HRANA DE BAZA A POPULAȚIEI DIN OAȘ

BALTĂ IOAN

Se cunoaște faptul că hrana unei populații dintr-o anumită zonă este strîns legată de stadiul de dezvoltare economică în care se află populația respectivă, iar aceasta de resursele pe care le oferă mediul natural al zonei.

Posibilitățile de hrană ale unei populații poate determina și unele trăsături de temperament ale populației respective foarte semnificativ în Oaș.

Lucrarea de față se sprijină pe datele culese pe teren în anii 1982—1983 în așezările din Oaș. Pentru a putea stabili caracteristicile hranei populației am căutat să urmărim această alimentație în trecut, pe cît a fost posibil, precum și în perioada cercetată.

1. Locul unde se pregăteau alimentele

În ceea ce privește aparatul de încălzit și gătit, numit la oșeni cuptor (lat. coctorium) cu vatră și știol, aceasta pe lîngă faptul că era necesar la încălzitul încăperilor, la pregătitul hranei, era și un element important ce făcea parte din arhitectura interioară a locuințelor din Țara Oașului. Pentru explicarea acestui aparat de încălzit și gătit, trebuie să consemnăm mai întîi faptul că peretele despărțitor dintre tindă și casă „soba" de locuit, aflat întotdeauna în legătură cu vatra focului și cuptorul din casele de lemn, era clădit din piatră în casele vechi și din chirpici uscat la soare, ori din cărămidă arsă, la casele mai recente. Partea de dincolo de ușa plasată între tindă și casă, era construită tot din bîrne de lemn ca și întreaga construcție.

Referitor la vatra focului și cuptorul aflat în casele vechi am reținut unii termeni specifici ca: vătruță, ungheț, buduroi, sân, în cociorbă, blidariu, babă, știol, coaste, țăghie, dudă, horneț, etc., care se referă la părțile componente ale acestui ansamblu arhaic folosit la încălzit și preparat alimente. Vatra larg deschisă situată ca un mic tăpșan ceva mai sus față de nivelul de călcare — construită din lespezi de piatră — uneori

https://biblioteca-digitala.ro

dintr-o singură placă și din lut în trecut, din „teglă“ sau cărămidă arsă mai recent, se afla în dese cazuri situată în casa sau în „soba“ de locuit, în timp ce o bună parte din cuptorul boltit, zidit tot din piatră în liant de lut, străbătea peretele despărțitor avînd fundul în tindă și asigurînd astfel încălzirea concomitentă a ambelor încăperi. El servea în același timp la copt pîinea, mălaiul sau alte alimente în timp ce în jurul focului, pe vatra deschisă în fața cuptorului, fierbeau alimente în oale de lut.

În ce privește modul de construire a corpului cuptorului este interesant să se consemneze două modalități distincte, după cum se folosesc bolovanii din piatră în forme mai mult sau mai puțin regulate, în liant de lut, sau blocuri masive anume fasonate din lespezi foarte mari, confecționate dintr-o gresie rezistentă la foc, fasonate pentru a se putea îmbina împreună, avînd în același timp forme și elemente decorative. În această de a doua ipostază, întregul cuptor era clădit din cinci mari plăci de piatră de mal — vatra, coastele, fundul și fedeul — tăiate și cioplite în dimensiunile necesare.

Un al doilea element principal care făcea parte integrantă din structura cuptorului era „știolul“, adică hornul paralelipipedic clădit deasupra vatrei din fața cuptorului. Mereu în aceeași formă, cu baza pătrată, acest horn a fost realizat în tehnici și materiale diferite, dar întotdeauna cu preocupări artistice. Împletiturile din „smîcele“, sau nuiele subțiri de salcie verde sau de alune pe „fuștei“ susținuți la cele patru colțuri de patru bucăți de lemne verticale, erau lipite cut pe dinăuntru și pe dinafară. Capetele de sus, pe cele patru colțuri care depășeau nivelul construcției, erau crestate în patru „coarne“ cu forme artistice. Între ele au fost fixate patru stinghii din lemn, tăiate în dinte de fierăstrău cu colții în sus — realizînd astfel o înfățișare estetică.

Mai trebuie consemnat, în legătură cu structura acestui cuptor din piatră și un al treilea element — alcătuit din „țăghie“, duda, babă, horneț, părțile componente ale sistemului de captarea și conducerea fumului, care are rol de apărare contra incendiilor, iminente la locuințele cu acoperișurile din paie sau draniță și să asigure afumarea slăninii și șuncilor.

De la cuptor, de la „știol“, se prelungește o „țăghie“, o „dudă“ sau „știuhă“ care conduce fumul către tavan. În pod deasupra acestei deschideri tăiată în tavan, este montată o „babă“, ca o boltitură clădită din bîrne așezate în formă de piramidă, cu deschidere într-una dintre părțile laterale, prin care fumul poate trece în pod. „Baba“ oprește scînteile, lăsînd liberă doar circulația fumului, protejînd astfel acoperișul casei contra incendiilor.

O dată cu introducerea plitei și a mașinii de gătit, cuptorul din casă a fost scos și s-a amenajat în curtea gospodăriei în apropierea casei de locuit, cu o nouă denumire — cuptoriștea —. Partea principală a construcției o constituie cuptorul. El este înălțat pe o platformă zidită din bolovani de piatră „de mal“ sau „de rîu“, în liant din pămînt, cu formă paralelipipedică mai mult sau mai puțin regulată, cu dimensiunile medii

https://biblioteca-digitala.ro

de 2,50×1,50×0,70 m. Pe această platformă se înalță o calotă cu forma alungită, realizată din aceleeași materiale avute la îndemînă. Și bolta și vatra sînt realizate din piatră în acest sistem de zidărie arhaică. Deschiderea pentru foc, gura cuptorului, este orientată spre mijlocul tăpșanului din față, unde se aprinde focul pe vatra deschisă, liberă, pentru pregătit alimentele fierte în oale de lut, sau în vase de tuciu. Cuptorul bine înfierbîntat servește pentru copt pîinea și colacii din făină de grîu și mai adeseori „mălaiul" din făină de porumb. O gaură prevăzută cu dop mobil din lut, în peretele lateral al cuptorului, înlesnește declanșarea sau oprirea unui curent de aer, reglementarea intensității arderii focului și a temperaturii în timpul coacerii. Vatra liberă, deschisă în fața gurii cuptorului, era protejată pe cele două părți laterale, prin parapete din piatră și lut zidite în prelungirea pereților laterali ai cuptorului.

Pentru uscarea „poamelor" (fructelor), prune, mere, pere se folosea „bujdeiul" (uscător de fructe). Se construia aproape de casă, avea o formă dreptunghiulară lung de 6 m și lat de 1 m, era făcut din pămînt și zidărie de piatră. Fructele erau puse pe „lese" împletite din nuiele de alun și introduse în bujdei. La gura cuptorului se făcea foc pentru a usca poamele.

2. Vasele de bucătărie

Pînă acum 3—4 decenii, vasele în care se pregătea mîncarea și se păstrau alimentele în orice gospodărie din zona Oașului erau de lut ars și de lemn. Oalele de gătit erau de lut ars iar cele de păstrat alimentele erau din lemn. De la această regulă face excepție „ciaonul" de mămăligă, care era din „scihă" (fontă) și căldările mari care erau din aramă, în care se pregătea mîncarea pentru nuntă, înmormîntări, iar toamna se făcea în ele „legvar" (magiun) din poame.

Fasolea, cartofii, „boacele" (sarmalele) se fierbeau în oale de pămînt ars. Laptele pentru prins era pus în vase de lut cu o singură toartă, încrustate cu linii geometrice simple, erau înalte ca niște amfore și se numesc „ulcele". Un alt vas de lut folosit foarte des de oșeni era și este oale de sarmale, cu două torți. Pentru strecuratul „lăștilor" (tăieței) se folosea „strecurătorul", un vas de ceramică de forma unei farfurii mari cu mai multe găuri. O dată cu folosirea făinii de grîu pe scară mai largă se întrebuința și un vas din lut ars cu cinci ochiuri în care se coceau „cocuții" (gogoșii). De nelipsit din casă este și „olul de nănaș" numit și „ol cu țîță" în care era adusă și păstrată apa minerală din izvoarele locale. Pentru transportatul „mîncării gătate" la cîmp era folosit „hîrgăul", vas de ceramică arsă cu o singură toartă.

Vasele de lemn erau de două feluri, confecționate dintr-o singură bucată de lemn: piua pentru sfărmatul sării, piua pentru bătutul semin-

https://biblioteca-digitala.ro

ţelor de dovleac şi floarea soarelui, din care se făcea ulei vegetal pentru pregătitul hranei, piua pentru „ai" (usturoi), covata pentru frămîntatul pîinii, tocul de ales unt, „blidul" (farfurie), lingura, „găvanul" (polonicul), măsurătorile de lapte la stînă, precum şi vasele confecţionate din doage: „cofa", „bărbînţa", tonul de varză, etc.

Brînza pentru iarnă o păstrau la „bărbînţă, un vas făcut din doage, prinse cu cercuri de lemn. Laptele acru de oi se păstra în „cofă" un vas din doage de lemn înalt, închis la amîndouă capetele cu o mică deschizătură la unul din capete, laptele astfel pus era păstrat pentru perioada de iarnă şi se numea „lapte gros".

Aluatul pentru pîine se frămînta în „covată" (albie), făcută dintr-un trunchi de copac despicat în două şi scobit la mijloc. Sămînţa de floarea soarelui sau de dovleac, drobul de sare, erau sfărîmate în „piuă" făcută dintr-o singură bucată de lemn cu una sau două torţi, seminţele fiind bătute cu „maiul" (o bucată de lemn mai gros la un capăt, cu mîner de prindere).

„Tocana" (mămăliga) era învîrtită cu „tocănerul" (făcăleţul) şi apoi răsturnată pe un „fund de lemn" rotund de pe care se tăia cu lingura de lemn în „bulzi" (bucăţi).

Ulcelele, oalele, blidele, erau ţinute în „podişor", un fel de raft pus pe perete, cu două uşi care erau ornamentate. Lingurile se păstrau în „lingurar" aşezat pe perete deasupra cuptorului. Cu foarte mare grijă bătrînii satelor aveau separate vasele în: vase de post şi vase de frupt.

Pentru a-şi procura vasele enumerate mai sus oşanul nu se deplasa nicăieri, ele erau prelucrate de localnici în special cele făcute dintr-o singură bucată de lemn. Vasele de lut erau lucrate de meşteri locali la roată în mai multe localităţi: Călineşti, Tur, Negreşti, Bicsad, păstrîndu-se pînă astăzi puternicul centru de ceramică de la Vama.

Termenii folosiţi de locuitorii zonei pentru indicarea unor vase de uz casnic şi pastoral de primă necesitate erau de origină latină — „chiuă", „piua" (pilla), „fund" (fundus), „cupă" (cuppa), „lingură" (lingula), „căldare" (caldaria), „oală" (olla), „ulcea" (ollicula). Atît tehnica confecţionării vaselor dintr-o singură bucată de lemn cît şi termenologia le arată a fi vechi vase de primă necesitate.

În inventarul casnic al ţăranilor oşeni, obiectelor moştenite, li s-au adăugat altele potrivit cu noile cerinţe actuale. Tehnica gătitului se modifică şi ea odată cu preferinţele oamenilor şi cu introducerea plitei şi a maşinii de gătit.

3. Felurile de alimente folosite

Cartea de bucate a sătencei din zona Oaş în perioada cercetărilor noastre (1982—1983), era destul de bogată în feluri de mîncare, însă femeia care era ocupată cu muncile agricole şi cele gospodăreşti — bărba-

https://biblioteca-digitala.ro

tul fiind plecat la pădure, la defrișări — nu utiliza cunoștințele sale variate decît la sărbători. În zilele obișnuite, de lucru ea se mărginea la cîteva preparate simple și ușor de pregătit, care formau alimentația de toate zilele. În cele ce urmează vom prezenta aceste feluri de mîncare după vechimea lor și tehnica lor de pregătire.

Meiul a fost o cereală nepanificabilă, proprie agriculturii primitive, chiar înaintea agriculturii cu plugul. Cultura meiului alterna cu cultura orzului, secarei, plante rezistente la umiditate și temperaturi extreme. Din meiul măcinat mai întîi la „rîșniță", apoi la mori de apă, se prepara o fiertură de genul „tocănii" (mamaligii) de azi, iar din pasta nedospită, se făcea „coc în foc" ori „pogăci pe vatră", în frunze de varză sau de vie, cînd erau preparate în gospodărie și în frunze de paltin, cînd era preparată în deal. Pasta era pregătită cu „borcut" (apă minerală din izvoarele locale).

Țăranii de pe aceste meleaguri cultivau și foloseau meiul din plin pentru că era foarte productiv, iar „tocana" (mămăliga) altădată din mei, azi din făină de porumb, era mai ușor de pregătit, decît să frămînte și să coacă pîinea în cuptor, și pentru vremea respectivă răspunde cerințelor de alimentare ale populației care-și consacra, cea mai mare parte din timp muncilor cîmpului, creșterii vitelor și defrișatului pădurilor.

Hranei de bază, pregătită din mei, îi succede în sec. al XVIII-lea, tîrziu deci, introducerea plantelor alimentare din noul continent: porumbul și cartoful, care contribuie considerabil la îmbunătățirea alimentației. Pe la sf. sec. al XIX-lea procesul de înlocuire al meiului cu porumb era aproape încheiat.

Se poate spune deci, că între timp, porumbul ia locul meiului. Dar mijloacele și felul de pregătire a hranei rămîn în principal încă o vreme aceleași. Se știe că un popor își schimbă mai ușor planta decît felul de pregătire culinară. În loc de „tocană" (mămăligă) pregătită din mei, vom avea „tocană" (mămăliga) pregătită din făină de porumb, care se pretează și ea la unele mîncăruri în care intră laptele și derivatele acestuia: brînza, urda, smîntîna, precum și la mîncăruri de carne.

Pînă în zilele noastre „tocana" rămîne un aliment de bază în hrana oșenilor, aproximativ 40% din populația zonei mănîncă „tocană" de două ori pe zi, dimineața și seara. Pînă în anii 1955—1956 „pita de mălai" coaptă în cuptor a fost alimentul de bază care însoțea „tocana" în special la mesele de „amiazăzi" (masa de prînz).

„Tocana" era mîncată cu mai multe alimente, în special cu lactate: brînză, urdă, caș, lapte dulce, lapte acru, smîntînă, ouă, cu carne de porc, miel, pasăre, vițel.

În zilele de post se făcea „tocană cu piciouci", mărunțiți, peste care se punea mujdei de usturoi prăjit în ulei, „tocană cu legvar" (majun), „tocană cu moare de curechi" (zeamă de varză acră).

Pîinea de mălai coaptă în cuptor se mînca foarte bine proaspătă, caldă cu slănină afumată sau cu lapte de oi gros, nu lipsea de la nici o masă mîncarea „gătată" (pregătită). Pîinea de mălai se pregătea după rîn-

https://biblioteca-digitala.ro

duieli tradiționale. Nu se făcea pîine vinerea și în sărbători; nici nu aveau voie să o facă femeile care găteau mortul. Pe lîngă pîinea de mălai folosită zilnic în alimentație, se făcea și pîine de grîu pentru anumite sărbători, la nunți și la înmormîntări — „prescurile" (colaci).

Alimentele principale pentru zilele și perioadele de „dulce" erau carnea și grăsimile, laptele și produsele lactate, ouăle. Consumul de carne a fost rînduit în bună parte, peste tot în majoritatea gospodăriilor, prin tăierile tradiționale de animale, pentru ciclurile sărbătorilor mai importante: a porcilor pentru ciclul de iarnă, a mieilor pentru ciclul de primăvară. Carnea de porc și diferitele preparate din ea — cîrnații, „buica" (toba), „călbașii" (cartaboșii), șuncile și slănina afumată — se consumau în timpul iernii și primăverii, pînă înspre toamnă, iar slănina pînă la tăierea următoare dacă familia nu era prea numeroasă. Unde erau mai mulți se tăiau 2 porci o dată sau pe rînd. Primăvara se tăiau mieii, iar inspre toamnă berbecii și viteii, în special tăurașii.

Consumul produselor avicole — păsările nelipsind de pe lîngă casă — începea mai de mult în ciclul sărbătorilor de primăvară și se continua cu pui în timpul verii, apoi cu păsările mari înspre iarnă. În zilele de post hrana era suplinită cu carnea de pește.

Laptele pentru hrana zilnică l-au furnizat vacile și oile. Laptele dulce de oi s-a întrebuințat rar în alimentație, mai mult s-a folosit laptele acru, preparat de unii și pentru iarnă, păstrare în „cofe" pentru iarnă. Peste tot însă a fost folosit pentru prepararea cașului și brînzei păstrată în „bărbînță", consumată pe îndelete toamna și iarna. Untul se folosea și la gătit, nu numai proaspăt în alimentația zilnică. Se strîngea în perioadele cînd nu se consuma laptele, se topea și se gătea cu el, suplinind astfel alte grăsimi.

Dintre legume și condimente o întrebuințare generală au avut-o ceapa și usturoiul, nelipsite din grădinile țărănești. Consumul lor în anumite perioade, îndeosebi al usturoiului, era încadrat în obiceiuri, acesta fiind considerat protector contra molimelor, care bîntuiau mai ales primăvara.

Alimentele de bază pentru zilele de post erau legumele, în primul rînd fasolea, — verde și uscată —, cartofii, „pepenele porcesc" (bostan), uleiurile vegetale, carnea de pește, ciupercile, întregite cu fructe și diferite preparate din fructe, cu miere, ceapă, usturoi etc. Înspre primăvară, cînd rezervele se împuținau, aceste alimente se completau cu plante spontane timpurii ca: lobodă, urzici, ștevie, macrici, bureți comestibili etc.

Alimentele ocazionale erau de natură diferită și întregeau mesele obișnuite, mesele sărbătorești sau cele ceremoniale, cu o mai largă participare, ocazionate de nunți, înmormîntări, clăci, ospețe etc. La acestea se serveau bucatele mai bune, pregătite de cele mai iscusite femei din sat. La aceste mese se servea un singur fel de băutură „pălinca" (țuica de prune), se folosea și înainte de mîncare și după mîncare. În prezent se mai folosește vinul și berea. Pălinca era și este făcută din prune, pere, mere, cireșe, piersici, dacă nu are o cantitate suficientă de „poame"

https://biblioteca-digitala.ro

(fructe) din același fel pentru a fi puse în vase separate la fermentat, se pun toate la un loc la fermentat și atunci se zice că a ieșit pălincă de „tărcauă" (amestecată). Pînă la sfîrșitul secolului XIX nu erau căzi din „doage" pentru a pune în ele „poamele" la fermentat. Ca înlocuitor se făcea o groapă în pămînt argilos care era lipită în interior cu lut galben, după o uscare de două zile, se făcea foc în fundul gropii pentru a arde lutul lipit, care servea ca strat izolator, nelăsînd zeama de poame să pătrundă în pămînt. Mărimea gropii se făcea după cantitatea de „poame" existentă. Tot în asemenea gropi se puneau la fermentat și „poamele pădurețe", porumbele, pere, mere etc.

4. Mîncăruri „gătate" — Fierturi

Cele mai dese fierturi pentru zilele de frupt erau:

— „Boacele (sarmalele) nelipsite din meniul de dumineca și în zilele de sărbătoare. Conținutul era format din carne de porc — proaspătă sau afumată — de oaie, de vită, amestecată cu „păsat de mălai" în trecut iar în prezent cu orez. Erau înfășurate în frunze de viță de vie sau în frunze de varză. Se puneau la fiert într-o oală de ceramică cu două torți, acoperite cu „fedeu" (capac) pe vatra cuptorului. După ce începeau să dea în clocot, erau luate și puse în „borduri" (țoale groase) sau între două perne pentru a fierbe în continuare înăbușite.

— guiaș (gulaș) pe carne de oaie. Într-o oală pusă pe vatră se pune puțină grăsime în care se punea carnea de oaie la fript, după ce carnea începe să se frigă se pun „piciouci" (cartofi) tăiați și zarzavat, se adaugă apa necesară și se fierbe.

— „Răstauță" (tăiței) pe găină. O fiertură mai recentă. Străbunii nu prea făceau supă, fierbeau găina și foloseau numai carnea fiartă, iar zeama era aruncată.

— „Răstăuță de pepene" (bostan). Pepenele este luat din ogradă crud — este bun acela în care intră unghia — se taie în bucăți, se curăță coaja și miezul cu sămînța, apoi se taie la răzătoare de forma tăieșeilor, se pune la fiert și se gată cu lapte prins și lapte dulce.

— „Mazăre cu ciont" (fasole cu ciolan). Se face atît din fasole verde cît și uscată. Se pregătește cu smîntînă, lapte dulce și lapte acru.

— „Piciouci", „rîpe", „crumpei" (cartofi) cu lapte pe ciont" (ciolan) se pregătește la fel ca și fasolea.

— „Curechi cu lapte" (supă de varză), pregătită ca și celelalte fierturi cu lapte.

Sînt folosite uleiurile din nucă, bostan, jir și floarea-soarelui. Aceste semințe erau prăjite pe cuptor, după care erau bătute cu „maiul" în „piuă" pînă se făceau ca o făină fină, apoi erau cernute printr-o sită pentru a alege praful de sîmburi dintre coji. Acest praf de sîmburi obținut

https://biblioteca-digitala.ro

era păstrat în vase de ceramică și la loc uscat. La pregătirea fierturii se punea din făina de „sîmburi" (semințe) într-o cratiță pentru prăjit, după ce dădea puțină grăsime se adăuga făină albă care se prăjea pînă la rumenire, pe urmă se turna peste fiertură.

Fierturile astfel preparate erau:

— „Mazărea cu curechi" (fasole cu varză), „mazărea acrită", „păstăi aiți", „mazăre rîșnită" (fasolea frecată), „răstăuță în zama mazării" (Se fierbea fasolea iar după fierbere, boabele se scoteau și se făceau frecate iar în zeama de la fasole se fierbeau tăițeii cu zarzavat, pe care se punea un „pertelas" cu ulei.)

În general se poate spune că masa este servită de trei ori pe zi: dimineața, la prînz și seara. Dar din cauza zorului la muncile agricole, vara de multe ori acest lucru nu se respectă.

BIBLIOGRAFIE

1. VALER BUTURA, *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, 1978.
2. ION CHELCEA, *Din istoria noastră agrară*, București, 1966.
3. ION CHELCEA, *Cu privire la hrana de bază a poporului român*, în *Studii și cercetări de etnografie și artă populară*, Muzeul Satului și de artă populară, București, 1981, vol. I, pag. 401—428.
4. GHEORGHE FOCȘA, *Țara Oașului, Studiu etnografic* (Cultura materială), Vol. II. Muzeul Satului, București, 1975.

https://biblioteca-digitala.ro

era păstrat în vase de ceramică şi la loc uscat. La pregătirea fierturii se punea din făina de „sîmburi" (seminţe) într-o cratiţă pentru prăjit, după ce dădea puţină grăsime se adăuga făină albă care se prăjea pînă la rumenire, pe urmă se turna peste fiertură.

Fierturile astfel preparate erau:

— „Mazărea cu curechi" (fasole cu varză), „mazărea acrită", „păstăi aiţi", „mazăre rîşnită" (fasolea frecată), „răstăuţă în zama mazării" (Se fierbea fasolea iar după fierbere, boabele se scoteau şi se făceau frecate iar în zeama de la fasole se fierbeau tăiţeii cu zarzavat, pe care se punea un „pertelas" cu ulei.)

În general se poate spune că masa este servită de trei ori pe zi: dimineaţa, la prînz şi seara. Dar din cauza zorului la muncile agricole, vara de multe ori acest lucru nu se respectă.

BIBLIOGRAFIE

1. VALER BUTURA, *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, 1978.
2. ION CHELCEA, *Din istoria noastră agrară*, Bucureşti, 1966.
3. ION CHELCEA, *Cu privire la hrana de bază a poporului român*, în *Studii şi cercetări de etnografie şi artă populară*, Muzeul Satului şi de artă populară, Bucureşti, 1981, vol. I, pag. 401—428.
4. GHEORGHE FOCŞA, *Ţara Oaşului, Studiu etnografic* (Cultura materială), Vol. II. Muzeul Satului, Bucureşti, 1975.

https://biblioteca-digitala.ro