

# **TRADIȚIONAL ȘI ALOGEN ÎN VIAȚA COTIDIANĂ BUCUREȘTEANĂ: ALIMENTAȚIA (SEC. AL XIX-LEA)**

Lelioara Zamani

Interesul manifestat de reprezentanții Școlii de la "Annales" privind istoria vieții cotidiene, s-a răsfrânt implicit și asupra alimentației de zi cu zi a omului din toate timpurile și din toate straturile sociale.

Subiect neglijat atâta vreme, el începe să rețină atenția cercetătorilor și nu numai a lor, dovadă fiind o serie de cărți, lucrări, studii, toate publicate pe această temă.

Încercări de acest gen există și la noi, dar lucrări dedicate exclusiv acestei probleme nu se prea cunosc.

Modul de alimentație reprezintă o veritabilă punte de legătură între experiența trecutului și realitatea actuală, între tradiție și inovație; între preocupările mărunte, cotidiene și puterea lor de transmitere a tot ce se dovedește a fi durabil.

Rezultat al interdependenței între necesitatea omului de a se hrăni și mediu, sistemul alimentar are în vedere atât mediul natural cât și mediul socio-economic și cel cultural<sup>1</sup>.

Privită în trecut ca un ritual religios în care participarea la oșpețe sudează comunitatea și o pune în contact cu zeii<sup>2</sup>, alimentația își dezvăluie cu timpul și altfel de valențe. Se arată astfel, faptul că "omul sătul nu mai este același cu omul flămând, că masa stabilește un soi de legătură între cel care oferă și cel care este ospătat, că prin ea oaspeții pot fi lesne supuși anumitor influențe și sunt mai ușor de impresionat..."<sup>3</sup>. Mesele pot deveni în acest fel un mijloc pentru rezolvarea de afaceri și chiar mai mult decât atât: un mod de guvernare, în jurul lor putându-se hotărî soarta popoarelor.

Trecând peste acest mod destul de frust - deși foarte adevărat - de interpretare a lui Brillat - Savarin a comportamentului uman în funcție de hrană, să ne oprim puțin la Braudel. Acesta consideră că hrana zilnică a oamenilor este supusă de-a lungul vremii unor schimbări lente, ea făcând parte alături de locuință și vestimentație din "durata lungă" a timpului istoric<sup>4</sup>.

Persistența elementului tradițional nu exclude introducerea noului, avându-se în vedere, totuși, și unele condiții vizând zona geografică.

În Bucureștii începutului de secol XIX, modul de alimentație se prezintă în linii mari la fel ca cel existent la sfârșitul secolului al XVIII-lea.

Fiind spațiu urban și capitală, influențele străine prind mai repede teren aici. Apar, astfel, o serie de noi produse alimentare, noi modalități de preparare a hranei și noi instrumente utilizate în timpul mesei, aduse atât din Orient, cât și din spațiul Europei apusene.

Indiscutabil, elementele alogene au fost adoptate mai întâi de medile avute, ele reprezentând un lux. Încă n dată se dovedește că există o hrană a omului bogat și o alta a celui sărac, alimentația reprezentând un indice dominant al nivelului de trai. Trebuie spus, în general, că bucureșteanul din toate timpurile a mâncat - cu foarte rare excepții - bine și a fost receptiv la nou, păstrând totuși o serie de practici și obiceiuri alimentare specifice fondului autohton românesc.

O caracteristică majoră a meselor celor bogați era excesiva abundență și varietate de mâncăruri etalate<sup>5</sup>. Acestea erau foarte numeroase, cifrele oscilând între 12, 15 și chiar 30 de feluri<sup>6</sup>.

Ciorba și pilaful oriental începeau și sfârșeau orice masă.

Ciorba era precedată, mai ales la dejun, de mezeluri, icre sau sardele. După ciorbă urmau "tocanele foarte gustoase și care formau accesoriiile oricărui prânz: bucățele de carne fierte în apă și untură și drese cu piper sau căței de usturoi"<sup>7</sup>.

Dintre legume se obișnuiau mai ales vinetele și bamele, pe lângă fasolea și varza, care formau temeiul bucătăriei orientale. De la masă nu lipsea nici iaurtul.

După friptura de pasăre, de miel sau de berbece, se aduceau "cocoloașe de carne numite sarmale sau chiftele (după cum erau sau nu înfășurate în foi de viță), urmate de compoturi, mai ales de vișine"<sup>8</sup>. După cum se poate vedea "tradiționalele" sarmale sunt în fond preparate de factură orientală.

Oriental a fost o vreme și modul în care se mânca. După ce musafirii erau ajutați să-și spele mâinile de către slugi special însărcinate în acest scop, li se aduceau mâncărurile pe talere de porțelan. Acestea erau servite cu ajutorul lingurilor. Mesenii stăteau turcește pe divan lângă o mescioară rotundă, cu picioare scurte, numită sofra.

Ciorba și pilaful se mâncau cu lingurile - mai ales cu lingurile de lemn, la celelalte mâncăruri folosindu-se și degetele. Fripturile se aduceau tăiate în felii<sup>9</sup>.

Șerban Cantacuzino introduce la Curte o serie de maniere europene și rafinamente, fiind primul voievod care a folosit la masă tacâmurile de argint după moda europeană și mai ales furculița<sup>10</sup>.

Dejunurile erau nelipsite de acordurile unui taraf de lăutari.

Mâncărurile nu erau numai orientale. Avem de-a face cu o ofensivă a Occidentului, căreia Bucureștii nu numai că nu-i pot face față, dar nici nu vor. Tot ce este venit din Apus e primit cu ochii închiși. Influențele de aici devin tot mai pregnante, noul fiind răspândit, pe lângă alte surse, cu deosebire de tinerii români veniți de la studii din capitalele apusene, mai ales din Paris.

Prin intermediul francez, englez și austriac sunt importate o serie de mărfuri de băcănie: mirodenii, condimente, paste făinoase, cafea, fructe exotice, zahăr, măslină, orez, icre negre<sup>11</sup>.

Un reporter cosmopolit pe nume Stefan Opper de Blowitz mărturisește - în 1883, când vizitează Bucureștii - că nu poate părăsi acest oraș fără a păstra o vie și entuziastă amintire icrelor negre ce-i fuseseră servite aici<sup>12</sup>.

Din Constantinopole și Grecia, dar și din Constanța, erau aduse stridii ce-i plăceau atât de mult gurmandului Dapontes, după cum mărturisește Ionnescu Gion<sup>13</sup>.

Importante în desfășurarea în bună rânduială a meselor au devenit "mezelicurile", care ajungeau la 8 - 10 sau 12 feluri<sup>14</sup>.

Mult apreciate erau și sosurile, imbinând o mare varietate de forme și gusturi, realizări ale bucătarilor francezi, ce făceau deliciul oșpeților boierilor români<sup>15</sup>.

În general însă, bucătarii curților boierești erau țiganii. Meniul lor era tradițional și foarte gustos. "Când făcea Dincă țiganul o mâncare de claponi (...) mâncau boierii până erau ridicați pe brațe de la masă"<sup>16</sup>. Adesea ei întreceau la pregătirea și potrivirea sosurilor, a iahniiilor și răntășurilor pe bucătarii francezi<sup>17</sup>.

După ce felurile de mâncare erau epuizate se trecea la desert. Acesta consta din fructe din cele mai variate, aduse atât din țară, cât și din exterior, mai ales fructe exotice: smochine, curmale, portocale, lămâi, etc...

Mierea de albine, izvor de încântare și mai ales de sănătate, era folosită la majoritatea dulciurilor preparate, ea găsindu-se la noi din belșug.

În materie de dulciuri, grecii aduseseră cu ei gusturile orientale. Apar astfel, plăcintele preparate cu nucă și miere numite baclavale, dar și plăcintele cu brânză. Celebră în bucătăria orientală era halvaua ce se prezenta în culori și forme variate<sup>18</sup>.

Dulcețurile de diferite arome nu lipseau de la nici o masă. Toți călătorii străini în trecere prin București au savurat "această conservă excelentă și foarte fină, care se dă într-o linguriță pusă pe o farfurioară". După ce o mâncau, musafirii erau poftiți să bea un pahar cu apă rece, model adaptat se pare și de parizieni<sup>19</sup>.

Dintre dulcețuri reținem: pelteaua de lămâi și gutui, dulcețurile de nuci, trandafiri, zmeură, vișine, etc. În vizite, înlocuind zahărul, dulceața era servită alături de cafea.

Considerată la început un lux, cafeaua ajunge treptat o băutură pentru toate clasele, sexele, vârstele. Se oferea fierbinte în ceșcuțe de porțelan și "se bea dimineața, după masă și de 10 ori în timpul zilei"<sup>20</sup>. Alături de cafea se mai bea și ceai, una din dovezi fiind și importul acestui produs din Lipsca<sup>21</sup>. Folosit mai întâi de englezi și apoi generalizat de ruși,

ceaiul reprezenta nu numai o modă, dar și o armă importantă împotriva morții prin canalul involuntar al apei fierte<sup>22</sup>.

Treptat, în saloane, invitații încep să fie serviți și cu înghețate și oranjade, model preluat de la occidentali. Unul dintre exemple îl constituie contele Legarde venit într-o vizită, căruia alături de dulceață și cafea, i se mai oferă și înghețată<sup>23</sup>.

Deosebit de apreciați erau și fragii à la française, preparați de bucătarii aduși de la Paris.

Toate aceste bunătăți erau însă apanajul celor ce și le puteau permite. Bucureșteanul de rând neputând accede la multe din noile produse alimentare, lua în calcul mai mult necesitatea imediată.

Pentru măruntul funcționar public, meseriaș, mic comerciant, etc., hrana era simplă, puțin variată, destul de ieftină și legată mai mult de tradițional. Mâncarea acestuia se compunea din ciorba de trahana, țaietei, fidea, orez, griș, linte cu căpățâni de miel, cu borș sau cu oțel bătut cu ouă<sup>24</sup>. "Bucatele erau: ciulama de pasăre; mămăliga prăjită cu unt; eiorbă de iepure cu vin și ouă coapte; pește iahnie; pește rasol, cu oțet și pește saramură. Peștele era obștesc, mai ales că se mânca în ciorbe"<sup>25</sup>.

Nu lipseau nici fripturile care erau de mușchi de vacă, de pasăre, de porc, de crap la proțap. De apreciere se bucurau și gășca cu varză și orez, dar și rațele coapte în tăvi bine spoite<sup>26</sup>.

Alături de categoriile sociale foarte bogate și de mica burghezie în ascensiune, Bucureștii au cunoscut și o categorie de oameni foarte săraci. Născuți ca atare, fără putința de a se ridica sau ajunși așa datorită capriciului sorții, ei au o hrană mizeră, aflată sub aportul necesar de vitamine și proteine. Mâncau ciorbe care erau un fel de zemuri primitive; papară (adică pâine prăjită, brânză frământată și zeamă de carne) când o aveau, iar în lipsă terci și urzici cu mămăligă, ciorbă de lobodă<sup>27</sup>. Acestea erau mâncăruri des uzitate la sat, dar și la periferia orașelor. Pe lângă pâine, mămăliga era destul de răspândită în mediile sărace. La 1830, E.Ch. Döbel, caretaș în căutare de lucru la noi, este hrănit aici cu mămăligă, până atunci necunoscută de el<sup>28</sup>.

Orășenii alături de legume și cereale mâncau și fructe, în special autohtone. Tot ca desert foloseau și năut prăjit, roșcove, halva, halviță și mai ales "floricel", adică boabe de porumb prăjite cu sare<sup>29</sup>.

Bucureșteanul mediu își putea cumpăra de la cofetari migdale prăjite în zahăr roșu; "diavolinuri" (sufițe de coajă de lămâie prăjite în zahăr alb), mâncate mai mult din cochetărie, căci parfumuau gura; acadele; anasoane mărunte (semințe de anason prăjite în zahăr); rahaturi și corăbiile turcești; pișcoturi cu ouă; pastă de halviță albă cu migdale și lămâie<sup>30</sup>.

Rahatul turcesc făcut cu amidon, zahăr și migdale era un deliciu mai ales în timpul bălciului de la Filaret, unde se putea bea și apă rece, limpede și bună<sup>31</sup>.

Totuși, aceste dulciuri oricât ar fi de apreciate, se dovedesc uneori a fi și primejdioase. Astfel la începutul secolului, se constată că o serie de produse de cofetărie, în special zahărul, sunt vopsite în diferite culori cu ajutorul unor substanțe toxice. Și nicăieri nu exista un ordin pentru stoparea acestor abuzuri și protejarea consumatorilor<sup>32</sup>.

Pâinea, unul din cele mai importante alimente constituia o raritate. Până la tratatul de la Adrianopole (1829), principala sarcină a Țărilor Române era aprovizionarea cu grâne, la preț fix, a Constantinopolului. După această dată, proclamată fiind libertatea comerțului cu cereale, lipsa de pâine din țară continuă, neînregistrându-se astfel prea mari schimbări, chiar dacă agricultura cunoaște o anumită dezvoltare. Cauza o reprezenta cererea tot mai mare a cerealelor românești la export. Cu toate aceste neajunsuri, pâinea devine treptat alimentul de bază al bucureșteanului, chiar dacă de multe ori e nevoit să facă mari eforturi pentru a o obține.

Pentru o mai bună aprovizionare cu acest produs erau luate măsuri speciale. Se urmărea ca ea să fie curată, adică albă, bine coaptă și mai ales îndestulătoare pe toată ziua<sup>33</sup>. Foarte important era și gramajul, iar cel ce încercau să înșele la cântar erau pasibili "nu numai cu ocnă, ci și cu răpunere de viață"<sup>34</sup>. În acest sens se cunoaște cazul brutarului Cristofor, care e dus pentru lipsă la cântar în trei răspântii și bătut cu câte 50 de toiege la tălpi și apoi, din mijlocul târgului, trimis la ocnă pentru a da o pildă celorlalți<sup>35</sup>. Până în 1830, una din pedepse era și ținutirea urechilor prin târg, ca la Constantinopol. După 1830 amenda consta doar în luare a pâinii.

Un brutar vestit al acelor vremuri a fost armeanul Babic, căci "nu era altul a scoate jimbla și pâinea mai frumoase" rămânând de pomină "coltucul lui"<sup>36</sup>. Brutarii se specializau scoțând nu numai pâine, ci și jimble, cornuri, plăcinte și covrigei. Apar astfel, o serie de meșteșugari în prelucrarea făinii de grâu: pitarii, plăcintarii, jimblarii, simigii, cofetarii. Bacalbașa își amintește cu nostalgie de franzelăria lui Otto Gagel, unde vara cânta orchestra, se mâncau crenvuști și la ora 11 noaptea apărea primul transport cu cornuri calde<sup>37</sup>.

Carnea reprezintă un alt aliment important pentru bucureșteni. Consumul ei pe cap de locuitor era mai mare în orașe, decât la sate cu deosebire în București.

În documentele apar meșteșugari specializați în pregătirea cărnii pentru vânzare: măcelarii, pastramagii; la fel ca și scaunele de carne unde se taie animalele. Măcelarii trimiteau carnea în primul rând celor avuți, înțelegându-se în prealabil cu aceștia asupra prețului; grija pentru ceilalți fiind lăsată mai la urmă<sup>38</sup>.

Prețul cărnii era stabilit anual și se păstra nemodificat tot acel răstimp, cu excepția zilelor de post, în care era mai ridicat<sup>39</sup>.

La scaune se tăiau patru feluri de vite: boi, vaci, oi și porci. Carnea de oaie era accesibilă tuturor, dar o oarecare prioritate în București, ca și

în celelalte orașe se pare că o avea carnea de bovine. Vânzarea de carne proastă, ori cu lipsă la cântar se pedepsea. Pedepșa era dată de un boier însărcinat special cu astfel de măsuri coercitive<sup>40</sup>.

Carnea se cumpăra pentru a fi preparată și mâncată în casă cu familia sau cu prietenii, dar nu numai atât ! Ea constituia alimentul de bază al birturilor, restaurantelor, localurilor publice în genere, dar și al picnicurilor și târgurilor.

De sărbători, bucureșteanul ieșit la iarbă verde mânca tradiționali mititei, cu cașcaval, pâine, ridichi și bea vin<sup>41</sup>.

În general, mâncărurile consumate de oamenii cu stare erau stropite cu cele mai alese vinuri românești, dar și din cele aduse din străinătate. Vinuri albe sau de culoarea sângelui, autohtone, erau reinnoite în fiecare an cu noi recolte.

Dar nu numai bucureșteanul înstărit bea vin. Vinul este nelipsit de la orice petrecere, de la orice masă. Este consumat de toți, chiar dacă diferă calitatea lui. Alături de vin se mai bea și rachiul sau țuica, băutură produsă prin distilare, având la bază o serie de fructe. Adesea fiecare familie și-o fabrica singură, dar mai des e băută în cârcinmi, alături de prietenii sau de cunoscuții. La sfârșitul secolului renumită era băcănia lui Păun Popescu de pe Podul Mogoșoatei, care, la dejun și la prânz "gimea de lume; deoarece se lua țuică"<sup>42</sup>.

În afară de țuică și vin, bucureștenii se mai delectau și cu bere. Cei care au deschis prima berărie în București au fost frații Mircea, veniți aici din Ardeal. Ca orice lucru nou, și berii i-a trebuit ceva timp pentru a-i face pe bucureșteni să se obișnuiască cu ea. Treptat, berăria, care a luat numele "La carul cu bere" a ajuns vestită, cum la fel a ajuns și berea concurând tot mai mult vinul<sup>43</sup>.

Bucureșteanul, dacă la început a dus o viață mai retrasă în interiorul locuinței, alături de ai lui, de prietenii și cunoștințele, începe treptat să-și lărgească orizontul. El iese tot mai des în oraș, la restaurante și birturi, ca și la iarbă verde. Dacă dispunea de bani putea lua un prânz bun la orice restaurant de categoria I, dar mai ales la Capșa și Hugues, care erau restaurante de lux<sup>44</sup>.

Mâncarea la "Hotel de France", unde proprietar era un francez este apreciată de Lassale la sfârșitul secolului, ca fiind excelentă. Se servea aici "pește din cel mai bun, legume foarte fin preparate, prăjituri delicioase și un vin vechi cu 4 creițari, pe care proprietarul l-ar putea vinde în toată libertatea ca vin de Bourgogne"<sup>45</sup>.

Foarte cunoscute pentru cârnații și fripturile preparate erau restaurantele și grădinițele populare: "Leul și cârnatul", "Herăstrăul", "Zdrăfcu", "Bordeiul" și mai târziu "Floreasca". "Leul și cârnatul" era vestit pentru cârnații cu piele; "Zdrăfcu" pentru fleici. La "Bordeiul" se petrecea de Paște, de Sf. Gheorghe și de 1 Mai<sup>46</sup>.

Căutate erau și cafenelele și cofetăriile. La cafeneaua Fleschi veneau foarte mulți tineri intelectuali, studenții, funcționari; iar cafeneaua

Fialkovsky făcea deliciul politicienilor, ce veneau aici pentru a pune țara la cale<sup>47</sup>.

Cea mai apreciată în societatea bucureșteană rămâne tot Casa Capșa, cu restaurantul și cofetăria sa. Ea reunea elita capitalei, venită să se delecteze cu mâncărurile, prăjiturile și înghețatele de aici, și nu în ultimul rând să guste din "deliciile" oferite de tot ce spiritul epocii dăduse la iveală mai de preț<sup>48</sup>.

Desele ieșiri în oraș pentru prânz sau cină încep să devină obișnuință pentru unii. Acum relațiile se stabilesc mai repede, ideile elculă cu mai mare ușurință, noul la fel, și medul de viață pare să capete o altă perspectivă.

În concluzie, se poate spune că hrana zilnică a bucureșteanului secolului al XIX-lea cunoaște o serie de schimbări, care cer timp pentru a se generaliza. Apar o serie de produse alimentare venite din Orient și Occident în dublă ofensivă și prin filiera lor mărfurile Lunii Noi (mirodeniile). Odată cu ele își fac loc noi practici culinare, precum și un instrumentar de bucătărie adecvat. Alimentația în acest fel se diversifică și sporesc rafinamentele culinare. Putem vorbi fără nici o exagerare de existența unei funcții de civilizație pe care hrana o are de îndeplinit.

Elementele tradiționale nu dispar, ele coexistă cu cele alogene constituind baza alimentației în toate mediile, cu deosebire în rândul categoriilor sociale mai puțin prospere. Cu trecerea timpului, tot ce s-a dovedit a fi nou, dar în același timp și viabil în condițiile de mediu existente, este asimilat și devine tradițional. Introducerea de noi elemente în alimentația tradițională are importanță pentru istorie în măsura în care se determină impactul sau reperul lor social.

#### NOTE

1. Ofelia Văduva, *Viața cotidiană tradițională*, în *Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor*, vol. 3, 1992, p. 127.
2. Philippe Aries și George Duby, *Istoria vieții private*, București, 1994, p. 152.
3. Brillat - Savarin, *Fiziologia gustului*, București, 1988, p. 67.
4. Fernand Braudel, *Structurile cotidianului posibil și imposibil*, București, 1984.
5. L. Săineanu, *Influențe orientale asupra limbii și culturii române*, București 1900, p. CCXI - CCXII.
6. *Ibidem*.
7. *Ibidem*.
8. *Ibidem*, p. CCXIII
9. *Ibidem*, p. CCXII

10. Aristide Ștefănescu, Observații arheologice privind biserica mănăstirii Cotroceni, din "Colocviul româno-american Cotroceni în istorie", 15 - 17 iulie 1993, p. 8.
11. Nicolae Iorga, Opere economice, București, 1892, p. 732.
12. George Potra, Bucureștii văzuți de călători străini (secolele XVI - XIX), București, 1992, p. 249 - 250.
13. Ionescu Gion, Istoria Bucureștilor, București, 1889, p. 698.
14. Ibidem.
15. V.A. Urechia, Istoria Românilor, București, 1900, tom XII, p. 305 - 307.
16. Ionescu Gion, op. cit., p. 698.
17. Ibidem.
18. Săineanu L., op. cit., p. CCXIII.
19. George Potra, op. cit., p. 254.
20. Săineanu L., op. cit., p. CCXIV.
21. Nicolae Iorga, Opere economice, București, 1892, p. 732.
22. Pierre Chaunu, Civilizația în secolul luminilor, 1986, București, p. 55.
23. George Potra, op. cit., p. 116.
24. Pappasoglu, Istoria fondării orașului București, București, 1891, p. 19.
25. Ibidem.
26. Ibidem, p. 119.
27. Ibidem, p. 19.
28. Nicolae Iorga, Istoria românilor prin călători, 1981, p. 615.
29. Pappasoglu, op. cit., p. 119.
30. Ibidem.
31. Nicolae Iorga, op. cit., p. 668.
32. Arh.St.Buc. Ministerul de Interne, Direcția generală a serviciilor sanitare, Dosar 123/1857, f. 1.
33. V.A. Urechia, op. cit., tom 3, p. 331, 334.
34. Ibidem.
35. Ibidem, p. 238.
36. Pappasoglu, op. cit., p. 195.
37. Bacalbașa, C-tin, Bucureștii de altă dată, București, 1927, p. 57.
38. Nicolae Iorga, Opere economice, p. 12.
39. V.A. Urechia, op. cit., tom IV, p. 336 - 337.
40. Ibidem, tom III, p. 328.
41. Bacalbașa C-tin, op. cit., vol. I, p. 281.
42. Ibidem, p. 52.
43. Bilciurescu, București și bucureșteni de ieri și de azi, Buc., 1945, p. 28.
44. Bacalbașa C-tin, op. cit., p. 284.
45. Al. V. Sandomir, Notele de călătorie ale lui Ferdinand Lassale în Bucureștii anului 1857, din Orizonturi, nr. 8, ian 1958, anul VII, p. 38.



46. Bacalbașa C-tin, op. cit., p. 276.
47. Ibidem, p. 59.
48. Ibidem.

## **TRADITIONAL AND FOREIGN FEATURES IN BUCHAREST EVERY DAY LIFE - THE NOURISHMENT THE 19<sup>TH</sup> CENTURY**

- Rezumat -

In the Bucharest of the 19-th century, the daily food is subject to a chain of changes which needed time to be generalized.

Some new food products appeared, coming from East and West, and together with them come new methods and cooking refinement and also the adequate cooking tools.

The traditional elements do not disappear, but coexist with the new ones.

In time all which proved to be new, but also viable in the conditions of the environment has been assimilated and became traditional.