

CONSIDERAȚII CU PRIVIRE LA ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ A POPULAȚIEI RURALE DIN MOLDOVA

EMILIA PAVEL

Tema propusă de noi spre cercetare constituie un important capitol al culturii noastre populare, iar rândurile de față nu fac decât să aducă unele date noi cu privire la studiul alimentației tradiționale din Moldova.

Despre rolul și importanța pe care o are alimentația în viața omului a vorbit, între alții, apreciatul geograf Simion Mehedinți în lucrările sale. El afirma: „hrana este un indice de civilizație de o însemnătate fundamentală pentru etnograf și anume cel mai vechi indice, deoarece nevoia de hrană și tehnica hranei au fost din capul locului resortul cel mai puternic al civilizației omului”¹.

Mențiuni referitoare la alimentația populației din Moldova întâlnim în însemnările călătorilor străini, care ne-au vizitat fără în secolul al XIX-lea: „mămăliga de toate zilele, supă de verdețuri, curechiul murat, brânza, ceapa, peșenii, pâinea de seară, unt și ouă”² sunt câteva din obișnuitele mâncăruri tradiționale moldovenești.

De asemenea, găsim date privind aceste preparate denumite de popor „udătură” și în monografia, ca de exemplu, aceea a preotului Ioan Antonovici, în care se afirmă că hrana locuitorilor de aici constă din: „pâine dospită «chita» ori nedospită «azimă» pe care o făceau din făină de grâu, de seară ori de orz și mai pe urmă de la ivirea păpușoilor (sec. XVII-lea) a început a se servi și de mămăligă... De când s-au scumpit cerea-

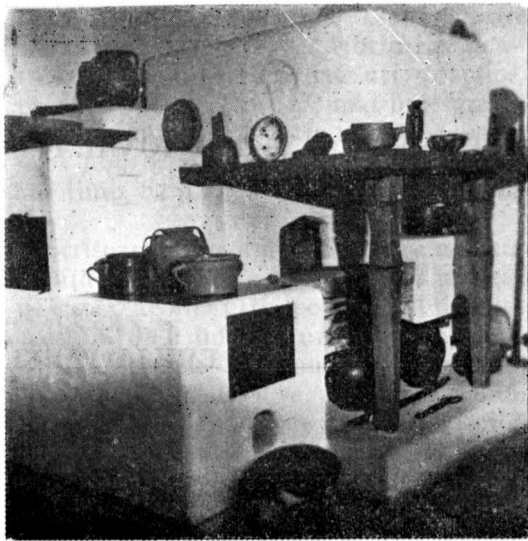
lele și s-au împușinat pădurile, oamenii de pe aici au început să se hrănească mai mult cu mămăligă, pentru că e mai ușor de pregătit și cheltuiesc lemne mai puțin...

În privința „udăturii” cum o numește poporul — supă sau borșul — trebuie să spunem că altădată era mult mai bună și mai îndestulătoare ca astăzi (CLXVII). În posturile de peste an, se hrănesc mai mult cu legume, care vara sunt întrebuințate verzi și iarna uscate, precum, fasole, bob mazăre, linte, cartofi; fructe, perje, mere, pere, cireșe, vișine, coarne, pe care le fierb și le fac «chisăliță». Borșul de puțină și varza sau «curechiul» murat, castraveții, harbujii și pătlăgelele murate, nu au lipsit niciodată bogdănoșilor.

La zile de post locuitorii mâncau pește și raci când erau iazuri în comună. Se mai făcea de unii oloi de nucă și de sămânță de cânepă strângând-o pe aceasta de la hlondanii pe care îi semănau între păpușoi”. La clăcile de tors (CLXXXIV) se fierbeau păpușoi la un loc cu grâu pisat de gustau cu toții”³.

Un studiu sistematic al hranei tradiționale din Moldova impune, de la început, o clasificare a mâncărurilor în funcție de anumite sărbători, posturi sau ocazii, când acestea se preparau în mod cu totul special, deși nu se exclude prepararea unora din ele și în celelalte zile sau perioade ale anului.

În general, când se vorbește de mâncărurile moldovenești tradiționale sunt



Vatră și cuptor de gătit într-o prezentare expozițională la Muzeul Etnografic din Suceava.

pomenite mai întâi: borșul, sarmalele, plăcintele „poale-n brâu”, mălaiul, cozonacul etc. Cât de apreciate au fost și sunt aceste bucate reiese din unele opere literare: „*Tinca, nevasta mea, știe să facă niște sarmăluțe moldovenești și niște plăcinte poale-n brâu, cum n-ai mâncat de când erai prunc la mama acasă*”⁴, îi spunea Ion Creangă prietenului său Mihai Eminescu când îl invita să locuiască în bojdeuca sa din Țicău.

În componența mâncărilor tradiționale moldovenești nelipsită era mămăliga, care se folosea zilnic, dimineața, la prânz și seara. Alături de aceasta „udătura” cea mai obișnuită era borșul de puțină, preparat cu carne, fasole, cartofi, sfeclă, verdețuri sau „buruieni” în timpul verii. În completare se foloseau produsele lactate și ouăle din care se făceau ochiuri moldovenești fierte, cu unt pe deasupra, ochiuri la capac prăjite în unt, ouă cu jumări sau scrob.

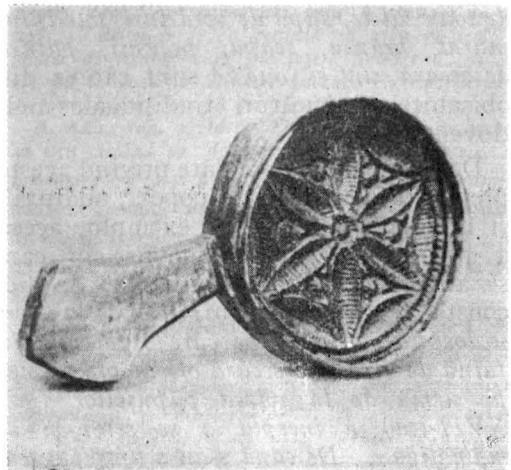
O altă mâncare tradițională, sarmalele moldovenești învelite în foi de viță, podbal sau ștevie, se întâlneau în toate ocaziile. Cât de generalizată era această mâncare în zona respectivă ne-o dovedește și denumirea unei crâșme, fost han domnesc din Bucium — Iași — „La trei sarmale” — unde acestea se găseau în

permanentă, iar hangiuul, ca să-și atragă clienții, adăuga câte trei sarmale gratuit la o oca de vin⁵.

Din făina de „păpușoi” se mai prepara mălai, „palincă” țărăneasă (un fel de turtă), cu verdeață sau cireșe dulci, alivancă numită popular și „ghitmană” (Moșna — Iași) ori covașă — un preparat special care se găsește menționat și de Tudor Pamfile și care se mai prepară și astăzi în unele sate⁶.

Alături de preparatele din făină de „păpușoi” stau cele din făină de grâu: pâine dospită, coaptă la cuptor, turtele nedospite și coapte pe plită, plăcinte, „învârtite” cu nuci, brânză etc., plăcinte cu bostan, plăcinte „poale-n brâu”, vârzări, colțunași etc., conform proverbului: „*De plăcinte râde gura / De vârzare și mai tare*”. Din boabele de grâu pisate și fierte se prepară colivă și tot din aceste boabe prin sfărâmare la râșniță se obținea „bulgurul” întrebuițat la pregătirea sarmalelor. Din boabele de porumb, râșnite, se obțineau crupele care se întrebuițau fie în loc de orez, la sarmale, fie fierte cu „bostan” (dovleac alb) sau chiar cu „julfă” care se prepară din sămânță de cânepă. Crupele se identifică cu „păsatul”, despre care vorbește I. Claudiu: „*Terciul «păsatul» ca și mămăliga, într-o măsură sunt »mâncăruri arhaice», pe care anumite condițiuni de fel de viață, în mare parte predominanța*

Tipar de caș din zona Vrancea, sfârșitul secolului XIX



laptelui le-au conservat". I. Cludian adaugă: „Etnografii ne arată că populațiile pastorale sunt foarte puțin carnivore, ci dimpotrivă mîncătoare de lapte și mari consumatoare de cereale și vegetale în general". Autorul înclină a crede că „nici un popor din Europa nu a păstrat mai multe buruieni alimentare ca poporul nostru” 7.

Mîncărurile tradiționale obișnuite în ajunul sărbătorilor erau deosebite. Gospodinele preparau, de obicei, mîncăruri speciale de post, care se mîncau numai în acele zile. Astfel, în Ajunul Crăciunului se consumau turtelile cu „julfă” 8, cunoscute în unele sate sub denumirea „rufele Maicii Domnului” sau „Pelincele lui Isus”, apoi turte cu nuci, vîrzări, învîrțite cu nuci și, uneori, strudel, iar ca feluri de mîncare: fasole boabe fierte și prăjite, bob prăjit și prune fierte. Tot în Ajunul Crăciunului, în unele sate (Dobrăvăț — Iași) din zeama de „curechi” murat se prepară „potroaca” sau „moarea de orez”. Poporul credea că persoana care la Ajun fierbe fasole sau cartofi face bube cît fasolea sau cît cartoful de mare. Fasolea se folosea la „potroacă” în loc de orez, în cazul că a fost fiartă cu o zi înainte de Ajun. „Potroaca” se servea cu mămăligă prăjită pe plită sau grătar. Tot în Ajun se preparau și sarmale cu bureți în loc de carne. În Ajunul Bobotezei, în afară de bucatele pegătite la Crăciun se adăugau coliva de grâu și colacii ce se făceau din aluat dospit și copt pe vatră.

Bătrânii obișnuiau să pregătească o masă specială pentru post în Ajunul Crăciunului și al Bobotezei. Mîncărurile amintite și colacii se puneau pe mîsuța rotundă, iar preotul, dascălul și „cristiacul” sau „țarcovnicul” se așezau la masă. Ei sfințeau masa și „ciupeau” (gustau) din mîncăruri stînd pe scaune mici, ca să stea peștorii la fetele mari și ca pe cei bătrîni să-i ierte de păcate. La plecare preotul lua colacul de pe masă, iar la Bobotează și fuiorul de cânepă. Credința poporului era că de acel fuior se vor agăța când vor fi scoși din iad. Ovidiu Bârlea susține: „În vechime se credea că la aceste sărbători cele mai mari dintre toate (e vorba de



Olă de lapte din zona Rădăuți, începutul secolului XX

Crăciun, Anul Nou și Bobotează) se întorc și morții din locașurile lor pentru a participa și ei, în forme nevăzute, la veselia generală a celor vii. Sărbătoarea era deci și un prilej de comuniune a celor două lumi atît de palpabile pentru gîndirea arhaică «repausații» și vii, ceea ce sporea considerabil bucuria ce trebuie să caracterizeze, în genere, orice festivitate. Morții participau nu numai sufletește, ci gustau și din ofrandele festive, cel mai adesea din vase așezate anume pentru ei, deci înfruptându-se total din aceleași bucurii ca și cei vii. Urme ale acestei concepții străvechi mai pot fi surprinse într-o seamă de practici legate de Moșii de Crăciun, cît și de unele detalii ale colindatului” 9.

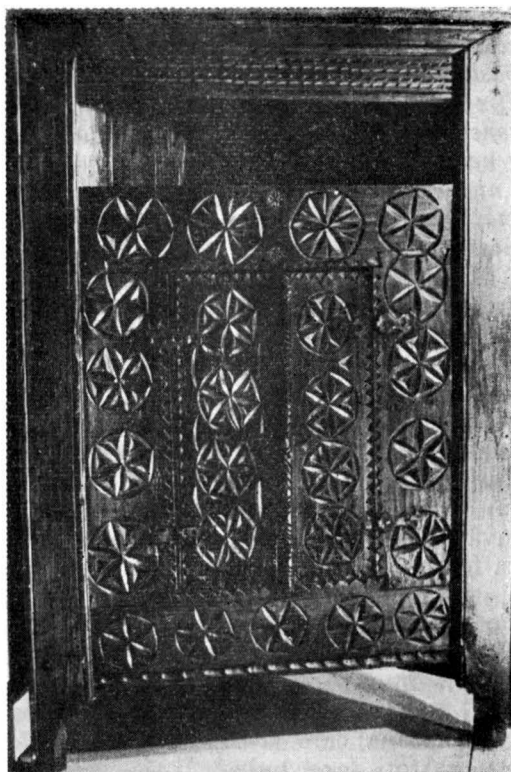
O atenție deosebită merită preparatele ce se pregăteau la Sărbătorile de Crăciun, cînd, de obicei, se tăia porcul și se pregăteau diferite mîncăruri: mușchi afumat, chișcă, cărnați și „buf”, stomacul porcului umplut la fel ca „chiștele” „cighirul” ce se făcea din măruntaie fierte, tocate și învelite în „prapurele”

sau „bezărăul” porcului și se cocea în tavă la rolă sau cuptor. Din picioarele și capul porcului se preparau răciturile, iar din slănină, prin topire, se obțin jumările folosite în timpul anului la pregătirea diferitelor mâncăruri cum ar fi: jumări cu ouă, cu cartofi, cu fasole și sarmale. În unele sate era obiceiul ca, în ziua de Crăciun, dimineața, înainte de a gusta din preparatele de porc, să se mănânce câte o vrabie friptă pe grătar, aceasta pentru ca omul să fie tot anul ușor ca vrabia ¹⁰. În cazul în care nu se puteau prinde vrăbii, se mâncau hulubi sau iepure având la bază aceeași semnificație.

Mâncărurile obișnuite în posturile de peste an erau destul de variate: borșurile de post din legume și zarzavaturi, ce variau după anotimp. Primăvara, după o îndelungată absență a verdețurilor proaspete, borșurile de urzici, grăușor, hațmațuchi sau ștevie erau bine venite. Din boabele de fasole se pregăteau următoarele feluri: „fasole bătută” numită și „fasole mestecată” cu usturoi, fasole dulce, adică fasole în zeama ei, salată de fasole, fasole prăjită, borș cu fasole etc. Vara se întrebunțau păstăile de fasole fierte sau prăjite, condimentate cu usturoi și borș de păstăi. Altă legumă foarte mult întrebunțată în alimentație era cartoful din care se preparau mult mai multe feluri de mâncare. Amintim doar câteva: alături de cartoful fiert, copt, prăjit, în borș sau salată, se mai întâlneau mâncăruri speciale: „chiftele” de cartofi sau plăcintă umplută cu cartofi.

Varza, numită „curechi”, se consuma atât verde cât și murată. Foile de varză se foloseau la învelirea „găluștelor” sau a sarmalelor; varza murată fiind folosită și la mâncărurile cu cartofi sau fasole fierte sau prăjite sau ca fel aparte: varză călită, varză fiartă, salată de varză cu „oloi” de cânepă sau bostan. Atât „moarea”, adică zeama de curechi murat, cât și frunzele de curechi se foloseau la preparat „potroacă” în Ajunul Crăciunului.

Sfecla roșie, denumită „pangică”, se folosea la borșuri sau salată cu hrean sau fiartă și condimentată cu usturoi. În posturi se mai foloseau, pe scară



„Colțar” pentru vase din zona Valea Bistriței – Neamț

largă, fructele, ca și legumele; se consumau vara proaspete sau fierte, iar iarna uscate sau afumate pe „lozniță”, de exemplu prunele, merele și chiar perele. Din prune se mai pregătea magiunul, numit „povirlă”, care se mânca în posturi cu mămăligă prăjită sau era utilizată la colțunași sau plăcinte. Atât proaspete cât și uscate, fructele erau folosite la prepararea „chisăliței”, un fel de compot asortat de obicei din două feluri de fructe, cireșe cu vișine, mere cu pere etc. Alături de aceste alimente în posturile din timpul iernii se consumă „bostanul alb”, copt în vatră sau rolă, întrebunțat de asemenea la pregătirea mălaiului sau a plăcintei cu bostan. În prima sâmbătă a postului mare se pregătea o mâncare specială, anume „covașa”, care se mânca cu mălai și cu bostan. În anumite zile din post sau de peste an se mânca pește, ca de exemplu la 25 martie „Buna vestire”, la Florii sau la 6 august „Pro-



Piperniță din zona Suceava, secolul XIX

bajele" cum spune poporul, „când încep frunzele a se îngălbeni și pleacă cocorii”¹¹.

La mâncărurile din timpul posturilor se adăugau preparate din „bureți”, ciuperci, hribi, roșcovi, opintici etc., care se mâncau proaspeți sau în timpul iernii uscați. Din ei se preparau borș și tocană; fierți ei erau condimentați cu usturoi. Tot din bureți se preparau și sărmăluțe, care se mâncau la Ajunul Crăciunului și Bobotezei alături de potroacă (Dobrovăț — Iași).

Alături de „curechi” murat se mâncau și castraveți murați, pătlăgele verzi murate și harbujii murați.

Nu putem trece cu vederea mâncărurile folosite la șezătorile sau clăcile de tors sau „învăluit” sumane din serile de iarnă, când participanții erau serviți cu cruce cu julfă sau bostan, cu sarmale

cu bulgur de grâu sau cu cruce de porumb, borș cu fasole, cu mălai, cu vârzări, cu „mălăieșe dulci” sau cu mălai de orz care era un fel de pâine etc. Bineînțeles, nelipsit era vinul din struguri hibridi.

La evenimentele importante din viața omului, cum ar fi nunta, cumetria, botezul și înmormântarea, se pregăteau mâncăruri mai speciale. În general, în alcătuirea meniului pregătit pentru nuntă intrau: „zama” sau borșul de carne, sarmale cu carne și bulgur de grâu, cruce sau orez și ca desert cozonac moldovenesc. Uneori, în loc de pâine se servea mălai. Ca băuturi menționăm țuica, adică rachiul din prune sau tescovină, și vinul din struguri hibridi. La cumetria mâncărurile erau asemănătoare celor de la nuntă, dar în unele sate, în loc de cozonac se ofereau vârzări (plăcinte cu varză) sau „învârtite”. Uneori, atât la nunți cât și la cumetria, alături de mâncărurile amintite se dădeau mesenilor și răciturii sau friptură cu „plachia” (pilaf de orez). La mesele care se organizau în cinstea morților, cu ocazia înmormântărilor, pomenirilor și dezgropărilor cunoscute sub numele de praznice, mâncărurile erau, în parte, asemănătoare celor din alte ocazii. Se ținea însă seama de timpul în care avea loc evenimentul. Dacă el era în post, se pregăteau toate mâncărurile fără carne. În plus, la aceste mese, alături de pâine sau mălai se puneau câte un colac cu lumânare pentru fiecare persoană. Dintre mâncărurile de post ce se foloseau în aceste împrejurări menționăm: prunele uscate, fierte cu orez, borșul cu fasole etc. În legătură cu pomenirea morților, N. Manolescu spune: „de ziua morților se împart oale de pământ cu păsat”¹². Același obicei se practică de ziua „Întâmpinării Maicii Domnului” în Argeș, spune I. Claudian, care afirmă că: „fierturile de cereale sunt rituri străvechi moștenite de la romani, boabe fierte la romani, coliva la creștini”¹³. Coliva care se folosește în riturile funerare la români ar fi avut semnificație de sămânță a toate generatoare, a vieții sub toate aspectele ei: vegetale, animale și umane, inclusiv de renaștere și reînviere a celor morți. Morții considerați ca sămânța aflată în germinație, în trupul



Cofă pentru apă din zona Vrancea

unei divinități a pământului, cum era orice zeiță mamă telurică, erau socotiți ca puteri „nutritoare”, „germinatoare” și „crescătoare”¹⁴.

O altă sărbătoare legată de cultul morților este la 9 martie, când se obișnuia a se pregăti „sfinții”, care erau făcuți din aluat de pâine, împlețiți ca și colacii, dar în formă de opt și care după ce se coceau se ungeau cu miere de albine și se presărau cu nuci măcinate.

Cu toate că mâncărurile tradiționale moldovenești au început să fie înlocuite cu preparate noi, mai ales la ocazii și sărbători, în alcătuirea hranei de toate zilele ele se întâlnesc destul de frecvent. Prezența lor se justifică prin avantajele

ce le oferă, fiind simple, ușor de realizat și totodată bogate în substanțe nutritive și vitamine. Dacă ne gândim că cele mai multe vitamine se găsesc în legume și verdețuri ca: sfeclă, ridichi, dovleac, morcov, ardei, pătrunjel, mărar, ștevie, spanac, urzici, lobodă etc., în fructe, produse lactate, murături, borșul de puțină etc., ne putem da seama de importanța acestor mâncăruri. Subliniem că medicina modernă recomandă tot mai susținut alimentație din produse vegetale de sezon, a căror contribuție la întreținerea sănătății organismului este incontestabilă.

NOTE

¹ Simion Mehedinți, *Coordonatele etnografice, Civilizație și cultură*, București, 1930, p. 25.

² N. Iorga, *Istoria Românilor prin călători*, vol. IV, ed. II-a, București, 1929, p. 60.

³ Preot Ioan Antonovici, *Istoria comunei Beganăna, Bârlad*, 1906, p. CLXVI.

⁴ *Doi buni prieteni: Ion Creangă și Mihai Eminescu*, după Cezar Petrescu, manualul de limba română, cl. VI-a, p. 35.

⁵ Martor Constantin Luca, 69 ani, Șoseaua Bucium — Iași nr. 75 (fest hangiu „La trei sarmale”).

⁶ T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, București, 1910, p. 191.

⁷ „Alimentația poporului român”, București, 1939, p. 47—49.

⁸ T. Pamfile, *Sărbătorile la Români, Crăciunul*, București, 1914, p. 17—18.

⁹ *Folclorul românesc I*, Editura Minerva, București, 1981, p. 270.

¹⁰ Martor Samson M. Teodora, 38 ani, satul Moldoveni, com. Dobrovăț, Iași.

¹¹ Ruxanda Pruneanu, 75 ani, Moșna — Iași.

¹² N. Manolescu, *Igiena țărânului român*, București, 1935 p. LVI.

¹³ I. Clăudian, *Alimentația poporului Român*, București, 1939, p. 46.

¹⁴ Traian Herseni, *Forme străvechi de cultură populară românească. Studiu de paleoetnografie a ceterelor de fecieri din Țara Oltului*, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1977, p. 327.