o plătească pentru locul și profitul obținut din vânzarea produselor muncii lor, în cele două piețe ale Oradiei – interioară și exterioară. Jumătate din această sumă se plătea în luna mai, de Ziua Domnului, iar cealaltă jumătate în săptămâna târgului din apropierea sărbătorii închinată Sfântului Francisc. Așa cum reiese din memoriul breslei, în privilegiul regal se specifica desființarea acestei taxe de 200 de forinți, însă acest lucru nu s-a întâmplat. Semnatarii memoriului în cauză au fost Kiraly Antal – *delegat din partea breslei*, Valenstern Antal – *al doilea jude*, Radonits Mihaly – *senator*, Gavra Gabor – *senator*, Pasky Janos – *jude al târgului*, Pallonits Josef – *inspector*⁹³⁴. O altă nemulțumire a breslei măcelarilor era concurența nelocală a vânzătorilor liberi, reclamată în corpore încă din 1835, dar și individual de către alți membri ai breslei. Ei se plâneau că cei din afara breslei practică la vânzare prețuri mici, concurându-i, și că nu respectă condițiile de tăiere a animalelor. Cereau, apoi, liberalizarea prețului la carne și slănină, pentru a nu se ajunge ca măcelarii din breslă să nu își mai poată practica meseria, datorită nerentabilității ei⁹³⁵. La acea dată slăcina „obișnuită, simplă” se vindea la un preț mare, de 30 cr. pentru un font (0,550 gr.); cu „slănină uscată” nu se poate aproviziona suficient orașul, deoarece se știe că în „timpul lucrului” (n.n. în timpul lucrărilor din agricultură) ea se vindea repede și cu un preț mai mare. Așadar, se cerea liberalizarea prețului la slănină sărată și afumată, ca să se poată vinde cu 30 cr. un font. În schimb „slăcina crudă (proaspăt tăiată), părjolită și spălată, dar și carnea” urmau să fie păstrate la prețul vechi. Pentru a se crea acest monopol era nevoie de un consens între măcelarii din Oradea și Olosig, ca toți deopotrivă să își vândă produsele la aceleași prețuri, dar în același timp să fie înștiințată și conducerea comitatului despre această înțelegere⁹³⁶. Controlul asupra prețului la carne și slănină ar fi fost impus de către autorități în anul 1641, dar în noile condiții s-a acordat liberalizarea prețului doar pentru membrii breslei, ei fiind principalii plătitori de taxe prin practicarea acestui meșteșug zilnic. Pe când vânzătorii liberi doar în zilele de piață ori târg aduceau carne spre

⁹³³ Idem, *Fond Primăria Orașului Oradea*, inv. 58, dosar /1753 – 1852, f.12 – 13

⁹³⁴ *Ibidem*, f. 10

⁹³⁵ *Ibidem*, f. 26

⁹³⁶ *Ibidem*, f. 30

vânzare, „ceea ce nu e nici în folosul lor și nici a populației”⁹³⁷.

La mijlocul secolului al XIX-lea, între anii 1855 și 1859, în Oradea își desfășurau munca de măcelar 55 de meseriași, unde cel mai în vârstă era Vlasyika Ianos, de 75 de ani, de religie evanghelică, intrat în breaslă la 24 octombrie 1811; cel mai tânăr măcelar din breaslă era Togyeras Iosif, de 20 de ani, „grec neunit” „măcelar de viței”, care vindea în Piața Mică, și care intrase în breaslă la 2 februarie 1859. În anul 1855, priviți din perspectiva religiei, trebuie să precizăm că 23 de măcelari, din totalul de 55, erau evanghelici, 11 erau „greci neuniți” (ortodocși- n.n.), 8 reformați, 5 romano – catolici, iar pentru restul nu se specifică apartenența religioasă⁹³⁸. Toți cei 55 de măcelari își desfășurau activitatea în măcelării amenajate la aceeași adresa unde și locuiau. Peste patru ani, în 1859, în statistica breslelor figurau ca membri aceiași măcelari, doar că atunci “mezinul” breslei era Dual Ianoș, în vârstă de 22 de ani, de religie „grec neunit”, intrat în breaslă la 11 aprilie 1860. Preponderent, toți vindeau carne de vițel, de vită, oaie și porc⁹³⁹(vezi anexe cap. III.2.1, anexa nr.2). La aceștia se adăugau alți 28 de măcelari, care vindeau în Velența sau în piețele orașului (Piața Mică , Piata Mare). Un număr însemnat al măcelarilor erau evrei, aceștia vânzând doar carne de vită; carne de porc și de oaie comercializau cei de religie romano- catolică sau evanghelică⁹⁴⁰. Ca o “aripă” a meseriei de măcelar era aceea a preparatorilor de virșli și altor mezeluri, care între 1855 și 1859 erau în număr de 5 persoane, consemnate ca membri ai breslei; din punct de vedere religios, patru dintre aceștia erau de origine romano-catolică și doar unul de origine iudaică; în privința acestuia din urmă, există mențiunea că prepara produse din carne de berbec și de capră. Din categoria celor care vindeau mâncare gata preparată din carne se aflau însemnați și așa numiții “cei care frigeau carne”. Aceștia erau, în 1855, în număr de 34 și vindeau în toate piețele orașului, de exemplu în Piața Mare vindeau 20 dintre ei, iar 14 în Piața Mică⁹⁴¹. În 1859 unii dintre “cei care frigeau carne” se regăsesc în actele de breaslă, alături de alți nou veniți, fapt care arată că meseria lor nu era o profesie stabilă, ci mai degrabă o formă de comerț de moment⁹⁴². Acești comercianți, alături de cei numiți *bucătari*⁹⁴³, umpleau piețele și târgurile orașului cu mirosoși îmbietoare de mâncăruri de tot felul, pe care mușterii erau invitați să le guste. Alături de membrii breslei măcelarilor se aflau notați și un număr de 27 “vânzători liberi”,

⁹³⁷ *Ibidem*, f. 28

⁹³⁸ *Idem*, Fond Colecția de acte ale breslelor, dosar 217, f.2,3,4,5,6,7,

⁹³⁹ *Ibidem*, f.9,10,11,12,13,14

⁹⁴⁰ *Ibidem* dosar 219, f.28,29,30

⁹⁴¹ *Ibidem*, dosar 223, f.2,4

⁹⁴² *Ibidem*, dosar 223, f.16

⁹⁴³ *Ibidem*, dosar 223, f. 7,10,19,21,22

care vindeau carne de porc, untură, slănină sărată ori nesarată⁹⁴⁴; faptul că sunt amintiți în actele breslei arată o afiliere la principiile comerciale ale acesteia, chiar dacă nu au statutul de membri pe deplin (vezi anexe cap. III 2.1, anexa nr. 3).

Modalitățile de vânzare a cărnii, în măcelării sau piețe, erau controlate de autoritățile orașului, prin stabilirea regulilor de comercializare a produsului, considerat "de necesitate". Așa cum reiese dintr-o adresă a meșterilor măcelari din Olosig, din 14 aprilie 1848, în numele cărora semna Rotska Teodor, comitatul, printr-o comisie, stabilea prețul cărnii "în favoarea locuitorilor". Așa încât, pentru orice vită tăiată se plăteau 24 de cr., din care o parte revenea comitatului, iar o alta jandarmeriei, "pentru cheltuielile sale", asta în condițiile în care jandarmeria era instituția care se ocupa cu supravegherea respectării regulilor de comercializare. Măcelarii cereau ca vânzarea individuală să fie "eliberată", iar acest lucru se putea realiza, după spusele lor, doar liberalizând prețul pentru carne⁹⁴⁵. În luna mai 1851, prețul pentru o pereche de vite de tăiat era de 400 fl. rh; acesta putea însă să scadă până la 300 fl.rh.. Prin urmare, și prețul cărnii se menținea destul de ridicat. În aceste împrejurări, locuitorii orașului Olosig, prin reprezentanți lor, cereau de la magistrul principal o reglementare mai relaxată în stabilirea prețului pentru carne și pâine, totodată⁹⁴⁶. "Nu se mai poate", spuneau ei, "să tăcem în continuare sau să ascundem plângerea referitoare la scumpirea cărnii de vită. Se știe că peste tot carnea de vită costă 14 cr. pentru un font. Și aici, în oraș, unde atâtea greutăți au locuitorii, carnea de vită se vinde scump"⁹⁴⁷. În deceniul șapte al secolului al XIX-lea prețul în piața din Beiuș arăta mai relaxat, un font de carne de vită cumpărându-se cu 10 cr. în ultimele trei luni ale anului 1865, urmând să crească sensibil, și ajungând, în aprilie 1869, la 18 cr. pentru un font, sau chiar la 20 de cr. în octombrie 1870⁹⁴⁸(vezi anexe cap. III. 2.1., anexa nr. 4).

Măcelarii din Olosig făceau parte din breasla celor din Oradea, însă constatăm că, potrivit unor plângeri ale meșterilor din Olosig, aceștia nu erau acceptați de către breaslă cu drepturi depline. De aceea ei s-au adresat, în aprilie 1847, adunării Comitatului, cerând așezarea lor în "oraș" (n.n. Oradea), prin invocarea apartenenței la aceeași organizație. Prin așezarea în oraș se înțelegea, de fapt, permisiunea de a-și vinde marfa în piețele Oradiei, așa cum de altfel prevedea un "privilegiu" semnat în 1820 între măcelarii din cele patru orașe, grupați sub flamura aceleiași bresle, numită de atunci înainte "breasla măcelarilor a Oradiei Mari". Privilegiul cuprindea câteva puncte care stăteau la baza memoriului adresat de către măcelarii din Olosig adunării Comitatului: "1. Pentru organizare

⁹⁴⁴ *Ibidem*, dosar 220, f. 3,5,6, 14,27

⁹⁴⁵ *Idem*, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 19, dosar 1746 – 1848, f. 82, 83

⁹⁴⁶ *Ibidem*, f. 95

⁹⁴⁷ *Ibidem*, f. 93

⁹⁴⁸ *Idem*, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, Probleme comerciale, inv.59, dosar 2, f. 68

se alege în comun un conducător; 2. Existența unei caserii comune; 3. Drepturi egale pentru toți membrii, pentru ca să voteze și să vândă împreună în Piața Mare, în același loc. Iar dacă acest drept nu va fi luat în seamă de către unii membri ai breslei, atunci prevederile privilegiului în cauză să aibă puterea de a-i obliga la respectarea lui⁹⁴⁹. Actul din 1820, la care se face referire și prin care meșterii măcelari din Olosig devin membri ai breslei din Oradea Mare, cuprindea următoarele puncte: - plățile și taxele să fie plătite de către cei din Olosig în aceeași proporție precum cei din Oradea; având în vedere că primul și al doilea meșter al breslei erau aleși dintre cei din Oradea Mare, se prevedea ca alți doi meșteri, din Olosig, să fie la conducerea breslei. Acela dintre ei care va fi ales cu mai multe voturi, să fie ales președinte; intrarea unui nou membru în breaslă nu se putea face fără o aprobare prealabilă din partea conducerii acesteia; în privința locului de vânzare, se menționa că în Piața Mare din Oradea măcelarii din Olosig nu puteau cere o suplimentare a locurilor și că ei nu puteau vinde în același "șopron" cu cei din Oradea, lucru de altfel nedorit de către cei din Olosig. Meșterii din Olosig se obligau să respecte condițiile de mai sus, atât ei, "cei care sunt în viață", cât și urmașii lor. Actul era semnat în data de 31 ianuarie 1820⁹⁵⁰. În 23 februarie 1835 măcelarii din Olosig au mai solicitat aceste lucruri, însă în urma unor cercetări și a celor spuse de conducerea breslei din Oradea Mare, s-a constatat că nu li se puteau acorda drepturile cerute, deoarece erau "străini de oraș", așa încât nu putea fi luată în discuție acordarea dreptului de-a vinde zilnic în piețele orașului. Adunarea comitatului a dat dreptate breslașilor din Oradea, considerând cererea celor din Olosig "fără bază solidă" având în vedere că alte locuri de vânzare zilnică nu existau. De aceea măcelarii amintiți se vedeau obligați să folosească, în continuare, doar locurile repartizate pentru ei. Cei din Oradea Mare însă recunoșteau, în 1847, că au avut un contract cu cei din Olosig, prin care aceștia se obligau să participe la fiecare cheltuială a breslei, dar că nu au respectat întotdeauna înțelegerea⁹⁵¹.

Tăierea animalelor pentru vânzarea cărnii se făcea, de regulă, în măcelării sau chiar în abatoare construite special pentru această activitate, la mijlocul secolului al XIX-lea. Așa e cazul abatorului aflat în proprietatea măcelarului Dusek György, membru cu stare și de seamă al breslei. Însă construirea abatorului acestuia a atras după sine o plângere, la data de 15 iulie 1847, a celor ce locuiau în imediata apropiere a casei celui mai sus amintit. Acesta, așa cum reiese din plângere, cumpărase casa lui Vaida Sandor, situată în capătul Străzii Nemțești; câțiva dintre cei care locuiau în apropiere au înaintat o reclamație către autoritățile orașului, prin care se spunea că "pârâtu" a construit un abator în curtea casei sale, și că acesta nu corespunde din punct de vedere al igienei, iar "aerul miroase urât și apa devine tulbure și urât mirositoare". Argumentul

⁹⁴⁹ Idem, *Fond Primăria Orașului Oradea*, inv. 19, dosar 1746 - 1848, f. 79

⁹⁵⁰ *Ibidem*, f. 76

⁹⁵¹ *Ibidem*, f. 74

principal era faptul că niciunde în oraș nu se putea construi un abator, "pentru că e împotriva sănătății", așa încât locul ideal pentru o astfel de clădire era "departe de oraș, și unde se află apă". Prin urmare, făcând uz de aceste reguli, ei cereau ca abatorului în cauză să îi fie interzisă funcționarea sau să fie mutat departe de oraș, ori undeva pe malul Crișului Repede⁹⁵². În urma acestei plângeri, abia peste un an, adică în 1848 s-a constituit o comisie ce trebuia să verifice dacă prin construirea abatorului s-a pus în pericol sănătatea publică; comisia era formată din *birăul* Müller Ferencz, căpitanul jandarmeriei Novobaczky Ferencz, Siga Miklos și medicul Bakacs Sandor⁹⁵³. Pe cale de consecință, comisia urma să meargă la casa măcelarului Dusek György în data de 24 iulie 1848, la ora șaptesprezece⁹⁵⁴. Semnatarii plângerii au fost chemați la fața locului pentru a-și susține punctul de vedere. Cei nemulțumiți, adică semnatarii petiției mai sus amintite erau Bányai János, Kováts István, Tenkei János, Lovasi András, Mandi Pál, Olah István și soția lui Szírer Josef. Membrii comisiei au găsit abatorul sub cele mai bune condiții, așa încât petiționarii au fost întrebați încă odată care e motivul nemulțumirii lor. *Semnatarul* Lovasi András răspunde că "el nu știe nimic, și prin urmare nu a semnat o astfel de plângere, iar din partea sa abatorul poate funcționa liniștit". Dar atunci cine a semnat în locul și sub numele lui? Așa s-a aflat că o altă persoană, și anume Kováts István a semnat și pentru Lovasi András, deoarece "nu îl găsisse acasă" pe acesta din urmă. Ca o consecință a acestor neînțelegeri, s-a hotărât ca abatorul să funcționeze în continuare, sub rezerva ca proprietarul să mențină curățenia. Conform raportului încheiat de către jandarmerie, abatorul era amplasat într-un loc în care putea funcționa – era o clădire aerisită, iar sângele de la vitele sacrificate curgea printr-un jgheab, împreună cu alte resturi și măruntaie, de unde era transportat într-un alt loc, după care zona se mătura și se spăla cu apă. În acest mod, abatorul nu a pricinuit niciun fel de pericol caselor din jur și grădinilor. Singurul nemulțumit de acest raport a rămas numitul Bányai János, care avea casă alăturată cu cea a măcelarului Dusek György. El a declarat jandarmeriei că "suportă mirosul cel mai urât, el practicând meseria de cojocar, și chiar în atelierul în care lucrează e un miros insuportabil" iar *soluția* fiind, după el, să-și vândă casa lui Dusek György, pentru ca apoi să-și cumpere o alta spre interiorul orașului, unde să-și poată practica în bune condiții meseria⁹⁵⁵.

În 1869 - 1870 autoritățile orașului Beiuș au realizat o statistică privitoare la prețul vitelor bune de tăiat, duse spre vânzare în zilele de târg, estimând totodată cantitatea de carne obținută prin tăierea lor, dar și cea de seu, care, odată vândut, aducea o sporire venitului obținut de măcelar; acesta câștiga și din vânzarea pielii vitei sacrificate. Pentru luna aprilie a anului 1870, în documentul

⁹⁵² *Ibidem*, f. 62

⁹⁵³ *Ibidem*, f. 64

⁹⁵⁴ *Ibidem*, f. 64 verso

⁹⁵⁵ *Ibidem*, f.65 și 65 verso

la care facem referire s-a făcut precizarea că oile și berbecii se vindeau doar pentru prăsilă și nicidecum pentru tăiat, așa încât, din aprilie și până în iunie 1870, inclusiv, lipsesc însemnările despre aceste animale și estimările privind cantitatea de carne obținută din tăierea lor⁹⁵⁶(vezi anexe cap. III. 2.1., anexa nr. 5).

Târgul din 27 ianuarie 1869⁹⁵⁷ :

Bucată	Denumire	Preț		Carne obținută/ font	Seu obținut/ font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	55	-	240	15	12	-
1	vacă	43	-	220	18	10	-
2	oi	7	-	55	8	2	40
	Media	49	-	230	16 $\frac{1}{2}$	11	

Târgul din 30 aprilie 1869⁹⁵⁸:

Bucată	Denumire	Preț		Carne obținută/ font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	Cr.
1	bou	70		330	20	12	
1	vacă	50		250	20	8	
	Media	60		287 $\frac{1}{2}$	20	9	

Târgul din 26 iunie 1869⁹⁵⁹ :

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută/ font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	50	-	275	18	12	-
1	vacă	36	-	200	15	8	-
	Media	43		237 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	10	
1	oaie	4	50	35	6	1	60

⁹⁵⁶ Idem, *Fond Primăria Orașului Beiuș, Probleme comerciale, inv.59, dosar 2, f. 55*

⁹⁵⁷ *Ibidem, f. 30*

⁹⁵⁸ *Ibidem,*

⁹⁵⁹ *Ibidem,*

Târgul din 27 iulie 1869⁹⁶⁰:

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută/ font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	80		320	30	9	
1	vacă	40		200	25	5	50
	Media	60		260	27 $\frac{1}{2}$	7	20
1	oaie	6		35	6	1	40
1	berbec	7		46	4	1	80
	Media	6	50	40 $\frac{1}{2}$	5	1	60

Târgul din 28 august 1869⁹⁶¹:

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută/ font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	80	-	310	28	9	-
1	vacă	40	-	210	25	5	-
	Media	60	-	260	26 $\frac{1}{2}$	7	
1	oaie	5	-	30	6	1	60
1	berbec	6	-	35	4	2	-
	Media	5	50	32 $\frac{1}{2}$	5	1	80

Târgul din 26 septembrie 1869⁹⁶²:

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută / font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	80	-	341	20	12	-
1	vaca	50	-	204	15	8	-
	Media	65		272 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	10	
2	oi	9	50	50	8	3	80

⁹⁶⁰ Ibidem⁹⁶¹ Ibidem⁹⁶² Ibidem

Târgul din 30 octombrie 1869⁹⁶³:

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută / font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	60		300	26	14	
1	vacă	40		180	20	8	
	Media	50		240	23	11	
1	oaie	4		26	5	1	60
1	berbec	5		30	4	2	
	Media	4	50	28	4 $\frac{1}{2}$	1	80

Târgul din 27 noiembrie 1869⁹⁶⁴:

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută / font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	55		250	23	12	
1	vacă	32		160	11	8	
	Media	43	50	205	17	10	
1	oaie	3	50	22	5	1	60
1	berbec	4	60	32	4	2	
	Media	4	5	27	4 $\frac{1}{2}$	1	80

Târgul din 26 decembrie 1869⁹⁶⁵:

Bucata	Denumire	Preț		Carne obținută / font	Seu obținut / font	Prețul pieilor	
		Fl.	cr.			Fl.	cr.
1	bou	83		372	30	15	
1	vacă	34		145	14	7	
	Media	58	50	258 $\frac{1}{2}$	22	11	
2	oi	7	50	48	10	3	

Împortanța cărnii de vită e dovedită și de o decizie a comitatului, din 6 mai 1846. Prin aceasta se stabilea că, dacă pe piață nu ar fi fost suficientă carne corespunzătoare din punct de vedere calitativ, atunci ar urma să se aplice articolul 6 (din anul 1836), care îi obliga pe măcelari să-și aprovizioneze

⁹⁶³ *Ibidem*⁹⁶⁴ *Ibidem*⁹⁶⁵ *Ibidem*

măcelăriile, iar dacă ei ar proceda în mod contrar, atunci să fie aplicată legea de către judele comitatului, acesta urmând să reglementeze vânzarea liberă pentru acest produs⁹⁶⁶. Dacă din varii motive nu se putea face aprovizionarea optimă cu carne de vită, urma ca necesarul populației să fie suplinit cu un alt tip de carne⁹⁶⁷. De pildă, în anul 1846 insuficiența cărnii de vită în măcelării se datora prețurilor mari la care animalele se vindeau. Majoritatea contractelor de arendare aveau ca principală prevedere ca măcelarii să aibă suficientă carne pentru deservirea populației, însă, în condițiile scumpirii animalelor, măcelăriile se confruntau cu grave probleme de aprovizionare. Măcelarii cumpărau animale „la a doua sau a treia mână”, ceea ce ducea incontestabil la un preț ridicat al cărnii pentru populație. În aceste condiții, Dusek György, în calitate de măcelar arendaș, cerea adunării orașului să fie amânat cu plata arenzii pe o perioadă de timp, urmând ca pe viitor, în condiții mai bune, să plătească sumele restante către proprietarul măcelăriei. El cerea totodată și liberalizarea prețului pentru carne, ca o soluție economică salvatoare pentru măcelarii aflați în dificultate ⁹⁶⁸.

În 9 ianuarie 1872, în piețele din Oradea un font de carne de vită se vindea cu 25 de cr.⁹⁶⁹ iar în 27 ianuarie, același, an cu 24 de cr.⁹⁷⁰; în 6 februarie o majă de slănină se vindea cu 35 fl. rh. și un font de carne de vită cu 24 cr.⁹⁷¹, același preț menținându-se pe tot parcursul anului. Prețul cărnii de vită a început să crească constant încă din 1868 când un font de carne se vindea, în piața din Beiuș, cu 13 cr. în luna ianuarie, cu 14 cr. în februarie și martie, ajungând, spre a doua jumătate a anului, la 18 cr. pentru un font. În următorii ani prețul s-a stabilizat la această sumă, cu mici fluctuații crescătoare⁹⁷²(vezi anexe cap. III. 2.1., anexa nr.6).

În cadrul breslei din Oradea activau măcelari care aveau dreptul de tăiere doar pentru vite mature, ori alții doar pentru viței. Celor supuși acestor reguli nu le erau permise niciun fel de abateri, spre a nu se crea conflicte în cadrul breslei sau între breaslă și autoritățile orașului, deoarece acest lucru putea duce la confiscarea cărnii a cărei proveniență nu era cunoscută. Un astfel de caz a fost cel prin care, în 25 octombrie 1849 de la măcelarul Baratki Pál, „nebreslaş”, s-au confiscat 13 fonți de carne de vițel, pe motiv că era de fapt de vită. Prin ordinul 701, din anul amintit, emis de către comitat, breasla putea vinde carne de vită. În categoria numită carne de mânzat intra, conform acestui ordin, doar carnea de vițel de lapte și care avea piele de culoare roșcată. Vițelul de lapte roșcat trebuia dus la piață, și acolo să-i fie „scoasă” pielea. Dar Baratki Pál

⁹⁶⁶ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 19, dosar 1746 – 1848, f.50

⁹⁶⁷ *Ibidem*, f.51

⁹⁶⁸ *Ibidem*, f. 46

⁹⁶⁹ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice IV, inv. 246., dosar 3612, f. 284

⁹⁷⁰ *Ibidem*, f. 297

⁹⁷¹ *Ibidem*, f. 298

⁹⁷² Idem, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, Probleme comerciale, inv.59, dosar 2, f.11, 21, 68

și alți câțiva măcelari nu au procedat întocmai, așa încât au devenit suspecti de tăierea unei vite mai bătrâne, a cărei carne ar fi vândut-o la prețul celei de vițel. Prin examinarea cărnii confiscate de către un măcelar străin, s-a dovedit că provenea de la o vită de patru ani, de culoare roșcată. Învinuiții susțineau că tăiaseră un vițel de un an, și au adus ca dovadă un certificat ce avea pe el înscrisă vârsta de un an, însă de la momentul emiterii actului trecuse deja o jumătate de an. Prin urmare, chiar dacă, ar fi fost carne de vițel, acesta nu mai era de un an, ci de un an și jumătate; anchetatorii au dovedit, printr-un alt certificat găsit în măcelărie, că era vorba de o vită de patru ani, iar pielea roșcată adusă de învinuiți ca dovadă a „nevinovăției lor” era de fapt a unui bou, și nu a unui vițel. De aceea, confiscarea cărnii s-a făcut în mod legal⁹⁷³. În aceste circumstanțe, breasla măcelarilor făcea referire la un decret regal prin care doar membrii săi aveau dreptul de a tăia viței de lapte, ori de un an și câteva luni; prin urmare breasla dorea ca acest lucru să se respecte, deoarece în Oradea existau măcelari care nu făceau parte din breaslă, dar vindeau carne de vițel de lapte, iar prin nepedepsirea lor aceștia făceau concurență necinstită membrilor breslei⁹⁷⁴. La mijlocul secolului al XIX-lea varietățile de carne vândute în târgurile săptămânale din Oradea erau: carnea de vită pentru friptură, care se vindea pe kg. cu un preț maxim de 1 coroană și 82 de fileri și cu un preț minim de 1 coroană și 80 de fileri; carnea de vită pentru supă, (cea de vițel fiind cea mai scumpă dintre varietățile de carne de vită) cu un preț maxim de 2 coroane și 80 de fileri pe kg. și cu un preț minim de 1 coroană și 80 de fileri; se mai vindea, în mod obișnuit, carne de porc proaspătă sau afumată, grăsime, untură, cârnaț și caltaboși; sursele de carne erau completate de păsări de curte – pui, cocoși, rațe, găște, curcani⁹⁷⁵.

Circulația animalelor de tăiat sau de prăsilă cunoștea o mare amploare în timpul târgurilor de țară, precum a fost cel din Beiuș. Dintr-o consemnare făcută de autoritățile târgului, în 6 și 7 mai 1898, se poate observa numărul de animale intrate spre vânzare, dar și al celor vândute, după cum urmează:

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. animale intrate : | a. cornute – 3387 bucăți |
| | b. cai – 635 bucăți |
| | c. oi – 2141 bucăți |
| | d. porci – 486 bucăți |
| | total – 6609 bucăți |
| 2. din care animale vândute: | a. cornute – 846 bucăți |
| | b. cai – 34 bucăți |
| | c. oi – 489 bucăți |
| | d. porci – 292 bucăți |
| | total – 1661 bucăți ⁹⁷⁶ . |

⁹⁷³ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 19, dosar 1746 – 1848, f.58

⁹⁷⁴ *Ibidem* f.59

⁹⁷⁵ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III...*, p. 118

⁹⁷⁶ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, Probleme comerciale, inv.59, dosar 2, f. 275

În târgul de țară ținut la Beiuș, în 4 și 5 august 1904, au intrat spre vânzare 5.860 de cornute, 720 de cai, 430 de oi, 526 porci, din care s-au vândut un număr de 570 de cornute, 152 de cai, 250 de oi și 160 de porci⁹⁷⁷. În noiembrie, același an, la târgul de țară din 10 – 11 noiembrie au fost aduse spre vânzare 2.311 cornute, din care s-au vândut 815; 220 de cai, din care s-au vândut 63; 1.100 oi, din care s-au vândut 308 bucăți; 4.235 de porci din care s-au vândut 1.436⁹⁷⁸. În 1905, la târgul din Beiuș ținut în 16 și 17 februarie, au fost aduse 3.517 de vite cornute, din care s-au vândut 486, 180 de cai, din care s-au vândut 45, 640 de oi, din care s-au vândut 182 și 720 de porci, din care s-au vândut 275⁹⁷⁹. În 1906, în târgul ținut în zilele de 2 și 3 august, s-au vândut mult mai multe animale decât în târgurile precedente. La târg au fost aduse 1580 de cornute, din care s-au vândut 1.149; 576 de cai, din care s-au vândut 354 de bucăți, din 1.022 de oi din care au fost vândute 820, 1.121 porci din care s-au vândut 1.010⁹⁸⁰. În 1 septembrie 1914, în piața din Beiuș carnea de vită se vindea cu 1 coroană și 32 de fileri pentru un kilogram, iar cea de oaie cu 1 coroană și 08 fileri pentru un kilogram ⁹⁸¹. În condițiile în care autoritățile orașului stabileau prețurile maxime la produsele de primă necesitate, în 5 mai 1923, pentru carne și produsele din carne erau stabilite următoarele prețuri: pentru 1 kg. de carne de vită – 22 de lei, pentru 1 kg. de carne de vițel – 24 de lei, pentru 1 kg. de carne de porc – 34 de lei, pentru 1 kg. de carne de miel – 20 de lei, pentru 1 kg. de cânat proaspăt – 38 de lei, pentru 1 kg. de cânat afumat – 58 de lei, pentru 1 kg. „unsoarea” de porc – 70 de lei, pentru 1 kg. de slănină – 65 de lei, 1 kg. de untură – 65 de lei⁹⁸². În aprilie 1924 prețurile maxime pentru carne și produsele din carne se prezintă astfel: pentru 1 kg de carne de vită – 22 lei; pentru 1 kg. de carne de vițel – 24 de lei; pentru 1 kg. de carne de porc – 36 de lei; pentru 1 kg. carne de oaie sau de miel – 22 de lei; pentru 1 kg. cânat proaspăt – 40 lei; pentru 1 kg. cânat afumat – 60 de lei; pentru „unsoare” de porc – 70 pe un kg.; pentru 1 kg. de slănină proaspătă – 30 de lei; pentru 1 kg de slănină sărată – 70 de lei; pentru 1 kg. de untură – 65 de lei; friptura de vită în greutate de 150 de gr., se vindea cu 16 lei iar cea de porc cu 27 lei⁹⁸³.

Varietatea mare a produselor din carne și preparate din carne prezente în mod obișnuit în alimentație a fost redat de un tabel care cuprindea alimentele necesare pentru îngrijirea unui număr de 553 de bolnavi ai Spitalului Județean

⁹⁷⁷ *Ibidem*, f. 312

⁹⁷⁸ *Ibidem*, f. 314

⁹⁷⁹ *Ibidem*, f. 318

⁹⁸⁰ *Ibidem*, f. 338

⁹⁸¹ *Ibidem*, f. 417

⁹⁸² *Idem*, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 40, f. 101

⁹⁸³ *Ibidem*, f. 99

din Oradea, pe luna decembrie 1931⁹⁸⁴:

Nr. crt.	Denumirea produsului	Cantitatea necesară
1	Carne de vită	936 kg.
2	Carne de vițel	267 kg.
3	Carne de porc	294 kg.
4	Carne de purcel	50 kg.
5	Caltaboși	132 kg.
6	Cârnați	74 kg.
7	Jumări	72 kg.
8	Șuncă	42 kg.
9	Slănină 1	67 kg.
10	Slănină 2	388 kg.
11	Piftie	28 kg.
12	Cap de porc	22 kg.

Controlul alimentelor produse într-o manieră industrială sau apropiat de cea industrială era supus parametri de calitate, strânși într-un regulament numit „Noul regulament pentru Controlul Alimentelor și Fraudelor din 1922”; printre care definea, de pildă, produsul denumit *untură de porc* ca fiind „rezultat prin topirea părților grase ale porcului, fără nici un adaus de alte substanțe străine”; prin untura de vacă se înțelegea „materia grasă obținută prin topirea seului de la bovidee, la o temperatură inferioară de 80°”⁹⁸⁵. Dacă regulamentele de control par a fi emise mai cu seamă pentru ceea ce se întâmpla, din punct de vedere alimentar, în localitățile urbane și semiurbane, s-a încercat de către autorități o reglementare în același sens și pentru localitățile rurale. Greutățile întâmpinate constau în lipsa măsurilor de prevenire a consumului de carne nesănătoasă, datorită faptului că animalele erau tăiate în gospodării, fără a se putea realiza un control propriu-zis al cărnii. De aceea, la nivelul Prefecturii Județului Bihor s-a hotărât ca abatoarele să organizeze cursuri prin care unele persoane din zonele rurale să poată învăța cum să examineze carnea de consum, desfășurându-și apoi activitatea pe lângă veterinarilor din comune. În cazul în care nu existau veterinari, controlul cărnii putea fi făcut și de către medicii umani, contra unei sume de 20 de lei, pentru cei care solicitau acest serviciu⁹⁸⁶.

Achizițiile de carne necesară Spitalului Județean din Oradea se făceau după rigoarea unor parametri de calitate, proprii spitalului, trecuți în „caietul de sarcini al licitațiilor” organizate pentru contractarea serviciului de aprovizionare cu carnea necesară. Cerințele spitalului pentru „carnea de bou și vacă” erau:

⁹⁸⁴ *Ibidem*, f. 191

⁹⁸⁵ *Idem*, Fond *Primaria Orașului Oradea*, inv.1466, dosar 20/1922, f.220

⁹⁸⁶ *Idem*, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 1466, dosar 30, f. 4,6

„carnea de bou și de vacă calitatea I-a trebuia să se prezinte astfel: să aibă miros plăcut, culoarea roșie, țesutul muscular trebuie să fie ferm și elastic, cu tăietură netedă, fibrele musculoase, fine, suc abundent, *ros sanquin*, să prezinte grăsime multă în jurul rinichilor, cea de pe mușchi să fie bine repartizată. Marmorăriunile de grăsime care pătrund în țesuturi să fie albe, măduva oaselor lungi să fie consistentă, alb – roză sau gălbuie. Carnea de bou și de vacă calitatea a II –a trebuie să se prezinte la fel ca și cea de calitatea I-a, cu diferența că la ea grăsimea de pe mușchi și din jurul rinichilor este mai puțin abundentă. Nu se admit oase, mai multe decât proporția în care există în carne în mod normal; nu se admit picioarele mai jos de genunchi, capul și măruntaiele sau intestinele, plămâni etc.. Nu se admite carnea alterată, carnea animalelor prea slabe, prea bătrâne sau prea tinere, și nici de la animalele epuizate de muncă, din cauza transportului pe jos etc., după cum nu se admite carnea animalelor bolnave, carnea care conține cisticerci.

Carnea în genere nu se va recepționa decât după cel puțin șase ore de la tăiere și se va preda în sferturi întregi. Carnea proaspătă este admisă a se conserva numai prin răcire.

Carnea de porc trebuie să fie fermă (să aibă consistență), de culoare roz sau roz deschis, fibrele musculare să fie fine, cu tăietura onctuoasă, să aibă marmorăriuni de grăsime albe. Nu se admite carne alterată, carne de animale bolnave nici carne cu trichine sau cisticerci. Probele luate se vor trimite pentru analiză la laboratorul autorității controlante.

În caz că autoritatea contractantă nu are laborator propriu, analizele se vor face la oricare din laboratoarele autorizate de Ministerul de Finanțe – Oficiul Central de Licitații. Contra – analizele de care eventual va fi nevoie, în caz de contestații, se vor face în laboratorul în care s-a făcut prima analiză, în alt laborator al administrației publice contractante, sau în unul dintre laboratoarele autorizate de Ministerul de Finanțe – Oficiul Central de Licitații⁹⁸⁷.

În mod tradițional, vitele mari nu se sacrificau pentru carne în mod expres, în gospodăria țărănească, așa cum bine se relatează în câteva rânduri monografice, scrise în 1941, despre locuitorii satului Coșdeni, județul Bihor – „carnea de vită mare e ceva necurat pentru oamenii din Cojdeni”, așa încât „de la vaci se folosesc vițeei și laptele”⁹⁸⁸. Tăierile de animale aveau loc cu prilejul marilor sărbători religioase – tăierea porcului de Crăciun și a mielului de Paști; dintre aceste două momente de peste an, cel cu însemnătate mai mare e tăiatul porcului. Acesta avea rolul de asigurare a proviziilor de carne în anotimpul rece și pe o perioadă lungă de peste an. În gospodăria țărănească tăierea porcului era o activitate care se întindea pe cel puțin două zile, având în vedere că se preparau produse variate, pentru consum momentan sau pentru perioada imediat următoare, dar și pentru consumul de peste an. În preajma Crăciunului,

⁹⁸⁷ *Ibidem*, dosar 40, f. 292

⁹⁸⁸ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 129/1941, Monografii, f. 35

în postul care precede marea sărbătoare, se pregătea tăierea porcului crescut un an întreg, a cărui greutate oscila după posibilitățile gospodarului, raportându-se de regulă, la greutatea de 100 kg.⁹⁸⁹ Tăierea porcului se începea în zorii zilei prestabilite, prin înjunghierea animalului de către o persoană care avea statutul de „henteș” (măcelar) în comunitate. Din carne și mărunție se pregăteau „caltaboșii”, toba ce în mod popular se numește „brișoaită” sau „brișoaică”⁹⁹⁰ și cârnații. „Cartaboșii” sunt preparați cu diverse umpluturi din măruntaie, la care se adaugau condimente precum sare, piper, cimbru, ceapă dar și „pisat” din porumb, pentru o consistență mai mare și pentru „a lega” celelalte ingrediente între ele; puteau fi caltaboși fără sânge, dar cu ingredientele mai sus amintite, sau puteau fi „cu sânge”, și atunci purta numele de „sângerete” – în acest ultim caz la ingredientele amintite adăugându-se o anumită cantitate de sânge colectat în momentul înjunghierii porcului, fiert sau nefiert, după caz, și astfel adăugat compoziției din măruntaie. Ambele variante de „cartaboș” erau fierte domol în apă, puse apoi la rece, și uneori la fum câteva zile, pentru a-și prelungi limita de perisabilitate⁹⁹¹. Un alt preparat, înrudit cu cel de mai sus, numit „maioș” și specific mai cu seamă comunităților etnice maghiare, era preparat doar din ficat, căruia i se adăugau puțină slănină și condimente – sare, piper, măghiran; acest preparat se fierbea și apoi afuma, fiind bun de consum în perioada imediat următoare tăierii porcului⁹⁹².

Cârnații se făceau din carne de cea mai bună calitate, numită „pecie”(sau carne macră), tăiată mărunț cu cuțitul sau satârul, asta în lipsa „mașinilor” manuale de tocat carne, apărute mai târziu⁹⁹³. Se condimentau cu usturoi, sare, piper, și „piparcă” (boia de ardei dulce), după care erau puși la uscat și la „scurs” și la zvântat o zi sau două, urmând a fi afumați câteva zile (de obicei se afumau o dată la două zile). Carnea rămasă era tranșată în bucăți și pusă în saramură pentru mai mult timp, uneori chiar pentru câteva luni, putând fi conservată în acest fel și consumată, de obicei în timpul lucrului de primăvară. Pentru a putea fi consumată, carnea era *desărată*, fiind ținută mai multe ore în apă proaspătă, iar apoi folosită la prepararea diferitelor feluri de mâncare. Slănina sau „clisa”, carnea și șunca pentru afumat erau ținute în saramură șase săptămâni, urmând a fi puse la fum în podul casei, pentru a fi consumate peste an. De regulă porcul de Crăciun era baza alimentației cu carne de peste an a țăranului, completată de cea a păsărilor crescute în gospodărie, aceste feluri de carne fiind „cele mai obișnuite în consumul populației”⁹⁹⁴. De Paști, sacrificarea mielului, sau a iedului în unele cazuri, asigura hrana doar pentru

⁹⁸⁹ Informații Pup Maria...

⁹⁹⁰ Informații Știube Floare...

⁹⁹¹ Idem; Atlasul Etnografic, *Tehnica...*, p. 237

⁹⁹² Informație Horvath Zoltan, născut în 1957, sat Finiș, județul Bihor, nr.78

⁹⁹³ Informații Știube Floare...

⁹⁹⁴ ANSJBh, Fond *Primăria orașului Oradea*, inv. 129/1941, Monografii, f. 35

câteva zile, putând chiar lipsi, în caz de sărăcie, ea fiind înlocuită cu cea de porc sau de pasăre⁹⁹⁵. Vitele constituiau pentru țăran „starea sa de bunăstare⁹⁹⁶ și prin urmare în gospodăria sa nu se sacrificau vite pentru consum, cu excepția cazurilor de mare penurie alimentară sau de accidente în urma cărora animalele se aflau în imposibilitatea însănătoșirii. Din punct de vedere al alimentației cu carne, iată cum e descris traiul sătenilor din Budureasa, la 1941: „... Fiecare năzuiește ca pe Crăciun să aibă un purcel mai mic sau mai mare...; pentru jug au boii și caii mici moțești iar pentru hrană și îmbrăcăminte au vaci, capre, turme de oi”, „... carne consumă puțină, iarna de porc, vara de păsări iar toamna de oaie, totul în cantitate redusă...”⁹⁹⁷.

Surse de carne aleatorii și sezoniere erau cele provenite din vânat și pescuit, ocupații secundare, dar totodată și monopoluri nobiliare. În 1504 a apărut pentru prima dată un text de lege care se referea la preocuparea unor „coloni” pentru vânatoarea de animale și păsări sălbatice, iar în secolul al XVII-lea unele sate aveau, în rândul obligațiilor, și dări din vânat, ceea ce implica pentru locuitorii lor dreptul de a vâna⁹⁹⁸. Interzicerea vânatului pentru țăranime a fost stabilită la 20 ianuarie 1700, printr-o hotărâre a guvernului, care își motiva decizia prin faptul că alminteri s-ar fi distrus aproape întreg fondul de vânatoare existent⁹⁹⁹. Așa încât, în conscrierea din 1733 existau sate din Depresiunea Beiuș care aveau inclusă între taxele obișnuite și taxa de răscumpărare a pieilor de vulpe și jder, în contravaloarea cărora posesiunea Negru plătea 3 fl.¹⁰⁰⁰, posesiunile Drăgănești, Pântășești, Țigănești plăteau câte 8 fl. fiecare¹⁰⁰¹; mai plăteau aceeași taxă și posesiunile Belejeni¹⁰⁰², Sebiș¹⁰⁰³, Lelești¹⁰⁰⁴; apoi posesiunile Buntești¹⁰⁰⁵, Săud¹⁰⁰⁶, Ferice¹⁰⁰⁷, Poienii de Jos¹⁰⁰⁸, Poienii de Sus¹⁰⁰⁹, Cociuba și

⁹⁹⁵ Informații Pup Maria....; Atlasul Etnografic, *Tehnica...*, p. 225, 239,

⁹⁹⁶ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p. 92

⁹⁹⁷ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 90, dosar 46 / 1941, f. 27

⁹⁹⁸ Adrian Apan, *op. cit.*, p. 116

⁹⁹⁹ *Ibidem*, p. 117

¹⁰⁰⁰ ANSJBh, Fond Domeniul Episcopesc Român - Unit, dosar I, f. 266

¹⁰⁰¹ *Ibidem*, f. 268

¹⁰⁰² *Ibidem*, f.271

¹⁰⁰³ *Ibidem*, f. 272

¹⁰⁰⁴ *Ibidem*, f. 274

¹⁰⁰⁵ *Ibidem*, f. 276

¹⁰⁰⁶ *Ibidem*, f. 278

¹⁰⁰⁷ *Ibidem*, f. 280

¹⁰⁰⁸ *Ibidem*, f. 282

¹⁰⁰⁹ *Ibidem*, f.284

Bulgir¹⁰¹⁰, Gurani¹⁰¹¹, Pietroasa¹⁰¹², Vașcău¹⁰¹³, Chișcău, plăteau fiecare câte 4 fl.¹⁰¹⁴; posesiunile Măgura¹⁰¹⁵ și Valea Neagră de Jos – câte 3 fl. fiecare¹⁰¹⁶; posesiunile Valea Neagră de Sus¹⁰¹⁷, Broaște¹⁰¹⁸, Bârzești¹⁰¹⁹, Șuștiu¹⁰²⁰, posesiunea Hotar¹⁰²¹, Sârbești – Folturești¹⁰²²; Vărzarii de Jos, Vărzarii de Sus și Câmp¹⁰²³, Leheceni¹⁰²⁴, Săliște¹⁰²⁵, Călugări, posesiunea Sohodol¹⁰²⁶, Colești, plăteau fiecare câte 2 fl.¹⁰²⁷; alte posesiuni înregistrate ca fiind plătitoare a obligației de răscumpărare a pieilor de vulpi și jderi erau: Briheni¹⁰²⁸, Sohodol cu Lazăr¹⁰²⁹, Meziad, Căbești¹⁰³⁰, Josani Gurbești și Goila, Remetea, Delani¹⁰³¹, Șoimuș-Petreasa¹⁰³², Sânmartin, Drăgoteni, Săucani, Feneriș¹⁰³³, Pocola, Pietrani cu Vălani¹⁰³⁴, Ioaniș, Șuncuiș, Uileac, Borzig¹⁰³⁵, Prespola¹⁰³⁶, Finiș, Tărcaia¹⁰³⁷, Totoreni¹⁰³⁸, Tărcăița¹⁰³⁹,

¹⁰¹⁰ *Ibidem*, f.287

¹⁰¹¹ *Ibidem*, f. 288

¹⁰¹² *Ibidem*, f.295

¹⁰¹³ *Ibidem*, f. 309

¹⁰¹⁴ *Ibidem*, f. 292

¹⁰¹⁵ *Ibidem*, f. 295

¹⁰¹⁶ *Ibidem*, f. 297

¹⁰¹⁷ *Ibidem*, f. 300

¹⁰¹⁸ *Ibidem*, f.302

¹⁰¹⁹ *Ibidem*, f. 308

¹⁰²⁰ *Ibidem*, f. 317

¹⁰²¹ *Ibidem*, f. 322

¹⁰²² *Ibidem*, f. 324

¹⁰²³ *Ibidem*, f.326, 328, 329

¹⁰²⁴ *Ibidem*, f.332

¹⁰²⁵ *Ibidem*, f.334

¹⁰²⁶ *Ibidem*, f. 340, 342

¹⁰²⁷ *Ibidem*, f. 344

¹⁰²⁸ *Ibidem*, f. 345

¹⁰²⁹ *Ibidem*, f. 350

¹⁰³⁰ *Ibidem*, f. 352, 353

¹⁰³¹ *Ibidem*, f. 356, 357, 359

¹⁰³² *Ibidem*, f. 365

¹⁰³³ *Ibidem*, f.364, 365, 368, 369

¹⁰³⁴ *Ibidem*, f. 371, 373

¹⁰³⁵ *Ibidem*, f. 375, 377, 379

¹⁰³⁶ *Ibidem*, f. 382

¹⁰³⁷ *Ibidem*, f.422, 423

¹⁰³⁸ *Ibidem*, f. 426

¹⁰³⁹ *Ibidem*, f. 430

Cusuiuş¹⁰⁴⁰, Petrileni și Zăvoiieni¹⁰⁴¹, Hășmaş¹⁰⁴².

În 1772, în cadrul robotei era inclusă și obligația iobagului de a participa la vânătorile organizate de stăpân¹⁰⁴³; la începutul secolului al XIX-lea s-a realizat de către Episcopia Romano – Catolică o conscriere privitoare la localitățile unde vânatul era liber sau interzis pe domeniile din comitatul Bihor. Astfel, la 1804, pe domeniul Beliu se înregistra următoarea situație:¹⁰⁴⁴

Nr. crt.	Localități cu vânat interzis	Nr. crt.	Localități cu vânat liber
1	Hășmaş	1	Mocirla
2	Groşeni	2	Chişlaca
3	Urviş	3	Ucuriș
4	Cumănești	4	Călacea
5	Agriș	5	Olcea
6	Botfei	6	Boghis
7	Stoienești	7	Pocluşa
8	Coroi	8	Ciunțești
9	Craiva	9	Rogoz
10	Sziakoss ?	10	Archiș
11	Benești	11	Cărand
12	Beliu	12	?
13	Tăgădău	13	?
14	Sic	14	Prediul Szuszag
		15	Prediul .?
		16	Prediul ...?
		17	Prediul Hodişel
		18	Prediul Toplița Cărand
		19	Prediul ...?
		20	Şiad

¹⁰⁴⁰ *Ibidem*, f. 438

¹⁰⁴¹ *Ibidem*, f.444

¹⁰⁴² *Ibidem*, f. 465

¹⁰⁴³ Adrian Apan, *op. cit.*, p. 117

¹⁰⁴⁴ ANSJBh, Fond Episcopia Romano- Catolică, inv. 246, Acte economice III, dosar 3060, f. 12

Conscrierea localităților de pe domeniul Oradea unde vânatul era interzis sau liber în 1804, se prezintă astfel:¹⁰⁴⁵.

Nr. crt.	Localități cu vânat interzis	Nr. crt.	Localități cu vânat liber
1	Episcopia Bihor	1	Báránd
2	Cetariu	2	Belfir
3	Giriș	3	Buduslău
4	Cordău	4	Dicănești
5	Oșand	5	Grulung
6	Sânmiclăuș	6	Cociuba
7	Mierlău	7	Calea Mare
8	Nojorid	8	M. Lariv ?
9	Apateul Românesc	9	Dumbrava (Mociar)
10	Săldăbagiu	10	Nagy Rabe
11	Sântimbreu	11	Valea Mare
12	Șumugiu	12	Kis Rabe
13	Tinca	13	Udvani
14	Tăutelec	14	Uvéd
15	Prediul Kis Somogy	15	Sz. Szeliszye ?
16	Prediul Matsa	16	Regeny
17	Prediul Alofi	17	Căpâlna
18	Prediul Bikats	18	Fonău
19	Prediul Karand	19	Râpa
		20	V. Oloszi
		21	Mirlo
		22	Pocsaj
		23	Biharia
		24	Keresztes
		25	Ianoșda
		26	Hoszu Aszo
		27	Haieu
		28	Okölös V. Velencze
		29	Incești
		30	Tinca

¹⁰⁴⁵ Idem, Fond Episcopia Romană- Catolică, inv. 246, Acte economice III, dosar 3060, f. 16

Conscrierea localităților de pe domeniul Vașcău unde vânatul era interzis sau liber în 1804.¹⁰⁴⁶

Nr. crt.	Localități cu vânat interzis	Nr. crt.	Localități cu vânat liber
1	Vaşcău	1	Rieni
2	Băița	2	Petrleni
3	Săliște	3	Szsej
4	Criștior	4	Seghiște
5	Călugări	5	Kozzest
6	Câmp	6	Câmpanii de Jos
7	Sohodol	7	Câmpanii de Sus
8	Colești	8	Sighiștel
9	Poiana	9	Vărzarii de Sus
10	Briheni	10	Vărzarii de Jos
11	Șuștiu	11	Cărpinet
12	Lunca	12	Bărăști
13	Hotar	13	Leheceni
14	Ghighișeni	14	Sârbești
15	Fânațe		

Dreptul de vânătoare și pescuit era arendat de stăpânul de pământ către anumite persoane așa cum apărea în situația din 1819 pe domeniul Oradea. În Episcopia Bihor, 6 țărani aveau dreptul de vânătoare și pescuit, același drept era arendat către 6 persoane în Cetariu, cu 10 fl., în Cordău către 4 persoane, cu 12 fl., în Oșand către 4 persoane, cu 13 fl., în Mierlău către 3 persoane, cu 10 fl., în Sânmiclăuș către 5 persoane, cu 13 fl., în Apatelul Românesc către 4 persoane, cu 16 fl., în Săldăbagiu către 5 persoane, cu 17 fl., în Sântimbreu către 4 persoane cu 18 fl., în Șumugiu către 4 persoane cu 19 fl., în Tinca către 4 persoane, cu 20 fl., în Tăutelec către 3 persoane cu 21 de fl., în prediul Kis Somogy către 2 persoane, în prediul Matsa către 3 persoane¹⁰⁴⁷. Pe domeniul Beliu, din Hășmaș arendau dreptul de vânătoare și pescuit 2 persoane pentru 9 fl., din Groși, 3 persoane plăteau 10 fl., din Urviș de Beliu 2 persoane plăteau 12 fl., din Cumănești – 2 persoane plăteau 12 fl., din Agriș, 2 persoane plăteau 14 fl., din Botfei 2 persoane, din Nagy și Kis Maria 3 persoane. La acestea se adăugau alte 10 persoane, din cele 6 predii de pe lângă localitățile amintite; din localitățile Craiva și Coroi câte trei persoane¹⁰⁴⁸. Pe domeniul Vașcău, din localitatea Băița 3 persoane arendau același monopol; din Vașcău 3 persoane, din Poiana 4 persoane, din Săliște 2 persoane, din Criștior 3 persoane, din Călugări 3 persoane, din Câmp 3 persoane,

¹⁰⁴⁶ *Ibidem*, f. 18

¹⁰⁴⁷ *Ibidem*

¹⁰⁴⁸ *Ibidem*

din Sohodol 3 persoane, din Colești 3 persoane, din Briheni 3 persoane, din Lunca 3 persoane, din Hotar 3 persoane, din Ghighișeni 3 persoane, din Fânațe 3 persoane¹⁰⁴⁹. Fondurile de vânătoare populate în mod natural erau completate de rezervațiile de animale sălbatice, porci mistreți și fazani mai cu seamă, crescute pentru agrementul și folosința stăpânului de pământ. Astfel, la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul celui de-al XX-lea, pe teritoriul satului Seleuș funcționa o rezervație de fazani, aflată în proprietatea Episcopiei Romano – Catolice, care în 1890, „pentru folosul intern al acestei instituții” a fost populată cu un număr de 16 fazani¹⁰⁵⁰. Pe domeniul Beliu, pe lângă numărul mare de porci domestici, se afla și o rezervație de porci mistreți, din efectivul căreia se sacrificau animale, în funcție de trebuințele stăpânului de pământ, atât pentru consum cât și pentru vânzare. Evidența efectivului de porci mistreți era făcută după vârsta lor, așa încât în 1889 în rezervație se creșteau în total 124 de porci, după cum urmează: porci bătrâni de 5 ani, 2 vieri și 24 de femele; 4 vieri și 23 de femele de doi ani; 27 de vieri și 28 de femele în vârstă de 1 an, și 16 porci castrați în vârstă de 2 ani. În ianuarie 1890, dintre aceștia au fost sacrificați 6 vieri de un an și 3 femele, în februarie au fost sacrificați 1 vier și 2 femele, iar în martie un vier. După aceste trei luni în registrele rezervației erau consemnați un număr de 111 porci mistreți, al căror număr va spori, în aceeași perioadă, cu încă 70 de capete. Așa încât în aprilie, dintr-un total de 181 de porci, s-au sacrificat: o femelă de cinci ani, 4 femele de doi ani, un vier de un an și un porc castrat; în luna mai erau sacrificați o femelă de cinci ani, o femelă de doi ani, un vier de doi ani și alți doi porci, castrați; în iunie se sacrificau șase porci castrați, cu vârsta de un an, și un porc din anul respectiv; după al doilea trimestru din an rămăsese în rezervație 160 de capete porcine. În august s-au sacrificat 5 femele de cinci ani, un vier de doi ani, 3 femele de doi ani, o femelă de un an, 5 porci castrați de un an, 3 porci castrați de doi ani și o femelă din anul acela; în septembrie s-au sacrificat o femelă de doi ani, un vier de trei ani, 3 vieri din anul acela; în contul trebuințelor din cel de-al treilea trimestru din an s-au tăiat 24 de porci mistreți, rămânând 136 de capete în rezervație. În octombrie 1890 au fost sacrificați 2 vieri de doi ani; în decembrie au fost sacrificați 2 porci castrați de doi ani, 2 vieri și o femelă de anul acela, 2 femele de cinci ani și 8 porci castrați în vârstă de un an; în urma acestui ultim trimestru au rămas în rezervație, ca fond pentru anul 1891, un număr de 119 porci mistreți de diferite vârste¹⁰⁵¹.

În privința pescuitului precizăm că în 1721 câteva sate din Depresiunea Beiușului (Vașcău, Poiana, Briheni, Băița, Gurani, Tărcăița, Finiș, Budureasa și Sohodol – Lazuri) aveau obligația să predea stăpânului aproximativ 1.200

¹⁰⁴⁹ *Ibidem*

¹⁰⁵⁰ *Idem*, Fond *Episcopia Romană- Catolică*, inv. 246, Acte economice III, dosar 3068, f. 214

¹⁰⁵¹ *Ibidem*, f.198

de păstrăvi pe an¹⁰⁵². De asemenea, în conscrierea din 1733 se menționa că în provizorate sătenii aveau obligația de a pescui pentru stăpân, sau puteau răscumpăra cu bani această dare¹⁰⁵³. Într-o altă conscriere, din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, sunt menționate sate din domeniul Beiuș care arendau de la stăpânul de pământ dreptul de pescuit. În actul respectiv erau notați pescari din Lazuri, din Budureasa, din Gurani, din Pietroasa și Chișcău¹⁰⁵⁴. Pentru arendarea pescuitului, în 1819 Stephano Berecztei din Oradea plătea 18 fl. și 3 cr.; pescuitul în satul Râpa se arenda cu 2 fl., în satul Pocsaj cu 2 fl. și 30 cr., în Mociar cu 2 fl, în Cociuba cu 3 fl., în Tinca cu 3 fl., în Suplacul de Tinca cu 4 fl., în Căpâlna cu 4 fl.¹⁰⁵⁵. Pescuitul se practica în diverse feluri, cu mâna, cu „mreja” sau cu „leasa” din nuiete, în apele curgătoare cu coșul de nuiete sau vârșiiile, cu „sacul”, care era de fapt o plasă subțire, prinsă pe un suport de lemn numit „crăcan”, folosită mai cu seamă pe lângă malul apei¹⁰⁵⁶. Pescuitul cu plase se practica pentru a prinde o cantitate mai mare de pești, așa cum relatează șpanul Antaloczy Ianos, din localitatea Pocsaj, la 28 iulie 1808, când îi aducea la cunoștință stăpânului de pământ, adică Episcopiei Romano – Catolice, că se impunea neîntârziat cumpărarea unor plase de pescuit de bună calitate, cu 80 de ochiuri, pentru a se putea prinde de către pescari cantități mai mari de pește, acest tip de plasă având capacitatea de a intra mai adânc în apă. Cele care au fost cumpărate în trecut, cu 60 de ochiuri, s-au dovedit a fi slabe, rupându-se, și astfel „pescarii au pierdut mulți pești”¹⁰⁵⁷. Ca urmare la porunca verbală a prefectului, pentru pescuitul practicat la Pocsaj s-au cumpărat, din localitatea Debrecen, 36 de stânjeni de plasă cu 24 fl. rh., plătindu-se pentru un stânjen 40 de cr.¹⁰⁵⁸. În privința împărțirii peștilor prinși de către pescari, între oficialitățile locale – parohul și respectiv judele satelor Poiana și Criștior, în iunie 1826 au fost semnalate și neînțelegeri privind cantitățile aferente fiecăruia dintre cei amintiți. În această privință, parohul Dobai Marton se plânga de împărțirea nedreaptă a peștilor dați de către doi pescari din Poiana și unul din Criștior, în urma căreia doar judele ar fi beneficiat de rodul pescuitului. Prin urmare, parohul cerea episcopului și prefectului să se deplaseze în zonă și să aplaneze conflictul. Judele „incriminat” aducea argumentul că în pârâiașele din zonă trăiesc pești foarte mici, numiți *pistrangi*, așa încât, chiar și pentru folosința

¹⁰⁵² Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.109

¹⁰⁵³ ANSJBh, Fond *Domeniul Episcopesc Român – Unit Beiuș*, inv. 57, dosar I, f. 501

¹⁰⁵⁴ Ioan Godea, *Caracteristici ale culturii ...*, p. 44

¹⁰⁵⁵ ANSJBh, Fond *Episcopia Romană – Catolică*, inv. 246, Acte economice III, dosar 3060, f. 19 – 20

¹⁰⁵⁶ Ioan Godea, *Caracteristici ale culturii...*, p. 44; Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.109, 110, 111

¹⁰⁵⁷ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice vol. III, inv. 246, dosar 3600, f. 5

¹⁰⁵⁸ *Ibidem*, f. 6

ofițerului, pescarii au prins doar câteva bucăți și asta nu în fiecare săptămână. Pentru folosința parohului au trimis pești din când în când, deoarece numai vara se poate pescui, fiindcă iarna, datorită înghețurilor, pe râuri nu se putea practica pescuitul. Acest diferend era trimis prefectului, pentru a fi soluționat, de către birăul domeniului Vașcău, Vajtersetz Janos, la 13 iunie 1826¹⁰⁵⁹.

În alimentația de detenție a deținuților din închisoarea Capitlului peștii erau incluși ca hrană celor care posteau și al căror rit permitea consumul de pește. Astfel că în data de 10 iunie 1782 se dădea pește „pentru robii care postesc”, în valoare de 12 cr., în 16 iunie se dădea aceeași cantitate cu aceeași motivație, precum și în 27 iunie se dădea pește în valoare de 19 cr.¹⁰⁶⁰; în 4 și 7 iulie se dădea robilor ce țineau post pește în valoare de 12 cr. în fiecare din cele două zile¹⁰⁶¹; în 16 octombrie se dădea deținuților „pește, ulei și oțet”, iar în 18 octombrie se dădea doar pește¹⁰⁶²; în 8 noiembrie se dădeau 8 fontți de pește, în valoare de 12 cr., iar în 10 noiembrie alți 12 fontți de pește, în valoare de 24 cr.¹⁰⁶³; în 1783, abia în 17 august e menționat peștele în dieta deținuților, în cantitate relativ mică, dacă ne raportăm la valoarea de 9 cr.cât costa acesta¹⁰⁶⁴; spre sfârșitul aceluiași an, menționările despre prezența peștelui în meniul deținuților aveau o frecvență mai mare. Astfel, că, în 27 noiembrie deținuților li s-a dat „pește, oțet și o oală” în valoare de 19 cr., în 7 decembrie li s-a dat „pește și ulei” de 18 cr., în 11, 18 și 25 decembrie de asemenea „pește și ulei”¹⁰⁶⁵; în 1784 peștele e amintit începând cu ziua de 12 iunie, când deținuților li s-au dat 5 fontți de pește, în valoare de 15 cr.¹⁰⁶⁶, în 16 iunie se dădeau 6 fontți, în 24 iunie alți 6 fontți de pește, aceeași cantitate și în 24 iunie același an¹⁰⁶⁷; în 4 iulie - 8 fontți de pește „și o oală”¹⁰⁶⁸, în 15 august - 8 fontți de pește, în valoare de 14 cr.¹⁰⁶⁹; în 8 septembrie se distribuiau deținuților 8 fontți de pește și o iță de oțet¹⁰⁷⁰; în 5 decembrie erau notate în meniul lor produse, precum „pește, carne, oțet, ulei” toate însumând o valoare de 20 cr.; în 12 decembrie li s-a dat „carne și pește” în valoare de 18 cr.¹⁰⁷¹; în 19 decembrie se dădea „carne, pește, ulei”; în 23 decembrie - „carne,

¹⁰⁵⁹ *Ibidem*, f. 65

¹⁰⁶⁰ *Idem*, Fond Capitlul Episcopiei Romano - Catolice, inv. 231, dosar 285, f. 5 verso

¹⁰⁶¹ *Ibidem* f.6

¹⁰⁶² *Ibidem*, f. 8 verso

¹⁰⁶³ *Ibidem*, f. 9

¹⁰⁶⁴ *Ibidem*, f. 15 verso

¹⁰⁶⁵ *Ibidem*, f. 22

¹⁰⁶⁶ *Ibidem*, f. 26

¹⁰⁶⁷ *Ibidem*, f. 26 verso

¹⁰⁶⁸ *Ibidem*, f.26 verso

¹⁰⁶⁹ *Ibidem*, f. 27 verso

¹⁰⁷⁰ *Ibidem*, f.28

¹⁰⁷¹ *Ibidem*, f.30

pește, ulei și oțet”, iar în 30 decembrie numai „carne și pește”¹⁰⁷². Cei înstăriți consumau pește importat, cumpărat din prăvăliile de coloniale, de unde se aproviziona de pildă și rezidența episcopală catolică orădeană, care, printre alte luxuri alimentare cumpăra, în ianuarie 1775, și 3 bucăți de scrumbii (heringi), cu 15 cr.; în februarie aceeași instituție achiziționa 10 bucăți de scrumbii, cu 50 de cr.¹⁰⁷³. Pentru trebuințele tribunalului din Oradea se cumpărau, în același an, 6 heringi cu 30 cr., un sfert de font de sardele cu 12 cr., iar altă dată 100 de melci, cu 1 fl.rh., iar apoi 50 de melci cu 25 $\frac{1}{2}$ cr.¹⁰⁷⁴; pentru nevoile judecătoriei din Beiuș se cumpărau 25 de melci cu 18 cr.¹⁰⁷⁵.

La mijlocul secolului al XIX-lea, în 1844 – 1845, în Oradea vindeau pește un număr de 30 de persoane, care plăteau taxe orașului pentru acest comerț¹⁰⁷⁶ (vezi anexe cap. III 2.1., anexa nr.7). Cu siguranță, ei vindeau nu doar pește pescuit în râurile din Bihor, ci și pe cel adus de peste Carpați (chiar de la Dunăre), pește sărat și afumat. La sud de Carpați peștele sărat a fost o marfă importantă de export, întrucât Turcia nu avea monopolul asupra desfacerii acestuia, așa încât el putea fi vândut oriunde. Așa se face că mari cantități de pește sărat și afumat luau drumul exportului spre Galiția, Transilvania și Ungaria, ajungându-se să se vorbească în istoriografie despre așa-numitul „drum al peștelui”. Peștele se vindea deopotrivă în orașe și târguri, dar și în sate, pentru bani sau la schimb cu alte produse – porumb, făină, brânză, fructe etc.¹⁰⁷⁷. În 1855, în târgul de la Beiuș, de pildă, peștele făcea parte dintre „mijloacele necesare de trai”, ale căror prețuri erau controlate de autorități, pentru a se evita situațiile speculative, chiar dacă pentru acest produs nu era specificată o limită inferioară ori superioară a prețului¹⁰⁷⁸. În 1877, un kilogram de pește se vindea cu prețuri cuprinse între 3 coroane și 20 de fileri – preț maxim, și 1 coroană și 40 de fileri – preț minim,¹⁰⁷⁹ iar în 1900, în piața din Beiuș, pentru 100 de pești duși spre vânzare, se luau ca taxă 30 de fileri¹⁰⁸⁰.

Într-o notă a Ministerului Agriculturii și Domeniilor către Direcțiunea Generală a Pescăriilor din în 1924, se specifica faptul faptul că se va „trimite un tablou cu noile prețuri maximale, după care se va vinde în întreaga țară, en – gros, peștele proaspăt, sărat, afumat și produsele din pește de orice proveniență, fie din apele statului sau particulare, cu începere de la 1 martie

¹⁰⁷² *Ibidem*, f. 30 verso

¹⁰⁷³ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice, vol I, dosar 546, f. 1

¹⁰⁷⁴ *Ibidem*

¹⁰⁷⁵ *Ibidem*

¹⁰⁷⁶ *Ibidem*, Registre Contabile, dosar 290, f. 14

¹⁰⁷⁷ Gheorghe Iordacu, *op. cit.*, vol.II, p. 254 – 256

¹⁰⁷⁸ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, inv.56, dosar 6, f.134, 143, 158, 162

¹⁰⁷⁹ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III. ...*, p. 118

¹⁰⁸⁰ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, inv.56, dosar 6, f. 279 a

1924". Totodată se arată că se urmărește „înfrânarea speculei”, prin fixarea unor prețuri maximale, atât pentru comerțul en gros cât și pentru cel în detaliu „și să dea cea mai întinsă publicitate, afișându-se neapărat la vederea publicului în localurile de vânzare a peștelui. La fixarea prețurilor de detaliu se vor lua de bază prețurile en gros, la care se vor adăuga cheltuielile reale de ambalaj, expediere, transport pe CFR sau cu căruțele, precum și beneficiul neguțătorului detailist”. Tabela prețurilor maximale pentru pește „en gros”, a fost stabilită de Minister și publicată în Monitorul Oficial nr. 42 din 26 februarie 1942 ¹⁰⁸¹.

La începutul secolului al XX-lea s-a pus accent tot mai mult pe pescuitul controlat în pescării amenajate, al cărui scop era exclusiv de a comercializa peștele în diverse forme de conservare. În Vașcău, în jurul anului 1934 a fost finalizată o păstrăvărie modernă, în proprietatea lui Partenie Coroi, care a avut o activitate intensă cu precădere în plan local, dar onorând comenzi și pentru comercianți din București ori din alte orașe din țară, sau chiar din străinătate¹⁰⁸². În aceeași perioadă funcționa păstrăvăria din satul Finiș, numită „La Hută”, aflată în proprietatea Episcopiei Greco - Catolice¹⁰⁸³.

2.2. Laptele și produsele lactate în alimentația tradițională.

Prin ocupația tradițională principală de creștere a animalelor, alimentația tradițională a dispus de cantități însemnate de produse lactate. În conscrierea bunurilor satelor din comitatul Bihor, întocmită în 1733, satul Sântimbreu, bunăoară, putea răscumpăra nona și dijma din produsele lactate în contravaloare de 36 fl. rh.¹⁰⁸⁴; posesiunea Belejeni plătea taxa de răscumpărare a dării untului, în 1730, cu 2 fl., în 1731 cu 36 cr., în 1732 cu 1 fl. și 52 cr.¹⁰⁸⁵; posesiunea Sebiș răscumpăra darea untului astfel: în 1730, 1731 și 1732 câte 2 fl. și 36 cr. pentru fiecare an¹⁰⁸⁶; posesiunea Lelești plătea, în 1730, 1 fl. și 24 cr., în 1731 – 1 fl., în 1732 – 1 fl. și 12 cr.¹⁰⁸⁷; posesiunea Buntești răscumpăra darea untului în 1730 cu 4 fl., în 1731 cu 3 fl. și 36 cr., în 1732 cu 3 fl. și 36 cr.¹⁰⁸⁸; posesiunea Săud plăteau în contul dării untului, în anul 1730 suma de 1 fl. și 36 cr., în 1731 – 1 fl. și 12 cr., în 1732 – 1 fl. și 12 cr.¹⁰⁸⁹; posesiunea Ferice plătea aceeași sumă, în 1730 -1 fl.,

¹⁰⁸¹ Idem, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 40, f. 49

¹⁰⁸² Nicolae Țucra, *Vașcău comună – oraș. Ținut (monografie)*, Oradea, Editura Brinis, 2000, p.269

¹⁰⁸³ Blaga Mihoc, *Judecata cea dreaptă*, Editura Logos 94, Oradea, 2012, p. 254 - 259

¹⁰⁸⁴ ANSJBh, Fond Domeniul Episcopesc Român – Unit Beiuș, inv. 57, dosar I, f. 109

¹⁰⁸⁵ *Ibidem*, f. 270

¹⁰⁸⁶ *Ibidem*, f.272

¹⁰⁸⁷ *Ibidem*, f. 275

¹⁰⁸⁸ *Ibidem*, f. 276

¹⁰⁸⁹ *Ibidem*, f.278

în 1731 - 1 fl. și 48 cr, în 1732 -1 fl. și 48 cr.¹⁰⁹⁰; posesiunea Poienii de Jos - în 1730 - 3 fl., în 1731 - 1 fl. și 48 cr, în 1732 - 2 fl.¹⁰⁹¹; posesiunea Poienii de Sus - în 1730 - 2 fl. și 48 cr, în 1731 - 1 fl. și 24 cr., în 1732 -1 fl. și 24 cr.¹⁰⁹²; posesiunea Gurani - în 1730 - 2 fl. și 24 cr, în 1731 1 fl. și 24 cr., în 1732 cu 1 fl. și 24 cr.¹⁰⁹³; posesiunea Pietroasa - plătea în 1730 cu 1 fl. și 48 cr, în 1731 - 1 fl. și 48 cr, în 1732 - 1 fl și 12 cr.¹⁰⁹⁴; posesiunea Chișcău - în 1730 - 4 fl., în 1731- 2 fl., în 1732 -2 fl.¹⁰⁹⁵; posesiunea Măgura - în 1730 - 1 fl și 12 cr., în 1731 - 1 fl., în 1732 - 1 fl.¹⁰⁹⁶; în posesiunea Valea Neagră de Jos se plătea ca taxă pentru darea untului, în 1730, 1 fl. și 24 cr., în 1731 - 1 fl și 12 cr, în 1732 - 1 fl și 12 cr.¹⁰⁹⁷; în posesiunea Valea Neagră de Sus taxa pentru unt era, în 1730 și 1731, de câte 1 fl.și 48 cr. pentru fiecare an, în 1732 era de 1 fl. și 36 cr.¹⁰⁹⁸; taxa de răscumpărare a untului era plătită și de localitățile Broaște¹⁰⁹⁹, Sudrigiu¹¹⁰⁰, Dumbrăvani¹¹⁰¹, Vașcău¹¹⁰², Bărăști¹¹⁰³, Lunca Urzești¹¹⁰⁴, Hotar¹¹⁰⁵, Sârbești Folturești¹¹⁰⁶, Vărzarii de Jos¹¹⁰⁷, Vărzarii de Sus și Câmp¹¹⁰⁸, Cărpinet¹¹⁰⁹, Leheceni¹¹¹⁰, Săliște¹¹¹¹,Călugări¹¹¹²,

¹⁰⁹⁰ *Ibidem*, f.285

¹⁰⁹¹ *Ibidem*, f. 283

¹⁰⁹² *Ibidem*, f.284

¹⁰⁹³ *Ibidem*, f. 289;

¹⁰⁹⁴ *Ibidem*, f.295

¹⁰⁹⁵ *Ibidem*, f. 293

¹⁰⁹⁶ *Ibidem*, f. 294

¹⁰⁹⁷ *Ibidem*, f.297

¹⁰⁹⁸ *Ibidem*, f. 300

¹⁰⁹⁹ *Ibidem*, f.302

¹¹⁰⁰ *Ibidem*, f.304

¹¹⁰¹ *Ibidem*, f. 306

¹¹⁰² *Ibidem*, f. 309

¹¹⁰³ *Ibidem*, f. 317

¹¹⁰⁴ *Ibidem*, f. 320

¹¹⁰⁵ *Ibidem*, f. 322

¹¹⁰⁶ *Ibidem*, f. 324

¹¹⁰⁷ *Ibidem*, f. 326

¹¹⁰⁸ *Ibidem*, f.328, 329

¹¹⁰⁹ *Ibidem*, f. 330

¹¹¹⁰ *Ibidem*, f.332

¹¹¹¹ *Ibidem*, f. 334

¹¹¹² *Ibidem*, f.340

Sohodol¹¹¹³, Colești¹¹¹⁴, Briheni¹¹¹⁵, Lazuri de Sohodol¹¹¹⁶, Meziad¹¹¹⁷, Căbești¹¹¹⁸, Gyozan Gurbești și Goila¹¹¹⁹, Remetea¹¹²⁰, Delani¹¹²¹, Șoimuș Petreasa¹¹²², Sânmartin¹¹²³, Drăgoteni¹¹²⁴, Săucani¹¹²⁵, Feneriș¹¹²⁶, Pocola¹¹²⁷, Pietrani Văłani¹¹²⁸, Ioaniș¹¹²⁹, Șuncuiuș¹¹³⁰, Uileac¹¹³¹, Borzig¹¹³², Prepsola¹¹³³, Finiș¹¹³⁴, Tărcaia¹¹³⁵, Totoreni¹¹³⁶, Tărcăița¹¹³⁷, Hinchiriș¹¹³⁸, Cusuiuș¹¹³⁹, Petrileni Zăvoieni¹¹⁴⁰, Băița¹¹⁴¹, Groși¹¹⁴², Hășmaș¹¹⁴³.

Produsele lactate făceau parte din acele daruri pe care țăranii le aveau de dat, de regulă către stăpânul de pământ sau către oficialitățile statului, cu diverse ocazii. Așa e de pildă rechiziția de 6 fonți de unt făcută de Episcopia Romano

¹¹¹³ *Ibidem*, f. 343

¹¹¹⁴ *Ibidem*, f. 344

¹¹¹⁵ *Ibidem*, f. 345

¹¹¹⁶ *Ibidem*, f. 349

¹¹¹⁷ *Ibidem*, f. 351

¹¹¹⁸ *Ibidem*, f. 353

¹¹¹⁹ *Ibidem*, f. 356

¹¹²⁰ *Ibidem*, f. 357

¹¹²¹ *Ibidem*, f. 359

¹¹²² *Ibidem*, f. 365

¹¹²³ *Ibidem*, f. 364

¹¹²⁴ *Ibidem*, f. 365

¹¹²⁵ *Ibidem*, f. 368

¹¹²⁶ *Ibidem*, f. 370

¹¹²⁷ *Ibidem*, f. 371

¹¹²⁸ *Ibidem*, f. 373

¹¹²⁹ *Ibidem*, f. 375

¹¹³⁰ *Ibidem*, f. 377

¹¹³¹ *Ibidem*, f. 378

¹¹³² *Ibidem*, f. 385

¹¹³³ *Ibidem*, f. 382

¹¹³⁴ *Ibidem*, f. 422

¹¹³⁵ *Ibidem*, f. 423

¹¹³⁶ *Ibidem*, f. 426

¹¹³⁷ *Ibidem*, f. 430

¹¹³⁸ *Ibidem*, f. 432

¹¹³⁹ *Ibidem*, f. 438

¹¹⁴⁰ *Ibidem*, f. 444

¹¹⁴¹ *Ibidem*, f. 461

¹¹⁴² *Ibidem*, f. 464

¹¹⁴³ *Ibidem*, f. 464

– Catolică de la Balontaj Csorag din Sântimbreu, în 1750¹¹⁴⁴; pentru trebuințele bucătăriei capitulare se percepeau lunar în 1827, din Tepe $43 \frac{4}{8}$ itze de unt, iar din Bedeu $13 \frac{4}{8}$ itze de unt ¹¹⁴⁵.

În alimentația celor din temniță, la sfârșitul secolului al XVIII-lea, mai era prezent un aliment, brânza, însă cu o frecvență redusă, așa cum reiese din registrul de casă al închisorii capitlului, din 1782. Aflăm de aici că deținuților li se dădea, în 17 ianuarie 1782, o cantitate de 4 fonți de brânză, în valoare de 24 de cr.¹¹⁴⁶, iar în 22 februarie 1784 se menționează că li s-a dat, pentru hrană, o cantitate de 4 fonți de brânză, în valoare de 24 de cr.¹¹⁴⁷; brânza putea face parte dintre acele daruri ocazionale pe care trebuiau să le achite țăranii în diverse momente către stăpânii de pământ sau către alte autorități; percepțiile de brânză făcute de Episcopia Romano-Catolică din Gurbediu, în luna mai a anului 1801, erau de 96 de fonți; în iulie, din Kis Urögd se luau 162 de fonți de brânză; din Gurbediu se luau $311 \frac{1}{2}$ fonți¹¹⁴⁸; în luna august 1801 se percepeau 578 de fonți de brânză, dintre care 417 fonți erau percepuți de la sătenii din Gurbediu ce aveau oi și le pășunau în localitate iar 80 de fonți de la străinii care își pășunau oile pe teritoriul satului Gurbediu, alți 81 de fonți se percepeau de la cei care locuiau în Kis Urögd¹¹⁴⁹; în septembrie locuitorii satului Kis Urögd dădeau o cantitate de 197 de fonți de brânză, în noiembrie cei din Gurbediu dădeau 278 de fonți de brânză, iar alți 78 de fonți locuitorii din Tiszek (?)¹¹⁵⁰. În 1827, din localitatea Tépe se luau produse alimentare ca: făină de pâine, păsat, slănină, brânză (45 de fonți), oțet, țuică, sare¹¹⁵¹.

În 1847, în Oradea erau 49 de comercianți de „brânză sărată, colaci mici și vin”, ce își desfășurau activitatea în piețele orașului¹¹⁵², în 1848 - 1849 erau înregistrați un număr de 25 de comercianți de „brânză sărată” împreună cu cei care vindeau „colaci mici (țâpoi) și vin”¹¹⁵³; tocmai din motivul asocierii în registrele de evidență ale acestor comercianți nu putem ști cu exactitate numărul concret al celor care se ocupau cu un anumit tip de comerț; ei sunt semnați în rândurile celorlalți comercianți de produse alimentare din Oradea. În registrele

¹¹⁴⁴ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice I, inv. 246, Socolile Casei Generale, dosar 19, f. 77

¹¹⁴⁵ *Ibidem*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 97, f. 16

¹¹⁴⁶ Idem, Fond *Capitul Episcopiei Romano – Catolice de Oradea*, Registre Contabile, inv. 231, dosar 285, f. 2 verso

¹¹⁴⁷ *Ibidem*, f. 23 verso

¹¹⁴⁸ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Acta Miscelanea, inv. 241, dosar 100, f. 71

¹¹⁴⁹ *Ibidem*, f. 72

¹¹⁵⁰ *Ibidem*, dosar 100, f. 73

¹¹⁵¹ *Ibidem*, dosar 99, f. 206

¹¹⁵² Idem, Fond *Capitul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre Contabile, inv. 231, dosar 1291, f. 58

¹¹⁵³ *Ibidem*, f. 5 verso

de evidență ale breslelor, între 1855 și 1859 erau înregistrați doi lăptari – în persoana lui Szulz Ignatz, de 58 de ani, de religie iudaică, care vindea lapte și cafea în Piața Mare; acesta intrase în breaslă la data de 30 octombrie 1858; ca lăptăreasă era înregistrată și văduva lui Oliver Antal, de 40 de ani, de religie romano – catolică, acceptată în breaslă la data de 23 martie 1860 și care vindea lapte și cafea în Piața Mare¹¹⁵⁴.

În 1855, în mercurialele „mijloacelor necesare de trai” produsele din lapte aflate în atenția autorităților erau brânza, laptele și smântâna; acestea, alături de alte alimente aveau stabilite prețuri minimale și maximale. Astfel, în luna martie a anului amintit, un font vienez de unt se vindea cu cel puțin 34 cr. și cel mult 36 cr., un pint (un pint = 1,6 litri) de lapte și smântâna de „bună calitate” se vindeau cu 24 cr. iar unul de „calitatea obișnuită” cu 16 cr.¹¹⁵⁵; în 24 iunie 1855 un font vienez de „caș obișnuit” se vindea cu prețul de 24 sau 25 de cr. iar un pint de lapte „de calitate bună” se vindea între 20 cr. și 22 cr., iar cel de „calitate obișnuită” între 10 cr. și 11 cr., un font vienez de unt se vindea cu minim 30 cr. și maxim 32 cr.¹¹⁵⁶; în luna septembrie fontul de unt se vindea cu același preț ca în trimestrul anterior, „cașul obișnuit” avea prețuri mai mici ca în luna iunie, de minim 16 cr. pentru un font și de maxim 20 cr. pentru un font; un pint de lapte de „bună calitate” se vindea între 18 cr. și 20 cr. iar cel de „calitate obișnuită” între 8 cr. și 10 cr.¹¹⁵⁷; în decembrie 1855 un font vienez de unt costa între 30 cr. și 32 cr.; un pint de lapte de „bună calitate” costa între 18 cr. și 20 cr., iar unul de lapte de „calitate obișnuită”, între 9 cr. și 10 cr. ¹¹⁵⁸.

În documentele de arhivă, informațiile despre lapte și despre produsele alimentare provenite din prelucrarea laptelui sunt mult mai puțin numeroase decât cele despre carne, deoarece sunt alimente produse în spațiul gospodăresc la acea vreme, aduse spre vânzare mai ales de către cei care le produceau și într-o măsură mai mică de către comercianții propriu-zisi. Într-un regulament din 1902, privitor la desfășurarea pieței din Berettyó – Uifalu se preciza că pentru produse alimentare provenite din în gospodărie și transportate la piață cu căruța, precum cartofi, slănină, lapte, brânză, smântână, ouă și altele se plăteau la intrarea în piață 40 de fileri¹¹⁵⁹. În piețele din Oradea, în 1913, un kg. de unt se vindea cu 3 coroane, preț maxim, și 2 coroane și 40 de fileri, ca preț minim, iar un kg. de brânză costa o coroană ca preț minim, și o coroană și 40 de fileri ca preț maxim¹¹⁶⁰. În prima parte a secolului al XX-lea varietatea produselor din lapte e mai mare, precum reiese din lista de prețuri valabilă pentru piața din Beiuș la 11 aprilie 1924: 1 litru de lapte costa 5 lei, 1 litru de smântână – 20 lei, 1 kg. brânză de vacă (scoacă) se vindea cu 12 lei, 1 kg. de unt – 70 de lei, o bucată (cocă) de unt se vindea cu 5 lei (nu se specifică însă greutatea); cașul de oaie nu avea stabilit un preț anume pentru anul 1924, dar în urmă cu un an un

¹¹⁵⁴ Idem, Fond Colecția de acte ale breslelor, inv. 106, dosar 223, f.8

¹¹⁵⁵ Idem, Fond Primăria Orașului Beiuș, inv. 56, dosar 6, f. 134

¹¹⁵⁶ *Ibidem*, dosar 6, f.143

¹¹⁵⁷ *Ibidem*, f. 158

¹¹⁵⁸ *Ibidem*, f.162

¹¹⁵⁹ *Ibidem*, f. 305a

¹¹⁶⁰ Tóth Susana, *Târgurile din Oradea III. ...*, f. 118

kilogram costa 24 de lei, în timp ce 1 kg. de brânză de oaie costa 36 de lei¹¹⁶¹.

Parametrii de calitate ai laptelui și produselor din lapte supuse comercializării au fost incluși în „Noul Regulament pentru Controlul Alimentelor și Băuturilor și Represiunea Fraudelor”, apărut la București în 1922, la capitolul XXVIII, numit „Laptele și derivatele lui”. La articolul 225 se spunea că „Laptele este produsul integral, obținut prin mulgerea totală și neîntreruptă a animalelor producătoare de lapte, pentru hrana omului, animale sănătoase, bine hrânite și nesupuse la munci grele. Sub denumirea de lapte fără alte explicații se înțelege întotdeauna laptele de vacă. Laptele altor animale ce se aduce în comerț va purta, pe lângă denumirea de lapte, și pe cea a animalului de la care provine. Mulgerea laptelui ca și manipulările la care e supus ca filtrare, răcire, pasteurizare, sterilizare, transportare, conservare etc. trebuiesc făcute cu cea mai mare îngrijire și cu perfectă curățenie”¹¹⁶². În următoarele articole sunt sistematizate condițiile de îngrijire a animalelor de lapte de către persoanele îngrijitoare, urmând ca în articolul 229 să se specifice regulile de comercializare – „Nimeni nu poate face comerț cu lapte sau derivate, dacă nu are o autorizațiune specială eliberată de serviciul veterinar al județului sau comunei. Vânzătorilor de lapte li se va acorda un permis, care va avea numărul autorizațiunii și pe care debitantul îl va avea întotdeauna asupra lui, pentru a-l prezenta organelor de control. Se vor opri de a face comerț cu lapte sau derivate persoanele ce nu au permisul sau autorizarea, iar laptele se va confisca.”¹¹⁶³; art. 230 și 231 se referă la condițiile de igienă din spațiile de depozitare și comercializare a produselor lactate; în art. 232 se spune că „Laptele ce se aduce în comerț trebuie să fie în stare naturală. Este oprit a se aduce în comerț lapte căruia i s-a adăugat apă. Este oprit a se aduce în comerț lapte căruia i s-a adăugat substanțe neutralizatoare sau antiseptice de orice natură sau oricare alte substanțe străine ca: amidon, făină, creeri bătuți etc.”¹¹⁶⁴; în art. 233 se continuă restricțiile de comercializare a laptelui în anumite condiții de calitate; art. 240 definește „laptele pasteurizat”, despre care se spune că este „laptele normal ..., și care timp de 15 minute a fost încălzit la 75° C. Sau cel puțin 4 minute la 80° C și apoi a fost manipulat în mod steril (pus în sticle curate și sterilizate și închise ermetic)”¹¹⁶⁵; art. 250 – „Laptele condensat, lapte în pulbere sau în tablete este laptele din care apa de constituție s-a îndepărtat, în parte sau în total. Se poate adăuga zahăr la aceste preparate. Laptele condensat în pulbere sau tablete trebuie să fie preparat din lapte normal ...”; art. 242 – „Iaurtul se obține prin însămânțarea cu fermenți speciali sau maiaua (fermenți ai lactozei și caseinei) de iaurt ai laptelui concentrat prin evaporare până la aproximativ jumătate din volumul său. Iaurtul trebuie să conțină cel puțin 5% corpi grași, să nu conțină mai mult de 0,8% aciditate calculată ca acid lactic. Este oprit a se aduce în comerț iaurt înăcrit, stricat, descompus care conține impurități sau căruia i s-au adăugat substanțe antiseptice sau substanțe străine de orice natură. Iaurtul se va conserva în vase bine smălțuite.”¹¹⁶⁵; art. 243 – „Laptele smântânit este laptele din care smântâna a fost scoasă, în total sau în parte....”; art. 244 „Lapte bătut și lapte covăsit se obține coagulându-se laptele prin aciditate sau cheag....; va fi preparat din lapte normal... este oprit a se ține sau a aduce în comerț în vase metalice sau în vase ai căror pereți interiori

¹¹⁶¹ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 40, f. 99

¹¹⁶² Idem, Fond Primaria Orașului Oradea, inv.1466, dosar 20/1922, f. 215 verso

¹¹⁶³ Ibidem, f. 216

¹¹⁶⁴ Ibidem, f. 215 verso

¹¹⁶⁵ Ibidem, f. 217 verso și 218

au părți metalice... ”¹¹⁶⁶; art. 245 „Smântâna este partea din lapte în care s-a concentrat fie prin ședere fie prin centrifugare o mare parte din globulele de unt. Frișca este smântâna la care s-a adăugat zahăr. Este oprit a se aduce în comerț smântână sau frișcă alterată cu miros neplăcut, cu gust particular amăruu, rânced, salin, acru sau care conține impurități... ”; art. 246 „Brânzeturile se obțin prin coagularea lapteului sau smântânei cu ajutorul cheagului și acizilor. Se deosebesc brânzeturile proaspete și brânzeturile propriu zise cu caracter de caș care în urmă se supun unui procedeu de maturizare, fermentare sau afumare. Brânza de vacă se obține prin coagularea lapteului smântânit, e săracă în unt și nu trebuie să conțină mai mult de 75% apă. Brânza de oaie se obține prin coagularea lapteului de oaie și e pusă în comerț sub diferite denumiri ... trebuie să conțină unt în cantitate de 45% din reziduiul uscat. Brânza de rând se obține prin coagularea amestecului de lapte de oaie normal și de lapte de vacă smântânit sau prin amestecarea brânzei de oaie cu brânza de vacă în așa mod încât produsul să aibă cel puțin 30 % unt. Brânzeturile speciale sunt acele cunoscute în comerț sub diferite denumiri și trebuie să îndeplinească condițiile de compoziție stabilite de obiceiurile comerciale”¹¹⁶⁷. În capitolul XXIX, regulamentul la care facem referire trece în revistă condițiile stricte de preparare și comercializare a untului. Așa încât în articolul 249 se stabilește că „ sub denumirea de unt se poate pune în comerț numai grăsime extrasă pe cale mecanică exclusiv din laptele de vacă ori bivoliță sau în amestecul acestor două grăsimi fără nici un adus de alte substanțe grase străine. Untul dulce provine din smântâna centrifugată și pasteurizată a lapteului dulce.... Untul de rând se prepară din smântâna lapteului covăsit sau acrit...Untul topit se prepară prin topirea untului proaspăt îndepărtându-se apa și substanțele negreasoase... Operațiuni normale care sunt permise în prepararea untului se consideră:a) spălarea untului cu apă; b)colorarea untului cu galben cu coloranți inofensivi permiși de acest regulament și care cu acid clorhidric nu dau culoarea roșie; c) adausul de sare (clorură de sodiu) care să nu treacă de 10%, untul căruia i s-a adăugat sare trebuie vândut și declarat ca unt sărat... ”¹¹⁶⁸

În aceeași ordine de idei, în privința calității lapteului, în 1931 pentru aprovizionarea spitalului din Beiuș s-au stabilit câteva reguli de bază pentru cei 10.950 de litri de lapte necesari consumului intern – „Pentru spitale se aprovizionează numai lapte de vacă, ce nu trebuie să aibă gust sau miros neplăcut, nu trebuie să fie alterat, să nu conțină substanțe neutralizante, conservante, amidon, făină sau orice alte substanțe străine, nu trebuie să conțină impurități provenite de la muls sau din defect de conservare. Va conține cel puțin 3,2 % corpi grași pentru unt, cel puțin 12,3 % extract uscat la 00°C. Pentru neutralizarea a 100 cmc lapte să nu se întrebuițeze mai mult de 7 cmc soluție de hidroxid alcalin. Nu este admis a se aproviziona lapte de la alte animale amestecat, nici lapte căruia i s-a făcut asupra lui altă manipulare. Probele luate se vor trimite pentru analiză la laboratorul autorității controlate”¹¹⁶⁹.

În mod tradițional, în gospodăria țărănească produsele lactate au ocupat un rol important în alimentație, fiind strâns legate de ocupația de creștere a animalelor. În bună măsură, cea mai practică formă de păstorie a animalelor în Bihor a fost cea de tip agro – pastoral, ce presupunea pășunarea animalelor în arealul satului¹¹⁷⁰, așa

¹¹⁶⁶ *Ibidem*, f. 218

¹¹⁶⁷ *Ibidem*, f. 218 verso

¹¹⁶⁸ *Ibidem*, f. 219, 219 verso

¹¹⁶⁹ Idem, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 40, f.297

¹¹⁷⁰ Ioan Godea, *Carcateristici ale culturii...*, p. 37

Încât lactatele ca hrană se aflau la îndemâna țăranului. Într-o monografie a satului Budureasa, bunăoară, se spunea despre locuitori că „năzuiesc să aibă lapte cei mai cu stare de la vaci, iar săracii au vacile lor adică caprele, care sunt destul de numeroase, având pășune bună vara. Toți caută să crească 4 - 5 bucăți de oi, pentru lână, cu care își îmbracă familia, sigur unii au până la 25 - 40 de oi, dându-le brânză bună, care se face vara la muntele lor numit Micău¹¹⁷¹. Laptele se consuma ca „lapte crud” sau fiert, pentru a-i mări perioada de perisabilitate, cu „mălai, cu pită ” sau, de regulă, cu „mămăligă”, ori folosit în componența altor feluri de mâncare¹¹⁷². Însă modul cel mai frecvent de preparare a laptelui în gospodăria țărănească, posesoare a câtorva animale, era prin fermentarea lui, obținându-se „laptele prins, ori sămăchișea” sau „laptele covăsât”. Dacă în primul caz nu era necesară decât punerea lui, în stare crudă, la „prins” într-un vas și lăsat să fermenteze, pentru ce-l de-al doilea prepararea presupunea fierberea unei cantități de lapte, în care să se adauge o cantitate mică de iaurt, care avea rolul de a „iniția” fermentarea, închegând întreg amestecul. Laptele în stare fermentată, preparat ca „lapte prins”, „lapte covăsât” sau smântână erau consumate ca atare sau în asocieri cu pâine, mălai, plăcinte etc.; dar rolul cel mai de seamă al lor era de „a albi zeama”, numite, din acest motiv, „albituri”¹¹⁷³. Prin „albirea zămurilor” se sporea din punct de vedere caloric mâncarea, prin plusul de grăsime ce se adăuga celei de origine vegetală (uleiul) sau animală (untura sau slămina), procedeu folosit de regulă pentru felurile de mâncare din legume - cartofi, fasole verde, mazăre, varză, salată etc. - acele supe care prin adausul de lapte acru, devin așa-numite „supe acide”, cum le numea medicul Ioan Claudian și care stăteau la baza alimentației păstorilor Europei de răsărit, bunăoară¹¹⁷⁴. Chiar dacă în zona Bihorului nu putem vorbi de mari migrații pastorale, care să determine o alimentație aproape exclusiv bazată pe lactate, completarea echilibrată dintre agricultură și creșterea animalelor a făcut ca alimentația tradițională să conteze în bună măsură pe acestea și să satisfacă nevoia de aciditate relativă, spre deosebire de alte regiuni ale țării, unde produsele de fermentație vegetală (cereale, fructe) au o tradiție mai evidențiată.

Untul, preparat prin „baterea” smântânei timp îndelungat până „se alegea” de zer sau *zară*, cum o numea Tudor Pamfile, în *Industria casnică la români*, a fost întotdeauna un produs apreciat datorită unui motiv practic, având în vedere că pentru obținerea lui trebuia folosită o cantitate mare de smântână sau lapte. Pe de altă parte, efortul fizic depus prin „baterea” propriu-zisă în puțină până la „alegerea” untului era un act deloc de neglijat. Iată, așadar, două motive importante pentru care untul a fost un produs supus dărilor în secolele al XVIII-lea și al XIX-lea, și costisitor la cumpărare. În alte părți ale țării zerul sau „zara” se folosea în alimentație sub diverse forme, „lichidul ce rămâne sub unt, după ce s-a ales, are un gust acrișor. Zara se strânge în *budăie* și se lasă de se înăcrește tare. Cu ea se face verze, fasole, etc. ținând locul borșului. Când zara e proaspătă și groasă, se mănâncă cu mămăligă; alții chiar o beau vara. Alți gospodari fac *sârbușcă* din zară, punând-o să fiarbă pe foc și când văd că începe să fiarbă *țărăie* (lasă câte puțin să curgă) făina din mână,

¹¹⁷¹ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 90, dosar 46, f. 27

¹¹⁷² Informații Bere Floare

¹¹⁷³ Idem

¹¹⁷⁴ Ioan Claudian, *op.cit.*, p.43

amestecând în zară ca să fiarbă. Făina poate fi de păpușoiu sau de grâu. Ea se toarnă apoi în blide și se mănâncă rece sau caldă¹¹⁷⁵.

Un alt mod de preparare a laptelui în formă solidă l-au prezentat cașul și varietățile de brânză. Cele mai frecvente feluri de brânzeturi preparate în gospodăria țărănească din Bihor erau brânza dulce, făcută exclusiv din lapte de vacă sau bivoliță, numită local „scoacă”. Prepararea ei se face prin încălzirea laptelui acru sau a „sămăchișei”, până „se alege” brânza de zer; se toarnă într-o pânză cu o densitate medie, pentru a se produce scurgerea zerului; se poate folosi în alimentație ca brânză dulce, sau poate fi pusă la butoi cu sare, ca „brânză sărată frământată”¹¹⁷⁶. O altă varietate de brânză e cea obținută laptele care se încheaga cu „cheag” obținut în gospodărie, având la bază experiența empirică țărănească; „cheagul” se prepara din rămășițele de după curățarea stomacului unui animal sacrificat în gospodărie pentru carne (porc, vită, oaie etc.), adică acele striții prezente în interiorul cavității stomacale. După îndelunga lor curățare și dezinfectare, bucățile din stomacul de animal erau puse în saramură, unde se macerau câteva zile, până când puteau fi folosite la închegarea laptelui. Pentru prepararea cheagului se luau câteva bucăți din saramură, amestecându-se cu o anumită cantitate de zer și puțină drojdie, iar această combinație era lăsată la fermentat, până când lichidul se limpezea, proces definitivat în câteva zile. După fermentare, cheagul putea fi folosit amestecându-se cu o anumită cantitate de „lapte calduț”, dorit a se încheaga. O altă modalitate de preparare a cheagului, se făcea prin deshidratarea acelor părți reziduale din stomacul animalului. Tăiate în „dăraburi” mici, strițiile erau amestecate cu făină de mălai, cu ele era umplută vezica animalului sacrificat, și apoi pusă la uscat. Pentru folosirea lor la prepararea cheagului, bucățile uscate erau rehidratate, prin punerea lor într-un amestec de zer cu puțină drojdie, după care erau lăsate la fermentat și limpezite ca în prima variantă descrisă mai sus; după fermentare, lichidul de cheag se strecura și se folosea prin adăugarea lui în laptele cald, care trebuia închegat¹¹⁷⁷. Iată o altă descriere a preparării cheagului, făcută de Tudor Pamfile – „cheagul e un stomac de miel, purcel sau de iepure mic care n-a mâncat verdeață (neînțârcat). În el se pune sare până se umflă puțin și apoi se așează la uscat. Din acest cheag se taie câte puțin și se pune în lapte”¹¹⁷⁸.

Laptele închegat se „strecura” de zer, la fel ca și brânza dulce, după care era așezat în bătaia vântului, la „scopt”, obținându-se în așa fel cașul, pus apoi în saramură; brânza sărată, obținută astfel putea fi frământată, pusă în butoi și păstrată așa o bună perioadă de vreme, sau putea fi consumată ca atare direct din saramură¹¹⁷⁹. Varietăți de cașcaval se făceau mai rar în gospodăria țărănească din Bihor, și doar în satele cu un număr mai mare de animale, oi de regulă; cașul era „topit” la foc domol, până când ajungea la stadiul de pastă; ciobanii puteau ornamenta cașcavalul prin presarea lui în tipare sau forme, încrustate în lemn¹¹⁸⁰. Din zerul rămas de la prepararea untului sau cașului se făcea urda. Acest produs secundar era obținut prin fierberea zerului gras,

¹¹⁷⁵ Tudor Pamfile, *Industria casnică...*, p. 24

¹¹⁷⁶ Informații Turcuș Saveta...

¹¹⁷⁷ Informații Știube Elisabeta, n. 1953, sat Crâncești, județul Bihor, nr. 103

¹¹⁷⁸ Tudor Pamfile, *Industria casnică...*, p. 25

¹¹⁷⁹ Informații Turcuș Saveta...

¹¹⁸⁰ Informație Pup Maria...

ce mai avea încă în componența sa o cantitate de materie solidă, care prin fierbere ajungea să se se închege. Urda e un fel de brânză dulce, consumată ca atare sau folosită ca umplutură pentru plăcinte sau alte aluaturi¹¹⁸¹.

Cât privește modalitățile de consum al produselor lactate, ele nu urmau o regulă oarecare, fiind deopotrivă consumate în timpul tuturor meselor de peste zi, având desigur restricții impuse de perioadele de post. Apogeul consumului de brânză și produse lactate în genere a fost săptămâna de dinaintea începerii Postului Mare de Paști, numită generic *Săptămâna Albă* sau *Săptămâna Brânzei*, când *prohibiția* pentru alimentele animaliere mai permitea doar consumul de lactate¹¹⁸².

¹¹⁸¹ Informații Știube Elisabeta...

¹¹⁸² Ion Ghinoiu, *Comoara Satelor...*, p. 52

IV. Băuturile fermentate în alimentația tradițională.

Fernand Braudel spunea că, în Europa, marea inovație în domeniul băuturilor fermentate a fost apariția vinarsului și a băuturilor de grâne, într-un cuvânt a *alcoolului*¹¹⁸³. Așa încât Europei i-a izbutit foarte bine revoluția alcoolului, găsind în acesta excitanții de zi cu zi, calorii ieftine și fără îndoială un lux cu acces facil, de pe urma căruia statul a fost marele „profitor”¹¹⁸⁴. În istoria bătrânului continent, producerea băuturilor alcoolice nu a fost un beneficiu doar al persoanelor individuale, ci de pe urma producerii și comercializării lor, au adunat foloase pecuniare colosale mănăstirile, și în general instituțiile ecleziastice.

În Bihor, producerea și comercializarea băuturilor alcoolice făceau parte dintre monopolurile domeniiale, fiind în general drepturi în exclusivitate ale stăpânului de pământ, țăranii putându-le exercita numai cu îngăduința acestuia și în schimbul unor taxe¹¹⁸⁵. Despre producerea băuturilor alcoolice găsim numeroase referiri în documente, unde se menționează numărul cazanelor de țuică sau al dărilor din vin, precum și obligația cultivării hameiului pentru berăriile domeniiale, indicând, astfel, principalele băuturi fabricate – țuica (pălinca), vinul și berea.

În secolul al XVIII –lea satele din Depresiunea Beiușului, de pildă, dar și cele din alte regiuni deluroase ale Bihorului plăteau *taxa prunetorium* sau *censum prunetorium*, pentru livezile cu pruni pe care le aveau în arealul localităților. Așa e cazul celor 29 de sate din provizoratul Vașcău care în 1775 plăteau o astfel de taxă; în provizoratul Oradea, în anii 1801 și 1844 plăteau aceeași taxă un număr de 11 sate. Pe domeniul Episcopiei Greco – Catolice censul pentru livezile de pruni era plătit de către 9 sate în 1784 și de alte 11 în 1813, 1832 și 1843¹¹⁸⁶. Diferitele conscrieri atestă prezența cazanelor de fiert țuică în număr foarte mare la nivelul secolelor la care facem referire, ceea ce denotă amploarea meșteșugului de producere a pălincii. Astfel, în 1721, pe domeniul Beiușului erau înregistrate un număr de 146 de astfel de instalații, pentru fiecare dintre acestea iobagii plătind câte 2 florini anual¹¹⁸⁷. În 1726, satele Episcopia Bihor și Cetariu

¹¹⁸³ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*, vol. I, p. 280

¹¹⁸⁴ *Ibidem*, p. 287

¹¹⁸⁵ Ana Ilea, Gheorghe Mudura, Veronica Covaci, *op. cit.*, p. 366

¹¹⁸⁶ Ioan Goman, *op. cit.*, p.380–381

¹¹⁸⁷ Ana Ilea, Gheorghe Mudura, Veronica Covaci, *op. cit.*, p.367

plăteau pentru dreptul de a fierbe țuică câte 15 fl.rh, Biharia 34 fl.rh, Báránd 7 cr., Oradea 8 cr.¹¹⁸⁸. În conscrierea din 1733 sunt pomenite sate care aveau cazane de fiert țuică și pentru care plăteau taxă către Episcopia Romano – Catholică. Astfel, din posesiunile Drăgănești, Țigănești, Pântășești, Păcălești, trei persoane care dețineau pălincării plăteau suma totală de 5 fl. și 6 cr. (o persoană plătea 1 fl. și 42 cr.)¹¹⁸⁹; în posesiunea Belejeni, pentru o pălincărie se plăteau, 1 fl. și 42 cr.¹¹⁹⁰; în Sebiș, trei persoane, pentru cazanele de fiert țuică plăteau în total 5 fl. și 6 cr.¹¹⁹¹; în Lelești, două persoane plăteau împreună suma de 3 fl. și 24 cr.¹¹⁹²; în Buntești, trei proprietari de cazane plăteau împreună suma de 5 fl. și 6 cr.¹¹⁹³; în Săud taxa de pălincărie pentru o persoană era de 1 fl. și 42 cr.¹¹⁹⁴; aceeași sumă o plătea o altă persoană din Poienii de Jos¹¹⁹⁵; în Poienii de Sus erau notați trei proprietari de cazane, care plăteau în total 5 fl. și 6 cr.¹¹⁹⁶; în Cociuba și Bulgér o persoană era înregistrată ca având cazan de fiert țuică, și plătea o taxă de 1 fl. și 42 cr.¹¹⁹⁷; satul Gurani plătea taxă doar pentru un cazan¹¹⁹⁸; posesiunea Chișcău era menționată cu două pălincării¹¹⁹⁹; în satele Măgura și Valea Neagră de Jos se plătea taxă pentru câte un cazan de țuică¹²⁰⁰; în posesiunile Valea Neagră de Sus, Dumbrăvani și Sudrigiu funcționau câte două cazane de țuică¹²⁰¹; în posesiunea Broaște erau notate trei cazane¹²⁰²; în posesiunea Vașcău se plăteau 6 fl. și 48 cr. pentru 4 cazane de fiert țuică¹²⁰³; posesiunea Lunca - Ursești plătea taxă pentru două cazane¹²⁰⁴, posesiunea Hotar plătea taxă pentru un cazan¹²⁰⁵; Sârbești - Foltești avea trei cazane¹²⁰⁶; satul Cărpinet plătea taxă pentru două

¹¹⁸⁸ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte Economice, vol I, dosar 1/1727, f.105 verso

¹¹⁸⁹ Idem, Fond *Domeniul Episcopesc Român – Unit*, inv. 57, dosar I, f.268

¹¹⁹⁰ *Ibidem* f. 270

¹¹⁹¹ *Ibidem*, f. 273

¹¹⁹² *Ibidem*, f.275

¹¹⁹³ *Ibidem*, f. 277

¹¹⁹⁴ *Ibidem*, f. 279

¹¹⁹⁵ *Ibidem*, f. 282

¹¹⁹⁶ *Ibidem*, f. 284

¹¹⁹⁷ *Ibidem*, f. 286

¹¹⁹⁸ *Ibidem*, f. 289

¹¹⁹⁹ *Ibidem*, f. 293

¹²⁰⁰ *Ibidem*, f. 294, 296

¹²⁰¹ *Ibidem*, f. 300, 305, 306

¹²⁰² *Ibidem*, f. 302

¹²⁰³ *Ibidem*, f. 309

¹²⁰⁴ *Ibidem*, f. 320

¹²⁰⁵ *Ibidem*, f. 322

¹²⁰⁶ *Ibidem*, f.324

cazane¹²⁰⁷; posesiunile Săliște și Poiana aveau câte un cazan de fiert țuică¹²⁰⁸; posesiunea Călugări- două cazane¹²⁰⁹; posesiunea Briheni - un cazan de fiert țuică¹²¹⁰; posesiunile Meziad și Căbești aveau înregistrate câte două cazane fiecare¹²¹¹, Remetea și Șoimuș Petreasa- câte un cazan de țuică¹²¹²; Sânmartin - două cazane de fiert țuică¹²¹³; Drăgoteni - un cazan¹²¹⁴; Feneriș - două cazane¹²¹⁵; Pietrani cu Vălani - trei cazane de țuică¹²¹⁶; Ioaniș - un cazan¹²¹⁷; Șuncuiuș - două cazane¹²¹⁸; Uileac - două cazane¹²¹⁹; Prespola- un cazan ¹²²⁰; Finiș - 12 cazane de țuică¹²²¹; Tărcaia - 9 cazane¹²²²; Totoreni - 7 cazane¹²²³; Băița - 7 cazane de fiert țuică¹²²⁴. În a doua parte a secolului al XVIII-lea cazanele de țuică aflate în posesia iobagilor își sporesc numărul, unele sate din domeniul Aleșd, de pildă, fiind înregistrate și cu peste 10 la număr¹²²⁵, iar în 1785 pe domeniul Beiuș erau înregistrate un număr impresionat- 524 de cazane de fiert țuică, ce aduceau un venit de 1048 fl. rh.¹²²⁶. În 1781 veniturile Casei Generale din Provizoratul Vașcău rezultate din arendarea pălincăriilor erau de 430 fl.rh. și 35 cr. iar în 1782 de 105 fl. rh.¹²²⁷.

Arendarea crâșmăritului, unul dintre cele mai importante monopoluri ale stăpânului de pământ, se făcea sub condiția ca să se vândă întâi băuturile stăpânului, și abia după epuizarea acestora urmau cele ale localnicilor. Depozitarea băuturilor fiscului se făcea în clarvigerate, ce îndeplineau rolul de depozite, de

¹²⁰⁷ *Ibidem*, f. 330

¹²⁰⁸ *Ibidem*, f. 334, 336

¹²⁰⁹ *Ibidem*, f.340,

¹²¹⁰ *Ibidem*, f.345

¹²¹¹ *Ibidem*, f. 351, 353

¹²¹² *Ibidem*, f. 357, 365

¹²¹³ *Ibidem*, f. 363

¹²¹⁴ *Ibidem*, f. 365

¹²¹⁵ *Ibidem*, f.369

¹²¹⁶ *Ibidem*, f.373

¹²¹⁷ *Ibidem*, f.375

¹²¹⁸ *Ibidem*, f.375,377

¹²¹⁹ *Ibidem*, f.379

¹²²⁰ *Ibidem*, f. 382

¹²²¹ *Ibidem*, f. 422

¹²²² *Ibidem*, f. 423

¹²²³ *Ibidem*, f. 426

¹²²⁴ *Ibidem*, f. 461

¹²²⁵ Ana Ilea, *Conscrierea veniturilor domeniului Aleșd, din anul 1779 în Aleșd 1904 - 1979*, Oradea 1979, p. 127

¹²²⁶ ANSJB, Fond Episcopia Greco - Catolică de Oradea, inv. 881, dosar 479, f. 25

¹²²⁷ Idem, Fond Episcopia Romano - Catolică, Acte economice vol.I, inv. 246, dosar 49, f. 4

unde erau distribuite pentru cârciumărit¹²²⁸. Dar și dreptul de cârciumărit putea fi arendat, așa cum, la crâșma din Beiuș, în 1721 vânzarea vinului era arendată cu 200 de fl. pe an, cea a țuicii cu 36 de fl., iar a berii împreună cu carnea era de 50 fl.¹²²⁹. În conscrierea din 1733 posesiunea Bigga (?) e menționată ca având dreptul de comercializare a băuturilor în cârciuma grofului; asemănător stăteau lucrurile și cu locuitorii satului Tinca, unde locuitorii arendau dreptul de cârciumărit de la stăpânul de pământ¹²³⁰. Locuitorii din Letea Mare aveau drept de crâșmărit băutură în valoare de 14 fl.¹²³¹; posesiunea Apatel Românesc arenda dreptul de cârciumărit, împreună cu cel de ghindărit, pentru suma totală de 24 fl.¹²³²; pentru posesiunea Fonău, la capitolul beneficii se menționa că dreptul de cârciumărit se arenda cu suma de 6 fl. și 48 cr.¹²³³;

În 1740, de pe întreg domeniul Beiuș din taxa de crâșmărit se obțineau 1.474 fl. rh. și 43 cr.¹²³⁴, iar în 1745, din arendarea crâșmei superioare din Cetariu, stăpânul de pământ obținea un venit de 35 fl.rh.¹²³⁵. Pe Domeniul Aleșd, în 1779, într-un număr de 11 localități existau cârciumi domeniiale, în care se vindeau băuturile stăpânului, însă în satele unde nu existau cârciumi băuturile stăpânului se vindeau în casele iobagilor¹²³⁶. În 1787, Francesco Sehener din Oradea Olosig plătea 90 de fl. pentru funcționarea unor cazane de fiert țuică pe timp de trei ani; Stephano Lakatos, din Episcopia Bihor, plătea 30 de fl. pentru a fierbe țuică, taxa fiind valabilă pe timp de trei ani; Emeric Pertze plătea 25 fl., iar comunitatea din Sântimbru plătea, pentru o perioadă de trei ani, suma de 212 fl.¹²³⁷

O altă modalitate de negustorie a pălincii a fost vânzarea în piețele urbane. Astfel, la 23 octombrie 1839, în Oradea sunt nominalizați câțiva vânzători de țuică care solicitaseră reînnoirea dreptului de a vinde în Piața Mare. Era vorba despre comercianții Stein Jakob, Leibli David, Markovits Beni, David Beiner, Czili Stein, Abraham Fiesfer, Mezingev Moyses, Abraham Moyses, Vallenstein Samuel. Acestora li se acordă dreptul de a-și desface marfa în gheretele din Piața Mare, sub condiția de a declara prețul real, pentru a se putea impune taxele asupra întregii cantități de țuică pe care o vindeau. Dacă această condiție era îndeplinită, puteau să își desfășoare activitatea, liberi și neîmpiedicați de nimeni. În caz contrar însă, autoritățile orașului puteau anula acest „privilegiu”,

¹²²⁸ Ana Ilea, *op. cit.*, p. 127

¹²²⁹ ANSJB, Fond Domeniul Episcopesc Român – Unit Beiuș, inv. 57, dosar I/1733 f. 367

¹²³⁰ *Ibidem*, f. 232, 235

¹²³¹ *Ibidem*, f. 238

¹²³² *Ibidem*, f. 244

¹²³³ *Ibidem*, f. 245

¹²³⁴ Idem, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice vol. III, inv. 246, dosar 49, f. 107

¹²³⁵ *Ibidem*, Acte economice vol.I, inv. 246, dosar 14, f. 20

¹²³⁶ Ana Ilea, *op. cit.*, p. 127

¹²³⁷ ANSJBh, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice vol.I, inv. 246, dosar 49, f. 9

înterzicându-le să aibă loc repartizat în piață¹²³⁸. Dovadă că au respectat condițiile puse de către autoritățile orașenești este faptul că, în 1840, acelorași vânzători li se prelungeau contractele de a vinde în Piața Mare¹²³⁹.

În privința numărului persoanelor ce se ocupau cu această îndeletnicire, în anii 1844 – 1845 erau notați 20 de comercianți de țuică în Oradea¹²⁴⁰; în 1845–1846, tot aici vindeau țuică 6 comercianți evrei, la care se adăugau alți 5 de alte etnii, „vânzători la corturi”¹²⁴¹; în 1846 –1847 erau menționați ca vânzători de oale și de țuică un număr de 125 de comercianți¹²⁴², acestora adăugându-li-se cei 6 comercianți evrei și cei 5 „vânzători de pălincă la dugheană” amintiți anterior¹²⁴³; în 1847 – 1848 erau notați 116 comercianți de oale și de pălincă¹²⁴⁴, completându-se numărul lor cu cel al comercianților evrei, în număr de 6, și al celor 5 vânzători la dugheană¹²⁴⁵. În 1848 – 1849 e menționată o altă categorie – a „comercianților de pălincă din căruță”, în număr de 11, care se adăugau desigur categoriile amintite anterior¹²⁴⁶. Prețul de vânzare, în 4 septembrie 1866, pentru o itză de pălincă (însă nu se specifică felul acesteia) era de 16 cr.; o itză de „pălincă de prune” costa 26 cr., în timp ce varietatea din „cereale” se vindea cu 20 cr.; în aceeași lună prețul acestui produs creștea destul de mult, așa încât o itză de „pălincă de prune” ajungea 36 cr., iar cea „de cereale”, cu o tărie de 30%, avea același cost.¹²⁴⁷

Termenul de „pălincă” are o arie de cuprindere teritorială, în funcție de fabricarea produsului propriu-zis, care se extinde în Europa Centrală și de Sud Est, pe teritoriile locuite de români, unguri, sârbi, slovaci, austrieci, cehi, ucrainieni, ruteni, șvabi, secui, lipoveni, ruși etc.¹²⁴⁸. În 1726 se spunea despre băuturile din Bihor că „nu prea se bea vinul; de aceea din mere, prune și alte fructe, cu ajutorul focului, pregătesc (țărani) o băutură pe care ungurii o numesc palinka”¹²⁴⁹. Explicând aceste varietăți prin argumente documentare, aflăm că la 31 mai 1785 Mateyas Páár, administrator al Composesoratului Episcopiei Romano – Catolice, îi vindea lui Görog Iannos „pălincă de struguri” și o alta numită „törkoly”, de calitate inferioară, precum și borhotul de după

¹²³⁸ Idem, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 141, dosar 54, f. 233

¹²³⁹ *Ibidem*, f. 241

¹²⁴⁰ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catolică*, Registre contabile, inv. 231, fond 134, dosar 290, f. 37

¹²⁴¹ *Ibidem*, f. 48

¹²⁴² *Ibidem*, f. 68 – 74

¹²⁴³ *Ibidem*, f. 75

¹²⁴⁴ *Ibidem*, f. 100 – 107

¹²⁴⁵ *Ibidem*, f. 110

¹²⁴⁶ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre contabile, inv. 231, dosar 1291, f. 3

¹²⁴⁷ Idem, Fond *Episcopia Romană – Catolică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3612, f. 48

¹²⁴⁸ Ioan Godea, *Din etnologia cumpătării...*, p. 33–34

¹²⁴⁹ Liviu Borcea, *op. cit.*, p.55

fierbere¹²⁵⁰. Varietăți de palincă au fost rechiziționate de către Capitlul Episcopiei Romano – Catolice în ianuarie 1801: astfel, din Oradea se percepea *pălincă de prune* în cantitate de 58 cs. (ciubere) și $34\frac{1}{4}$ itze, din satul Totelec se adăugau alte 9 ciubere (în continuare cs., un ciubăr =); *pălincă din struguri* – 23 itze, *pălincă din cereale* – 9 cs.; din Gurbediu se luau 16 cs. și 20 itze de *pălincă din cereale*, adăugându-se alte 9 cs. și 12 itze din aceeași varietate provenite din Bedeu, Békés, Kiss Urögd¹²⁵¹. Din Totelec, în luna februarie a aceluiași an intrau în depozitul capitular 8 itze de *pălincă de prune*, iar în martie, aprilie, mai, iunie intrau câte 7 itze, din același produs¹²⁵²; în iulie percepțiile din *pălinca din cereale* erau de 9 cs. și $31\frac{1}{4}$ itze, din cea de struguri (numită și vinars) – 15 cs. și 18 itze, din cea de prune – 3 cs. și 29 itze; din Gurbediu se luau 15 cs. și 18 itze, din *pălincă din struguri*; din Tepe se percepea *pălincă de prune* în cantitate de 1 cs. și 15 itze¹²⁵³. În august 1801 în depozitele Episcopiei Romano – Catolice, din diverse locații, intrau 11 cs. $38\frac{1}{8}$ itze *pălincă de prune*¹²⁵⁴, în septembrie, din același fel de pălincă se luau 19 cs. $14\frac{1}{8}$ itze¹²⁵⁵, în octombrie – 9 cs. 27 itze, în noiembrie – 8 cs. $18\frac{7}{8}$ itze¹²⁵⁶; în decembrie țuica de prune de calitate medie se rechiziționa în cantitate de 4 cs. și 13 itze iar cea din cereale de 4 cs. $6\frac{1}{8}$ itze¹²⁵⁷. Într-un chestionar etnografic din 1819 – 1820 se spunea că la Beiuș „se fierbe vinars foarte tare și cu gust plăcut, din prune, cireșe, smeură, pere sălbatice, mure, porumb și grâu în cantități mari, pe care evreii le vând în diferite părți ale regatului și îl exportă peste granițe”¹²⁵⁸.

În mod tradițional „făcutul pălincii” era o activitate care presupunea cunoștințe și „dibăcie” în a o „tomni”, ca să fie considerată de calitate. Așa încât prunele (fructele în general) erau lăsate la fermentat și macerat în „căzi” sau „dogăi” – vase din lemn de mari dimensiuni, ce variau de regulă între 15 și 20 de vici, sau chiar mai mari, ajungând până la 60 de vici; însă dimensiunile cele mai potrivite pentru „dogăi” erau de 35 – 40 de vici. Aceste dimensiuni se referă de fapt la cantitatea de fructe ce putea fi stocată în ele. *Prima etapă*, cea a fermentatului, se manifesta prin producerea treptată de *drojdii*, ajungând la punctul culminant atunci când acestea ajungeau la gura „dogăii” și chiar curgeau sau „borșeau” afară din vasul uriaș de lemn. Prunele erau ținute în continuare la macerat o anumită perioadă, până când fermentația înceta și se

¹²⁵⁰ ANSJBh, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 41, dosar 616, f. 396

¹²⁵¹ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano-Catolice*, Registre contabile, inv. 231, dosar 302, f.60

¹²⁵² *Ibidem*, f.61, 62, 63

¹²⁵³ *Ibidem*, f. 64

¹²⁵⁴ *Ibidem*, f.65

¹²⁵⁵ *Ibidem*, f. 66

¹²⁵⁶ *Ibidem*, f.67

¹²⁵⁷ *Ibidem*, f. 68

¹²⁵⁸ Virgil Maxim, Gheorghe Mudura, *Valorificări etnografice din fonduri arhivistice în Biharia II*, 1974, Oradea, 1975, p.48 – 53

retrăgea, formând, la partea superioară, așa-numitul caimac sau *comănac*, cu rol de protecție pentru fructele macerate¹²⁵⁹. Durata întregului proces depindea de cât de „mustoase” erau prunele, fiind bune de fiert după aproximativ o lună de la culegere, dar prelucrarea lor începea de obicei după terminarea lucrului la câmp – toamna târziu, cu prelungire până mult în iarnă. Funcționarea instalațiilor de prelucrare (a *pălincăriilor*) era neîntreruptă până când se terminau de fiert toate prunele – „focul nu se stinge până nu fierbea toată lumea”, ceea ce presupunea o bună organizare a întregului proces¹²⁶⁰.

„Măiestria” preparării *pălincii* o deținea de regulă „*pălincărășul*”, care printr-o experiență empirică putea adapta procesul de fierbere în funcție de mai multe criterii, cum ar fi compoziția de lichid și zahăr a maceratului, calitatea lemnului folosit la ardere (lemn uscat sau verzi, dacă erau de esența tare sau mai moale) sau cum și când să întetească focul pentru a accelera sau a potoli procesul de evaporare, cu rol direct în compoziția graduală a produsului final¹²⁶¹. De regulă gradele de tărie sunt cele care arată calitatea *pălincii*, așa încât cea sub 45° e considerată ca fiind slabă¹²⁶². Cu toate acestea în prima parte a secolului al XIX-lea, (respectiv în 1826) se producea țuică, probabil fiartă o singură dată, care avea o tărie de 18°, 19°, 20°¹²⁶³. Din cercetările de teren actuale reiese că *pălinca* de bună calitate se integrează între 49° și 52°. Fierberea propriu-zisă se făcea (și se face) în două etape: prima e cea în care e pus la fiert *maceratul de prune*, din care iese produsul numit „*votcă*”, cu o concentrație care variază între 25° și 29°. Trebuie să precizăm că, în măsura în care concentrația „primei fățături” e mai mare, adică de 29°, și cantitatea de *pălincă* la a „doua fățătură” e mai mare. „*Votca*” se pune la rândul ei la fiert și, prin condensare, se obține *pălinca* propriu-zisă. De notat că, la începutul procesului de condensare și scurgere a lichidului alcoolic, acesta are o „tărie” de aproximativ 90°, după care aceasta scade treptat, ajungând în final ca „*pălinca să fie bună*”, cuprinsă între valorile graduale amintite mai sus¹²⁶⁴.

În privința siguranței producerii alcoolului s-au emis, la nivelul statului, reguli și prevederi cuprinse în „Noul Regulament pentru Controlul Alimentelor și Băuturilor și Represiunea Fraudelor” din 1922, în care, la capitolul VII se precizează că: „*Băuturile alcoolice naturale sunt țuică, rachiul de vin (coniac), de drojdie, de tescovină, romul*” în articolul 56 se stabilește că „*țuica se obține prin fermentarea și distilarea borhotului de prune. Prunele întrebuințate la preparare vor fi coapte și se vor îndepărta prunele stricate. Este oprit a se întrebuința la preparare sâmburi de prune sdrobiți. Fermentarea pulpei se va face în vase din lemn proprii*”

¹²⁵⁹ Informații Bere Florian, n.1939, sat Crâncești, județul Bihor, nr. 102

¹²⁶⁰ Idem

¹²⁶¹ Idem

¹²⁶² Ioan Godea, *Din etnologia cumpătării...*, p. 39

¹²⁶³ Ioan Goman, *op. cit.*, p. 381

¹²⁶⁴ Informații Bere Florian...

acestui scop. La suprafața pulpei supuse fermentațiunii se va așeza un fund mobil prevăzut cu multe găuri, în scop de a împiedica umflarea pulpei și înăcirea ei. După trecerea fermentațiunii care se va recunoaște după încetarea desvoltării de gaze, se va produce la distilare. În caz când distilarea nu se poate face imediat, vasul ce conține borhotul se va astupa bine pentru a împiedica contactul aerului și prin urmare înăcirea. În tot cazul distilarea se va face până la finele anului curgător. Distilațiunea se va face în așa mod ca cea mai mare parte din impuritățile naturale ale țuicii (de cap și de fine de distilare) să fie îndepărtate. Se va ajunge în acest scop întrebuițându-se aparate mai performante prevăzute cu un rectificator și delegmator sau prin o redistilare a produsului (luterbrouille) obținut prin aparate mai primitive. Se vor lua măsuri pentru a împiedica arderea borhotului și afumarea țuicii fie prin amestecarea în aparatele primitive până la începerea fierberii, fie prin punerea în mișcare a apartaului cu care sunt prevăzute distilatoarele mai perfecționate. Concentrațiunea alcoolică a țuicii ieșite din prepararea arătată mai sus nu va fi mai mică de 50° vol.. Concentrațiunea alcoolică a țuicii pusă în consumațiune va fi cuprinsă între 20% și 40° vol.¹²⁶⁵.

Vinul a îndeplinit cel mai bine rolul de băutură – aliment, fiind deopotrivă consumat zi de zi, la momente festive din viață sau la ceremonialuri religioase, pe mesele celor bogați dar și ale celor nevoiași. Via iobăgească avea un statut special în cadrul pământului lucrat de iobagi, deoarece, chiar dacă era plantată pe terenul nobilului, iobagul avea drept aproape deplin asupra ei, existând posibilitatea să o transmită moștenitorilor. În cazul strămutării iobagului pe altă moșie, acesta nu era obligat să predea și via, putând să o lucreze în continuare, dacă își achita datoriile către vechiul stăpân. Obiceiul era benefic pentru ambele părți, deoarece nobilul putea percepe dijma din vin, iar iobagul avea la îndemână o importantă sursă de venit, mai cu seamă că via era scutită de plata dărilor pe o perioadă cuprinsă între 8 și 12 ani. Iobagul era deposedat de vie doar dacă era osândit la moarte¹²⁶⁶.

În Bihor, vița de vie era o cultură specifică părții de nord, a comitatului, în sate precum satele Otomani, Diosig, Paleu, Episcopia Bihor, etc.; spre exemplul, în satul Sântimbru se cultiva viță de vie pe o suprafață de 970 de holde (o holdă sau un iugăr înseamnă 0,5775 ha) dintr-un total de 4015 holde de pământ arabil¹²⁶⁷. Într-un document din 1726, satele cu vii ale Bihorului erau descrise ca o „salbă înconjurând zona piemontană a Munților Plopișului, trecând pe lângă Oșorhei, Oradea, Episcopia Bihor, Biharia, Roșiori, Diosig, Săcuieni, Cherechiu, Târgușor, Otomani, și alte sate până la comitatul Sătmar”¹²⁶⁸. În bazinul Crișului Negru localitățile care aveau între ocupațiile agricole și viticultura erau Beiușul,

¹²⁶⁵ ANSJBh, Fond Primaria Orașului Oradea, inv.1466, dosar 20/1922, f. 28, 29

¹²⁶⁶ Bulencea Atanasie, *Viile și vinurile Transilvaniei*, București, 1975, p.36

¹²⁶⁷ Fényes Elek, *Magyarország Geographiai Szótára*, Pesta, 1851, pdf, în www.arcanum.hu/gesta/feyzes

¹²⁶⁸ Liviu Borcea, *op. cit.*, p. 53

Tinca, Holodul, Tărcaia și Salonta¹²⁶⁹. În 1727 percepții de vin din localitatea Mariensis (Ungaria) se luau de la Szasz Simion 85 de urne și 40 de medii (o urnă = 10 litri¹²⁷⁰), de la Ioanne Mocsaczi -169 urne și 40 de medii, de la comitele Ivan Ziczy - 19 urne și 20 de medii, de la Stephano Budai - 22 urne, de la Stephano Keczer - 179 urne și 30 de medii, de la Virna Potoriana (?) - 10 urne și 50 de medii; din Biharia se percepeau 99 de urne de vin de la Stephano Peti, Stephano Kadgzi și Andrea Mylas. În total, din cele două localități se percepeau 1511 urne și 40 de medii¹²⁷¹. În conscrierea din 1733, cele mai frecvente dări ale locuitorilor satului Biharia erau din cereale și vin, proprii de altfel și celorlalte sate din apropiere. În 1730 Biharia dădea, ca nonă, 430 de urne de vin, în 1731 - 455, iar în 1732 - 488 de urne de vin¹²⁷²; din Episcopia Bihor se percepea în 1730, o cantitate de vin de 390 de urne, în 1731 - 434 urne de vin, în 1732 - 343 urne de vin¹²⁷³; o cantitate de vin mult mai mare se percepea din satul Cetariu, în 1730 - 1425 de urne, în 1731 -1241 de urne iar în 1732 -1875 de urne¹²⁷⁴; din Sântimbru în 1730 se luau 145 de urne de vin, în 1731 - 114 urne, în 1732 - 125 de urne¹²⁷⁵; posesiunea Săldăbagiu dădea nonă și dijmă din vin, în 1730, o cantitate de 101 urne, în 1731 - 122 urne, în 1732 - 98 urne¹²⁷⁶. La aceeași dată posesiunea Calea Mare avea dreptul de a crâșmări vin în cantitate de 20 de urne anual, ceea ce însemna un venit de 20 fl.¹²⁷⁷; locuitorii satului Gepiș puteau vinde pe an 15 urne de vin¹²⁷⁸; în Beiuș, din nona și dijma din vin și cereale anual stăpânul de pământ obținea suma de 250 de fl., iar oamenii aveau dreptul de cârciumărit în crâșma domeniială din ianuarie și până la Sf. Gheorghe, după acea dată vânzându-se băutura aparținătoare stăpânului. În 1730, din vinul stăpânului s-au vândut 411 de urne, în 1731 - 414, iar în 1732 s-a vândut 335 de urne, adică în total 1160 de urne de vin, obținându-se din comercializarea acestora venituri în valoare de 596 fl și 41 cr.¹²⁷⁹.

Viile din jurul localităților mari cultivate de viță de vie se întindeau pe suprafețe întinse, pentru întreținerea cărora erau aduși „lucrași” din alte părți, din Oradea, din Debrecen și din alte localități, din Tépe, Gyula, Suiug, Săbolciu,

¹²⁶⁹ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III....*, p. 134

¹²⁷⁰ Bulencea Atanasie, *op. cit.*, p. 81

¹²⁷¹ ANSJBh, Fond Episcopia Romană - Catolică. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 3296, f. 102

¹²⁷² Idem, Fond Domeniul Episcopesc Român Unit, inv. 57, dosar I /1733, f. 65

¹²⁷³ *Ibidem*, f. 42

¹²⁷⁴ *Ibidem*, f.89

¹²⁷⁵ *Ibidem*, f. 110

¹²⁷⁶ *Ibidem*, f. 155

¹²⁷⁷ *Ibidem*, f. 237

¹²⁷⁸ *Ibidem*, f. 241

¹²⁷⁹ *Ibidem*, f. 264

Vaida și altele¹²⁸⁰. Dățile din vin puteau fi și răscumpărate, așa cum au fost cele din 1745 când, spre exemplu, Martin Romontios din Cetariu își răscumpăra darea din vin cu suma de 16 fl.; Stephano Veczezi din Episcopia Bihor plătea în contul acesteia suma de 42 fl., Michaelis Szillagy din Biharia plătea 20 de fl.; Emerici Palugrajm (?) din Cetariu plătea 4 fl.¹²⁸¹. În 1739, dijma și nona din Biharia erau de 1192 urne de vin, din Sântion se luau 1009 urne de vin, din Cetariu – 2376 urne de vin, din Săldăbagiu – 390 urne de vin. În anul următor, dijma din vin percepută din Oradea de către stăpânul de pământ – Episcopia Romano – Catholică – era de $23\frac{1}{8}$ urne¹²⁸². Din viile alodiale, în anul 1750 se obțineau, în Episcopia Bihor,

526 $\frac{3}{4}$ urne de vin, iar în Săldăbagiu 52 $\frac{3}{4}$ urne de vin¹²⁸³; în același an, din Episcopia Bihor se percepea o cantitate de „vin Tokay”, considerat ca nobil, în cantitate de 21 de urne¹²⁸⁴. În 1742 veniturile mari ale provizoratului Ianoșda demonstrează puternica specializare viticolă a unor localități, precum Biharia, ce dădea la acea dată dijma 5809 $\frac{3}{4}$ urne de vin, și Episcopia Bihor care dădea 6394 urne de vin¹²⁸⁵.

La începutul secolului al XIX-lea, în 1806, se lua dijma din vin din districtele domeniului Oradea. Astfel, districtul Episcopia Bihor, cu târgul Episcopia Bihor dădea o cantitate de 1363 urne de vin¹²⁸⁶; districtul Biharia dădea 3161 urne de vin¹²⁸⁷; districtul Cetariu – 2065 urne de vin¹²⁸⁸; districtul Sântimbreu – 1861 urne¹²⁸⁹. În 1807, din districtul Oradea se luau ca decimă 3931 urne de vin, din Episcopia Bihor – 3335 urne, din Biharia – 5947 urne, din Cetariu – 4250 urne¹²⁹⁰; în 1808, din districtul Oradea se percepeau 3320 urne de vin, din districtul Episcopia – 2605 urne, din Biharia – 4346 urne, din Cetariu – 3047 urne, din Sântimbreu – 2507 urne¹²⁹¹. În 1809, din districtul Oradea se luau, ca decimă, 3373 de urne, din districtul Episcopia Bihor se luau 3641 urne, din districtul Biharia se percepeau 4400 urne, din districtul Cetariu – 3422 urne, din districtul Sântimbreu – 4259 urne¹²⁹². În 1810, de pe întreg domeniul Oradea se

¹²⁸⁰ *Ibidem*, f.55, 75

¹²⁸¹ Idem, Fond Episcopia Romano – Catholică, Acte economice I, inv. 246, dosar 14, f. 66

¹²⁸² *Ibidem*, f. 64, 74

¹²⁸³ *Ibidem*, Sotelile Casei Generale, dosar 19, f.197

¹²⁸⁴ *Ibidem*, f.292

¹²⁸⁵ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă ...*, vol. , p.205

¹²⁸⁶ ANSJBh, Fond Episcopia Romană – Catholică. Acte economice III, nr. inv.246, dosar 2909, f. 7

¹²⁸⁷ *Ibidem*, f. 8

¹²⁸⁸ *Ibidem*, f. 9

¹²⁸⁹ *Ibidem*, f. 11

¹²⁹⁰ *Ibidem*, f. 42

¹²⁹¹ *Ibidem*, f. 60

¹²⁹² *Ibidem*, f. 65

percepeau 14069 urne de vin¹²⁹³, iar în 1812 din districtul Oradea se luau ca dijmă 3455 urne, din districtul Episcopia Bihor se luau 2612 urne, din districtul Biharia – 9790 urne, din districtul Cetariu – 3585 urne, din districtul Sântimbru – 4851 urne de vin¹²⁹⁴. În 1813, din districtul Oradea se luau ca dijmă 1337 urne de vin, din districtul Episcopia – 1075 urne, din districtul Biharia – 1281 de urne, din districtul Sântimbru – 1176 urne, din Cetariu – 992 urne¹²⁹⁵. În 1824, din aceleași districte se luau următoarele cantități de vin: din districtul Oradea – 2219 urne¹²⁹⁶, din prediul Lajcalia de pe domeniul Oradea – 2035 urne¹²⁹⁷, din districtul Biharia – 1862 urne¹²⁹⁸, din districtul Cetariu – 1760 urne¹²⁹⁹, din districtul Sântimbru – 2378 urne de vin¹³⁰⁰.

Domeniile aveau de regulă și vii alodiale de mari întinderi, măsurate în număr de săpători ce lucrau într-o zi; așa era amintită, de exemplu, o vie de 18 săpători, considerată a fi de mari dimensiuni. Viile alodiale erau importante surse de venit pentru domenii, care valorificau vinul obținut prin punerea lui în vânzare în cârciumile domeniiale. În 1726, din 9812 urne de vin intrate în Casa Generală a Episcopiei Romano – Catolice din diverse surse, ieșeau pentru vânzare, în crâșmele domeniiale din Sântimbru o cantitate de 89, 48 de urne; în crâșmele *Biharia Superior* – 26, 16 urne de vin, în *Biharia Inferior* – 96, 24 urne; în *Cetariu Superior* – 114,32 urne, în *Cetariu Inferior* – 211,43 urne, în *Olah Biensi Superior* – 255,32 urne, în *Olah Biensi Inferior* – 211,43 urne, în *Olah Biensi particulari* – 193, 40 urne; în crâșma din Săldăbagiu – 66, 48 urne, la berăria din Săldăbagiu – 51,48 urne, în crâșma din Nojorid – 194, 32 urne, în Gerepiensi – 86,8 urne, în Kerestiensi – 108, 51 urne, în Tulca – 118, 9 urne, în Ianoșda – 195, 32 urne, în Rabiensi – 44 urne, în Barandiensi – 68,56 urne, în Calea Mare – 7,48 urne, Fonău – 7,32 urne, Dicănești – 9,48 urne, Reppasiensi – 7,48 urne, Incești – 5,32 urne, în Beiuș – 77,8 urne. La rubrica ieșiri se adăugau alte cantități de vin, pentru consumul unor oficialități ale domeniului¹³⁰¹. În 1745, veniturile din crâșmele domeniului Beliu, rezultate în urma vânzării băuturilor (vin și țuică), se cifrau în luna mai la 462 fl. rh și 17 cr., în luna iulie la 645 fl. rh. și 46 cr., în august la 814 fl. rh. și 46 cr., în octombrie la 526 fl. rh. și 59 cr., iar în martie 1746 la 240 fl.rh.¹³⁰². În evidențele Capitlului Episcopiei Romano –

¹²⁹³ *Ibidem*, f. 118

¹²⁹⁴ *Ibidem*, f. 131

¹²⁹⁵ *Ibidem* f. 163

¹²⁹⁶ *Ibidem*, f. 175 – 176

¹²⁹⁷ *Ibidem*, f. 175 – 177

¹²⁹⁸ *Ibidem*, f. 178

¹²⁹⁹ *Ibidem*, f. 179

¹³⁰⁰ *Ibidem*, f.182

¹³⁰¹ Idem, Fond *Episcopia Romană – Catholică. Acte economice III*, nr. inv.246, Acte economice III, dosar 3296, f. 54 verso

¹³⁰² *Ibidem*. Acte economice I, inv. 246, dosar 14, f. 25

Catolice, din 1791, sunt menționate vinul și țuica, vândute în crâșmele din câteva sate aparținătoare Prepoziturii Mari – în crâșma din *Tépe Interior* se vindeau – 160, 40 tine* de vin și 5,49 $\frac{1}{2}$ tine țuică, în crâșma *Tépe Exterior* – 119,40 tine de vin și 1,39 tine de țuică; în Bedeu se vindeau 225, 20 tine de vin și 4,31 tine de țuică; în Békés se vindeau 145, 30 tine de vin și 1, 13 tine de țuică; în *Kis Urögd Interior* se vindeau 92,40 tine de vin și 1,41 tine de țuică, în *Kis Urögd Exterior* se vindeau 103, 40 tine de vin și 0,30 tine de țuică; în *Gurbediu Interior* se vindeau 317,20 tine de vin, 3, 5 tine țuică; în *Gurbediu Exterior* 86, 30 tine de vin, 1,31 tine de țuică¹³⁰³. Iar în 1794 în cadrul socotelilor provizoratului Prepoziturii Mari erau menționate 372 de ciubere de vin provenite din diferite percepții¹³⁰⁴. Vinurile din Valea Erului și din Oradea, prin intermediul comercianților, ajungeau până în Galiția, Ungaria, Austria sau în mod frecvent în interiorul Transilvaniei¹³⁰⁵. La începutul secolului al XVIII-lea vinurile bihorene erau comercializate, pe lângă piețele locale, și în alte regiuni, precum Timișoara, și chiar mai departe, spre Belgrad. Un ciubăr de vin se vindea cu 4,5 sau chiar 6 măriși dar nu se putea păstra mai mult de un an, nefiind de calitate superioară¹³⁰⁶.

Adolf Schmidl spunea, în secolul al XIX-lea, despre vinurile de Beiuș că sunt foarte bune, iar cele de la Holod chiar excelente, doar că în cârciumi se bea vin „rău și scump” și „din păcate țăranul preferă țuica”¹³⁰⁷. În privința calității vinurilor autohtone, la începutul secolului al XIX-lea se spunea că aceasta era determinată de fertilitatea „pământului în care rodește via și de timpul cât o bate soarele”, ceea ce ar determina „trei tipuri de clasificare a producției de vin din comitatul Bihor”; pe primul loc erau considerate vinurile din „Târgușor..., cele din Diosig..., cele din Săcuieni... din Marghita, din Vaida, din Sântimbreu, apoi din Cetariu, Biharia, după ele cele din Episcopia Bihor, cele din Oradea, cele din Oșorhei, cele din Uileac”; un alt criteriu de apreciere ar fi „tăria” vinurilor, cele mai tari fiind considerate cele din Cetariu, Episcopia Bihor, Biharia, Oșorhei, Oradea; în „a doua categorie” s-ar afla vinurile cu „gust mai plăcut”, obținute în Vaida, Sântimbreu, și Diosig; în a treia categorie de vinuri, cu tărie moderată și plăcute la gust, erau situate vinurile din Săcuieni, Târgușor, Marghita și Uileac¹³⁰⁸. Dar, pe lângă vinurile autohtone, în cercurile nobiliare și ecleziastice se consumau vinuri importate, precum arată o listă de aprovizionare a rezidenței episcopale catolice din 1775 când, alături de mărfuri coloniale se cumpăra și „o butelă de vin rosé”, în valoare de 42 cr.; aceeași cantitate era cumpărată și pentru

¹³⁰³ Idem, *Seria Registre Contabile*, inv. 231, dosar 136, f 1

¹³⁰⁴ *Ibidem*, f. 138

¹³⁰⁵ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III...*, p. 134

¹³⁰⁶ Liviu Borcea, *op. cit.*, p.55

¹³⁰⁷ Adolf Schmidl, *Das Bihar Gebirge*, Wien, 1863, p.126

¹³⁰⁸ Liviu Borcea, *op. cit.*, p.54

*1 tină = o cantitate care variază între 12,88 litri în Muntenia și 15,20 litri în Moldova; sau 10 ocale – o oca = 1,288 litri în Muntenia și 1, 520 litri în Moldova

trebuințele tribunalului¹³⁰⁹. Așadar, calitatea vinului era dată în primul rând de vechime, cel vechi fiind considerat mai bun decât cel nou, chiar și la mesele nobiliare. Cel numit vechi era consumat de nobilii de prim rang – „stăpânul și soția, cei mai distinși familiari, doamnele și diecii”; în afara vinului consumat la masa nobiliară, vinul pentru cârciumă vândut în sate era de calitate mult mai bună decât cel dat pentru slujbașii de rând, căruțașii, etc.¹³¹⁰. Vinul putea fi vândut liber în piețe și târguri, nu doar de către nobili sau de către înstăriții orașelor, ci și de membrii breslelor, meșteșugari sau chiar iobagi¹³¹¹. Episcopia Romano – Catolică vindea, în 1850, mai multe varietăți de vin, așa încât un ciubăr de *vin de casă* costa 3 fl. și 30 cr., un ciubăr de *vin de casă* colorat era vândut cu 3 fl. și 30 cr.; un ciubăr de vin din dijmă se vindea cu 1 fl. și 40 cr.; un alt fel de vin se vindea la 3 fl., un ciubăr de vin roșu costa 4 fl., un ciubăr de vin Tokaj se vindea cu 10 fl.; o varietate de vin, cu mult mai slab probabil, se vindea un ciubăr cu 1 fl.; un ciubăr de must de struguri proaspăt costa 1 fl.; un ciubăr de vin nou, din dijmă, se vindea cu 2 fl.; un „alt fel de vin” din dijmă, probabil de calitate inferioară, costa 1 fl.¹³¹². În luna septembrie 1866 prețul pentru o itză de vin vechi era de 20 cr., în timp ce o itză de vin nou se vindea cu 16 cr.¹³¹³. Valoarea vinului era uneori egală cu cea a grâului sau a cărnii, mai ieftin pe timp de vară și mai scump spre toamnă, înainte de cules¹³¹⁴. Vinul e menționat în 1871 ca plată pentru diferiți slujbași ai Episcopiei Romano – Catolice; așa e cazul cu un *plebanus* din Paleu, pe nume Daray Antal, care era plătit pe lângă cereale și lemne, și cu 4 *măsuri de vin*¹³¹⁵; supraveghetorul capelan – Erdely Andras – era plătit și cu 24 de itze de vin; avocatul principal, Incze Ianos, cu 54 de itze de vin; avocatul secundar cu 65 de itze de vin, înregistratorul Skuba Mihaly cu 55 itze de vin; în plata administratorului Tispman Peter intrau și 7 *măsuri de vin*, iar în plata altui administrator, Széles Pál, se găseau și 4,55 *măsuri de vin*; șpanul Györffy Sandor primea 6,20 *măsuri de vin*¹³¹⁶. Kubonics Ferencz, *plebanus* din Sălacea, primea ca plată 2 *măsuri de vin*; administratorul din Sălacea, Szendrey Lászlo primea ca plată 60 itze de vin, același angajat fiind amintit cu alte 21 de itze de vin, ca plată pentru patru ani; șpanul din Oșand, Löeffler Gyözö, era plătit cu 20 de itze de vin, șpanul din Vășad, Bereczky Geza, pe timp de 4 ani primea 60 de itze de vin¹³¹⁷.

¹³⁰⁹ ANSJBh, Fond *Episcopia Romană – Catolică*. Acte economice I, inv. 246, dosar 546, f. 1

¹³¹⁰ Benda Borbola, *op. cit.*, p. 38

¹³¹¹ Bulencea Atanasie, *op. cit.*, p. 82

¹³¹² ANSJBh, Fond *Episcopia Romană – Catolică*. Acte economice III, inv. 246, dosar 3612, f. 19

¹³¹³ *Ibidem*, f. 48

¹³¹⁴ Bulencea Atanasie, *op. cit.*, p. 81

¹³¹⁵ ANSJBh, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre Contabile, inv. 231, dosar 263, f. 7

¹³¹⁶ *Ibidem*, f. 7

¹³¹⁷ *Ibidem*, f. 9

În mod tradițional prepararea vinului începea îndată ce strugurii erau culeși, iar apoi storși, procedeu derulat în două etape distincte, după cum spune un document din 1726; zdrobirea strugurilor se făcea fie cu picioarele, fie în saci, fie în vane, urmând ca apoi să fie presați în teascuri. În cazul în care storsul se face prin călcare, „se scoate borhotul din vana care s-a umplut cu coșuri speciale, din nuiele..., acest procedeu fiind considerat de către unii superior călcării în saci, deoarece borhotul își păstrează mai bine caracteristicile”¹³¹⁸. Mărturii ale unei ocupații intense în domeniul viticulturii în Dealurile de Vest sunt astăzi pivnițele, de mari dimensiuni, săpate chiar pe mai multe nivele, declarate monumente de arhitectură populară și de importantă vechime – cele din Sălacea fiind datate din secolul al XVIII-lea¹³¹⁹. Praznicele viilor se țin și astăzi în satele cu specific viticol din jurul Oradiei, ca omagiu adus viei și vinului, la care participă nu doar întreaga comunitate a satului respectiv, ci și satele învecinate, care sunt vizitate în mod festiv de către cei ce sărbătoresc. La rândul lor, satele vizitate vor întoarce onoarea de a împărtăși cu vecinii lor sărbătoarea vinului și strugurilor în altă zi. Cuvântul de ordine al sărbătorii propriu-zise e veselie, manifestată prin joc, cântece și degustări de vin și struguri.

Din punct de vedere al alimentației considerăm că vinul a fost băutura cea mai uzitată, obiceiul fiind de a nu se consuma un vin „tare” sau a cărui tărie să se amplifice prin vechime, ci unul nou cu vechime de cel mult un an. Însă chiar și așa, efectele nocive ale unui consum necontrolat erau cunoscute, relevant descrise într-un articol publicat în Revista *Familia* din anul 1873, în care se făcea un studiu comparativ asupra efectelor consumului de cafea și respectiv consumului de vin: „...Cafeu`a influențiază nervii simțiemintelor și simțibilității; vinul nervii mișcării. Resulta d`aci ca nemesurat`a întrebuițare a celre d`antâiu face pe omu melancolicu, suparaciosu, reu și obstinatu, dandu forția organismului s`o pota duce cu lucrarile de cancelaria și cu veghiarile...”¹³²⁰; „... Vinul e opositulu cafelei; beutu cu moderațiune escita nervii mișcării și produce simțieminte placute. Face se se uite necasulu și nimicesce relele impresiuni. Sub influențîa acestui licidu omulu ajunge într`o sfera necunoscuta, nu mai e acela – și vorbesce și ride multu, tôte ideile negre lu parasescu. Dar deca trece peste marginile prudintiei, nervii mișcării se turbează armoni`a nervosa se rupe: omulu nu mai este stapânu pe sine, devine capabilu d`acomite totu felulu de estravagantie și de fapte condannabile”¹³²¹.

Producerea berii era un monopol al stăpânilor de pământ, urmând modelul occidental, unde mănăstirile obțineau venituri importante din vânzarea ei. Obiceiul a fost preluat nu doar de biserica romano – catolică, ci, la nivelul întregii țări, și de către mănăstirile ortodoxe din Moldova și Țara

¹³¹⁸ Liviu Borcea, *op. cit.*, p. 54

¹³¹⁹ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III...*, p. 134

¹³²⁰ Revista *Familia*, nr. 41 / 1873, p. 476

¹³²¹ *Ibidem*, p. 473

Românească¹³²². În Bihor, berăriile sunt menționate la începutul secolului al XVIII-lea ca aparținând stăpânilor de pământ, iar pentru funcționarea lor iobagii trebuiau să cultive hamei, din care se percepea dijmă. Pe fondul unei politici mercantile, promovată de episcopatul romano – catolic la începutul secolului al XVIII-lea, s-au fondat ateliere meșteșugărești și manufacturi de tot felul, printre care se numara și berăria din Beiuș¹³²³. În conscrierea domeniului Beiuș din 1721 e menționată berăria domeniială (domus braxatoria) aflată în proprietatea Episcopiei Romano – Catolice. La acea dată berăria nu funcționa, datorită unei crize financiare ivite pe fondul scumpirii tuturor bunurilor. Hameiul necesar producerii berii era cultivat, bunăoară, în șpanatul lui Ioan Cuine, dar și de către locuitorii districtului Beliu. Orzul pentru producerea malțului se măcina la morile comunităților Beiuș și Grădinari, care erau scutite de taxe deoarece nu luau uium la măcinarea lui¹³²⁴. În conscrierea din 1733 e menționată darea din hamei, așa încât în satul Incești, în 1730, aceasta era de $1\frac{1}{17}$ cubuli, ea fiind folosită pentru trebuințele berăriei din Seleuș¹³²⁵; hamei se percepea și din posesiunile Lazuri¹³²⁶, Oșand¹³²⁷, Tulca¹³²⁸, Ianoșda¹³²⁹ și Dumbrava (Mociar), cu mențiunea că era folosit de berăria din Seleuș¹³³⁰; satul Delani cultiva, de asemenea, hamei pentru berăria din Seleuș¹³³¹; posesiunea Gruilung cultiva hamei¹³³²; posesiunea Bigga (?) avea obligația de a da 4 cubuli de hamei, în valoare de 2 fl. și 24 cr.¹³³³; posesiunea Letea Mare avea obligația unei contribuții de $3\frac{1}{4}$ cubuli de hamei, în valoare de 1 fl. și 59 cr.¹³³⁴; posesiunea Gepiș cultiva hamei, din care dădea 5 cubuli pentru berăria din Seleuș¹³³⁵; locuitorii din Apateu Românesc dădeau anual 4 cubuli de hamei pentru berăria din Seleuș¹³³⁶; posesiunea Fonău trebuia să dea $4\frac{1}{4}$ cubuli de hamei, în valoare de 2 fl și 33 cr.¹³³⁷; locuitorii satului Mierlău aveau inclusă

¹³²² I.Felix, *Din "Istoria Igienei"...*, p.130

¹³²³ Gheorghe Gorun, *Reformism austriac și violențele sociale din Europa Centrală 1750 – 1800*, Editura Muzeului Țării Crișurilor, Oradea, 1998, p. 127

¹³²⁴ Ana Ilea, Gheorghe Mudura, Veronica Covaci, *op. cit.*, p. 370

¹³²⁵ ANSJBH, Fond Domeniul Episcopesc Român Unit Beiuș, inv. 57, dosar I/1733, f. 249

¹³²⁶ *Ibidem*, f.208

¹³²⁷ *Ibidem*, f.210

¹³²⁸ *Ibidem*, f.212

¹³²⁹ *Ibidem*, f.217

¹³³⁰ *Ibidem*, f.223

¹³³¹ *Ibidem*, f. 230

¹³³² *Ibidem*, f. 231

¹³³³ *Ibidem*, f. 232

¹³³⁴ *Ibidem*, f. 238

¹³³⁵ *Ibidem*, f.242

¹³³⁶ *Ibidem*, f. 244

¹³³⁷ *Ibidem*, f. 245

în robotă și obligația de a lucra la aceeași berărie din Seleuș¹³³⁸, iar în 1750 sunt amintiți lucrătorii liberi, care primeau plată pentru munca lor¹³³⁹; în ceea ce privește târgul Beiuș, în 1733 se menționează că stăpânul de pământ avea în posesie, dincolo de Criș, un alodiu numit *Budurasz*, unde se afla și berăria, dotată cu toate cele necesare și care uneori era arendată, iar alteori de ea se ocupa stăpânul de pământ¹³⁴⁰. Din dreptul de arendare pentru berărie, în 1730 și 1731 stăpânul de pământ a obținut venituri în sumă de 256 fl și 30 cr. pentru fiecare an; în 1732 suma veniturilor era de 733 fl. „Profitul”, după calcularea tuturor cheltuielilor, era de 244 fl. și 20 cr.¹³⁴¹. Posesiunea Negru trebuia să dea, în 1733, 1 $\frac{3}{4}$ cubuli de hamei, care valorau 1 fl și 52 cr.¹³⁴²; posesiunile Drăgănești, Țigănești, Pântășești și Păcălești dădeau împreună 1 $\frac{3}{4}$ cubuli de hamei¹³⁴³; posesiunea Belejeni dădea doar $\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁴⁴; posesiunea Șebiuș dădea 1 $\frac{1}{2}$ cubuli¹³⁴⁵; posesiunea Buntești avea menționată o dare de 2 cubuli de hamei¹³⁴⁶; posesiunea Săud dădea doar $\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁴⁷; posesiunea Ferice – $\frac{1}{2}$ cubuli¹³⁴⁸; posesiunea Poienii de Jos – 1 cubul¹³⁴⁹; posesiunea Poienii de Sus – 1 $\frac{1}{2}$ cubuli¹³⁵⁰; posesiunea Cociuba cu Bulgăr – 1 cubul¹³⁵¹; posesiunea Petrocz – 1 cubul¹³⁵²; posesiunea Chișcău – 2 cubuli¹³⁵³; posesiunea Măgura – $\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁵⁴; posesiunea Valea Neagră de Sus – $\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁵⁵; posesiunea Brădet – 2 cubuli¹³⁵⁶; posesiunea Valea Neagră de Jos – 1 $\frac{3}{4}$ cubuli; posesiunea Broaște – $\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁵⁷; posesiunea Sudrigiu – $\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁵⁸; posesiunea

¹³³⁸ *Ibidem*, f. 247

¹³³⁹ Idem, Fond *Episcopia Romano Catolică*, Acte Economice I, inv. 246, Socotelile Casei Regale, dosar 19, f. 285

¹³⁴⁰ Idem, Fond *Domeniul Episcopesc Român Unit Beiuș*, inv. 57, dosar I/1733, f. 263

¹³⁴¹ *Ibidem*, f. 264

¹³⁴² *Ibidem*, f. 266

¹³⁴³ *Ibidem*, f. 269

¹³⁴⁴ *Ibidem*, f. 271

¹³⁴⁵ *Ibidem*, f. 272

¹³⁴⁶ *Ibidem*, f. 277

¹³⁴⁷ *Ibidem*, f. 278

¹³⁴⁸ *Ibidem*, f. 280

¹³⁴⁹ *Ibidem*, f. 283

¹³⁵⁰ *Ibidem*, f. 285

¹³⁵¹ *Ibidem*, f. 286

¹³⁵² *Ibidem*, f. 295

¹³⁵³ *Ibidem*, f. 292

¹³⁵⁴ *Ibidem*, f. 295

¹³⁵⁵ *Ibidem*, f. 297

¹³⁵⁶ *Ibidem*, f. 299

¹³⁵⁷ *Ibidem*, f. 302

¹³⁵⁸ *Ibidem*, f. 305

Vașcău – $1\frac{1}{4}$ cubuli¹³⁵⁹; posesiunea Șust – 1 cubul¹³⁶⁰; posesiunea Vărzarii de Sus – $\frac{5}{8}$ cubuli¹³⁶¹; posesiunea Colești – $\frac{5}{8}$ cubuli¹³⁶²; posesiunea Sohodol cu Lazuri – $1\frac{3}{4}$ cubuli¹³⁶³; posesiunea Meziad – 2 cubuli¹³⁶⁴; posesiunea Căbești – 2 cubuli¹³⁶⁵; posesiunea Josani- Gurbești și Goila – $1\frac{2}{4}$ cubuli¹³⁶⁶.

Pentru anul 1727 sunt menționate alte percepții de hamei, necesare berăriei din Seleuș, după cum urmează: din Seleuș se luau 30 de vici, din Calea Mare – 15 vici, din Gehhenyestick? – 12 vici, din Gepiș – 20 vici, din Lazuri – 21 de vici, din Dumbrava (Mociar) – 12 vici, din Calea Mare – 5 vici, din Fenecsestiek (?) – 6 vici, din Nojorid – 34 vici, din Apateu – 23 vici, din Cordău – 27 vici, din Mierlău – 12 vici, din Șumugiu – 15 vici, din Oșand – 14 vici, din Fonău – 13 vici, din Râpa – 16 vici, din Giriș – 43 vici, din Ianoșda – 84 vici, din Tulca – 22 vici, din Husasăul de Criș – 27 vici, din Belfir – 25 vici, din Cociuba – 23, din Ginta – 29, din Haieu – 35, din Oșorhei – $31\frac{1}{2}$ vici, adică în total $614\frac{1}{2}$ vici¹³⁶⁷; din 1727 până în 1731, din localitățile amintite se percepeau aceleași cantități de hamei, în total înregistrându-se $3072\frac{1}{2}$ vici¹³⁶⁸.

Cât privește celălalt ingredient de bază pentru prepararea berii, orzul, acesta se cultiva atât ca plantă furajeră, cât și pentru necesitățile de hrană umană, mai cu seamă în perioadele de impas alimentar. În unele documente se menționează că acesta era rechiziționat concret pentru prepararea berii, cu toate că, în mod cert, cantități mult mai mari de orz din rechizițiile diverse erau destinate acestei ramuri alimentare (vezi cap. III 1.1 Preponderența cerealiară). Astfel de însemnări, ce specifică în mod clar destinația orzului, sunt cele menționate în 1726, când din târgul Beiuș se luau $455\frac{1}{16}$ cubuli de orz „pentru berărie”; din domeniul Oradea se luau 635 cubuli de orz; în 1727 s-a strâns o cantitate de $7147\frac{1}{32}\frac{1}{84}$ cubuli de orz pentru producerea berii, care însemna, în bani, 637 fl.rh și 30 cr.¹³⁶⁹; în 1738 se eliberau, din frumentariul episcopiei, 327 cubuli de orz pentru berăria din Seleuș și 98 cubuli pentru cea din Beiuș¹³⁷⁰; în 1750 Episcopia Romano – Catholică percepea $125\frac{1}{2}$ cubuli de orz din Oradea, pentru necesitățile

¹³⁵⁹ *Ibidem*, f. 311

¹³⁶⁰ *Ibidem*, f. 318

¹³⁶¹ *Ibidem*, f. 326

¹³⁶² *Ibidem*, f.344

¹³⁶³ *Ibidem*, f.349

¹³⁶⁴ *Ibidem*, f.352

¹³⁶⁵ *Ibidem*, f. 353

¹³⁶⁶ *Ibidem*, f. 356

¹³⁶⁷ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice I, inv. 246, dosar 14, f.10

¹³⁶⁸ Idem, Acte economice III, inv. 246, dosar 3296, f. 11

¹³⁶⁹ *Ibidem*, f.51

¹³⁷⁰ Idem, Acte Economice I, inv.246, dosar 226 / 1738 – 1739, f. 99

berăriei¹³⁷¹. Asemănător celorlate băuturi amintite, berea era valorificată de către stăpânul de pământ prin comercializarea ei în crâșmele pe care le deținea în întreg comitatul. Pentru începutul secolului al XIX-lea Adolf Schmidl spunea că „berea nu e de găsit vara”, deoarece berăriile din Vașcău sau din alte localități fierbeau bere doar în anotimpul rece, „fiind mai ușoară la băut și nu prea rezistentă”¹³⁷².

Băuturile în general îndeplinesc, într-un anumit context, funcții sociale, de comunicare interumană, de bună înțelegere sau chiar de pecetluire a unei învoieli, cum e „băutul aldămașului”. După ce tocmeala între cumpărător și vânzător a fost făcută, cel dintâi îl invită pe vânzător și pe alți câțiva martori să consume împreună „un pahar”, pentru ca atât cumpărătorul cât și vânzătorul „să aibă noroc” în târgul făcut împreună. Acest obicei confirmă schimbul de proprietate asupra unui bun¹³⁷³. De pildă, vinul consumat cu acest scop nu era servit din sticle sau pahare, ci din căni de ceramică, care puteau fi păstrate de către consumatori¹³⁷⁴. În alimentația zilnică, băuturile sunt însoțitoare ale altor bucate la masa tradițională, de regulă precedând consumul acestora; e bine cunoscută sintagma servirii „unui pahar de pălincă sau tărie înaintea mesei”, ceea ce în mentalitatea țărănească echivalează cu un echilibru al lucrurilor, tradus în expresia „omul conduce băutura și nu băutura conduce omul”¹³⁷⁵. Însă, importanța servirii băuturilor într-un cadru colectiv e augmentată de atmosfera festivă a momentelor de sărbătoare de peste an, sau ale celor legate de ciclul vieții – naștere, căsătorie, moarte – simbolizând apropierea dintre oameni și totodată pecetluirea relațiilor sociale¹³⁷⁶.

¹³⁷¹ Idem, *Acte economice I*, inv. 246, Socotelile Casei Regale dosar 19, f. 297

¹³⁷² Adolf Schmidl, *op. cit.*, p.126

¹³⁷³ Károly Kós, *Etnografia schimbului popular în Studiu de etnografie*, (în continuare Károly Kós, *Etnografia schimbului...*), Editura Kriterion, București, 2000, p. 53

¹³⁷⁴ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III...*, p. 135

¹³⁷⁵ Informație Bere Florian ...

¹³⁷⁶ Ofelia Văduva, *Băuturi tradiționale...*, p.117

V. Schimburi alimentare.

Printre schimburile care au avut loc între oameni, între zone, între regiuni depărtate sau mai apropiate, cele alimentare au fost mai frecvente; „produsele agricole și cele în legătură cu agricultura și cu creșterea vitelor precum și rodirile din pomărit trebuie să fi format obiectul comerțului de atunci”, spunea istoricul Gheorghe Ciuhandu, referindu-se la secolele al XVIII- lea și al XIX- lea¹³⁷⁷. Schimburile alimentare reprezintă în primul rând un transfer de bunuri de consum, care presupunea două etape principale – producția și consumul. Economia de schimb aflată la îndemâna țaranului era una de natură simplă, rutinieră, cum o numea Fernand Braudel, dar care îl ajuta să supraviețuiască¹³⁷⁸. Dar chiar și așa țaranul s-a văzut nevoit să participe la viața economică, iar primul lucru care l-a determinat în acest sens a fost surplusul producției obținute prin propria-i muncă. Nu era o participare constantă, țaranul mergea ocazional cu marfă spre vânzare și în același timp cumpăra ceea ce-i lipsea din gospodărie.

1. Târgul-principala instituție de schimb.

Târgurile au avut un rol important în promovarea relațiilor economice, ele facilitând un schimb între două părți „mână în mână” sau ”ochi în ochi”¹³⁷⁹. Organizarea lor la anumite intervale de timp a fost posibilă datorită nevoii oamenilor de a-și procura alte produse, cum ar fi echipamentul agricol, hrana, îmbrăcămintea sau obiecte de uz casnic. Vânzarea bunurilor se făcea însă și pentru a obține moneda atât de necesară sarcinilor bănești impuse de stăpân, redevențelor de tot felul, răscumpărărilor de prestații sau arendarea monopolurilor senioriale. Aceste dări presupuneau cantități însemnate de produse țărănești, prefăcute în „marfă”, iar sistemul de schimb necesita o rețea de târguri și piețe anuale și săptămânale. Cele mai frecvente târguri au apărut la hotarul dintre dealuri și câmpie, adică acolo unde putea fi asigurat un schimb continuu¹³⁸⁰. Târgul era locul clasic unde activitatea de bază era cea comercială și

¹³⁷⁷ Gheorghe Ciuhandu, *op. cit.*, p.184

¹³⁷⁸ Fernand Braudel, *Jocurile schimbului...*, p. 7

¹³⁷⁹ *Ibidem*, p.16

¹³⁸⁰ Romulus Vulcănescu, P. Simionescu, *Drumuri și popasuri străvechi*, București, 1974, p. 111

unde se reglau problemele economice curente¹³⁸¹. Țărănimea din jurul târgurilor oferea, în acest circuit al schimbului de mărfuri, întreaga gamă de bunuri din gospodăria sa. Se vindeau produse ale propriei munci, animale mari sau mici, păsări, fructe, cereale sau alimente gata preparate¹³⁸².

În regiunea Bihorului, cele mai importante târguri s-au organizat în localități care au concentrat în jurul lor suficientă populație angrenată în sistemul de schimb. În urbariul cetății Oradea sunt menționate, la 1600, *localități – târguri* precum Tămășeu, Uileac, Cetariu, Nojorid, Oșorhei, Suplac¹³⁸³. Se țineau târguri săptămânale și târguri anuale, care concentră un volum mare de marfă și vizitatori numeroși, cum ar fi cele din Oradea, Valea lui Mihai, Salonta, Aleșd sau Beiuș¹³⁸⁴. Dintre acestea, târgul din Oradea, pe fondul distanțelor relativ mari pentru secolele al XVIII-lea și al XIX-lea, a putut să devină un centru comercial foarte important¹³⁸⁵, iar prin așezarea sa geografică, la răspântia dintre câmpie și dealuri, a devenit un centru economic important. Locuitorii Orădiei, în comparație cu ai altor orașe de câmpie, nu s-au ocupat cu agricultura, la modul intensiv, fiind orientați spre diferite meșteșuguri și spre comerț. Acest fapt a dus la necesitatea schimbului de mărfuri cu localitățile din jur, sau cu altele mai îndepărtate, contribuind direct la sporirea gradului său de urbanizare¹³⁸⁶. Din grădinile țărănești erau duse spre oraș produse de calitate bună, apreciate în piețele orădene, precum varza cultivată în Sohodol și ceapa provenită din satul Crâncești¹³⁸⁷. Santăul Mic este consemnat, la mijlocul secolului al XIX-lea, ca având în hotarul său grădini, iar satul Sântimbreu alocă o suprafață de 102 holde pentru grădini, din totalul celor 4015 holde arabile pe care le avea¹³⁸⁸. Rolul grădinarilor locali a fost, însă minimalizat în secolul al XIX-lea de către cei bulgari, care s-au așezat în jurul Orădiei (în zona Sântandrei),¹³⁸⁹ deținând terenuri arabile – în proprietate sau în arendă – în apropiere de Criș sau de pârâul Peța¹³⁹⁰.

Localitățile de deal erau cultivate de pomi fructiferi și viță de vie. La mijlocul secolului al XIX-lea satul Popești deținea o suprafață arabilă de 3700

¹³⁸¹ Barbu Ștefănescu, Florica Ștefănescu, *op. cit.*, p.75

¹³⁸² V. Lechințan, *Achiziții de produse agricole și meșteșugărești ale municipalității clujene de la țărâni români. Secolul al XVI-lea, în Anuarul Institutului de Istorie și Arheologie din Cluj, XXIX / 1998-1999, Cluj, 1989, p.122*

¹³⁸³ David Prodan, *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea, (în continuare David Prodan, Iobăgia în Transilvania...)*, vol. II, Editura Academiei Române, 1968, p. 781

¹³⁸⁴ Toth Susana, *Târgurile din Oradea III...*, p.143

¹³⁸⁵ Idem, *Târgurile din Oradea I...*, p.84

¹³⁸⁶ Idem, *Târgurile din Oradea III...*, p.108

¹³⁸⁷ Fényes Elek, *op.cit.*, p. 120; Toth Susana, *Târgurile din Oradea I.*, p.93-94;

¹³⁸⁸ Fényes Elek, *op. cit.*, p. 123

¹³⁸⁹ Toth Susana, *Târgurile din Oradea I...*, p. 94

¹³⁹⁰ Ioan Silaghi *Satul bihorean la început de secol XX, Cluj – Napoca, 2002, p.288, 292*

de holde, din care pe 200 se cultiva viță de vie. La aceasta se adăuga și o mare cantitate de fructe, obținute în aria acestui sat¹³⁹¹. În aceeași perioadă sate precum Remetea, Lazuri de Beiuș, Sacalasău, Șuncuiș, Săcădat, Săldăbagiu de Munte, Sărănd, Sarcău erau importante cultivatoarele de prune. În satul Sântimbreu, se cultivau fructe precum merele de iarnă și cireșele, iar în aria agricolă a orașului Salonta lubenițe, care în mare parte luau drumul piețelor pentru valorificare. Din categoria fructelor, pe lângă cele amintite, în piețele din Oradea se vindeau nuci, alune, mere, acestea din urmă în stare proaspătă sau uscate, sub denumirea de „poame”, consumate în special în timpul iernii și pe durata posturilor¹³⁹². La începutul secolului al XIX-lea, respectiv în 1802, în Oradea se vindeau păsări, carne proaspătă de oaie și de porc, slănină și untură, ulei, unt, miere¹³⁹³. Ocupația pescuitului aducea, în piețele orădene, variate specii de pești; păstrăvii erau aduși din Holod, de pe râurile Teuz și Barcău sau din Remetea, iar somnul se pescuia la Șișterea și pe valea Ierului. Din rândul mărfii de lux, cu preț ridicat, făceau parte melcii, racii sau chiar broaștele¹³⁹⁴. În prăvăliile de coloniale se găseau spre vânzare heringi, melci, țipari, struguri, migdale, zahăr de trestie, castane, capere, vin rosé, scrumbii, cafea, orez, arpacăș, lămâi, ulei de măsline, șvaițer și chiar „apă spaniolă”, acestea fiind câteva dintre mărfurile importate, cumpărate, în 1775, mai ales de către rezidența episcopală romano – catolică¹³⁹⁵. La acestea se adăugau, pentru trebuințele tribunalului, altele, precum macaroane, pișcotă (un fel de prăjitură), varietăți de colaci și chifle, sardele, „șofran de bună calitate”, ghimbir, piper, floare de nucșoară, praf de scorțișoară și cuișoare, praf de nucșoară, foi de dafin, smochine, „struguri mici”, spaghete¹³⁹⁶.

La mijlocul secolului al XIX-lea, varietatea mărfurilor prezente în piețele din Oradea e dată de numărul mare de comercianți care se ocupau cu desfacerea lor. În 1830 sunt notați comercianții de produse alimentare, care vindeau în Piața Mică din Oradea, după cum urmează: făină - vindeau 36 de persoane, fructe și tutun - 119 persoane, brânză - 12, pâine uscată - 8, colaci - 14, pâine - 136. Din dreptul de rulaș al mărfii vândută de către aceștia, autoritatea fiscală a orașului percepea, în anul 1830, suma considerabilă de 5403 fl.¹³⁹⁷. Între menționările comercianților de pe anii 1844 - 1845, din piețele din Oradea erau notați un

¹³⁹¹ Fényes Elek, *op. cit.*, p.120

¹³⁹² Susana Toth, *Târgurile din Oradea III. ...*, p.133

¹³⁹³ Toth Susana, *Târgurile din Oradea I. ...* p. 90-91

¹³⁹⁴ Susana Toth, *Târgurile din Oradea III. ...*, p. 132

¹³⁹⁵ ANSJBH, *Fond Episcopia Romano – Catolică*, Acte economice I, inv. 246, dosar 546, f. 1

¹³⁹⁶ *Ibidem*, f. 1, 2

¹³⁹⁷ Idem, *Fond Primăria Orașului Oradea*, dosar 54 / 1742- 1897, 52, 53, 54, 55

număr de 5vânzători de păsat¹³⁹⁸, 5 vânzători de colaci și cozonaci¹³⁹⁹, 40 de vânzători de chifle¹⁴⁰⁰, 97 brutari din Oradea¹⁴⁰¹, și alți 49 din Olosig, Subcetate, Velența și Seleuș¹⁴⁰²; din Episcopia Bihor erau notați alți 33 de brutari¹⁴⁰³; din Sântimbreu – 2 brutari¹⁴⁰⁴; 8 vânzători de ceapă și legume¹⁴⁰⁵; 4 persoane vindeau mâncare gata preparată¹⁴⁰⁶; 25 de persoane comercializau țuică¹⁴⁰⁷, la aceștia din urmă adăugându-se așa-numiții *comercianți de oale și țuică*, astfel încât pentru Oradea – Subcetate erau înregistrați 6 astfel de vânzători (fără a putea spune însă cu exactitate câți dintre ei vindeau țuică); din Olosig – 5 comercianți țuică¹⁴⁰⁸; alți 6 comercianți de țuică vindeau pe rândul croitorilor¹⁴⁰⁹; pe lângă toți aceștia erau notați 5 comercianți evrei, care comercializau țuică¹⁴¹⁰; 29 de vânzători de mâncare, numiți „laci konyhások”, care vindeau permanent sau doar în zilele de târg, sub cerul liber sau la bodegă carne friptă, cu ceapă și paprica puse într-o chiflă¹⁴¹¹; 30 de vânzători de pește¹⁴¹²; 47 de persoane comercializau grâu, pe care îl vindeau „la corturi”¹⁴¹³; mai erau notați 3 vânzători de făină¹⁴¹⁴, 8 covrigari¹⁴¹⁵, 2 persoane vindeau turtă dulce¹⁴¹⁶; 6 colăcari¹⁴¹⁷; 44 de vânzători de colaci, brânză și vin¹⁴¹⁸; 104 vânzători de pâine la dugheană¹⁴¹⁹. În 1845 – 1846 se înregistraseră 10 comercianți de ceapă și zarzavaturi, 2 vânzători de mâncare gata preparată¹⁴²⁰;

¹³⁹⁸ Idem, Fond, *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre contabile, inv. 231, nr. fond 134, dosar 290, f. 3, f.29 verso

¹³⁹⁹ *Ibidem*, f.4

¹⁴⁰⁰ *Ibidem*, f. 5

¹⁴⁰¹ *Ibidem*, f.6

¹⁴⁰² *Ibidem*, f. 8 verso, 9

¹⁴⁰³ *Ibidem*, f. 9 verso, 10

¹⁴⁰⁴ *Ibidem*, f.10 verso

¹⁴⁰⁵ *Ibidem* f. 10 verso

¹⁴⁰⁶ *Ibidem*, f. 11

¹⁴⁰⁷ *Ibidem*, f.11

¹⁴⁰⁸ *Ibidem*, f.15

¹⁴⁰⁹ *Ibidem* f.22

¹⁴¹⁰ *Ibidem*, f. 21

¹⁴¹¹ *Ibidem*, f. 13

¹⁴¹² *Ibidem* f. 14

¹⁴¹³ *Ibidem*, f. 24, 25, 26

¹⁴¹⁴ *Ibidem*, f.27

¹⁴¹⁵ *Ibidem*, f. 28 verso

¹⁴¹⁶ *Ibidem*, f. 30

¹⁴¹⁷ *Ibidem*, f. 30, 30 verso

¹⁴¹⁸ *Ibidem* f. 31

¹⁴¹⁹ *Ibidem*, f. 32

¹⁴²⁰ *Ibidem*, f. 35

20 de comercianți de țuică la cort¹⁴²¹; 6 comercianți evrei care vindeau țuică¹⁴²², 8 vânzători de sare¹⁴²³; 30 comercianți „laci konyhások” (vânzători de mâncare la minut – carne pusă în chiflă)¹⁴²⁴, 29 comercianți de pește etc..În 1846 – 1847 și 1847 – 1848, 1848 – 1849 se păstrează aproximativ același număr de vânzători și comercianți de produse alimentare¹⁴²⁵.

La mijlocul secolului al XIX – lea, autoritățile orașului Beiuș erau interesate de crearea unei imagini de ansamblu a mijloacelor necesare de trai. Astfel că, în plan alimentar, în anul 1855 acestea făceau un raport asupra hranei de primă necesitate sau de bază, precum și asupra prețurilor pe unități de măsură corespunzătoare fiecărui tip de marfă, așa încât consemnările s-au făcut în timpul târgurilor de țară din acel an (martie, iunie, septembrie, decembrie), după cum urmează:

-luna martie 1855¹⁴²⁶

Denumire	Unitate de măsură	Preț minimal – preț maximal
orez	1 font vienez	18 cr. – 20 cr.
linte	1 măsură austriacă (mierță)	8 fl. – 8 fl. și 48 cr.
mazăre	1 măsură austriacă (mierță)	8 fl. – 8 fl. și 48 cr.
fasole boabe	1 măsură austriacă (mierță)	7 fl. și 12 cr. – 8 fl.
făină de grâu fină	1 majă vieneză	20 fl.
făină de calitate medie	1 majă vieneză	15 fl – 16 fl.
făină obișnuită sau ordinară	1 majă vieneză	12 fl. – 13 fl.
făină din secară	1 majă vieneză	9 fl. – 10 fl.
pâine de grâu fină	1 font vienez	9 cr. – 10 cr.
pâine de grâu obișnuită	1 font vienez	7 cr.
pâine din secară	1 font vienez	6 cr.
pâine din secară neagră	1 font vienez	3 cr.

¹⁴²¹ Ibidem, f. 37

¹⁴²² Ibidem, f. 36

¹⁴²³ Ibidem, f. 38

¹⁴²⁴ Ibidem, f. 39

¹⁴²⁵ Ibidem, f. 40

¹⁴²⁶ Idem, Fond Primăria Orașului Beiuș, Probleme comerciale, dosar 59, f. 134

Denumire	Unitate de măsură	Preț minimal- preț maximal
carne de vită	1 font vienez	64 / 5cr.
carne de vițel	1 font vienez	
carne de porc	1 font vienez	12 cr. – 14 cr.
carne de oaie	1 font vienez	4 cr. – 5 cr.
pește obișnuit	o bucată	
găini	o bucată	16 cr. – 18 cr.
gâște	o bucată	1 fl. – 1fl și 12 cr.
ouă	o bucată	1 fl. – 1fl și 12 cr. *
unt	1 font vienez	
grăsime de vacă	1 font vienez	
grăsime de porc (untură)	1 font vienez	45 cr. – 48 cr.
caș obișnuit	1 font vienez	
lapte, smântână, de calitate bună	1 pint	24 cr.
lapte, smântână de calitate obișnuită	1 pint	16 cr.
vin obișnuit	1 pint	20 cr.
bere	1 pint	12 cr.
țuică	1 pint	48 cr.
cafea	1 font vienez	48 cr. – 1fl.
zahăr	1 font vienez	30 cr. – 32 cr.
sirop	1 font vienez	

**prețul pentru ouă e foarte ridicat, având în vedere că e menționat pe bucată și luând în considerare tabelul din luna iunie, unde prețul e cu mult mai mic, concluzionăm că e reluat din greșeală prețul din rubrica anterioară.*

În lunile iunie, septembrie și decembrie ale aceluiași an s-au întocmit din nou astfel de liste ale principalelor mijloace de trai pe care oamenii le puteau obține din târgul Beiușului¹⁴²⁷.

¹⁴²⁷ Ibidem, f. 143, 158, 162

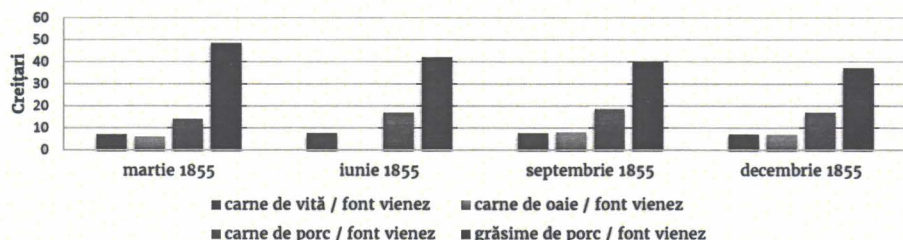
- tabel privind luna iunie 1855

Denumirea produsului	Unitatea de măsură	Preț minimal – preț maximal
orez	1 font vienez	16 cr. – 18 cr.
linte	1 măsură austriacă (mierță)	9 fl. – 10 fl.
mazăre	1 măsură austriacă (mierță)	9 fl. – 10 fl.
fasole boabe	1 măsură austriacă (mierță)	5 fl. – 6 fl.
făină de grâu fină	1 majă vieneză	20 fl. – 21 fl.
făină de calitate medie	1 majă vieneză	16 fl – 17 fl.
făină obișnuită sau ordinară	1 majă vieneză	10 fl. – 11 fl
făină din seară	1 majă vieneză	
pâine de grâu fină	1 font vienez	9 cr. – 10 cr.
pâine de grâu obișnuită	1 font vienez	7 cr.
pâine din seară	1 font vienez	6 cr.
pâine din seară neagră	1 font vienez	
carne de vită	1 font vienez	7 3/5 cr.
carne de vițel	1 font vienez	
carne de porc	1 font vienez	16 cr.
carne de oaie	1 font vienez	
pește obișnuit	o bucată	
găini	o bucată	20 cr. – 24 cr.
gâște	o bucată	48 cr. – 1 fl.
ouă	o bucată	4/5 cr. – 1 cr.
unt	1 font vienez	30 cr. – 32 cr.
grăsime de vacă	1 font vienez	
grăsime de porc (untură)	1 font vienez	40 cr. – 42 cr.
caș obișnuit	1 font vienez	20 cr. – 25 cr.
lapte, smântână, de calitate bună	1 pint	20 cr. – 22 cr.

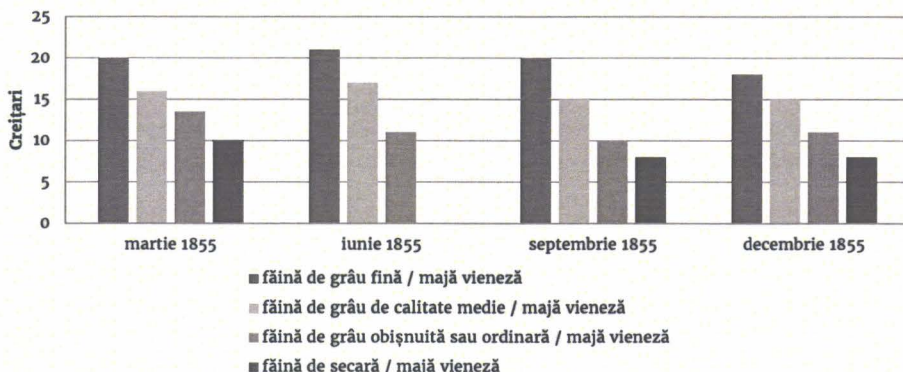
Denumirea produsului	Unitatea de măsură	Preț minimal – preț maximal
lapte, smântână de calitate obișnuită	1 pint	10 cr. – 11 cr.
vin obișnuit	1 pint	20 cr. – 24 cr.
bere	1 pint	12 cr.
țuică	1 pint	32 cr.
cafea	1 font vienez	50 cr. – 52 cr.
zahăr	1 font vienez	32 cr. – 34 cr.
sirop	1 font vienez	

Pe baza acestor tabele am întocmit fluctuațiile de preț ale unor produse de bază în alimentație – carne, lapte, pâine, făină, orez, legume uscate, pe perioada anului amintit mai sus, cu surprinderea trimestrială a modificărilor de cost.

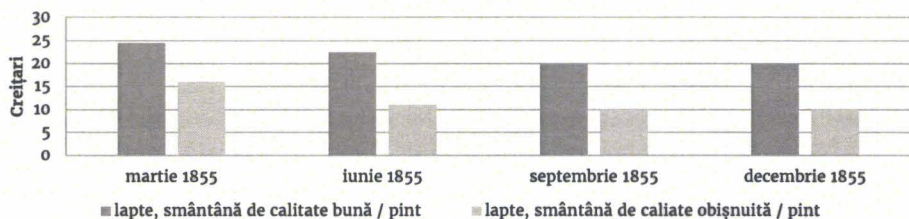
Evoluția prețurilor pentru carne în târgul din Beiuș 1855



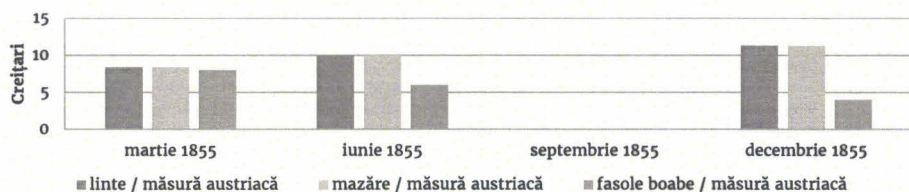
Evoluția prețurilor pentru făină în târgul din Beiuș 1855



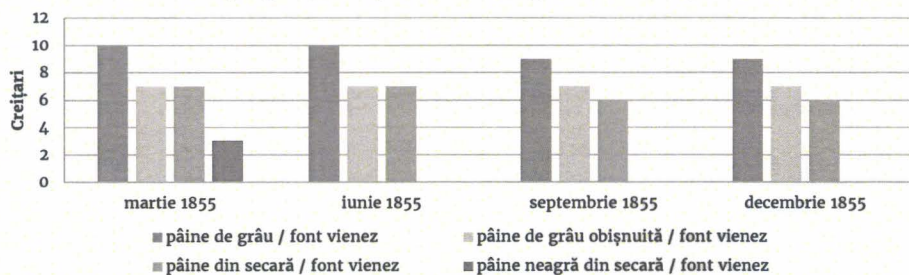
Evoluția prețurilor pentru produse lactate în târgul din Beiuș 1855



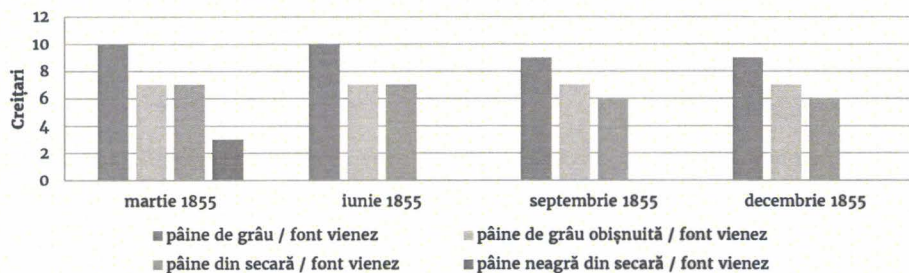
Evoluția prețurilor la legume uscate în târgul din Beiuș 1855



Evoluția prețului pâinii în târgul din Beiuș 1855



Evoluția prețului pâinii în târgul din Beiuș 1855



„De primă necesitate” erau și alte produse precum cerealele, legumele sau fructele, care se găseau de cumpărat în piețe și târguri. La mijlocul secolului al XIX –lea autoritățile fiscale ale târgului Beiuș au însemnat prețurile pe trei ani (1857, 1858, 1859) pentru cerealele, legumele și fructele de vânzare¹⁴²⁸.

¹⁴²⁸ *Ibidem*, fila 259

Produse	1857/ cubul	1858/cubul	1859/cubul
grâu	2 fl.30 cr.	2 fl.30 cr.	2 fl.50 cr.
orzoaică	1 fl.46 cr.	1 fl.46 cr.	2 fl.
secară	1fl.30 cr.	1fl. 30 cr.	1 fl.80 cr.
porumb	2 fl.	2 fl.	1 fl.80 cr
ovăz	1 fl.	1 fl.	1 fl.
fasole	1 fl.36 cr.	1 fl. 36 cr.	1 fl.36 cr.
mere / majă	2 fl.	2 fl.	2 fl.
prune / majă	1 fl.	1 fl.	1 fl.
cireșe / majă	1 fl.36 cr.	1 fl.36 cr.	1 fl.36 cr.

Lista produselor alimentare valorificate în piețe era întregită de cele culese din natură, mai ales în sate de munte precum Criștiorul de Sus, Tărcăița, Codru, Meziad, Călugări. Culesul din natură era o ocupație care se întindea de primăvara până toamna și reprezenta o sursă suplimentară de venit. Principalele produse obținute erau fructele – cireșele de pădure, coarnele, fragile, afinele, merele și perele numite *pădurețe*, dar și diferite soiuri de *bureți* sau ciuperci. Locuitorii satelor Fiziș, Poiana, Chișcău, Roșia adunau mere pădurețe, mure, măcieșe, atât pentru consumul propriu, cât și pentru vânzare¹⁴²⁹. În satul Finiș culesul din natură și valorificarea acestor produse a fost dintotdeauna o ocupație importantă, păstrându-se și astăzi. La începutul secolului al XX-lea multe gospodării erau încă amplasate pe pajiștile de munte, unde pământul arabil era greu de exploatat, predominând fânețele, așa încât ocupația principală, de creștere a animalelor, le-a oferit oamenilor dezvoltarea unei ocupații secundare aceea de a culege ceea ce oferea natura. Așadar, fructe precum murele, fragile, afinele sau ciupercile erau vândute în târgul Beiușului alături de brânză și lapte¹⁴³⁰.

În secolul al XIX – lea, în Oradea autoritățile au separat piețele pe categorii de produse. Produsele alimentare se vindeau în Piața Mică, situată pe malul Crișului Repede, păstrându-se însă și în Piața Mare câteva *șoproane*, de pildă pentru comercializarea cărnii. Ulterior și acestea au fost transferate în Piața Mică¹⁴³¹.

Veniturile obținute din ținerea târgurilor reveneau de regulă stăpânului de pământ sau autorităților orașelor și reprezentau o sursă financiară sigură și continuă, vânzătorii plătind o sumă de bani pentru a-și desface marfa. Așa, de pildă, la începutul secolului al XVIII – lea (1733) din ținerea târgurilor anuale din Beiuș stăpânul de pământ obținea un venit anual de 1292 de fl.și 41 cr.¹⁴³². Nu era

¹⁴²⁹ Ioan Godea, *Zona Etnografică Beiuș*, (în continuare Ioan Godea, *Zona Etnografică...*), București, Editura Sport-Turism, 1981, p.33

¹⁴³⁰ Informații Halasz Valeria...

¹⁴³¹ Susana Toth, *Târgurile din Oradea III. ...*, p.123

¹⁴³² ANSJBh, Fond Domeniul Episcopesc Român – Unit, dosar I, f.265

îngrădit sub nicio formă dreptul de frecventare a piețelor de către oamenii din sate¹⁴³³, țăranii reprezentând majoritatea celor care vindeau în Oradea; astfel, la mijlocul secolului al XIX – lea, femeile din Santăul Mic aduceau la piață pâine coaptă în propriile gospodării¹⁴³⁴. În acest context autoritățile erau foarte riguroase în a nota taxele de piață și târg, pentru a avea o imagine cât mai clară asupra veniturilor care li se cuveneau din rulajul de marfă.

Fixarea taxelor de piață avea la bază modul în care erau transportate produsele, adică pe jos sau în căruță, modalitate de calcul care reflecta cantitatea de marfă adusă spre vânzare. Așa încât, în 1856, cei care intenționau să-și vândă marfa în târgurile săptămânale sau de țară din Beiuș și Vașcău plăteau taxe în funcție de acest criteriu, chiar dacă nu se făcea o diferențiere foarte clară asupra acestui lucru:

- toate căruțele care transportau produse ale câmpului și erau trase de un număr de sub șase animale plăteau taxa de intrare în piață - 1 cr.;
- toate căruțele care intrau în târg și erau trase de șase vite - 2 cr.;
- toate căruțele trase de peste șase vite - 3 cr.;
- căruțele care transportau alte tipuri de produse, trase de sub șase animale - 2 cr.;
- toate căruțele cu șase vite la tracțiune - 4 cr.;
- toate căruțele trase de peste șase vite - 6 cr.;
- pentru animalele mari de tăiat duse la târg - 4 cr.;
- pentru produse vândute la șatră sau cort itinerant - 4 cr.;
- produse vândute la șetre sau prăvălii închise - 12 cr.;
- pentru fiecare animal în parte dus spre vânzare - 1 cr.;
- pentru alte animale mici - ¼ cr.;
- toți cei care își duceau produsele pe jos cărându-le singuri - 1 cr.¹⁴³⁵.

În anul 1884 la târgul din Oradea taxele pentru anumite mărfuri aduse în piață erau următoarele: pentru fiecare vită adusă spre vânzare se plăteau 15 creițari; o cantitate de 100 litri de țuică era taxată cu 56 de cr. iar pentru aceeași cantitate de bere se plăteau 7 ½ cr.¹⁴³⁶. La începutul secolului al XX-lea prețurile tarifare pentru piața din Beiuș erau fixate prin hotărârea cu numărul 52. 175 / 1900, dată de Ministerul de Comerț al imperiului. Taxele erau stabilite în funcție de câte animale trăgeau căruțele cu produse (de fapt acest mod de taxare era folosit și în târgul din Berettyó – Uifalu în 1902)¹⁴³⁷. Pentru căruțele trase *de doi*

¹⁴³³ Susana Toth, *Târgurile din Oradea(II)...*, p.147-148

¹⁴³⁴ Fényes Elek, *op. cit.*, p. 123

¹⁴³⁵ ANSJBh, *Fond Primăria Orașului Beiuș, ani extremi 1866 – 1918, Probleme comerciale, dosar 59, fila 176*

¹⁴³⁶ *Ibidem*, fila 643

¹⁴³⁷ *Ibidem*, fila 305

trăgători, cum se spune în document, se plătea o sumă dublă, deoarece se putea transporta mai multă marfă decât ar fi fost dusă cu un *singur trăgător*:

1. pentru cereale și cartofi din gospodăria țaranului duse spre piață cu doi trăgători de povară se plăteau 16 fileri / pentru cele cu un trăgător – 8 fileri;
2. pentru legume, zarzavaturi duse cu doi trăgători de povară – 16 fileri / cu un trăgător 8 fileri;
3. pentru varză – cu doi trăgători de povară – 16 fileri / cu un trăgător 8 fileri;
4. pentru pepene – cu doi trăgători de povară – 16 fileri / cu un trăgător 8 fileri;
5. pentru fructe – cu doi trăgători de povară – 16 fileri / cu un trăgător 8 fileri;
6. pentru dovleci – cu doi trăgători de povară – 16 fileri / cu un trăgător 8 fileri;
7. pentru fiecare vită, cal, catâr mânate liber la târg se plăteau 10 fileri;
8. pentru fiecare vițel, mânz, purcel se plăteau 4 fileri;
9. pentru un porc slab – 4 fileri;
10. pentru un porc gras – 10 fileri;
11. 10 bucăți de piei de oi sau capre aveau o taxă variabilă de la 4 fileri la 40 fileri;
12. pentru 10 – 15 bucăți piei de iezi și miei – 60 fileri; pentru 100 de bucăți se plătea 80 de fileri;
13. pentru 25 bucăți piei (nu se specifică felul lor) – 8 fileri; pentru 75 bucăți – 24 fileri; între 75 – 100 de bucăți și peste 100 de bucăți de piei se plăteau 30 fileri;
14. pentru fiecare oaie, capră, ied, sau miel – 2 fileri;
15. pentru lână (nu se spune cantitatea) – 4 fileri;
16. fiecare om care căra singur marfă din producția gospodăriei sale, precum lapte, brânză, unt, ouă, zarzavaturi sau altfel de produse, pe care le transporta în coș, plătea 4 fileri;
17. pentru 10 bucăți de ouă – 2 fileri;
18. pentru 2 litri de lapte – 1 filer; dacă se depășea această cantitate se plăteau 2 fileri;
19. pentru 10 bucăți de dovleci verzi – 2 fileri¹⁴³⁸.

Varietatea produselor vândute nu s-a modificat comparativ cu secolul al XIX-lea, doar că informațiile sunt mai numeroase și mai complete la începutul secolului al XX-lea. Se observă o diversitate în modul de prelucrare pentru unele

¹⁴³⁸ *Ibidem*, fila 279 a

produse de bază, precum făina, care avea mai multe categorii de calitate. În 1914 un chintal de grâu costa 36 de coroane, iar făina avea prețuri diferite, în funcție de calitatea ei exprimată în procente:

- făină de grâu bună pentru aluat / un chintal, din calitatea - de 67, 5%, se vindea cu 60 de coroane și 30 fileri;
- făină pentru mâncare / un chintal, de calitatea - 57, 5% - cu 56 coroane și 70 fileri;
- făină pentru pâine / un chintal, de calitatea - 17, 4% - cu 42 coroane și 26 fileri;
- un alt tip de făină numită *măcinătură*/ un chintal, de calitate 22% era vândută cu 43 coroane și 92 fileri;

Un chintal de secară se vindea cu 28 de coroane, din aceasta obținându-se făină cu o calitate de 35, 3%; un chintal de astfel de făină avea prețul de 37 coroane și 88 fileri. Făina de orz era folosită în alimentație, iar procentul de calitate era de 57, 8%, prețul pe chintal fiind de 34 de coroane și 71 fileri. Un chintal de porumb se vindea cu 18 coroane, cu o calitate de 45% ; chintalul costa 26 de coroane. Se accepta o marjă de eroare de 3% la aceste procente de calitate¹⁴³⁹. De asemenea în 1914 se folosea și un alt mod de clasare calitativă a făinii, fapt ce reiese dintr-o listă ce nota prețurile unor produse vândute în Beiuș¹⁴⁴⁰:

1 kg. de sare : 28 – 32 fileri
1 kg. zahăr: 28 fileri
1 kg. făină tip 0 între 56 – 58 fileri
1 kg. făină tip 5 între 50 – 54 fileri
1 kg. făină tip 6 între 50 – 52 fileri
1 kg. făină tip 7 între 48 – 50 fileri
1 kg. carne de vită: 1 coroană și 28 fileri
1 kg. carne de porc: 1 coroană și 60 fileri
1 kg. pâine albă: 48 fileri
1 kg. pâine de calitate medie : 44 fileri
1 kg pâine neagră: 40 fileri
1 kg. de carne de vită vândută din coș: 1 coroană și 32 fileri
1 kg. carne de oaie vândută din coș: 1 coroană și 8 fileri

¹⁴³⁹ *Ibidem*, f. 406, 407, 411

¹⁴⁴⁰ *Ibidem*, f.417

În 1915, într-un nou regulament, referitor la taxele vamale, se stabilea că: „pentru animalele mari – cal, măgar, asin, taur, bou, vacă, vițea, vițel, porc gras – sau animale sălbatice – căprioară, cerb, porc mistreț – vii sau tăiate” se plăteau 10 fileri pentru fiecare bucată; pentru animalele mici și animalele sălbatice ca – vițel de lapte, mânz, porc slab, oaie, berbec, capră – se plăteau 6 fileri pentru fiecare bucată; pentru purcel de lapte, miel de lapte, ied sau iepure – 4 fileri / o bucată; pentru păsări – fazan, prepeliță, curcani, găscă, rațe, pui etc. 2 fileri pentru fiecare bucată; pentru fiecare litru de produse lactate – lapte și zer – se plătea un filer; pentru un litru de smântână – 2 fileri; pentru câte un kilogram de brânză, caș, cașcaval, unt – 2 fileri¹⁴⁴¹. Pentru produsele de morărit, vândute în saci mai mici de 100 de kg., se plăteau 10 fileri, iar cele vândute la gheretă, pentru un *metru majă* se plăteau 4 fileri¹⁴⁴². Pentru articolele transportate de om pe brațe, în spate sau în coș, în ladă sau în vase se plăteau 8 fileri; pentru mărfurile venite pe plute – pentru fiecare plută goală se plăteau 2 coroane, pentru fiecare plută încărcată se plăteau 4 coroane, iar dacă erau plute legate unele de altele, plata se făcea pentru fiecare bucată¹⁴⁴³. Odată intrate în piață, pe lângă taxa numită *de vamă*, se percepea o altă plată, pentru locul unde urma să se vândă, așa încât pentru animalele mici se plăteau 2 fileri, chiar dacă nu erau duse la piața de animale pentru vânzare; pentru o căruță care se trage cu mâna, pe două roți sau pentru o sanie cu un cal, se plăteau 6 fileri; pentru o căruță cu 4 roți, trasă de două animale, se plăteau 12 fileri, iar pentru una trasă de mai multe animale se plăteau 16 fileri; pentru o căruță trasă cu mâna se plăteau 10 fileri; pentru o căruță cu mai mult de două animale trăgătoare se plăteau 20 de fileri; după fiecare sanie sau căruță trasă de un animal se plăteau 6 fileri; pentru căruțe goale, trase de un animal sau mai multe, se plăteau 2 fileri¹⁴⁴⁴; vânzătorii care nu ocupau un spațiu mai mare de 1 m pătrat nu plăteau pentru locul pe care îl ocupau; produsele lactate ce erau vândute în piață sau în oraș la casele oamenilor de asemenea nu erau taxate; însă, pentru alte produse aduse din sate și vândute pe pământ și în corturi închise se plătea, pentru fiecare *metru pătrat* ocupat, câte 4 fileri; meșteșugarii și negustorii străini plăteau dublul acestor sume¹⁴⁴⁵. În piața de animale, pentru locurile foarte bune, numite de clasa întâi, atât la târgurile săptămânale cât și la cele de țară, se plăteau 80 de fileri; pentru locuri de clasa a doua, după fiecare cal, măgar și asin se plăteau 40 de fileri; pentru fiecare taur, bou, vacă, vițel și vițea, bivoli se plăteau 30 de fileri; pentru o vițea de lapte sau un mânz se plăteau 20 de fileri; pentru fiecare porc – 15 fileri; pentru fiecare purcel, capră, miel, ied – 10 fileri; pentru

¹⁴⁴¹ Idem, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 82, dosar 1922, f. 280

¹⁴⁴² *Ibidem*, f. 280 verso

¹⁴⁴³ *Ibidem*, f. 280 verso

¹⁴⁴⁴ *Ibidem*, f. 281

¹⁴⁴⁵ *Ibidem*, f. 281

fiecare cal care e folosit la tracțiune și intră în târg se plăteau 6 fileri; la târgul de porci, pentru fiecare animal de tracțiune care nu e de vânzare se plăteau 6 fileri; la târgul de porci, pentru fiecare porc ținut în cuști închise se plăteau 6 fileri, iar la târgul de țară, pentru fiecare porc de vânzare în cuști acoperite se plăteau 10 fileri¹⁴⁴⁶. La capitolul *Decizii Generale* se spunea că taxele se plătesc pe zi, de fiecare dată când se intră, la toate grupele amintite mai sus; tarifele se plătesc pe toată perioada târgului de țară sau de săptămână, dar numai pentru o singură intrare; banii pentru locurile de piață de clasa a doua sau a treia se plătesc după ce vânzătorul și-a așezat marfa; taxa pentru locurile de clasa întâi se plătesc dinainte și se hotărăsc de către consiliul orășenesc; taxa vamală nu e valabilă pentru animalele și căruțele care trec prin oraș fără să oprească, și nici pentru locuitorii orașului Oradea care au animale ținute în hotar sau produse cultivate sau păstrate aici, pentru nevoile lor sau pentru vânzare. Dacă le vând, vor primi o adeverință pentru a fi scutite de taxe. În această privință nu se fac diferențe între vânzătorii străini și locali, așa încât străinii care transportă prin oraș mărfuri vor primi înapoi taxa vamală doar dacă nu au vândut nimic și dovedesc că nu au schimbat marfa lor cu o alta, ci doar au trecut prin oraș fără oprire¹⁴⁴⁷; obligația plății locului la piață nu e valabilă pentru meșteșugarii orădeni care fac articolele cu mâna lor și vând produsele muncii lor la târgurile săptămânale; „locuitorii orașului sau străinii care nu plătesc taxele hotărâte și nu pot să adeverească că au plătit, ori cei care vând alimente prin ocolirea pieței sau locurilor de vamă, pe străzi, din casă în casă, sau cumpără de la cineva și vând altundeva, dar și cei care vând animale pe lângă piață, primesc amendă de la 4 la 100 de coroane”. Pentru stabilirea amenzii răspundea căpitanul jandarmeriei, consiliul și comitatul administrativ, iar sumele de bani astfel obținute mergeau o parte către ajutorarea săracilor, iar altăparte drept recompensă către cel care a reclamat¹⁴⁴⁸.

Autoritățile târgurilor controlau cu rigoare comerțul din piețe, pentru a împiedica posibilele prejudicii asupra veniturilor ce le reveneau. Cu toate acestea, în 1741 au fost aduse pagube considerabile fiscalității orașului, când târgurile din Oradea au fost închise de către comisarul sănătății, Matei Pongratz, datorită unei epidemii. În ciuda situației amintite, în ziua de 5 iulie 1742 autorităților li s-a comunicat că 6 comercianți ar fi fost învoiți de sus-numitul comisar să-și desfacă mărfurile în afara orașului. Ulterior s-a constatat că alți 80 de vânzători își vindeau marfa la acea dată tot în afara orașului. În astfel de împrejurări, orașul a rămas fără veniturile convenite¹⁴⁴⁹.

La începutul anului 1840, autoritatea fiscală a orașului Oradea a numit

¹⁴⁴⁶ *Ibidem*, f.282

¹⁴⁴⁷ *Ibidem*, f.282

¹⁴⁴⁸ *Ibidem*, f.282 verso

¹⁴⁴⁹ *Idem*, Fond *Primăria Orașului Oradea*, dosar, 54 / 1742 – 1897, f. 2

un delegat pentru a coordona buna desfășurare a activității în Piața Mare, constatându-se prejudicii aduse fiscalității, legate de cuantumul taxelor ce reveneau orașului din comerțul desfășurat aici. Drept urmare, în piață a fost trimis un delegat, care avea sarcina ca pe viitor să îndrepte lucrurile în favoarea autorității fiscale a orașului¹⁴⁵⁰. În acest registru putem include și condiționarea dreptului aparținător comercianților evrei de a vinde țuică, încă de la mijlocul secolului al XIX-lea, amintit în capitolul anterior. Reamintim că acestora li se cerea să declare cantitatea avută și prețul corect de vânzare al produsului, pentru a li se impune tarifele aferente, iar dacă aceste condiții erau îndeplinite, ei își puteau desface liberi marfa, în caz contrar însă autoritatea orașului putea anula autorizațiile care le permiteau să practice comerțul respectiv¹⁴⁵¹.

Autoritățile interveneau în actele de incorectitudine, așa cum arată hotărârea publicată în 23 iulie 1830, prin care se stabilea o pierdere maximă de 3% din greutatea mărfii, ceea ce însemna 30 de grame la un kilogram¹⁴⁵². Au fost stabilite regulamente care legifereau activitatea precupețelor din oraș. Aceste reguli erau cunoscute prin anunțuri publice, precum cel din 1866, care însuma condițiile sanitare și de calitate a mărfii, impuse vânzătorilor¹⁴⁵³. În 1924 s-a emis un ordin de înfrânare a speculei, care a fost trimis tuturor „primpretorilor”, pentru a se putea lua măsuri pentru combaterea ei: „*Ne-a venit la cunoștință că unii samsari speculanți cutreerând satele, îndeosebi târgurile din centrele de plăși adună articli de primă necesitate, ouăle, laptele și produsele lui, cauzând prin aceasta dificultăți în ce privește aprovizionarea locuitorilor din aceste centre, pe altă parte urcând în mod enorm prețul acestor articli de trai...*”. „Primpretorilor” li se cerea să împiedice aceste practici, pentru ca produsele să ajungă mai lesne de la producător la consumator, urmând să se facă chiar și inspecții pentru a se vedea că s-a eradicat specula¹⁴⁵⁴. Cu acele ocazii s-a constatat că unele primării nu îndeplinesc măsurile de combatere a speculei „privitoare la prețurile maxime și la controlul produselor alimentare”, precum și că era o mare deosebire între prețurile de *en gros* față de cele de *detaliu* „fapt care se datorește numai negustorilor intermediari”. Răspunsul la aceste constatări era că „ministerul nostru a înțeles întotdeauna că la fixarea prețurilor maxime să se țină seama de munca și cheltuielile producătorilor, pentru care o remunerație justă este un stimulent pentru sporirea producției și deci pentru ieftinirea vieții. În schimb orice sporire a prețului mărfurilor de la producător la consumator în afară de dispozițiunile legale constituie un abuz și un delict pe care vă rugăm

¹⁴⁵⁰ *Ibidem*, f. 214

¹⁴⁵¹ *Ibidem*, f. 233

¹⁴⁵² *Ibidem*, f. 354

¹⁴⁵³ Susana Toth, *Târgurile din Oradea (II)...*, p.149 - 150

¹⁴⁵⁴ ANSJ Bh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 40, f. 15

să-l reprimăți cu cea mai mare energie... ”¹⁴⁵⁵.

Piața putea fi, așadar, locul înșelătoriilor și al speculei, vânzătorul dorind să scoată un profit mulțumitor, dar dând în schimb marfă de calitate îndoielnică, adică un loc unde „toate se vând, afară de prevederea tăcută și de cinste”, cum spunea Fernand Braudel¹⁴⁵⁶.

Târgurile se țineau în zilele de sărbătoare sau în apropierea acestora, ceea ce, pe lângă funcțiile economice și sociale le conferea un caracter sărbătoresc. Într-un document din 24 ianuarie 1723 emis din ordinul împăratului Carol al VI-lea, se amintea zilele târgurilor de țară din Oradea – Olosig, făcându-se referire la interzicerea organizării acestora, încă din 11 iulie a aceluiași an, din cauza izbucnirii unei epidemii de ciumă. Decizia amânării a fost remisă, în original, autorităților orașului; înainte de această dată, la 26 aprilie 1720, în urma organizării unor *ședințe publice*, și fără a contrazice hotărârea imperială s-a adus la cunoștința locuitorilor, că se vor organiza patru târguri de țară. Primul se va ține în Duminica Albă, adică duminica primei săptămâni de după Paști; al doilea târg se ținea de ziua Sfântului Ioan, pe 24 iunie; al treilea era ținut de ziua Sfântului Bartolomeu, pe 24 august, iar cel de-al patrulea de ziua Sfântului Leonard, pe 6 noiembrie. În același timp se stabilea ca târgul săptămânal să fie ținut în fiecare zi de marți, iar ”târguri și până în ziua de azi (adică 24 ianuarie 1723) se țin în zilele de marți și miercuri”¹⁴⁵⁷.

Pentru târgul Beiuș, amintim că în 5 iulie 1787 împăratul Iosif al II-lea reconfirmă dreptul orașului de a organiza cele 4 târguri anuale, din 16 februarie, 4 mai, 3 august, 9 noiembrie, iar în fiecare zi de joi se țineau târgurile săptămânale. În privința veniturilor obținute din ținerea târgurilor anuale, precizăm că acestea se împărțeau în mod egal între stăpânul de pământ și oraș; veniturile obținute din organizarea târgurilor săptămânale intrau doar în visteria orașului¹⁴⁵⁸. Mai târziu, cele patru târguri anuale ținute în Beiuș aveau loc de obicei în preajma sărbătorilor, primul fiind „Târgul de Broaște”, organizat în perioada „Cășlegilor”, răstimpul dintre Bobotează și Postul Paștilor; un altul se ținea în preajma sărbătorii de Sângeorz (Sf. Gheorghe – 23 aprilie), la începutul unui nou an agricol și pastoral, când se tocmeau păstorii și se stabilea plata lor, fapt care i-a dat numele de „târgul sluguțelor”¹⁴⁵⁹. Un astfel de târg de țară, care se ținea după acest obicei, s-a desfășurat în Beiuș pe data de 14 aprilie 1889, în apropierea sărbătorii de Sfântul Gheorghe. Dacă târgul de țară anunțat coincidea cu târgul săptămânal, acestea se puteau desfășura concomitent, lucru care atrăgea după sine o mai mare circulație de mărfuri, dar și de cumpărători.

¹⁴⁵⁵ *Ibidem*, f. 16

¹⁴⁵⁶ Fernand Braudel, *Jocurile schimbului...*, vol. II, p. 18

¹⁴⁵⁷ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 19, f. 10

¹⁴⁵⁸ C. Pavel, *Școalele din Beiuș 1828 – 1928*, Beiuș, 1928, p. 106

¹⁴⁵⁹ Barbu Ștefănescu, *Florică Ștefănescu*, op. cit., p. 77

Se permitea vânzarea animalelor, a produselor agricole sau a altor tipuri de mărfuri¹⁴⁶⁰. Al treilea târg de țară ținut în Beiuș se desfășura în ziua de Sfântul Petru (29 iunie) și marca începutul secerișului, când se tocmeau secerătorii pentru regiunile de șes, forța de muncă fiind principala „marfă” vândută în timpul acestui târg. Țăranii din zona înaltă, de deal și munte, se puteau deplasa spre câmpie, deoarece perioada secerișului din zona lor începea mai târziu cu cel puțin două săptămâni. Cel de-al patrulea târg de țară din Beiuș se ținea la sărbătoarea Sfântului Dumitru (26 octombrie), când oamenii se pregăteau pentru sezonul rece¹⁴⁶¹.

La cumpăna secolelor al XIX-lea și al XX-lea, organizarea periodică a târgurilor de țară era gestionată direct de stat, prin Ministerul Comerțului, care trimitea în întreg comitatul tipărituri prin care cereau autorităților să înștiințeze populația despre data ținerii lor. De pildă, locuitorii Beiușului erau anunțați că, la Șimand, în 9 octombrie 1889 va avea loc un târg de țară¹⁴⁶², iar în anul 1899 li se aducea la cunoștință organizarea în Cefa a unui alt târg de țară, cu începere din 3 august, unde se puteau vinde animale – cai, vite cornute, oi; dar în același timp era interzis comerțul cu porci, din motive nespecificate¹⁴⁶³. În 1873, în Revista *Familia*, nr. 28, se publica un anunț prin care se arată că târgul ce trebuia ținut în 3 august același an în Deva și „târgurile din comitatul Crasnei” erau „oprite din cauza epidemiei” de holeră¹⁴⁶⁴.

Bunul mers al târgurilor era dat de anumite reguli, impuse de către autorități din motive lesne de înțeles, cum ar fi cel de a nu se crea aglomerație și înghesuială în rândul participanților. Unele tipărituri făceau cunoscute aceste reguli, precum e cazul celei care menționa desfășurarea târgurilor de țară din Gyula, pe întreg anul 1900. Se anunța că în prima zi se vor vinde porci, în a doua zi oi și capre, iar în cea de-a treia zi se vor putea comercializa animale mari cornute. Stabilirea pe întreg anul 1900 a târgurilor de țară din Gyula arăta astfel: în ianuarie acestea se țineau în zilele de 17, 18, 19, 20, 21; în luna mai se țineau în 23, 24, 25, 26, 27, iar în iulie în zilele de 18, 19, 20, 21 și 22; ultimul târg se ținea la sfârșitul lunii august, pe 29, 30, 31 și pe 1 și 2 septembrie¹⁴⁶⁵. Asemănător e și anunțul prin care locuitorii Beiușului au fost înștiințați de ritmicitatea târgurilor de țară care au avut loc în Crasna, în anul 1900. Se arăta astfel că în această localitate târgurile se vor organiza, în ianuarie, timp de două zile, în 15 și 16 ale lunii, în aprilie și iulie în zilele de 9 și 10, ultimul târg fiind programat pe 8 și

¹⁴⁶⁰ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, dosar 59, f. 236.

¹⁴⁶¹ Barbu Ștefănescu, Florica Ștefănescu, *op. cit.*, p.79–81

¹⁴⁶² ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, Probleme comerciale, dosar 59, f. 244

¹⁴⁶³ *Ibidem*, f. 279

¹⁴⁶⁴ Revista *Familia*, nr. 28 / 1873, p. 335

¹⁴⁶⁵ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, Probleme comerciale, dosar 59, f. 278

9 octombrie¹⁴⁶⁶. În 1908, târgurile de țară din Oradea se țineau în 13-14 martie, în zilele de vineri și sâmbătă, când se comercializau porci și oi; în zilele de 15 – 16 – 17 (luni, marți, miercuri), când se vindeau cereale, „dobitoace” (bovine) și cai; târgul continua în zilele de 18, 19 și 20 martie, când se vindeau alte feluri de produse. În 26 – 27 iunie (vineri și sâmbătă) în Oradea se vindeau porci și oi, în 28, 29, 30 cereale, „dobitoace” (bovine) și cai, iar în 1 și 2 iulie târgul continua cu celelalte feluri de mărfuri. În 11, 12 septembrie se vindeau porci și oi, în 13, 14, 15 se vindeau cereale, „dobitoace” și cai, târgul se continua în zilele de 16, 17 și 18 cu vânzarea altor mărfuri. În 11 și 12 decembrie se ținea de asemenea târgul de porci și oi, în 13, 14 și 15 se vindeau cereale, „dobitoace” și cai, iar în 16, 17, și 18 tot felul de produse¹⁴⁶⁷.

Negustorii bihoreni erau prezenți atât la târgurile din Bihor și Arad, cât și la cele din Ungaria sau chiar din Europa Centrală, unde prețul vitelor era mai ridicat decât cel din țară. Negustorii bihoreni cumpărau vite, capre, oi, porci din alte zone ale Transilvaniei, din Moldova sau Țara Românească, pentru a le vinde la târgurile din Pesta, Debrețin sau Gyula¹⁴⁶⁸. Bihoreni erau prezenți la târgul din Lipova, vestit încă din secolul al XVII – lea, și la cel de pe vârful Biharea, care s-a desființat în anul 1886, din cauza deselor furtuni ce se abăteau asupra locului¹⁴⁶⁹. La târgul de pe Muntele Găina, loc de întâlnire pentru oamenii din regiunile învecinate (Bihor, Arad, Alba), activitatea cea mai intensă era cea economică, însoțită totuși de aspectul de sărbătoare. Până la orele 10 ale dimineții acolo se vindeau obiecte casnice și agricole, diferite poame și legume aduse la târg de „crișeni” sau produse lactate (brânză, lapte, smântână) aduse de către „vidreni”. Moșii își vindeau obiectele din lemn, olarii bihoreni ofereau produse de ceramică roșie, aduse cu căruțele din zona Vașcăului¹⁴⁷⁰.

În prima parte a secolului al XX-lea, ca să-și vândă animale la târgul din Beiuș, țărani din Crâncești porneau cu o zi înaintea târgului, parcurgând drumul pe jos. Înnoptau în sate aflate aproximativ la jumătatea drumului, de exemplu Vărășeni sau Pocola, la localnicii care îi lăsau pe drumeți să se odihnească în șuri, grajduri sau chiar în case, și de obicei fără plată¹⁴⁷¹. Și pentru alte produse femeile mergeau pe jos la piețe și târguri. Pentru a vinde „hărănă de vacă”, adică produse lactate – brânză, caș, unt, lapte, ele parcurgeau uneori distanțe mari, până la târgurile mai importante, din Oradea sau Beiuș¹⁴⁷².

¹⁴⁶⁶ *Ibidem*, f. 286

¹⁴⁶⁷ ANSJBh, Fond *Episcopia Romano Catolică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 3614, f. 688

¹⁴⁶⁸ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.280

¹⁴⁶⁹ George Manea, *Târguri din județul Arad*, în *Ziridava V/1975*, Arad, 1975, p.58

¹⁴⁷⁰ *Ibidem*, p.60

¹⁴⁷¹ Informații Știube Floare...

¹⁴⁷² Informații Bere Floare...

2. Schimburi realizate în afara târgurilor.

Locuitorii de la șes „trăiau aproape numai cu pâine de grâu”, pe când cei dinspre munte, „unde grâul nu era cultivat, ci numai porumbul (sau mălaiul)” consumau hrană pe bază de porumb¹⁴⁷³. Prin urmare, țăranul de la câmpie se afirma mai bine iar cel de la munte trebuia să caute surse suplimentare de trai. Altfel că locuitorii satelor de la munte și deal, mai cu seamă din Depresiunea Beiuș au apelat la deplasări pentru muncile sezoniere, spre regiunile de șes. La baza acestor plecări stăteau însă și alți factori, care au dus la stabilirea unei relații de muncă între zona Beiușului și zona Câmpiei de Vest. Unul dintre aceștia ar fi vecinătatea dintre cele două zone, lucru care s-a dovedit a fi un avantaj pentru locuitorii Depresiunii Beiuș, ei putându-se deplasa spre câmpie relativ ușor și în scurt timp¹⁴⁷⁴. Unii țărani se puteau deplasa să muncească în alte locuri, contra unor remunerații pecuniare sau în natură, pentru ca acasă să rămână alți membri ai familiilor, care să le lucreze propriile pământuri. Creșterea populației, vizibilă în statisticile demografice din a doua jumătate a secolului al XVIII – lea, a dus la diminuarea pentru locuitori a posibilităților de asigurare a traiului de zi cu zi. Acest fenomen nu era valabil doar pentru regiunea Transilvaniei, ci caracteriza întreaga Europă a secolului al XVIII –lea. În consecință, lipsa cerealelor trebuia suplinită de obținerea lor din câmpie, prin schimb de produse contra oferirii forței de muncă, considerată a fi o marfă ca oricare, alta pe care omul o putea vinde sau cumpăra¹⁴⁷⁵.

Deplasările la muncile sezoniere au luat amploare din a doua jumătate a secolului al XVIII –lea și au atins apogeul în secolul al XIX –lea, stăpânii de pământ facilitând precedentul acestor deplasări prin trimiterea țăranilor aserviți să muncească pe pământurile pe care le aveau în zonele de câmpie, la cositul fânului sau la săpatul viilor. Un alt motiv al deplasării era arendarea terenurilor alodiale sau a celor care constituiau așa-numita *rezervă seniorială sau nobiliară* de la câmpie, către țăranii din Depresiunea Beiușului de pildă, impunându-le să cultive în cea mai mare parte porumb, în timp ce pe pământurile proprii stăpânul cultiva grâu, pe care îl dirija spre comercializare, obținând profituri importante¹⁴⁷⁶.

Secerișul atrăgea la câmpie, din regiunile muntoase, cele mai mari grupuri de oameni, fiind o muncă grea, intensă și de scurtă durată. Retribuirea lucrărilor depindea de mărimea recoltei, de starea ei, de câți lucrători era nevoie pentru

¹⁴⁷³ Gheorghe Ciuhandu, *op. cit.*, p.145

¹⁴⁷⁴ Barbu Ștefănescu, *op. cit.*, p.356

¹⁴⁷⁵ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului...*, vol.I, p.44

¹⁴⁷⁶ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol II, p.360

a duce munca la bun sfârșit și de cât secerau pe perioada tocmelii, aceștia fiind plătiți de obicei „în cruci” de grâu. În cazul în care pământul era lucrat *în parte*, procentul de plată era mai mare, de 1/3 sau 1/2 din întregul recoltei, practică specifică culturilor de porumb, îndeosebi. Plata lucrătorilor putea fi stabilită și la o cantitate fixă de cereale, pe unitatea de suprafață, indiferent de calitatea producției obținute, sau la o anumită cantitate fixă de cereale pe zi de muncă. Se practica și retribuirea diferențiată pe sexe, femeile fiind plătite cu cantități mai mici de cereale decât bărbații¹⁴⁷⁷. Proprietarul recoltei își lua uneori îndatorirea de a se îngriji de hrana celor angajați pe durata lucrului. Hrana zilnică consta în alimentele de bază, adică pâine, slănină, brânză, sare, țuică, iar în unele cazuri o masă caldă la prânz. Pe moșiile mari exista practica stabilirii pe o săptămână a necesarului de hrană pentru cei care munceau, de regulă muncitorii preparându-și singuri mâncarea¹⁴⁷⁸.

În 1860, în Beiuș au fost consemnați lucrătorii tocmiți pentru cosit, prășit și secerat pe trei ani, cei care se învoiau la lucru fără mâncare cu cel care îi tocmea¹⁴⁷⁹.

COSAȘI		BĂRBAȚI	FEMEI	COPII
Anii	1857	40	28	28
	1858	40	28	28
	1859	70	50	50
PRĂȘITORI		BĂRBAȚI	FEMEI	COPII
Anii	1857	30	24	24
	1858	30	25	24
	1859	40	40	40
SE CERĂTORI		BĂRBAȚI	FEMEI	COPII
Anii	1857	30	24	24
	1858	30	24	24
	1859	50	40	24

În 1879 Prepozitura Mare (entitate economică de pe lângă Episcopia Romano - Catholică) tocmea lucrători pentru diverse munci în Bedeu, cărora li se asigura și hrana zilnică. Astfel, la 20 septembrie, 9 lucrători erau remunerați cu masa de prânz și cu suma de 9 fl. rh și 62,5 cr.; aceștia lucrau cu 12 cai proprii, dintre care doar doi cai primeau ca hrană 0,48 l de ovăz și 0,72 de kg. de fân. În 25 septembrie 1879 erau tocmiți alți 4 lucrători, incluzând în plată toate cele trei mese principale ale zilei, la aceștia adăugându-se alți 6 tocmiți doar cu asigurarea prânzului și 7 fl.rh. ca plată; la rândul lor, aceștia lucrau cu 10 cai

¹⁴⁷⁷ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.282 - 283

¹⁴⁷⁸ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă ...*, vol II., p.371

¹⁴⁷⁹ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, dosar 6, ani extremi 1718 - 1948, f. 256

proprii, dintre care doar doi primeau hrană, câte 0,40 l de ovăz și 0,60 kg de fân; în 8 octombrie erau tocmiți de către Prepozitura Mare doi lucrători, cărora li se dădea hrană dimineața și seara și o plată de 96,25 cr; aceștia lucrau cu 4 cai proprii, dintre care doi primeau hrană 0,16 lovăz și 0,24 kg de fân¹⁴⁸⁰.

Strâns legat de deplasările la muncile sezoniere se află un alt tip de schimb, cel al produselor meșteșugărești, valorificate în mare parte pe cereale. Orientarea spre alte surse de trai –adică diferite meșteșuguri, a constituit o modalitate eficientă a țaranului de a-și procura, prin schimb, *bucatele* necesare. S-a recurs la prelucrarea meșteșugărească a materiilor prime aflate la îndemâna omului: lutul, lemnul, fierul etc.¹⁴⁸¹. Este cazul zonelor de munte, neprielnice cultivării grâului – a cerealelor în general, unde oamenii au fost nevoiți să dezvolte meșteșuguri, devenind treptat meșteri specializați. Lădari, dogari sau olari, ei cutreierau alte ținuturi cu produsele lor, pentru care primeau cereale. Inițiatorii acestui tip de schimb s-au dovedit a fi, la fel ca în cazul muncilor sezoniere, locuitorii Depresiunii Beiuș din sate de olari precum Leheceni, Criștior, Cărpinet, ori sate de lemnari, lădari și scândurari din Budureasa, Burda, Cresuia sau Gurani¹⁴⁸². Oamenii din Depresiunea Beiușului și-au putut valorifica marfa meșteșugărească prin deplasările spre câmpie, creând un echilibru de produse necesare între cele două zone. De notorietate e modul în care se vindeau vasele de pământ și de lemn, cele mai folosite în gospodăriile țărănești, pe o cantitate de cereale cât cuprindea vasul respectiv, așa cum se întâmpla în Lunca Teuzului, unde locuitorii cumpărau vase prin schimb de cereale de la meșterii bihoreni¹⁴⁸³. Adolf Schmidl relatează, în a doua jumătate a secolului al XIX –lea, că „din valea Crișului ies afară sute de care încărcate cu tot felul de produse meșteșugărești spre târgurile din regiune, însă, în primul rând spre Banat”, unde se făcea schimb pe cereale în bună parte: „... pentru o oală acolo se dă, când este o recoltă bună, atâta grâu sau porumb cât cuprinde vasul”¹⁴⁸⁴. Miron Pompiliu a făcut o descriere a acestui mod simplu de schimb astfel: „Cu deosebire e interesant comerțul cu oale, pentru modul primitiv cum se vând oalele. Țăranii încarcă un car mare cu tot felul de oale și ulcioare, și prinzând doi boi pleacă încet la drum. La întoarcere, aduc în car câțiva saci de grâu. Ei au dat oalele primind în schimb grâu”¹⁴⁸⁵.

Depresiunea Beiuș, în ansamblul ei geografic, era capabilă să producă cantități apreciabile de fructe, parte din acestea fiind folosite în consumul propriu al locuitorilor, mai ales în perioada de iarnă și în posturi, iar o altă parte

¹⁴⁸⁰ Idem, *Fondul Capitulului Episcopiei Romano – Catolice*, Acta Miscelaneea, dosar 99, f. 147, 148

¹⁴⁸¹ Valer Butură, *Străvechi mărturii...*, p. 186

¹⁴⁸² Ioan Godea, *Caracteristici ale culturii...*, p. 25

¹⁴⁸³ Ioan Coste, Ioan Godea, *Lunca Teuzului*, București, Editura Litera, 1990, p. 64

¹⁴⁸⁴ Adolf Schmidl, *op. cit.*, apud Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.* p. 287, 297

¹⁴⁸⁵ Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p. 297

luând drumul câmpiei, schimbate fiind pe cereale. *Trocoul* a fost modalitatea realizării acestui schimb, dovedindu-se util chiar și atunci când folosirea monedei era ceva obișnuit. Țăranul era adeptul acestui schimb primitiv, care îl „scutea” de eforturi suplimentare în obținerea cerealelor, deoarece vânzătorul și cumpărătorul stabileau o paritate între cele două mărfuri și în acest fel puteau realiza schimbul dorit. Folosirea monedei ca intermediar i-ar fi consumat țăranului mai mult timp în efortul lui de a găsi un cumpărător cu suficiente resurse financiare, iar apoi, obținând bani, drumul lui nu s-ar fi oprit, ci ar fi trebuit să mai parcurgă alte distanțe, pentru a găsi cereale de vânzare. Așa încât „goana” țăranului după cereale ar fi devenit și mai complicată. Schimbul de fructe sau de produse meșteșugărești se realiza și fără participarea la muncile sezoniere, cei care vindeau putând să se deplaseze exclusiv pentru comerț. Astfel că locuitorii din Lunca Teuzului își procurau mere de la cei veniți cu ele din zona Hălmagiului și Beiușului pentru a le schimba pe cerealele¹⁴⁸⁶. Cele mai frecvente fructe destinate vânzării erau prunele, merele, perele, proaspete sau uscate; la mijlocul secolului al XVIII –lea (1769) se menționează că, în Beiuș, în zilele de târg se vindeau frecvent prune, atât crude, cât și uscate¹⁴⁸⁷. Căraușitul cu fructe a fost o ocupație specifică și altor zone ale țării în care predomina ocupația de cultivare a pomilor fructiferi. Schimbul fructelor pe cereale s-a dovedit a fi avantajos pentru că din veniturile obținute țăranii își asigurau traiul cotidian. E de notorietate, în acest sens, satul Târșolț din zona Oașului, de unde țăranii transportau fructe în alte regiuni, ajungând chiar până în Câmpia de Vest, unde acestea erau valorificate pe cereale¹⁴⁸⁸.

Lipsa fructelor datorită unor cauze naturale putea genera o criză alimentară, situație care s-a creat la cumpăna secolelor al XVIII – lea și al XIX – lea, când comerțul cu fructe a fost compromis, afectând serios posibilitățile de hrană ale vremii. În aceste condiții, cămătarii cumpărau anticipat recoltele, la un preț mai mic decât în condiții normale¹⁴⁸⁹. Practica s-a menținut și în secolul al XX-lea, când fructele erau vândute „din creangă”; ele se „biciuleau” de către vânzător și cumpărător, adică se aproxima cantitatea ce avea să se obțină în momentul culegerii lor. Prețul stabilit era însă mai mic decât dacă ar fi fost vândute la recoltare. Plătind mai puțin, cumpărătorul își acoperea un risc privind posibilele calamități care puteau afecta recolta, pe când cel care își vindea astfel fructele o făcea din nevoie, înțelegereane fiind profitabilă pentru el¹⁴⁹⁰.

Între diversele forme de schimb petrecute în afara târgului se încadrează și comerțul ambulant, destul de prosper în prima jumătate a secolului al XX-lea.

¹⁴⁸⁶ Ioan Coste, Ioan Godea, *op. cit.*, p.64

¹⁴⁸⁷ Titus Roșu, *op. cit.*, p.182

¹⁴⁸⁸ Dumitru Irimieș, *op. cit.*, p.182

¹⁴⁸⁹ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*, p.359

¹⁴⁹⁰ Informații Bere Florian...

Brevete de comercianți ambulanti primeau de regulă văduvele, răniții în război, cei care nu mai puteau munci pentru a-și câștiga existența pentru ei și familiile lor. În 1924, „tăbăcarii industriași” din Beiuș își manifestau nemulțumirea printr-o petiție față de comercianții ambulanti, care le amenințau activitatea prin faptul că ei nu își puteau valorifica cum trebuie produsele. Prin acesta *i se reproșa comerțului ambulant* că „este o rămășiță a vremurilor când nici comerțul nici industria nu aveau dezvoltare modernă și normală, ci erau într-o fază rudimentară și primitivă”...”Din punct de vedere juridic administrativ patenta imperială din 1854, bună poate acum 70 de ani, dar nu în epoca modernă de azi, prevede referitor la comerțul ambulant că trebuie făcut din comună în comună și de la casă la casă, dar nu desfacerea mărfii în piață” „Cât privește latura juridică a chestiunii, după jurisprudența legii industriale de la pct. 50 și pct. 183 a legii industriale / vezi *Legea Industrială de Wittich Andor jogi zsebkönzvek gyűjtemenye XVI* / comerțul ambulant s-a dat pentru populația nordică a fostei Ungariei, cu scopul ca produsele unei industrii de casă, care nu se învăța prin ucenicie și călfărit să se poată vinde, mai ales că în acele părți lipseau comercianții și industriașii. S-a referit deci comerțul ambulant la pânza slovacilor, la sticla slovacilor, la sârmele slovacilor. Prin asemănare, s-ar putea referi la pânzele femeilor noastre, la țărani care fac oale, la moții care fac ciubere, toate în meseria casnică, fără de a numi sate întregi ce se ocupă cu acestea, sate de țesători, de olari, de dogari, care dacă ar fi fost așa, după legea industrială ar trebui să se considere de meserie de specialitate, condiționate de ucenicie, călfărit și așa mai departe”¹⁴⁹¹. Desigur că cei care au inițiat petiția de mai sus își apărau propriile interese, important e din punctul lor de vedere doar meseria practică după „un cadru juridic” și rigorile unei bresle, iar statutul meșteșugurilor tradiționale, spre exemplu, fiind mult diminuat.

Schimbul, în diversele sale forme, în care populația participantă era în majoritate rurală, e denumit de către etnologi, *schimb popular*¹⁴⁹², cu rol major în rezolvarea problemelor economice ivite la nivelul unei comunități aproape autarhice, dar, în același timp, cu importante merite în deschiderea și menținerea legăturilor sociale.

¹⁴⁹¹ ANSJBh, Fond *Prefectura Județului Bihor*, inv. 1466, dosar 40, f. 72, 73

¹⁴⁹² Károly Kós, *Etnografia schimbului...*, p. 56

VI. Alimentația rituală din timpul sărbătorilor de peste an.

1. Symbolism alimentar.

Istoria unei societăți, aparent absentă la marile momente ale căror date sunt trecute în enciclopedii, se face cunoscută prin aspecte care țin de viața de zi cu zi, de un complex de preocupări determinate de hrană, locuință și vestimentație. Pentru fiecare dintre aceste preocupări țăranul a creat o dimensiune rituală, astfel că în locuința sa sunt prezente spații aflate sub incidența sacralului, precum locul de așezare a icoanelor sau cel de amplasare a mesei. Însăși construirea casei se făcea după o comuniune macrocosmică, unde răsăritul era luat ca reper al începutului, în antiteză cu apusul – simbol al necunoscutului și al sfârșitului. Dimensiunea rituală a vestimentației e consacrată de portul de sărbătoare, în confecționarea căruia se uzitau simboluri și cromatică specifice.

Alimentația, privită prin sfera sa rituală, face parte dintre factorii definitorii ai identității culturale a unei comunități, diferențiindu-se de o alta, care nu accede la același limbaj simbolic. Între alimentația cotidiană și cea rituală limitele sunt dificil de trasat; cele două sfere coincid atunci când e vorba de produsul alimentar propriu – zis, dar diferă pe alte paliere, care țin de reguli de preparare și de momentul consumării. În ceea ce privește alimentația rituală, etnologul Ofelia Văduva e de părere că alimentul căruia în viața cotidiană i se cere să fie hrană și să întrețină viața, în plan spiritual e supus unei proiecții imaginare corespunzătoare semnificației acordate de om¹⁴⁹³. Imaginarul e însuși simbolul pe care omul tradițional îl folosește de fiecare dată când se afla în fața unui moment ritual. Alimentul – simbol îndeplinește rolul de mijloc de comunicare între oameni, dar și, în plan transcendent, de legătură între două lumi – cea reală și perceptibilă – și *cealaltă* – intuitivă și obscură. Aceasta din urmă, prin mijlocirea alimentului ritual, cu valoare de simbol, trebuie adusă într-o stare armonioasă și favorabilă față de inițiatorii ceremoniei.

Simbolurile alimentare care determină identitatea culturală a țăranelor române provin din mediul preocupărilor sale cu preponderență agricole. Astfel, cultura cerealiară a concentrat în jurul ei întreaga energie a societății rurale. Dintre cereale – grâu deține o încărcătură sacră de neegalat, ce i-a oferit

¹⁴⁹³ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 27

țăranului pâinea, principalul aliment cotidian și sacru din viața sa, concentrând în jurul ei muncă, preocupări, gânduri și credințe¹⁴⁹⁴. Grâul însemna etalon de bunăstare și de prestigiu greu de obținut, dar pe care oamenii se ambiționau să-l cultive chiar și în condiții climatice și de relief improprii, mai mult din considerente spirituale decât nutritive¹⁴⁹⁵. Simbolismul său a fost sporit de însăși grija țăranului pentru locul unde își semăna pâinea. Scoaterea plugului din gospodărie era un eveniment important pentru întreaga comunitate a satului, deoarece cel ieșit primul să-și are țarina trebuia să fie harnic, norocos și bun gospodar¹⁴⁹⁶. Toate aceste însușiri pozitive aveau menirea de a influența viitoarea recoltă, pentru ca rodul să fie bogat și îndestulător. În unele sate din Bihor (Budureasa, Ceica, Ciumeghiu, Fâșca, Tărcăița, Gurani), plugul ieșit din gospodărie era stropit cu apă sfințită¹⁴⁹⁷; apa – simbol al belșugului care prin intermediul gestului trebuia să se răsfrângă asupra viitoarei recolte; prin atributul “sfințită” e subînțeleasă o coparticipare a divinității, căreia I „se dădea în grijă recolta”. Țăranul apela la ajutorul transcendent al lui Dumnezeu prin locuțiunile “Doamne Ajută”, “Să dea Dumnezeu roadă în holdă”, “Doamne Ajută să rodească”, fiind însoțite de rugăciuni, precum “Tatăl Nostru”¹⁴⁹⁸, rugăciunea de căpătâi a creștinului, în care se cerea “pâinea cea de toate zilele”, cu sensul de întregul necesar existențial; pâinea, într-un sens mai larg, înseamnă sprijinul spiritual pe care îl poate aduce mila Domnului și cuvântul său¹⁴⁹⁹. Incantațiile, rugăciunile și semnul crucii aveau rol apotropaic asupra pământului și a viitoarei recolte, rostirea lor făcându-se cu fața spre răsărit¹⁵⁰⁰ – simbol al începutului și al prezenței divine.

Simbolistica grâului continuă cu momentul semănatului, gest complementar înmormântării, prin care bobul de grâu e îngropat pentru a renaște, redând metaforic existența omului, înțeleasă prin prisma nașterii, morții și renașterii; într-un cuvânt, biruința vieții asupra morții¹⁵⁰¹. În dihotomia pe sexe în activitățile gospodărești, semănatul grâului îi revenea bărbatului, spre deosebire de făcutul pâinii, activitate exclusiv feminină. Bărbatul care semăna grâul era supus unor tabu-uri menite să apere recolta de factorii distructivi, care puteau compromite calitatea produsului finit – pâinea. Astfel de cutume se regăsec în

¹⁴⁹⁴ Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii...*, p.451-463

¹⁴⁹⁵ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*, vol.I, p.192; Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit.*, p.54

¹⁴⁹⁶ Ioan Toșa, *op. cit.*, p.45

¹⁴⁹⁷ *** *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român. Banat, Crișana, Maramureș (în continuare *** Sărbători și obiceiuri...)*, vol. II, Editura Enciclopedică, București, 2002, p.240

¹⁴⁹⁸ *Ibidem*, p.241 - 242

¹⁴⁹⁹ Maurice Cocagnac, *Simbolurile biblice*, București, Editura Humanitas, 1997, p.157

¹⁵⁰⁰ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 241 - 242

¹⁵⁰¹ Ofelia Văduva, *Civilizația pâinii...*, p.455

multe sate din Bihor, precum cele din Vadul Crișului, consemnate în volumul „Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român. Banat, Crișana, Maramureș”. Obiceiul satului era de „a pune un lacăt în șort, în sămânță, ca păsările să nu mănânce grâu”, ori „omul semăna fără clop în cap, mai ales dacă era negru, să nu facă ciumă în grâu”¹⁵⁰². În cercetările asupra etnobotanicii românești, etnologul Maria Bocșe vorbește despre grija deosebită a țaranului față de grâul păstrat pentru semănat, care era ținut în oale de lut sau în coșuri lipite cu pământ¹⁵⁰³.

Secerișului i se atribuia, în mentalitatea țărănească, însușiri de propagare a fertilității; spicele cele mai frumoase din holdă erau păstrate în casă, lângă icoane – loc ce marchează altarul țaranului și care relevă importanța lor în credințele populare¹⁵⁰⁴. Din primele sau din ultimele spice recoltate, după obiceiul satului, se împletea o cunună, care simboliza rodul pământului. Întreaga forță a vegetației se afla în aceste spice, iar cununa făcută la sfârșitul secerișului avea ca scop „captarea” rodniciei și păstrarea ei într-un loc cu o încărcătură spirituală pe măsură, „la icoane” sau „la prapurul bisericii”¹⁵⁰⁵. Cununa de spice era adusă în sat cu mare fast, asemănător celui nupțial¹⁵⁰⁶, fiind purtată de o fecioară până la casa gazdei, însoțită de alaiul secerătorilor și al sătenilor. Drept răsplătă, secerătorii erau poftiți „la ospăț”, moment care marca terminarea secerișului¹⁵⁰⁷. Spice cu numele de „roadă” sau „roada anului”¹⁵⁰⁸, culese în ziua sărbătorii de Rusalii, se pun și astăzi în bisericile ortodoxe la prapuri, păstrând aceeași simbolică de rodnicie, fertilitate și belșug.

Transpus în momentele din ciclul vieții – naștere, căsătorie, moarte – grâul își păstrează valențele simbolice pozitive: în prima scaldă de după naștere printre obiectele care să-i poarte noroc nou – născutului, se puneau boabe de grâu; la căsătorie asupra mirilor se arunca grâu, pentru a avea belșug în casă¹⁵⁰⁹, iar la înmormântare un vas cu cereale se trecea de trei ori printre mâinile mortului, pentru ca „norocul” să rămână în gospodărie¹⁵¹⁰. În obiceiurile funerare, grâul făcea parte din categoria ofrandelor puse în sicriu, obicei consemnat de altfel în satul Gurani (județul Bihor)¹⁵¹¹.

¹⁵⁰² *** Sărbători și obiceiuri..., p. 242

¹⁵⁰³ Maria Bocșe, *Coordonate în cercetarea ...*, p.394

¹⁵⁰⁴ *** Sărbători și obiceiuri..., p. 248

¹⁵⁰⁵ *Ibidem*, p. 247

¹⁵⁰⁶ Maria Bocșe, *Coordonate în cercetarea etnobotanicii...*, p.395

¹⁵⁰⁷ *** Sărbători și obiceiuri..., p.250 – 251

¹⁵⁰⁸ *Ibidem*, p. 250, 251, 252

¹⁵⁰⁹ *Ibidem*, p. 110

¹⁵¹⁰ Sabina Horvath, *Ritualul de înmormântare și frica față de mort în sate din bazinul hidrografic al Crișului Negru*, (în continuare Sabina Horvath, *Ritualul de înmormântare...*), în *Biharea XXVI – XXVII, Oradea, 2004*, p.219

¹⁵¹¹ *** Sărbători și obiceiuri..., p. 166

Strâns legată de reprezentările grâului este simbolistica pâinii, considerată a fi „aliment total la nivel mental, ce echivalează cu însuși existența omului” sau „hrană cotidiană dar sacră”¹⁵¹², „hrană esențială”¹⁵¹³, omniprezentă în desfășurarea tuturor ritualurilor de peste an sau din ciclul vieții. Pâinea este alimentul care implică o sacralizare chiar în dimensiunea cotidiană, impunând un respect desăvârșit din partea consumatorilor. Ocupație exclusiv feminină, făcând pâinii dura aproape o zi întregă de lucru, datorită procesului complex de preparare. În plan practic, pentru această activitate era preferată ziua de sâmbătă, pentru „a avea pită nouă duminică”¹⁵¹⁴, acest fapt nu excludea însă prepararea ei și în alte zile ale săptămânii. În mod tradițional zilele prohibite pentru coacerea pâinii erau cele *de post* – adică miercurea, dar mai cu seamă vinerea, considerată zi de sacrificiu divin în mentalitatea tradițională. Jertfa divină nu putea fi minimalizată în memoria populară, fapt pentru care prepararea pâinii în aceste zile era interzisă sub anatema unui mare păcat. Tratatând comparativ, sacrificarea porcului de Crăciun are aceleași prohibiții temporale ca și pâinea: „porcul nu e voie a se tăia în ziua de vineri”¹⁵¹⁵. În acest sens s-a considerat că în tradiția populară românească „facerea pâinii” e un act complementar sacrificiului animalier¹⁵¹⁶.

Comportamentul tradițional în „facerea pâinii” are caracter apotropaic în fața unor *forțe obscure și imprevizibile*, despre care se credea că ar putea influența în mod negativ consumatorul acesteia. De aceea, persoana care face pâinea trebuie să fie o bună cunoscătoare a întregului comportament ritual, asupra căruia a fost inițiată încă de la vârsta adolescenței. Această conduită este plasată de către etnologul Pertru Ursache „într-un fond elementar de credințe și idei” la care se raportează societățile rurale¹⁵¹⁷. Făcând pâinii presupunea respectarea unor norme de castitate și uneori de post alimentar pentru femeia care „plămădea” aluatul, indiferent dacă pâinea era destinată consumului festiv ori celui cotidian. Simbolismul pâinii e sporit de calitatea sacră a ingredientelor, care la rândul lor adaugă întregului propriile valențe; apa, numită lichidul vieții în tradiția populară, e semn al belșugului și al rodniceii; sarea folosită în cantități limitate înseamnă puritate, simbol pozitiv apotropaic, de îndepărtare a spiritelor rele, iar în asociere cu pâinea ea redă normele ospitalității¹⁵¹⁸. Elementul de fermentație are capacități magice de sporire a cantității inițiale a aluatului. Acesta, prin capacitatea sa de a putea fi modelat, e asemenea lutului, despre care se crede că

¹⁵¹² Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 49, 51

¹⁵¹³ Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, vol. III, București, Editura Artemis, 1995, p.103

¹⁵¹⁴ Informații Știube Floare....

¹⁵¹⁵ Idem

¹⁵¹⁶ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 57

¹⁵¹⁷ Petru Ursache, *op. cit.*, p. 108

¹⁵¹⁸ Ofelia Văduva *Pași spre sacru...*, p. 40

stă la originea omului, ca arhetip al genezei. Prin atributul său creator, aluatul e asemuit cu nașterea, căsătoria și moartea omului¹⁵¹⁹. Plămăditul, ca primă etapă în facerea pâinii, cere măiestria amestecării ingredientelor, pentru ca alimentul să fie de bună calitate și apreciat de consumatori. Efectuat în zorii zilei, la timp de taină, simbolizează “începutul” miraculos al dospitului pâinii. Frământatul pâinii are efecte benefice asupra calității și gustului final al alimentului, însă presupunea un efort maxim din partea celei care îl îndeplinea. Dospitul este, în plan simbolic, un proces lăuntric al aluatului care îl face să-și schimbe dimensiunile, devenind îndestulător, asemenea miracolului biblic făcut de Isus, prin sporirea pâinilor (Ioan, cap.6.)¹⁵²⁰.

Efortul și răbdarea sunt cuvintele cheie în a defini întreaga muncă a obținerii pâinii, de la bobul de grâu pus în pământ, până la “băgatul pâinii” în cuptor. Coptul pâinii are rolul de a întregii complexul simbolic, prin acțiunea purificatoare a focului, care dă produsului final valoare de jertfă. Focul e complementar soarelui, primul desăvârșește pâinea așa cum cel de-al doilea desăvârșește grâul, iar elogiul adus astrului solar e dat de însăși forma de cerc caracteristică pâinii și colacului, simbol cu largă răspândire în ornamentica tradițională¹⁵²¹.

Pâinea rituală, prescura, face obiectul comunicării cu Dumnezeu, sub forma euharistiei – a împărtășaniei în canoanele bisericești. Aspectul său tradițional se trage din modul de preparare, aflat sub incidența unui comportament situat la limita bigotismului. Prescura sau anafura simbolizează, în tradiția populară, jertfa adusă lui Dumnezeu, mediind astfel o relație care se dorește benefică pentru inițiatorul ei. Creștinismul a înlocuit jertfa sângeroasă cu jertfa vegetală, înlocuirea fiindu-i atribuită lui Isus Hristos, la “cina cea de taină”, acesta reprezentând momentul instituirii Sfintei Euharistii¹⁵²². Tradiția populară a preluat aceste canoane, care au completat credințele arhaice, făcându-le aplicabile în relația cu biserica, reprezentând o *coabitare* fericită, spre beneficiul spiritual al credincioșilor¹⁵²³.

Domeniul simbolisticii alimentare include și așa-numitele asocieri de alimente, care creează o simbioză de valori cum ar fi pâinea și sarea – simboluri al ospitalității maxime, al medierii și al stabilirii unor relații dintre oameni; laptele și mierea sunt alimente prezente în obiceiurile tradiționale și socotite ca având virtuți purificatoare și fertilizatoare, de bunătate și blândețe sau chiar ale fericirii depline¹⁵²⁴.

¹⁵¹⁹ Ion Ghinoiu, *Panteonul românesc...*, p.3

¹⁵²⁰ *Biblia sau Sfânta Scriptură*, București, 1997, p.1212

¹⁵²¹ Paul Petrescu, *Motive decorative celebre*, București, Editura Meridiană, 1977, p.16

¹⁵²² Zamfira Mihail, *Pâinea în cultul ortodox și semnificația sa în viața laicilor*, în *Revista de Etnografie și Folclor*, nr. 5/1993, București, 1993, p.465-466

¹⁵²³ *Ibidem*, p. 466

¹⁵²⁴ Ofelia Văduva, *Pasi spre sacru...*, p.33-36

2. Alimentația de post.

Postul este considerat ca „unul din elementele fundamentale ale religiozității trăite... cu grad ridicat de interiorizare”¹⁵²⁵, prin intermediul căruia se creează o inter - condiționare a omului tradițional cu forțele transcendente - cu divinitatea și cu strămoșii săi, făcând tranziția dintre „timpul cotidian și cel sacru al sărbătorii”¹⁵²⁶. Viața țărănească se desfășoară între aceste momente, pe care le parcurge după norme bine fixate în tradiția populară. Prin extensie, postul este un factor ordonator al vieții tradiționale, împărțind, la rândul său, timpul cotidian de peste an în zile „de dulce” și în zile cu restricții alimentare - adică „de post”. Reprezintă o perioadă în care omul se raportează la viața sacră, în cadrul său alimentul suferind transformări temporare, devenind substanță purificatoare.

Țăranul a dat o importanță specială postului, egalabilă uneori sărbătorii însăși. Intrarea în post era pregătită prin „curățirea” ustensilelor casnice necesare preparării hranei - în Bihor „curățirea vaselor” nu însemna o zi anume stabilită, așa cum exista în alte părți ale țării, sugestiv numită „marțea vaselor” sau „lunea vaselor”¹⁵²⁷. Curățirea întregii vesele de care omul dispunea în casă era marcată de un moment psihic, de nepângărire a perioadei care urma cu rămășițe neștiute ale mâncărilor „de dulce”.

Pe fondul alimentar restrictiv, comportamentul adecvat perioadei de post în societatea tradițională include rugăciunea, moralitatea și normele de castitate. Rugăciunea adresată lui Dumnezeu e comportamentul fără de care alimentația pur vegetală nu ar defini în totalitate postul. Moralitatea presupunea un comportament pe care societatea îl pretindea cu severitate. Situațiile conflictuale între indivizi erau considerate de rău augur și dezaprobat impetuos în comunitatea rurală. La acestea se adăugau condițiile de castitate, care întregeau comportamentul adecvat postului. Așadar, respectarea postului făcea parte dintre îndatoririle față de propria persoană, față de familie, dar și față de societatea în care se trăia.

În plan istoric, severitatea religioasă a postului în perioadele de criză alimentară sporea agonia populației; în astfel de situații biserica (ortodoxă, unită sau catolică) ușura îndatoririle credincioșilor, prin „dezlegări” la hrana „de dulce”, precum cele în timpul „Marii Foamete” dintre 1813 și 1817. În 1816, episcopul unit Samuil Vulcan răspândea o circulară către preoții greco - catolici din Bihor, pentru a „dezlega” populația și a admite consumul de carne în timpul

¹⁵²⁵ Nicoară Toader, *Transilvania la începutul timpurilor moderne (1680 - 1800). Societate rurală și mentalități colective*, Cluj Napoca, 2000, p.103

¹⁵²⁶ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p.100

¹⁵²⁷ *Ibidem*, p. 114

postului. Similare cu aceasta sunt circularele trimise de către arhimandritul Procopie Balaci de Arad, în 1817, precum și cea aflată sub aprobarea împăratului, guvernului și mitropolitul de Carlovăț, prin care populația săracă, bolnavii și copiii erau absolviți de ținerea postului¹⁵²⁸. Pe filiera religioasă s-au perpetuat și menținut așadar aceste precepte, devenite reguli în societatea tradițională, prin care celor aflați în dificultate – bolnavilor – li se acorda clemență în ținerea posturilor.

Societatea tradițională a avut la îndemnă un mod frust și preponderent vegetal în alimentația de post. Cele mai de seamă plante alimentare autohtone au fost grâul, orzul, secara, meiul, linteaa, mazărea, varza, așa cum reiese din documente proprii secolului al XVIII –lea și începutului celui de al – XIX –lea. Adolf Schmidl spunea, într-o expunere despre traiul țăranilor din zona Beiușului în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, că „...în timpul posturilor grecești (ortodoxe – n.n) hrana acestora este foarte sărăcăcioasă. În colibele de pe munte am văzut adesea ciobani care zdrobeau ceapă și usturoi, peste care puneau ceva apă și cu pâine muiau în acea zeamă, asta era totul, nu puneau nici ulei”; „...merele pădurețe coapte erau delicate în zi de post”¹⁵²⁹.

Din secolul al XVIII –lea, treptat, fondul alimentar tradițional s-a diversificat, prin cultivarea cartofului și respectiv a porumbului ca plantă panificabilă¹⁵³⁰. Într-o societate dominată de precepte religioase severe, cum era socotită obștimea secolelor al XVIII –lea și al XIX –lea¹⁵³¹, rolul alimentar al cartofului a crescut în mod cert și datorită cerințelor perioadelor de post; dovadă că la începutul secolului al XX-lea cartoful devine hrană preponderentă în alimentația tradițională. Gheorghe Șincai, la începutul secolului al XIX –lea, în lucrarea *Povățuire către economia de câmp*, spunea despre cartof că este cultivat în grădini, alături de alte legume: „...sfeclele, morcovii, napii, petringei, țelur, hireanul, crumpele (pearele de pământ, picuicile)”¹⁵³². Uleiurile vegetale, atât de necesare pe timp de post, trebuind să înlocuiască grăsimile animale, au sporit în importanță pentru alimentația tradițională, așa cum reiese din cantitățile de dijmă în secolul al XVIII-lea. Floarea soarelui înlocuia treptat în alimentație vechea sursă de obținere a uleiului – inul, așa cum o demonstrează conscrierile satelor de pe Crișul Repede din 1746 și 1753¹⁵³³. Alimentația de post putea fi diversificată prin consumul fructelor – mere, pere, prune, comercializate la acea vreme cu succes în târguri și piețe¹⁵³⁴, în stare proaspătă sau uscate, sub

¹⁵²⁸ Ioan Ciorba, *op. cit.*, p. 242 și urm.

¹⁵²⁹ Adolf Schmidl, *op. cit.*, p.126

¹⁵³⁰ Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*, p. 219

¹⁵³¹ *Ibidem*, p. 237

¹⁵³² Gheorghe Șincai, *Povățuire către economia de câmp*, Buda, 1806, apud Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*, vol I, p. 235

¹⁵³³ Gheorghe Mudura, *op. cit.*, p. 68 – 52

¹⁵³⁴ ANDJBh, Fond *Primăria orașului Beiuș*, inv. 56, dosar 6, fila 259

formă de „poame”, care în perioadele de post erau fierțe și consumate în mod obișnuit cu mămăligă. La mijlocul secolului al XIX-lea, în aria târgului Beiuș cartofii, varza și ceapa erau produse importante pentru gospodăria țărănească, cultivându-se pentru folosința gospodăriei țărănești însă puține dintre acestea erau *dirijate spre vânzare*¹⁵³⁵. Comparativ, în aceeași perioadă în târgurile din Oradea produsele vegetale de același fel, care puteau fi hrană de post, se vindeau în mod frecvent¹⁵³⁶.

Alimentația de post era întregită de fructele sălbatice, merele și perele pădurețe, culese toamna târziu, și puse la păstrare „în paie”, pentru „a se coace și a se îndulci”; bureții și ciupercile proaspete sau conservate erau de asemenea de mare ajutor în hrana de post¹⁵³⁷. Constatăm că de-a lungul anilor posibilitățile de hrană nu au suferit modificări spectaculoase din punctul de vedere al diversității alimentare, hrana rămânând în linii mari aceeași și pentru prima jumătate a secolului al XX-lea. Cercetările de teren arată că felurile de hrană specifice perioadei de post din prima jumătate a secolului al XX – lea erau „mămăliga cu zamă de poame uscate” și „zama de fasole uscată”¹⁵³⁸, de care dispuneau, deopotrivă, și oamenii secolelor al XVIII –lea și al XIX –lea.

Perioadele lungi de post de peste an (postul Crăciunului și postul Paștilor) se suprapun anotimpului rece, când oamenii trăiau cu ce adunaseră din munca întregului an, așa încât, din punct de vedere culinar, hrana nu diferea în mod vizibil. Particularitățile țin, însă, de sărbătoarea pe care o preced. Perioada de post care precede Crăciunul s-a suprapus peste un strat arhaic, care făcea parte dintr-un fond de credințe cosmice, cum le definea Mircea Eliade – „... creștinismul popoarelor europene, spunea el, n-a reușit să șteargă diversitatea tradițiilor etnice. Convertirea la creștinism a dat loc la simbioze și sincretisme religioase, care de multe ori ilustrează cu strălucire creativitatea specifică culturilor „populare”, agrare sau pastorale”¹⁵³⁹.

Sacrificarea porcului în ziua de Ignat face parte dintre tradițiile omologate și integrate în „istoria sfântă exprimată cu același limbaj, al credinței și al mitologiei creștine”¹⁵⁴⁰. „Tăierea porcului” și consumul ritual al cărnii în aceeași zi, la gestul numit „pomana porcului”, face ca „postul Crăciunului” să aibă un caracter permisiv din punct de vedere alimentar. „Pomana porcului” e un obicei cu un pronunțat caracter funerar, prin care se ofereau rudelor și vecinilor, preparate din carnea animalului sacrificat. Toți cei implicați participă în mod imaginar la o înmormântare, unde actul alimentar îndeplinește rolul

¹⁵³⁵ *Ibidem*

¹⁵³⁶ Fenyés Elek, *op. cit.*, p. 123; Toth Susana, *Târgurile din Oradea I...*, p.93–94

¹⁵³⁷ Această practică a fost confirmată de către toți informatorii consultați

¹⁵³⁸ Informații Halasz Valeria...

¹⁵³⁹ Mircea Eliade, *Istoria credințelor și ideilor religioase*, (în continuare Mircea Eliade, *Istoria credințelor...*), vol. III, Editura Universitatis, Chișinău, 1994, p.232

¹⁵⁴⁰ *Ibidem*

de „pomană”. Sacrificiul porcului, ca simbol preistoric pentru spiritul grâului, implică reminiscențe ale ritului funerar de incinerare. Aceste rituri sunt considerate argumente etnologice în favoarea ipotezei că sacrificiul animalier se practica primăvara în perioada semănatului. Sărbătorirea Anului Nou avea loc, de asemenea, primăvara, dar a suferit aceeași transbordare calendaristică din perioada echinocțiului de primăvară în perioada solstițiului de iarnă¹⁵⁴¹. Mutarea acestor rituri agrare e verosimilă în condițiile în care perioada vegetativă a grâului s-a modificat odată cu înlocuirea în cultură a grâului de primăvară cu cel de toamnă. Modificările s-au putut produce și în plan mental, obiceiurile transferându-se în perioada de germinare a noului soi, mai timpuriu.

Postul Paștilor vine cu o rigoare dată de însăși sărbătoarea pe care o precede – Învierea lui Isus Hristos. Un moment premergător postului e așa-numita „săptămâna albă” sau „a lăsatului de sec de carne”. Intrarea în „săptămâna albă” coincide cu ziua „moșilor de iarnă”, dedicată comemorării morților¹⁵⁴², când era prohibită doar carnea, alimentele lactate fiind admise¹⁵⁴³. În 1937, în satul Sălard „săptămâna albă” e descrisă ca fiind ținută de bătrâni, când consumau doar pâine, lapte, brânză, ouă, caș etc. iar „slănină, carne nu mănâncă deloc”; la „lăsare de săc se mănâncă, se bea se petrece de minune”¹⁵⁴⁴. În Sititelic în 1934 în seara lăsatului de sec se pregăteau „mâncările cele mai bune, dintre care nu lipseau plăcintele”¹⁵⁴⁵. În plan practic consumarea produselor lactate în „săptămâna albă” era o treaptă de pregătire fiziologică a organismului pentru o perioadă lipsită total de proteine animale, care se succeda după perioada Crăciunului, când consumul de carne era mult mai ridicat decât în restul anului. Unele produse din carne de porc aveau o perioadă relativ mică de valabilitate și prin urmare trebuiau consumate într-un timp determinat, așa încât în perioada dintre cele două posturi, alimentația era dominată de proteine animale, cu un aport considerabil de grăsimi.

Satul tradițional a cunoscut forme ale postului care se apropiau de limita ascetismului prin „ținerea” așa numitului „post negru”. Acesta este o formă de renunțare totală la hrană, avându-și originile în practicile de autoflagelare, când suferința era dusă până la limita suportabilității fiziologice. E o renunțare voită, cu scopul dovedirii unei jertfe absolute. În practicile semnalate în satele din Bihor, terminologia de „post negru” însemna refuzul alimentar pe parcursul unei zile întregi, actul nutritiv având loc doar la sfârșitul zilei, „după asfințitul soarelui”¹⁵⁴⁶. Terminologia e specifică, de asemenea, pentru un post mult mai

¹⁵⁴¹ Ion Ghinoiu, *Comoara satelor...*, p.259

¹⁵⁴² *Ibidem*, p. 60

¹⁵⁴³ *** *Sfintele Paști în datini și obiceiuri*, Editura Porțile Orientului, Iași, 1994, p.5

¹⁵⁴⁴ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv.1026

¹⁵⁴⁵ *Ibidem*, nr. inv.610

¹⁵⁴⁶ *Informații Bere Floare...*

drastic, în care actul nutritiv e suprimat timp de trei zile. Interdicția alimentară totală dura din seara zilei de „Joia Mare” înainte de Paști, și până în Noaptea Învierii. În aceste trei zile „nici nu se bea, nici nu se mânca”, primele alimente acceptate fiind „paștile” – prescura și vinul, simboluri biblice ale trupului și sângelui Mântuitorului¹⁵⁴⁷ – mâncând pâine și bând vin, credinciosul se hrănește cu adevăratul trup al zeului său¹⁵⁴⁸. De pildă, în informații datate din anul 1934, referitoare la satele din Bihor, informatorii spuneau că în Vinerea Mare „postea tot satul și nu se lucra”, iar „în Sâmbăta Mare se înroșeau ouăle¹⁵⁴⁹”.

Postul Paștilor se caracterizează prin „abundența” de comemorări ale moșilor și strămoșilor, cărora li se aduc ofrande alimentare. În Bihor, tradiția populară serbează ziua Sfântului Teodor prin prepararea colivei sau *coliei* – cum e numită în lingvistica satelor. Aceasta era făcută din grâu fiert, care după fierbere era completat prin adausul de miere și nucă, fiind consumată în familie, sau dată de pomană între vecini¹⁵⁵⁰. Coliva era definită ca un sacrificiu al spiritului grâului, nimicit prin măcinare și fierbere, iar adausurile de miere și nucă erau simboluri ale solidarității dintre vii și morți¹⁵⁵¹. Un rit însoțitor preparării colivei, cu origini în credințele despre renașterea naturii, este cel de purificare a casei și împrejurimilor ei, prin aprinderea unui foc în zorii zile de *Sântoader*. Acel moment era un prilej de mare bucurie pentru copiii care urmăreau încotro se îndreaptă fumul, pentru a căuta mai târziu spre acel loc cuiburi de păsări. În aceeași zi se obișnuia ca femeile și fetele să-și spele părul cu „apă de ploaie și iederă, culeasă în aceeași zi din pădure”, pentru ca tot anul să aibă păr frumos și sănătos¹⁵⁵². Obiceiul preparării „coliei” sau „colivei” de Sântoader a fost semnalat în 1937 în satele Sălard¹⁵⁵³ și Sititelic, unde se spunea, la mijlocul secolului al XX-lea că femeile bătrâne duceau la biserică „crupe”, adică colivă, ce era sfințită de preot, iar după ce se cuminecau și se împărtășeau, femeile consumau coliva între ele¹⁵⁵⁴.

O particularitate a postului Paștilor e făcutul prescurilor – *al paștilor*, denumire care stabilește locul și timpul consumării lor, adică în Noaptea Învierii. Pâinea dospită a fost acceptată în rânduielile religioase, după ce însuși Isus Hristos a consacrat-o în serbarea Paștelui evreiesc, numind-o

¹⁵⁴⁷ Idem; Turcuș Saveta...

¹⁵⁴⁸ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 148

¹⁵⁴⁹ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 649, p.11

¹⁵⁵⁰ Informații Bere Floare...; Turcuș Saveta...

¹⁵⁵¹ Ion Ghinoiu, *Panteonul românesc...*, p. 55

¹⁵⁵² Informații Bere Floare...

¹⁵⁵³ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 900, p. 2

¹⁵⁵⁴ *Ibidem*, nr. inv. 610, p.33

„aluatul nesticăciunii”, similară „împărăției cerurilor”¹⁵⁵⁵. În tradiția Vechiului Testament simbolistica aluatului dospit a fost ambiguă, înțelegându-se că prin dospire acesta devenea alterat, asemănător însușirilor fariseice. Creștinismul a preluat însă aspectele pozitive ale pâinii dospite, despre care Maurice Cocagnac spunea astfel: „Când credința se pervertește și poporul se abate de la drumul cel drept, puținii credincioși rămași sunt considerați semințe sau drojdie din care se naște un grup de oameni ce pot fi considerați sfinți datorită darului divin din care s-au născut”¹⁵⁵⁶. Sfântul Ioan Gură de Aur a făcut interpretări asupra pâinii rituale, spunând că „deși alcătuită din boabe de grâu, pâinea este astfel unită încât boabele nu apar, deși rămân ele însele; așa trebuie să se unească și oamenii unii cu alții întru Hristos”¹⁵⁵⁷.

Insertia dogmelor religioase în mentalitatea tradițională e vizibilă în suma de prescripții adiacente - prescura trebuie făcută doar din grâu curat, din făină de cea mai bună calitate. Comunitatea participă cu principalele ingrediente - făină și vin, necesare preparării *paștilor*, gestionate de către o femeie vârstnică, numită local *prescurăriță*. Aceasta își asumă responsabilitatea îndeplinirii tuturor restricțiilor de moralitate religioasă, de castitate și de post sever. Pentru *prescurăriță* postul începea mai devreme decât era stabilit calendaristic, și dura „până după Paști”¹⁵⁵⁸. Acest fapt îi conferea o puritate desăvârșită; posibilitatea folosirii pecetarului sau pristornicului cu însemne religioase pentru definitivarea sacră a produsului era semnul maxim al integrității morale, care - îi era recunoscută de către ceilalți membri ai comunității. Atitudinea pregătirii *paștilor* era un lucru de mare importanță, deoarece în caz contrar consecințele nefaste se răsfrângeau asupra produsului propriu-zis, dar dacă toate condițiile se îndeplineau întocmai, exista credința că „unele paști stau și ani de zile fără vin, putând fi ținute în casă, pentru binele casei”¹⁵⁵⁹. În mentalitatea tradițională prescura avea un puternic caracter apotropaic, și de aceea era folosită „în caz de boală” sau „contra blestemului”¹⁵⁶⁰, dar și în obiceiurile de „statul cășii”, fiind pusă la temelie a casei care urma a fi construită¹⁵⁶¹.

Un alt obicei propriu „Săptămânii Mari” a Postului Paștilor consta în „tărcatul” sau „împistriștatul” ouălor¹⁵⁶². Acestea se înroșeau în „Vinerea Mare” sau în „Sâmbăta Mare”, crezându-se că „timp de șase săptămâni nu se stricau”¹⁵⁶³

¹⁵⁵⁵ Zamfira Mihail, *op.cit.*, p.467

¹⁵⁵⁶ Maurice Cocagnac, *op.cit.*, p.159 - 160

¹⁵⁵⁷ Omelia XXXIV/2 la Epistola I Corint, după Zamfira Mihail, *op.cit.*, p.467

¹⁵⁵⁸ Informații Știube Floare...

¹⁵⁵⁹ Idem

¹⁵⁶⁰ Idem

¹⁵⁶¹ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 259

¹⁵⁶² *Ibidem*; Informații Halasz Valeria...

¹⁵⁶³ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 231

și aveau puterea de a-l feri pe om de boli aducându-i și noroc dacă acesta se spăla cu apa în care s-au pus un ou roșu și bani; oul roșu se punea în brazda plugului pentru a fi rod bogat, sau în ogorul cu cânepă, pentru a fi cânepa roditoare¹⁵⁶⁴. În memoria populară s-au păstrat legende despre originea oului roșu, pus de către imaginarul românesc în asociere cu momentul biblic al Răstignirii lui Isus Hristos. Două astfel de legende, specifice Bihorului, au fost preluate de Artur Gorovei din scrierile preotului Vasile Sala, de la începutul secolului al XX-lea: „În Vașcău (Crișana) se spune că o femeie s-a dus la crucea Domnului, unde era răstignit, cu o corfă plină cu ouă; a pus-o lângă sfânta cruce, până a sărutat-o, și când a plecat, vântul a ridicat marama ce era deasupra ouălor și ce i-a fost mult mirarea, văzând toate ouăle roșii în corfă ”; „ouăle roșii sunt pietrele pe care copiii de școală aduși de dascălii lor le aruncau asupra lui Hristos pe cruce”¹⁵⁶⁵. Oul, în aspectul său ritual, sintetizează misterul creației universului și al lumii, prezent în toate mitologiile lumii antice¹⁵⁶⁶. În credințele poporului român, oul se integrează în aceeași linie universală de simbol al începutului; prezența lui în ritualul de Paști întruchipând, în imaginarul țărănesc, sacrificiul divin dar și triumful vieții asupra morții prin Învierea Mântuitorului.

Creștinismul și-a asumat simboluri ale spațiului în care a ajuns încă din secolul al – IV-lea, când a devenit religie oficială a Imperiului Roman. Astfel pâinea, vinul și untdelemnul au devenit alimente sacre, „atașate miracolului euharistic”¹⁵⁶⁷. În Europa nordică berea a înlocuit vinul în manifestările religioase, din considerente ce țin de spectrul alimentar al acelei zone¹⁵⁶⁸. Două secole mai târziu, biserica creștină a stabilit norme de conduită alimentară pentru anumite perioade ale anului, impunând constrângeri alimentare mai ales în perioadele premergătoare sărbătorilor creștine, sub forma penitenței, umilinței și căinței, în vederea redempțiunii divine, dar și ca amintiri ale perioadei păgâne, marcate de numeroase sacrificii animaliere și de un consum abundent de carne¹⁵⁶⁹. În jurul anului 1716, mitropolitul Dosoftei al Belgardului consemna că fiecare creștin ortodox trebuie să țină patru posturi pe an și două pe săptămână – miercurea și vinerea. Călătorii străini care tranzitau țările românești în secolele al XVIII –lea și al XIX –lea aminteau că românii erau fideli posturilor lungi, și că mai cu seamă femeile țineau cu strictețe aceste posturi. În acele zile românii mâncau „bucate cu untdelemn”. Postul era și o formă de particularizare confesională

¹⁵⁶⁴ *Ibidem*, p. 232

¹⁵⁶⁵ Artur Gorovei, *Ouăle de Paști*, București, Editura Paideia (ediție îngrijită de Antoaneta Olteanu), 2001 p.33

¹⁵⁶⁶ *Ibidem*, p.23 - 24

¹⁵⁶⁷ Simona Nicoară, *De la momentul creștin al cumpătării la dieta alimentară modernă. Marile mutații ale structurii gustului și consumului (secolele XVI – XX)*, în *Caiete de Antropologie Istorică*, anul V, nr. 1-2 (8 - 9) 2006, p.120

¹⁵⁶⁸ Massimo Montanari, *op. cit.*, p.23

¹⁵⁶⁹ Simona Nicoară, *op.cit.*, p.121

față de cei de religie greco – catolică, cărora le era permis consumul de carne vinerea, ceea ce în viziunea ortodoxă era un mare păcat¹⁵⁷⁰.

Biserica ortodoxă a menținut un control nemijlocit asupra regimului alimentar de postal populației, în marea ei majoritate neștiutoare de carte și cu habitatul în zona rurală. Țăranul își închipuia lumea sfinților așa cum o descriau preoții în timpul slujbelor, sau așa cum o percepeau, pe cale vizuală, prin intermediul icoanelor, care uneori ilustrau scene terifiante despre infern. Drept urmare, prin credință el se îngrijea de locul său în lumea de apoi, fapt care a determinat conservarea unui mod de viață ascetic. În favoarea menținerii nealterate a postului stă faptul că economia țărănească fusese multă vreme la limita subzistenței, așa încât societatea tradițională nu a fost „ispătită” de luxuri alimentare, așa cum se întâmpla în alte locuri ale Europei. Nu e de mirare că în atare situații sărăcia generală a locuitorilor din comunitățile rurale românești devenise un fapt istoric obișnuit, și că, în caz de epidemii, dese în evul mediu, mortalitatea în rândul acestora era înspăimântătoare.

3. Alimentația rituală de Crăciun.

Crăciunul însumează simboluri ale vechilor divinități, anterioare creștinismului, păstrate în obiceiurile tradiționale; originea Crăciunului a fost pusă de către etnologi în corelație cu întruchiparea unei zeități fitomorfe și solare, carere prezintă trecerea din anul vechi în anul nou –atunci când, în calendarul vechi, noul an era sărbătorit pe 25 decembrie. Peste sărbătoarea zeității păgâne s-au suprapus diferite alte sărbători, dar în epoca creștină s-a statornicit sărbătoarea Nașterii lui Isus Hristos¹⁵⁷¹. Ca urmare, manifestările de Crăciun, în satul tradițional, sunt atipice pentru o sărbătoare creștinească, referindu-ne aici la jocul de măști sau la personificări ale unor animale – ursul, capra etc. Acestea au fost însă integrate în creștinism, în urma unor încercări aproape zadarnice de a le exclude din ancestralul etnic românesc. Personajele mitice au fost suplinite sau doar însoțite de personajele biblice¹⁵⁷².

Colacul e alimentul în jurul căruia se concentrează sărbătoarea; el e făcut din grâu curat și doar în cazuri critice – războaie și foamete –din alte cereale, adică „din ce avea omul în gospodărie”¹⁵⁷³. Prepararea colacilor de Crăciun a stat sub semnul aceluiași restricții sau interdicții ca cele ale coptului pâinii în general, însă locul și timpul consumării lor le oferă o anumită specificitate. Colacii se făceau în fiecare casă de către femeia – gazdă, în funcție de câți colindători erau

¹⁵⁷⁰ Toader Nicoară, *op.cit.*, p.75, 81 – 84

¹⁵⁷¹ Ion Ghinoiu, *Comoara satelor...*, p.263 – 264

¹⁵⁷² Mircea Eliade, *Istoria credințelor ...*, p.232

¹⁵⁷³ Informații Halasz Valeria, *satul Finiș...*

așteptați; se coceau 20 sau 30 de colaci de mărimi diferite, mai mari pentru colindătorii adulți, și „cocuți” de dimensiuni mici, pentru copii¹⁵⁷⁴. Copiii mergeau „a cucuța” (a cocuța) grupați câte doi, purtând un băț lung, pe care își adunau colacii primiți¹⁵⁷⁵, uneori „colacii și cârnații” primiți erau puși în trăistuțe¹⁵⁷⁶. În satele din nordul Bihorului, ca Boianu Mare, spre exemplu, de Crăciun „corinda mică” o făceau copiii și ei umblau cu un brad împodobit, iar „corinda mare” o făceau feciorii, adunați în cete de câte 12 persoane. Aceștia aveau cu ei un „moș” care ducea colacii, și un grăitor care spunea „mulțumita”¹⁵⁷⁷. În satul Rieni în 1939, în seara de Ajunul Crăciunului copiii umblau a „corinda”, iar pentru ei se făceau „colăcei din făină de grâu trecută prin sită”; copiii strângeau colacii în „străicuțe” sau pe niște bețișoare numite „ciocane”; pe masă se puneau „mere, cârnați și câte un pahar de vinars”, date copiilor mai săraci¹⁵⁷⁸. În Sititelic, la mijlocul secolului al XX-lea, „cucuțatul” îl practicau copiii sub 14 ani, din dimineața Crăciunului până la miezul nopții. Stăpâna casei le dădea cârnați, colaci, *pogăcițe* (un fel de turte), mere, nuci și alte bunătăți. Când colindătorii găseau ușa închisă colindau – „Scoală babă suflă-n foc/ Si ne țapă cât – un coc / Dă-i vidé că-i puținel / Pune cârnațu pă iel / Cât roțița plugului / Să umple straița pruncului”¹⁵⁷⁹.

Colindatul derivă din obiceiuri petrecute în vremuri romane –adică din așa-numitele *calendae Ianuarii*. Odată cu răspândirea creștinismului, aceste cântece – *calendae* au fost impregnate cu personaje din sfera noii religii¹⁵⁸⁰. A colinda însemna, în lumea satului, a pune în scenă adevărate piese populare, cu personaje mitice și religioase. Organizarea unei cete de colindători era un lucru important în lumea rurală, cerând experiența anilor anteriori sau o inițiere riguroasă din partea noilor intrați în grup. În satul Crâncești, din județul Bihor, de exemplu, ceata de colindători era formată din opt, zece sau doisprezece bărbați de până la 50 de ani. Grupul avea un „birău” sau „un vâtaf”, care avea rolul unei persoane coordonatoare a întregului ritual¹⁵⁸¹. Fiecare din cei integrați în grup își asuma responsabilitatea prezenței la repetițiile care precedau colindatul propriu-zis. Se colinda în fiecare casă din sat, cu permisiunea gazdei, folosindu-se un

¹⁵⁷⁴ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p.197

¹⁵⁷⁵ *Ibidem*, p.197

¹⁵⁷⁶ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, nr. inv. 2340 I n, informații culese în anul 1971 de la Caraș Moisé de 65 de ani din satul Poclusa; Informații Bere Floare.....;Știube Floare...

¹⁵⁷⁷ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, nr. inv. 011398 (informații culese în 1974 de la Goman Floare, sat Boianu Mare, n. 1894),

¹⁵⁷⁸ *Idem*, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1026

¹⁵⁷⁹ *Ibidem*, nr. inv. 610

¹⁵⁸⁰ *Mircea Eliade, Istoria credințelor ...*, p.234

¹⁵⁸¹ Informații Damșe Ioan, sat Crâncești, n. 1939, nr. 89

repertoriu stabilit dinainte. Momentul final era marcat de „alduitul colacului”¹⁵⁸² sau „grăitul colacului”¹⁵⁸³, datină agrară de glorie a grâului și a pâinii ca aliment primordial în viața omului tradițional. Colindătorii erau asociați cu un grup de sfinți – Sfântul Ioan, Sfântul Gheorghe, Sfântul Nicolae¹⁵⁸⁴, atribuindu-le acestora autoritatea sacră de „a aldui”, cu sensul de a binecuvânta sau de a sfinți. Așadar „alduitul” însemna sfințitul colacului, gest care avea consecințe pozitive asupra întregii gospodării fiind un complementar sfințirii caselor de Bobotează. În analiza detaliată făcută de folcloristul bihorean Dumitru Colțea, cu referire la satele de pe valea Nimăieștilor (Burda, Budureasa, Beiușele, Cresuia, Curățele, Pociovești), „grăitul” e un poem popular de 137 de versuri, cu trei episoade, al pâinii, al băuturii și al cărnii, care erau cele mai de seamă alimente puse pe masă în fața colindătorilor¹⁵⁸⁵.

Alduitul colacului redă întreaga poveste milenară a bobului de grâu, de la semănat în „brazda neagră”, până la „cel colac frumos”, așezat de gazdă pe masă. Întreaga preschimbare a bobului de grâu în colac e o sinteză a muncilor agricole pe care gazda le-a săvârșit timp de un an. Din cercetările de teren întreprinse pentru acest subiect, constatăm că versurile specifice anumitor sate nu se deosebesc decât din punct de vedere lingvistico – regional. Redăm în întregime, așa cum le-am preluat, două variante ale „alduitului” (*aldui* – o altă formă populară) colacului, una specifică satului Crâncești și alta satului Topa de Sus (vezi și anexele pentru capitolul VI).

¹⁵⁸² Idem

¹⁵⁸³ D. Colțea, „Grăitul colacului” în satele de pe valea Nimăieștilor (județul Bihor), în *Crisia XV*, Oradea, 1985, p. 424

¹⁵⁸⁴ D. Colțea, *op. cit.*, p. 424

¹⁵⁸⁵ *Ibidem*

„ Fecior, fecior,
 De bine ai statu și ai corindatu
 Jupâna gazdă bine s-o gătatu,
 Dă o lună, dă o săptămână
 Mai vârtos ca astă ziuă bună,
 Colacu aista
 Nu s-a făcut cum nouă, vouă,
 Ni se pare,
 Că-i făcut cu trudă,
 Și cu muncă mare.
 Că gazda bine o știut,
 O prins doisprezece tuluci
 În coarne buzduci,
 În coadă pătat
 Cum dă vacă o fost fâtat.
 Când fu în zori,
 Fu în chiotori,
 Când fu în câmp
 Rusăli brazdă neagră,
 Brazda grâu roșu revârșă,
 Neaua ninge, ploaia picura,
 Grâu fain să lungea,
 În fir ca trestia
 În bob ca mazărea

Gazda să sculă,
 Într-o dimineață până-n zori,
 Să scărpină subsuori,
 Vai dă mine ce m-oi face,
 Că grâu' mi să coace.
 Să luă prin niște sătuță,
 După niște fătuță,
 Cu niște săcerătuță,
 După niște stoluri de feciori,
 Și veni acasă și tăiară,
 Seceră grâu' din jenunți,
 Și-l făcu tot mănunți,
 Din mănunți îl făcură cruci,
 Din cruci, stog,
 Din stog îl duseră la cei trei
 meșteri mari
 La grebla lui Mihoc,
 La Ioanu lui Miștoc,
 Și la Vânturaș Grigori.
 Aștia în țepe să țăpau
 Și în colb se colbăiau,
 Și dederă păst-o crăiasă
 Gazdă la masă.”

Facem menționarea că această variantă a „alditului” a fost prezentă activ în tradiția satului Crâncești până la începutul deceniului al optulea al secolului al XX-lea când obiceiul a fost „abandonat”. Dumitru Colțea precizează, de asemenea, că obiceiul „grăitului” colacului în satele de pe valea Nimăieștilor a fost practicat până în 1972 „când obiceiul a avut o ultimă apariție, la Nimăiești”¹⁵⁸⁶.

O altă formă a acestui poem popular, specifică satului Topa de Sus, e păstrată în memoria locală și transmisă tinerilor, care au reluat în ultimii ani obiceiurile strămoșești.

¹⁵⁸⁶ *Ibidem*

„Feciori, feciori de bine ati
 stat și ați colindat
 Jupânu gazdă bine s-o gătat,
 De-o lună de-o săptămână
 Mai vârtos ca astă ziuă bună
 Cu-n dar mândru și frumos
 Adevărat că-i dar mândru și frumos
 Că-i din pelița lui Cristos
 Că asta nu-i cum nouă,
 vouă vi se pare
 D'aci până la moară
 Cu bota subsuoară
 D'aci până la ușă
 Cu pipa pă-n cenușă
 Că gazda nost până ce-o
 făcut acest dar
 O prins patru tuluci
 În picioare lunjei
 În coarne teșei.
 Când fu în zori
 Fuse în chiotori,
 Când fuse în răsărit de soare,
 Fuse în câmpul cel mare,

Ară brazdă neagră,
 răvărsă grâu roșu
 Ploaia- și picutea, grâu' își creștea,
 Soarele-și lucea, grâul să cocea.
 Gazda nostru nu știu ce face,
 Că grâul lui să coace.
 Să dusă pă niște sătuță,
 După niște fătuță,
 Cu niște fiare încârlimbate,
 Ca niște scroafe deșelate.
 Să duse, îl tăiară prin genunchi,
 Îl făcură mănunchi
 Din mănunchi snopi,
 din snopi stog.
 Fie ,naltul stogului
 cât înaltu'cerului
 Fie grosul stogului cât
 grosul pământului.
 Fie grâul spicos,
 Să-l mănânce gazda sănătos.

„Alduitul colacului” e urmat de „alduitul pălincii” și „alduitul cârnațului” sau „a cărnii”, însumând, după cum am precizat mai sus, cele trei alimente principale de pe masa sărbătorească. Darurile alimentare primite erau strânse de unul dintre colindători, numit „iapa” - personificare care atestă rolul său în cadrul grupului. Colacii, cârnații, fructele, băutura erau recuzita unui ospăț general, numit „bulciug” 1587, organizat a treia zi de Crăciun 1588 sau în prima zi a Anului Nou 1589. Obiceiul este consemnat și la mijlocul secolului al XX-lea, în satul Sititelic, unde petrecerea comună de după terminarea colindatului sau a „turcii” era numit „spargerea turcii”. Petrecerea dura toată noaptea, cu participarea tuturor celor care i-au primit pe colindători în casele lor - „fetele și femeile aduc cinste - pancove, cozonaci, cârnață, castraveți etc., după care, la miezul nopții, cinează cu toții din colacii și cârnații pe care i-au adus, apoi fiecare din ce i-a adus nevasta ori „drăguța”. Dimineața se împart colacii și cârnații care au mai rămas între participanți; mai apoi aceștia, însoțiți de violoniști (highiduși - în limbaj popular - n.n.), se retrag pe la casele lor. La fel

¹⁵⁸⁷ Informator Damșe Ioan, ...; ***Sărbători și obiceiuri..., p.200

¹⁵⁸⁸ *** Sărbători și obiceiuri..., p.200

¹⁵⁸⁹ D. Colțea, *op.cit.*, p. 424

se petrece și balul de Vîflaim, a doua zi după Crăciun”¹⁵⁹⁰.

Colindatul, în satele din Bihor, continua de Anul Nou, când copiii mergeau cu „Plugușorul” și cu „Sorcova”, primind, ca răsplătă pentru urat, aceleași daruri alimentare – colaci, cărnați, nuci și mere¹⁵⁹¹. Plugușorul și Sorcova sunt obiceiuri care au intrat în tradiția rurală din vestul țării în urma Marii Uniri din 1918, prin intermediul militarilor și al învățătorilor care proveneau de dincolo de Carpați¹⁵⁹². Un alt obicei practicat de Anul Nou era „citirea” calendarului de ceapă, specific satului bihorean Cheșa, bunăoară: „... în junul anului nou locuitorii făceau calendarul de ceapă. Se alegea o ceapă mai mare, care să aibă șase foi. Aceasta era tăiată în două și se desfăceau foile. Ele trebuiau să fie douăsprezece jumătăți. Fiecare jumătate reprezenta una din cele douăsprezece luni ale anului. Se punea în fiecare foaie puțină sare, în cantități egale. Fiecare dintre ele primea denumirea unei luni a anului. Dimineața se observa că în unele foi se adunase apă iar în altele nu. Cele în care era apă se considera că vor fi luni ploioase, iar altele, în care aceasta lipsea, că vor fi secetoase”¹⁵⁹³. Calendar de ceapă „se făcea” și în satul Sititelic, iar în Sălard „se făcea” unul de nuci similar celui din ceapă¹⁵⁹⁴.

În perioada imediat următoare Anului Nou, adică în preajma sărbătorii de Bobotează, când preotul satului sfințea casele oamenilor, copiii cu vârste de până la 10 ani, numiți „pițirăi”, înconjurau casele, urând de bine, iar gazda îi răsplătea cu nuci mere, pere și colaci¹⁵⁹⁵. Obiceiurile de Bobotează sunt consemate în multe sate la mijlocul secolului al XX-lea; ajunul Bobotezei, ca zi de post, era unul din momentele din an în care fetele de măritat sau nevestele văduve îndeplineau anumite ritualuri pentru a-și afla ursita. În Sudrigiu, bunăoară, în 1931 „în ziua de Bobotează, când toată lumea postește, fata care vrea să știe că se mărită în câșlegi, în timp ce toți ai casei sunt înăuntru și sărută crucea..., dă fuga la cocina porcilor și dă de trei ori cu piciorul în ușe, făcând semnul crucii și dacă porcii sar și grohăiesc, atunci s’apropie măritișul. Altele, ca să știe cine e bărbatul ei, postește toată ziua și seara pune sub perna de la căpătâi pâine și sare... și pe cine va visa, acela va fi bărbatul. Unele fete leagă în seara ajunului 2-3 pruni (c’am la câți trage ca nădejde) cu ață de tort părăsit, iar când leagă descântă: Eu nu leg prunul / Ci leg nebunul / Să nu-și afle stare / Nici alinare

¹⁵⁹⁰ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 610

¹⁵⁹¹ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 203

¹⁵⁹² *Ibidem*

¹⁵⁹³ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1912, p.27

¹⁵⁹⁴ *Ibidem*, nr. inv. 900, p.27 - 28

¹⁵⁹⁵ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 206

/ Până la mine nu va veni”¹⁵⁹⁶. În satul Rieni, în 1939, de Bobotează „fetele de măritat mănâncă doar o dată în zi, iar prima mușcătură de pâine o pun sub pernă, spunând să-l viseze pe cel ursit”¹⁵⁹⁷. În Sălard obiceiul e descris, în 1937, de învățătorul Ștefan Coman – „În ajunul Bobotezei toți postesc (aproape toți) mai cu seamă bătrânii, nu mănâncă nici nu beau pâine ce sărută crucea. Cu preotul sau cantorul care sfințește casele umblă și 2-3 copii de școală, îmbrăcați în alb cu roșu. Mai umblă și un om, care poartă tot ce primesc de la fiecare casă pentru acest serviciu – primesc fasole, colaci sau bani etc.. După aceea, cel care a postit se retrage în taină, se roagă și apoi mănâncă. După aceea vin copiii cu țiraleisa (chiraleisa – cuvântul provine dintr-o formulă liturgică grecească – Kyrie eleison- cu sensul de „Doamne miluiește”¹⁵⁹⁸) – „Țiraleisa spic de grâu / Până-n brâu să-l rodească Dumnezău”; când au obosit vin la gazdă după plată. Acesta le asvârle pe jos ori le dă în mână nuci, alune sau poame uscate, mere, pere, prune, pere pădurețe etc.. În alte locuri li se dă și colaci și bani”¹⁵⁹⁹. În aceeași perioadă, în satul Sititelic obiceiul e consemnat astfel – „fetele care țin de noroc își pregătesc cina dintr-o cocă de aluat nedospit muiată cu o gură de apă și frământată pe fundul olului plin cu apă. Prima mușcătură din cocă o păstrează pentru a fi dată câinilor. După cină fata iese afară și o aruncă câinilor, zicând „Toți câinii din sat să tacă, numai un câine să bată într-acolo unde e dată și rânduiala mea”¹⁶⁰⁰.

Perioada sărbătorilor de iarnă din punct de vedere alimentar se caracterizează prin abundență culinară, pregătindu-se feluri de mâncare, care au la bază în mod preponderent, carnea de porc. Se preparau cârnați, „caltaboși cu orez sau păsat de porumb”, tobă numită în mod tradițional „brișoaită”, preparată din măruntaie și carne de porc, fiartă și apoi afumată; răciturii, (cocioane – termen popular), preparate din părțile cartilaginoase ale porcului sacrificat; slănină fiartă, preparată cu boia, sare și usturoi; jumări, obținute din topirea grăsimii de porc, procedeu prin care se obține untura ce reprezenta o importantă componentă a alimentației tradiționale. O parte din aceste preparate aveau o perioadă de valabilitate relativ scurtă, de la câteva zile la câteva săptămâni, valabilitatea lor depinzând și de regimul termic al iernii respective. Această circumstanță, coroborată cu sărbătoarea Crăciunului și a celorlalte care o însoțesc (Anul Nou, Bobotează, Sfântul Ion), oferă o imagine de belșug alimentar. De Crăciun chiar și animalelor li se dădea ca hrană așa-numitul „cinar”, care consta dintr-o bucată de pâine „din cea care se făcea pentru Crăciun” cu un drob de sare pus în mijlocul

¹⁵⁹⁶ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 57, p. 1

¹⁵⁹⁷ *Ibidem*, nr. inv. 1026, p.5

¹⁵⁹⁸ *dex online*

¹⁵⁹⁹ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 900, p.2

¹⁶⁰⁰ *Ibidem*, nr. inv.610. p. 29

ei, „pentru a avea noroc tot anul la animale” – acest obicei este semnalat în 1939 în satul Rieni¹⁶⁰¹, dar cu siguranță fiind specific și altor sate bihorene. În același timp, prin „tăierea porcului de Crăciun” gospodăria țărănească dispunea de o rezervă de carne, pe care țăranul trebuia să o chibzuiască pentru o perioadă lungă din an; preparatele cu perioadă sporită de valabilitate – slămina sărată și afumată, șunca sărată și afumată, carnea pusă în saramură – asigurau hrana și în timpul altor momente festive de peste an.

4. Alimentația rituală de Paști.

Alimentația rituală de Paști stă sub incidența sacrificiului animalier – mielul simbolizând, în plan religios, însuși sacrificiul divin. În calendarul popular arhaic sacrificiul de primăvară al mielului, numit „mielul de Sângeorz” se făcea cu ocazia sărbătorii de Sfântul Gheorghe¹⁶⁰². Această sărbătoare are la bază, după unii cercetători, credințe legate de un zeu al vegetației, protector al vitelor, cailor, și animalelor de lapte, data ținerii ei marcând începutul anului pastoral 1603. Sărbătoarea de Sfântul Gheorghe se află în antiteză cu cea de Sfântul Dumitru sau „Sâmedrul”, când se sfârșea anul pastoral, iar turmele erau coborâte de la munte pentru iernat; sărbătoarea era marcată de un nou sacrificiu – „berbecul sau oaia de Sâmedru”¹⁶⁰⁴. Creștinismul a preluat sacrificiul animalier – mielul de Paști – din fondul de credințe evreiești, dându-i o nouă însemnătate, de jertfă complementară sacrificiului divin al lui Isus sau „jertfă fără de prihană”, care „curăță” lumea de faptele „cele moarte”¹⁶⁰⁵. Animalul devorat era apreciat ca o prefigurare a zeului jertfit. Prin acest „sacrificiu” se realizează o alianță prin sânge, dând importanță rituală actului comuniunii alimentare, care urmează sacrificiului, permițând oamenilor să se unească și să se solidarizeze cu divinitatea¹⁶⁰⁶.

Un obicei oarecum similar colindatului de Crăciun e „umblatul după ouă”, în a două zi de Paști, propriu mai cu seamă copiilor care „mergeau a ouța”. Cu această ocazie, ei primeau ouă roșii și colaci făcuți special pentru această sărbătoare¹⁶⁰⁷. Atributul de jertfă dat oului este determinat de „supliciu” la care acesta a fost supus prin fierbere, pentru a putea fi înroșit, este o etapă

¹⁶⁰¹ *Ibidem*, nr. inv. 1026, p. 4

¹⁶⁰² Ion Ghinoiu, *Calendarul pastoral* (în continuare Ion Ghinoiu, *Calendarul pastoral...*), în *Biharea XVIII*, 1991, Oradea, 1991, p.10

¹⁶⁰³ Ion Ghinoiu, *Panteonul românesc...*, p.165

¹⁶⁰⁴ *Idem*, *Calendarul pastoral...*, p.10

¹⁶⁰⁵ Maurice Cocagnac, *op. cit.*, p.152 – 153

¹⁶⁰⁶ W. Robertson Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, 1889, apud Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 147

¹⁶⁰⁷ Informații Știube Floare...

asemănătoare „coptului pâinii”, de purificare a alimentului prin foc. Oul își continuă „patimile”, ce au rolul de a-l înfrumuseța și de a-i da aspectul unui produs de artă populară. În plan mental, aceste etape de devenire rituală a oului sunt socotite similare chinurilor îndurate de însuși Mântuitorul Isus Hristos¹⁶⁰⁸. Consumarea oului de Paști se făcea în urma unui ritual violent – „ciocnitul” – gest însoțit de aserțiunea – salut „Cristos a Înviat” și răspunsul interlocutorului „Adevărat a Înviat”.

Din punct de vedere simbolic, oul a căpătat valențe apotropaice în mentalitatea tradițională, fiind purtător de rodnicie, belșug și noroc; „oul se pune în apă și apoi cu acea apă se spălau copiii, dar și oamenii mari, ca să fie sănătoși și să aibă noroc”¹⁶⁰⁹.

În satele din nordul Bihorului există obiceiul de a duce în Noaptea Învierii la biserică, pentru sfințit, părți din preparatele alimentare festive, pregătite în casă. Ele trebuiau sfințite și binecuvântate, print-un ritual care marca sfârșitul postului și dezlegarea la hrana de dulce¹⁶¹⁰. Din perspectiva pur culinară, alimentul specific sărbătorii de Paști, care a luat locul colacului, este cozonacul, în consumul familiei¹⁶¹¹. Cozonacul e corespondentul pentru pasca din Moldova, compoziția aluatului și al umpluturii fiind similare. Diferența e dată însă de forma propriu-zisă a alimentului, pasca păstrând forma rotundă mai veche a colacului¹⁶¹², iar acesta din urmă a primit o formă alungită, de factură orășenească. În compoziția aluatului, în ambele cazuri, intra făina de grâu de bună calitate, ouă, lapte, zahăr, diferite arome și elementul de fermentare – drojdia; umplutura se putea face, la alegere, din brânză de vaci, nucă, mac, liptar sau „miere de prune” (dulceață de prune)¹⁶¹³. Din punct de vedere terminologic în unele sate (Ceica, Finiș) denumirea de colac s-a menținut și pentru noul produs culinar – cozonacul¹⁶¹⁴.

O descriere a sărbătorii pascale, specifică satului Sititelic o face, în 1934, învățătorul Oanchiș Lazăr, care în acel an își desfășura acolo activitatea profesională: „... toți se spală dintr-un taler, unde se pun un ou roșu și un ban de argint, pentru a fi roșii la față ca oul, și curați ca argintul în tot timpul anului; copiii mici umblă „a cucuța” după ouă roșii, mamele pregătesc prânzul cel mare, care e același la toate casele: tăiței cu carne de găină, curechi umplut (sarmale) cu carne de porc și hrean răzălit, pentru a fi iuți ca hreanul, și ouă roșii. La sfârșitul slujbei din biserică preotul invită pe unul să înceapă paștile –

¹⁶⁰⁸ Ion Ghinoiu, *Panteonul românesc ...*, p. 140

¹⁶⁰⁹ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 232

¹⁶¹⁰ *Ibidem*

¹⁶¹¹ Informații Halasz Valeria...

¹⁶¹² *** *Sfintele Paști în datini și obiceiuri...*, p.24 – 25

¹⁶¹³ Informații Halasz Valeria...

¹⁶¹⁴ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p.238

de obicei cel mai bogat, care e dator să dea preotului și bisericii un miel. Preotul îi face o molitvă, pentru înmulțirea roadelor și a turmelor lui. Toți iau pasca de la preot în schimbul unui ou. Pasca care e luată mai întâi e folosită pentru „făcut de mărit”. Cel care o ia o duce la o babă, care o descântă spunând: „Așe să tragă flăcăii sau fetele la cutare, cum trag oamenii la Paști la anafură”. Respectivul o poartă apoi tot timpul anului într-o batistă. Cei care iau pasca se duc în țintirim (cimitir) unde ciocnesc (ouă n.n) unii cu alții. Găocile de ou ciocnite le dau la porci, pentru a nu li se face tragăn (buboi la gât)¹⁶¹⁵.

Lumea țărănească s-a caracterizat printr-un puternic cult al morților, așa încât, în toate manifestările sale, țăranul nu a exclus existența lumii de dincolo. Riturile funerare de comemorare a moșilor și strămoșilor „creau” o punte de legătură între cele „două lumi”, prin care ofereau celor plecați mijloace în a-și găsi liniștea veșnică. Din categoria practicilor funerare face parte sărbătoarea numită „Paștele morților”, ținută de regulă în Duminica Tomii, prima duminică după Înviere. Ea se manifesta sub forma unui ospăț funerar pe mormânt, hrana devenind pomană pentru morții satului. Pomenile alimentare făceau parte din același tipar culinar, caracteristic sărbătorii de Paști; colacul numit paus (termen specific pentru pomana mortului) reprezenta alimentul cel mai important și cu prezență obligatorie, alături de ouă înroșite și „tărcate”; produse dulci (prăjituri, bomboane) destinate copiilor, alături de băutura tradițională fiecărui sat – vin sau țuică¹⁶¹⁶. În 1934, în satul Sititelec „Păștilele” sau „Paștile morților” se serbau în aceeași zi, de Duminica Tomii, – „... în această zi, la vecernie, toți cei care au morți le duc de pomană la biserică un paus (colac mare) și un urciur sau un canceu (n.n.cu băatură). Pomenile sunt ale mortului, sfătului (clopotarului), cantorului”¹⁶¹⁷. În 1974, în satul Nimăiești, Paștile morților au fost descrise de o localnică, pe nume Rif Ana, astfel: „...de Droștele – ziua morților – să faci un parastas, faci apoi pupurei nouă sau unșpece (11); la mort trebuie fără soț; tot fără soț să faci și când duci pomeni; pui pupureii, dacă meri la morminte, pă vase; dacă ai blid pui pupureii pă blid. Vasăle-s nouă (n.n. – vase noi, nefolosite), cumpărate de la Binș, din pământ – o finjană (o cană - n.n.), o(sau – n.n.) blid amu din pământ...Pui pălincă, apoi vin pă morminte și pă cruci paharu cu pălincă, câte morminte ai, câți morți ai mai proaspeți, atâtea pahare pui. Dacă mortului i-a plăcut pălincă, pui pălincă. Dacă i-a plăcut vin, pui vin. Pui cârnați, îi lași de la Crăciun, amu să duci cârnați acolo la morminți... Pă gazda cășii pui parastasu. Pă celelalte morminte să pui pupi, tăt pă oală, o pă finjană. În fiecare vas să pui olecuță de apă și lumină, o deasupra păstă pup. Pui apă, să aibă și morții din tăte ce avem și noi p-aici, barem o dată în an. Să aibă și ce-i în lume. După ce slujește popa la fiecare mormântu, la fiecare familie... fiecare ie blidele

¹⁶¹⁵ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 649

¹⁶¹⁶ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p.238; *Informații Știube Floare ...; Bere Floare...; Halasz Valeria...*

¹⁶¹⁷ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 649

în mână. Înșiră felega (ștergura – n.n.), și toarnă paharu ala cu pălincă acolo jos, lângă cruce la cap, să beie. Dai pupi și oală de pomană la neputicioși dăr (pentru – n.n.) sufletu mortului. În Postu Paștilor ține dezlegarea morților, face dezlegarea morților, face șapți liturghii din prescuri o nană (o femeie bătrână – n.n.) și cinci paști”¹⁶¹⁸.

Coabitarea credințelor arhaice păgâne cu cele religioase creștinești e evidentă din desfășurarea propriu – zisă, „pomenile” erau sfințite de către preot, ceea ce face ca obiceiul să fie recunoscut în sfera religioasă. Oferirea lor se făcea într-un cadru specific practicilor funerare, întreg ritualul desfășurându-se ca un schimb de alimente între membrii comunității cu rostirea formulei „Dumnezeu primească!”.

5. Alimentația rituală în momentele din ciclul vieții.

5. 1. Alimentația rituală în cadrul obiceiurilor de naștere.

Ospățul ritual organizat cu ocazia botezului celebrează intrarea în societatea satului a unui nou membru – copilul nou – născut. Nașterea avea în plan central moașa – ca personaj calificat și cu „obligații” alimentare față de mamă și familia ei; „timp de o săptămână moașa pregătea hrana pentru familia femeii lăuze”¹⁶¹⁹.

Starea de lăuzie în mentalitatea rurală se situa între două lumi, între viața reală și cea de dincolo, parcă similară morții. Din acest motiv femeii lăuze i se impuneau restricții care țineau exclusiv de activitatea feminină – prepararea alimentelor, cu accentul direct pe „facerea pâinii” – „femeia lăuză nu putea face pâine”¹⁶²⁰, spunea o informatoare, și această părere a fost întâlnită în toate cercetările de teren. Sfera tabu-urilor, însă, nu însemna excluderea totală a femeii în cauză și „abandonarea” ei până când trecea de perioada de lăuzie. Comunitatea feminină își arăta solidaritatea prin oferirea darului alimentar, gest numit în lumea satului „a merge cu posâta”¹⁶²¹; erau oferite feluri de mâncare, dintre cele mai gustoase, pe bază de carne de pasăre (pui, găină). În satul Cheșa, spre exemplu, timp de șase săptămâni de la naștere, mama era ajutată de către rude și prieteni la diferite munci în gospodărie, aducându-i „cinste” – „o farfurie de colaci sau pancove, un litru de vin sau un sfert de litru de țuică”¹⁶²². Reintegrarea în societatea satului era făcută de către preot, prin

¹⁶¹⁸ Idem, inv. 012769

¹⁶¹⁹ *Sărbători și obiceiuri...*, p.238; *Informații Știube Floare...*; *Bere Floare...*; Halasz Valeria ...

¹⁶²⁰ *Informații Știube Floare...*

¹⁶²¹ *Informații Bere Flore...*; Turcuș Elisabeta...

¹⁶²² Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv.1912, p. 2

săvârșirea slujbei religioase numită molitvă, care însemna un ritual religios „de dezlegare”, adresat femeii în cauză.

Momentele rituale de naștere sunt multiple, de la scaldă copilului până la aranjarea mesei ursitoarelor, care în satul Sititelic se rânduia la trei seri după naștere, când „în odaia copilului se pune pe masă un blid cu apă, o bucată de pâine și un cuțit. Roată după blid se puneau 9 linguri, câte una pentru fiecare ursitoare. Se credea că, în timpul nopții, acestea vin și ursec pentru viața celui născut”¹⁶²³. În Meziad masa ursitoarelor se rânduia în prima noapte după naștere, când „se pune un blid de mâncare cu 7 linguri lângă el, pentru a veni cele 7 ursitoare să-l ursească pe copil”¹⁶²⁴. Și în alte sate din Bihor, cum sunt Sânicolaul Român, Gurani, Săliște de Vașcău, Roșia, Vadu Crișului, după nașterea copilului se obișnuia a se pune masa ursitoarelor, pe care erau așezate „un blid cu apă, cu șapte linguri, vin, pâine, mâncare”¹⁶²⁵. În plan mental, atribuția mesei ursitoarelor era de a crea o atitudine favorabilă față de copilul nou – născut, și de a-i hărăzi o soartă bună, ferită de suferințe.

Între obiceiurile legate de naștere, botezul e momentul integrării copilului în comunitatea creștină a satului. În satul Sititelic, după slujba de botez copilul e dus acasă și așezat pe masă, „ca să fie cinstit toată viața”¹⁶²⁶. Din punct de vedere alimentar, masa de botez consta în bucate tradiționale de sărbătoare, „mâncare bună de carne, mâncare adusă de boică (moașă)”¹⁶²⁷; se organiza „un fel de ospăț, se tăia găină, miel, purcel, se servea ciorbă, friptură, apoi pălincă”¹⁶²⁸; „zupă (supă), curechi umplut (sarmale)”; „supă de găină, cozonac”; „leveșă (supă), friptură, prăjituri”; „colaci, mâncare mai alesă cu carne, păsări fripte”¹⁶²⁹; nașii duc colaci, care împreună cu băutura formează „cinstea” pentru fina care a născut¹⁶³⁰. Ospățul botezului facea parte dintre mesele comune, organizate în societatea satului, însă cu o participare restrânsă, alcătuită din membrii familiei și ai nașilor. Nașii deveneau, la botez, părinții spirituali ai copilului și aveau o mare responsabilitate în educarea spirituală a nou – născutului, care, la rândul său, când creștea avea obligația respectului față de nașii săi.

Din categoria obiceiurilor de naștere face parte și o practică magică „de readucere a laptelui mamei, dacă a fost luat”; astfel că, în 1934, în satul Sititelic „femeia lăuză care a născut se duce seara, după ce stelele ies pe cer, în grădină

¹⁶²³ *Ibidem*, nr. inv. 674, p.15

¹⁶²⁴ *Ibidem* nr. inv. 1779, p. 2

¹⁶²⁵ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 16

¹⁶²⁶ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 674, p.20

¹⁶²⁷ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 16

¹⁶²⁸ *Ibidem*

¹⁶²⁹ *Ibidem*, p. 29 - 30

¹⁶³⁰ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 674, p.20

cu o „străjeauă” (felie n.n.) de pâine și un cuțit. Împunge pâinea de nouă ori, descântând: „Nouă steli ibor steli / opt steli ibor steli / șapte steli ibor steli... până la o stea ibor steauă / una steauă mândră și frumoasă / io m`oi culca tu nu te culca / io m`oi hodini tu nu te hodini / io m`oi alipui tu nu te alipui / ce te du în lumi păstă lumi / păstă patru colțuri dă lumi /până inghe o fi țâța me (sau a cutăreia) / și d`acolo o adă: / d`a fi în sat și vii păn gard / d`a fi în vecini și vii pân spini / d`a fi în munte și vii pă punte / d`a fi în codru și vii pă pod / d`a fi în țară și vii pă sară / d`a fi în lumi și vii pă mâni / în țățele mele, în vânil mele, la pruncuțu meu”. Felia de pâine rămâne pe locul acela (...) (toată noaptea - n. n.) să cadă roua pe ea, iar dimineața, înainte de răsăritul soarelui, o ia și o mănâncă. Aceasta se face în 9 seri de-a rândul”¹⁶³¹. Vindecarea copilului de suspin se făcea printr-o altă practică magică, având în centrul său colacul sau cununa de grâu: „, i se dă să sugă printr-un colac (covrig) făcut pe un fir de cânepă uitat în holdă și copt pentru prima dată într-un cuptor nou, în care nu s-a mai copt niciodată, sau prin cununa de Rusalii, care se ține la prapuri în biserică”¹⁶³².

5. 2. Alimentația rituală de nuntă.

Ceremonialul nunții presupunea pregătirea unei mese comune, de integrare a celor doi miri într-un prag marital, numită masa cea mare sau masa darului, cu reflectare directă asupra stării materiale și a nivelului social al organizatorilor¹⁶³³. Masa cea mare a fost definită ca fiind o „formă de comuniune alimentară prin intermediul căreia căsătoria devine o învățare colectivă a ospitalității”¹⁶³⁴.

În aspectul său general, masa de nuntă trebuia să afișeze obligatoriu o abundență alimentară. Se obișnuia sacrificarea animalelor mari (vițel, porc) și prepararea unor feluri de mâncare în forme spectaculare, cu intenția de a dobândi o extensie psihologică asupra considerației care urma să vină din partea invitaților. Iată cum erau descrise cheltuielile pentru nunta unui țăran din Incești, pe numele său Kaba Ioan, în iulie 1794, acestea fiind făcute cu ocazia cererii de divorț, și cu scopul ca cel în cauză să-și recupereze banii risipiți. Așadar, Kaba Ioan a cheltuit pentru „îndestularea” nunții sale, următoarele sume, după cum urmează: – un cadou pentru nași în valoare de 40 cr.; pentru preotul care îi cununa a plătit 57 cr.; pentru pălınca cumpărată din Oradea a plătit 3 fl., iar pentru transportul ei acasă încă 3 fl.; a mai cumpărat 3 „căbele” de grâu curat cu 6 fl.; carne de porc cu 8 fl.; varză pentru borș și măruntaie a cumpărat de 2 fl.; pentru muzicant a plătit 1,8 fl.; pentru pălınca de după nuntă

¹⁶³¹ *Ibidem*, nr. inv. 674, p.6-7

¹⁶³² *Ibidem*, nr. inv. 674, p. 12

¹⁶³³ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 189

¹⁶³⁴ Nicoleta Panea, *Pâinea, vinul și sarea. Ospitalitate și moarte*, Craiova, Editura Scrisul Românesc, 2005, p.125

a plătit 4 fl.; pentru răscumpărarea miresei și pentru juzi a plătit 1 fl.; pentru „împăciuirea” (liniștirea) a trei rude a mai plătit 3 fl.; și în fine pentru „felcer” alți 3 fl., iar pentru diverse alte drumuri la Oradea încă 3 fl.. Toate aceste sume sunt solicitate de către Kaba Ioan a-i fi înapoiate în urma divorțului¹⁶³⁵. Un an mai târziu, în 1795, pentru o nuntă fiicei sale care nu a mai avut loc, numitul Gligor Buda din satul Betfia (de lângă Oradea) a plătit suma de 27 fl.¹⁶³⁶.

Nunta, luată pe etape de desfășurare, începând cu peșitul, presupunea o implicare alimentară complexă, precum și un comportament adecvat de comunicare între cele două părți - cei ce „peșteau” și cei care primeau peșitorii. Codul alimentară implicat însemna acceptarea sau respingerea „ofertei”; „... când mergea tatăl băiatul însoțit de o rudă sau prieten la părinții fetei avea o iagă de pălincă de o jumătate de litru. Dacă părinții fetei erau de acord îi primeau și ei cu o iagă de pălincă și pe masă cu mâncare” (text reprezentativ pentru satul Căpâlna)¹⁶³⁷. O altă descriere la fel de expresivă e cea specifică satului Fâșca (județul Bihor): „ Părinții fetei știau că vor avea peșitori și se pregăteau cu bucate ca să primească oaspeți. Dacă tinerii se plăceau și părinții erau de acord treburile se încheiau și se așezau la masă. Părinții tinerilor duceau vorba despre felul în care îi înzestrau fiecare”¹⁶³⁸. Așezarea la masă a oaspeților însemna acceptarea mirelui, și în acel moment puteau începe „tocmelile” despre zestre și cele de stabilire a nunții.

Înștiințarea oficială a satului se făcea în mod organizat prin trimiterea așa numiților „chemători”, adică a doi mesageri ai celor două familii din care făceau parte mirii. „Chemătorii” ofereau celor invitați băutură, vin sau țuică, după obiceiul satului¹⁶³⁹. Ca și în alte ocazii, rolul băuturii, ca aliment participativ, era de a armoniza legăturile cu membrii satului și de a accepta invitația, gest complementar „aldămașului” prin care se puneau bazele unor relații între două părți.

Organizarea ospățului propriu – zis începea cu câteva zile înainte de data stabilită pentru nuntă și antrena aproape întreaga comunitate a satului. Prezența la nuntă era confirmată prin aducerea de către invitați a unor daruri alimentare, acțiune ce făcea parte dintr-un cod comunicativ acceptat și uzitat în societatea rurală; „ducea cine ce avea – o găină, ouă, untură, ulei, făină, orez etc”¹⁶⁴⁰. Denumirea specifică acestui tip de dar era aceeași ca și în cazul obiceiurilor de naștere, „posâta”, urmat din partea primitorilor de un contra – dar alimentară:

¹⁶³⁵ ANSJBh, Fond *Episcopia Ortodoxă*, dosar 3, f. 96

¹⁶³⁶ Blaga Mihoc, *op. cit.*, p.13

¹⁶³⁷ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 40 – 41

¹⁶³⁸ *Ibidem*

¹⁶³⁹ *Ibidem*, p. 55 – 59

¹⁶⁴⁰ Stelian Vasilescu, *Nunta în Bihor, Oradea, 1970*, p.140; *Informații Știube Floare...*;

„pentru cei care veneau cu posâta se făceau prăjituri, ori plăcinte”¹⁶⁴¹.

În nunta tradițională, colacul era alimentul ritual asociat celor doi miri, cu rol de integrare în noul stadiu marital. Colacul, numit în satele de pe valea Crișului Negru „șăpoi”¹⁶⁴², se arunca de trei ori în sus”, de către mireasă; cel care îl prindea îl împărțea cu ceilalți „nuntași”¹⁶⁴³; din categoria colacilor pentru mireasă era așa – numitul „colac de cap”, pe care aceasta și-l așeza pe cap, iar „mirele mușca din el”, fiind împărțit apoi nuntașilor, obicei specific satului Gurani, în prima jumătate a secolului al XX –lea¹⁶⁴⁴. Pentru masa cea mare se pregăteau mai multe feluri de colaci, precum cei specifici satului Budureasa și care cântăreau aproximativ „patru kilograme”, ori cei „rotunzi împlețiți în trei cu o coardă de jur împrejur, cu o gaură la mijloc, făcuți de femei bătrâne”, specifici satului Bulz¹⁶⁴⁵. Un obicei caracteristic satului Vadu Crișului era prepararea așa-numitului „colac de mână”, precum și a altor patru colaci, așezați în fiecare colț al mesei mirilor, care „înconjurau masa, iar colacii îi ofereau nuntașilor”¹⁶⁴⁶. Folosirea colacului în obiceiurile de nuntă s-a menținut și în a doua jumătate a secolului al XX-lea, dar a fost înlocuit treptat de prodigiousul „tort al miresei”, cu forme spectaculare de ornamentare. La baza acestei aculturații au stat perseverentele influențe urbane, care au pătruns treptat în lumea satului tradițional.

În ritualul de nuntă, apa și pâinea contribuiau la multitudinea de practici de fertilitate, de belșug și rodnicie admise de mentalitatea tradițională. Mirilor li se serveau pâine, sare și apă, simboluri pozitive, pentru „a ști să trăiască doar cu pâine și cu sare”¹⁶⁴⁷, moment echivalent sintagmei „la bine și la greu”. Simbolul uniunii celor doi miri era dat de obiceiul de a mânca „dintr-un blid de pământ, și a bea dintr-un pahar”; rostul acestui gest era „ca ei să rămână laolaltă”¹⁶⁴⁸. Se consumau alimente specifice – lapte și miere – simbol al bune înțelegeri și al armoniei casnice; înaintea începerii ospățului propriu – zis mirii consumau în comun un ou¹⁶⁴⁹, semn al începerii vieții comune, obicei consemnat de Simion Florea Marian ca fiind prezent și în Moldova, la începutul secolului al XX –lea¹⁶⁵⁰. În satul Meziad, în timp ce era îmbrăcată mireasa, socrii erau „cinstiți cu

¹⁶⁴¹ Informații Știube Floare...

¹⁶⁴² *** Sărbători și obiceiuri..., p. 98 – 99; Stelian Vasilescu, *op.cit.*, p. 141

¹⁶⁴³ Informații Știube Floare...

¹⁶⁴⁴ *** Sărbători și obiceiuri..., p. 98 – 99

¹⁶⁴⁵ *Ibidem*

¹⁶⁴⁶ *Ibidem*

¹⁶⁴⁷ *Ibidem*, p. 110 – 112

¹⁶⁴⁸ *Ibidem*, p. 117 – 118

¹⁶⁴⁹ *Ibidem*, p. 118

¹⁶⁵⁰ Simion Florea Marian, *Nunta la români*, București, Editura Grai și Suflet – Cultura Națională, 1995, p.358

pălincă îndulcită, ca s-o privească cu ochi buni pe mireasă¹⁶⁵¹.

Meniul ospățului de nuntă excela, cum am mai spus, prin abundență alimentară și prin comportamentul de voie bună. În mod tradițional, nuntașilor li se ofereau mai multe feluri de supe, numite regional „leveșă sau zamă cu tăiței făcuți în casă”¹⁶⁵²; masa de nuntă se continua cu alte feluri de mâncare: „carne friptă”, „papricaș” „carne cu orez”; în terminologia satelor din Bihor sarmalele purtau nume foarte variate – „varză umplută”, „curechi umplut sau umplutură”, „boți”, „boaște”, „boți cu păsat”,¹⁶⁵³ „curechi umplut cu pisat”, „curechi umplut cu scrob”¹⁶⁵⁴. Masa de nuntă în Poiana de Vașcău consta în „varză umplută (boți) apoi crumpe cu carne”¹⁶⁵⁵. Din categoria aluaturilor se pregăteau felurite plăcinte, „cirighele, minciunele”, „cozonac cu nucă sau mac”, pancove sau „burde” (gogoși)¹⁶⁵⁶. În zona de munte, la începutul secolului al XX-lea nunta începea prin servirea unor plăcinte cu brânză, cu rol de aperitiv; meniul nunții continua în mod obișnuit cu „ciorba de orez (cu adaus de carne, smântână și legume)”; următorul fel de mâncare servit nuntașilor era „carnea friptă cu cartofi zdrobiți”, iar mai apoi „boți cu păsat”; „prăjituri nu se serveau ca astăzi”, descrie nunta o informatoare din satul Arieșeni¹⁶⁵⁷.

Momentul potrivit pentru cinstirea mirilor era transmis prin gestul darului (un cocoș sau o găină) către naș. Nașul trebuia să –l plătească cu bani, fapt ce însemna că se putea începe cinstirea mirilor de către cei prezenți. Principalele daruri erau cele alimentare în prima jumătate a secolului al XX-lea: „acum 50, 60 de ani darul era un picior de porc, colaci și bani”¹⁶⁵⁸: Simion Florea Marian confirmă prezența darurilor alimentare de nuntă în toate zonele românești¹⁶⁵⁹. În satul Cheșa, în prima jumătate a secolului al XX-lea, nuntașii – bărbați duceau mirilor „câte o sticlă de pălincă”, iar femeile „câte o farfurie de colăcei, ori pancove”. „După ce invitații ajungeau la casa mirelui cu darurile amintite, le înmânau gazdelor, apoi se așezau la masă, unde beau, închinau în cinstea miresei și mirelui și mâncau din colacii pe care îi făcuse gazda”. „În timpul cununiei la biserică se aruncau deasupra mirilor boabe de grâu, care simbolizează belșugul, și bani care simbolizează bogăția. După ce se însera, nuntașii erau invitați la

¹⁶⁵¹ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1779, p.4

¹⁶⁵² *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 117; Informații Turcuș Saveta...

¹⁶⁵³ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 117

¹⁶⁵⁴ Ion Bradu, *Componente tradiționale ale sistemului de alimentație populară în satul Ceișoara din județul Bihor, în Crisia, XVII/1987, Oradea, 1987, p.407*

¹⁶⁵⁵ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1315, p.13

¹⁶⁵⁶ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 117

¹⁶⁵⁷ Informații Halasz Valeria...

¹⁶⁵⁸ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p.121

¹⁶⁵⁹ Simion Florea Marian, *op. cit.*, p. 460 și următoarele

masă, și se servea cina¹⁶⁶⁰. Nunta propriu-zisă sau „încredințarea”, cum se numea în satul Poiana de Vașcău, ținea 5 – 6 ore, din care cina sau masa de nuntă cam 2 ore¹⁶⁶¹.

În general, în Bihor, darurile alimentare aduse de nuntași erau consumate de către toți cei prezenți la ospățul de nuntă. În Meziad, de exemplu, se păstrase obiceiul ca cei invitați să aducă așa-numitul „colac al nunții”, însoțit de țuică și bani. Cei care nu aduceau, „cumpărau” cu o anumită sumă un colac de la gazde. Într-un alt sat (Câmp), a două zi a nunții participanții aduceau „un colac, o găină sau un talger de brânză și țuică”, iar nunta continua cu darurile aduse¹⁶⁶². Obiceiul darurilor alimentare de nuntă e consemnat de preotul Vasile Sala, la începutul secolului al XX-lea, ca fiind o practică curentă și cu vechime pentru Bihor: „Fiecare muiere face doi colaci frumoși și a doua zi seara, dacă umblă vilfeii (chemătorii) după ele, merg unde au fost poftiți la mire ori la mireasă și unde a luat parte la nuntă. Atunci duc colacii, câte o șuncă sau o spată de porc, cârnați, brânză, rachiu cu miere – ori vin – ce are omul mai bun, cu atâta – i cinstea mai mare...”¹⁶⁶³. Eveniment social, nunta era responsabilitatea întregii comunități, iar darurile alimentare făceau obiectul întrajutorării și solidarității sătești.

Nunta se desfășura într-un amplu cadru relațional, dar – contradar. Mirii își făceau daruri unul altuia, sătenii aduceau daruri mirilor, iar aceștia, la rândul lor, îi poftea la masa cea mare. Sfârșitul ceremoniei era marcat de alte daruri, oferite nuntașilor ca semn al încheierii ospitalității sau de perfectare a nunții, de acceptare în comunitate a noii familii. Ospitalitatea în forma sa socială avea scopul de a invoca bunăvoința invitaților, pentru a accepta unirea celor doi miri. Comunitatea satului, în mod participativ, aproba căsătoria, în așteptarea unei atitudini similare de reciprocitate, atunci când momentul o va cere.

5.3. Alimentația rituală de înmormântare.

În ritualul de înmormântare alimentele depășesc aspectul pur nutritiv, având rolul de a-1 „hrăni” în mod imaginar pe cel plecat în lumea de dincolo. Întregul complex alimentar specific „acestui ultim drum al omului” are funcția de pomană, de ofrandă dată pentru „sufletul pribeag”, cu scopul dobândirii liniștii veșnice.

Din punct de vedere alimentar, pomana indispensabilă era colacul oferit în

¹⁶⁶⁰ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1912, p.12, 16, 17

¹⁶⁶¹ *Ibidem*, nr. inv. 1315, p. 13

¹⁶⁶² Stelian Vasilescu, *op. cit.*, p.143 – 144

¹⁶⁶³ Vasile Sala, *Datinile poporului român la nuntă în părțile Beiușului și Vașcăului și Descântecul de mărit*, Beiuș, 1936, apud Stelian Vasilescu, *op.cit.*, p. 140 – 142

contextul unui ritual magico – religios. Colacii se ofereau în diferite momente ale ritualului, fiind astfel de mai multe categorii: colacii dați copiilor la scoaterea sicriului din gospodărie, moment ce ilustrează despărțirea mortului de comunitatea viilor; colacul mare – pausul- dat preotului, colacii pentru „gropari” dați „peste groapă”, cu rol de plată, singura acceptată pentru acest fel de „serviciu”. Plata pecuniară în cazul morții nu era obișnuită, deoarece colacul, apa, băutura „plăteau” în mod îndestulător prestația.

Sentimentul de solidaritate manifestat între membrii satului e reflectat în obiceiul semnalat în satul Budureasa, prin care fiecare participant la înmormântare ajuta familia aflată în dificultate, ducând colaci: „...șapte sau nouă colaci, din care doi rămân la cel care îi aducea, iar restul rămân la cel care are mortul. În caz că nu aduce, atunci vine cu grâu sau făină pentru șapte colaci”¹⁶⁶⁴. La fel ca și în obiceiurile legate de nuntă, și această practică e strâns ancorată în relația dar – contra-dar, comunitatea satului fiind implicată direct în toate momentele din viața omului.

În satul Cheșa, de exemplu, în serile de priveghi se consuma pălincă, „pentru sufletul și iertarea mortului” se arată în monografia acestui sat, scrisă de învățătorii Vesa Ioan și Popa Ilie în 1974¹⁶⁶⁵. În Cetea, „cel care îl spală pe mort închide ochii mortului, punând câte un leu pe ochi – leagă gura mortului cu o batistă, aceasta păstrându-se de cei ai casei pentru a înconjura vara holda de grâu, alungând păsările stricătoare cu batista în mână, gândind că numai atunci păsările să-i facă pagubă în holdă când se deschide gura mortului”¹⁶⁶⁶. „Cât timp e mortul în casă nu se face nimic de mâncare”, se spunea pentru același sat, obicei semnalat și în satul Crâncești, de pildă, unde pregătirile pentru masă se făceau la o altă gospodărie¹⁶⁶⁷. Când mortul era scos din casă, în satul Cetea, „se arunca un colac mic în podul casei, care colac rămânea în podul casei pe vecie, fiind așezat între grinzi”¹⁶⁶⁸. Ducerea mortului spre groapă în satul Cheșa, vara se făcea cu carul tras de 2 sau 4 boi, iar în timpul iernii era dus cu sania. Boii aveau colaci înfiți în coarne¹⁶⁶⁹; în satul Cetea, dacă mortul era fecior sau fată necăsătorită, în coarnele boilor se puneau colaci și o lumânare aprinsă¹⁶⁷⁰. În drumul spre cimitir, în acest ultim sat, cortegiul funerar se oprea pentru așa-numitele „stări”, care se făceau de acasă până la mormânt, „când preotul citea Evanghelia, iar cei înrudiți cu mortul ofereau peste sicriu un colac cu

¹⁶⁶⁴ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 166

¹⁶⁶⁵ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 1912, p. 22

¹⁶⁶⁶ *Ibidem*, nr. inv. 1912, p. 5

¹⁶⁶⁷ *Ibidem*, nr. inv. 1912, p. 5; Informații Știube Floare...

¹⁶⁶⁸ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul *Ion Mușlea*, nr. inv. 888, p. 6

¹⁶⁶⁹ *Ibidem*, nr. inv. 1912, p. 22

¹⁶⁷⁰ *Ibidem*, nr. inv. 888, p. 6

sare, vreunui sărac, pentru ca sufletul mortului să nu flămânzească pe la ușile vămile, iar sarea să o aibă alături de colac ca să împace cu ea pe berbecii cei răi, cu coarne mari care stau pe la vămi; se credea că, lingând aceștia sarea, sufletul mortului va fi scutit de împunsăturile lor. Peste groapă se dădea ca pomană groparilor de către cei ai casei două ulcele și doi colaci cu lumânare, spunând vorbele „Ziceți ca Dumnezeu să-l ierte pe...”¹⁶⁷¹. În Poiana de Vașcău, după ce mortul era dus la groapă, se aruncau peste mormânt „colaci la pruncii care stau pe cealaltă parte a gropii”¹⁶⁷². Și în monografia satului Cheșa e consemnat obiceiul să se pregătescă colaci, în care se puneau bani, după care aceștia erau împărțiți copiilor „de sufletul mortului”¹⁶⁷³.

Țăranul și-a organizat, în mod imaginar viața „de dincolo” în același mod cum și-a rânduit viața „de aici”, mortul despărțindu-se de comunitatea în care a trăit printr-un ospăț funerar. Nevoia de hrană în lumea de dincolo își găsește îndeostularea în lumea reală prin „pomana”, care „spală păcatul așa cum apa stinge focul”¹⁶⁷⁴. În imaginarul rural, pomana devine hrană spirituală pentru sufletul celui decedat, însoțită de gestul sărutului, „care nu poate lipsi”¹⁶⁷⁵. Prin însăși motivația „de sufletul mortului”, masa de pomană exclude principiul reciprocității imediate. Îndeplinirea tuturor pomenilor rânduite în tradiția populară are la bază presiunea unor posibile consecințe nefaste și a fricii față de mort. La masa de comandare, „morții sunt așezați la masă cu cei vii”¹⁶⁷⁶; cei rămași închină și mănâncă „de sufletul mortului”¹⁶⁷⁷, creând astfel o punte de legătură între comunitatea celor vii și a celor „plecați”¹⁶⁷⁸.

Din punct de vedere culinar, pentru masa de pomană se pregăteau feluri de mâncare tradiționale, care țineau de perioada religioasă de post („fasole fiartă”¹⁶⁷⁹, „fasole uscată”, numită pe alocuri „fasole de comandare”, „varză”, „păsat”, „cartofi”) sau „de dulce” („papricaș de carne”, „cozonac sau colac umplut”, „leveșă și carne”, „sarmale”, „zupă, curechi, friptură”)¹⁶⁸⁰. Un obicei specific satului Sânicolaul Român era ca participarea la „pomana” să fie condiționată de dihotomia pe sexe; bărbații luau parte la comandare în ziua

¹⁶⁷¹ *Ibidem*, nr. inv. 888, p.6

¹⁶⁷² *Ibidem*, nr. inv. 1315, p. 13

¹⁶⁷³ *Ibidem*, nr. inv. 1912, p. 22

¹⁶⁷⁴ Georges Duby, *Vremea catedralelor. Artă și societatea (980 - 1420)*, Editura Meridiane, București, 1998, p.69

¹⁶⁷⁵ Mircea Eliade, *Drumul spre centru*, (în continuare Mircea Eliade, *Drumul spre centru...*) București, Editura Univers, 1991, p.33

¹⁶⁷⁶ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p.192

¹⁶⁷⁷ Informații Turcuș Saveta...; Știube Floare...

¹⁶⁷⁸ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p.192

¹⁶⁷⁹ Florica Feier, *Obiceiuri de înmormântare în Sânicolaul Român, în Crisia, XVIII / 1987*, Oradea, 1987, p.508

¹⁶⁸⁰ *** *Sărbători și obiceiuri...*, p. 166; Ion Bradu, *op. cit.*, p.408

înmormântării, iar pentru femei se făcea o a altă masă, a doua zi¹⁶⁸¹. În satul Cheșa „la comândare li se dădeau oamenilor pălincă, colaci de comândare și păsulă fiartă, care era sevită cu lingura de lemn”¹⁶⁸². În satul Cetea „comândarea se făcea după puterile fiecăruia”, iar participanții sunt sătenii care participaseră la slujba de înmormântare, „în frunte cu preotul, care slujește un parastas pentru odihna sufletului mortului”. „Mâncăruri anumite nu se gătesc cu această ocazie. Ce se dă de mâncare, zic oamenii că e ultima cină a răposatului”¹⁶⁸³. Din felurile de bucate și băuturi ce se serveau participanților „la comândare” se puneau în farfurii pentru sufletul celui răposat, și acestea erau așezate pe o masă în „soba” (odaia-n.n), în care mortul a stat în cele trei zile de priveghi. A doua zi dimineața mâncarea și băutura erau aruncate „într-un loc necălcăt de nimeni”¹⁶⁸⁴. Darurile alimentare „pentru sufletul celui mort” continuau la anumite intervale de timp, fiind considerate „tregeri” ale sufletului; ele se făceau pentru așezarea lui definitivă între moși și strămoși – la trei zile, la șase săptămâni, la șase luni, la un an, la șapte ani, la zece ani ș.a.m.d, în funcție de tradiția fiecărui sat. În cadrul acestor ceremonii, colacul sau „pausul” avea o prezență obligatorie, alături de băutura¹⁶⁸⁵.

6. Darul alimentar.

În cadrul tuturor acestor ceremonii din timpul sărbătorilor de peste an sau al celor legate de cursul vieții, în relația sa cu darul, omul a rămas tributar triplei obligații de a dărui, a primi și a înapoia, principii ce stau la baza reciprocității schimbului de ofrande¹⁶⁸⁶. Darului i s-a atribuit de către etnologi însușirea de a reprezenta nuanțele gândirii populare privind relațiile dintre membrii societății și strămoșii lor. Cunoașterea acestor nuanțe permite descifrarea gândirii și a modului de viață caracteristice unui anumit grup social¹⁶⁸⁷. Darurile alimentare au primit conotații diferite, de la un moment ritual la altul, reprezentând o valoare care definește omul și cultura sa¹⁶⁸⁸. Astfel că alimentele oferite de Crăciun colindătorilor au o triplă semnificație – socială, ospitalieră și ca ofrandă. Funcția socială e declanșată de cei care inițiază ritualul, cerând permisiunea gazdei de a perfecta actul, prin interogația „primiți cu colinda?”. Răspunsul

¹⁶⁸¹ *** Sărbători și obiceiuri..., p. 169

¹⁶⁸² Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul Mușlea, nr. inv. 1912, p. 22

¹⁶⁸³ *Ibidem*, nr. inv. 1912, p. 22

¹⁶⁸⁴ Informații Turcuș Saveta...; Știube Floare...

¹⁶⁸⁵ *Idem*

¹⁶⁸⁶ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 118

¹⁶⁸⁷ Ofelia Văduva, *Magia darului...*, p.9

¹⁶⁸⁸ *Ibidem*, p.18

gazdei, survenit imediat, pune cele două părți față în față, într-un act social în plină desfășurare. Ospitalitatea e definită aici de masa pregătită în așteptarea colindătorilor, fapt care subliniază premeditarea actului; gazda aștepta ceata de colindători, iar aceștia, prin ultimele versuri colindate, („rămâi gazdă sănătoasă / să plătești corinda noastră”), îi sugerează momentul oferirii darurilor.

Dimensiunea socială e augmentată de ospățul final (bulciugul), cu participarea întregului sat, iar darurile alimentare devin bunurile mesei comune. Ospitalitatea, ca formă de relație socială, e definită prin așezarea oaspetelui la „masa întinsă”, regulă valabilă în toate ocaziile festive, din ciclul vieții (naștere, căsătorie, moarte), sau cel al sărbătorilor calendaristice. Symbolismul sacru al mesei e relevat prin punerea unui străin în cel mai important loc din casă, cu scopul mascat de a-i influența în mod pozitiv gândurile și de a-i stârni bunăvoința. Masa comună deține importante funcții culturale, cu accente pe mentalități, concepții și credințe ancestrale. Ea are loc într-un mediu organizat, definit de împrejurări anume, care determină sporirea sacralității alimentelor. Masa comună este, așadar, o formă specifică de exprimare a contactelor interumane, precum și o legătură cu lumea transcendentală a strămoșilor sau a forțelor divine, facilitând comunicarea prin intermediul ofrandelor¹⁶⁸⁹.

O altă perspectivă a darului alimentar de Crăciun este ofranda sau oblațiunea – colindătorii erau considerați mesagerii Crăciunului, mediatori între oameni și Dumnezeu¹⁶⁹⁰. Acest atribut îl posedau pentru o perioadă determinată, el conferindu-le însușiri sacre, echivalente cu ale preoților, bunăoară, de a „sfinți”, de a binecuvânta colacul, băutura, carnea. Alimentele luau forma darului oferit divinității, în vederea unei reciprocități spirituale pozitive.

Darul – oblațiune către divinitate își găsește o altă expresie în Sărbătoarea Învierii, prin sacrificiul animalier – mielul de Paști, și prin ritualul „ciocnirii ouălor”. Paștile – anafură, pregătite de comunitatea satului și sfințite de preot, parcurg traseul invers, venind de la divinitate spre oameni, aceștia primindu-l ca sânge și trup, ca o comuniune cu Hristos. Taina euharistiei vine ca un dar – răspuns din parte divinității, „ca merinde pe calea vieții veșnice, cu numeroase valențe spirituale creștine”¹⁶⁹¹. Extrapolat în alte momente religioase din viața omului creștin, contra – darul divin e prezent sub forma prescurei ce se împarte credincioșilor la sfârșitul fiecărei liturghii. În mentalitatea tradițională este recunoscută puterea divină a pâinii rituale, prin însușirile apotropaice ce îi sunt atribuite, în fața unor posibile forțe obscure („blestem sau boală”). Postul, prin formele lui de manifestare, este proiecția unui dar oblațiune adresat lui Dumnezeu, marcat de sacrificii de purificare, prin renunțare și uitarea de sine. Reprul acestui gen de dar găsește noi forme de exprimare în ritualul de

¹⁶⁸⁹ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p.183

¹⁶⁹⁰ *Ibidem*, p. 127

¹⁶⁹¹ Ofelia Văduva, *Magia darului...*, p. 56

înmormântare, când fiecare gest e un cod comunicativ în corelare cu cel plecat. Într-o interpretare identică se înscriu ofrandele funerare, oferite în momentele comemorărilor colective, precum „masa pe mormânt”, de Paștile Morților sau de zilele moșilor de peste an. Acestea erau considerate oblațiune, deoarece orice dar devine un „intermediar” între om și divinitate¹⁶⁹², înțeles ca un cod comunicativ, compus din elemente verbale (limbaj însoțitor) și non-verbale (gestica însoțitoare), a cărui accepție este cunoscută și înțeleasă de întreaga comunitate¹⁶⁹³.

Un alt fel de dar e cel caritabil, promovat de creștinism și care implică două funcții, simple la prima vedere, acelea de a da și de a primi; cel care dăruiește își arogă superioritatea, pe când primitorul e conștient de starea sa de inferioritate. Emile Durkheim aprecia că orice ofrandă presupune privațiuni personale, renunțări și uitare de sine¹⁶⁹⁴. Așadar, în societatea tradițională acceptarea darurilor nu înseamnă compătimirea primitorului din punct de vedere al stării sale economice, ci o formă a interexistenței umane¹⁶⁹⁵. A da de pomană unui om nevoiaș însemna a face un gest gratuit de iubire față de semenii. Pe de altă parte, prin sintagma paremiologică tradițională „dă că ție îți dai”, s-ar putea înțelege un gest de egotism mascat, în schimbul darului palpabil așteptându-se un dar spiritual, într-o altă dimensiune. Darul caritabil însă, în mentalitatea tradițională, are la bază precepte creștine, de iubire față de Dumnezeu și față de semenii, din care izvorăște devotamentul absolut și dăruirea de sine: „Ești mai fericit când dai decât când iei” spun „Faptele Sfinților Apostoli”(20,35)¹⁶⁹⁶. Legat de religia sa printr-o dependență tutelară¹⁶⁹⁷, omul tradițional a transmis codul de valori culturale urmașilor, prin experiența pe care o deținea deja, creând o civilizație ce s-a autodefinit. Așa încât prescripțiile religioase, cumpătarea, regulile morale, toate sunt măsuri de conservare a alimentației tradiționale rituale.

¹⁶⁹² *Ibidem*, p. 48

¹⁶⁹³ Barbu Ștefănescu, *Sociabilitate rurală...*, p. 322

¹⁶⁹⁴ Emile Durkheim, *Forme elementare ale vieții religioase*, Editura Polirom, Iași, 1995, p. 386

¹⁶⁹⁵ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru...*, p. 119

¹⁶⁹⁶ Apud, Barbu Ștefănescu, *Sociabilitate rurală...*, p. 321

¹⁶⁹⁷ Emile Durkheim, *op. cit.*, p. 384

VII. Instrumentar tradițional folosit în alimentație.

Instrumentarul folosit în gospodăria țărănească pentru procurarea, păstrarea și prepararea alimentelor a fost unul specific, în mare parte creat de către țăran în propria gospodărie, sau cumpărat din târguri de la meșteri specializați.

Din punct de vedere al alimentului propriu-zis, pentru obținerea pâinii bunăoară, țăranul a depus o muncă istovitoare, de la bobul de grâu până la „pita” așezată pe masă, așa încât instrumentarul legat de prepararea ei a fost dintotdeauna o preocupare majoră. Încă din vremuri vechi, omul și-a conservat „bucatele” în vase amorfе, mari, de ceramică arsă, pe care le îngropa în pământ¹⁷⁰⁰; însă o modalitate de păstrare folosită până târziu în secolul al XX-lea, a fost cea a gropilor săpate în pământ, arse pe dinăuntru, pentru feri bucatele de umezeală. Ion Ionescu de la Brad, în lucrarea *Lecturi elementarii de agricultură*, din 1870, spunea „Pentru ca să se păstreze grânele în gropi se fac gropile în pământ de forma unei carafe. Gâtul carafei prin care se toarnă grânele în groapă este de un stat de om, înalt și gros cât poate să intre un om. Corpul carafei în care se țin grânele e gros și cu cât va fi mai mare cu atât groapa va cuprinde mai multe grâne. După ce se face groapa se arde și se usucă. Gropile se fac în fața casei ca să fie mai apărate de șoareci. În groapă grâul este sustras de la acțiunea aerului, a căldurei și a umezelii și prin urmare de la cauzele care provoacă fermentațiunea și stricăciunea lui. În gropi nici gărgărițele nu se fac. Însă ca să se conserve în groape trebuie ca grânele să fie foarte bine uscate, căci de vor duce cu sine în groapă umiditate se dezvelește fermentațiunea și se aprind, se strică, dobândind un miros și un gust foarte neplăcut...”¹⁷⁰¹. În Bihor „bucatele” se păstrau în hambare, găbănașe, cămări, poduri, pivnițe, șuri dar și în gropi; în secolul al XVIII –lea erau folosite „hambarele de lut chinose care au deasupra o ușiță prin care se bagă (cerealele) și o alta prin care se scot...” – desigur că și acestea trebuiau să fie arse pe dinăuntru¹⁷⁰².

Dacă gropile de cereale în secolul al XX-lea au ieșit din uz, s-au păstrat

¹⁷⁰⁰ R.O. Maier, *Gropile de păstrat bucate (cereale) în Dobrogea în Revista Muzeelor*, nr. 3 / 1968, București, 1968, p.278

¹⁷⁰¹ Ion Ionescu de la Brad, *Lecturi elementarii de agricultură*, (în continuare Ion Ionescu de la Brad, *Lecturi elementarii...*), București, 1870, p.142–143

¹⁷⁰² Barbu Ștefănescu, *Date de interes etnografic...*, p.31

cele pentru cartofi până târziu, în cea de-a doua parte a aceluiași secol. Acestea însă nu aveau o adâncime atât de mare precum cele de cereale. Construcția gropilor de cartofii se făcea simplu, săpându-se în pământ la o adâncime de câteva zeci de centimetri, groapa având de regulă formă circulară. Baza gropii era „căptușită” cu paie, pentru a opri umezeala; cartofii, morcovii, sfecele sau chiar merele erau așezate în groapă, peste ele se puneau din nou un strat de paie, iar apoi un strat consistent de pământ, pentru a le feri de îngheț; peste pământ se așeza un alt strat din coceni de porumb, paie sau alte resturi vegetale uscate, cu același scop, de a opri umezeala să pătrundă în interior. Întreaga construcție avea aspectul unui tumul, iar accesul la produsele depozitate se făcea printr-un orificiu de mici dimensiuni, aflat făcut la baza gropii, care după folosire era îndată astupat, pentru a nu compromite ce se pusese la păstrat¹⁷⁰³.

Pentru măcinarea grâului la nivelul gospodăriei s-au folosit râșnițe manuale, cu utilitate în lumea țărănească până târziu, la mijlocul secolului al XX-lea, formate dintr-o piatră fixă și una mobilă, unite cu un ax în formă de T; una din cele două piese putea fi învârtită cu un mâner de lemn, introdus lateral sau vertical în piatra de deasupra¹⁷⁰⁴. Râșnițele erau nu doar fixe, ci și portabile, cea fixă constând dintr-un postament de lut amestecat cu pleavă și dintr-o *gardină*, de asemenea din lut, care înconjura postamentul pe trei laturi. Pe postament se așeza piatra de râșniță, de formă trapezoidală cu colțurile rotunjite, pusă în acea *gardină*, formându-se astfel un jgheab, în care se aduna măcinătura¹⁷⁰⁵. În Bihor, în gospodăriile țărănești erau prezente râșnițele rotative din gresie cu două pietre - o piatră fixată pe un stativ, iar cea de-a doua mobilă, pentru a putea fi răsucită¹⁷⁰⁶.

Instrumente de măcinare mult mai complexe au fost morile de apă, sau cele mecanice, acționate prin forța manuală sau, mai adesea, animală. În Bihor morile de apă au fost cele mai frecvente, așa cum arată o statistică din 1900, publicată în 1901, care înregistra 74 de mori „seci”, 3 mori cu turbină, 13 mori de vânt, 27 mori cu aburi și un număr de 214 mori pe apă¹⁷⁰⁷. Treptat, morile seci și cele de vânt au dispărut din peisajul morilor din Bihor, rămânând ca predominante cele pe apă, cu aburi și cele cu motoare Diesel, pe ulei ori electrice. Desigur că, din punct de vedere al calității măcinăturii sau al cantității măcinate într-un interval de timp determinat, morile pe apă erau inferioare celor acționate cu motoare de diferite feluri. Dăm ca exemplu câteva mori sătești din 1920: moara pe apă a lui Mihaly Jakab din Derna măcina în 8 ore de lucru 500 kilograme de făină și 700 kilograme de mălai, făcând făină de pâine și făină cu țărâțe; moara

¹⁷⁰³ Titus Roșu, *Metode și mijloace...*, p.187; Informații Bere Florian....;

¹⁷⁰⁴ ****Istoria gândirii și creației științifice și tehnice românești*, Editura Academiei, 1982, p. 206

¹⁷⁰⁵ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, vol I, p.10

¹⁷⁰⁶ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*, p.83

¹⁷⁰⁷ Ioan Godea, *Caracteristici...*, p.101

de apă din Ciutelec, fiind în proprietatea lui Hack Samuel, măcina, în 8 ore de lucru, 400 kilograme de făină de grâu și 400 kilograme făină de mălai, dar și mazărice pentru animale ; o altă moară pe apă, cu o capacitate de măcinare chiar mai mică decât cele precedente, era moara din Vârzar, a lui Brinzi Farsef, care măcina în 8 ore de lucru 200 kilograme de făină de grâu și 100 kilograme de făină de mălai; măcina făină de grâu pentru pâine și făină cu țărâțe¹⁷⁰⁸. În 1936, într-o altă statistică a morilor, erau înregistrate 142 de mori de apă în Bihor¹⁷⁰⁹. Spre comparație morile acționate de motoare cu ulei puteau măcina o cantitate mai mare de cereale, obținând câteva sorturi superioare. Astfel, de pildă în 1920 moara din Abram, pe apă fiind, funcționa și cu motor pe ulei măcinând în 8 ore de lucru 1500 de kilograme de făină de grâu și 1000 de kilograme de făină de mălai. Sorturile obținute aici erau: făină de gătit, făină de pâine, făină cu țărâțe¹⁷¹⁰.

Coptul pâinii presupunea un instrumentar specific, în care cuptorul a ocupat locul principal. Însă pe teritoriul României a fost folosit și țestul, ca unealtă, atât de coacere a pâinii, cât și a preparării altor feluri de mâncare. Țestul este unealta primară de copt pâinea, însă anterior acestuia s-au folosit doar lespezile de piatră sau de-a dreptul spuza vetrei de foc pe care se așeza aluatul¹⁷¹¹. Cea mai răspândită varietate de țest a fost cel "din lut amestecat cu câlți, pleavă mărunță de grâu și balegă de cal", lucrat de regulă de către femei într-o anumită zi - "a trei zi după Paști" - numită popular *ropotitul țăstelor* sau *ziua țăstelor*¹⁷¹². Acesta putea fi chiar și din piatră ; un astfel de obiect - țest din piatră- se păstrează în depozitul Secției de Etnografie a Muzeului Țării Crișurilor (nr. inv.12.541), impunându-se însă precizarea că în Bihor nu e specifică folosirea lui ca modalitate de coacere a pâinii, piesa în discuție provenind din zona etnografică a Munților Apuseni.

Cuptoarele țărănești au constituit un instrumentar prezent aproape în fiecare gospodărie țărănească, excepție făcând gospodăriile mai nevoiașe. Amplasarea cuptorului putea fi în casa de locuit, unde el avea și rolul de a asigura încălzirea locuinței, în tinda casei, sau într-o anexă a gospodăriei, numită în Bihor *cuptoriște*¹⁷¹³. Lângă cuptorul țărănesc își aveau locul câteva unelte specifice, care ajutau la "punerea pâinii în cuptor", una dintre ele fiind *drâglul*, o unealtă din lemn în formă de T, cu ajutorul căreia se trăgea jarul spre gura cuptorului - "se jeruia cuptorul"; mătura din nuiele, folosită pentru măturatul cenușii, lopata pentru "băgatul pâinii în cuptor"; se adăugau "tăpsiile" din ceramică

¹⁷⁰⁸ Sabina Horvath, *Aspecte ale morăritului...*, p.52

¹⁷⁰⁹ Maria Bocșe, *Alimentația cu pâine...*, p.84

¹⁷¹⁰ Sabina Horvath, *Aspecte ale morăritului...*, p.52

¹⁷¹¹ Ion Chelcea, *Țestul...*, p.170

¹⁷¹² *Ibidem*, p.170 - 171

¹⁷¹³ Ion Bradu, *op. cit.*, p.404

și mai recent, din tablă, rotunde sau dreptunghiulare, folosite și pentru alte aluaturi, cum ar fi cozonacii sau plăcintele etc.¹⁷¹⁴. Pentru pregătirea pâinii, adică frământat și dospit - se foloseau diferite feluri de coveți și trocuri din lemn, acestea fiind piese importante din inventarul casnic al gospodăriei țărănești, procurate de obicei din târguri, de la meșterii lemnari, sau făcute în gospodăria țărănească; acestea erau folosite și în alte scopuri casnice, pentru depozitarea sau prepararea altor feluri de mâncare. Covețile de dimensiuni mai mari își mai găseau utilitatea în timpul iernii, când se tăia porcul, iar slănina și carnea erau puse la sărat în astfel de vase. Când pâinea era scoasă din cuptor, se putea așeza în recipiente din lemn sau în coșuri împletite din papură, așa cum se practica în nordul Bihorului, în regiunile mlăștinoase, unde papura se găsea din plin, în detrimentul lemnului. Astfel de obiecte se găsesc în colecția Secției de Etnografie a Muzeului Țării Crișurilor. În același inventar se află o piesă a cărei utilitate era aceea de a împropăta pâinea - împropătar (inv. 2.412) - de formă circulară, cu patru picioare, având un capăt ascuțit în care se putea înfinge pâinea; obiectul trebuia așezat într-un vas cu apă caldă și acoperit pentru ca vaporii să rehidrateze pâinea uscată. Alte obiecte pentru modelarea aluatului sunt tiparele din lemn pentru turtă dulce, folosite de către turtari la ornamentarea turtelor în diferite forme, spre a fi mai atrăgătoare pentru cumpărători. Pristornicele sau pecetarele pentru prescură constituie instrumentul specific pentru a definitiva pâinea rituală.

Pentru prepararea și conservarea cărnii se foloseau *obiecte casnice comune* - oale, coveți, ciubere etc., doar măcelarii aveau totuși un instrumentar specific pentru tranșatul cărnii - topoare, cuțite, cârlige etc., așa cum e cazul măcelăriilor arendate amintite în capitolele anterioare¹⁷¹⁵. În gospodăria țărănească, principala metodă de conservare a cărnii a fost cea prin sărarea și lăsarea acesteia în "moare" sau "morătoare" până la consumarea sau afumarea ei. Pentru afumatul cărnii se puteau construi așa-numitele "afumători" - niște construcții separate de casă, de mici dimensiuni, folosite doar în acest scop; în lipsa „afumătoarei”, carnea și slănina, cârnații, caltaboșii, toba (*brîșoaita sau birșoaită*), utura erau afumate în podul casei¹⁷¹⁶.

Afumătoarea sau *uscătoarea* de fructe e cunoscută sub numele de șusnic sau leasă (împletitură din nuiele) și constă dintr-o construcție ovală din nuiele, lipită cu lut, și o leasă, de același fel, peste care se pun fructele la uscat sau la afumat. Locul de amplasare a șusnicului putea fi în "colniță", în "ogradă" sau "între pomi" - adică în livadă¹⁷¹⁷, sau, în cazul în care se uzita doar leasa,

¹⁷¹⁴ Informații Bere Floare.....

¹⁷¹⁵ ANSJBh, Fond *Primăria Orașului Oradea*, inv. 58, dosar /1753 - 1852, f. 9 - În secolul al XIX-lea în Oradea, la 4 aprilie 1822, o măcelărie era arendată cu instrumentarul aferent, după cum urmează - o tablă cu picioare ajustabilă pe verticală, un gratar din lemn (pentru zilele de vară), două trunchiuri de lemn pentru tăiat (cu grilaj pentru a nu cădea carnea pe jos), o bardă, trei cuiere pentru agățarea cărnii, 43 de cârlige din fier.

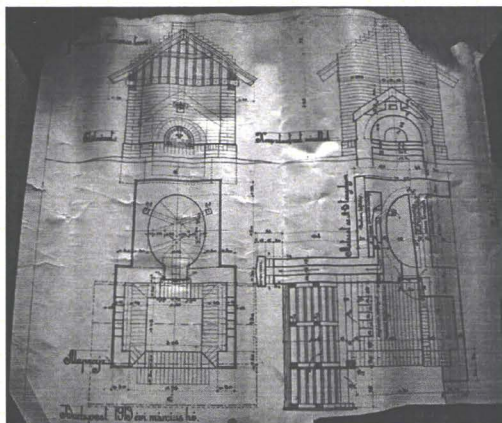
¹⁷¹⁶ Informații Bere Florian...; Horvath Zoltan.....

¹⁷¹⁷ Titus Roșu, *Metode și mijloace...*, p.184

chiar deasupra sobei, atârnată cu o sfoară de grinda casei¹⁷¹⁸; pentru uscarea fructelor putea fi folosit chiar și cuptorul, după scoaterea pâinii, operație care se desfășura de 2-3 ori până fructele erau deshidratate complet, sau chiar căldura soarelui era folosită în același scop; păstrarea lor pentru iarnă se făcea de obicei în coșuri din nuiele¹⁷¹⁹.

Modalitățile diverse de preparare a laptelui necesitau un instrumentar divers, începând de la oalele din ceramică în care era "pus la prins" (la închegat) și continuând cu putinele pentru presarea și păstrarea brânzei; cașcavalul era ornamentat cu ajutorul "tiparelor" din lemn frumos ornamentate, mai cu seamă atunci când produsul urma să fie comercializat.

În continuare prezentăm o serie de obiecte specifice pentru prepararea și păstrarea alimentelor tradiționale, folosite în gospodăria țărănească, date unele chiar de la sfârșitul secolului al XIX -lea și în majoritatea lor din prima parte a secolului al XX-lea. Acestea se află în inventarul Secției de Etnografie a Muzeului Țării Crișurilor - cu preponderență vorbim aici despre obiecte casnice din ceramică și lemn; din ceramică - ulcioare pentru apă, pentru vin, oale pentru fiert sarmale, oale de dus mâncare la câmp, strecurătoare, oale pentru preparat friptură, oale de dat pomană, pentru coptul aluaturilor - cozonaci, prăjituri, gogoși - blide pentru servit mâncarea, pipernițe etc., și nu în ultimul rând un ulcior de hrănit copiii mici. Varietatea obiectelor casnice din lemn e cel puțin la fel de mare ca a celor din ceramică - site, coveți, trocuri, străchini, tipare de turtă dulce, tipare pentru cașcaval, forme pentru paste făinoase, tic-uri pentru lapte, tic-uri pentru brânză, putine, împrăștiar de pâine, leasă pentru uscat fructe etc.. În prezentarea lor, în cele ce urmează, am avut în vedere localitatea de proveniență și zona etnografică din care fac parte, precum și datarea lor, așa cum prevăd fișele analitice ale obiectelor în discuție. În același timp, am considerat oportună prezentarea unor fotografii ce ilustrează cuptoare țărănești, dar și planul unui cuptor industrial datat 1913 și păstrat la Arhivele Naționale Serviciul Județean Bihor¹⁷²⁰.



¹⁷¹⁸ Informație Halasz Valeria.....

¹⁷¹⁹ Titus Roșu, *Metode și mijloace ...*, p. 183

¹⁷²⁰ ANSJBh, Fond *Colecția de Planuri*, inv. 1411



Cuptor de pâine

Fotografie realizată în satul Târcaia, județul Bihor, în anul 1965; fototeca Secției de Etnografie a Muzeului Țării Crișurilor; nr. film 237; nr. peliculă 3.



Băgatul pâinii în cuptor

Fotografie realizată în satul Târcaia, județul Bihor, în anul 1965; fototeca Secției de Etnografie a Muzeului Țării Crișurilor; nr. film 237, nr. peliculă 4.



Pâinea în covată

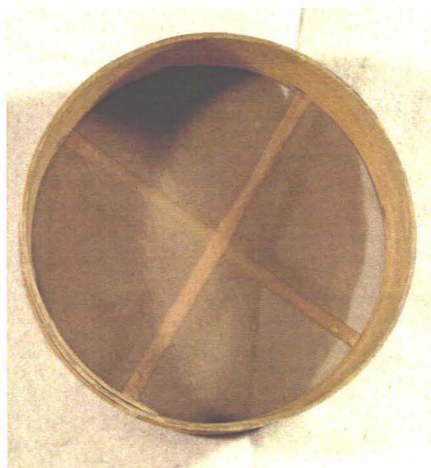
Fotografie realizată în satul Târcaia, zona etnografică Crișul Negru, în anul 1965; aflata în fototeca Secției de Etnografie a Muzeului Țării Crișurilor; nr. film 237; nr. peliculă 2.

Sită din păr- inv.11007, Muzeul Țării**Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ștei, zona etnografică Crișul Negru;
- tei, păr de animale;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;

**Sită din păr- inv.12774, Muzeul Țării****Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ștei, zona etnografică Crișul Negru;
- tei, păr de animale;
- mijlocul secolului al XX-lea;

**Sită pentru făină – inv. 11008, Muzeul****Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Oradea, zona etnografică Crișul Repede
- tei, sită din sârmă;
- mijlocul sec. al XX-la;





**Cațână – inv. 2706, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Preuteasa, zona etnografică
Barcău;
- salcie;
- prima jumătate a sec. al XX- lea;



**Tichinea pentru făină – inv. 2402,
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**

- Chieșd, zona etnografică Barcău;
- salcie;
- prima jumătate a sec. al XX – lea;



**Covată din lemn – inv. 3017, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Pietroasa, zona etnografică Crișul
Negru;
- plop;
- 1955;



**Trocuță– inv. 3043, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Mierag, zona etnografică
Crișul Negru;
- plop;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea;

Troc – inv. 3057, Muzeul Țării**Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Pietroasa, zona etnografică
- Crișul Negru;
- plop;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



Troc din lemn de arin – inv. 3235, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Beiușele, zona etnografică
- Crișul Negru;
- arin;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



Troc – inv. 3658, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Târcaia, zona etnografică
- Crișul Negru;
- plop;
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Troc – inv. 3908, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Boftai, zona etnografică Crasna;
- tei;
- deceniul IV al sec. al XX-lea;





**Troc – inv. 3982, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Cărpinet, zona etnografică
Crișul Negru;
- salcie;
- mijlocul sec. al XX-lea



**Troc – inv. 5613, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ferice, zona etnografică
Crișul Negru;
- fag;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



**Troc – inv. 6357, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Vărășeni, zona etnografică
Crișul Negru;
- arin;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



**Troc– inv. 5928, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ferice, zona etnografică
Crișul Negru;
- arin;
- prima jumătate a sec. al XX-lea

Troc – inv. 8146, Muzeul Țării**Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Sudrigiu, zona etnografică

- Crișul Negru

- salcie

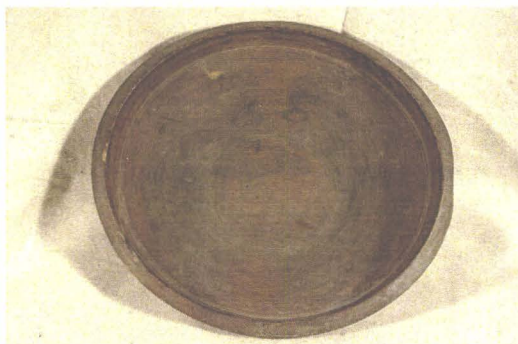
- aproximativ 1952

**Vas din lemn oval – inv. 8082,****Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- proveniență necunoscută

- salcie

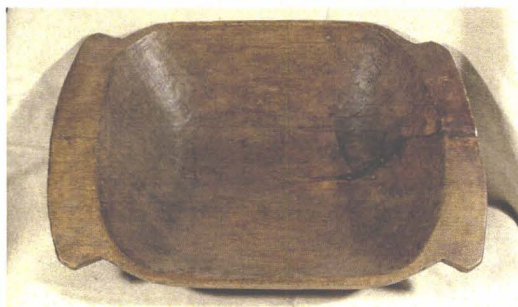
- mijlocul sec. al XX-lea

**Covată – inv. 7932, Muzeul Țării****Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Fâncica, zona etnografică Crasna

- salcie

- mijlocul secolului al XX-lea

**Formă de turtă dulce – inv. 3663,****Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Salonta, zona etnografică

- Crișul Negru

- prun

- prima jumătate a sec. al XX-lea





Pristornic din lemn – inv. 5513, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Salonta, zona etnografică Crișul Negru
- brad
- ornament cu simbol heraldic în partea centrală și cu motive vegetale, încadrat de o inscripție dispusă în cerc „DEBRECZENI TRAPISSETZSIT-A-AJDLANETSI ”
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Formă de turtă dulce – inv. 5514, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Salonta, zona etnografică Crișul Negru
- prun
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Formă de turtă dulce – inv. 5515, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Salonta, zona etnografică Crișul Negru
- nuc
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Formă de turtă dulce – inv. 5516, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Salonta, zona etnografică Crișul Negru
- nuc
- prima jumătate a sec. al XX-lea

Formă pentru paste făinoase – inv. 7970, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Oradea, zona etnografică
Crișul Repede
- brad
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Formă pentru paste făinoase – inv. 7971, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Oradea, zona etnografică
Crișul Repede
- brad
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Formă pentru paste făinoase – inv. 7972, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Oradea, zona etnografică
Crișul Repede
- brad
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Strachină din lemn pentru perescură – inv. 1195, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Totoreni, zona etnografică
Crișul Negru;
- brad,
- a doua jumătate a sec. al XIX-lea





Pristornic din lemn – inv. 12780, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- proveniență necunoscută
- cires;
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Pristornic din piatră – inv. 12781 , Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- proveniență necunoscută;
- piatră;
- a doua jumătate a sec. al XIX-lea



Pristornic – inv. 5134, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Archiș, zona etnografică Crișul Alb;
- brad;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



Țăst de piatră – inv. 12541, – inv. 5516, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- localitatea de achiziție–Chișcău, zona etnografică Crișul Negru;
- piatră

**Împrospătar de pâine – inv. 2412
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**

- Buceava, zona etnografică
Crișul Alb
- rădăcină de jneapăn, curbata
- prevăzut cu 4 piciorușe
- prima jumătate a secolului
al XX-lea



**Tic (cofă) – inv. 1922 Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- proveniență necunoscută
- lemn de brad
- prima jumătate a secolului
al XX-lea



**Tic pentru lapte – inv. 5960 Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Beiușele, zona etnografică
Crișul Negru
- lemn de brad
- prima jumătate a secolului
al XX-lea





Tic pentru brânză – inv. 6762
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Tărcăița, zona etnografică Crișul Negru
- lemn de brad
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Ghiobuț pentru brânză – inv. 4266
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Pietroasa, zona etnografică
- Crișul Negru
- lemn de brad
- mijlocul secolului al XX-lea

**Putină – inv. 15223 Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

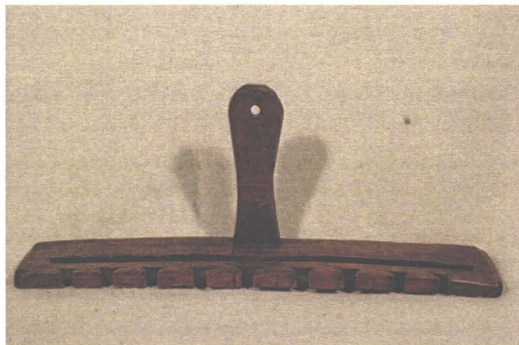
- proveniență necunoscută
- lemn de brad
- mijlocul secolului al XX-lea



**Ghiob pentru ulei – inv. 11139
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**

- Ștei, zona etnografică
Crișul Negru
- lemn de brad
- mijlocul secolului al XX-lea





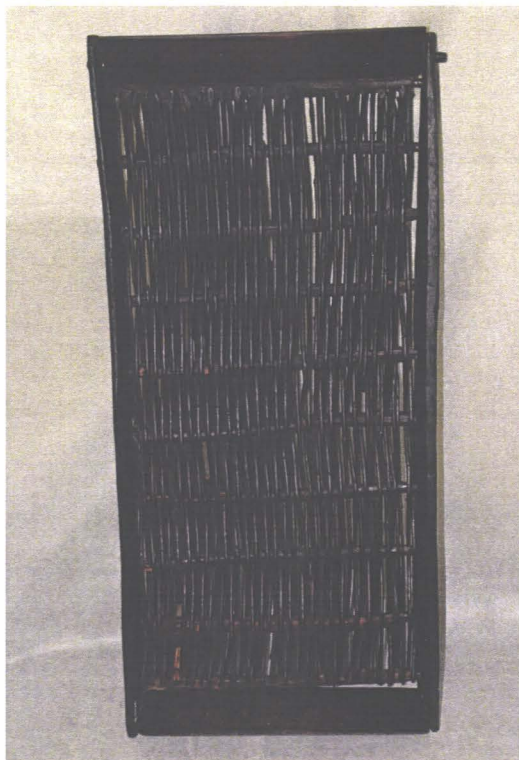
Lingurar – inv. 2714 Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Preuteasa, zona etnografică
Crișul Negru
- lemn de fag
- mijlocul sec. al XX-lea



Leasă pentru uscat prune – inv. 11114 Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Ștei, zona etnografică
Crișul Negru
- împletitură din nuiele fixată în
marginii de lemn de gorun
- culoare naturală
- prima jumătate a sec. al XX-lea

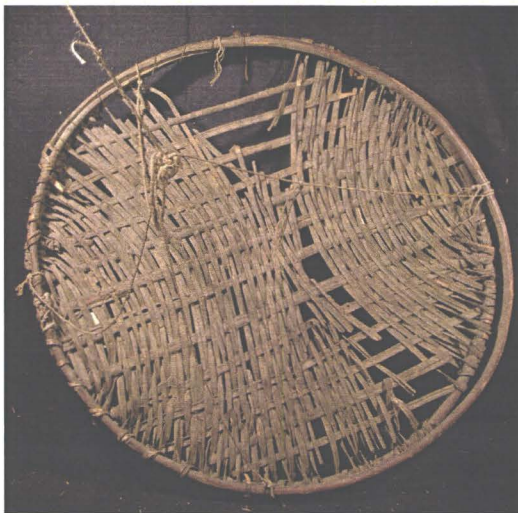


Leasă pentru prune uscate – inv. 11115 Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Ștei, zona etnografică
Crișul Negru
- împletitură din nuiele de răchită
prinsă în marginii de lemn de fag
- prima jumătate a sec. al XX-lea

Leasă pentru curmău – inv. 11120
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Ștei, zona etnografică Crișul Negru
- împletitură din coajă de salcie, rama este prinsă în 4 bucăți de sfoară legate între ele la capete;
- prima jumătate a sec. al XX-lea



Moară de cartofi – inv. 8073
Muzeul Țării Crișurilor,
Secția de Etnografie

- proveniență necunoscută;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Râșniță mare cu piatră – inv. 11020
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Chișcău, zona etnografică Crișul Negru
- mijlocul sec. al XX-lea





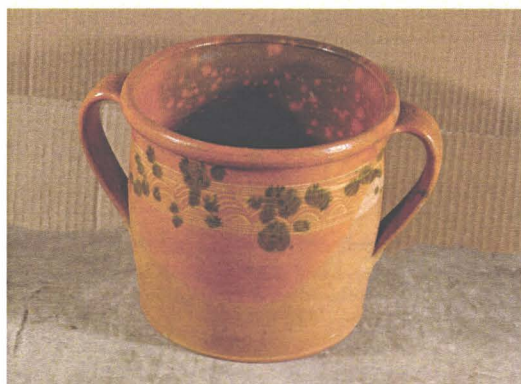
Cantă – inv 111
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Vadu Crișului, zona etnografică Crișul Repede;
- sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul sec. al XX-lea



Strecurătoare – inv. 173 Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Crișior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Oală cu două torți – inv. 171 Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Cărpinet, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea

Cratiță – inv. 172

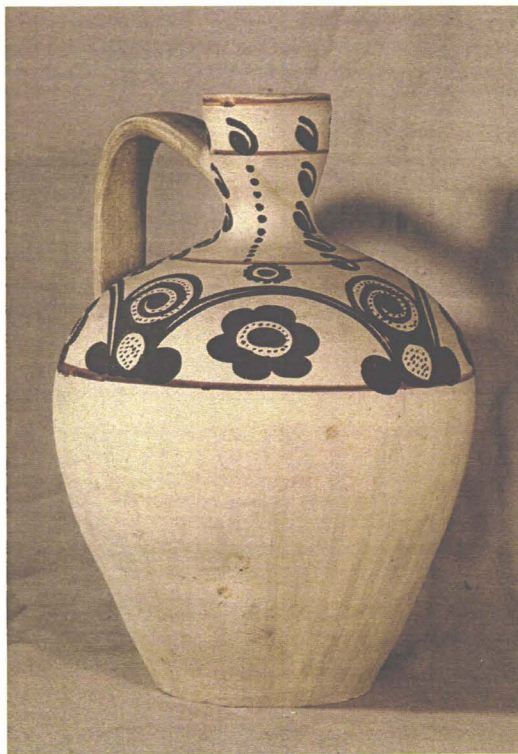
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Cărpinet, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;

**Ciubancă – inv. 150**

Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

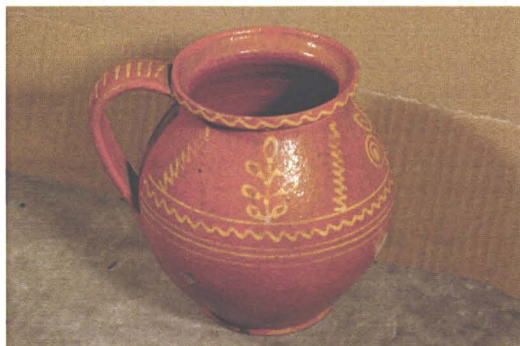
- Vadu Crișului, zona etnografică Crișul Repede
- sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul sec. al XX-lea

**Blid mare- inv. 178**

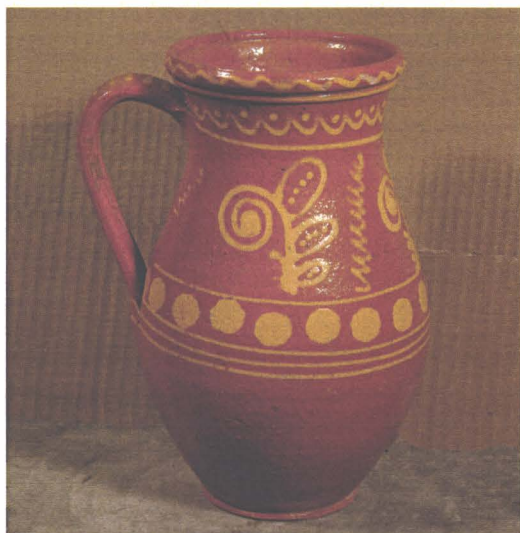
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Leheceni, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea

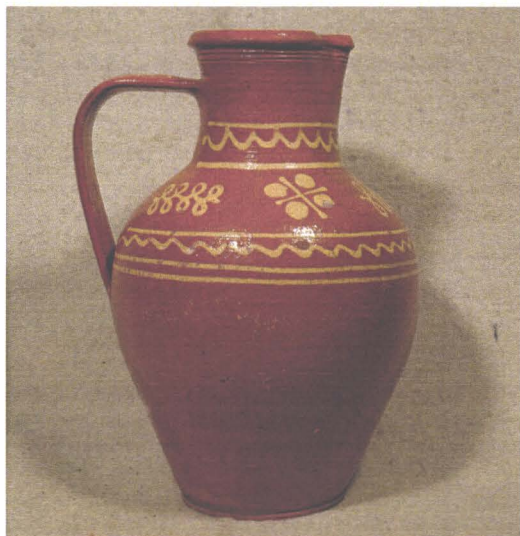




Oală – inv. 181
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie
 - Lehecenii, zona etnografică Crișul Negru;
 - prima jumătate a secolului al XX-lea



Oală lungă – inv. 184
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie
 - Lehecenii, zona etnografică Crișul Negru;
 - Prima jumătate a secolului al XX-lea



Oală – inv. 186
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie
 - Lehecenii, zona etnografică Crișul Negru;
 - Prima jumătate a secolului al XX-lea

Cratiță – inv. 240
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Săliște, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Cratiță – inv. 246
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Săliște, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Blid mare – inv- 251
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

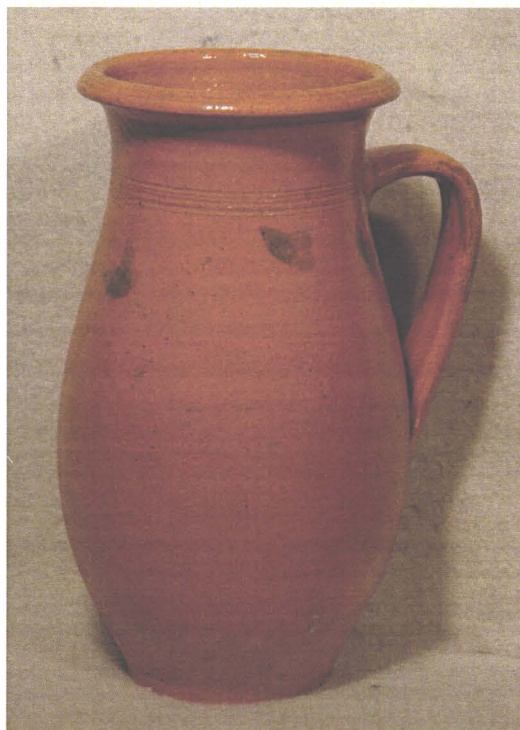
- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



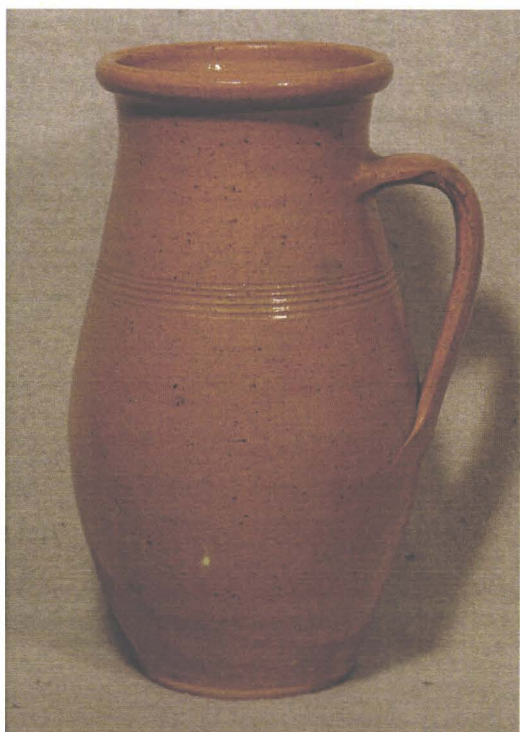
Cratiță – inv. 263
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;





Oală lungă – inv. 257
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie
- Criștior, zona etnografică
Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Oală – inv. 264
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie
- Criștior, zona etnografică
Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea

Blid mare – inv. 266
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Blid mare – inv. 276
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Blid mare – inv- 279
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Ineu, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



Cratiță – inv. 288
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Ineu, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;

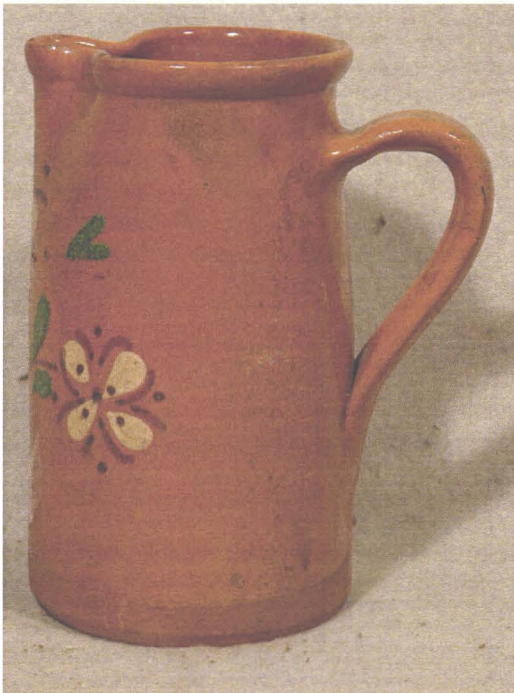




**Strecurătoare – inv. 291 Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**
- Vadu Crișului, zona etnografică
Crișul Repede;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea;



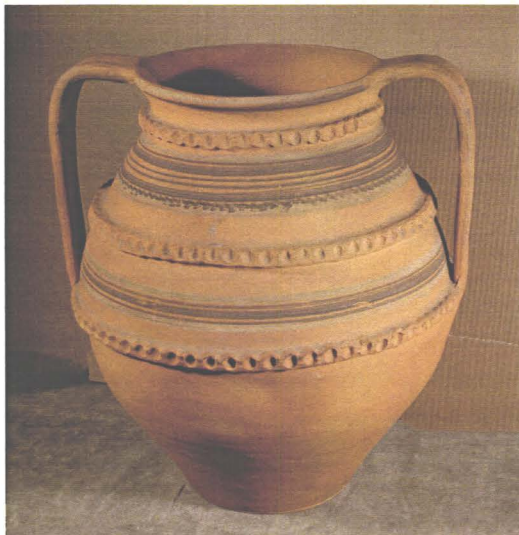
**Strecurătoare – inv. 291 Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**
- Șimleu Silvaniei, zona etnografică
Crișul Repede;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea;



**Canceu – inv. 306
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**
- Ineu, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea

Oală Mare – inv. 312
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Bârsa, zona etnografică
Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea



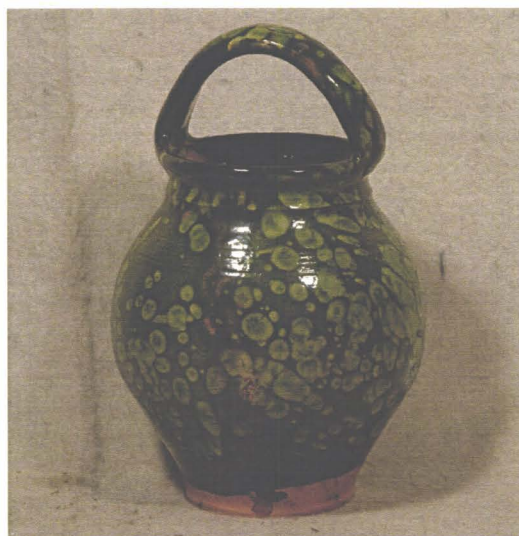
Frigătoare pentru carne – inv. 1707
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Hălmăgel, zona etnografică
Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea



Oală cu baier – inv. 1712,
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie

- Hălmăgel, zona etnografică
Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea





Laboș - inv. 1718, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Hălmăgel, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Formă pentru colaci - inv. 1720, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Hălmăgel, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



Blid pentru gogoși - inv. 1789, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Borod, zona etnografică Crișul Repede;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



Piuliță - inv. 1804, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Vadu Crișului, zona etnografică Crișul Repede;
- prima jumătate a secolului al XX-lea

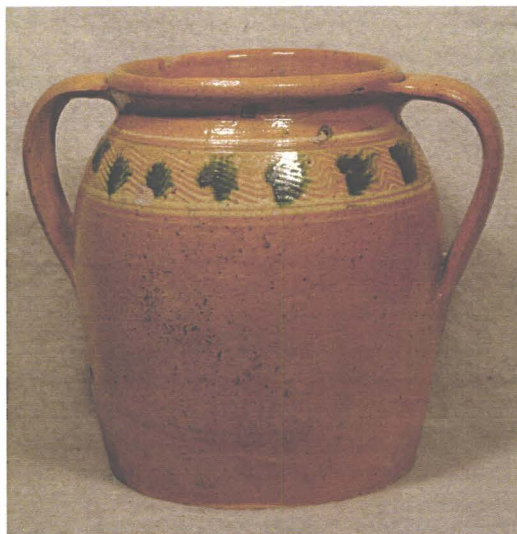
Cugluț pentru cozonac – inv. 1815, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



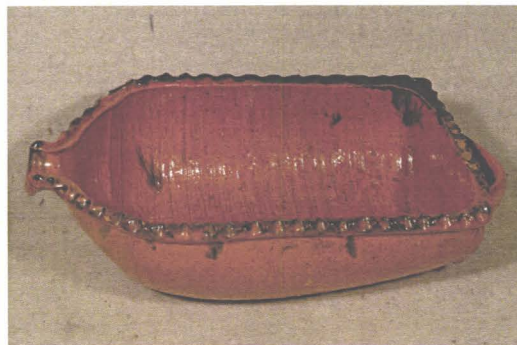
Ghioabă – inv. 1816, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

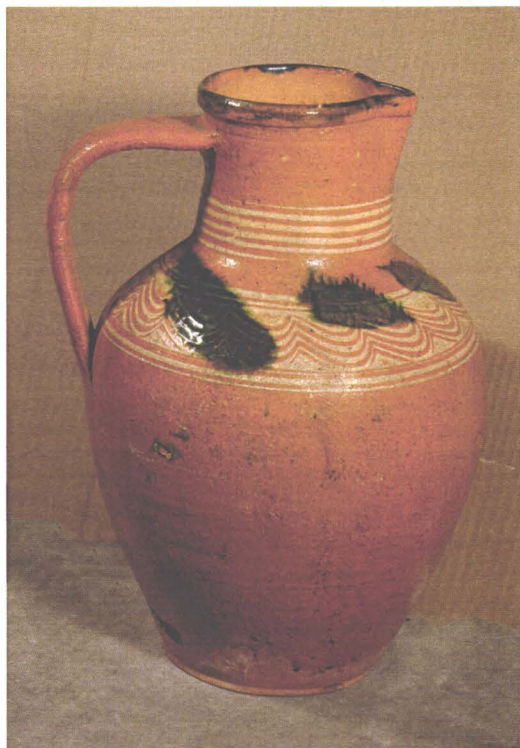
- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea



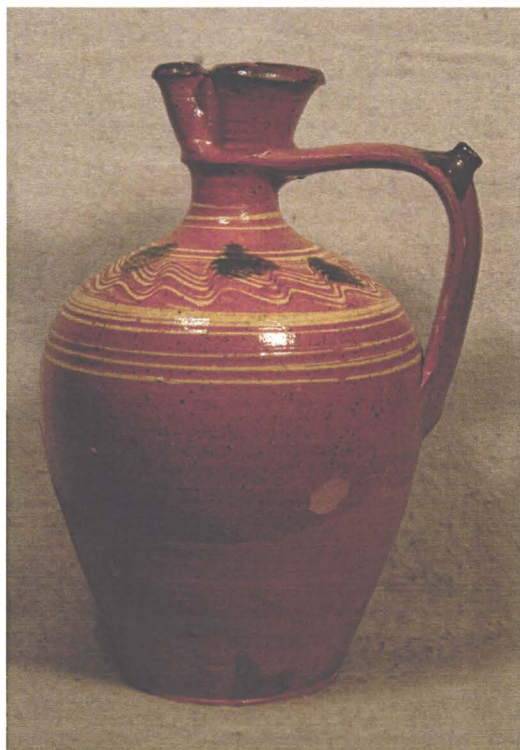
Tipsie – inv. 1826, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea





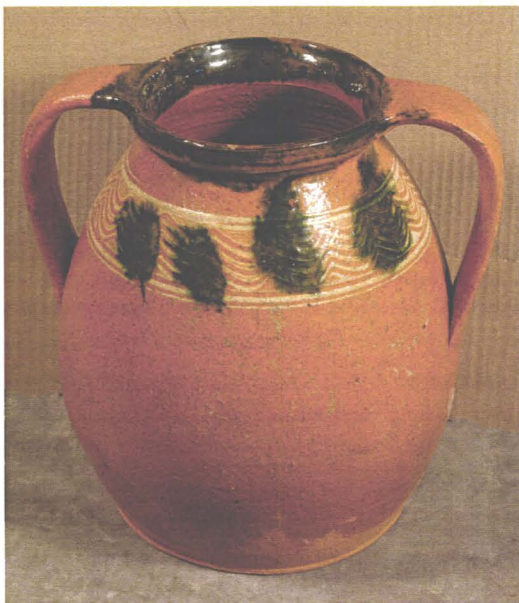
Cantă – inv. 1840, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie
- Leheceni, zona etnografică
Crișul Negru;
- Prima jumătate a secolului
al XX-lea



Ol cu țâță – inv. 1861, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie
- Criștior, zona etnografică
Crișul Negru;
- Prima jumătate a secolului
al XX-lea

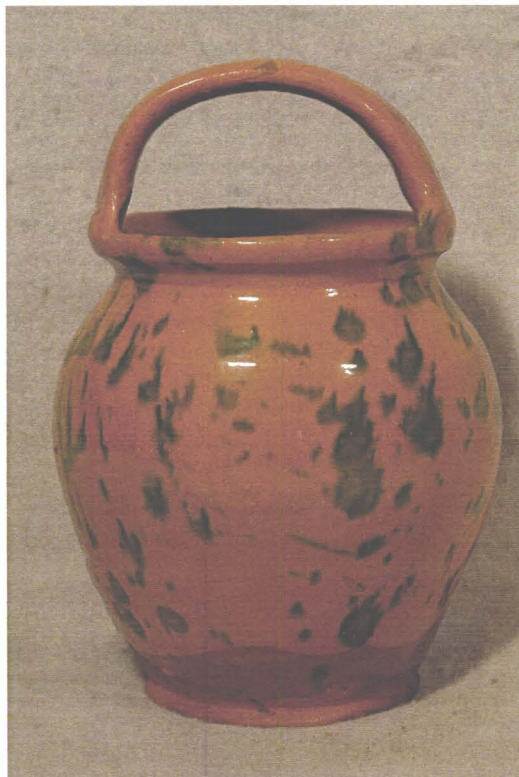
**Oală lată la fund – inv. 1842, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Leheceni, zona etnografică
Crișul Negru;
- Prima jumătate a secolului
al XX-lea



**Oală cu toartă – inv. 1881, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ineu, zona etnografică Crișul Alb;
- Prima jumătate a secolului
al XX-lea





**Blid – inv. 1862, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ineu, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea



**Blid – inv. 1863, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Ineu, zona etnografică Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea;



**Blid – inv. 2468, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Leheceni, zona etnografică
Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea;

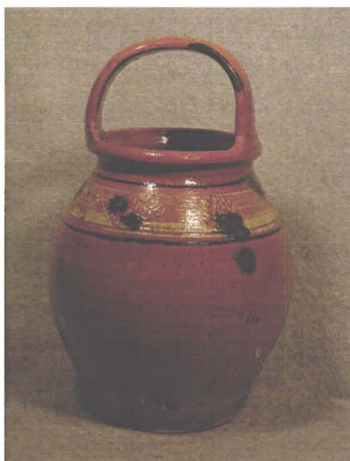


**Oală de pomană – inv. 3644, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Bârsa, zona etnografică
Crișul Negru;
- sfârșitul sec. al XIX-lea, începutul
sec. al XX-lea;

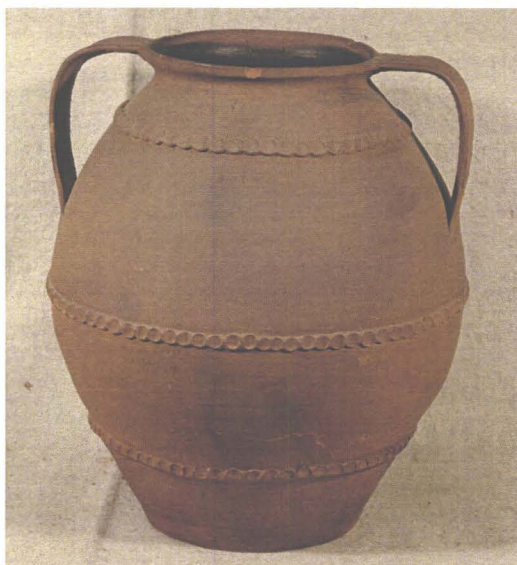
Oală cu baier – inv. 3263, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Criștior, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



Oală mare – inv. 3080, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Săliște, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



Oală de pomană – inv. 3647, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Bârsa, zona etnografică Crișul Negru;
- sfârșitul sec. al XIX-lea, începutul sec. al XX-lea;





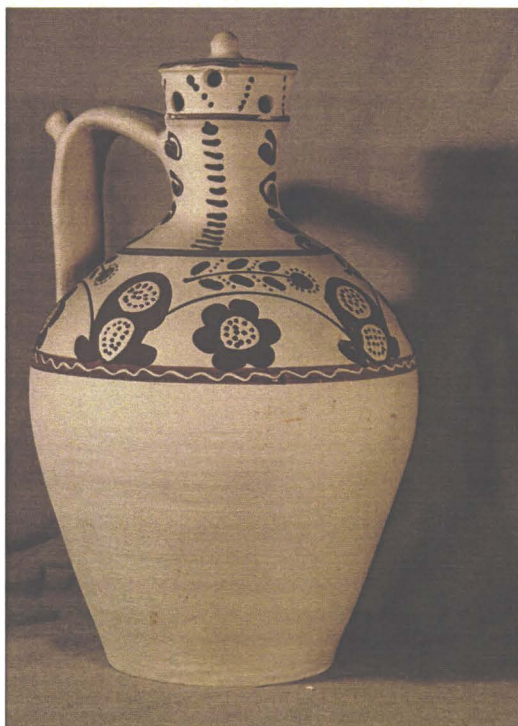
Oală cu două torți și capac – inv. 3602, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Bârsa, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a secolului al XX-lea;



Oală de fiert – inv. 3975, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Ponoare, zona etnografică Crișul Negru;
- Prima jumătate a secolului al XX-lea;

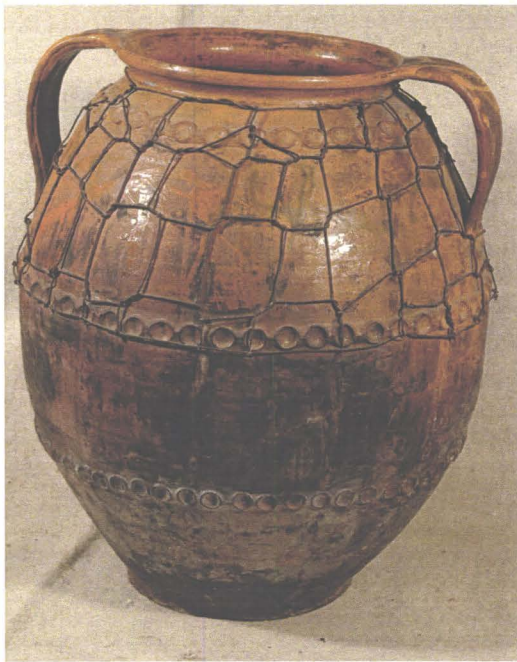


Ulcior cu turn – inv. 4504, Muzeul Țării Crișurilor, Secția de Etnografie

- Vadu Crișului, zona etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;

**Oală de pomană – inv. 3652, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Bârsa, zona etnografică
Crișul Negru;
- sfârșitul sec. al XIX-lea,
începutul sec. al XX-lea;



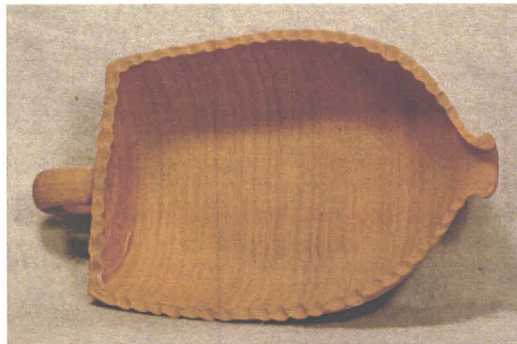
**Laboș cu picior – inv. 4994, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Săliște de Vașcău, zona
etnografică Crișul Negru;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



**Tipsie de carne – inv. 5085
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**

- Criștior, zona etnografică
Crișul Negru;
- Prima jumătate a sec. al XX-lea;





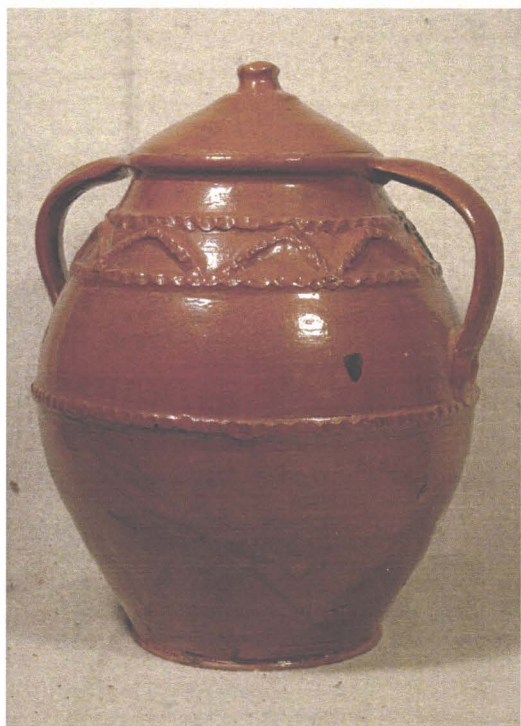
**Piperniță – inv. 4523, Muzeul Țării
Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Vadu Crișului, zona etnografică
Crișul Repede;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



**Tigaie pentru gogoși – inv. 5635,
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**

- Oradea, zona etnografică
Crișul Repede;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



**Oală mare de varză- inv. 6745,
Muzeul Țării Crișurilor, Secția de
Etnografie**

- Hălmăgel, zona etnografică
Crișul Alb;
- prima jumătate a secolului
al XX-lea;

**Cratiță cu capac – inv. 5089, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Criștior, zona etnografică
Crișul Negru;
- prima jumătate a sec. al XX-lea;



**Olcuță cu țâță – inv. 17094, Muzeul
Țării Crișurilor, Secția de Etnografie**

- Zalău; zona etnografică
Crasna - Barcău
- Mijlocul sec. al XX-lea;



VIII. Rețetar tradițional (selectiv).

În vederea alcătuirii rețetarului tradițional, am optat pentru selectarea preparatelor culinare cu o vechime considerabilă, păstrate în amintirea unor persoane trăitoare în lumea satului. Privite din perspectiva memorialistică, obiceiurile alimentare țineau mai degrabă de posibilitățile de hrană ale momentului și de starea economică a oamenilor: – cu alte cuvinte „fiecare mânca ce avea, când aveam pită mâncam pită, când aveam mălai mâncam mălai” spunea o persoană intervievată pentru acest subiect. Așadar, trecerea de la o hrană mai îndestulătoare, mai apreciată, la o alta mai puțin apreciată era un fapt banal, care nu stârnea atitudini controversate decât dacă se ajungea la penurie alimentară și la stări de foamete.

Din punct de vedere documentar, informațiile concrete despre prepararea unor feluri de mâncare se găsesc în mod sporadic. Menționăm aici modul de hrănire a bolnavilor Spitalului Public Județean Bihor, în 1922, și principalele feluri de mâncare ce li se pregăteau, atât lor, cât și medicilor sau personalului de îngrijire. Informațiile s-au păstrat datorită organizării interne a spitalului și a faptului că aceste date trebuiau să fie stabilite în regulamentul intern al instituției. Redăm în cele ce urmează întreg documentul, așa cum s-a păstrat în Arhivele Naționale ale Serviciului Județean Bihor: *„Comandarea mâncărurilor se face conform celor indicate pe lista de bucate săptămânală, mâncăruri slabe și de clasa a III-a, porțiuni întreagă și jumătate de porțiune. Să se noteze câți bolnavi sunt, care se folosesc de vîgtul (vîptul – n.n.) (dietă) slab și clasa a - III-a, și care la dejun primesc lapte, cafea cu lapte sau supă (oarbă). Pentru un bolnav, nu-i permis să se noteze mai mult decât una porțiune. Dacă vreun bolnav are lipsă de lapte mai mult pentru vindecare, numele acestuia împreună cu numărul camerei să se noteze pe o listă de bucate separată. Pentru îngrijitori, și servilor dacă sunt bolnavi, excepțional, li se poate nota porțiune întreagă de lapte, dar prin notarea numelui camerei pe o listă separată și acesta să se înainteze Administrației Spitalului. Porțiunile de mâncare ale îngrijitorilor, nu-i permis a se scrie (nota) într-un loc. Ciaiui cu rum și zahăr numai bolnavilor de clasă separată se poate scrie. Ouă ferte se pot comanda în unele cazuri, dar ca și comandă separată, însă numai un ou la un dejun pentru o persoană, dar numai celor cu porțiune slabă și de clasa III -a, tot așa jamlă (jambă) sau corn (kifli). La porțiunea întreagă și la porțiune jumătate, dejunul constă din supă. Dejunul alienaților (slănină) se scrie separat.*

La masa (prânzul) celor cu porțiune întregă și porțiune jumătate, comanda să se facă separat. Friptura alienaților care lucrau, să fie scrisă pe o listă de bucate separată, pe lângă signarea numelui și numărului camerei. Cei slabi și de clasa a - III - a, la masa de prânz pot primi: becilnat sau friptură, dar pe una persoană numai un fel, și becilnat numai una porțiune. Tot aceștia pot primi de mâncare ceva cu lapte sau aluaturi fine ori mai puțin fine, dar din acestea unei persoane numai de un fel și numai una porțiune. Fructe și salată pentru o persoană, se poate scrie doar una porțiune. Cu excepția alienaților, vin se poate scrie celor slabi și de clasa III - a, dar într-o cantitate de 2 dl. (Zwieback dacă se scrie din scop de vindecare, să se scrie pe o listă ulterioară).

Cafea neagră, compot și orez se poate scrie excepțional celor slabi și de clasa a - III - a. Acestora, la compunerea prânzului, trebuie a se încuraja îngrămădirea, adecă câte un bolnav poate primi supă, friptură și un fel de aluat sau poate și vin; un bolnav de clasa a - III - a sau slab, nu este permis să primească supă, friptură, rasol separat, aluat (prăjitură), fructe, compot - vin, cafea neagră sau pâine albă sau jamlă. (Aici considerăm că e vorba despre un vipt mai consistent și gătit cu mai multă grăsime - n.n.).

La cină cei cu porțiune întregă și jumătate de porțiune, primesc rasolul indicat în lista de bucate. Cei de clasa a - III - a și slabi primesc lapte sau cafea cu lapte, un ou, becilnat sau friptură, dar fiecare persoană numai un fel și una porțiune. Bolnavilor slabi și de clasa a - III - a se poate scrie, rasol, friptură cu cartofi fierți sau fripți, însă regula e că la o friptură, să se servească orez, compot sau salată, însă unui bolnav doar una porțiune.

Ujină nu primește nimeni, afară de medici secundari care primesc ujina primită până acum (în document nu se specifică însă componența acesteia - n. n.). Bolnavii de clasă separată primesc într-o porție ce e prescris în lista de bucate săptămânală, tot astfel și medicii secundari.

Porțiunile îngrijitorilor, călugărițelor și servitorilor le prescrie supraveghetorul, nefăcând nici o excepțiune în listă. La tăblițele aflătoare de la capul bolnavilor din clasele regulate, se pune o hârtie, în care să fie scrise viptul (dieta) din fiecare zi. Viptul alienaților, pe lângă indicarea numelui și camerei se face pe o jumătate de coală de hârtie care stă sub controlul medicului de clasă..., iar la moartea sau depărtarea cutăruia, porțiunea se șterge. Ca îngrijitorii să primească numai porțiunea scrisă lor, și să nu mănânce porțiunea bolnavilor, și pentru controlarea acestora concred pe domnul supraveghetor, respectiv pe membrii administrației să controleze, făcând control la fața locului. Dietă slabă să se scrie bolnavilor cu fierbințel (febră - n.n.), încât să poată primi supă și lapte..., carne sau mâncăruri mai grele aici nu se pot da... Listele ulterioare, de obicei, se fac deodată cu listele regulate, se iscălesc și se predau administrației, făcând excepțiune cei sosiți în ultimă zi. Dacă din porțiunile de mâncăruri scrise, una sau alta ar lipsi ... și nu s-ar putea servi, atunci să se permită înlocuirea cu alte mâncăruri, de către medicul de clasă respectiv¹⁷²¹.

¹⁷²¹ ANSJBH, Fond, Prefectura Județului Bihor, inv. 1466, dosar 82, f. 46

În lumea rurală mesele de peste zi țineau de ritmul lucrărilor agricole – „dimineața se mânca după ce erau alipuite (îngrijite- n.n.) animalele” și de obicei se servea „pită sau mălai cu clisă, brânză și ceapă, pentru copii pită și lapte”; pentru prânz se pregătea „oarece zamă mâncată cu mălai ori pită” consumată în timpul lucrului chiar pe câmp, de obicei fără carne în zilele de lucru, iar duminica meniul tradițional prevedea carne de pasăre sau de porc; pe perioada verii „se ujină” în jurul orei 17 după-amiază, însă în timpul iernii această masă nu se regăsea în dietă, datorită timpului diurn redus. La ujină se putea consuma restul de mâncare de la prânz sau „hrană rece”, precum cea de dimineață. Cina, reprezentând ultima masă din zi consta în mod obișnuit din produse lactate – „mămăligă cu lapte, tăiței cu lapte ori plăcinte”¹⁷²².

Modul de preparare al alimentelor se transmitea prin viu grai și empiric, așa încât la vremea măritişului oricare fată trebuia să știe a face mâncare, dar mai cu seamă „să știe să frământa pita”¹⁷²³.

Din punct de vedere al întocmirii unui rețetar tradițional, felurile de mâncare pot fi grupate în cele de post, de dulce și festive. Facem precizarea că diferența între rețetele de post și cele de dulce era aceea că în primul caz se evitau cu desăvârșire ingredientele de origine animală, așa încât într-o astfel de perioadă mâncărurile se făceau doar cu ingrediente vegetale, pe când în perioada de dulce se puteau adăuga ingrediente de origine animală – untură, carne, smântână, iaurt, lapte, desigur sporindu-se deopotrivă consistența preparatului și capacitatea lui hrănitore.

Rețetele redată în cele ce urmează ne-au fost furnizate de către persoane care trăiesc în zona rurală, după numele lor – Bere Floare, Știube Floare, Ursuț Floare, locuitoare ale satului Crâncești, județul Bihor; Turcuș Elisabeta din satul Ogești, județul Bihor; Halasz Valeria din satul Finiș, județul Bihor; Pup Maria, din satul Beznea, județul Bihor.

Din informațiile culese am selectat cele mai frecvente feluri de mâncare, pregătite în gospodăria țărănească a mijlocului de secol al XX-lea:

1. Zamă de hiribe – Ingrediente: „hiribe”, „oloi” / „unsoare” ceapă, boia de ardei, „fărină”.

Mod de preparare: Se pregătea așa-numita „părgălitură”, sau „rântaș”, formată din ceapă tăiată mărunt, „sfârăită”(călită) în „oloi”, adăugându-se apoi o lingură de „fărină” și boia de ardei; peste aceste ingrediente se adaugă apă; *hiribele* curățate și tăiate „în patru” se pun în *zamă*; se pune sare, se adăugau morcovi și pătrunjel, pentru a întregi gustul mâncării; după fierberea legumelor se adăugau frunze de pătrunjel. Pe timp „de dulce” în „zamă” se

¹⁷²² Informații Turcuș Saveta....

¹⁷²³ Idem

punea „albitură” din smântână ori lapte. Acest fel de mâncare se putea face și într-un alt mod, prin punerea la fiert a cartofilor în apă, alături de morcovi și rădăcina de pătrunjel; când legumele erau fierte se făcea rântașul, într-o altă cratiță, și se adăuga peste „zama” de cartofi, întregită cu albitura din smântână sau lapte.

Consumul: se consuma la prânz sau cină însoțită de „pită”, „mălai”; putea fi consumată cu „ceapă morată” – adică ceapa tăiată felii căreia i se adăuga sare, fiind lăsată la murat câteva minute, după care „se storcea într-un capăt de ștergură curată” și i se adăugă „oloi”. Ceapa astfel preparată se putea consuma și cu alte feluri de mâncare.

Vocabular: *hiribe* – cartofi; *oloi* – ulei; *unsoare* – untură, *fărină* – făină; *părgălitură* – făina prăjită în ulei (sau untură), „pită” pâine; „mălai” – pâine din făină de porumb; *morată* – murată; *sfârăită* – călită.

2. **Hiribe scăzute – Ingrediente:** „Hiribe”, ceapă, „oloi” sau „unsoare”.

Mod de preparare: „hiribele” erau curățate de coajă, tăiate și fierte; ceapa era călită separat în ulei, după care se adăugau cartofii; în acest fel de mâncare se putea pune și boia de ardei.

Consumul: se consuma cu „pită”, „mălai”; cu „ceapă morată” sau „curechi acru” – varza murată în *ciubăr* era desărată și „unsă” cu ulei, putând fi consumată și alături de alte feluri de mâncare.

3. **Hiribe zdrobite cu găluște– Ingrediente:** „Hiribe”, ceapă, „oloi”; pentru găluște – făină, apă, sare.

Mod de preparare: „hiribele” erau fierte în coajă, se „zdrobeau” și se amestecau cu ceapa călită în „oloi”, la care se adăuga și boia de ardei; pentru găluște se pregătea un aluat din făină, sare și apă cu o consistență potrivită încât din el să poată fi „rupte” găluștele fierte apoi în apă cu sare; se pregătea un „rântaș” din ceapă „sfârăită” și „oloi”, în care se adăugau atât găluștele, cât și „hiribele zdrobite”; pe timp de dulce se puteau consuma cu „clisă (slănină) sfârăită”.

Consumul: puteau fi consumate la prânz sau la cină.

4. **Zamă de păsulă uscată – Ingrediente** – „păsulă uscată” (boabe de fasole), ceapă, „fărină”, „oloi”, sare.

Mod de preparare: „păsula” se pune de cu seară la „umflat” (pentru rehidratare); odată fiartă, era „părgălită”, adică dresă cu „oloi” și „fărină”; ceapa era călită în „oloi”, peste care se adăuga „fărina”, toate se lăsau la rumenit; se adăuga boia de ardei, după care întreaga compoziție era amestecată cu „păsula”; se mai lăsa la fiert câteva minute; pe timp de iarnă bunăoară, când gospodina avea mai mult timp în a pregăti masa, în „păsulă” se băgau „cici”

– un fel de țaiței din aluat, groși cam de un deget și destul de lungi, și fierți în aceeași oală cu fasolea; în timp de dulce la acest fel de mâncare se putea adăuga afumătură constând de obicei din „picioare de porc”.

Consumul: se consuma la prânz sau la cină, în asociere cu „ceapă morată”, „curechi morat”, cu „pită sau mălai”; dacă se consuma cu pâine, aceasta putea fi prăjită pe sobă, apoi „unsă” cu „ai” și „oloi”.

Vocabular – „păsulă” – fasole; „ai” – usturoi.

5. Zeamă de curechi – Ingrediente – „curechi”, morcovi, ceapă, sare, ulei, făină, verdețuri (pătrunjel ori mărar).

Mod de preparare: se pregătea un rântaș din ceapă tăiată mărunt, se „sfârâiește” în ulei, se adaugă o lingură de „fărină”, boia; „curechiul” tăiat mărunt se adaugă peste rântaș; se puneau morcovii tăiați mărunt, sare și verdeță; pentru ca acest fel de mâncare să aibă o consistență mai mare, se adăugau câțiva cartofi; „se sporea” cu bulion; acest fel de mâncare se putea pregăti atât cu varză crudă, mai ales pe timp de vară, cât și cu varză murată, pe timp de iarnă; pe timp „de dulce” în ea se putea adăuga afumătură – „costițe de porc”, „picioare de porc” sau cu carne din „morătoare” (saramură); se adăuga și „albitură” din smântână.

Consumul: la prânz și la cină; când era pregătită cu carne, putea fi un meniu de duminică sau chiar de nuntă.

Vocabular – „curechi” – varză.

6. Zamă de bulion – Ingrediente – bulion, făină, ceapă, ulei, sare, pătrunjel, orez sau țaiței.

Mod de preparare: se făcea un rântaș din ceapa tăiată mărunt și făină prăjite în ulei, se adauga o cantitate apreciabilă de bulion și apă – la cât bulion se folosea, atâta cantitate de apă se adăuga; când toate aceste fierbeau, se adăuga o „cană” de orez (țaiței de post sau „cici”), așa încât mâncarea să aibă consistența unei supe; se adăugau sare și verdeță; era un fel de mâncare pregătit mai cu seamă în perioada posturilor.

Consumul : la prânz și la cină.

7. Zamă de salată (șalată, șelată) – Ingrediente: salată, lapte prins, o lingură de făină, sare, „câteva coade de usturoi verde”, „oloi sau unsoare”, smântână

Mod de preparare: se făcea un rântaș din făină încinsă în ulei, peste care se toarnă laptele prins și se „rupe șalata” cu mâna în bucăți mici; se sporește cu apă „zama”, se punea „oleacă de sare și coadele de usturoi” și se lăsa la fiert câteva minute; după fierbere se poate drege cu smântână.

Consumul: e un fel de mâncare care se prepara cu frecvență mare primăvara;

uneori salata putea fi înlocuită cu măcriș, sau untișor – plante crescute sporadic pe câmp, la care țaranul apela pentru a-și spori masa alimentară din primăvară.

8. Zamă de fasole verde – Ingrediente: păstăi de fasole verde, un morcov, untură netopită de porc, „oloi sau unsoare, dacă nu aveau untură”, o lingură de făină, boia de ardei, „3-4 căței de usturoi”, smântână sau lapte prins.

Mod de preparare: se pune fasolea la fiert în apă clocotită (dacă se pune în apă rece, fasolea se întărește și nu mai fierbea), se adaugă morcovul și usturoiul pisat; când e aproape fiartă, se adaugă „oleacă de sare” și se face rântașul – untura se pune la „sfârâit”, se adaugă o lingură de făină, care se rumenește, se adaugă boia de ardei și se răstoarnă peste zeamă; se mai lasă câteva minute la fiert, apoi se face albitura din smântână și se adaugă în zeamă.

Consumul: un fel de mâncare specific pentru vară, consumându-se la prânz sau la cină.

9. Zamă de curechi de cucurbătă (dovleac furajer)– Ingrediente: cucurbătă răzuit (numit *curechi*), lapte prins, untură netopită, „oloi sau unsoare”, „o lingură de făină”, boia de ardei, sare.

Mod de preparare: se răzuia dovleacul și se lasă cam o oră cu sare să se înmoaie; se făcea un rântaș din untură sfârâită, până se topește, la care se adaugă făină și boia, se rumenea „oleacă”; peste rântaș se adaugă laptele prins și apă; dovleacul se stoarce în mână și se pune treptat în „zamá”; pentru sporirea gustului se adăugau șorici rămași de la consumul de slănină.

Consumul: e un fel de mâncare care se pregătește vara și toamna, și se consuma de regulă la prânz și la cină.

10. Tăiței cu carne albiți – Ingrediente: tăiței, carne de porc sau vită, smântână, sare.

Mod de preparare: se pune carnea la fiert în apă cu sare, când e aproape fiartă se puteau adăuga morcovi, pătrunjel; când era fiartă carnea, se adăugau tăiței și albitura (smântână sau lapte) și se mai lăsa la fiert câteva minute.

Consumul: această mâncare se făcea înainte de 1950, în special pentru nunți, cu preponderență în zona de munte.

11. Boți cu păsat (păsat din porumb sau mei) (alte denumiri: boaște, curechi umplut, sarme) – Ingrediente: varză acră, păsat din porumb (sau orez, arpacaș, scrob – un fel de aluat), jumări, slănină, unsoare, ceapă, sare, piper.

Mod de preparare: într-o tipsie, în unsoare topită se puneu la „sfârâit” bucăți de slănină și jumări, iar apoi o ceapă tăiată mărunt; peste acestea se adaugă păsatul (orezul, arpacașul sau aluatul de scrob) și se lasă toate la „sfârâit” câteva minute; foile de varză se umpleau cu această compoziție, se împăturau și

se puneau la fiert.

Consumul: la diferite evenimente – nunți, botezuri, de sărbători – Crăciun, Paști etc..

12. Papricaș cu carne de miel – Ingrediente: carne de miel sau oaie, cartofi, mocovi, ceapă, sare, boia, unsoare.

Mod de preparare: se „înăbușea” carnea în unsoare câteva minute, peste care se puneau o lingură de boia, se adăuga apă cât să acopere carnea în oală și „oleacă” de sare; se lăsa la fiert, iar când era aproape fiartă se puneau morcovii tăiați în bucăți mici și cartofii „tăiați în patru” sau în cuburi; se mai lăsa mâncarea la fiert până se fierbeau și legumele.

Consumul: se pregătea mai cu seamă pentru nunți.

13. Îngroșală cu cârnați și caltaboși – Ingrediente: cârnați și caltaboși tăiați în bucăți, unsoare, o lingură de făină, lapte prins (iaurt).

Mod de preparare: cârnații și caltaboșii se „sfârâiau” în unsoare; după ce s-au prăjit se scoteau afară din cratiță; într-un blid separat se amestecau laptele prins cu făina, făcându-se așa-numitul „zoboraș de făină”, acesta se turna peste unsoarea în care s-au „fript” cârnații și caltaboșii și se lăsa la fiert câteva minute; când era aproape fiartă îngroșala, se adăuga cârnații și caltaboșii, se mai lăsa câteva minute pe foc și se putea „drege” cu smântână; îngroșala se putea pregăti și cu „clisă” friptă.

Consumul: se prepara de regulă pentru ziua de duminică, consumându-se la prânz sau la cină.

14. Cocioane (reci, răcături, aitari) – Ingrediente: părți cartilaginoase de la porc – picioare și capul de porc, carne, usturoi, sare, piper, boia.

Mod de preparare: se puneau la fiert carnea în apă cu sare, piper și câțiva căței de usturoi și se lasă la fiert domol aproape o zi întreagă; se fierbea până când carnea se desprindea de pe oase; se toarnă fierbinți în blide, presărându-se peste ele puțină boia și muștele de usturoi, după care sunt lăsate la închețat peste noapte;

Consumul: se preparau în timpul iernii, după tăierea porcului de Crăciun, acest fel de mâncare însemna masa de dimineață, de prânz sau cina; se consuma cu „pită prăjită, ori mălai”.

15. Carne friptă – Ingrediente: carne de orice fel (pasăre, porc, vită oaie, capră), sare, piper, apă, unsoare.

Mod de preparare. Carnea era tăiată în bucăți, condimentată cu sare și piper, pusă într-un vas - tigaie, cratiță - cu apă și unsoare și lăsată pe foc până scade

apa iar carnea devenea rumenă; în același mod se putea prepara carne și la cuptor;

Consumul: duminica, la sărbători, la nunți, botezuri etc..

16. Mămăligă cu zamă de poame uscate- Ingrediente: făină de mălai (de porumb), sare, poame uscate.

Mod de preparare: făina de porumb se fierbea în apă cu sare până primea o consistență densă; separat se fierbeau poamele uscate (mere, pere, prune) sub forma unui compot numit „chisăliță” (se făcea în special din prune). La servire, în farfurie, peste mămăligă se adăuga apoi „chisălița”.

Consumul: la prânz sau la cină.

17. Mămăliga fiartă în zeamă de „curechi”; „zama de curechi” și apa puse la fiert, peste care se toarnă făina de mălai și se fierb împreună; pentru consum era unsă cu ulei și consumată ca atare sau prin asociere cu alte alimente de post sau de dulce; pe timp de iarnă se consuma cu jumări prăjite în untură.

18. Mămăliga popească: - Ingrediente - făină de mălai, sare apă;

Mod de preparare: se puneau apă la fiert într-o oală, iar făina de mălai se turna în apa clocotită; se puneau o cantitate mai mare de făină de mălai decât pentru mămăliga obișnuită, astfel încât să aibă o consistență vârtoasă; la mijlocul oalei se înfingea o sucitoare, fără însă a amesteca în oală; mămăliga fierbea domol, până când întreaga cantitate de făină era incorporată în apă, abia apoi se amesteca mămăliga, care avea consistența unui aluat și putea fi răsturnată pe masă cu ușurință; pentru consum era tăiată cu o ață, spre a „se sparge”.

Consumul: înlocuia pâinea la toate mesele de peste zi.

Aluaturi:

1. Pâine - Ingrediente: făină, drojdie, sare, apă.

Mod de preparare: din drojdie și apă caldă se „plămădea” maiaua, care se turna peste făina cernută în covată (se putea plămădi cu aluat uscat, numit *curmău* sau *clumău*). Se frământă, incorporând treptat întreaga cantitate de făină, din care se dorea să se facă pâinea. Atunci când pâinea „se făcea cu cartofi”, aceștia erau fierți, zdrobiți și adăugați în aluat în timp ce era frământat. Aluatul e frământat în așa măsură încât să se desprindă de covată și era pus la dospit până își dubla volumul inițial. Era porționat în mai multe pâini, pus „în tăpsii” sau pe frunze de nuc, varză sau hrean și băgate în cuptor pentru aproximativ 2 ore. Din aluatul de pâine se pregăteau multe feluri de plăcinte, umplute cu cartofi, cu varză, numite generic – *coci* dar și colaci de sărbători – Crăciun și Paști, de nuntă, de botez, de înmormântare.

2. Mălai – Ingrediente: făină de mălai, făină de grâu, apă, sare.

Mod de preparare: se prepara maiaua „pe la prânz” - *clumăul* era pus în apă caldută pentru rehidratare, iar „de cu seară” se mai adăuga făină de mălai peste maia. În zori, a doua zi, într-o altă covată se amestecau făină de mălai și puțină făină de grâu cu apă „caldută”, omogenizându-se întreaga compoziție, care era întinsă în covată, pentru a se răci. După răcire se adăuga și aluatul cu maia, iar întreaga compoziție se frământa bine și se lăsa la dospit – „dospit era atunci când se crăpa în troacă”; pentru coacerea mălaiului cuptorul „trebuia ars mai mult timp decât pentru pâine”. Pentru a fi „băgat la copt”, se ducea covata cu aluatul de mălai la cuptor, iar acolo era porționat direct pe lopata de lemn; „cocuții” de mălai erau puși pe „șușorci (pănuși – n.n.) de porumb umezite” și băgați în cuptor, unde se lăsau trei ore la copt.

3. Cozonac – Ingrediente: făină de grâu, drojdie, 3-4 ouă, sare, zahăr, lapte, ulei sau untură.

Mod de preparare: maiaua se prepara din „lapte cald” și drojdie; într-o covată se puneau făina, gălbenușurile de ou, zahăr „cât se ia într-un pumn”, „un vârf de cuțit de sare”; peste toate acestea „se turna” maiaua și întreaga compoziție se frământă; în timpul frământatului se adăuga uleiul sau untura topită, continuându-se frământatul „până se desprindea aluatul de pe covată”; se lăsa la dospit până își dubla volumul; după dospire aluatul „era răsturnat pe masă”, porționat în „cocuți”, iar apoi pe rând fiecare cozonac era întins cu sucitorul și „uns” cu umplutură de nucă și zahăr ori miere, cu mac sau brânză de vaci dulce. Se rula, se punea în tipsie și se ungea cu un ou bătut pentru ca la copt să „prindă” o culoare aurie; se „băga în cuptor” pentru o oră.

Consumul: se pregăteau cozonaci la marile sărbători de peste an – Crăciun și Paști, ori la nuntă, botez sau înmormântare.

4. Pancove. Aluatul de pancove era preparat identic ca cel pentru cozonac; diferența era că pancovele erau „tăiate” din aluat cu o formă rotundă, de obicei o cană, și erau „coapte” în ulei, pe sobă, într-o cratiță. Puteau fi umplute cu „miere de prune”, în acest fel erau consumate cu plăcere de către copii.

Consumul – se pregăteau cu ocazia sărbătorilor, la pețit, la nuntă, la șezători, la înmormântare, etc..

5. Moșocoarne – se prepara din aluatul pentru pâine.

Mod de preparare: se întindea aluatul și „umplea” cu prune, peste care se putea pune zahăr, opțional; prunele se așezau pe o jumătate din foaia de aluat iar cu cealaltă „se acopereau”; se puneau în tipsii pentru copt, însă de obicei ele erau coapte pe frunze de nuc, de varză sau de hrean; umplutura putea fi din alte

fructe din gospodărie (mere, pere).

Consumul: se pregăteau odată cu pâinea și de regulă toamna, când erau fructele coapte.

6. Brânzoici – se pregăteau din același aluat precum cozonacul.

Mod de preparare: aluatul se întindea într-o foaie, care era tăiată în bucăți mici, de forme pătrate; în fiecare bucată de aluat era pusă umplutura din brânză dulce, amestecată cu ou și zahăr; aluatul se împătura, luând colțurile două câte două, din direcții opuse și unindu-le în mijloc; brânzoicele se puneau în tipsie și erau unse pe deasupra cu un ou bătut, pentru a avea o culoare aurie după copt.

Consumul: se pregăteau pentru duminica uneori, pentru sărbători, dar și pentru alte evenimente festive din viața omului, cum ar fi peșitul miresei sau botezul.

7. Cornuri (Cornulețe) – Ingrediente: făină, o cană de ulei, o cană de untură, o bucată de drojdie, 1 ou, sare (un vârf de cuțit).

Mod de preparare: se amestecă toate ingredientele, până ce aluatul primea o consistență bună de modelat; se întinde din el o foaie ce era tăiată în pătrate mici; pe fiecare bucată era pusă o jumătate de lingură de „miere de prune”; se împăturau prin aducerea a două colțuri opuse peste umplutură, astfel fiind puse în tipsis și date la copt.

Consumul: pregătite pentru sărbători, dar mai ales pentru nuntă – date sătenilor când aceștia veneau cu „posâta” (daruri din alimente – n.n.) în timpul pregătirilor de nuntă.

8. Biscuiți (modelați cu ajutorul tocătorului de carne) – Ingrediente: o jumătate de kilogram de făină, 150 de gr. de untură și 150 gr. de zahăr, 2 ouă, o jumătate de lingură bicarbonat de sodiu „stins” în oțet.

Mod de preparare: se amestecau toate ingredientele pentru a obține o cocă vârtoasă; încă de la mijlocul secolului se puteau obține din comerț forme (dispozitive), care puteau fi atașate la tocătorul de carne; în acest fel aluatul era introdus în cavitatea de umplere a tocătorului, de unde era dirijat spre forma modelatoare, din care ieșeau biscuiții cu anumite forme ornamentale (linii curbate, linii drepte, forme stelate etc.), ei erau apoi puși la copt.

Consumul: se serveau de obicei la nunți, în a doua jumătate a secolului al XX-lea, sau erau oferiți sătenilor când aceștia veneau cu „posâta”, dar și în timpul pregătirilor de nuntă.

9. Foi cu salacauă – Ingrediente: făină, 6 ouă, 6 linguri de lapte, 6 linguri de zahăr și 6 linguri de ulei, o lingură de bicarbonat de amoniu „stins” în oțet.

Mod de preparare: toate ingredientele se amestecau, formând un aluat

moale, care se toarnă în tipsie cu polonicul; se cocea fiecare foaie în parte, și după răcire, se „umpleau”, adică se puneau între ele „miere de prune”.

Consumul: la nunți și sărbători, mai cu seamă în a doua parte a secolului al XX-lea.

10. Coșulețe – Ingrediente: 4 căni de făină, o cană de untură, 6 gălbenușuri, o lingură de bicarbonat de sodiu „stins” în oțet, drojdie (o bucată mică), smântână, zahăr.

Mod de preparare: făina și untura se amestecau până la omogenizare, iar apoi se adăugau toate celelalte ingrediente, pentru a se obține un aluat vârtos, astfel încât să poată fi modelat; câte o bucățică de aluat se puneau în forma de tartă, (acestea erau cumpărate din târguri), modelându-se cu mâna; peste aluat se puneau un amestec de nucă și „miere de prune”; se coceau în cuptor câteva minute, apoi erau scoase pentru a se adăuga beza făcută din albușuri bătute cu zahăr; se reintroduceau la cuptor încă câteva minute, pentru a se definitiva coptul.

Consumul: la nunți și sărbători, în a doua jumătate a secolului al XX-lea.

11. Scoverzi (Clătite) – Ingrediente: făină, apă sau lapte, zahăr (opțional), 2 ouă, sare (un vârf de cuțit).

Mod de preparare: se amestecă toate ingredientele, pentru a obține un aluat de consistență moale, care poate fi ușor întins; se ia apoi cu polonicul din aluat și se toarna pe tipsia din fontă, unsă cu untură; aluatul e pus în mijlocul tăvii și, prin mișcări circulare repetate, cu lingura de lemn, se întinde pe întreaga suprafață de copt; se coc pe ambele părți; scoverzile se consumau unse cu „miere de prune”.

Consumul: erau consumate la prânz ca al doilea fel de mâncare, sau la cină.

12. Răchișe (sau retișe) – Ingrediente: făină, apă, sare, ulei.

Mod de preparare: din făină, apă și sare se prepara un aluat vârtos, ca de plăcintă; aluatul se întinde apoi pe masă, având o grosime „de un deget”; se ungea cu ulei pe toată suprafața, se rula de la un capăt la altul „într-o coardă”, iar apoi din nou în formă de covrig; era lăsat la „odihnit” câteva minute și apoi e întins din nou; se repeta operațiunea de două sau trei ori; la final el ia aspectul unui foitaj; după ce e întins pentru ultima dată, se coace pe o tipsie unsă cu ulei.

Consumul: înlocuiește pâinea, fiind consumată cu diferite feluri de mâncare, pregătite cu frecvență mare în timpul perioadelor de post.

13. Plăcintă cu hiribe – Ingrediente: făină, apă, sare, ulei, cartofi

Mod de preparare: din făină, apă și sare se prepară un aluat, care se porționează în „cocuți”; fiecare „cocuț” este întins, având un diametru de

aproximativ 10 cm; peste foia de aluat întinsă se pune o umplutură din cartofi fierți și „zdrobiți”, amestecați cu brânză; aluatul se strânge în jurul umpluturii, urmând a fi întins din nou; umplutura poate fi și varză „sfârăită” sau „miere de prune”; se coace pe o tupsie unsă cu ulei sau unsoare.

Consumul: se poate consuma în orice moment al zilei; poate înlocui pâinea, fiind consumată alături de alte feluri de mâncare, dar și ca atare, constituind al doilea fel de mâncare.

14. Plăcinte din cartofi – Ingrediente: cartofi fierți, făină, sare, ulei.

Mod de preparare: cartofii sunt fierți în apă cu sare și „zdrobiți”; se adaugă o cantitate de făină peste cartofi, până când amestecul poate fi întins; din acest aluat se întind plăcinte și se coc pe tipsia unsă cu ulei.

Consumul: se pot consuma în orice moment al zilei; pot înlocui pâinea, fiind consumate alături de alte feluri de mâncare, dar și ca atare, constituind al doilea fel de mâncare.

15. Plăcintă cu hiribe în cuptor – Ingrediente: făină, apă, sare, drojdie, ulei (untură), cartofi.

Mod de preparare: aluatul dospit este identic cu cel necesar pentru pâine și se pregătește de regulă odată cu coptul pâinii; aluatul dospit se întinde, se așază umplutura din cartofi fierți și „zdrobiți” peste jumătate din foaia de aluat, iar cealaltă este adusă peste umplutură și presată pe margini; sunt așezate plăcintele în tipsii și coapte în cuptor; puteau fi umplute și cu varză acră și călită în ulei.

Consumul: se poate consuma în orice moment al zilei; poate înlocui pâinea, fiind consumată alături de alte feluri de mâncare; face parte din dieta de post, din meniul de duminică sau al altor sărbători.

16. Plăcintă cu brânză (cocuți) – Ingrediente: făină, drojdie, apă, sare, un gălbenuș de ou, ulei (untură), cartofi, brânză

Mod de preparare: din făină, apă, sare și maia de drojdie se prepară un aluat de plăcintă; el se întinde într-o foaie și peste jumătate din aceasta se așază din loc în loc „pupi” de cartofi fierți și zdrobiți, amestecați cu brânză; cealaltă jumătate „se petrece” peste umplutură, iar cu degetele se conturează „cocuți” care sunt tăiați în formă de pătrat cu „pintenu” (rozeta); se coc într-o cratiță în ulei incins sau untură încinsă; când se pregăteau în perioadă de post umplutura era înlocuită de cartofi, iar aluatul fără ou.

Consumul: se pregăteau de regulă pentru meniul de duminică sau cu ocazia unor sărbători de peste an.

17. Plăcintă cu brânză sau plăcintă întinsă – Ingrediente: 1 kg. de făină, drojdie cât o nucă (25 gr.), sare; pentru umplutură – brânză

Mod de preparare: se face un aluat din făină, sare, maia din drojdie și apă caldă, se frământă aluatul fără a fi lăsat la dospit; se împarte în 4 – 5 „cocuți”, după care fiecare e întins, la început „pe dosul mâinii”, iar apoi așezat pe masă; marginile aluatului se întind până când devine subțire „ca o foiță”; „se stropește” cu ulei sau untură topită, „se presară” brânză de oaie „mărunțită”; aluatul astfel umplut se rulează ușor, prin ridicarea feței de masă și astfel se pune într-o tavă; plăcinta este pe deasupra unsă cu un gălbenuș de ou, pentru „a prinde culoare”, după care e pusă la copt.

Consumul: se pregăteau de obicei pentru nunți și erau puse pe masă în întâmpinarea nuntașilor.

18. Scrob – Ingrediente: făină, apă, sare;

Mod de preparare: din ingredientele de mai sus se prepara un aluat cu o consistență tare; se tăia aluatul în părți foarte mici, după care erau modelate între palme pentru a li se da un aspect rotunjit; operațiunea se repeta până când aluatul avea dimensiunile unor boabe de mazăre; se lăsa „scrobul” la uscat aproximativ jumătate de oră; se prăjea în ulei sau unsoare și apoi se fierbea după preferință, consumat astfel înlocuia păsatul de pârumb sau orezul, ca umplutură pentru „boți” (sarmale).

Consumul: la prânz sau la cină etc..

19. Cici – Ingrediente: făină, apă, sare;

Mod de preparare: se frământă un aluat cu o consistență potrivită pentru a putea fi modelat; el se întinde cu mâna până ia aspectul unei baghete de pâine, după care e tăiat în felii groase; acestea sunt răsucite între palme până ce se prezintă sub forma unei frânghii subțiri. Pe măsură ce sunt modelați „cicii” sunt puși la „zvântat” pe șterguri de cânepă. Sunt fierți de regulă în supa de fasole boabe, „uscată”, iar după fierbere sunt scoși separat și asezonați cu ulei și sare. Sunt consumați odată cu „zama” de fasole, înlocuind pâinea. De asemenea, ei puteau fi fierți în supa de legume sau de roșii, având rolul pastelor făinoase. Alteori erau copti direct pe plita sobei, fiind consumați în special de către copii.

Consumul: la prânz și la cină.

20. Tăiței – Ingrediente: făină, apă, sare, 1 – 2 ouă.

Mod de preparare: din toate ingredientele se „înmoaie” un aluat cu o consistență mai mare, numit „aluat de pătură de tăiței”; aluatul „se soghează” pe masă, (se frământă cu mâna pe masă, prin mișcări circulare); se întinde cu sucitorul, se lasă la uscat o zi sau două, după care se rulează și se taie tăiței de lățimi diferite – pot fi tăiței lungi de supă, ținte (pătrate mici) pentru supe (se făceau mai ales pentru nunți sau alte sărbători) sau „laște” (loște) pentru mâncăruri scăzute; din același aluat se preparau și așa-numitele „gârtene”,

în limba maghiară, „csiga” (melcișori- doar că pentru prepararea acestora se folosea spata de la războiul de țesut sau un instrument special din lemn, vezi cap. *Instrumentar tradițional – nr.inv. 7970, 7971, 7972*); aluatul de pătură era tăiat în fâșii înguste, iar apoi în formă de romburi, ce erau luate cu vârful unui fus și răsucite pe spata de la războiul de țesut sau pe acele forme pentru paste, amintite mai sus; astfel erau lăsate la uscat și folosite ulterior pentru supe de carne sau alte feluri de mâncare; aluatul de tăiței putea fi tăiat în bucăți mai mari, copt direct pe plita sobei și consumat ca atare, mai cu seamă de către copii.

Consumul: folositi în compoziția multor feluri de mâncare.

21. Laște cu curechi – Ingrediente: laște (loște) din aluat de tăiței, curechi (varză) sfârâit în „oloi sau unsoare”.

Mod de preparare: „curechiul se sfârâie” în ulei sau unsoare, apoi se amestecă cu laștele fierțe și consumate ca atare.

Consumul: de regulă se consumă la cină.

22. Laște cu brânză – Ingrediente: laște (tăiței lați) din aluat de tăiței, brânză sărată sau dulce.

Mod de preparare: se fierb loștele în apă cu sare, după care se scurg; într-o cratiță se prăjesc câteva bucăți de slănină, peste care se adaugă loștele și brânza.

Consumul: se consumă de regulă seara, la cină.

23. Urechelnițe: din același aluat de tăiței se întinde o pătură, care e tăiată fâșii de 2-3

centimetri cu „pintenul”, iar apoi în romburi de 4-5 centimetri; colțurile opuse ale romburilor din aluat sunt luate cu două degete, strânse ușor, formându-se așa-numitele „urechelnițe”; acestea pot fi folosite în zămuri, ca și tăiței.

24. Tăști (taște, tășcuțe) cu miere de prune sau brânză dulce ori sărată – Ingrediente: cartofi, făină, un ou, miere de prune, brânză dulce ori sărată.

Mod de preparare: cartofii erau fierți și zdrobiți, după care se amestecau cu făină, sare, apă până se obținea un aluat bun de întins; acesta era întins în formă ovală, iar pe jumătate din foaia astfel obținută se puneau din loc în loc grămjoare de miere de prune sau brânză; cealaltă jumătate de aluat era adusă peste umplutură, iar cu pintenul (rozeta) sau cu cuțitul erau tăiate sub formă de mici pătrate și fierțe apoi în apă cu sare; după fierbere erau „sfârșiite” în unsoare cu griș sau pesmet, timp de câteva minute, cât să prindă o crustă crocantă; taștele cu brânză sărată puteau fi preparate cu zeamă – se făcea un rântaș din ceapă prăjită în unsoare la care se adăuga făină și boia se puneau apă iar când zeama fierbea, se adăugau taștele și împreună se mai fierbeau câteva minute;

Consumul: la prânz și la cină.

IX. Concluzii

Alimentația poate fi privită ca un subiect banal astăzi când tindem spre globalizare, iar societatea în care trăim nu se confruntă cu lipsuri majore, care să determine dezechilibre tragice, precum foametea sau epidemiile pe spații largi. Însă, analizând hrana din perspectivă istorică, aceasta s-a dovedit a fi un subiect foarte generos, care, privit în profunzime, arată permanența și evoluția unor ocupații principale, precum cultivarea pământului și creșterea animalelor, reflectând, pe de altă parte, dinamica manifestărilor spirituale ce au ca punct de convergență actul alimentar.

În privința posibilităților de hrană, spațiul românesc se află într-un loc de confluență pentru câteva plante agricole, cu indubitabil rol de bază alimentară, axată pe grâu, mei și mai apoi porumb, viță de vie, pomi fructiferi. Într-o lume majoritar rurală, hrana a fost definită multă vreme de prezența terciurilor și fierturilor din amestecuri de cereale. În perioada interbelică, medicul Ioan Claudiu, pune cultivarea intensivă a meiului la poporul român în asociere cu un mod de viață pastoral, care favoriza o "agricultură lăaturalnică", desfășurată pe o durată scurtă din vară – de la sfârșitul lunii mai, când se semăna meiul, timp care coincidea cu urcatul turmelor la munte, și recoltarea sa în luna iulie. *Consecința alimentară* a acestui mod de viață a fost perpetuarea asocierii în consum a meiului, ca plantă nepanificabilă, și a produselor lactate; dar în același timp grâul și pâinea au fost alimentele care permanent au stabilit un etalon social în privința consumului – grâul era păstrat, așa cum am mai spus, pentru consumul din timpul sărbătorilor, sau vândut celor cu posibilități economice pe măsură.

Secolului al XVIII-lea a însemnat, pentru țărănimea din Bihor, o perioadă de nesiguranță, datorită războaielor dintre habsburgi și turci, determinând situații de bejanie pentru o populație cu recolte slabe și mult pământ lăsat în paragină, cu biruri mari date uneori pentru doi stăpâni (Imperiul Otoman și Imperiul Habsburgic), în fine o populație decimată de conflicte militare, de foamete, de epidemii. Dar, în plan alimentar, același secol al XVIII-lea a venit cu câteva posibilități importante de hrană. Parcă de nicăieri, a apărut cu un secol în urmă porumbul în această zonă, care a fost primit cu speranțe și cu ștergerea amintirilor din perioadele de foamete. Istoricii Școlii Analelor consideră că împământarea porumbului în Europa a fost unul din factorii majori care au influențat creșterea demografică din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea; aceasta desigur alături

de revoluția agricolă în ansamblul ei și implicit de practicarea unei de agriculturi care se baza pe eficiența terenului cultivat în trei câmpuri, cu extensie vizibilă în randamentele obținute. În traducere simplă însemna – mai multe cereale, mai multe guri de hrănit. Dar la cumpăna secolelor al XVIII-lea și al XIX-lea, în condițiile unei creșterii semnificative a populației în spațiul transilvănean, porumbul a fost silit să întâmpine *provocarea* dată de declanșarea unei perioade destul de îndelungate de foamete și penurie alimentară, care avea la bază anomalii meteorologice denumite de specialiști drept “ere glaciare”. Alimentul salvator de această dată a fost cartoful, venit de asemenea din *lumea nouă*, dar cu un secol în urma porumbului, și întâmpinat cu multă reticență și aversiune. Însă noua conjunctură, în care foametea făcea ravagii în rândul oamenilor și animaleor deopotrivă, cartoful nu a mai fost atât de ocolit, și așa se face că el s-a dovedit un aliment folositor, și nu doar în timpuri critice. Aceste două plante – porumbul și cartoful – au fost marile înnoiri care caracterizează alimentația tradițională, chiar dacă alături de ele au venit și alți însoțitori – fasole, roșiile, ardei etc. și care și-au câștigat fără îndoială locul alături de legumele autohtone (linte, mazăre, varză, ceapă, usturoi, morcovi etc.). Relevanța cultivării lor în spațiul bihorean se află în documente arhivistice, la care am apelat pe tot parcursul lucrării de față. Din acestea reiese că masa alimentară țărănească se baza în majoritatea ei pe ceea ce se producea la nivelul gospodăriei țărănești în mod direct – producția de cereale, de legume, de fructe, de alimente dar și ceea ce provenea din creșterea animalelor, care asigurau nevoile de produse lactate și, într-o oarecare măsură, necesarul de carne.

Spațiul Bihorului a întrunit certe avantaje în ceea ce privește condițiile geografice (relief și climă) pentru a dezvolta o agricultură cât mai completă, axată desigur pe cultivarea cerealelor și creșterea animalelor. Dezavantajele au venit, totuși, din faptul că pe alocuri nu au putut fi practicate în parametri egali aceste două ramuri ale agriculturii, așa încât zona de munte a dezvoltat un specific bazat pe creșterea animalelor și pe meșteșuguri – olărit, lemnărit, iar cea de câmpie a avut beneficiul cultivării pământului, uneori cu randamente excelente. Din acest punct de vedere, a fost nevoie de o echilibrare a balanței, prin dezvoltarea schimburilor dintre regiuni cu relief diferit, iar ceea ce a determinat această relație a fost în primul rând nevoia de hrană, de cereale pentru cei din satele de munte sau deal, și de forță de muncă, fructe sau produse meșteșugărești pentru cei de la câmpie. Țăranii de la munte, producători de bunuri meșteșugărești, luau “drumul câmpiei” pentru a-și vinde oalele sau ciuberele. Drumurile lor spre zonele mai joase necesitau un timp îndelungat, așa încât ei vindeau, pe lângă produse meșteșugărești sau fructe, și propria forță de muncă, desigur pentru aceeași plată – mult râvnitele cereale. Modalități mai simple de vânzare au fost cele prin intermediul târgurilor și piețelor, unde schimbul se făcea “mână în mână” sau “ochi în ochi”, după cum aprecia Fernand Braudel¹⁷²⁴. Se vindeau de

¹⁷²⁴ Fernand Braudel, *Jocurile schimbului...* vol. I, p. 16

toate, de la produse “de primă necesitate” până la cele ce se integrau cu succes în categoria “luxurilor alimentare”, precum erau considerate colonialele. Putem aminti aici alimentele achiziționate de rezidența episcopală romano – catolică din Oradea în a doua parte a secolului al XVIII-lea – *zahărul brun din trestie, vinul de import, apa spaniolă* etc..

Într-o lume majoritar rurală, însă, aceste luxuri intrau cu siguranță în categoria excepțiilor, fiind amintite ca alimente “obișnuite” mult mai târziu, și cu precădere în mediul urban. Ele apar, în prima parte a secolului al XX-lea de pildă, în documentele care privesc necesitățile de hrană și igienă ale Spitalului Central din Oradea. Orașele au adoptat, așadar, un mod de trai și implicit de alimentație, preluat din mediul nobiliar și aristocratic. În lumea țărănească înnoirile alimentare se impuneau cu greutate, din lipsa posibilităților economice de a accede la un mod de hrănire care să nu se bazeze pe resursele proprii. Faptul acesta, coroborat și cu un profil profund religios al lumii țărănești a determinat conservarea unui mod de viață și a unui cod alimentar arhaice, care au avut însă “beneficiul” de a strânge în jurul lor credințe, obiceiuri, comportamente și atitudini specifice. Ca urmare, putem spune că în plan ritual alimentul devine un simbol uzitat în timpul sacru al sărbătorilor de peste an sau în cel al momentelor festive din viață, determinând printre membrii comunității un comportament distinctiv. Hrana rituală face parte dintr-un întreg fond comportamental, care îl aduce pe țăran în armonie cu sine însuși, cu cei din comunitatea din care face parte, cu strămoșii săi, dar și cu divinitatea protectoare.

Alimentația din secolele al XVIII-lea, al XIX-lea și de la începutul celui de al – XX-lea s-a fundamentat în bună măsură pe un specific agricol, ținând de condițiile de mediu specifice regiunii din care face parte și Bihorul, de sistemele de producție, de modelele de consum proprii, uneori supuse unor influențe venite din exterior. Acestea luate împreună însumează o parte consistentă din ceea ce semnifică civilizația perioadei și locului la care ne-am referit în lucrarea de față.

Anexe.

Anexe – capitolul III.

Anexa nr. 1.

Tabel cu semănăturile pe anul 1775 din Plasa Beiuș¹⁷²⁵.

Nr. crt.	Localitatea	grâu în metrete de Pojon (MP)	orz în metrete de Pojon (MP)	ovăz în metrete de Pojon (MP)
1	Agris	8 MP	-	7 MP
2	Albești	14 MP	-	12 MP
3	Bărăști	10 MP	-	21 MP
4	Bârzești	-	-	10 MP
5	Urviș de Beliu	20 MP	4 MP	30 MP
6	Beliu	16 MP	2 MP	28 MP
7	Beiușele	16 MP	-	30 MP
8	Belejeni	3 MP	-	12 MP
9	Benești	4 MP	-	- 10 MP
10	Bochia	10 MP	-	-
11	Bodiu	2 MP	-	14 MP
12	Botfei	-	-	8 MP
13	Brădet	10 MP	-	24 MP
14	Briheni	6 MP	-	16 MP
15	Broaște	2 MP	-	14 MP
16	Bucium	5 MP	-	10 MP
17	Budureasa	12 MP	-	24 MP
18	Bucuroaia	4 MP	-	10 MP
19	Buntești	18 MP	-	48 MP
20	Burda	20 MP	-	30 MP
21	Drăgești	6 MP	-	24 MP
22	Ceica	3 MP	-	8 MP
23	Ceișoara și Poșga	10 MP	-	28 MP
24	Dobrești Gorovești	2 MP	-	10MP
25	Dumbrăvani	11MP	-	26 MP
26	Drăgănești	8 MP	-	20 MP
27	Drăgoteni	20 MP	-	32 MP
28	Forău	16 MP	-	24 MP
29	Josani - Gurbești	10 MP	-	22 MP
30	Dușești	8 MP	-	18 MP
31	Feneriș	10 MP	-	25MP

¹⁷²⁵ ANSJBh, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.41, dosar 617/1775, f.4

Nr. crt.	Localitatea	grâu în metrete de Pojon (MP)	orz în metrete de Pojon (MP)	ovăz în metrete de Pojon (MP)
32	Finiș	4 MP	-	25 MP
33	Ferice	-	-	16 MP
34	Fiziș	2 MP	-	8 MP
35	Ghighișeni - Voieni	28 MP	-	30 MP
35	Groșeni	-	-	28 MP
36	Gurani	4 MP	-	30 MP
37	Delani	6 MP	-	18 MP
38	Hășmaș	4 MP	-	28 MP
39	Hotar	2 MP	-	10 MP
40	Hidiș	4 MP	-	16 MP
41	Hidișelul de Dobrești (Hidișel Nan)	6 MP	-	25 MP
42	Hodiș	-	-	12 MP
43	Inculești – cătun contopit cu Uileacul de Beiuș	2 MP	-	20 Mp
44	Cucuceni	2 MP	-	8 MP
45	Călacea	14 MP	-	28 MP
46	Călugări	18 MP	-	30 MP
47	Cărbunari	4 MP	-	20 MP
48	Cărand (Toplita – Cărand)	8 MP	-	32 MP
49	Căbești	24 MP	-	30 MP
50	Cărpinet	5MP	-	30 MP
51	Cornișești (Cârpești)	8 MP	-	20 MP
52	Câmpani	6MP	-	18 MP
53	Câmpanii de Jos	7 MP	-	12MP
54	Câmpanii de Sus	5 MP	-	10 MP
55	Câmp	-	-	3 MP
56	Chișcău	10 MP	-	26 MP
57	Chișlaca	8 MP	-	20 MP
58	Cociuba	-	-	12 MP
59	Colești	-	-	6MP
60	Copăceni	8 MP	-	24 MP
61	Corbești	9 MP	-	13 MP
62	Coroi	2 MP	-	10 MP
63	Cojdeni	6 MP	-	22 MP
64	Cotiglet	8 MP	-	28 MP
65	Cusuiuș	12 MP	-	32 MP
66	Crâncești	6 MP	-	12 MP
67	Craiva	8 MP	-	24 MP

Nr. crt.	Localitatea	grâu în metrete de Pojon (MP)	orz în metrete de Pojon (MP)	ovăz în metrete de Pojon (MP)
68	Cresuia	3 MP	-	30 MP
69	Criștior	-	-	20 MP
70	Comănești	4 MP	-	11 MP
71	Curățele	7 MP	-	22 MP
72	Lazuri de Beiuș	3 MP	-	10 MP
73	Leheceni	5 MP	-	10 MP
74	Lelești	5 MP	-	12 MP
75	Luncasprie	2 MP	-	8 MP
76	Lunca (Lunca Urzești)	8 MP	-	30 MP
77	Măgura	-	-	4 MP
78	Mărăuș	5 MP	-	20 MP
79	Sânmartin de Beiuș	12 MP	-	-
80	Mierag	-	-	6 MP
81	Mizieș	30 MP	-	44 MP
82	Meziad	16 MP	-	40 MP
83	Sânnicolau de Beiuș	6 MP	-	24 MP
84	Negru	14 MP	-	30 MP
85	Nermiș	-	-	4 MP
86	Nimăiești	40 MP	-	68 MP
87	Olcea	6 MP	-	26 MP
88	Urviș de Beliu	-	-	8 MP
89	Ucuriș	20 MP	-	44 MP
90	Pomezău	5 MP	-	10 MP
91	Petrani (Petranș-Vallany)	30 MP	-	30 MP
92	Șoimuș Petreasa	24 MP	-	40 MP
93	Petid	8 MP	-	16 MP
94	Pociovești	12 MP	-	20 MP
95	Poiana	-	-	16 MP
96	Poienii de Jos	20 MP	-	30 MP
97	Poienii de Sus	18 MP	-	28 MP
98	Poclusa	-	-	6 MP
99	Păcălești, Pântășești, Țigănești	16 MP	-	30 MP
100	Prisaca	8 MP	-	15 MP
101	Remetea	20 MP	-	46 MP
102	Băița	-	-	8 MP
103	Rieni	30 MP	-	40 MP
104	Rotog Lazuri	-	-	18 MP
105	Rogoz	2 MP	-	10 MP
106	Roșia	22 MP	-	34 MP

Nr. crt.	Localitatea	grâu în metrete de Pojon (MP)	orz în metrete de Pojon (MP)	ovăz în metrete de Pojon (MP)
107	Rotărești	-	-	8 MP
108	Sebiș	10 MP	-	24 MP
109	Seghiște	8 MP	-	18 MP
110	Sighiștel	6 MP	-	20 MP
111	Șiad	4 MP	-	8 MP
112	Șoimi	8 MP	-	24 MP
113	Șuncuiș	12 MP	-	36 MP
114	Ștei	-	-	14 MP
115	Șuștiu	4 MP	-	10 MP
116	Saca	6 MP	-	22 MP
117	Secaci	2 MP	-	10 MP
118	Săliște de Beiuș	1 MP	-	6 MP
119	Săliște de Pomezău	3MP	-	8 MP
120	Săliște de Vașcău	6 MP	-	12 MP
121	Sic	3 MP	-	16 MP
122	Sârbești -Folturești	-	-	14 MP
123	Sitani -Tulburești	6 MP	-	20 MP
124	Izbuc	-	-	13 MP
125	Sohodol	-	-	14 MP
126	Sâmbăta	20 MP	-	40 MP
127	Săud	15 MP	-	18 MP
128	Săucani	15 MP	-	20 MP
129	Spinuș de Pomezau	4 MP	-	18 MP
130	Stracoș	2 MP	-	8 MP
131	Sudrigiu	6 MP	-	16 MP
132	Tăgădău	8 MP	-	28 MP
133	Talpe	1 MP	-	10 MP
134	Tărcăița	3 MP	-	8 MP
135	Tărcaia	10 MP	-	38 MP
136	Totoreni	-	-	10 MP
137	Teleac	2 MP	-	8 MP
138	Târpești	3 MP	-	10 MP
139	Topa de Jos	6 MP	-	12 MP
140	Topa de Sus	10 MP	-	28 MP
141	Topești	2 MP	-	10 MP
142	Uileac	28 MP	-	50 MP
143	Vălani	10 MP	-	30 MP
144	Csont Valany	4 MP	-	12 MP
145	Valea de Jos (Valea Neagră de Jos)	-	-	18 MP

Nr. crt.	Localitatea	grâu în metrete de Pojon (MP)	orz în metrete de Pojon (MP)	ovăz în metrete de Pojon (MP)
146	Valea de Sus (Valea Neagră de Sus)	3 MP	-	16 MP
147	Vărzari de Jos	-	-	12 MP
148	Vărzari de Sus	3 MP	-	16 MP
149	Vaşcău	5 MP	-	24 MP
150	Vintere - Rogoz	16 MP	-	30 MP
151	Vărăşeni - Crişan	20 MP	-	40 MP
	Total	1249 MP	6 MP	3245 MP

Semnat de către judele comitatului Pap Silaghi la 16 mai 1775

Anexa nr. 2.

Conscrierea semănăturilor de toamnă pe anul 1775 în Plasa Beliu şi Beiuş¹⁷²⁶

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânţat	Iugăre de pământ, însămânţate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânţate	Cauze pentru care nu a fost însămânţat pământul
1	Agriş	12	7	5	Sămânţă fără rod
2	Albeşti	14	10	4	Din cauza apei (inundaţii)
3	Archiş	24	10	14	Idem
4	Bălăleşti	13	8	5	Idem
5	Bărăşti	4	3	1	Idem
6	Bârzeşti	6	6	-	-
7	Beliu - târg	24	20	4	Din cauza apei (inundaţii)
8	Beiuş	29	15	14	Idem
9	Beiuşele	22	20	2	Idem
10	Belejeni	14	12	2	Idem
11	Beneşti	12	8	4	Sămânţă fără rod
12	Bodiu	8	5	3	Din cauza apei (inundaţii)
13	Bochia	8	8	-	-

¹⁷²⁶ Ibidem, dosar 616, f. 1-3

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânțat	Iugăre de pământ, însămânțate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânțate	Cauze pentru care nu a fost însămânțat pământul
14	Borz	15	14	1	Din cauza timpului ploios
15	Botfei	12	5	7	Sămânță fără rod
16	Brădet	18	16	2	Din cauza sărăciei
17	Briheni	9	5	4	Din cauza apei
18	Broaște	10	10	-	-
19	Bucium	6	6	-	-
20	Budureasa	8	8	-	-
21	Bucuroaia	10	10	-	-
22	Buntești	34	26	8	Din cauza sărăciei
23	Burda	6	6	-	-
24	Drăgești	12	12	-	-
25	Ceica	6	6	-	-
26	Ceișoara și Poșga	12	12	-	-
27	Dobrești - Govorești	6	6	-	-
28	Dumbrăvani	14	14	-	-
29	Drăgănești	10	10	-	-
30	Drăgoteni	39	20	10	Din cauza sărăciei
31	Josani	30	25	5	Din cauza apei
32	Gurbești	13	8	5	Idem
33	Dușești	15	15	-	-
34	Feneriș	16	11	5	Idem
35	Ferice	17	13	4	Idem
36	Fânațe	24	18	6	Sămânță fără rod
37	Fiziș	4	4	-	-
38	Ghigghișeni - Voieni	30	20	10	Din cauza sărăciei
39	Finiș	15	10	5	Din cauza apei
40	Groșeni	20	12	8	Sămânță fără rod

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânțat	Iugăre de pământ, însămânțate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânțate	Cauze pentru care nu a fost însămânțat pământul
41	Gurani	20	12	8	Din cauza sărăciei
42	Delani	13	13	-	-
43	Hășmaș	10	10	-	-
44	Hotar	20	10	10	Din cauza sărăciei
45	Hidiș	5	5	-	-
46	Hidișelul de Dobrești	18	18	-	-
47	Hinchiriș	16	12	4	Din cauza apei
48	Hârsești	10	8	2	Sămânță fără rod
49	Incești	10	10	-	-
50	Cucuceni	6	6	-	-
51	Călacea	12	12	-	-
52	Călugări	20	8	12	Din cauza sărăciei
53	Cărbunari	38	28	10	Ibidem
54	Cărand (Toplița – Cărand)	200	200	-	-
55	Căbești	16	16	-	-
56	Cărpinet	8	3	5	Din cauza sărăciei
57	Cornișești (Cârpești)	12	12	-	-
58	Câmpani	12	12	-	-
59	Câmpani de Jos	10	10	-	-
60	Câmpani de Sus	12	11	1	Sămânță fără rod
61	Câmp	4	4	-	-
62	Chișcău	20	8	12	Din cauza sărăciei
63	Chișlaca	10	10	-	-
64	Cociuba	15	7	8	Din cauza apei
65	Colești	3	3	-	-
66	Copăceni	10	10	-	-
67	Corbești	6	6	-	-

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânțat	Iugăre de pământ, însămânțate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânțate	Cauze pentru care nu a fost însămânțat pământul
68	Coroi	5	5	-	-
69	Coșdeni	15	15	-	-
70	Cotiglet	10	10	-	-
71	Cusuiuș	20	15	5	Din cauza sărăciei
72	Crâncești	6	6	-	-
73	Craiva	20	12	8	Sămânță fără rod
74	Cresuia	10	10	-	-
75	Criștior	8	8	-	-
76	Comănești	8	8	-	-
77	Curățele	20	13	7	Din cauza sărăciei
78	Lazuri de Beiuș	10	10	-	-
79	Lehecenii	15	5	10	Din cauza sărăciei
80	Lelești	20	20	-	-
81	Luncasprie	5	5	-	-
82	Lunca Urzești	12	12	-	-
83	Măgura	3	3	-	-
84	Mărauș	10	10	-	-
85	Sânmartin de Beiuș	10	10	-	-
86	Mierag	2	2	-	-
87	Mizieș	20	20	-	-
88	Meziad	30	20	10	Din cauza sărăciei
89	Sânicolau	30	30	-	-
90	Negru	28	10	10	Din cauza apei
91	Nermiș	4	4	-	-
92	Nimăiești	68	50	18	Sămânță fără rod
93	Olcea	8	8	-	-
94	Ucuriș	10	10	-	-
95	Urviș de Beliu	2	2	-	-
95	Urviș de Beiuș	28	28	-	-
97	Pomezău	6	6	-	-

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânțat	Iugăre de pământ, însămânțate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânțate	Cauze pentru care nu a fost însămânțat pământul
99	Pietrani și Vălani	40	28	12	Din cauza sărăciei
100	Șoimuș Petreasa	20	20	-	-
102	Petrleni Zăvoieni	8	8	-	-
103	Petid	30	20	10	Din cauza apei
104	Pociovești	14	10	4	Sămânță fără rod
105	Poiana	6	6	-	-
106	Poieni de Jos	38	20	18	Din cauza sărăciei
107	Poieni de Sus	30	20	10	Din cauza apei
108	Pocola	15	15	-	-
109	Poclușa	2	2	-	-
110	Păcălești, Pântășești, Țigănești	12	12	-	-
112	Prisaca	8	8	-	-
113	Remetea	20	20	-	-
114	Băița	2	2	-	-
115	Rieni	12	12	-	-
116	Robog Lazur	10	10	-	-
117	Rogoz	5	5	-	-
118	Roșia	25	25	-	-
119	Rotărești	4	4	-	-
120	Sebiș	22	22	-	-
121	Seghiște	16	16	-	-
122	Sighiștel	11	5	-	-
123	Șiad	6	6	-	-
124	Șoimi	25	25	-	-
125	Șuncuiș	15	15	-	-
126	Ștei	8	8	-	-
127	Șuștiu	10	10	-	-
128	Saca	15	15	-	-
129	Secaci	8	8	-	-
130	Săliște de Beiuș	5	5	-	-
131	Săliște de Pomezău	8	8	-	-

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânțat	Iugăre de pământ, însămânțate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânțate	Cauze pentru care nu a fost însămânțat pământul
132	Săliște de Vașcău	4	4	-	-
133	Sic	8	8	-	-
134	Sârbești-Foltești	13	5	8	Din cauza sărăciei
135	Sitani-Turbulești	12	12	-	-
136	Izbuc	8	8	-	-
137	Sohodol	8	8	-	-
138	Sâmbăta	30	30	-	-
139	Săud	14	14	-	-
140	Săucani	10	10	-	-
141	Spinuș de Pomezou	12	12	-	-
142	Stracoș	4	4	-	-
143	Sudrigiu	18	8	10	Din cauza sărăciei
144	Tăgădău	20	20	-	-
145	Talpe	4	4	-	-
146	Tărcăița	4	4	-	-
147	Tărcăia	30	30	-	-
148	Totoreni	8	8	-	-
149	Teleac	7	4	3	Sămânță fără rod
150	Târpești	8	8	-	-
151	Uileac	38	38	-	-
152	Vălani	16	16	-	-
153	Csont Valany	6	6	-	-
154	(Valea de Jos) Valea Neagră de Jos	40	5	35	Din cauza sărăciei
155	(Valea de Sus) Valea Neagră de Sus	10	10	-	-
156	Vărzarii de Jos	3	3	-	-
157	Vărzarii de Sus	4	4	-	-
158	Vașcău	6	-	6	Din cauza sărăciei
159	Vintere Rogoz	18	18	-	-
160	Vărășeni Crișan	24	24	-	-

Nr. crt	Localitatea	Iugăre de pământ, bune de însămânțat	Iugăre de pământ, însămânțate	Iugăre de pământ care nu au fost însămânțate	Cauze pentru care nu a fost însămânțat pământul
	Total	2259	1859	400	

Semnat în Șpanatul Eriu din 30 octombrie 1775 de către Pap Szilaghi, judele comitatului.

Anexa nr. 3

Tabel cu semănături de cereale păioase pe anul 1776 în plasa Beiuș – Beliu¹⁷²⁷.

Nr. crt.	Localitatea	Cereale însămânțate – metrete de Pojon (MP)				Cereale recoltate pentru consumul domestic – metrete de Pojon (MP)			
		grâu	secară	orz	ovăz	grâu	secară	orz	ovăz
1	Agriș	82	24	-	70	82	24	-	70
2	Albești	130	36	-	80	130	36	-	100
3	Archiș	70	-	-	54	100	-	-	80
4	Băleni	200	40	-	80	200	40	-	60
5	Bărăști	20	50	-	36	40	50	-	40
6	Bârzești	34	20	-	30	34	20	-	50
7	Beliu - târg	90	30	24	140	200	30	24	150
8	Beiuș - târg	250	84	-	200	2000	1000	-	600
9	Beiușeșe	220	84	-	100	220	84	-	160
10	Belejeni	120	60	-	130	120	60	-	80
11	Benești	60	35	-	50	60	35	-	60
12	Bodiu	75	24	-	60	75	24	-	60
13	Bochia	60	4	-	54	60	4	-	70
14	Borz	75	20	-	30	75	20	-	50
15	Botfei	40	30	-	28	40	30	-	60
16	Brădet	100	40	-	68	100	40	-	80
17	Briheni	50	80	-	76	50	80	-	76
18	Broaște	100	40	-	80	100	40	-	80
19	Bucium	60	24	-	50	60	24	-	50
20	Budureasa	120	50	-	70	120	50	-	120
21	Bucuroaia	80	20	-	30	80	20	-	50
22	Buntești	300	80	-	180	300	80	-	180
23	Burda	80	60	-	94	80	60	-	100
24	Drăgești	90	30	-	50	90	30	-	100
25	Ceica	40	20	-	32	60	20	-	60

¹⁷²⁷ *bidem*, dosar 617, f. 21, 22, 23, 24

Nr. crt.	Localitatea	Cereale însămânțate – metrete de Pojon (MP)				Cereale recoltate pentru consumul domestic – metrete de Pojon (MP)			
26	Ceișoara și Poșga	75	24	-	48	75	24	-	100
27	Dobrești - Govorești	40	10	-	20	40	10	-	60
28	Dumbrăvani	200	-	-	80	200	-	-	80
29	Drăgănești	180	30	-	58	180	30	-	58
30	Drăgoteni	320	50	-	80	300	50	-	100
31	Josani	320	30	-	90	320	30	-	100
32	Gurbești	350	20	-	100	350	20	-	100
33	Dușești	100	30	-	80	100	30	-	120
34	Feneriș	340	40	-	100	340	40	-	100
35	Ferice	180	-	-	60	180	-	-	60
36	Fânațe	210	54	-	80	400	54	-	120
37	Fiziș	80	20	-	30	80	20	-	50
38	Ghighișeni -Voieni	380	50	-	128	380	50	-	128
39	Finiș	300	80	-	140	600	80	-	200
40	Groșeni	160	24	-	80	280	24	-	120
41	Gurani	250	56	-	100	250	56	-	100
42	Delani	200	30	-	84	200	30	-	70
43	Hășmaș	180	36	-	100	300	36	-	180
44	Hotar	100	20	-	80	100	20	-	80
45	Hidiș	80	-	-	60	80	-	-	60
46	Hidișelul de Dobrești	125	18	-	96	125	18	-	120
47	Hinchiș	200	15	-	80	200	15	-	120
48	Herești	80	20	-	50	80	20	-	60
49	Incești	160	30	-	78	160	30	-	78
50	Cucuceni	60	30	-	50	60	30	-	50
51	Călacea	280	20	-	80	280	20	-	120
52	Călugări	320	-	-	200	320	-	-	130
53	Cărbunari	180	18	-	60	180	18	-	60
54	Cărand (Toplița Cărand)	200	14	-	70	200	14	-	70
55	Căbești	160	40	-	80	160	40	-	160
56	Cărpinet	120	10	-	50	180	10	-	120
57	Cărpești	200	-	-	100	200	-	-	60
58	Câmpani	190	-	-	84	190	-	-	80

Nr. crt.	Localitatea	Cereale însămânțate – metrete de Pojon (MP)				Cereale recoltate pentru consumul domestic – metrete de Pojon (MP)			
59	Câmpani de Jos	200	30	-	95	200	30	-	60
60	Câmpani de Sus	230	10	-	78	230	10	-	60
61	Câmp	50	-	-	30	50	-	-	30
62	Chișcău	120	30	-	80	120	30	-	100
63	Chișlaca	75	-	-	50	75	-	-	60
64	Cociuba	190	-	-	81	190	-	-	100
65	Colești	60	-	-	20	60	-	-	20
66	Copăceni	98	20	-	82	98	20	-	64
67	Corbești	82	14	-	65	82	14	-	65
68	Coroi	90	-	-	40	90	-	-	40
69	Coșdeni	200	-	-	93	200	-	-	120
70	Cotiglet	160	-	-	50	160	-	-	60
71	Cusuș	300	-	-	100	300	-	-	100
72	Crâncești	60	15	-	40	60	15	-	40
73	Craiva	210	10	-	82	210	10	-	60
74	Cresuia	200	30	-	40	60	15	-	40
75	Criștior	63	15	-	30	63	15	-	60
76	Comănești	50	30	-	40	50	30	-	50
77	Curățele	180	-	-	60	180	-	-	60
78	Lazuri de Beiuș	100	-	-	70	100	-	-	70
79	Leheceni	80	-	-	38	100	-	-	60
80	Lelești	200	-	-	93	200	-	-	60
81	Luncasprie	20	8	-	30	20	8	-	50
82	Lunca Urzești	180	-	-	70	180	-	-	120
83	Măgura	78	10	-	50	78	10	-	50
84	Mărăuș								
85	Sânmartin de Beiuș	80	-	-	40	80	-	-	60
86	Mierag	20	-	-	38	20	-	-	60
87	Mizieș	218	30	-	76	200	-	-	50
88	Meziad								
89	Sânicolau	200	-	-	50	200	-	-	50
90	Negru	180	60	-	90	180	-	-	60
91	Nermiș	24	-	-	10	24	-	-	10
92	Nimăiești	500	50	-	210	500	80	-	250
93	Olcea	100	-	-	80	100	-	-	120
94	Ucuriș	160	-	-	100	160	-	-	120

Nr. crt.	Localitatea	Cereale însămânțate – metrete de Pojon (MP)				Cereale recoltate pentru consumul domestic – metrete de Pojon (MP)			
95	Urviș de Beliu	230	20	-	80	230	20	-	80
95	Urviș de Beiuș	48	12	-	24	48	12	-	60
97	Pomezău	30	-	-	18	30	-	-	50
99	Pietrani și Vălani	240	-	-	110	240	-	-	100
100	Petreasa Șoimuș	300	-	-	160	300	-	-	160
102	Petrileni Zăvoieni	190	-	-	100	190	-	-	100
103	Petid	174	-	-	81	174	-	-	120
104	Pociovești	100	-	-	48	100	-	-	60
105	Poiana	-	40	-	24	20	40	-	60
106	Poienii de Jos	400	-	-	180	400	-	-	120
107	Poienii de Sus	200	-	-	100	200	-	-	100
108	Pocola	280	20	-	100	280	20	-	100
109	Poclușa								
110	Păcălești, Pântășești, Țigănești	200	-	-	110	200	-	-	70
112	Prisaca	84	20	-	30	84	20	-	60
113	Remetea	300	-	-	120	300	-	-	200
114	Băița	30	-	-	140	40	-	-	60
115	Rieni	220	-	-	140	220	-	-	120
116	Răbăgani Lazuri	80	-	-	50	80	-	-	60
117	Rogoz	60	-	-	40	60	-	-	60
118	Roșia	170	-	-	100	170	-	-	200
119	Rotărești	50	-	-	20	60	-	-	60
120	Sebiș	200	-	-	80	200	-	-	80
121	Seghiște	160	20	-	72	160	20	-	90
122	Sighiștel	70	-	-	16	70	-	-	60
123	Șiad	30	-	-	28	30	-	-	50
124	Șoimi	180	15	-	80	180	15	-	80
125	Șuncuiș	130	-	-	50	130	-	-	50
126	Ștei	50	-	-	48	50	-	-	40
127	Șuștiu	90	-	-	64	90	-	-	60
128	Saca	70	-	-	32	70	-	-	60
129	Secaciu	60	-	-	24	60	-	-	50
130	Săliște de Beliu	58	-	-	32	58	-	-	30

Nr. crt.	Localitatea	Cereale însămânțate – metrete de Pojon (MP)				Cereale recoltate pentru consumul domestic – metrete de Pojon (MP)			
131	Săliște de Beiuș	46	-	-	28	46	-	-	60
131	Săliște de Pomezău								
132	Săliște de Vașcău	84	-	-	16	100	-	-	90
133	Sic	68	10	-	54	68	10	-	54
134	Sărbești-Foltești	50	-	-	46	50	-	-	46
135	Sitani-Turbulești	38	20	-	60	38	20	-	90
136	Sohodol	70	-	-	24	70	-	-	60
137	Sohodol Lazuri	36	16	-	30	36	16	-	60
138	Sâmbăta	200	-	-	100	200	-	-	100
139	Săud	104	-	-	50	104	-	-	50
140	Săucani	160	-	-	71	160	-	-	78
141	Spinuș	58	-	-	70	58	-	-	60
142	Stracoș	40	-	-	28	40	-	-	50
143	Sudrigiu	110	-	-	80	110	-	-	80
144	Tăgădău	120	10	-	54	120	10	-	60
145	Talpe	30	-	-	42	30	-	-	40
146	Tărcăița	50	-	-	24	50	-	-	38
147	Tărcaia	40	-	-	18	40	-	-	70
148	Totoreni								
149	Teleac	32	-	-	38	32	-	-	38
150	Chiribiș	48	-	-	40	48	-	-	60
151	Uileac	300	-	-	180	300	-	-	180
152	Vălani	68	-	-	50	68	-	-	50
153	Csont Valany	28	-	-	16	28	-	-	40
154	Valea de Jos (Valea Valea Neagră de Jos)	110	-	-	68	110	-	-	60
155	Valea de Sus (Valea Neagră de Sus)	80	-	-	30	80	-	-	30
156	Vărzarii de Jos	20	-	-	18	30	-	-	60
157	Vărzarii de Sus								
158	Vașcău	24	-	-	20	430	-	-	100
159	Vintere Rogoz	200	-	-	120	200	-	-	120

Nr. crt.	Localitatea	Cereale însămânțate – metrete de Pojon (MP)				Cereale recoltate pentru consumul domestic – metrete de Pojon (MP)			
		100	30	-	140	100	-	-	140
160	Vărășeni Crișan	100	30	-	140	100	-	-	140
	Total	21.112	2460	24	10.957	24.394	3228	24	13.814

Anexa nr.4

Cantitățile de dijmă din porumb, fasole, cânepă și dovleci din terenurile de porumbiște în domeniul Beliu pe anul 1845¹⁷²⁸.

Localitatea	Cantitatea de porumb în MP (metrete de Pojon)	Cantitatea de fasole în MP	Cantitatea de cânepă în MP		Dovleci / bucată
			semințe	legături	
Chișlaca	181,6	1,22	1,48	18	350
Mocirla	96, 4/6	0,85/7	1,15	10	200
Benești	81,6	0,07	0,60	4	175
Bochia	95,4	0,37	1	5	200
Szarcad (Ung.)	68,2/4	0,18	0,55	5	150
Mărăuș	148,4	0,41	0,55	3	300
Mărăuș	72	0,33	0,37	3	150
Agriş	43,4/8	0,30/74	0,30/70	30	75
Cumănești	50	0,30	0,29	32	100
Tăgădău	168	0,40	0,32	29	100
Archiș	130	0,50	0,38	36	100
Sic	142	0,45	0,32	40	100
Cărand	89	0,37	0,32	38	100
Nermiș	56	0,32	0,29	36	50
Bârzești	19	0,30	0,27	40	40
Groșeni	74	0,66	0,46	50	100
Urviș de Beliu	54	0,29	0,30	32	75
Hășmaș	158	0,63	0,50	47	100
Botfeiu	57	0,28	0,32	0,27	0,75
Ucuriș ¹⁷²⁹	279,9	2,37	2,18	240	500
Bodiu	117,2	0,55	0,55	60	200
Șiad	99,2	1	0,55	96	250
Poclușa	29,2	0,18	0,8	16	60
Ciunțești	31,2	0,32	0,28	26	100
Craiva	73,6	0,38	0,28	36	200
Coroi	53	0,55	1	85	400

¹⁷²⁸ Ibidem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, Acte economice III, inv. 246, dosar 2896, f. 1

¹⁷²⁹ Ibidem, f.19

Localitatea	Cantitatea de porumb în MP (metrete de Pojon)	Cantitatea de fasole în MP	Cantitatea de cânepă în MP		Dovleci / bucată
			semințe	legături	
Călacea	164	1,18	0,55	90	250
Olcea	148	1,18	1,18	130	300
Total	2115,204	15,37	13,37	1266	3395

Anexa nr. 5

Tabel cu sate din districtele Aleșd și Oradea ce au primit împrumuturi de cereale în 1786¹⁷³⁰.

Nr. crt	Localitatea	Nr. De persoane ajutate cu împrumut	Cantitatea în masuri	Prețul pentru o măsură în florini rhenani	Prețul total al cerealelor
1	Beznea	127	190 $\frac{1}{2}$	1 fl.rh. 33 $\frac{2}{4}$ cr.	296fl.rh. 51 $\frac{3}{4}$ cr.
2	Borod	79	118 $\frac{1}{2}$	idem	184 fl.rh. 39 $\frac{3}{4}$ cr.
3	Cornișel	53	79	idem	123 fl.rh. 53 $\frac{1}{2}$ cr.
4	Peștiș	140	104 $\frac{1}{2}$	idem	162fl.rh. 50 $\frac{2}{3}$ cr.
5	Valea Crișului	48	72	idem	112fl.rh 12 cr.
6	Lunșoara	190	285	1fl.rh 25 cr.	403fl.rh.45 cr.
7	Bălnaca	149	223 $\frac{1}{2}$	idem	316 f.rh 37 $\frac{2}{3}$ cr.
8	Bratca	129	193 $\frac{1}{2}$	idem	274fl.rh 7 $\frac{1}{2}$ cr.
9	Lorău	126	189	idem	267fl.rh, 42cr.
10	Șuncuiuș	66	99	idem	140 fl.rh 15 cr.
11	Damiș	30	45	idem	63 fl.rh 45 cr.
12	Lugașu de Jos	91	136 $\frac{1}{2}$	idem	193 fl.rh 22 $\frac{1}{2}$ cr.

Anexa nr. 6

Repartiții din porumb, din partea comitatului sub formă de împrumuturi în perioada de foamete din 1816¹⁷³¹.

Nr.crt.	Localitatea	Cantitatea în măsuri de Pojon	Nr.crt.	Localitatea	Cantitatea în măsuri de Pojon
1	Sărand	2,56	24	Birtin	2
2	Chijic	2,36	25	Ortiteag	1,36
3	Săbolgiu	1,36	26	Cacuciul Nou	1,36

¹⁷³⁰ Idem, Fond Prefectura Județului Bihor, inv.41, dosar 618, f.47

¹⁷³¹ Ibidem, dosar 622 /1816, f.141

4	Botean	1,36	27	Lorău (Lorău, Ponoare, Remet)	2,36
5	Tileagd	2,36	28	Dobricionești	3
6	Poșoloaca	3,36	29	Butan	2,36
7	Uileacul de Criș	1	30	Bălaia	2
8	Urvind	1	31	Borod, Beznea, Valea Crișului, Cornișel	2
9	Lugașu de Sus	2,54	32	Bratca	4
10	Lugașu de Jos	2,54	33	Șisterea	4,26
11	Aleșd	1	34	Chioag	4,48
12	Peștiș	1	35	Borzig (Burzuc)	8,50
13	Ineu	2,54	36	Brusturi	6,8
14	Groși	2	37	Chioag	0.24
15	Ioșia	3,36	38	Păulești	3,30
16	Luncșoara	6	39	Almaș	1,66
17	Topa de Criș	1,36	40	Csujafalva	3,9
18	Gheghie	3	41	Fegernic	3,54
19	Valea Mare de Criș	2,36	42	Sarcău	3
20	Cetea	2	43	Nușfalău	10,26
21	Borozel	2,36	44	Spinuș	4,44
22	Vadu Crișului	4	45	Nadăș	2,57
23	Bălnaca	3	Total	136 $\frac{36}{72}$ MP	2536 fl.rh 49cr.

Anexa nr.7

Tabel cu evidența ajutoarelor de împrumut pentru cei "nevoiași și săraci lipiți pământului" din Plasa Oradea în 10 august 1816. Unele sate aveau contracte suplimentare de împrumut pentru cerealele amestecate¹⁷³².

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/ cubuli	Cartofi/ cubuli
1	Săbolgiu	$5\frac{1}{2}$	$7\frac{3}{4}$	$8\frac{3}{4}$
2	Borozel	$5\frac{3}{4}$; 4	6	10
3	Cetea	$6\frac{3}{4}$; 4	7	11
4	Valea Mare de Criș	5; 2	$6\frac{3}{4}$	9
5	Topa de Criș	$4\frac{3}{4}$	$4\frac{3}{4}$	9
6	Borod	$7\frac{3}{4}$; $3\frac{3}{4}$	9	12

¹⁷³² Ibidem, f.154

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/ cubuli	Cartofi/ cubuli
7	Cornișel	$8\frac{3}{4}$; 2	8	$12\frac{3}{4}$
8	Beznea	$8\frac{3}{4}$; $4\frac{3}{4}$	8	$12\frac{3}{4}$
9	Valea Crișului	$6\frac{3}{4}$; 2	6	$10\frac{3}{4}$
10	Tinăud	$6\frac{3}{4}$; $4\frac{3}{4}$	6	-
11	Groși	$5\frac{3}{4}$; $4\frac{3}{4}$	6	-
12	Ioșia	$4\frac{3}{4}$; $4\frac{3}{4}$	6	-
13	Lunșoara	$5\frac{3}{4}$; $5\frac{2}{4}$	8	$9\frac{3}{4}$
14	Gheghie	$5\frac{3}{4}$; $3\frac{2}{4}$	8	$9\frac{3}{4}$
15	Damiș	$4\frac{3}{4}$	$8\frac{3}{4}$	$9\frac{3}{4}$
16	Bratca	$5\frac{3}{4}$	5	$9\frac{3}{4}$
17	Negreni	$9\frac{3}{4}$; $4\frac{3}{4}$	12	13
18	Bulz	$8\frac{3}{4}$; 2	7	$12\frac{3}{4}$
19	Lorău	$6\frac{3}{4}$	3	$10\frac{3}{4}$
20	Peștiș	$12\frac{3}{4}$; $5\frac{2}{4}$	15	16
21	Peștera	$7\frac{3}{4}$	7	$11\frac{3}{4}$
22	Aștileu	$6\frac{3}{4}$	6	-
23	Chistag	$8\frac{3}{4}$	7	-
24	Călățea	$5\frac{3}{4}$	5	-
25	Oșorhei	$4\frac{3}{4}$	7	$8\frac{3}{4}$
26	Botean	$4\frac{3}{4}$	4	$8\frac{3}{4}$
27	Săcădat	$4\frac{3}{4}$	4	$8\frac{3}{4}$
28	Tileagd	$4\frac{3}{4}$	4	$8\frac{3}{4}$
29	Borșa	$4\frac{3}{4}$	$1\frac{3}{4}$	$8\frac{3}{4}$
30	Tășad	$12\frac{3}{4}$	15	16
31	Borzic (Burzuc)	$4\frac{3}{4}$	$4\frac{3}{4}$	8
32	Chioag	$2\frac{3}{4}$	$2\frac{3}{4}$	6
33	Copăcel	-	-	$8\frac{3}{4}$
34	Chijic	-	6	10
35	Sărand	-	6	10
36	Dobricionești	20	-	-
37	Bălnaca	8; $3\frac{3}{4}$	-	-
38	Butan	20	-	-
39	Birtin	-	4	6

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/ cubuli	Cartofi/ cubuli
40	Vadu Crișului	-	-	24
41	Cuieșd	10	-	-
42	Țigănești – pe Crișul Repede	10	-	-
43	Lugașu de Jos	-	5	-
44	Lugașu de Sus	-	5	-
45	Ortiteag	6 $\frac{3}{4}$; 5	6	-
46	Bucea	2 $\frac{3}{4}$		
	Total	378$\frac{1}{4}$	264	352

Sate din Plasa Beiuș ce au împrumutat cereale și cartofi în 10 august 1816¹⁷³³.

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/ cubuli	Cartofi/ cubuli
1	Sânicolaul de Beiuș	3	4 $\frac{3}{4}$	6
2	Șoimi *	6	4 $\frac{3}{4}$; 4	6; 4
3	Geheș?	10	10	12
4	Fiziș	2 $\frac{3}{4}$	2	3
5	Ioaniș	4 $\frac{3}{4}$	4	5
6	Șuncuiș	6	4 $\frac{3}{4}$	5
7	Uileacul de Beiuș	10	9	12
8	Urvișul de Beiuș*	6 $\frac{3}{4}$	9; 3	12; 3
9	Borz	2 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{3}{4}$	3
10	Forău	14	12 $\frac{3}{4}$	13
11	Prisaca	8 $\frac{3}{4}$	7	9
12	Pocola *	4; 20	7 $\frac{2}{4}$	9
13	Feneriș	8 $\frac{2}{4}$	12	13
14	Delani	4	7	9
15	Sânmartin de Beiuș*	4	9 $\frac{3}{4}$; 4	11; 4
16	Petrani	3	6 $\frac{3}{4}$	8
17	Vălani	4	4	4 $\frac{3}{4}$
18	Răbăgani*	15; 6	10; 8	11; 8
19	Săliște de Pomezău*	6; 4	3	3 $\frac{2}{4}$
20	Coșdeni	13	7; 5	8; 5

¹⁷³³ *Ibidem*, f.154

*Sate cu supliment de contract pentru cereale și cartofi.

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/ cubuli	Cartofi/ cubuli
21	Hidiș*	5 $\frac{2}{4}$; 15	2 $\frac{2}{4}$	3
22	Rogoz	8	6 $\frac{3}{4}$	7
23	Vintere	11	7	10 $\frac{3}{4}$
24	Căbești*	15; 26	8 $\frac{3}{4}$	10 $\frac{2}{3}$
25	Remetea	10 $\frac{2}{4}$	9 $\frac{2}{4}$	12
26	Șoimuș Petreasa	10	10 $\frac{2}{4}$	11
27	Crâncești*	12; 10	7	10 $\frac{2}{4}$
28	Roșia*	10 $\frac{2}{4}$; 15	9 $\frac{2}{4}$	11
29	Lazuri de Săliște *	7; 10; 20	6;	7 $\frac{2}{4}$
30	Drăgoteni	9	7	-
31	Gurbești	15	10	5
32	Cornișești (Cârpeștii Mari*)	15; 10	7	9
33	Sudrigiu	2 $\frac{2}{4}$	2 $\frac{2}{4}$	3
34	Belejeni*	2 $\frac{2}{4}$	3 $\frac{2}{4}$; 3	4 $\frac{2}{4}$; 3
35	Curățele	-	7 $\frac{2}{4}$	9
36	Beiușele	-	9 $\frac{2}{4}$	8
37	Meziad	-	9 $\frac{2}{4}$	11
38	Budureasa	-	10	12
39	Cresuia	-	9	10
40	Burda	-	6 $\frac{2}{4}$	8
41	Cărbunari	-	6	2 $\frac{2}{4}$
42	Pocioveliște	-	6 $\frac{2}{4}$	8
43	Pântășești, Pocioveliște, Tișănești*	-	10 $\frac{2}{4}$; 5	6; 5
44	Valea de Jos (Valea Neagră de Jos)*	- 10	4	5 6 $\frac{2}{4}$
45	Kueger falva	-	4	4 $\frac{3}{4}$
46	Lazuri de Beiuș	-	6	7
47	Cusuiuș	-	9 $\frac{2}{4}$	9 $\frac{2}{4}$
48	?	-	8	
49	Băleni	-	6 $\frac{2}{4}$	7 $\frac{3}{4}$
50	Mizieș	-	7	9
51	Saca	-	6 $\frac{2}{4}$	7 $\frac{3}{4}$
52	Săliște de Beiuș	-	4	5 $\frac{2}{4}$

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/ cubuli	Cartofi/ cubuli
53	Talpe	-	4	4
54	Teleac	-	3	4
55	Tărcaia	-	9 $\frac{3}{4}$	10
56	Tărcăița*	-; 7	3 $\frac{3}{4}$	4
57	Buntești	-	8	10
58	Mierag	-	3 $\frac{2}{4}$; 5	4; 5
59	Lelești	-	4	5 $\frac{2}{4}$
60	Drăgănești	2 $\frac{3}{4}$	3	3 $\frac{2}{4}$
61	Sebiș		6 $\frac{2}{4}$	7 $\frac{2}{4}$
62	Săud	-	6	6
63	Ferice	-	6 $\frac{2}{4}$	7 $\frac{2}{4}$
64	Poienii de Jos	-	6	7
65	Poienii de Sus	-	7	9 $\frac{2}{4}$
66	Gurani	-	6 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{2}{4}$
67	Pietroasa	-	6	6
68	Cociuba	-	3	4
69	Dumbrăvani	-	6	6
70	Broaște *	-; 8	3	3 $\frac{2}{4}$
71	Brădet	-	7	8
72	Chișcău*	-; 6	7	8
73	Măgura*	-; 5	2 $\frac{2}{4}$	8
74	Valea de Sus (Valea Neagră de Sus)*	-; 8	2	2
75	Cucuceni *	-	3 $\frac{2}{4}$; 4 $\frac{2}{4}$	3 $\frac{2}{4}$
76	Săucani*	-	8; 15	8
77	Topa de Jos	10		
78	Totoreni	8		
	Total	508	563	624

Tabel cu sate din Plasa Salonta ce au făcut împrumuturi pentru cereale, porumb și cartofi la data de 10 august 1816¹⁷³⁴.

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/cubuli	Cartofi/ cubuli
1	Boiu	-	5	9

¹⁷³⁴ Ibidem, f.15

* Sate cu supliment de contract pentru cereale, porumb și cartofi

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate / cubuli	Porumb/cubuli	Cartofi/ cubuli
2	Batăr	-	10	11
3	Kötegyan	-	13	14
4	Girişul Negru*	-; 15	11 $\frac{2}{4}$	20
5	Ciumeghiu	-	5	10
6	Kovasd	-	4	7
7	L. Keresztur	-	4 $\frac{3}{4}$	7
8	Mădăras	-	5	10
9	Mărţihaz	-	9	8
10	Mícherechi	-	4	10
11	Okany	-	-	10
12	Ianoşda*	-; 15	4 $\frac{3}{4}$	20
13	Tăut*	-; 15	11 $\frac{2}{4}$	11
14	Inand	-	-	8
15	Mező Gyan (Toboliu?)	-	-	6
16	Gesztse ?	-	-	7
	Total	45	89	168

Tabel cu sate din Plasa Eriu care au făcut împrumuturi pentru cereale, porumb și cartofi la data de 10 august 1816¹⁷³⁵.

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate /cubuli	Porumb/cubuli	Cartofi/ cubuli
1	Făncica	-	13	6 $\frac{2}{4}$
2	Derma	-	2	3 $\frac{3}{4}$
3	Sacalasău	-	1 $\frac{3}{4}$	7 $\frac{2}{4}$
4	Carastelec	-	4	8
5	Stöke	-	4	4
6	Cenalos	-	4	5
7	Voivozi	-	4	9
8	Cuzap	-	1	6 $\frac{3}{4}$
9	Popești	-	2	11 $\frac{3}{4}$
10	Bistra	-	1 $\frac{2}{4}$	6
11	Szeltalto ?	-	6	-
12	Ferje ?	-	4 $\frac{3}{4}$	

¹⁷³⁵ Ibidem, f.154

*Sate ce au încheiat contracte suplimentare de împrumut pentru produse

Nr.crt	Localitatea	Cereale amestecate /cubuli	Porumb/cubuli	Cartofi/ cubuli
13	Abram	-	$4\frac{2}{4}$	6
14	Chiraleu*	-	$3\frac{2}{4}$; 15	$12\frac{3}{4}$
15	Sânlazăr	-	4	9
16	Chişlaz	-	$6\frac{2}{4}$	$9\frac{3}{4}$
17	Szebtalo ?	-	-	$6\frac{2}{4}$
18	Săldăbagiu	-	-	$7\frac{3}{4}$
19	Satulbarbă	-	-	$4\frac{3}{2}$
20	Suplac	-	-	20
21	Tok	-	-	$12\frac{2}{4}$
22	Bogei	-	-	$7\frac{3}{4}$
23	Ciutelec	10	-	7
24	Szanyegd	-	-	$9\frac{1}{4}$
25	Cohani	-	-	$6\frac{3}{4}$
26	Déda	-	-	$3\frac{3}{4}$
27	Dizen ?	-	-	$2\frac{2}{4}$
28	Borumlaca	-	-	$3\frac{3}{4}$
29	Varviz	--	-	$8\frac{3}{4}$
30	Sărsig	-	-	5
31	Mişca	-	-	39
32	Chiribiş	-	-	5
	Total	20	81	257

Anexe cap. III.1.2. Pâinea cea de toate zilele

Anexa nr.1.

Tabel cu brutarii ce făceau parte din bresla brutarilor din Oradea în 1859¹⁷³⁶.

Nr. Crt.	Numele brutarilor	Vârsta și religia	Numarul ucenicilor	Locul unde își desfășurau activitatea	Data la care au intrat în breslă
1	Czink Josef	61 de ani, protestant	1 fecior ca ajutor	Oradea, nr.263	22 martie 1831

¹⁷³⁶ ANSJBh, Fond *Colecția de acte ale breslelor*, dosar 218, f.1- 3

Nr. Crt.	Numele brutarilor	Vârsta și religia	Numarul ucenicilor	Locul unde își desfășurau activitatea	Data la care au intrat în breaslă
2	Văduva lui Pfeifer Josef	49 de ani, romano-catolica		Oradea, nr.215	16 martie 1832
3	Fusek Agostan	46 de ani, protestant	4 feciori ca ajutoare și 3 ucenici	Oradea nr. 526	17 ianuarie 1839
4	Greka Josef	44 de ani, protestant	3 ajutoare și 1 ucenic	Oradea – Olosig, nr. 346	12 aprilie 1844
5	Jung Mihaly	45 de ani, romano – catolic	1 ajutor și 2 ucenici,	Oradea, nr. 239	10 octombrie 1846
6	Fabrich György	42 de ani, protestant	4 ucenici	Oradea, nr. 10	6 decembrie 1849
7	Löv Sollomon	36 de ani, iudaic	2 ajutoare și 1 ucenic	Oradea, nr.410	1849
8	Forster Mihaly	34 de ani, protestant	1 ajutor, 1 ucenic	Olosig, nr.684	28 august 1852
9	Schalffer Guszl.	31 de ani, romano – catolic	1 ajutor, 1 ucenic	Oardea – Subcetate	1856
10	Papolczi Ferencz	29 de ani, romano – catolic	2 ajutoare, 2 ucenici	Oradea, nr. 89	17 martie 1856
11	Leng Antal	30 de ani, romano – catolic	1 ajutor, 1 ucenic		13 noiembrie 1857
12	Chabada Györg	24 de ani, protestant		Oradea – Subcetate, nr.215	1859
13	Banczanky György	29 de ani, greco – catolic	2 ajutoare	Oradea – Subcetate, nr. 161	16 ianuarie 1859
14	Sarkodi Josef	26 ani, romano – catolic	2 ajutoare		1859
15	Schmal Josef	24 de ani, protestant			16 aprilie 1860
17	Gonz Josef			Velența	9 august 1859

Tabel cu producătorii de turtă dulce din Oradea în 1859¹⁷³⁷.

Nr. Crt.	Numele turtarilor	Vârsta și religia	Numarul ucenicilor	Locul unde își desfășurau activitatea	Data la care au intrat în breaslă
1	Fráchlich Josef	29 de ani, romano - catolic	2 ucenici	Oradea – Olosig, nr.372	1851
2	Rozvany Sandor	45 de ani, g.n.e	un ucenic	Oradea Mare, nr.123	24 aprilie 1835
3	Krelsmer Josef	35 de ani, protestant		Oradea, nr. 420	2 ianuarie 1845
4	Czuczor Josef	22 de ani, protestant		Oradea, nr. 417	6 februarie 1856
5	Fabian Lajos	protestant		Oradea, nr. 17	17 mai 1859
6	Bor Imre	32 de ani, reformat		Oradea- Velența, nr.217	1855

Anexa nr.2

Tabel cu cei care vindeau păsat, colaci, cozonaci, chifle, pâine în piețele din Oradea în 1844 – 1845 și taxele în florini rhenani pe care trebuiau să le plătească pentru a-și practica negoțul:

Vânzători de păsat¹⁷³⁸:

Nr. crt	Numele	Restanțe	Taxe pe anul 1844-1845	Total	Achitat
1	Kadar Ivanyé	6 fl.rh	3 fl.rh	9 fl.rh	-
2	Kis Mihaly	3 fl.rh	3 fl.rh	6 fl.rh	6 fl.rh
3	Szöke Karoly	3 fl.rh	3 fl.rh	6 fl.rh	6 fl.rh
4	Hyman Aurel	-	-	-	2 fl.rh

Vânzători de colaci și cozonaci¹⁷³⁹:

Nr. crt	Numele	Restanțe	Taxe pe anul 1844-1845	Total	Achitat
1	Kos Lajosne	-	-	-	-

¹⁷³⁷ *Ibidem*, dosar 219, f.23¹⁷³⁸ Idem, Fond *Capitulul Episcopiei Romano – Catolice*, Registre Contabile inv. 231, fond 134, dosar 290/ 1844 – 1848, Registre de evidență a meseriașilor (bresle) care țin șetre în Piața din Oradea, f.3¹⁷³⁹ *Ibidem*, f. 4

2	Feiger Ianosne	-	3 fl.rh.	3 fl.rh	3 fl.rh
3	Demejen Ferentzie	-	3 fl.rh	3 fl.rh	-
4	Katova Mtrie	-	1fl.rh 30 cr.	1fl.rh 30 cr.	1fl.rh 30 cr.
5	soția lui Peter Josef	-	3 fl.rh	3 fl.rh	3 fl.rh

Vânzători de chifle, brânză și vin¹⁷⁴⁰:

Nr. crt	Numele	Restanțe	Taxe pe anul 1844-1845	Total	Achitat
1	soția lui Kabai Haván	-	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.
2	Kis Josef	-	3fl.rh	3fl.rh	1fl.rh30 cr.
3	Bonzsur Koltra	-	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.
4	Varkonyi Ferenc	-	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.
5	soția lui Kajtan Josef	-	3fl.rh	3fl.rh	3fl.rh
6	soția lui Szilagyi Ianos	-	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.
7	soția lui Haris Demeter	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	3fl.rh	3fl.rh
8	soția lui Farkas Demeter	-	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.
9	soția lui Pura Ivar	-	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.	1fl.rh30 cr.

Anexe cap. III 1.3. Legumele și fructele în alimentația tradițională

Anexa nr.1.

Listă cu distribuțiile de hrană pentru femeile din satele Plășii Vașcău în 1917¹⁷⁴¹.

Nr.crt	Localitatea	Cartofi/q	Fasole /q	Mazăre /q	Linte/q	Mălai/q	Arpacaș /q
1	Vaşcău	250	15	5	3	6	3
2	Vărzarii de Jos	80	5	-	-	2	0,5
3	Câmp	120	8	-	-	2	0,5
4	Căbești	80	5	-	-	2	0,5
5	Lunca	180	20	5	5	6	1
6	Hotar	60	8	2	2	2	0,5
7	Susa	50	5	2	2	2	0,5

¹⁷⁴⁰ Ibidem, f.5

¹⁷⁴¹ Idem, Fond Pretura Plășii Vașcău, nr. fond, 79, inv. 131, dosar 13, f. 502

Nr.crt	Localitatea	Cartofi/q	Fasole /q	Mazăre /q	Lințe/q	Mălai/q	Arpacăș /q
8	Sârbești	60	8	2	2	2	0,5
9	Cărpinet	100	15	-	-	5	-
10	Vărzarii de Sus	50	10	-	-	5	-
11	Călugări	150	20	-	-	10	-
12	Izbuc	100	20	-	-	10	-
13	Lazuri de Beiuș	100	10	-	-	2	0,5
14	Hinchiriș	80	5	-	-	2	0,5
15	Cusuiuș	60	5	-	-	2	0,5
16	Băleni	50	5	-	-	2	0,5
17	Cucuceni	60	5	-	-	2	0,5
18	Băița	140	15	0,5	-	0,5	1,5
19	Fanokismező	150	15	0,5	-	-	1
20	Hârșești	50	10	-	-	-	0,5
21	Criștior	250	2,5	0,5	-	0,5	1
22	Poiana	120	2	0,5	-	0,5	0,5
23	Săliște de Vașcău	120	2	0,5	-	0,5	0,5
24	Leheceni	120	2,5	0,5	-	0,5	0,5
25	Pietroasa	100	20	2	-	2	2
26	Gurani	60	10	2	-	2	2
27	Cociuba	60	5	2	-	1	1
28	Rieni	300	10	2	-	1	1
29	Ștei	100	10	2	-	0,5	0,5
30	Ghiglișeni	100	10	2	-	0,5	0,5
31	Petriteni	100	10	2	-	0,5	0,5
32	Sudrigiu	150	10	2	-	0,5	0,5
33	Seghiște	100	10	2	-	0,5	0,5
34	Dumbrăvani	100	3	-	-	0,5	0,5
35	Chișcău	100	3	-	-	0,5	0,5
36	Brădet	100	3	-	-	0,5	0,5
37	Brădet	100	3	-	-	0,5	0,5
38	Valea de Sus (Valea Neagră de Sus)	100	3	-	-	0,5	0,5
39	Valea de Jos (Valea Neagră de Jos)	100	3	-	-	0,5	0,5
	Total	4780	339	40	17	82	26

Anexa nr. 2.

Canțitatea de fasole obținută în 1917 de către locuitorii satului *Fanokismező*, în anul 1917, iar surplusul constatat de către autorități fiind destinat unor posibile rechiziții pentru hrana armatei¹⁷⁴².

Nr. crt.	Nume proprietarului	Producția totală/kg	Cât se consuma în gospodărie/kg.	Prisosul de producție
1	Butyska György	50	45	5
2	Fericsan Saveta	50	45	5
3	Butyska Ana	45	40	5
4	Csora Maria	55	45	10
5	Szabo Vaszali	50	45	5
6	Szabo Katalin	45	30	15
7	Szabo Maricza	30	25	5
8	Mocz Katalin	43	38	5
9	Sztana Kosztan	30	25	5
10	Morar Gyorgy	40	35	5
11	Fericsan Miron	60	45	15
12	Popa Demeter	32	28	4
13	Szabo Boricza	60	45	15
14	Popa Anna	48	43	5
15	Mocz Ianasz	44	39	5
16	Szabo Nistor	50	45	5
17	Bor Miklos	45	40	5
18	Szabo Kóosztán	50	45	5
19	Szabo Nichifor	52	47	5

Anexe cap. III 2.1. Carnea și produsele din carne în alimentația tradițională.

Anexa nr.1

Taxă de ghindărit percepută de către Episcopia Romano – Catholică pe anul 1737;

Nr. crt.	Localitatea	Restanțe	Taxe percepute pe anul respectiv
1	Din decima anterioară	287 fl.rh.	
2	Glandiatione et Cespitales	46 fl.rh	15fl.rh și 6 cr.
3	Căpâlna	17 fl.rh	
4	Sânmiclăuș	11fl.rh	
5	Săldăbagiu și Seliște	25 fl. rh	

¹⁷⁴² *Ibidem*, f.510

Nr. crt.	Localitatea	Restanțe	Taxe percepute pe anul respectiv
6	Buduslău	35 fl.rh	16fl. rh și 6 cr.
7	Sântimbreu	12 fl.rh	
8	Apateu	46 fl.rh	10 fl.rh
9	Tulca	107 fl.rh	8 fl.rh și 30 cr
10	Dumbrava (Mociar)	36 fl.rh	
11	Tinca	83 fl.rh	
12	Ginta	144 fl.rh	10 fl.rh și 12 cr
13	N.Topa	104 fl.rh	15 fl.rh și 12 cr
14	Calea Mare	95 fl.rh	
15	Husașăul de Tinca	18 fl.rh	
16	Toboliu	105 fl.rh	
17	Ianoșda	210 fl.rh	32fl.rh și 30 cr
18	Râpa	72 fl.rh	10fl.rh și 12 cr
19	Incești	26 fl.rh	
20	Nojorid	26 fl.rh	19 fl.rh
21	Lazuri	90 fl. rh.	
22	Cordău	54 fl.rh	
23	Mierlău	34 fl.rh	
24	Dicănești	32 fl.rh	
25	Valea Mare de Criș	15 fl.rh	
26	Cociuba	30 fl.rh	10 fl.rh și 12 cr
27	Oșand	110 fl.rh	
28	Fonău	40 fl.rh	
29	Haieu	9 fl.rh	
30	Seleuș	9 fl.rh	
31	Olosig	9fl.rh	10 fl.rh și 12 cr
32	Episcopia Bihorului	-	-
33	Cheresig	-	40 fl.rh
34	Rabé	10 fl.rh	10 fl.rh
35	Udvarj	-	10
36	Barand	-	10
37	Biharia	-	40
38	Cetariu	15	-

Anexa nr.2 Tabel cu măcelarii din Oradea între 1855 - 1859¹⁷⁴³:

Nr. crt.	Numele măcelarului și vârsta	Religia	Locul de vanzare al marfii	Data intrrii în breaslă
1	Valgyka Ion, 75 ani	evanghelică	Oradea nr. 144	24 oct. 1811
2	Papp Gyorgy, 68 ani	evanghelică	Oradea nr. 223	16 oct. 1821
3	Văduva lui Trippa Joses, 48 de ani	reformată	Oradea nr. 129	16 octombrie 1825
4	Văduva lui Orasz Mihaly, 45 de ani	grec neunită	Oradea nr. 128	11 octombrie 1821
5	Văduva lui Sazaz Demeter, 58 de ani	evanghelică	Oradea 121	21 octombrie 1821
6	Văduva lui Ugocsy György, 52 de ani	greco- catolică	Oradea nr. 139	13 octombrie 1828
7	Mezey György, 54 de ani	evanghelică	Oradea nr. 335	14 octombrie 1822
8	Văduva lui Moga Gabor, 64 de ani	evanghelică	Oradea nr. 174	7 octombrie 1836
9	Ivanyi Laszlo, 46 de ani	romano - catolică	Oradea 336	5 februarie 1838
10	Tapei Lajos, 40 de ani	romano - catolic	Oradea nr. 174	2 decembrie 1839
11	Bula Peter, 40 de ani	evanghelică	Oradea 216	12 martie 1852
12	Mihalovits Ar., 41 de ani	evanghelică	Oradea nr. 23	12 martie 1842
13	Dolya Ianos, 39 de ani	greco- catolic	Oradea nr. 61	10 oct. 1838
14	Gyöngyösi Ianos, 40 de ani	reformat	Oradea nr. 342	4 ianuarie 1841
15	Văduva lui Roska Ianos, 37 ani	evanghelică	Oradea Olosig, nr.125	14 octombrie 1834
16	Papp Ianos, 33 ani	greco - catolică	Oradea Olosig, nr. 125	8 octombrie 1844
17	Csorba Ianos, 37 de ani	greco- catolică	Oradea nr. 155	8 octombrie 1855
18	Nagy Sandor, 42 de ani	reformată	Oradea, nr. 226	16 martie 1849
19	Papp Andras, 40 de ani	evanghelică	Oradea 157	26 februarie 1848
20	Varady Josef, 31 de ani	Greco-catolic	Oradea nr. 132	27 decembrie 1846

¹⁷⁴³ Idem, Fond *Colectia de acte ale breslelor*, dosar 217, f.2, 3, 4, 5, 6, 7

Nr. crt.	Numele măcelarului și vârsta	Religia	Locul de vanzare al marfii	Data intrrii în breaslă
22	Ivany Janos, 35 de ani	romano - catolică	Oradea 211	Iulie 1849
23	Csevenyak Janos, 32 de ani	ortodoxă	Oradea nr. 184	3 noiembrie 1849
24	Papp Gyorgy, 29 ani	greco- catolică	Oradea nr. 197	3 decembrie 1850
25	Kovats Miklos, 32 ani	reformat	Oradea 127	18 februarie 1849
26	Bodo Janos, 31 de ani	reformată	Oradea, nr. 131	2 decembrie 1851
27	Papp Togyer, 26 de ani	evanghelică	Oradea nr. 440	5 decembrie 1851
28	Barátki Miklos, 27 de ani	romano- catolică	Oradea Olosig nr. 61	2 de cembrie 1851
29	Papp Mihaly, 27 de ani	evanghelică	Oradea nr. 154	2 decembrie 1851
30	Munlyan Ianos, 36 de ani	greco - catolică	Oradea nr. 196	10 decembrie 1851
31	Gyöngyösi Josef, 31 de ani	reformată	Oradea 295	6 iunie 1852
32	Papp Josef, 35 de ani	greco- catolică	Oradea nr. 228	26 februarie 1852
33	Posan Miklos, 37 de ani	greco- catolică	Oradea nr. 228	3 noiembrie 1849
34	Torsza Demeter, 30 de ani	evanghelică	Oradea, nr. 149	5 decembrie 1850
35	Szandi Daniel, 35 de ani	reformată	Oradea nr. 129	26 februarie 1850
36	Mihelye György, 24 de ani	evanghelică	Oradea nr. 130	27 februarie 1855
37	Ugocsi Ianos, 26 de ani	evanghelică	Oradea nr. 175	25 februarie 1836
38	Blazsovits Mihaly, 29 de ani	greacă - unită	Orașul nou, nr. 191	7 februarie 1851
39	Moga Peter, 60 de ani	evanghelică	Oradea nr. 130	9 noiembrie 1822
40	Mag Laszlo, 31 de ani	evanghelică	Oradea nr. 305	5 decembrie 1851
41	Papp Simion, 55 de ani	evanghelică	Oradea nr. 187	7 februarie 1830
42	Szilagy Josef, 47 de ani	greco- catolică	Oradea nr. 236	17 noiembrie 1822

Nr. crt.	Numele măcelarului și vârsta	Religia	Locul de vânzare al marfii	Data intrrii în breaslă
43	Tokaje Sukats, 64 de ani	evanghelică	Oradea nr. 176	25 februarie 1825
44	Talyai Ferncz, 36 de ani	romano-catolică	Oradea nr. 121	16 martie 1849
45	Kaba György, 35 de ani	evanghelică	Oradea nr. 175	7 noiembrie 1836
46	Rocska Togyer, 63 de ani	greco catolică	Oradea Olosig, nr.26	10 februarie 1813
47	Baratky Páll, 39 de ani	romano-catolică	Oradea nr.308	15 noiembrie 1843
48	Hanga Andras, 37 ani	Greco - unită	Oradea, nr. 277	8 decembrie 1845
49	Antal György, 27 de ani	evanghelică	Oradea nr. 277	12 martie 1856
50	Papp Istvan, 24 de ani	evanghelică	Subcetate nr. 213	8 iulie 1856
51	Togyeras Josef, 20 de ani	evanghelică	Piața mica, nr 213	2 februarie 1856
52	Vaduva lui Bogyi Sandor			
53	Hoszi Laszlo			
54	Botya Gyorg			
55	Pap Josef			

Anexa nr. 3

Tabel cu cei care vindeau carne prăjită în piețele din Oradea între 1855 - 1859¹⁷⁴⁴.

Nr. Crt.	Numele comerciantului	Vârsta și religia	Domiciliul	Locul unde vindea	Data la care a intrat în breaslă
1	Barna Erzébelk	43 ani, reformată	Oradea nr. 15	Piața Mare	9 nov. 1857
2	Soția lui Nagy Peter		Oradea nr. 315	Piața Mică	24 mai 1853
3	Soția lui Vecsei Ianos		Oradea nr. 129	Piața Mare	24 mai 1853
4	Soția lui Nemeti Ianos		Orașul Nou, nr. 119	Piața Mică	24 mai 1853
5	Kileri Sandor	33 ani, reformată		Piața Mică	21 noiembrie 1857
6	Soția lui Nyerges Sandor		Olosig, nr. 167	Piața Mică	7 mai 1855

¹⁷⁴⁴ Ibidem, dosar 223, f.2, 4, 6

Nr. Crt.	Numele comerciantului	Vârsta și religia	Domiciliul	Locul unde vindea	Data la care a intrat în breaslă
7	Soția lui Toth Istvan		Olosig nr.111	Piața Mică	1853
8	Soția lui Pancsunk Györg		Olosig, nr. 102	Piața Mare	1853
9	Soția lui Nagy Sandor		Olosig 112	Piața Mică	1855
10	Soția lui Toth Ianos		Orașul Nou, nr. 192	Piața Mică,	1853
11	Abrudan Demeter		Olosig nr. 187	Piața Mare	1855
12	Soția lui Toth Mihaly		Olosig, nr. 193	Piața Mică	1853
13	Soția lui Tengei Mihaly		Olosig nr. 111	Piața Mică	1855
14	Kalnoki Lajos		Olosig nr. 90	Piața Mică	1853
15	Juhasz Juliana		Olosig, nr. 907	Piața Mică	1853
16	Papp Judith		Oradea nr. 308	Piața Mică	1853
17	Risizski Janos		Oradea-	Piața Mare	-
18	Nadoskay Josef			Piața Mare	
19	Gelai Josef			Piața Mare	
20	Kaluder Lajos			Piața Mare	
21	Somogy Sandor			Piața Mare	
22	Balas Lajos			Piața Mare	
23	Kerekes Josef			Piața Mare	
24	Soția lui Hegyes			Piața Mare	
25	Görenezi Lajos			Piața Mare	
26	Szobo Balint			Piața Mare	
27	Bors Jakob			Piața Mare	
28	Nagy Mihaly			Piața Mare	
29	Babolne Mihaly			Piața Mare	
30	Gal Ianos			Piața Mare	
31	Gero Marton			Piața Mare	
32	Darbant Ianos			Piața Mare	
33	Soția lui Hencz Mihaly	29 de ani, Greco - catolică		Piața Mare	12 decembrie 1858
34	Soția lui Teglası Andras	33 de ani, reformată	Oradea nr.606	Piața Mare	16 decembrie 1859

Anexa nr.4Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1865/1866 în orașul Beiuș¹⁷⁴⁵:

Anul	Luna	Prețul /font vienez (0,550 kg.)
1865	octombrie	10 cr.
	noiembrie	10 cr.
	decembrie	10 cr.
1866	ianuarie	11 cr.
	februarie	11 cr.
	martie	11 cr.
	aprilie	11 cr.
	mai	11 cr.
	iunie	12 cr.
	iulie	12 cr.
	august	12 cr.
	septembrie	12 cr.
	media prețului	11 cr cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1867/1868 în orașul Beiuș¹⁷⁴⁶:

Anul	Luna	Prețul /font vienez (0,550 kg.)
1867	octombrie	13 cr.
	noiembrie	13 cr.
	decembrie	13 cr.
1868	ianuarie	13 cr.
	februarie	14 cr.
	martie	14 cr.
	aprilie	18 cr.
	mai	18 cr.
	iunie	18 cr.
	iulie	18 cr.
	august	18 cr.
	septembrie	18 cr.

¹⁷⁴⁵ Idem, Fond *Primăria Orașului Beiuș*, Probleme comerciale, inv.59, dosar 2, f.11¹⁷⁴⁶ *Ibidem*, f.21

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1870/1871 în orașul Beiuș¹⁷⁴⁷:

Anul	Luna	Prețul /font vienez (0,550 kg.)
1870	octombrie	20 cr.
	noiembrie	18 cr.
	decembrie	18 cr.
1871	ianuarie	18 cr.
	februarie	16 cr.
	martie	16 cr.
	aprilie	16 cr.
	mai	18 cr.
	iunie	18 cr.
	iulie	18 cr.
	august	18 cr.
	septembrie	18 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1876/1877 în orașul Beiuș¹⁷⁴⁸:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1876	octombrie	32 cr.
	noiembrie	32 cr.
	decembrie	32 cr.
1877	ianuarie	36 cr.
	februarie	36 cr.
	martie	36 cr.
	aprilie	40 cr.
	mai	40 cr.
	iunie	40 cr.
	iulie	40 cr.
	august	40 cr.
	septembrie	40 cr.

¹⁷⁴⁷ *Ibidem*, f. 68¹⁷⁴⁸ *Ibidem*, f. 187

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1880/1881 în orașul Beiuș¹⁷⁴⁹:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1880	octombrie	40 cr.
	noiembrie	36 cr.
	decembrie	36 cr.
1881	ianuarie	40 cr.
	februarie	40 cr.
	martie	40 cr.
	mai	40 cr.
	iunie	40 cr.
	iulie	40 cr.
	august	40 cr.
	septembrie	40 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1881/1882 în orașul Beiuș¹⁷⁵⁰:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1881	octombrie	40 cr.
	noiembrie	36 cr.
	decembrie	36 cr.
1882	ianuarie	40 cr.
	februarie	46 cr.
	martie	40 cr.
	aprilie	40 cr.
	mai	40 cr.
	iunie	44 cr.
	iulie	44 cr.
	august	44 cr.
	septembrie	40 cr.

¹⁷⁴⁹ *Ibidem*, f. 204¹⁷⁵⁰ *Ibidem*, f. 212

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁵¹:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1883	octombrie	44 cr.
	noiembrie	44 cr.
	decembrie	44 cr.
1884	ianuarie	44 cr.
	februarie	44 cr.
	martie	44 cr.
	aprilie	44 cr.
	mai	44 cr.
	iunie	44 cr.
	iulie	
	august	44 cr.
	septembrie	44 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁵²:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1884	octombrie	44 cr.
	noiembrie	44 cr.
	decembrie	44 cr.
1885	ianuarie	44 cr.
	februarie	44 cr.
	martie	44 cr.
	aprilie	44 cr.
	mai	44 cr.
	iunie	44 cr.
	iulie	44 cr.
	august	44 cr.
	septembrie	36 cr.

¹⁷⁵¹ *Ibidem*, f. 214¹⁷⁵² *Ibidem*, f. 225

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁵³

Anul	Luna	Prețul /kg.
1888	octombrie	24 cr.
	noiembrie	24 cr.
	decembrie	24 cr.
1889	ianuarie	28 cr.
	februarie	28 cr.
	martie	32 cr.
	aprilie	32 cr.
	mai	32 cr.
	iunie	32 cr.
	iulie	32 cr.
	august	32 cr.
	septembrie	24 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁵⁴:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1896	octombrie	28 cr.
	noiembrie	28 cr.
	decembrie	24 cr.
1897	ianuarie	24 cr.
	februarie	28 cr.
	martie	28 cr.
	aprilie	24 cr.
	mai	28 cr.
	iunie	32 cr.
	iulie	
	august	36 cr.
	septembrie	36 cr.

¹⁷⁵³ *Ibidem*, f. 235¹⁷⁵⁴ *Ibidem*

Anexa nr. 5 Tabel cu prețurile pentru carne în piața din Beiuș în 29 aprilie 1869¹⁷⁵⁵.

Bucăți	Denumire	Preț		Carne superioară		Carne inferioară/ font	Preț		Seu superior	Fl.	Seu inferior/ fonți	Preț		Preț/piele		Total	
		Fl.	cr.	Fl.	cr.		măji	fonți				Fl.	cr.	Fl.	cr.	Fl.	cr.
						măji			fonți	măji	fonți						
2	Boi pentru căraușit	280	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Boi mari pentru tăiat	180	-	8	50	22	187	-	-	60	20	12	-	28	-	227	-
2	Boi de mărime medie pentru tăiat	140	-	6	50	22	143	-	-	40	20	8	-	24	-	175	-
2	Vaci tinere de prăsilă	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Vaci de mărime medie pentru tăiat	100	-	5	-	22	110	-	-	40	20	8	-	16	-	134	-
2	Vaci decalitate inferioară pentru tăiat	80	-	4	-	22	88	-	-	30	16	4	80	13	-	105	80
2	Viței de un an	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Oi tinere de calitate bună	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Oi tinere de calitate inferioară	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Capre tinere de calitate bună	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Capre tinere de calitate inferioară	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Anexa nr. 6 Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1865/1866 în orașul Beiuș¹⁷⁵⁶:

Anul	Luna	Prețul /font vienez (0,550 kg.)
1865	octombrie	10 cr.
	noiembrie	10 cr.
	decembrie	10 cr.
1866	ianuarie	11 cr.
	februarie	11 cr.
	martie	11 cr.
	aprilie	11 cr.
	mai	11 cr.
	iunie	12 cr.
	iulie	12 cr.
	august	12 cr.
	septembrie	12 cr.
	media prețului	11 cr cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1867/1868 în orașul Beiuș¹⁷⁵⁷:

Anul	Luna	Prețul /font vienez (0,550 kg.)
1867	octombrie	13 cr.
	noiembrie	13 cr.
	decembrie	13 cr.
1868	ianuarie	13 cr.
	februarie	14 cr.
	martie	14 cr.
	aprilie	18 cr.
	mai	18 cr.
	iunie	18 cr.
	iulie	18 cr.
	august	18 cr.
	septembrie	18 cr.

¹⁷⁵⁶ *Ibidem*, f.11¹⁷⁵⁷ *Ibidem*, f.21

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1870/1871 în orașul Beiuș¹⁷⁵⁸:

Anul	Luna	Prețul /font vienez (0,550 kg.)
1870	octombrie	20 cr.
	noiembrie	18 cr.
	decembrie	18 cr.
1871	ianuarie	18 cr.
	februarie	16 cr.
	martie	16 cr.
	aprilie	16 cr.
	mai	18 cr.
	iunie	18 cr.
	iulie	18 cr.
	august	18 cr.
	septembrie	18 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1876/1877 în orașul Beiuș¹⁷⁵⁹:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1876	octombrie	32 cr.
	noiembrie	32 cr.
	decembrie	32 cr.
1877	ianuarie	36 cr.
	februarie	36 cr.
	martie	36 cr.
	aprilie	40 cr.
	mai	40 cr.
	iunie	40 cr.
	iulie	40 cr.
	august	40 cr.
	septembrie	40 cr.

¹⁷⁵⁸ *Ibidem*, f. 68¹⁷⁵⁹ *Ibidem*, f. 187

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1880/1881 în orașul Beiuș¹⁷⁶⁰:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1880	octombrie	40 cr.
	noiembrie	36 cr.
	decembrie	36 cr.
1881	ianuarie	40 cr.
	februarie	40 cr.
	martie	40 cr.
	mai	40 cr.
	iunie	40 cr.
	iulie	40 cr.
	august	40 cr.
	septembrie	40 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1881/1882 în orașul Beiuș¹⁷⁶¹:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1881	octombrie	40 cr.
	noiembrie	36 cr.
	decembrie	36 cr.
1882	ianuarie	40 cr.
	februarie	46 cr.
	martie	40 cr.
	aprilie	40 cr.
	mai	40 cr.
	iunie	44 cr.
	iulie	44 cr.
	august	44 cr.
	septembrie	40 cr.

¹⁷⁶⁰ *Ibidem*, f. 204¹⁷⁶¹ *Ibidem*, f. 212

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁶²:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1883	octombrie	44 cr.
	noiembrie	44 cr.
	decembrie	44 cr.
1884	ianuarie	44 cr.
	februarie	44 cr.
	martie	44 cr.
	aprilie	44 cr.
	mai	44 cr.
	iunie	44 cr.
	iulie	
	august	44 cr.
	septembrie	44 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁶³:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1884	octombrie	44 cr.
	noiembrie	44 cr.
	decembrie	44 cr.
1885	ianuarie	44 cr.
	februarie	44 cr.
	martie	44 cr.
	aprilie	44 cr.
	mai	44 cr.
	iunie	44 cr.
	iulie	44 cr.
	august	44 cr.
	septembrie	36 cr.

¹⁷⁶² *Ibidem*, f. 214¹⁷⁶³ *Ibidem*, f. 225

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁶⁴:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1888	octombrie	24 cr.
	noiembrie	24 cr.
	decembrie	24 cr.
1889	ianuarie	28 cr.
	februarie	28 cr.
	martie	32 cr.
	aprilie	32 cr.
	mai	32 cr.
	iunie	32 cr.
	iulie	32 cr.
	august	32 cr.
	septembrie	24 cr.

Prețuri pentru carnea de vită pe anul 1883/1884 în orașul Beiuș¹⁷⁶⁵:

Anul	Luna	Prețul /kg.
1896	octombrie	28 cr.
	noiembrie	28 cr.
	decembrie	24 cr.
1897	ianuarie	24 cr.
	februarie	28 cr.
	martie	28 cr.
	aprilie	24 cr.
	mai	28 cr.
	iunie	32 cr.
	iulie	
	august	36 cr.
septembrie	36 cr.	

¹⁷⁶⁴ *Ibidem* f. 235¹⁷⁶⁵ *Ibidem*

Anexa nr. 7 Comercianți care vindeau pește în Oradea la 1844 - 1845¹⁷⁶⁶.

Nr. Crt.	Numele comerciantului	Restanțe	Anul acesta (1844 - 1845)/ fl. și cr.	Total/ fl. și cr.	Plătit
1	Soția lui Hotya Peter	-	1,30	1,30	1,30
2	Soția lui Sörögi György	-	1,30	1,30	1,30
3	Gug Lorintz	-	1,30	1,30	1,30
4	Soția lui Molnar Ianos	-	1,30	1,30	1,30
5	Moga Flori	-	1,30	1,30	1,30
6	Soția lui Pap Simon	-	1,30	1,30	1,30
7	Budai Maris	-	1,30	1,30	1,30
8	Soția lui Kozak Sandor	-	1,30	1,30	1,30
9	Soția lui Bige Demeter	-	1,30	1,30	1,30
10	Soția lui Kozak Ianos	-	1,30	1,30	1,30
11	Soția lui Porteleki Ianos	-	1,30	1,30	1,30
12	Soția lui Rad György	-	1,30	1,30	1,30
13	Soția lui Budai Pal	-	1,30	1,30	1,30
14	Soția lui Vida Ianos	-	1,30	1,30	1,30
15	Soția lui Olah Toger	-	1,30	1,30	1,30
16	Motfau Gabor	-	1,30	1,30	1,30
17	Andorko Demeter	-	1,30	1,30	1,30
18	Soția lui Pap Ianos	-	1,30	1,30	1,30
19	Krista György	-	1,30	1,30	1,30
20	Soția lui Jakab Ferencz	-	1,30	1,30	1,30
21	Soția lui Gavrin Lorintz	-	1,30	1,30	1,30
22	Pap Miklos	-	1,30	1,30	1,30
23	Szabo Ferenc	-	1,30	1,30	1,30
24	Hornyak Mitre	-	1,30	1,30	1,30
25	Tryfe György	-	1,30	1,30	1,30
26	Soția lui Mudura Myhal	-	1,30	1,30	1,30
27	Botykas Ursz	-	1,30	1,30	1,30
28	Soția lui Papp Peter	-	1,30	1,30	1,30
29	Soția lui Farcas Mihaly	-	1,30	1,30	1,30

¹⁷⁶⁶ Idem, Fond *Episcopia Romano – Catholică*, inv. 231, Registre Contabile, dosar 290, f. 14

Anexe Cap. IX

Alduitul pălincii¹⁷⁶⁷

„Feciori, feciori de bine ați stat și ați corindat
 Jupânul gazdă bine s-o gătat,
 De-o lună, de-o săptămână,
 Mai vârtos ca astă ziuă bună.
 C-o chilincă de pălincă,
 Asta nu-i chilincă de pălincă,
 Că-i iță rasă, cinstă pe masă.
 Pe jupânu gazdă Domnu îl aldească.
 Dacă o fi dulce o merge și-o mai aduce,
 Dacă o fi amară o duce-o și pe asta în cămară,
 Dacă n-o avea alta o bea și gazda nost din asta.
 Că asta nu-i cum nouă, vouă vi se pare
 De aci până la moară cu bota subsuoară,
 De aci până la ușă cu bota cu pipa prin cenușă.
 Că gazda nost până ce o făcut pe asta,
 O prins doisprezece cai fițâncai,
 La o cocie de mălai,
 Cu foluri de putregai,
 Cu roată de caș dulce,
 Că așe mai tare s-o duce.
 Așe de tare mergeau,
 De broaștele pe folurii cârâiau,
 Cât fuse ziua de mare,
 Abia de ieși din ocol seara.
 Se întâlni cu Ilia Coțofilea, om învățat,
 Ceru de la el un sfat,
 - Măi Ilie ce să împiedic, caii sau cocia
 - Caii, că doară caii duc cocia
 Atunci să vezi lucrul dracului,
 Cât cocia peste cai,
 Cât caii peste cocie.
 Dumnezeu se ascunse după un prun,
 Văzu că nu-i lucru bun.

¹⁷⁶⁷ Informații Damșe Ioan....

Se ascunse după un fag,
 Văzu că – i lucru slab.
 Dumnezeu trăsni, buțile plesni,
 Doajele, pârlloajele, pălinca ogașului,
 Doi de la noi, doi de la voi
 Doi cu hodrobeanță – n spate legate
 Doi cioc, doi boc, doi pune buțile la loc
 Dă-i Doamne gazdei noroc.

Alduirea vinului ¹⁷⁶⁸

Popa Colindătorilor zice:
 Se laudă jupânu gazdă
 C-un hurdău mare de vin
 Dar jupânul gazdă
 Foarte șod a umblat,
 Cu hurdăul acest de vin,
 A avut doisprezece cai orbi,
 Când la apă mergea
 Tăt peste cap se dădea,
 Când la apă venea
 Tăt în buze se proptea,
 Și-a mai avut jupânul gazdă
 Și-o fiți căruță – nferecată,
 Tăt cu tei legată, dricurile de mălai
 Roatele de caș dulce,
 Vai, Doamne amar se duce
 Și s-a pus jupânul gazdă,
 Și cu jupina gazdoaie
 La târg să ne cumpere vin.
 Venind acasă au dat de-un deal mare
 Cât un bob de mazăre,
 Stai nevată să ne –mpetecăm roata,
 Zice jupânul gazdă.
 Împietică tu caii bărbate,
 Că, caii duc cocia
 Da, să ascult eu de nevastă
 Să văd în ce mi-a merge?
 Să puse jupânul gazdă

¹⁷⁶⁸ Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, inv.05013; informație culeasă de la țăranul Macovei Ioan, sat Finiș, jud. Bihor, în 1947

Și – împietecă cail cruceș curmeziș,
 Cum a știut mai crâncen
 Și mi se ia cail cu cătușa,
 Pe ogor în jos tot de-a râca – bâca
 Cu cine n-are de se ținea de nimica
 Cercurile au umplut bărcurile,
 Doagele bărloagele,
 Fundurile, prundurile,
 Dumenzeu era după un prun
 Și vede că nu-i lucru bun,
 Dumenzeu era după o buruiană
 Și vede că nu-i bună rânduiala,
 Dete jupâna gazdă a se căina
 Și-a se văiera,
 Că vinul merge pe nimic,
 Și se aruncă de ne apucă
 Și nouă acest hurdău de vin.
 Toți suntem mulțumitori,
 Dumnezeu să vă trăiască
 La mulți ani!

Alduitul vinului¹⁷⁶⁹

Da jupân ca bun dă gazdă
 Câtă aista dar
 Ne mai dăruiește și cu altu dar
 C-o bute de vin
 Cu treisprezece cercuri dă picirig legate
 Cine-a cota dintr-însa
 Să-i fie de bucurie și de sănătate.

Alduirea cârnațului¹⁷⁷⁰

Popa colidătorilor zice:
 Se laudă jupânul gazdă
 C-un șoldoc mare de porc
 Acum un an când trecea
 Jupânul gazdă și-o adus aminte de colindători
 Și îndată prinse un purcel
 Și-l vâri în cotet

¹⁷⁶⁹ *Ibidem*, inv. 21951f, informație culeasă de la Bușe Vasile de 61 de ani, din Almașu Mic, jud. Bihor, în 1973

¹⁷⁷⁰ *Ibidem*, inv. 05013 informație culeasă de la țăranul Macovei Ioan, sat Finiș, jud. Bihor, în 1947

Apa îi duce tăt cu ciurul
Grăunțe cu furca
Și se îngrășa porcul din zi în zi
De era gata să ridice cotețul în spate
Dar în jupânu gazdă
Mai mare grijă a intrat
Cum o uciga așa namilă dă porc?
Tot bine s-o gândit
O chemat un lemнар
De i-a făcut un mai
Și-a lovit porcul în frunte
Și-a căzut în genunghi
Toți suntem mulțumiți
Dumnezeu să vă trăiască
La mulți ani!

Unități de măsură:

1 Cubul = între 60 kg. și 116 kg.

1 Măsură Pojon MP = 1/2 cubul sau 62,53 litri

1 vică = 20 de ocale sau 31,2 litri

1 oca = 1271 gr. în Muntenia; 1201 gr. în Moldova

= 1,288 litri în Muntenia; 1,520 litri în Moldova

1 tină= între 12,88 litri - 15,20 litri

1 font = 0,550 kg.

1 itza = 0,851 litri - 0,951 litri

1 pint = 1,6 litri

1 ciubăr = între 42 litri - 42,4 litri

Fonduri arhivistice consultate:

ANSJ Bihor, Fond Episcopia Romano Catolică de Oradea.

ANSJ Bihor, Fond Capitlul Episcopiei Romano Catolică de Oradea.

ANSJ Bihor, Fond Domeniul Episcopesc Român Unit.

ANSJ Bihor, Fond Episcopia Ortodoxă de Oradea.

ANSJ Bihor, Fond Prefectura Județului Bihor.

ANSJ Bihor, Fond Primăria Orașului Oradea.

ANSJ Bihor, Fond Primăria Orașului Beiuș.

ANSJ Bihor, Fond Pretura Plășii Vașcău.

Arhiva de Folclor a Academiei Române, filiala Cluj Napoca, Fondul Ion Mușlea.

Bibliografie.

Lucrări generale :

1. **Academia, Română, Istoria Românilor**, Editura Enciclopedică, București, 2003, vol. VI
2. **Aymard, Maurice**, *Pour l'histoire de l'alimentation quelques remarques de méthode* în A. È. S. C.vol 30, nr.2-3/1975
3. **Ariés, Philippe**, *Timpul istoriei*, București, 1997
4. **Asthor, Elyzhu**, *Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient medieval*, în A. È. S.C.vol. 23, nr.5, 1968
5. **Bărbulescu, Mihai, Deletant, Dennis, Hitchins, Keith, Papacostea, Șerban, Teodor, Pompiliu**, *Istoria României*, Editura Enciclopedică, București, 1998
6. **Bernard, René –Jean**, *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII e siècle*, în A.È.S.C.vol. 24, nr.6, 1969
7. **Bernard, Vincent**, *Consummation alimentaire en Andalousie orientale (les achats de l'hôpital royal de Gaudix, 1581-1582)* în A. È. S. C.vol 30, nr.2-3/1975
8. **Bernea, Ernest, Spațiu, timp și cauzalitate la poporul român**, București, 1997
9. **Berstein, Serge, Milza, Pierre**, *Istoria Europei*, vol. III, București, 1997
10. *Biblia sau Sfânta Scriptură*, București, 1997
11. **Binder, Paul, Cernovodeanu, Paul**, *Réperes à une histoire de la climatologie roumaine*, în *Revue Roumanie d' Histoire*, Anul XIX, nr. 2-3, București, 1980
12. **Boia, Lucian**, *Climatologia istorică*, în *Revista de istorie*, tom 32, nr. 6, București, 1979
13. **Boia, Lucian**, *Istorie și mit în conștiința românească*, București, 1997
14. **Boia, Lucian**, *Sfârșitul Lumii. O istorie fără sfârșit*, București, 1999
15. **Boia, Lucian**, *Pentru o istorie a imaginarului*, București, 2000
16. **Bolens, Lucie**, *Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane*, în *Annales. Histoire, Sciences Sociales* vol. 35, nr 3-4, 1980
17. **Boserup, Ester**, *Environnement, population et technologie dans les sociétés primitives*, în A.È. S.C. vol. 29, nr.3, 1974
18. **Braudel, Fernand**, *La demographie et des dimensions des science de l'homme*, în A.È.S.C.vol. 15, nr. 3, 1950
19. **Braudel, Fernand**, *L'economie français au XVII – e siècle* în A.È.S.C., vol. 6, nr. 1, 1951
20. **Braudel, Fernand**, *Mediterana în epoca lui Filip al II-lea*, vol I -II, Editura

Meridiane, București, 1985

21. **Braudel, Fernand**, *Jocurile schimbului*, vol. I - II, Editura Meridiane, București, 1985

22. **Braudel, Fernand**, *Structurile cotidianului*, vol.II-II, Editura Meridiane, București, 1986

23. **Braudel, Fernand**, *Gramatica civilizațiilor*, vol I - II, Editura Meridiane, București, 1995

24. **Bruneton- Governatori, Ariene**, *Alimentation et idéologie: le cas de la châtaigne*, în A.É.S.C., vol. 39, nr. 6, 1984

25. **Butel, Paul**, *Histoire du Thé*, Paris, 1989

26. **Chaunu, Pierre**, *Civilizația Europei în Secolul Luminilor*, vol.I,Editura Meridiane, 1986

27. **Chevalier, Jean, Gheerbrant, Alain**, *Dicționar de simboluri*, vol.3, București, 1995

28. **Cocgnac, Maurice**, *Simbolurile biblice*, București, Editura Humanitas, 1997

29. **Couperie, Pierre**, *Régimes alimentaires dans la France du XVII e siècle* în A.È. S. C. vol. 18, nr.6, 1963

30. **Désert, Gabriel**, *Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIXe siècle*, în A.È.S.C, vol. 30, nr.2-3, 1970

31. **Duby, Georges**, *Vremea catedralelor. Arta și societatea(980 - 1420)*, Editura Meridiane, București, 1998

32. **Dudaș, Florian**, *Carte veche românească în Bihor, secolele XVI-XVII*, Oradea, 1977

33. **Dumitrașcu, Sever**, *Pietre de moară rotativă manual descoperite în vestul Munților Apusenii*, în *Crisia XVI*, Oradea, 1986

34. **Durant, Gilbert**, *Structurile antropologice ale imaginarului*, București, 1977

35. **Durkheim, Emile**, *Forme elementare ale vieții religioase*, Editura Polirom, Iași, 1995

36. **Dziekonski, Taudeusz**, *The Development of the Working Parts of the Plough in Poland in the XIX-th Century* , în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954

37. **Eliade, Mircea**, *Drumul spre centru*, București, Editura Univers, 1991

38. **Eliade, Mircea**, *Istoria credințelor și ideilor religioase*, vol. III, Editura Universitatis, Chișinău, 1994

39. **Enjalbert, Henri**, *Comment naissent les grandes crus : Bordeaux, Porto, Cognac (première partie)*, în A.È.S.C., vol. 8, nr.3

40. **Febvre, L.**, *Nouritures et boissons*, în *Melanges d'histoire sociale*, nr.5, 1944

41. **Fiume, E.**, *Economia e vita private dei Fiorentini nelle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani*, în *Archivo Storico Italiano III/1958*

42. **Flatérs, Pierre**, *Un comparasion:structures rurales en Norvéges et les contrées celtique* în A.È.S.C.vol. 12, nr.4, 1957

43. **Frančić, Miloslav**, *The Technology of Water Mills în Poland în the XVI th and XVII th Centuries*, în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954
44. **Gestrin, Ferdo**, *Èconomie et société en Slovénie*, în *A.È.S.C.*, vol. 16, nr.4, 1961
45. **Gilbert, Delos**, *Le bières du Monde*, Paris, 1993
46. **Goz, Joseph, Bennansar, Bartolomi**, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe et XIXe siècle*, în *A. È. S.C.*, vol 30, nr.2-3/1975
47. **Grenier, Albert**, *Aux originés de l'histoire rurale: la conquête du sol français în Annales d'histoire economique et sociale*, vol.2, nr.5, 1930
48. **Grivetti, Louis Evan, Howard – Yana Shopiro**, *Chocolate – History, Culture and Heritage*, Texas, 2009
49. **Harvich, Nikita**, *Histoire du chocolat*, Paris, 1992
50. **Hautz de Lemps, A.**, *Le vignoble de la “Tierra de Medina” au XVII e et XIII e siècle*, în *A.È.S.C.*, vol. 13, nr.3, 1957
51. **Heppner, Harald**, *Austria și Principatele Dunărene (1774 - 1812). O contribuție la politica Sud-Est Europeană a Habsburgilor*, Editura Presa Universitară Clujană, Cluj Napoca, 2000
52. **Hermandiquer, Jean- Jacques**, *Note sur l'alimentation á la fin du du XVIII-e siècle* în *A. È. S.C.* vol. 23, nr.4, 1968
53. **Hermandinger, Jean – Jacques**, *Faut – il “démystifier” le porc familial d'Ancien Régime?*, în *A.È.S.C.*,vol. 25, nr.6, 1970
54. **Herseni, Traian**, *Forme străvechi de cultură poporană românească*, Editura Dacia, Cluj Napoca, 1977
55. **Juillard, Etienne**, *La géographie volontaire une rechreche interdisciplinaire*, în *Annales. Èconomies, Société, Civilisations*, (*A. È. S. C.*), vol. 15, nr.5, 1960
56. **Kiersnowski, Ryszard**, *Cultivated Plants and Food of Plant Origin in Erly Feudal Poland*, în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954
57. **Le Goff, Jacques**, *Civilizația Occidentului medieval*, Editura Științifică, București, 1970
58. **Le Goff, Jacques, Schmit, Jean – Claude**, *Dicționar tematic al Evului Mediu Occidental*, Editura Polirom, Iași, 2007
59. **Leroi, André – Gourhan**, *Milieu et techniques*, Paris, 1973
60. **Le Roy Ladurie, Emmanuel**, *Climat et récoltes*, în *A.È.S.C.*,vol. 15, nr. 3, 1950
61. **Le Roy Ladurie, Emmanuel**, *Histoire et climat*, în *A.È.S.C.*, vol. 14, nr.1, 1959
62. **Le Roy Ladurie, E.**, *Les paysans du Lanquedoc*, Paris, 1966
63. **Le Roy Ladurie, Emmanuel**, *Pour une histoire de l'environnement : la part du climat*, în *A.È.S.C.*, vol. 25, nr.5, 1970
64. **Livi Bacci, Massimo**, *Populația în Istoria Europei*, Editura Polirom, Iași, 2003
65. **Lotman, I.**, *Studii de tipologie a culturii*, București, 1974

66. **Macrea, Mihail**, *Viața în Dacia Romană*, București, 1969
67. **Marian, S., Fl., Pamfile Tudor, Lupescu, Mihai**, *Cromatică poporului roman*, București, 2002
68. **Mauro, Frédéricico**, *Histoire du café*, Paris, 1991
69. **Mead, Margaret**, *Cultural patterns and techical change*, în *The New American Library*, New York, 1955
70. **Mehedinți, S.**, *Coordonate etnografice. Civilizația și cultura*, Editura cultura Națională, București, 1930
71. **Mironov, Boris**, *Le mouvement des prix céréales en Russie du XVIII-e siècle au début du XX-e siècle în A.É.S.C.*, vol 41, nr. 1/ 1986
72. **Montanari, Massimo**, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Editura Polirom, Iași, 2003
73. **Morineau, Marcel**, *La pomme de terre du XVIII – e siècle*, în *A.É.S.C.*, vol.25, nr.6/ 1970
74. **Panaitescu, P.P.**, *Introducere în istoria culturii românești*, București, Editura Științifică, 1968
75. **Nica, Marin, Câșleru, Constantin**, *Complexul cuptoarelor eneolitice de copt pâine de la Curmătura, județul Olt, în Oltenia. Studii și comunicări*, vol. III, Craiova, 1981
76. **Olteanu, Florin**, *Evoluția demografică a populației românești din orașul Gyula în secolul al XIX-lea, în Crisia, XXIV, Oradea, 1994*
77. **Pavlescu, Eugen**, *Meșteșug și comerț la românii din sudul Transilvaniei (sec. XVII – XIX)*, București, 1970
78. **Pârvan, Vasile**, *Getica. O protoistorie a Daciei*, București București, Editura Meridiane, 1926
79. **Pădurean, Corneliu**, *Populația comitatului Arad în secolul al XIX-lea*, Arad, 2003
80. **Pecican, Ovidiu**, *Trecurul istoric și omul Evului Mediu*, Cluj Napoca, 2002
81. **Philip, Robert**, *Commençons par l'histoire de l'alimentation* în *A. È. S. C.* vol. 16, nr.3, 1961
82. **Pinczés, Iuliu**, *Rolul comerțului brașovean în prima parte a secolului al XIX-lea și reflectarea lui în gândirea economică, în Cumidava, III, Brașov, 1969*
83. **Piuze, Ane – Marie**, *Le marché du bétail et la cosomation de la viande à Genève au XVIIIe siècle* în *A.É.S.C.*, vol. 30, nr.2-3, 1970
84. **Platon, Florin – Alexandru**, *Mentalul colectiv medieval: O "lume pe care am pierdut-o". Structuri definitorii*, în *Cercetări istorice, XVIII – XIX*, Iași 2002
85. **Podwinska, Zofia**, *Soil Cultivation Implements in Erly Medieval Poland* în *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, II, 1954
86. **Pompiliu, Teodor**, *De la "Anale" la "Istoria nouă"*, în *Steaua*, nr. 8, 1985
87. **Renouard, Ives**, *Le grande commerce du vin au moyen âge* în *Revue Historique de Bordeaux*, tom I, 1952
88. **Simionescu, Paul**, *Etnoistoria-Convergență interdisciplinară*, București,

1983

89. **Spooner, Frank**, Régimes alimentaires d'autrefois deux nomaux cas espagnols, în A.É.S.C., vol. 17, nr.1, 1962

90. **Stoianovich, Traian**, *Le maïs*, în A.É.S.C, vol. 6, nr.2, 1951

91. **Stoianovich, Traian**, *Les maïs dans le Balkans*, în A.É.S.C, vol. 21, nr. 5, 1966

92. **Stoianovich, Traian, Haupt, George C.**, *Les maïs arrive dans les Balkans*, în A.É.S.C., vol. 17, nr. 1, 1962

93. **Stouff, Louis**, *Ravitaillement et consommation á Carpentras au XV-e siècle*, în A.É.S.C., vol 24, nr.6, 1969

94. **Stouff, Louis**, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XV siècles*, Paris, 1970

95. **Ștefănescu, Barbu**, *Lumea rurală din Crișana între ev mediu și modern*, Oradea, 1998

96. **Ștefănescu, Barbu**, *Țăranul transilvănean despre el însuși (sec. XVIII - XIX): între „noi” și „eu”*, în *Istoria ca experiență intelectuală*, Oradea, 2001

97. **Știuca, Narcisa**, *Sărbătoarea noastră cea de toate zilele*, vol. I, București, 2003

98. **Toutain, C.J.**, *La consommation alimentaire en France de 1789 á 1964*, în *Cahiers de l' Isea*, t.5, nr.11, série AF nr.12, nov. 1971

99. **Tripou, A.**, *Monografia – Almanah a Crișanei*, Oradea, 1936

100. **Ursache, Petru**, *Etnoestetica*, Iași, 1998

101. **Ursache, Petru**, *Etnosofia*, București, 2006

102. **Utterström, Gustav**, *Climatic Fluctuations and Population Problems în Ery Modern History*, în *The Scandinvien Economic History Reviw*, vol. III, nr.1/ 1955

103. **Valensi, Lucette**, *Consummation et usages alimentaires en Tunisie au XVIIIe et XIXe siècles* în A.É.S.C.vol. 30, nr.2-3, 1975

104. **Vlăduțiu, Ion**, *Etnografie românească*, București, 1973

105. **Wallerstein, Immanuel**, *Sistemul mondial modern*, vol. III, București, 1993

106. **Zamfir, Mihail**, *Filosofia istoriei*, București, 1981

Lucrări speciale:

1. ****Istoria gândirii și creației științifice și tehnice românești*, București, 1982
2. ****Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român. Banat, Crișana, Maramureș*, vol. II, Editura Enciclopedică, București, 2002
3. ****Sfintele Paști în datini și obiceiuri*, Editura Porțile Orientului, Iași, 1994
4. ****Istoria gândirii și creației științifice și tehnice românești*, Editura Academiei, 1982
5. **Apan, Adrian, Bungău, Adrian**, *Contribuții documentare privind justiția și pușcăriile capitulare de la Oradea în Revista bihoreană de istorie*, an IV, nr. 6-7, Oradea, 2006
6. **Apan, Adrian**, *Monopolurile feudale pe domeniile nobiliare Diosig – Săcuieni*, în *Biharea XXVIII – XXX*, 2001 – 2004, Oradea 2006
7. **Atlasul Etnografic Român, Tehnică Populară Alimentară**, vol. 3, Editura Academiei Române, vol. 3, Editura Academiei Române, București, 2008
8. **Belcin, Cornelia**, *Ocupațiile daco-geților în lumina literaturii antice în Revista de Etnografie și Folclor*, tom 13, nr.1, 1968
9. **Belcin Pleșca, Cornelia**, *Civilizația grâului în Evul Mediu românesc*, în *Revista de etnografie și folclor*, nr.5 / 1993, București, 1993
10. **Benetato, Grigore** *Anchetă asupra alimentației țaranului în Munții Apuseni (Comuna Măguri) în Clujul Medical*, nr.11, 1936
11. **Bocșe, Maria**, *Rituri și obiceiuri agrare în Bihor*, în *Revista Muzeelor*, 4/1970, București, 1970
12. **Bocșe, Maria**, *Alimentația cu pâine și tipologia cuptoarelor în așezările din bazinul superior al Crișului Negru*, în *Contribuții la cunoașterea etnografiei din Țara Crișurilor*, Oradea, 1971
13. **Bocșe, Maria**, *Grâul – finalitate și simbol în obiceiurile cu caracter agrar din Valea Barcăului în Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, nr. IX/1977, Cluj-Napoca, 1977
14. **Bocșe, Maria**, *Coordonate în cercetarea etnobotanicii românești: vechime, continuitate, aplicabilitate în Satu Mare – studii și comunicări XI – XII*, 1994 – 1995, Satu Mare, 1995
15. **Bocșe, Maria**, *Coordonate în cercetarea etnobotanicii românești: vechime, continuitate, aplicabilitate în Satu Mare – studii și comunicări nr. XI-XII*, 1994 – 1995, Satu Mare, 1995
16. **Bona, Petru**, *Situația economică și socială a țăranilor români pe teritoriul episcopiei romano – catolice de Oradea (1800 – 1848)*, Oradea, 1997
17. **Borbálá, Benda**, *Obiceiuri alimentare pe domeniile aristocratice și evoluția*

lor istorică, în *Caiete de antropologie istorică*, nr.1-2/ 8-9,2006

18. **Borcea, Liviu**, *Informații cu caracter etnografic într-o descriere a Bihorului de la începutul secolului al XVIII-lea*, în *Biharea X*, Oradea, 1982

19. **Botezan, L.**, *Organizarea pământurilor arătore și fânațelor alodiale în Transilvania*, în *Acta Musei Napocensis*, VI, 1969, Cluj Napoca, 1969

20. **Botezan, Liviu**, *Aspecte ale vânzării forței de muncă de către iobagii transilvăneni la începutul veacului al XIX-lea oglindite în conscripția czirakiană (II)*, în *Acta Musei Napocensis XVII*, Cluj – Napoca, 1980

21. **Bradu, Ion**, *Componente tradiționale ale sistemului de alimentație populară în satul Ceișoara din județul Bihor*, în *Crisia*, XVII/1987, Oradea, 1987

22. **Bratu, I., Pușcaș, I.**, *Considerații dintre capitlul Episcopiei catolice din Oradea și orașul Oradea în Lucrări Științifice*, Oradea, 1972

23. **Bulencea, Atanasie**, *Viile și vinurile Transilvaniei*, București, 1975

24. **Butură, Valer**, *Pivele de ulei în Transilvania în Revista Muzeelor*, nr. 2, București, 1965

25. **Butură, Valer**, *Etnografia poporului român. Cultura Materială*, Cluj – Napoca, 1978

26. **Butură, Valer**, *Străvechi mărturii de civilizație românească*, București, 1989

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

28. **Cately, Titus**, *Cartoful, banalitate sau miracol?* București, 1988

29. **Chelcea, Ion**, *Țestul de copt pâine*, în *Revista Muzeelor*, nr. 2, 1968

30. **Chelcea, Ion**, *Cu privire la hrana de bază a poporului român în Studii și Cercetări de Enografie și Artă Populară*, vol. I, București, 1981

31. **Chevalier, Jean, Ghurbrant, Alain**, *Dicționar de simboluri*, vol. III, București, Editura Artemis, 1995

32. **Chiriac, A., Mudura, Ghe.**, *Considerații privind creșterea animalelor din Depresiunea Beiușului (sec. XVII – XIX)*, în *Biharea XVI*, Oradea, 1986

33. **Chivu, D., Chivu, M.**, *Agricultură din spațiul carpato – danubiano – pontic în izvoarele literare*, în *Satu-Mare – studii și comunicări XI-XII/1994 – 1995*, Satu Mare, 1995

34. **Ciuhandu, Gheorghe**, *Românii din Câmpia Aradului de acum două veacuri*, Arad, 1940

35. **Ciașeanu, Gh. F.**, *Superstițiile poporului român*, Editura Saeculum, București, 2001

36. **Ciorba, Ioan**, *Marea foamete din Transilvania dintre anii 1813 – 1817*, Oradea, 2007

37. **Claudian, Ioan**, *Alimentația poporului roman*, Fundația pentru literatură și artă "Regele Carol II", 1939

38. **Colțea, D.**, *"Grăitul colacului" în satele de pe valea Nimăieștilor (județul Bihor)*, în *Crisia XV*, Oradea, 1985

39. **Coste, Ioan, Godea, Ioan, Lunca Teuzului**, București, Editura Litera, 1990
40. **Covaci, Veronica, Din istoricul breslelor orașului Oradea, în Crisia IX. Oradea, 1979**
41. **Demeny, Ludovic, Introducerea unor plante de noi în agricultura transilvaniei în secolul al XVIII-lea în Revista de Istorie**, tom 42, nr. 12, București, 1989
42. **Faur, Viorel, Contribuții la cunoașterea istoriei Bihorului (II). Beiușul cultural**, Oradea, 1971
43. **Feier, Florica, Obiceiuri de înmormântare în Sânicolaul Român, în Crisia, XVIII / 1987, Oradea, 1987**
44. **Felix, I.D., Povește despre hrana țăranilor**, Tipografia Sutebberg Joseph Göbl, 1901
45. **Felix, I. D., Din „Istoria Igienei”, București, Editura Institutul de arte grafice Carol Göbl, 1905**
46. **Fényes, Elek, Magyarorsyág Geographiai Szótára, Pesta, 1851**
47. **Frâncu, Teofil, Candrea, George, Românii din Munții Apuseni, București, 1988**
48. **Ghinoiu, Ion, Calendarul pastoral, în Biharea XVIII, 1991, Oradea, 1991**
49. **Ghinoiu, Ion, Panteonul românesc, Editura Enciclopedică, București, 2001**
50. **Ghinoiu, Ion, Comoara satelor – calendar popular, Edituar Academiei române, București, 2005**
51. **Godea, Ioan, Caracteristici ale culturii populare din Bihor, București, 1977**
52. **Godea, Ioan, Zona Etnografică Beiuș, București, Editura Sport-Turism, 1981**
53. **Godea, Ioan, Din etnologia cumpătării – pălinca, țuca și vinarsul la români, Editura Coresi, București, 2005**
54. **Goman, Ioan, Politică statală, economie domeniială și dezvoltare rurală. Meșteșuguri și industrii țăărănești din Crișana în secolul al XVIII-lea și prima jumătate a secolului al XIX-lea, Oradea, 2001**
55. **Gorovei, Artur, Folclor și folcloristică, Chișinău, 1990**
56. **Gorovei, Artur, Ouăle de Paști, București, Editura Paideia, 2001**
57. **Goron, Gheorghe, Reformism austriac și violențele sociale din Europa Centrală 1750 – 1800, Editura Muzeului Țării Crișurilor, Oradea, 1998**
58. **Horvath, Sabina, Ritualul de înmormântare și frica față de mort în sate din bazinul hidrografic al Crișului Negru, în Biharea XXVI – XXVII, Oradea, 2004**
59. **Horvath, Sabina, Schimburi alimentare la târgul din Beiuș de la mijlocul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea în Biharea XXI – XXXIII, 2004 – 2006, Oradea, 2009**
60. **Horvath, Sabina, Caracteristici ale alimentației tradiționale de post în satele din Bihor (secolul al XVIII-lea, al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea), în Istorie Etnologie Artă-studii în onoarea lui Ioan Godea, Editura Muzeului Țării Crișurilor,**

Oradea, 2009

61. **Horvath, Sabina**, *Aspecte ale morăritului țăranesc din Bihor în prima jumătate a secolului al XX-lea, în Biharea, XXXVIII / 2011, Oradea, 2011*
62. **Ilea, Ana**, *Conscrierea veniturilor domeniului Aleșd, din anul 1779 în Aleșd 1904 – 1979, Oradea 1979*
63. **Ilea, Ana, Mudura, Gheorghe, Covaci, Veronica**, *Conscrierea domeniului Beiușla anul 1721, în Crisia, nr. X, Oradea, 1980*
64. **Ionescu de la Brad, Ion**, *Lecturi elementarii de agricultură, București, 1870*
65. **Ionescu de la Brad, Ion**, *Opere agricole, vol. I, București, 1968*
66. **Iordache, Gheorghe**, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României, vol. I, Craiova, 1985*
67. **Irimieș, Dumitru**, *Căraușitul cu fructe în Târșolț – Oaș – Implicații interetnice interzonale, în Satu – Mare, studii și comunicări, IX – X, 1992 – 1993*
68. **Istvan, Bársony, Klara, Papp, Peter, Takács**, *Az Urbérrend Ezés Forrásai Bihar Vármegyében III, Debrecen, 2004*
69. **Kós, Károly**, *Date transilvănene privind prepararea turtelor în Studii de etnologie, Editura Kriterion, București, 1999*
70. **Kós, Károly**, *Etnografia schimbului popular în Studiu de etnografie, Editura Kriterion, București, 2000*
71. **Larionescu, Sanda, Armășan, Ioana**, *Testul – un „cuptor mobil”, în Revista Muzeelor, nr. 3, 1973, București, 1973*
72. **Lenchișan, V.**, *Achiziții de produse agricole și meșteșugărești ale municipalității clujene de la țăranii români. Secolul al XVI-lea, în Anuarul Institutului de Istorie și Arheologie din Cluj, XXIX/1998–1989, Cluj, 1989*
73. **Lupescu, Mihai**, *Din bucătăria țăranului român, București, 2000*
74. **Magdalena Székely, Maria**, *Viața de toate zilele la curtea lui Petru Rareș, în Magazin istoric, București, martie, 1998*
75. **Maier, R.O.**, *Gropile de păstrat bucate (cereale) în Dobrogea în Revista Muzeelor, nr. 3 / 1968, București, 1968*
76. **Maier, Radu O.**, *Încercare de reconstituire a morilor antice din România, în Revista de Etnografie și Folclor, tom 17, nr. 1, 1972*
77. **Manea, Georgea**, *Târguri din județul Arad, în Ziridava V/1975, Arad, 1975*
78. **Manoilescu, N.**, *Igiena țăranului, București, 1895*
79. **Marc, Dorel**, *Sisteme de transport și de comercializare tradițională a sării, în Sarea Timpul și Omul, Editura Angustia, Sfântu Gheorghe, 2006*
80. **Marian, Simion Florea**, *Nunta la români, București, Editura Grai și Suflet – Cultura Națională, 1995*
81. **Maxim, Virgil, Mudura, Gheorghe**, *Valorificări etnografice din fonduri arhivistice în Biharia II, 1974, Oradea, 1975*
82. **Mihail, Zamfira**, *Pâinea în cultul ortodox și semnificația sa în viața laicilor, în Revista de Etnografie și Folclor 5\1993, București, 1993*

83. **Moga, V.S.**, *Curs de agricultură: pentru școalele normale, seminarii, licee și de agricultură practică*, Editura Librăria Școalelor, C.Sfetea, 1919
84. **Mózes, Tereza**, *Zona etnografică Crișul Repede*, București, 1984
85. **Mudura, Gheorghe**, *Populația localităților de pe cursul superior al Crișului Repede la sfârșitul secolului al XVII-lea în Aleșd 1904 – 1979*, Oradea, 1979
86. **Nicoară, Simona**, *De la momentul creștin al cumpătării la dieta alimentară modernă. Marile mutații ale structurii gustului și consumului (secolele XVI – XX)*, în *Caiete de Antropologie Istorică*, anul V, nr. 1–2 (8 – 9) 2006
87. **Nicoară, Toader**, *Transilvania la începutul timpurilor moderne (1680 – 1800). Societate ruarlă și mentalități colective*, Cluj Napoca, 2002
88. **Oșianu, Romulus**, *Câteva probleme referitoare la cultivarea pomilor fructiferi în Transilvania*, în *Anuarul Muzeului de Etnografie al Transilvaniei*, vol. X, Cluj Napoca, 1978
89. **Pamfile, Tudor**, *Industria casnică la români* Librăriile Socec, București, 1910
90. **Pamfile, Tudor**, *Agricultura la români*, București, 1913
91. **Panea, Nicolea**, *Pâinea, vinul și sarea. Ospitalitate și moarte*, Craiova, Editura Scrisul Românesc, 2005
92. **Pârvan, Vasile**, *Getica. O protoistorie a Daciei*, București, 1926
93. **Papp, Klara**, *Dreptul de folosință a pământului de către iobagi pe domeniile nobiliare laice din Bihor în secolul al XVIII-lea*, în *Crisia XXIV*, Oradea, 1994
94. **Pascu, Ștefan**, *Meșteșugurile din Transilvania până în secolul al XVI-lea*, București, 1954
95. **Pavel, C.**, *Școalele din Beiuș 1828 – 1928*, Beiuș, 1928
96. **Petrescu, Paul**, *Motive decorative celebre*, București, Editura Meridiane, 1977
97. **Petrica – Onofrei, Adriana**, *Fruitele în hrana locuitorilor din câteva comune ale județului Mehedinți*, în *Museum, studii și comunicări de istorie și etnografie*, Golești, 1978
98. **Popescu – Spineni, Marin**, *România în izvoare geografice și cartografice*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1970
99. **Prodan, David**, *Domeniul Beiușului la 1600*, în *Anuarul Institutului de Istorie din Cluj*, V, Cluj Napoca, 1962
100. **Prodan, David**, *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea*, vol. II, Editura Academiei Române, 1968
101. **Prodan, David**, *Problema iobăgiei în Transilvania 1700 – 1848*, București, Editura Științifică și Pedagogică, 1989
102. *Revista Familia*, 19 februarie/3 martie, nr.8, 1867
103. *Revista Familia*, nr. 28 / 1873
104. *Revista Familia*, nr. 41 / 1873
105. **Roșu, Titus**, *Metode și mijloace de conservare și păstrare a alimentelor pentru*

iarnă și vară în obștea sătească, în Biharea IV, Oradea, 1977

106. **Schmidl, Adolf**, *Das Bihar Gebirge*, Wien, 1863
107. **Silaghi, Ioan**, *Satul bihorean la început de secol XX*, Cluj – Napoca, 2002
108. **Șișeșteanu, Gheorghe**, *Forme tradiționale de viață țărănească*, Zalău, 1999
109. **Ștefănescu, Barbu și Bocra, Otilia**, *Numele europene ale porumbului un posibil subiect de istoria mentalităților*, în *Analele Universității din Oradea*, seria Istorie, Arheologie, Filosofie, tom III, 1993
110. **Ștefănescu, Barbu**, *Date de interes etnografic în lucrarea lui Gheorghe Șincai "Povățuire către economia de câmp" în Biharea VII – VIII, 1979 – 1980*, Oradea, 1980
111. **Ștefănescu, Barbu**, *Participarea locuitorilor zonei Beiușului la muncile agricole din Câmpie în Crisia XV/1985*, Oradea, 1985
112. **Ștefănescu, Barbu**, *Participarea țăranilor din zona de câmpie la muncile agricole din câmpie (II)*, în *Crisia XVI*, Oradea, 1986
113. **Ștefănescu, Barbu, Chiriac, Aurel, Goina, Florica, Costin, Florian**, *Locul meșteșugurilor tradiționale – spătărit și olărit- în viața satului Valea Neagră de Jos*, în *Crisia, XVIII*, Oradea, 1988
114. **Ștefănescu, Barbu**, *Agricultura bihoreană în lumina planurilor cadastrale (sec. XVIII – XX)*, Oradea, 1989
115. **Ștefănescu, Barbu**, *Grădina – spațiu intim și experimental*, în *Crisia, XXIV*, Oradea, 1994
116. **Ștefănescu, Barbu**, *Aspecte ale formării unei „mentalități economice” la țăranii din Bihor în secolul al XVIII-lea și primele decenii ale secolului al IX-lea (I) în Crisia XXV*, Oradea, 1995
117. **Ștefănescu, Barbu**, *Tehnica agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească (sec. al XVIII –lea și începutul sec. al XIX-lea)*, vol. I – II, Oradea, 1995
118. **Ștefănescu, Barbu, Ștefănescu, Florica**, *Relația dintre sărbătoare și târg. Cazul târgurilor de țară de la Beiuș în Biharea XXII / XXIII*, Oradea, 1999
119. **Ștefănescu, Barbu**, *Sociabilitate rurală, violență și ritual. Cartea în practicile oblativ de răscumpărare a păcii comunitare, Transilvania, sec. XVII – XIX*, Oradea, 2004
120. **Toșa, Ioan**, *Reflectarea agriculturii transilvănene în colecțiile muzeului etnografic al Transilvaniei în AMET 1/ 1976*, Cluj Napoca, 1976
121. **Toth, Susana**, *Târgurile din Oradea I. Considerații preliminare privind istoricul taxelor vamale la târgurile din Oradea*, în *Biharea II/1974*, Oradea, 1975
122. **Toth, Susana**, *Târgurile din Oradea (II) în Biharea IV/ 1976*, Oradea, 1977
123. **Toth, Susana**, *Târgurile din Oradea (III). Aspecte etno – demografice ale târgurilor orădene*, Oradea, 1979
124. **Țucra, Nicolae, Vașcău comună – oraș. Ținut (monografie)**, Oradea, Editura Brinis, 2000
125. **Văduva, Ofelia**, *Băuturi tradiționale. Tehnici de preparare și funcții*

sociale, în *Studii și comunicări de istorie a civilizației populare din România*, vol. I, Sibiu, 1981

126. Văduva, Ofelia, *Civilizația pâinii în Revista de etnografie și folclor*, nr.5, 1993, Editura Academiei Române, București, 1993

127. Văduva, Ofelia, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, Editura Enciclopedică, București, 1996

128. Văduva, Ofelia, *Magia darului*, Editura Enciclopedică, București, 1997

129. Vasilescu, Stelian, *Nunta în Bihor*, Oradea, 1970

130. Vulcănescu, Romulus, Simionescu, P., *Drumuri și popasuri străvechi*, București, 1974

Traditional nutrition from Bihor between the 18th century and the first half of the 20th century

Summary

The subject of traditional nutrition generally is a field of research and historical interpretation promoted by the movement of the *Annales School* culminating in the emergence of the *Annales d'histoire economique et sociale* journal in Strasbourg in 1929. Nutrition along with other subjects that were uninteresting until those times - such as clothing, food, housing, epidemics, famine etc., started to be treated from an interdisciplinary perspective. So aspects of day-to-day running of a company, not at all elitist emerged from the pen of the "new historians", promoted and coordinated by Lucien Febvre and Marc Bloch and later by Fernand Braudel, the latter stating that the object of history must be "the man and the rest." In order to cover as many aspects of human life as possible, the historian may not be limited to mere chronology of major historical events, but should interfere with other complementary sciences that by their quest complete historical information and humanize.

In this context, the in first chapter of the work I undertook a research on nutrition using interdisciplinary methodology. The links between history and agriculture and forth between history and food were approached by a researcher of the "new historians", Emmanuel Le Roy Ladurie, who thought of the great events in human history through the perspective of geographical factors. In his opinion, both agricultural and economic concerns are related to environmental factors that throughout history humans could not cancel, but was forced to adapt and seek solutions of *cohabitation*. The demographic factor was observed by the historian Fernand Braudel. According to him the demographics and economy were influenced by each other through the production capacity, through intercommunity economic exchanges, determining the economic or cultural relations between people, in times of crisis or calm.

In the Romanian space, the topic of traditional nutrition was presented throughout times from several directions of research. The historical perspective treated nutrition most of the times as a random topic, as an extension of

agriculture that included lifestyle of the population at a certain point in time. Medical perspective approached nutrition research since the late 19th century and the beginning of the 20th century, ending with rural hygiene studies such as the one published by doctor N. Manoilescu in 1895 as the *Hygiene of the peasant*. In the 4th decade of the 20th century concerns of the nutrition of the peasant population was at the basis of a medical work such as Dr. Gregory Benetato's entitled *Survey of the Peasant Nutrition in the Apuseni Mountains* (Măguri commune), published in *Clujul Medical* (Medical Cluj) no.11 and 12 in 1936. Investigations continued by honorable approach of doctor Ioan Claudian in his work *The Nutrition of the Romanian people*, from 1939, which was not limited to a strictly medical study, but created an interdisciplinary opinion worthy of the Annales School. The ethnological perspective is the most comprehensive in providing information about the traditional food system. Studying nutrition in Romanian space was made most thoroughly in the second part of the 20th century as a natural consequence of agriculture and livestock research. Growing of cereals - wheat, and millet, corn and wheat - and implicitly bread and mush, that of the "mămăligă" were treated as inseparable in ethnographic writings.

By limiting the reference area of research on traditional nutrition, in Bihor it was tackled on the one hand by the general works on agriculture and livestock, and on the other hand studies published in specialized annuals and those treating nutrition as a specific subject, focusing on preparation and consumption of food. Great part of the specific literature is based on the archived document that reveals the lifestyle of societies of past centuries. Others are based on field research illustrating the degree of preservation of an archaic way of life, where nutrition has always been an important characteristic.

In the second chapter, entitled "The European food system", I examined possibilities of food for a space stretched in latitude and longitude. We can say that the European occupational system was to a great extent dependent on the need for food, we can say - for bread and meat. As a result of these needs man has adapted their concerns to the possibilities that geographical environment permitted; lower areas of plains, of a bit higher hills, were suited to cereal cultures on large areas and on small lands around the household there were a number of vegetables for instant consumption. In regions with high hills, pre-mountainous or even mountainous regions, less cereals were cultivated or only those that withstood cooler climates. The forest offered many possibilities for food through grazing herds of sheep and cattle, or by growing pigs with acorns; wild berries or honey hives are collected from the woods representing food diversity, and during the time of famine were survival niches.

The 18th century in terms of nutrition meant real progress by bringing in corn and potatoes from the American continent. The "revolution" created by the corn that arrived from the new world was certainly one of great proportions

for a Europe troubled by famines that returned at intervals of centuries or even less, becoming part of the structure of everyday life. Potato encountered a reticent attitude like no other newcomer plant and it was due to its deformed appearance reminding people of the excrescences of lepers and black spots of the pest, however besides all these in the early 19th century it entered into the European nutrition imposed by periods of acute food crisis. But also the East modified the European food system certainly less than American "imports", but on some levels not less important. For what would we do today without sugar, coffee, rice and apricots for example? And these are just some of the foods that we Europeans have received from a world rightly considered exotic.

In the subchapter that treats beverages in European nutrition we referred to the most consumed, namely wine and beer - these two drinks with millenary history have disputed their supremacy long time in European history, since both wine and beer in their areas of consumption were sacred drinks used at libation ceremonies, but together with the expansion of Christianity in the entire European space just wine kept its sacredness.

Concerning Romanian traditional nutrition, cereal cultivation and livestock breeding determined a food system mostly based on products obtained from practicing them- cereal-based nutrition and animal products. I followed the same line of research on the traditional nutrition from Bihor between the 18th century and the early 20th century.

As part of the third chapter I divided food into vegetal food and food of animal origin. In the group of vegetal food, bread was the basic food that stood at the heart of traditional concern, so that cultivation of cereal that could be baked or that could not be baked mostly occupied traditional concerns of a mainly rural population. As a whole, the territory of Bihor county has adapted to the cultivation of cereals even if not everywhere with the same intensity, low-lying areas being favourable for wheat and grapes cultivation and the highest favourable for rye, millet, fruit trees. Wheat as primary cereal demonstrates its primacy in all registered official notes showing its importance as much in the nutrition of the nobles as in that of the peasants. The main taxes of the rural population in the documents from the 18th and 19th centuries, to the authorities in the domain or land owners consisted in parts (ninth or tenth) of the harvest of the main crops that were cultivated, where the bake able ones were the most important - namely wheat and rye. Once the corn began to be widely cultivated and entered into domestic nutrition it gradually replaced rye and especially millet, the ancient cereal cultivated from the millennial times on Romanian territory. On a spiritual level, corn never managed to equal the importance of the wheat, the main bake able cereal from Romanian traditional nutrition.

As for the consumption of meat and dairy products in the traditional society of Bihor, they had a moderate consumption, much less meat, that was

consumed especially during the great feasts of the year (Christmas, Easter), or during a major event within the family or community. On ordinary days, the consumption of dairy products was more important than that of meat that proved to be almost inexistent. But among the noble society eating meat was certainly higher, as evidenced by documents showing taxes that peasants had to pay.

In the fourth chapter, we talk about how to prepare the main fermented beverages in Bihor – "țuică" boilers or taxes that had to be paid from wine and also the obligation to cultivate beer. Production and marketing of alcoholic beverages were part of domential monopolies being generally the exclusive rights of the land owner, peasants could only do this with the permission of nobles and for this they were charged. Regarding alcoholic beverages production, numerous data mention the existence of "țuică" boilers or wine taxes and the obligation to cultivate hop for the domential breweries.

To a great extent traditional nutrition can be called autarchic, but besides all these the exchanges of products were necessary to replace the imbalances between different geographic regions. If in the mountainous regions fruit had a better yield, they were taken to the fields and exchanged for cereals, for the peasant to be able to provide bread from himself and his family. So exchanges between regions were extremely important and usually those who were looking for these exchanges were the people living in hilly or mountainous regions, where the possibilities for cereal cultivation did not meet the best conditions. When the "people from the mountain" did not have sufficient fruit to offer them in exchanges, he offered his workforce or crafts for the cereals they longed for. Important exchanges were made at fairs, too being a place where the people from different areas met, different products were sold, and also the place where real cultural exchanges were made.

When we talk about traditional nutrition, we must necessarily take in consideration the ritual dimension, without which a traditional society cannot function. The spiritual life of the peasant manifests according to holidays over the year, to which it relates in terms of time, and depending on the important events in their life – birth, marriage, death. And in this context nutrition is one of the factors that determine the cultural identity of a community, differentiating it from another that does not access the same symbolic language. Food – symbol acts as a means of communication between people, but also transcendental between two worlds – the real and perceptible – and the *other* – intuitive and obscure. The latter, by the means of ritual food has to be brought to a harmonious and favourable state for the initiators of the ceremony.

In the seventh chapter we stopped over traditional instruments used in rural household for purchasing, storing and preparing food. The set of instruments was a specific one mainly made by peasants in their own household or bought

from specialized craftsmen at fairs. In our research we took into account the selective formation of a traditional recipe book, which I prepared based on field research undertaken in this respect.

In conclusion, nutrition can be regarded as a trivial topic today as we move towards globalization and the society that we live in does not face any major lacks that would determine such tragic imbalances like famine or epidemics. But compared to other time periods, the 18th, 19th and the beginning of the 20th century, food is very generic and by an in-depth view offers landmarks of a continuity, its evolution or otherness of a traditional society on the whole. Traditional nutrition of Bihor county between the 18th century and the early 20th century was based on an agricultural specific largely determined by the specific environmental conditions, by production systems and own consumption patterns, but not without excluding those coming from the outside, together adding up to a part of what we call *civilization* period and the place to which we relate.

INDICE DE NUME ȘI LOCURI

A

- A.Sustiaknak, localitate comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
Abraham, Fiesfer, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea - 196
Abraham, Moyses, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea - 196
Abram, sat-comună, județul Bihor - 271, 347
Adoni, sat în comuna Tarcea, județul Bihor - 132
Africa - 53
Agriş, sat în comuna Târnova, județul Arad - 83,152, 176, 178, 327, 329, 335, 340
Alba, județ, România - 22, 70, 229
Albania - 18, 39, 40, 46, 48
Albești, sat, județul Bihor - 83, 325, 329, 335
Aleșd, oraș, județul Bihor - 95, 195, 196, 212, 342
Alexandru cel Bun, domitor al Moldovei (1400-1432) - 75
Alexandru cel Mare, împăratul Macedoniei - 58
Almaș, sat în comuna Sârbi, județul Bihor - 342
Almașu Mic, sat în comuna Balc, județul Bihor - 373
Alofi, prediu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
Alpi, munți, Europa - 40, 67
Alsacia, regiune în estul Franței - 48
Altsi, prediu al domeniului Oradea, sec. al XIX-lea - 124
Anatolia, regiune, Turcia - 46
Andorko, Demeter, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
Andrei al II -lea (1205 - 1235), rege al Ungariei - 73
Anglia - 30, 37, 38, 40, 42, 48, 49, 52, 53, 54, 56
Anra, Emericus, țăran, sat Dobrești, sec. al XVIII-lea - 94
Antal, Barbuly, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 158
Antal, Daray, localnic, Paleu, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 205
Antal, György, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 357
Antal, Oliver, văduva acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 187
Antaloczy, Ianos, șpan, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 180
Apan, Adrian, istoric - 100, 101, 130, 174, 176
Apateu, sat, comuna Nojorid, județul Bihor - 135, 149, 207, 209, 354
Arabia - 52, 53
Arad - 76, 229, 241
Archiș, sat - comună, județul Arad - 152, 176, 282, 329, 335, 340
Aristotel (384 - 322 î.e.n.), filosof grec - 66
Arles, oraș, Franța - 43
Armășan, Ioana, etnolog - 22

Arpășel, sat, comuna Batăr, județul Bihor - 129
 Artand, localitate, Ungaria - 144, 149
 Aryine, Blaga, țăran, sat Corbești, sec. al XVIII-lea - 94
 Asia, Asia Mică - 50, 51, 56
 Asthor, Elyzhu, istoric - 35, 38, 40, 41, 42, 52
 Aștileu, sat, județul Bihor - 343
 Austria - 204
 Autun, regiune, Franța - 55
 Aymard, Maurice, istoric - 11, 17

B

Baboloiaknak, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
 Bakacs, Sandor, medic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
 Balaci, Procopie, arhimandrit, Arad, sec. al XIX-lea - 241
 Balc, sat-comună, județul Bihor - 111
 Balcani, regiune, Europa - 46, 60
 Banat, regiune, România - 22, 232, 237,
 Banczanky, György, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
 Bandini, cleric catolic, sec. al XVII-lea - 60
 Bányai, János, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
 Báránd, localitate, Ungaria - 177, 194, 354
 Barandiensi, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea (probabil Báránd, Ungaria) - 203
 Barátki, Miklos, măcelar, Oradea Olosig, sec. al XIX-lea - 356
 Baratki, Pál, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 168
 Barcău, râu, afluent al Crișului Repede, nord-vestul României - 213, 276, 305
 Barna, Andraj, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 130
 Barna, Erzebelk, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 357
 Bársony, Istvan, istoric - 123, 129,
 Basarabia - 62, 63
 Batăr, sat-comună, județul Bihor - 111, 346
 Băița, azi localitatea componentă a orașului Nucet, județul Bihor - 83, 130, 178, 189, 195, 327, 333, 338, 352
 Bălaia, sat, comuna Tileagd, județul Bihor - 342
 Băleni, sat, comuna Lazuri de Beiuș, județul Bihor - 335, 345, 352
 Bălnaca, sat, comuna Șuncuiuș, județul Bihor - 91, 341, 342, 343
 Bărăști, sat, județul Bihor - 178, 325, 329, 335
 Bărbulescu, Mihai, istoric - 73
 Bârsa, sat, județul Arad - 295, 300, 301, 302, 303
 Bârzești, sat, comuna Archiș, județul Arad - 82, 83, 152, 175, 325, 329, 335, 340

- Beaussier, consul francez în Moravia între 1784 – 1787 - 46
- Bedeu, localitate, Ungaria - 83, 84, 85, 102, 103, 125, 126, 142
- Begeelieknek, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
- Beham, Janos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 154, 155
- Beiuș, oraș, județul Bihor, România - 75, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 94, 96, 98, 102, 109, 110, 112, 131, 136, 137, 141, 146, 148, 150, 151, 155, 162, 164, 165, 168, 169, 170, 171, 174, 180, 183, 188, 190, 195, 196, 198, 201, 203, 204, 207, 208, 209, 213, 215, 218, 219, 220, 221, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 242, 329, 335, 344, 364
- Beiușele, sat, comuna Curățele, județul Bihor - 249, 277, 283, 325, 329, 345
- Békés, localitate, Ungaria - 198, 204
- Bel, Mathias, cărturar slovac (1684- 1749) - 80, 82
- Belcin, Cornelia, istoric - 59, 70,
- Beldiman, Alexandru, ziarist și publicist român (1832 - 1898) - 64
- Belejeni, sat, comuna Drăgănești, județul Bihor - 151, 183, 194, 208, 325, 329, 335, 345
- Belfir, sat, comuna Tinca, județul Bihor - 82, 151, 177, 209
- Beliu, sat- comună, jud. Arad - 62, 63, 71, 83, 84, 86, 87, 88, 89, 91, 94, 110, 112, 121, 125, 128, 129, 130, 133, 144, 145, 147, 150, 151, 152, 176, 178, 179, 203, 207, 325, 329, 335, 340
- Bemer, Laszlo, episcop catolic de Oradea (1784 -1862) - 101
- Benești, sat, în comuna Beliu, județul Arad - 152, 176, 325, 329, 337, 340
- Benetato, Grigore, medic, (1905 - 1972) - 19, 20, 63, 66, 72
- Bennansar, Bartolomi, istoric francez - 17, 69
- Bere, Floare, localnică, sat Crâncești, județul Bihor - 121, 128, 134, 190, 229, 244, 248, 256, 257, 272, 309
- Bere, Florian, localnic, satul Crâncești, județul Bihor - 199, 210, 233, 270, 272
- Bere, Ladislau, țăran, sat Vărășeni, sec. al XVIII-lea - 94
- Bereczky, Geza, șpan din Vășad, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 126, 205
- Berekbösszörmeny, localitate, Ungaria - 130
- Berettyó - Uifalu, localitate, Ungaria - 187, 221
- Bernard, René -Jean, istoric francez - 38
- Bernard, Vincent, istoric francez - 17
- Bezdedi, baron, sec. al XIX-lea - 101
- Beznea, sat, comuna Bratca, județul Bihor - 146, 147, 309, 341, 342, 343
- Bige, Demeter, soția acestuia, comerciant de pește, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Bigga (?), posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 196, 207
- Biharia, sat- comună, județul Bihor - 62, 71, 74, 81, 88, 89, 92, 124, 125, 129, 130, 144, 150, 156, 158, 177, 194, 200, 201, 202, 203, 204, 354
- Bihor, județ, România - 7, 8, 9, 10, 23, 24, 25, 26, 59, 62, 70, 75, 79, 80, 81, 82,

85, 87, 89, 90, 91, 92, 107, 108, 109, 110, 118, 119, 120, 121, 123, 127, 128, 132, 135, 137, 144, 146, 148, 172, 173, 176, 183, 190, 192, 193, 193, 197, 200, 202, 204, 207, 229, 236, 237, 240, 243, 244, 248, 252, 260, 262, 269, 270, 271, 274, 307, 309, 321, 389, 390, 391, 392

Bikats, prediu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177

Birtin, sat, comuna Vadu Crișului, județul Bihor - 341, 343

Bistra, sat, comuna Popești, județul Bihor - 347

Bistrița, oraș, județ Bistrița Năsăud, România - 72

Blumenstoch, György, brutar, Oradea, sec. al XVIII-lea - 100

Bochia, sat, comuna Beliu, județul Arad - 152, 325, 329, 335, 340

Bocșe, Maria, etnolog - 26, 112, 113, 115, 116, 120, 121, 122, 237, 270, 271,

Boda, Stephano, măcelar, Biharia, sec. al XVIII-lea - 156

Bodiu (cătun contopit în prezent cu satul Ucuriș), comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 152, 325, 329, 335, 340

Bodo, Edith, istoric - 11

Bodo, Ioanos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356

Bogei, sat, comuna Tăuteu, județul Bihor - 348

Bogomér, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 133

Boianu Mare, sat-comună, județul Bihor - 249

Boiu, sat, comuna Ciumeghiu, județul Bihor - 129, 346

Bojt, localitate, Ungaria - 144, 149

Bolazs, Coloman, brutar, Tinca, mijlocul sec. al XX-lea - 109

Bolens, Lucie, istoric - 35, 37, 89

Bonzsur, Koltra, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351

Bor, Imre, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea - 350

Bor, Miklos, localnică Fanokismező, 1917 - 353

Borbálá, Benda, istoric - 69, 70, 74, 76, 98, 148,

Borcea, Liviu, istoric - 80, 82, 197, 200, 204, 206,

Bordeaux, oraș, Franața - 8, 55, 74,

Borod, sat-comună, județul Bihor - 91, 296, 341, 342,

Borozel, sat, comuna Borod, județul Bihor - 91, 342,

Bors, Jakob, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 358

Borș, sat, județul Bihor - 129, 144, 149

Borșa, sat, comuna Săcădat, județul Bihor - 343

Borumlaca, sat, comuna Suplacu de Barcău, județul Bihor - 348

Borz, sat, comuna Șoimi, județul Bihor - 330, 335, 344

Borzig, (Burzuc, sat, comuna Sîrbi, județul Bihor), posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 342

Boserup, Ester, istoric - 15, 34

Bosnia - 46

Botean, sat, comuna Ineu, județul Bihor - 342, 343

- Botezan, I., istoric - 62,
Botfei, sat, comuna Hășmaș, județul Arad - 83, 152, 176, 178, 325, 330, 335
Botykas, Ursz, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
Bradu, Ion, etnolog - 262, 265, 271,
Brașov, oraș, România - 72,
Bratca, sat-comună, județul Bihor - 146, 147, 341, 342, 343
Braudel, Fernand, istoric - 7, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 25, 30, 38, 45, 48, 50, 51, 55,
74, 76, 89, 90, 96, 102, 112, 123, 140, 193, 211, 227, 230, 322, 389
Brazilia - 53
Brădet, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 208, 325, 330, 335, 346, 352,
Brăila, județ, România - 63
Briheni, sat, comuna Lunca, județul Bihor - 179, 195, 325, 330, 335
Brinzi, Farsef, morar din satul Vărzar, județul Bihor, anul 1920 - 111, 271
Broaște, sat, județul Bihor - 194, 208, 325, 330, 335, 346
Bruneton- Governatori, Ariene, istoric - 39
Brusturi, sat-comună, județul Bihor - 132, 133, 342
Bucea, sat, comuna Negreni, județul Cluj - 344
Buceava, sat, comuna Brazii, județul Arad - 283
Bucium, sat, comuna Ceica, județul Bihor - 325, 330, 335
Bucuroaia, sat, comuna Copăcel, județul Bihor - 325, 320, 335
Budai, Maris, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
Budai, Pal, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
Budai, Petri, țăran, satul Biharia, sec. al XVIII-lea - 92
Budai, Stephano, localnic, posesiunea Mariensis, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
Budapesta, Ungaria - 103
Budurasz, alodiu, în Beiuș, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 91, 208
Budureasa, sat, județul Bihor - 137, 174, 179, 180, 190, 231, 236, 251, 261, 264,
325, 330, 335, 345
Buduslău, sat-comună, județul Bihor - 156, 177, 354
Bulencea, Atanasie, istoric - 200, 201, 205
Bulgaria - 40, 46, 47
Bulgér (Bulgir), posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 175, 194, 208
Bullye, Theodorus, țăran, sat Cefa, sec. al XVIII-lea - 94
Bulz, sat, județul Bihor - 118, 146, 147, 343
Bunderatzo, prediul, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 152
Bungău, Adrian, istoric - 100, 101
Buntești, sat-comună, județul Bihor - 183, 194, 208, 325, 330, 335, 346
Burda, sat, comuna Budureasa, județul Bihor - 83, 232, 249, 325, 330, 335, 345
Bușe, Vasile, localnic, satul Almașu Mic, jud. Bihor - 1973, 373
Butan, sat, comuna Măgești, județul Bihor - 342, 343

- Butel, Paul, istori - 17, 53, 54
 Butură, Valer, etnolog - 22, 63, 64, 68, 79, 116, 119, 138, 146, 232
 Butyska, Ana, localnică Fanokismező, 1917 - 353
 Butyska, György, localnic, Fanokismező, 1917 - 353

C

- Cacuciul Nou, sat, comuna Măgești, județul Bihor - 341
 Calabria, regiune, Italia - 40
 Calea Mare, sat, județul Bihor - 151, 177, 201, 203, 209, 354
 Calimachi, Scarlat, domnitor al Moldovei (1812 - 1819) - 64
 Câmp, localitate componentă a orașului Vașcău, județul Bihor - 83, 175, 178, 184, 263, 326, 331, 337, 351
 Câmpani, sat- comună, județul Bihor - 94, 326, 331, 336
 Câmpanii de Jos, posesiune în comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea, azi contopit în satul Câmpani, județul Bihor - 82, 78, 326
 Câmpanii de Sus, posesiune în comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea, azi contopit în satul Câmpani, județul Bihor - 82, 178, 326
 Cantacuzino, Șerban, domnitor al Țării Românești (1678 - 1688) - 61
 Cantemir, Dimitrie, domnitor al Moldovei (martie - aprilie 1693, 1710 - 1711), cărturar, umanist - 74
 Carastelec, sat- comună, județul Sălaj - 347
 Caraș, Moisă, localnic din satul Poclusa, județul Bihor, anii 1970 - 248
 Cârciumar, Marin, istoric - 37
 Carei, localitate, Satu Mare - 65
 Carol al VI-lea, (1711 -1740) împărat al Sfântului Imperiu Romano - German, rege al Ungariei sub numele de Carol al III-lea - 227
 Carpați, munți, România - 72, 182
 Carpentras, oraș, Franța - 32, 41, 42, 69
 Catelly, Titus, istoric - 18, 48, 49, 64, 65
 Caucaz, regiune, Rusia - 30, 54
 Căbești, sat- comună, județul Bihor - 83, 175, 185, 195, 209, 326, 331, 336, 345, 351
 Călacea, sat, comuna Olcea, județul Bihor - 152, 176, 326, 331, 336, 341
 Călățea, sat, comuna Aștileu, județul Bihor - 343
 Călugări, sat, comuna Cărpinet, județul Bihor - 175, 178, 195, 220, 326, 331, 336, 352
 Căpâlna, sat - comună, județul Bihor - 83, 151, 177, 180, 260, 353
 Cărând (Toplița - Cărând), sat-comună, județul Arad - 176, 326, 331, 340
 Cărbunari, cătun contopit cu satul Budureasa, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 326, 331, 336, 345

- Cărpinet, sat- comună, județul Bihor - 194, 232, 278, 288, 284, 326, 331, 336, 351
- Cefa, sat- comună, județul Bihor - 82, 94, 228
- Ceica, sat - comună, județul Bihor - 110, 236, 255, 325, 330, 335
- Ceișoara, sat, comuna Ceica, județul Bihor - 262, 325, 330, 336,
- Celebi, Evlia, geograf de origine turcă (1611 - 1682) - 46, 80, 128, 135
- Cenaloș, sat, comuna Sâniob, județul Bihor - 347
- Cetariu, sat - comună, județul Bihor - 202, 203, 204, 212
- Cetea, sat, comuna Borod, județul Bihor - 264, 266, 342
- Chabada, Györg, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
- Chaunu, Pierre, istoric - 30, 32, 52, 53
- Chelcea, Ion, etnolog - 22, 59, 62, 68, 74, 75, 76, 77, 271
- Cherechiu, sat - comună, județul Bihor - 200
- Cheresig, sat, comuna Toboliu, județul Bihor - 71, 118, 129, 150, 354
- Cheșa, sat, comuna Cociuba Mare, județul Bihor - 114, 152, 252, 257, 262, 264, 265, 266
- Chevalier, Jean, istoric - 26, 238, 377
- Chieșd, sat- comună, județul Sălaj - 276
- Chijic, sat, comuna Copăcel, județul Bihor - 341, 343
- China - 45, 51, 53
- Chioag, sat, comuna Sârbi, județul Bihor - 132, 342, 343
- Chioar, regiune, Maramureș, România - 91
- Chiraleu, sat, comuna Chișlaz, județul Bihor - 348
- Chiriac, Aurel, istoric - 149, 174, 180, 229, 231, 232, 236, 382, 386
- Chiribiș, sat, comuna Tăuteu, județul Bihor - 339, 348
- Chistag, sat, comuna Aștileu, județul Bihor - 343
- Chișcău, sat- comună, județul Bihor - 151, 175, 180, 184, 194, 108, 220, 282, 287, 326, 331, 337, 346, 352
- Chișirid, sat, comuna Nojorid, județul Bihor - 144, 147
- Chișlaca, sat, comuna Craiva, județul Arad - 94, 112, 152, 176, 326, 331, 337, 340
- Chișlaz, sat - comună, județul Bihor - 348
- Chivu, D., istoric - 35, 58, 67, 73, 75
- Chivu, M., istoric - 35, 58, 67, 73, 75
- Ciaușeanu, Gh. F., folclorist - 115
- Ciocaia, localitate componentă a orașului Săcuieni, județul Bihor - 127
- Ciorba, Ioan, istoric - 18, 25, 86, 90, 95, 100, 241
- Ciuhandu, Gheorghe, istoric - 79, 80, 211, 230
- Ciuhoi, sat, comuna Sâniob, județul Bihor - 132
- Ciulești, sat, comuna Spinuș, județul Bihor - 132
- Ciumeghiu, sat - comună, județul Bihor - 118, 236, 347
- Ciunțești (sau Ciuntăhaza) sat, comuna Craiva, județul Arad - 152, 176, 340

- Ciutelec, sat, comuna Tăuteu, județul Bihor - 111, 271, 348
- Claudian, Ioan, medic, - 20, 34, 36, 37, 40, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 67, 70, 73, 74, 75, 90, 97, 117, 118, 119, 134, 191, 321, 390
- Cocagnac, Maurice, istoric - 236, 245, 254
- Cociuba Mică, sat, comuna Pietroasa, județul Bihor - 112, 127, 174, 194, 208, 352
- Cociuba (Cociuba Mare), sat - comună, județul Bihor - 82, 84, 151, 177, 180, 209, 326, 331, 337, 346, 354
- Codru, sat, comuna Șoimi, județul Bihor - 220
- Cohani, sat, comuna Abram, județul Bihor - 348
- Cojdeni, sat, comuna Pomezzeu, județul Bihor - 172, 326
- Colești, localitate componentă a orașului Vașcău, județul Bihor - 83, 175, 178, 179, 209, 326, 331, 337
- Colțea, Dumitru, etnolog - 26, 249, 250, 251
- Columbeanu, Sergiu, istoric - 80, 87, 88
- Columbia - 53
- Columela (20 - 70 d. Hr.), scriitor roman - 66
- Coman, Ștefan, învățător în satul Rieni, județul Bihor, perioada interbelică - 253
- Comănești, sat, comuna Hășmaș, județul Arad - 327, 332, 337
- Copăcel, sat, comuna Ceica, județul Bihor - 343
- Copăceni, sat- comună, județul Bihor - 112, 326, 331, 337
- Corbești, sat, județul Bihor - 94, 326, 331, 337
- Cordău, sat, comuna Sânmartin, județul Bihor - 135, 136, 144, 149, 156, 177, 178, 209, 354
- Cornișești (Cârpești Marii), sat, comuna Dobrești, județul Bihor - 326, 331, 336, 345
- Cornițel, sat, comuna Borod, județul Bihor - 136, 341, 342, 343
- Coroi, sat, comuna Craiva, județul Arad - 183
- Corsica - 39
- Coste, Ioan, etnolog - 232, 233
- Costin, Florian, etnolog - 139, 145
- Cotiglet, sat, comuna Ceica, județul Bihor - 129, 326, 332, 337
- Cotnari, regiune, localitate, județul Iași - 74
- Couperie, Pierre, istoric - 16, 44, 69
- Covaci, Veronica, istoric - 81, 88, 57, 193, 207
- Craiva, sat - comună, județul Arad - 111, 152, 176, 178, 327, 332, 337, 340
- Crâncești, sat, comuna Dobrești, județul Bihor - 115, 119, 229, 248, 249, 250, 264, 309, 326, 332, 337, 345
- Crasna, sat - comună, județul Sălaj - 228, 277, 279, 305
- Cresuia, sat, comuna Curățele, județul Bihor - 232, 249, 327, 332, 337, 345
- Crimeea, 40
- Crișan, cătun contopit cu satul Vărășeni, județul Bihor, sec. al XVIII-lea - 83,

329, 334, 340

Criștior, (denumire pentru Criștiorul de Jos), comitatul Bihor – 83, 178, 180, 232, 288, 291, 292, 293, 297, 298, 301, 303, 305, 327, 332, 337, 352

Criștiorul de Jos, sat – comună, județul Bihor – 112

Criștiorul de Sus, sat, comuna Criștiorul de Jos, județul Bihor – 220

Crișul Negru, râu, nord-vestul României – 141

Crișul Repede, râu, nord – vestul României, zonă etnografică – 141, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 305

Croația – 18, 46

Csáky, familie nobiliară din Transilvania medievală – 130

Csevenyak, Janos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea – 356

Csont Valany, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea – 328, 334, 339

Csora, Maria, Fanokismező, 1917 – 353

Csujafalva, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea – 342

Cucuceni, sat, comuna Rieni, județul Bihor – 326, 331, 346, 352

Cuieșd, sat, comuna Brusturi, județul Bihor – 132, 344

Cumănești, sat, comuna Hășmaș, județul Arad – 111, 152, 176, 178, 340

Curățele, sat – comună, județul Bihor, – 249, 327, 332, 337, 345

Cusuiș, sat, comuna Lazuri de Beiuș, județul Bihor – 326, 332, 337, 345, 352

Cuțitaru, Teodor, comerciant, sec. al XVIII-lea, Oradea – 141

Cuzap, sat, comuna Popești, județul Bihor – 152, 347

Czili, Stein, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea – 196

Czink, Josef, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea – 99, 348

Czuczor, Josef, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea – 350

D

Dacia, regat nord-dunărean – 58, 59

Dalmația, regiune, Croația – 40

Damiș, sat, comuna Bratca, județul Bihor – 137, 341, 343

Damșe, Ioan, localnic din satul Crâncești, județul Bihor – 248, 251, 371

Danemarca – 37, 54

David, Beiner, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea – 196

Debrețin, oraș, Ungaria – 81, 229

Déda, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea – 348

Delani, azi sat contopit cu orașul Beiuș, județul Bihor – 151, 175, 185, 207, 331, 336, 344

Deletant, Dennis, istoric – 73

Delureni (azi Beznea), sat, județul Bihor – 146, 147

Demejen, Ferentzie, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea – 350

- Demostene, orator grec, 384-322 î.Hr. - 35
- Depresiunea Beiuș, regiune, Bihor - 174, 230, 232
- Derna, sat - comună, județul Bihor - 111, 270, 347
- Désert, Gabriel, istoric - 44
- Deva, jud. Hunedoara - 228
- Dicânești, sat, comuna Drăgești, județul Bihor - 177, 203, 354
- Diocețian, împărat roman între anii 284 - 305 - 35
- Dionysos, zeu în mitologia greacă - 56
- Diosig, sat - comună, județul Bihor - 127, 130, 200, 204
- Dizen?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 348
- Djawa, India - 53
- Dobai, Marton, paroh al satelor Poiana și Criștior, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 180
- Dobrești, sat - comună, județul Bihor - 94, 112, 325, 326, 331, 336
- Dobricionești, sat, comuna Măgești, județul Bihor - 91, 146, 147, 342, 343
- Dobrogea, regiune, România - 63
- Dolj, județ, România - 22
- Drăgănești, sat - comună, județul Bihor - 151, 174, 194, 208, 325, 330, 336, 346
- Drăgești, sat - comună, județul Bihor - 94, 325, 330, 335
- Drăgoteni, sat, comuna Remetea, județul Bihor - 83, 175, 195, 325, 330, 336, 345
- Dual, Ianoș, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 161
- Duby, Georges, istoric - 265
- Dumbrava (Mociar), sat, comuna Holod, județul Bihor - 82, 136, 177, 207, 209, 354
- Dumbrăvani, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 194, 325, 330, 336, 346, 352
- Dumitrașcu, Sever, istoric - 19
- Dunărea - 72, 97, 82
- Durkheim, Emile, istoric - 268
- Dusek, György, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea, -163, 164, 168
- Dușești, sat, județul Bihor - 325, 330, 336
- Dușu, Alexandru, istoric - 132
- Dziekonski, Taudeusz, istoric - 34
- E**
- Eliade, Mircea, istoric al religiilor - 9, 242, 247, 248, 265
- Elveția - 32, 42
- Emeric, rege al Ungariei (1196 - 1204) - 73
- Enjalbert, Henri, istoric - 54, 55
- Episcopia Bihor, sat, comitatul Bihor, azi cartier al orașului Oradea - 89, 92, 97, 98, 108, 124, 144, 150, 156, 177, 178, 193, 196, 200, 201, 202, 203, 214
- Erdély, Andras, supraveghetorul domenal, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 85, 153, 205

Eriu, unitate administrativă, comitatul Bihor - 85, 86, 96, 335, 347

Etiopia - 52

Europa - 18, 22, 24, 29, 31, 33, 34, 35, 37, 38, 40, 41, 42, 45, 47, 49, 50, 51, 53, 55, 56, 60, 65, 69, 73, 77, 95, 193, 197, 207, 229, 230, 246, 321

F

Fabian, Lajos, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99, 350

Fabian, Lajos, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99, 350

Fabrich, György, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349

Fanokismező, posesiune, comitatul Oradea, începutul secolului al XX-lea - 352, 353

Farcas, Mihaly, soția acestuia, comerciant de pește, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370

Farkas, Balint, localnic, satul Tépe, Ungaria - 125

Farkas, Demeter, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351

Farnoș (Sfârnaș), sat, comuna Sâniob, județul Bihor - 132

Farsef, Brinzi, morar, Vărzari, județul Bihor, mijlocul sec. al XX-lea - 111, 271

Faur, Viorel, istoric - 96

Făncica, sat, comuna Abrămuț, județul Bihor - 279, 347

Fânațe, sat, comuna Câmpani, județul Bihor - 82, 178, 179, 330, 336

Fâșca, sat, comuna Vârciorog, județul Bihor - 118, 236, 260

Febvre, Lucien, istoric - 13, 37

Fegernic, sat, comuna Sârbi, județul Bihor - 132, 342

Fegernic, sat, județul Bihor - 132, 342

Feier, Florica, etnolog - 265

Feiger, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 350

Felix, I.D., etnolog - 20, 21, 53, 56, 58, 73, 74, 76, 77, 116, 118, 119, 128, 135, 207

Fenecsestiek (?), posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 209

Feneriș, sat, comuna Pocola, județul Bihor - 175, 185, 195, 326, 330, 336, 344

Fényes, Elek, istoric - 200, 212, 213, 221, 242

Ferencz, Olsay, inginer domeniial, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 85, 141

Ferice, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 83, 174, 183, 208, 278, 326, 330, 336, 346

Fericsan, Miron, localnică Fanokismező, 1917 - 353

Fericsan, Saveta, localnică Fanokismező, 1917 - 353

Ferje ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 347

Filip al II-lea, regele Spaniei între 1556 - 1598 - 55

Filipine - 45

Finiș, sat - comună, județul Bihor - 195, 220, 255, 309, 326, 330, 336,

Fiume, E., istoric - 37

- Fiziș, sat, comuna Finiș, județul Bihor - 220, 326, 330, 336, 344
 Flandra, regiune, azi Belgia - 42, 48
 Fodor, Antal, administrator, Oradea, sec. al XIX-lea - 102
 Folturești, cătun alipit satului Sârbești, comuna Lunca, județul Bihor - 328
 Fonău, sat, comuna Husasău de Tinca, județul Bihor - 136, 151, 177, 196, 203, 207, 209, 354
 Forău, sat, comun Uiliacu de Beiuș, județul Bihor - 325, 344
 Forster, Mihaly, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
 Fráchlich, Josef, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea - 350
 Frančić, Miloslav, istoric - 36
 Franța - 16, 32, 35, 38, 42, 49, 45, 46, 48, 50
 Freimann, Francisc, brutar, Oradea, mijlocul sec. al XX-lea - 109
 Freis, Ianos, paznic al turmelor de porci, domeniul episcopal romano - catolic, sec. al XIX-lea, comitatul Bihor - 142
 Fuizler, Iannos, slujbaș al Episcopiei Romano - Catolice, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 153
 Fusek, Agostan, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99, 349

G

- Galiția, teritoriu deținut azi de Polonia și Ucraina - 182, 204
 Galošpetreu, sat, comuna Tarcea, județul Bihor - 130
 Gaudix, oraș, Spania - 17
 Gavra, Gabor, funcționar, Oradea, sec. al XIX-lea - 160
 Gavrin, Lorintz, comerciant de pește, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
 Geheș?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 344
 Gehhenyestick?, posesiune, comitatul Bihor, sec al XVIII-lea - 209
 Gepiș, sat, comuna Lăzăreni, județul Bihor - 151, 201, 207, 209
 Gepiu, sat - comună, județul Bihor - 82, 136
 Gerepiensi, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 203
 Germania - 42, 48, 49
 Gestrin, Ferdo, istoric - 34
 Gesztse ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 347
 Gévaudan, localitate, Franța - 38
 Gheerbrant, Alain, istoric - 26, 238
 Gheghie, sat, județul Bihor - 342, 343
 Ghighișeni, sat, județul Bihor - 178, 179, 326, 330, 336, 352
 Ghinoiu, Ion, etnolog - 113, 192, 239, 243, 244, 247, 254, 255
 Gilbert, Delos, istoric - 56
 Ginta, sat, comuna Căpâlna, județul Bihor - 209, 354
 Giriș, Girișul de Criș, sat - comună, județul Bihor - 89, 124, 129, 151, 177, 209

- Girișul Negru, sat, județul Bihor - 90, 347
 Glanstonbury, oraș Anglia - 37
 Godea, Ioan, etnolog - 73, 75, 76, 141, 180, 190, 197, 199, 220, 232, 233, 270
 Goila, sat, comuna Căbești, județul Bihor - 175, 209
 Goina, Florica, etnolog - 139, 145
 Goman, Floare, localnică din satul Boianu Mare, județul Bihor, n. 1894 - 248
 Goman, Ioan, istoric - 76, 90, 130, 133, 136, 139, 145, 146, 147, 149, 174, 180, 193, 199, 229, 231, 232, 236
 Gonz, Josef, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
 Görog, Iannos, localnic, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 197
 Gorovei, Artur, folclorist (1864-1951) - 246
 Gorovești, cătun, contopit cu satul Dobrești, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 325
 Gourhan, André Leroi, istoric - 7, 29
 Goz, Joseph, istoric - 17, 43, 69
 Graham, Thomas J., medic, sec. al XIX-lea - 50
 Graziani, Antonio Maria, călător italian, sec. al XVI-lea - 70
 Grădinari, (în trecut Negru) sat, comuna Drăgănești, județul Bihor - 174, 207, 208
 Grecia - 40, 56, 57
 Greka, Josef, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
 Grenier, Albert, istoric - 32
 Grivetti, Louis Evan, istoric - 50
 Groenlanda - 30, 31
 Groșeni, sat, comuna Archiș, județul Arad - 84, 152, 176, 326, 330, 336, 340
 Groși, sat, comuna Aușeu, județul Bihor - 178, 342, 343
 Gruilung, sat, comuna Lăzăreni, județul Bihor - 177, 207
 Gug, Lorintz, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
 Gurani, sat, comuna Pietroasa, județul Bihor - 9, 112, 118, 127, 179, 180, 184, 194, 236, 258, 261, 326, 331, 336, 346, 352
 Gurbediu, sat, comuna Tinca, județul Bihor - 84, 88, 147, 152, 186, 198, 204
 Gurbești, cătun contopit cu satul Josani, comuna Căbești, județul Bihor - 175, 185, 209, 325, 330, 336, 345
 Györffy, Sandor, șpan, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 205
 Gyula, oraș, Ungaria - 130, 136, 140, 201, 228

H

- Hack, Samuel, morar din Ciutelec, județul Bihor, anul 1920 - 111, 271
 Haidău, Moisa, morar, sat Mărăuș, județul Bihor, începutul sec. al XX-lea - 111

- Haieu, sat, comuna Sânmartin, județul Bihor - 81, 92, 156, 177, 209, 354
- Halasz, Valeria, localnică, sat Finiș, județul Bihor - 138, 139, 140, 220, 242, 245, 247, 255, 256, 257, 262, 273, 309
- Hancsirg, György, măcelar, sec.XVIII-lea - 71, 157
- Haris, Demeter, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
- Hârsești, sat, județul Bihor - 331, 352
- Harwich, Nikia, istoric - 17
- Haupt, George C., istoric - 18, 46, 47, 60, 61, 62, 97, 119
- Hautz de Lemps, A., istoric - 55
- Hazos, Togyer, meșter, din satul Bedeu, Ungaria, sec. al XVIII-lea - 85
- Hălmagel, sat - comuna județul Arad - 295, 296, 304
- Hășmaș, sat, județul Arad - 71, 111, 125, 130, 144, 150, 152, 176, 178, 185, 326, 331, 336, 340
- Hefsnik, Andrea, măcelar în Buduslău, sec. al XVIII-lea - 156
- Heincz, Martinus, țăran, satul Cordău, sec. al XVIII-lea - 90
- Hellanicos, scriitor antic grec (sec. V) - 63
- Hencz, Martinus, țăran, satul Cordău (Bihor), sec. al XVIII-lea - 81, 135, 149
- Hencz, Mihaly, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 358
- Hermandiquer, Jean- Jacques, istoric - 18, 36, 44, 49
- Herodot, istoric grec (n. 484 î. Hr. - d. cca 425 î. Hr.) - 57, 59
- Hidiș, sat, comuna Pomezzeu, județul Bihor - 326, 331, 336, 345
- Hidișelul de Dobrești (Hidișel Nan), sat, comuna Dobrești, județul Bihor - 112, 326, 331, 326
- Hinchiriș, sat, județul Bihor - 331, 336, 352
- Hitchins, Keith, istoric - 73
- Höbzel, György, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 101
- Hodiș, sat, comuna Holod, județul Bihor - 83, 326
- Hodișel, sat, comuna Olcea, județul Bihor - 176
- Holod, sat - comună, județul Bihor - 204, 213
- Homorog (Homorogul Român), sat, comuna Mădăras, județul Bihor - 71, 82, 150
- Honcz, Georgius, țăran, satul Cordău, sec. al XVIII-lea - 81, 135, 149
- Honga, Gabriel, țăran, sat Cordău, sec. al XVIII-lea - 149
- Hornyak, Mitre, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Horvath, Sabina, istoric - 86, 100, 237, 271
- Horvath, Zoltan, localnic, satul Finiș, județul Bihor - 173, 272
- Hoszu Aszo, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
- Hotar, sat, comuna Țețchea, județul Bihor - 146, 147, 178, 179, 194, 326, 331, 336, 351
- Hotya, Peter, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Husasău de Criș, sat, comuna Ineu, județul Bihor - 82

Husasăul de Tinca, sat - comună, județul Bihor - 354

Hyman, Aurel, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 350

I

Iacob, Göbl, morar, sat Tărcaia, județul Bihor, începutul sec. al XX-lea - 111

Ialomița, județ, România - 63

Ianos, Theodorus, țăran, satul Cefa, sec. al XVIII-lea - 94

Ianoșda, sat, comuna Mădăras, județul Bihor - 70, 82, 92, 124, 156, 177, 202, 203, 209, 347, 354

Iași - 65, 76

Ier, râu, nord-vestul României - 80, 213

Ilea, Ana, istoric - 81, 88, 193, 195, 196, 207

Inand, sat, comuna Cefa, județul Bihor - 347

Incești, sat, comuna Ceica, județul Bihor - 128, 136, 151, 177, 203, 207, 259, 331, 336, 354

Inculești, cătun contopit cu satul Uileacul de Beiuș, comitatul Beiuș, sec. al XVIII-lea - 83, 326

Incze, Ianos, funcționar domenal, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 153, 205

India - 45, 51, 53

Ineu, sat - comună, județul Bihor - 293, 294, 299, 300, 342

Ioaniș, sat, comuna Finiș, județul Bihor - 175, 195, 344

Ionescu de la Brad, Ion, savant, scriitor pașoptist (1818 - 1891) - 126, 127, 132, 133, 147, 269

Iordache, Gheorghe, etnolog - 22, 57, 58, 59, 60, 63, 68, 70, 72, 270

Ioșia, cartier al orașului Oradea - 342, 343

Ipsilanti, Alexandru, domnitor al Țării Românești (1774 - 1782, 1796 - 1797) și al Moldovei (1786 - 1788) - 61

Irimieș, Dumitru, etnolog - 65, 233

Irlanda - 48, 53

Itali - 32, 40, 45

Ivany, Josef, contabil al domeniului, comitatul Bihor, sec. al XIX - lea - 153

Ivany, Josef, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356

Izbuca, sat, județul Bihor - 112, 328, 334, 352

J

Jakab, Ferencz, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370

Jakab, Mihaly, morar, Derna, începutul secolului al XX-lea - 111, 270
 Janko, Mihaiu, morar, sat Beliu, jud. Arad, începutul sec. al XX-lea - 111
 Jakab, Stein, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 196
 Japonia - 53
 Josani, sat, județul Bihor - 175, 209, 325, 330, 336
 Juhasz, Alexandru, brutar, Marghita, mijlocul sec. al XX-lea - 110
 Juhaz, Iuliana, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 358
 Juillard, Etienne, istoric - 7, 13, 29
 Jung, Mihaly, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349

K

Kaba, Ioan, localnic, Incești, județul Bihor, sec. al XVIII-lea - 259
 Kabai, Haván, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
 Kadar, Ivanyé, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 350
 Kadgzi, Stephano, localnic, satul Biharia, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
 Kajtan, Josef, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
 Karand, prediu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
 Károly, Kós, etnolog - 99, 12, 122, 123, 210, 234
 Katova, Mtrie, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
 Keczer, Stephano, localnic, posesiunea Mariensis, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
 Kerestiensi, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 203
 Kersztes, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea și al XIX-lea - 92
 Kiersnowski, Ryszard, istoric - 36, 37
 Kip, Istvan, localnic, satul Tépe, Ungaria, - 125
 Kipe, Gabriel, țaran, sat Drăgești, sec. al XVIII-lea - 94
 Kiraly, Antal, măcelar, Oradea, sec. al - XIX-lea - 160
 Kis Rabe, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
 Kis Somogy, prediu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177, 178
 Kis, Bakái, baron episcopal, sec. al XIX-lea - 101
 Kis, Josef, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
 Kis, Mihaly, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 350
 Kiss Apáthi, localitate, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 71, 144, 150
 Kiss Urögd, localitate, Ungaria - 83, 84, 88
 Kiss, Ioannes, țaran, sat Mădăras, sec. al XVIII-lea - 94
 Klooster, Wim, istoric - 50
 Kölcskanyieknék, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
 Komadi, localitate, Ungaria - 144, 149
 Kondov, N., istoric - 46
 Kos, Lajos, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 350

- Kosta, Ionnes, țăran, satul Cordău, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 81, 90, 149
- Kostat, Papp, localnic din Bedeu (Ungaria), sec. al XVIII-lea, comitatul Bihor - 85
- Kosztan, Sztana, localnică satul Fanokismező, 1917 - 353
- Kötegyan, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 347
- Kovasd, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 347
- Kováts, István, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
- Kovats, Miklos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356
- Kozak, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Kozak, Sandor, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Kozman, Michael, țăran, sat Drăgești, sec. al XVIII-lea - 94
- Kozzest, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 178
- Krefz, Paulos, țăran din satul Cordău, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 81, 90, 144
- Krelsmer, Josef, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea - 350
- Krista, György, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Kristangieknek, localitate, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
- Kubonics, Ferencz, țăran, Sălacea, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 205
- Kueger falva, posesiune comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 345

L

- L. Keresztur, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 347
- La Seca, oraș Spania - 55
- Lajcalia, prediu, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 130, 203
- Lakatos, Irimia, morar, sat Târcaia, județul Bihor, începutul sec. al XX-lea - 111
- Lakatos, Stephano, localnic, Episcopia Bihor, sec. al XVIII-lea - 196
- Languedoc, regiune în Franța - 16
- Larionescu, Sanda, etnolog - 22
- Latobar, prediu, comitatul Bihor, 151
- Lazuri de Beiuș, sat - comună, județul Bihor - 112, 213, 327, 332, 337, 345, 352
- Lazuri de Săliște, sat, Bihor - 345
- Lăpuș, regiune, România - 146
- Lăpușneanu, Alexandru, domnitor al Moldovei (sept. 1552 - 18 nov. 1561, oct. 1564 - martie 1568) - 76
- Le Goff, Jacques, istoric - 7, 32, 33, 34, 69, 97
- Le Roy Ladurie, Emmanuel, istoric - 7, 14, 15, 30, 31, 32, 35, 95
- Leb, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 152
- Leheceni, sat, comuna Cărpinet, județul Bihor - 82, 175, 178, 184, 232, 284, 290,

- 298, 299, 300, 327, 332, 337, 352
 Leibli, David, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-le - 196
 Lelești, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 151, 183, 194, 327, 332, 337, 346
 Leng, Antal, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 100, 349
 Letea Mare, localitate, Ungaria - 151, 196, 207
 Lipova, oraș, județul Arad - 229
 Livi Baci, Massimo, istoric - 15, 33, 40, 42, 44
 Löeffler, Gyözö, șpan din Oșand, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 205
 Lorău, sat, județul Bihor - 147, 341, 342, 343
 Lorena, regiune, Franța - 48
 Löv, Sollomon, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
 Lovasi, András, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
 Lugașul de Jos, sat, județul Bihor - 93, 147
 Lugașul de Sus, sat, județul Bihor - 93
 Lulay, Gabriel, țăran, sat Sâmbăta, sec. al XVIII-lea - 94
 Lunca Teuzului, (azi Vasile Goldiș) sat, județul Arad - 232, 233
 Lunca, (Lunca Urzești) sat - comună, județul Bihor - 147, 178, 184, 194, 327, 332, 337, 351
 Luncasprie, sat, comuna Dobrești, județul Bihor - 327, 332, 337
 Luncșoara, sat, comuna Aușeu, județul Bihor - 341, 342, 343
 Lunkai, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
 Lunkaiaknak, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82

M

- Miklos, Lazar, țăran, sec. al XVIII-lea - 85
 Miklos, Lazar, preot, Oradea, sec. al XIX-lea - 153
 M. Lariv ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
 Macedonia - 46
 Macovei, Ioan, sat Finiș, județul Bihor, în 1947 - 372, 373
 Macrea, Mihail, istoric, 19, 58
 Magyar Soldobagy, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 151
 Maier, R.O., etnolog - 57, 269
 Malaysia - 45
 Mandi, Pál, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
 Manea, George, istoric - 229
 Manolescu, N., medic - 61, 63, 66, 68, 117, 118
 Maramureș, regiune, România - 141, 146
 Marc, Balint, brutar, sec. al XVIII-lea - 100
 Marc, Dorel, etnolog - 141

- Marc, Josef, brutar, sec. al XVIII-lea - 100
- Marea Britanie - 53
- Marghita, oraș, județul Bihor - 110, 204
- Maria del Chiaro, Anton, învățat italian și călător prin Țările Române - 19
- Marian, Simion Florea, folclorist, etnolog (1847-1907) - 23, 26, 262
- Mariensis, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
- Markovits, Beni, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea - 196
- Matsa, prediu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177, 178
- Maurizio, Adam, botanist - 20, 37, 118
- Mauro, Frédéricico, istoric - 17, 52, 53
- Mavrocordat, Constantin, domnitor al Moldovei și Țării Românești, sec. al XVIII-lea - 61
- Mazarin, cardinal al Franței (1608- 1661) - 16, 43
- Mădăras, sat - comună, județul Bihor - 94, 347
- Măgura, sat, comuna Pietroasa, județul Bihor - 72, 84, 184, 194, 208, 327, 332, 337, 346
- Măguri, sat, jud. Cluj - 19, 20, 63, 66, 390
- Mărăuș, sat, comuna Craiva, județul Arad - 111, 112, 152, 327, 332, 337, 340
- Mărțihaz, sat, comuna Mădăras, județul Bihor - 347
- Mehedinți, județ, România - 66
- Mexic - 53
- Meyer, Jean, istoric - 394
- Meziad, sat, comuna Remetea, județul Bihor - 175, 195, 209, 220, 258, 261, 263, 327, 332, 337, 345
- Mezingev, Moyses, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea - 196
- Mező Gyan, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 346
- Mezo Keresztes, posesiune, comitatul Bihor, sec. al - XIX- lea - 89, 125
- Micherechi, localitate, Ungaria - 347
- Mierag, sat, comuna Târcaia, județul Bihor - 83, 276, 327, 332, 337, 346
- Mierlău, sat, comuna Hidișelu de Sus, județul Bihor - 135, 149, 151, 177, 178, 207, 209, 354
- Mihail, Zamfira, etnolog - 239, 245
- Miheln Lazur, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 136
- Mihoc, Blaga, istoric - 141, 184, 260
- Mihok, Toma, meșter, din satul Bedeu, Ungaria, sec. al XVIII-lea - 126, 141, 153
- Miklos, Lazar, preot, Oradea, sec. al XIX-lea - 152
- Mirlo, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
- Mironov, Boris, istoric - 35, 36
- Mișca, sat, comuna Chișlaz, județul Bihor - 348
- Mizieș, sat, comuna Drăgănești, județul Bihor, -84, 327, 332, 337, 345
- Mocca, oraș, Arabia - 53

- Mocirla, azi Vasile Goldiș, sat, județul Arad - 176, 340
- Mocsaczi, Ioanne, localnic, posesiunea Mariensis, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
- Mocz, Ianasz, localnică Fanokismező, 1917 - 353
- Mocz, Katalin, localnică Fanokismező, 1917 - 353
- Moga, Flori, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Moga, Florus, țăran, sat Câmpani, sec. al XVIII-lea - 94
- Moga, Gabor, văduva acestuia, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 355
- Moga, Peter, măcelar, Oradea, sec. al XIX-le - , 356
- Moga, V.S., profesor, 1850 - 1933 - 59, 62, 63
- Moisi, Alexandru, etnolog - 66
- Moldova - 7, 58, 60, 61, 63, 64, 70, 74, 76, 121, 146, 204, 207, 229, 255, 261, 375
- Molnak, Michele, măcelar, Sânmiclăuș, sec. al XVIII-lea - 156
- Molnar, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Montanari, Massimo, istoric - 7, 16, 18, 35, 40, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 55, 56, 114, 246
- Morar, Gyorgy, localnică Fanokismező, 1917 - 353
- Moravia - 39, 42, 46
- Morineau, Marcel, istoric - 18, 48, 49, 50
- Motfau, Gabor, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Mozes, Tereza, etnolog - 80, 84, 128, 135, 136, 138, 139
- Mudura, Gheorghe, istoric - 24, 79, 81, 88, 135, 144, 147, 193, 198, 207, 241
- Mudura, Myhal, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Müller, Ferencz, birău, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
- Mulon, Marianne, istoric - 51
- Münster, Sebastian, umanist german, sec. al XVI-lea - 69
- Muntenia - 7, 60, 61, 204, 375
- Munții Apuseni - 19, 63, 66
- Munții Călimani - 68
- Mureș, râu, România - 141
- Musset, Alain, istoric - 52, 53
- Mylas, Andrea, localnic, satul Biharia, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201

N

- Nadăș, sat, comuna Tauț, județul Arad - 342
- Nag, Andre, măcelar, Seleuș, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 156
- Nagy Mocirla, prediu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 151
- Nagy Rhobe, localitate comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 70

- N. Topa, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 354
Nagy, Ianos, argat, comitatul Bihor, sec. a al XIX-lea - 126
Nagy, Mihaly, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 358
Nagy, Sandor, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 358
Napoli, oraș, Italia - 40
Negreni, sat - comună, județul Cluj - 342
Negrești, oraș, jud. Satu Mare, România - 65
Negru, sat, județul Bihor - vezi Grădinari
Nermiș, sat, comuna Archiș, județul Arad - 83, 152, 327, 332, 337, 340
Nicoară, Simona, istoric - 246
Nicoară, Toader, istoric - 240, 247
Nimăiești, sat, comuna Curățele, județul Bihor - 83, 250, 256, 327, 332, 337
Nisa, oraș în Franța - 17
Nistor, Stelian, geograf - 26, 136, 139, 145, 149, 174, 180, 229, 231, 232, 236, 353
Nistru - 72
Nojorid, sat, județul Bihor - 70, 82, 89, 98, 125, 177, 203, 209, 212, 354
Norvegia - 31, 34
Novobaczkzy, Ferencz, căpitanul jandarmeriei, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
Nuremberg, oraș, Germania - 42
Nuszbaummer, György, brutar, Oradea, sec. al XVIII-lea - 100
Nușfalău, sat, județul Sălaj - 342
Nyarlo, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 89

O

- Oanchiș, Lazăr, învățător, satul Sititelic, județul Bihor, perioada interbelică - 255
Oaș, regiune, România - 65
Ogești, sat, comuna Sâmbăta, județul Bihor - 112, 114, 309
Okany, localitate, Ungaria - 82, 347
Okölös V. Velence, posesiune comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
Olah Biensi, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 203
Olah, Gabriel, țăran din satul Cordău, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 81, 90, 149
Olah, István, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
Olah, Toger, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 370
Olanda - 18, 44, 52, 53, 55
Olasay, Ferencz, inginer domenal, sec. al XIX-lea, Oradea - 141
Olcea, sat - comună, județul Bihor - 176, 327, 332, 337, 341
Olosig, unul din cele patru „orașe” care au compus Oradea Mare, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea, azi parte din cartierul Rogerius al orașului Oradea - 12,

- 100, 101, 127, 155, 156, 159, 160, 162, 163, 196, 214, 227, 349, 350, 354, 355, 356, 357, 358
- Oltenia - 22, 109
- Opza, Petru, țăran din satul Cordău comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 81, 90, 135, 149
- Oradea, oraș, județul Bihor - 12, 25, 62, 71, 72, 74, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 106, 107, 108, 109, 110, 118, 124, 125, 126, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 16, 141, 142, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 153, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 163, 168, 169, 171, 172, 177, 178, 180, 182, 18, 186, 187, 193, 194, 196, 197, 198, 200, 201, 202, 203, 204, 206, 209, 212, 213, 214, 220, 221, 225, 227, 229, 242, 259, 260, 272, 275, 281, 304, 323, 341, 348, 349, 350, 355, 356, 357, 358, 370, 375
- Orăștie, oraș, județul Hunedoara - 71
- Ortelius, Abraham, cartograf și geograf flamand, sec. al XVI-lea - 52
- Ortiteag, sat, comuna Măgești, județul Bihor - 341, 344
- Oșand, sat, județul Bihor - 136, 177, 178, 205, 354
- Oșorhei, sat - comună, județul Bihor - 71, 108, 110, 124, 150, 155, 200, 204, 209, 212, 343
- Otiș, Ilie, morar, sat Mărauș, județul Bihor, începutul sec. al XX-lea - 111
- Otomani, sat, comuna Sălacea, județul Bihor - 200
- Ovidiu, poet latin (43 î. Hr - 17 d.Hr) - 58

P

- Páár, Mateyas, funcționar, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 197
- Pallonits, Josef, inspector, Oradea, sec. al XIX-lea - 160
- Palugrajm, Emerici (?), localnic, Cetariu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 202
- Pamfile, Tudor, etnolog - 119, 123, 128, 146, 191, 192
- Panaitescu, P.P., istoric - 59
- Pap Josef, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 357
- Pap, Ianos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 157
- Pap, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Pap, Miklos, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Pap, Silaghi, jude al comitatului Bihor, sec. al XVIII-lea - 339, 335
- Pap, Simon, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Papacostea, Șerban, istoric - 73
- Papolczi, Ferencz, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
- Papp, Peter, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370

- Papp, Andras, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 355
Papp, Gyorgy, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 355
Papp, Ianos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 355
Papp, Istvan, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356
Papp, Josef, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356
Papp, Judith, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 358
Papp, Klara, istoric - 123, 129
Papp, Kostat, țaran, Bedeu, Ungaria, sec. al XVIII-lea - 85, 153
Papp, Kosztat, localnic din Bedeu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 153
Papp, Mihaly, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356
Papp, Simion, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356
Papp, Togyer, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 356
Paris - 20, 42, 52
Parmentier, Antoine Augustin M., farmacist, sec. al XVIII-lea - 48, 49
Pascu, Ștefan, istoric - 71, 156
Pasky, Janos, jude, Oradea, sec. al XIX-lea - 160
Pavel, C., istoric - 227
Păcălești, sat, comuna Drăgănești, județul Bihor - 194, 208, 327, 333, 338
Pântășești, sat, comuna Drăgănești, județul Bihor - 194, 208, 327, 333, 338
Păulești, sat, comuna Brusturi, județul Bihor - 118, 132, 133, 342
Pârvan, Vasile, istoric - 58, 66, 75
Pecican, Ovidiu, istoric - 13
Peninsula Balcanică - 46, 77
Pertze, Emeric, localnic, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 196
Pesta, oraș în Regatul Maghiar - 200, 229
Peștere, sat, comuna Aștileu, județul Bihor - 343
Peștiș, localitate componentă a orașului Aleșd, județul Bihor - 341, 342, 343
Peter, Josef, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
Peti, Stephano, localnic, satul Biharia, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
Petid, sat, comuna Cociuba Mare, județul Bihor - 327, 333, 338
Petrani (Petraný - Vallány), sat, comuna Pocola, județul Bihor - 83, 327, 344
Petrescu, Paul, etnolog - 239
Petrica - Onofrei, Adriana, etnolog - 66
Petrika, Elias, țaran satul Cordău, sec. al XVIII-lea - 81, 90, 149
Petrileni, sat, comuna Rieni, județul Bihor - 176, 178, 185, 333, 338, 352
Petrocz, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 208
Pfeifer, Josef, brutar, văduva acestuia, Oradea, sec. al XIX-lea - 438
Philep, Michael, țaran, sat Cordău, sec. al XVIII-lea, comitatul Bihor - 149
Philip, Robert, istoric - 15
Picleu, sat, comuna Brusturi, județul Bihor - 132
Piemont, regiune, Italia - 39

- Pietrani, sat, comuna Pocola, județul Bihor - 175, 185, 195, 333, 338
- Pietroasa, sat - comună, județul Bihor - 112, 175, 180, 184, 276, 277, 394, 284, 346, 352
- Piuze, Ane - Marie, istoric - 43
- Pleșca, Cornelia Belcin, etnolog - 70
- Pliniu cel Bătrân, scriitor roman (23 î. Hr. - 79 d.Hr.) - 35, 57, 59
- Pociovești, sat, comuna Curățele, județul Bihor - 249, 327, 333, 338, 345
- Poclușa, sat, comuna Chișlaz, județul Bihor - 83, 152, 176, 248, 327, 333, 340
- Pocola, sat - comună, județul Bihor - 175, 229, 333, 338, 344
- Pocsaj, localitate Ungaria - 177, 180
- Podwinska, Zofia, istoric - 33
- Poiana, (Poiana de Vașcău) sat, comuna Criștioru de Jos, județul Bihor - 83, 178, 179, 180, 195, 220, 262, 263, 265, 327, 333, 338, 352
- Poienii de Jos, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 82, 184, 208, 327, 338, 346
- Poienii de Sus, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 174, 184, 194, 208, 327, 338, 346
- Polibiu (202 - cca 120 î. Hr.), istoric grec - 66
- Polonia - 33, 36, 72, 74
- Pomezueu, sat - comună, județul Bihor - 81, 82, 128, 135, 148, 149, 328, 334
- Pompiliu, Miron, folclorist - 13, 73, 232
- Pongratz, Matei, funcționar, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 225
- Popa, Anna, localnică Fanokismezö, 1917 - 353
- Popa, Demeter, localnică Fanokismezö, 1917 - 353
- Popa, Ilie, învățător satul Cheșa, 1974 - 264
- Popescu, Marin, istoric - 57, 63
- Popești, sat, județul Bihor - 21, 347
- Porteleki, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Portugalia - 45
- Poșga, cătun contopit cu satul Ceișoara, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 325, 330, 336
- Poșoloaca, sat, comuna Tilegd, județul Bihor - 342
- Potoriana, Virna (?), localnică, posesiunea Mariensis, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
- Prespola, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 195
- Preuteasa, sat, comuna Valcău de Jos, județul Sălaj - 276, 286
- Prisaca, sat, comuna Uileacu de Beiuș, județul Bihor - 327, 333, 338, 344
- Prodan, David, istoric - 64, 68, 95, 98, 212
- Provence, regiune, Franța - 16, 42, 45, 55
- Prusia - 48
- Prut - 72

Pup, Maria, localnică, sat Beznea, județul Bihor - 118, 139, 140, 173, 174, 192, 309
Pura, Ivar, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
Purkui, Istvan, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 131
Puskas, Iosef, argat, sec. al XIX-lea - 87
Püspoly, Sandor, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 158
Pzeiffer, Ianos, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 102

R

Rabiensi, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 203
Rad, György, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
Radonits, Mihaly, funcționar, Oradea, sec. al XIX-lea - 160
Ralya, Elias, țăran, sat Cefa, sec. al XVIII-lea - 94
Rareș, Petru, domnitor al Moldovei (20 ian. 1527 - 18 sept. 1538, 19 febr. - 3 sept. 1546) - 74
Raszapara, Josef, cioban, sec. al XIX-lea, comitatul Bihor - 142
Răbăgani, sat - comună, județul Bihor - 129, 338, 344
Râpa, sat, comuna Tinca, județul Bihor - 136, 151, 177, 180, 209, 354
Rebengicsieknek, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
Regeny, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
Remetea, sat - comună, județul Bihor - 75, 83, 175, 195, 213, 327, 333, 338, 345
Renouard, Ives, istoric - 55
Rieni, sat - comună, județul Bihor - 83, 178, 248, 253, 254, 327, 333, 338, 352
Rif, Ana, localnică din satul Nimăieștii, județul Bihor - 256
Rogoz, sat, județul Bihor - 152, 176, 327, 329, 333, 334, 338, 339, 345
România - 40, 54, 61, 119
Romontios, Martin, localnic, Cetariu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 202
Roszpara, Josef, cioban, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 153
Roșia, sat - comună, județul Bihor - 83, 118, 220, 258, 328, 333, 338, 345
Roșiori, sat - comună, județul Bihor - 200
Roșu, Titus, istoric - 136, 138, 233, 273
Rotărești, sat, comuna Sâmbăta, județul Bihor - 83, 328, 333, 338
Rotog Lazur, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 83
Rotska, Teodor, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 162
Rozvany, Sandor, turtar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99, 350
Rueda, oraș, Spania - 55
Rusia - 32, 35, 40, 53

S

Saca, sat, comuna Budureasa, județul Bihor - 328, 333, 338, 345

- Sacalasău, sat, comuna Derna județul Bihor - 213, 347
- Saint – Arroman, Auguste, scriitor francez, sec. al XIX-lea - 50
- Sala, Vasile, folclorist - 246, 263
- Salonta, oraș, județul Bihor - 96, 110, 212, 213, 279, 280, 346
- Samuel, Hack, morar, Ciutelec, începutul sec. al XX-lea - 271
- Sandor, Ferenc, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 131
- Sandor, Györfysy, șpan, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 85
- Sandor, lucrător din Bedeu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 153
- Sandor, Sida, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99
- Santăul Mic, sat, comuna Borș, județul Bihor - 212, 221
- Sarcău, sat, comuna Sârbi, județul Bihor - 132, 213, 342
- Sarét, localitate, Ungaria - 85, 124
- Sarkodi, Josef, brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349
- Sas, Istvan, lucrător, sec. al XIX-lea - 87
- Sass, localitate, Ungaria - 149
- Satu Barbă, sat, comuna Abram, județul Bihor - 348
- Sauer, grof, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 85, 141, 153
- Sava, Theodor, țaran din satul Cordău (Bihor), sec. al XVIII-lea - 81, 90, 194
- Săbolciu, sat, comuna Săcădat, județul Bihor - 201
- Săcădat, sat - comună, județul Bihor - 213, 343
- Săcuieni, oraș, județul Bihor - 200, 204
- Sălacea, sat, județul Bihor - 126, 205, 206
- Sălard, sat - comună, județul Bihor - 110, 124, 252, 253
- Săldăbagiu (probabil de Barcău), sat, comuna Balc, județul Bihor - 82, 89, 151, 177, 178, 201, 203
- Săldăbagiu de Munte, sat, comuna Paleu, județul Bihor - 82, 213
- Săldăbagiu Mic, sat, comuna Căpâlna, județul Bihor - 136
- Săliște de Beiuș, sat, comuna Budureasa, județul Bihor - 333, 339, 345
- Săliște de Beliu, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 338
- Săliște de Pomezău, sat, comuna Răbăgani, județul Bihor - 328, 333, 339, 334
- Săliște de Vașcău, sat, comuna Criștioru de Jos, județul Bihor - 82, 178, 195, 258, 291, 301, 303, 328, 334, 339, 352
- Sărand, sat, comuna Copăcel, județul Bihor - 213, 341, 343
- Sărsig, sat, comuna Chișlaz, județul Bihor - 348
- Săucani, sat, comuna Răbăgani, județul Bihor - 175, 328, 334, 339, 346
- Săud, sat, comuna Buntești, județul Bihor - 184, 194, 208, 328, 334, 339, 346
- Sâmbăta, sat - comună, județul Bihor - 83, 94, 112, 328, 334, 339
- Sângeorz, localitate, județul Bistrița Năsăud - 98
- Sânicolaul Român, sat - comună, județul Bihor - 118, 258
- Sânlazăr, sat, comuna Chișlaza, județul Bihor - 348
- Sânmartin de Beiuș, sat, comuna Pocola, județul Bihor - 175, 195, 327, 332, 337,

344

Sânmiclăuș, sat, județul Bihor - 127, 155, 156, 177, 178, 353

Sânnicolau de Beiuș, sat, comuna Șoimi, județul Bihor - 327

Sântimbreu, sat, comuna Sălard, județul Bihor - 71, 74, 81, 88, 89, 91, 92, 124, 136, 144, 149, 150, 156, 177, 178, 184, 186, 196, 201, 202, 203, 204, 212, 213, 214, 354

Sântion, sat, comuna Borș, județul Bihor - 144, 149, 202

Sârbești, sat, comuna Lunca, județul Bihor - 82, 83, 175, 178, 184, 194, 328, 334, 339, 351

Sârbi, sat - comună, județul Bihor - 118, 132

Scandinavia - 32, 36

Schalffer, Guszl., brutar, Oradea, sec. al XIX-lea - 349

Schmal, Josef, brutar, Oradea, sec. al XIX-le - 99, 349

Schmidl, Adolf, geograf austriac, 1802-1863 - 204, 210, 232, 241

Sebeș, oraș, județul Alba, România - 22, 71

Sebiș, oraș, județul Arad - 184, 194, 208, 328, 333, 338, 346

Secaci, sat, comuna Beliu, județul Arad - 328, 333

Seghiște, sat, județul Bihor - 178, 328, 333, 338, 352

Sehener, Francesco, localnic, Oradea - Olosig, sec. al XVIII-lea - 196

Sej, Josef, grefier, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 153

Seleuș, posesiune, comitatul Bihor, azi contopit cu Oradea - 81, 88, 89, 92, 98, 124, 156, 179, 209, 354

Serbia - 46

Sfântul Augustin (354 - 430) - 114

Shopiro, Howard - Yana, istoric - 50

Sibiu, oraș, România - 64, 71, 72

Sic, posesiune, comitatul Bihor - 176, 328, 334, 339, 340

Sicilia, oraș Italia - 39, 40

Sida, Sandor, colăcar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99

Siena, oraș, Italia - 39

Siga, Miklos, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164

Sighiștel, sat, comuna Câmpani, județul Bihor - 178, 328, 333, 338

Sitani, sat, comuna Pomezueu, județul Bihor - 328, 334, 339

Sititelic, sat, comuna Husasău de Tinca, județul Bihor - 243, 244, 248, 251, 252, 253, 255, 258

Skuba, Mihaly, funcționar domenal, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 205

Slovenia - 47

Sohodol, sat, comuna Căbești, județul Bihor - 83, 178, 179, 212, 328, 334, 339

Sohodol-Lazuri, cătun, contopit cu satul Sohodol, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 83, 175, 179, 209, 339

Someș, râu, România - 141

- Sörögi, György, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Spania - 40, 45, 50, 55
- Spilman, Josef, cioban, sec. al XIX-lea, comitatul Bihor - 142, 153
- Spinuș de Pomezueu, sat, comuna Pomezueu, județul Bihor - 328, 334
- Spinuș, sat - comună, județul Bihor - 132, 339, 342
- Spooner, Frank, istoric - 52
- Stoianovich, Traian, istoric - 18, 39, 45, 47, 48, 60, 61, 62, 97, 119
- Stoienеști, posesiune, comitatul Bihor - 176
- Stöke, posesiune, comitatul Bihor - 347
- Stouff, Louis, istoric - 32, 41, 42, 43, 69
- Stracoș, sat, comuna Drăgești, județul Bihor - 328, 334, 339
- Strasbourg, oraș, Franța - 11, 13, 389
- Strigoniu, (Estergom), oraș, Ungaria - 73
- Subcetate, unul din cele patru „orașe” care au alcătuit Oradea Mare, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 159, 214, 349, 357
- Sudrigiu, sat, comuna Rieni, județul Bihor - 114, 194, 208, 252, 279, 328, 334, 345, 352
- Suedia - 30, 42, 49, 54
- Suiug, sat, comuna Abram, județul Bihor - 129, 201
- Suplac (de Barcău), sat - comună, județul Bihor - 136, 348
- Suplac (de Tinca), sat, comuna Căpâlna, județul Bihor - 84,
- Sz. Szeliszye ?, posesiune, comitatul Bihor - 177
- Szabadas, Andras, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 130
- Szabo, Nichifor, localnic Fanokimezö, 1917 - 353
- Szabo, Boricza, localnică Fanokimezö, 1917 - 353
- Szabo, Ferenc, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
- Szabo, Katalin, localnică Fanokimezö, 1917 - 353
- Szabo, Kóosztán, localnic Fanokimezö, 1917 - 353
- Szabo, Maricza, localnică Fanokimezö, 1917 - 353
- Szabo, Nistor, localnic Fanokimezö, 1917 - 353
- Szabo, Vaszali, localnic Fanokimezö, 1917 - 353
- Szakalli, Togyer, meșter fierar, sec. al XVIII-lea, comitatul Bihor - 85, 126, 153
- Szalai, Paulo, măcelar, Oradea - Olosig, sec. al XVIII-lea - 156
- Szanyegd, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 348
- Szarcad, localitate, Ungaria - 340
- Szasz, Simion, localnic, posesiunea Mariensis, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201
- Szebtalo ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 348
- Székely, Maria Magdalena, istoric - 74
- Széles, Pál, administrator domenal, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 205

- Szeley, Ferenc, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 131
 Szeltalto ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 347
 Szendrey, László, administrator din Sălacea, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 126, 205
 Szep, Ana, colăcar, Oradea, sec. al XIX-lea - 99
 Sziakoss ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 176
 Szilagyi, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
 Szillagy, Michaelis, localnic, Biharia, sec. al XVIII-lea - 202
 Szirer, Josef, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea - 164
 Szkula, Mihaly, funcționar domesimal, sec. al XIX-lea, comitatul Bihor - 141
 Szöke, Karoly, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 350
 Szolay, Paulo, măcelar, Episcopia Bihor, sec. al XVIII-lea - 156
 Szsej, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 178
 Szuszag, prețiu, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 176

Ș

- Șiad, sat, comuna Craiva, județul Arad - 12, 152, 176, 328, 333, 338, 340
 Șimand, sat - comună, județul Arad - 228
 Șimleu Silvaniei, oraș, județul Sălaj - 294
 Șincai, Gheorghe, istoric (1754- 1816) - 65, 70, 241
 Șișterea, sat, comuna Cetariu, județul Bihor - 213, 342
 Șoimi, sat - comună, județul Bihor - 328, 333, 338, 344
 Șoimuș (Petreasa), sat, comuna Remetea, județul Bihor - 83, 195, 327, 345
 Ștefan cel Mare, domnitor (1457 - 1504), Moldova - 72, 77
 Ștefănescu, Barbu, istoric - 25, 26, 27, 47, 61, 64, 65, 70, 86, 87, 89, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 119, 128, 129, 132, 133, 136, 139, 145, 149, 174, 180, 202, 212, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 236, 241, 268, 269
 Ștefănescu, Florica, profesor- 25, 212, 227, 228
 Ștei, oraș, județul Bihor - 83, 275, 285, 286, 287, 328, 333, 338, 352
 Știube, Elisabeta, localnică satul Crâncești, județul Bihor - 192
 Știube, Floare, localnică satul Crâncești, județul Bihor - 113, 114, 117, 118, 119, 120, 122, 173, 229, 238, 245, 248, 254, 256, 257, 260, 261, 264, 265, 266, 309
 Șumugiu, sat, comuna Hidișelu de Sus, județul Bihor - 136, 151, 177, 178, 202
 Șuncuiș, sat, comuna Finiș, județul Bihor - 328, 333, 338, 344
 Șuncuiuș, sat - comună, județul Bihor - 175, 195, 213, 341
 Șuștiu, sat, comuna Lunca, județul Bihor - 75, 178, 328, 333, 338
 Șușturogi, sat, comuna Cetariu, județul Bihor - 132

T

- Tacit, (Caiu, Corneliu), (n. cca 55 – d. cca 115 d. Hr.) istoric antic roman – 56
- Tăgădău, sat, comuna Beliu, județul Arad – 112, 151, 152, 176, 328, 334, 339, 340
- Takács, Peter, istoric – 123, 129
- Talpe, sat, comuna Drăgănești, județul Bihor – 83, 328, 334, 339, 346
- Tămășeu, sat- comună, județul Bihor – 212
- Târcaia, sat – comună, județul Bihor – 111, 195, 201, 274, 277, 328, 334, 339, 346
- Tărcăița, sat, comuna Târcaia, județul Bihor – 179, 220, 236, 284, 328, 334, 339, 346
- Tarcea, sat – comună, județul Bihor – 129
- Târgușor, sat, comuna Cherechiu, județul Bihor – 200, 204
- Tărian, sat, comuna Girișu de Criș, județul Bihor – 71, 124, 150
- Târșoț, sat – comună, județul Satu Mare – 65, 233
- Tășad, sat, comuna Drăgești, județul Bihor – 343
- Tăut, sat, județul Bihor – 347
- Tăutelec, (Totelec) sat, comuna Cetariu, județul Bihor – 177, 178, 198
- Teleac, sat, comuna Budureasa, județul Bihor – 328, 334, 339, 346
- Telmegeye, prediu, în domeniul Beliu, comitatul Bihor – 94, 152
- Tenkei, János, localnic, Oradea, sec. al XIX-lea – 164
- Teodor, Pompiliu, istoric – 13, 73, 232
- Tépe, localitate, Ungaria – 83, 84, 88, 125, 130, 142, 144, 145, 147, 149, 150, 186, 198, 201, 204
- Terezia, Maria, împărăteasa Imperiului Habsurgic (1740 – 1780) – 94
- Teuz, râu, afluent al Crișului Negru, nord-vestul României – 213
- Tibet – 45
- Tierra de Medina, regiune, Spania – 55
- Tileagd, sat – comună, județul Bihor – 88, 92, 124, 141, 342, 343
- Tinăud, localitate componentă a orașului Aleșd, județul Bihor – 343
- Tinca, sat – comună, județul Bihor – 156, 177, 178, 180, 196, 201, 354
- Tirol, regiune Austria – 42
- Tisa, râu, România – 141
- Tispman, Peter, (Tippman) administrator domeniial, sec. al XIX-lea, comitatul Bihor – 141, 205
- Tiszek ?, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea – 186
- Toboliu, sat, județul Bihor – 347, 354
- Togyeras, Iosif, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea – 161, 357
- Tok, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea – 348
- Tokaj, oraș, Ungaria – 8, 74, 205
- Tolnai, Ioan, morar, sat Beliu, jud. Arad, începutul sec. al XX-lea – 111
- Tomis, colonie grecească la Marea Neagră – 58
- Topa de Criș, sat, comuna Vadu Crișului, județul Bihor – 342

- Topa de Jos, sat, comuna Dobrești, județul Bihor - 328, 346
Topa de Sus, sat, comuna Dobrești, județul Bihor - 249, 250, 328
Topești, sat, județul Bihor - 328
Toplița Cărand (Toplicza - Karand), prediu, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 152, 176, 336
Torda, posesiune, Comitatul Bihor - 89
Toșa, Ioan, etnolog - 12, 128, 236
Toth, Susana, etnolog - 25, 134, 169, 182, 187, 200, 204, 206, 210, 212, 213, 242
Totoreni, sat, comuna Tărcaia, județul Bihor - 83, 195, 281, 328, 334, 339, 346
Toutain, C.J., istoric - 38
Tracia - 35, 46, 57
Transilvania - 7, 18, 61, 72, 73, 74, 75, 91, 95, 98, 141, 146, 156, 157, 182
Trier, regiune în Germania - 55
Tryfe, György, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370
Tulburești, cătun contopit cu satul Sitani, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 328
Tulca, sat - comună, județul Bihor - 82, 124, 129, 156, 203, 209, 354
Tunisia - 52
Tupiți, Ileana, comerciant sare, sec. al XVIII-lea, Oradea - 141
Turcia - 46, 182
Turcuș, Saveta, localnică, sat Ogești, județul Bihor - 122, 135, 138, 139, 140, 191, 192, 244, 257, 262, 265, 266, 309
Turenne, oraș, Franța - 17, 43, 69
Turoczy, Istvan, argat, sec. al XIX-lea, comitatul Bihor - 87

Ț

- Țigănești de Criș, sat, comuna Brusturi, județul Bihor - 132, 151, 174, 194, 208, 327, 333, 338, 344, 345

U

- Ucraina - 79
Ucuiș, sat, comuna Olcea, județul Bihor - 71, 83, 125, 130, 144, 150, 152, 176, 327, 332, 337, 340
Udvani, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
Udvarj, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 354
Ugyam, localitate, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
Uileac, posesiune, comitatul Bihor - 83, 175, 195, 204, 212, 328, 334, 339,
Uileacul de Beiuș, sat-comună, județul Bihor - 83, 326, 344
Uileacul de Criș, sat, comuna Tileagd, județul Bihor - 342

Uileacul de Munte, sat, comuna Paleu, județul Bihor - 130
 Ungaria - 18, 41, 42, 46, 47, 54, 72, 74, 76, 92, 122, 130, 141, 182, 201, 204, 229
 Urpadick, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82
 Ursache, Petru, etnolog - 11, 238
 Urvind, sat, comuna Lugașu de Jos, județul Bihor - 342
 Urviș de Beliu, sat, județul Arad - 83, 152, 178, 325, 327, 332, 338, 340
 Urvișul de Beiuș, sat, comuna Șoimi, județul Bihor - 344
 Urzești, cătun contopit cu satul Lunca, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 327, 332, 337
 Utterström, Gustav, istoric - 7, 14, 30, 54
 UVégd, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177

V

V. Oloszi, posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 177
 Vadu Crișului, sat - comună, județul Bihor - 118, 136, 258, 261, 288, 289, 294, 296, 302, 304, 342, 344
 Vaida, Sandor, locuitor al Oradiei, sec. al - XIX-lea - 163, 202, 204
 Vaida, sat, comuna Roșiori, județul Bihor - 163, 202, 204
 Vajtersetz, Janos, funcționar (birău), Vașcău, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 181
 Valea de Jos (Valea Neagră de Jos), sat, comuna Rieni, județul Bihor - 175, 184, 194, 208, 328, 334, 339, 345, 352
 Valea de Sus (Valea Neagră de Sus), sat, comuna Câmpani județul Bihor - 184, 194, 208, 329, 334, 339, 346, 352
 Valea lui Mihai, oraș, județul Bihor - 212
 Valea Mare de Criș (Valea Mare), sat, comuna Borod, județul Bihor - 136, 177, 342, 354
 Valensi, Lucette, istoric - 51, 52
 Valenstern, Antal, jude al Oradiei, sec. al XIX-lea - 160
 Valladolid, regiune, Spania - 55
 Vallenstein, Samuel, comerciant de țuică, Oradea, sec. al XIX-lea - 196
 Vancsod, localitate, Ungaria - 144, 149
 Vanyila, Anna, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 131
 Varkonyi, Ferenc, comerciant, Oradea, sec. al XIX-lea - 351
 Varviz, sat, comuna Popești, județul Bihor - 348
 Vasilescu, Stelian, etnolog 260, 261, 263
 Vașcău, oraș, județul Bihor - 62, 71, 82, 121, 125, 127, 129, 130, 144, 145, 147, 150, 178, 179, 181, 183, 193, 194, 195, 210, 221, 246, 258, 262, 263, 265, 303, 329, 334, 339, 351, 352, 375
 Văduva, Ofelia, etnolog - 23, 76, 77, 97, 113, 114, 115, 143, 145, 187, 210, 235, 236,

238, 240, 244, 254, 259, 265, 266, 267, 268

Vălani de Beliu, (cătun contopit cu satul Ciuntești), posesiune, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 152

Vălani, sat, comuna Pomezeu, județul Bihor - 83, 52, 195, 328, 333, 334, 338, 339, 344

Vărășeni, sat, comuna Răbăgani, județul Bihor - 83, 94, 229, 278, 329, 334, 340

Vărzarii de Jos, localitate componentă a orașului Vașcău, județul Bihor - 82, 83, 111, 175, 178, 329, 334, 339, 351

Vărzarii de Sus, localitate componentă a orașului Vașcău, județul Bihor - 82, 175, 178, 184, 209, 334, 339, 352

Vășad, sat, comuna Curtuișeni, județul Bihor - 118, 129, 205

Veczezi, Stephano, țaran, Episcopia Bihor, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 202

Veisz, Ernöl, paznic, comitatul Bihor, sec. al XIX-lea - 87

Velența, cartier al orașului Oradea - 89, 124, 156, 161, 214, 349, 350

Velescu, Oliver, istoric - 80, 87, 88

Veneția, oraș, Italia - 37, 70

Vergilius, poet antic latin (70 î. Hr - 19 î. Hr) - 63

Verley, Patrick, istoric - 53, 54

Vesa, Ioan, învățător, satul Cheșa, județul Bihor, perioada interbelică - 114, 264

Vida, Ianos, soția acestuia, comerciant, Oradea, mijlocul secolului al XIX-lea - 370

Vintere, sat, comuna Holod, județul Bihor - 329, 334, 339, 345

Vlasyika, Ianos, măcelar, Oradea, sec. al XIX-lea - 161

Voieni, cătun contopit cu satul Ghighișeni, județul Bihor - 326, 330, 336

Voivozi, sat, comuna Popești, județul Bihor - 118, 132, 347

Vuia, Romulus, etnolog - 68

Vulcan, Samuil, (1758 - 1839), episcop greco - catolic de Oradea (1806 - 1839) - 133, 140

W

Weismantel, von, călător prin spațiul românesc, sec. al XVIII-lea - 60

X

Xenofon, istoric antic grec (n. 430 î. d. Hr - d. 354 î. d. Hr.) - 59

Z

Zalău, oraș, județul Sălaj - 305

Zapolya, Ioan Sigismund, principe al Transilvaniei și rege al Ungariei, sec al XVI-lea - 70

Zavagyaknak, localitate, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 82

Zăvoieni, cătun contopit cu satul Petrieni, județul Bihor - 333, 338

Ziczzy, Ivan, localnic, posesiunea Mariensis, comitatul Bihor, sec. al XVIII-lea - 201

ISBN 978-973-7621-95-5

<https://biblioteca-digitala.ro> / <https://mtariicrisurilor.ro>