

OBICEIURI CULINARE ÎN ȚARA ROMÂNEASCĂ ÎN SECOLELE XVI-XVII. ALIMENTE TRADIȚIONALE ȘI MĂRFURI EXOTICE*

Elena Ioniță

Sunt multe lucruri de care ne putem debarasa în viață, dar există cel puțin unul la care nu putem renunța niciodată. Acel lucru la care facem referire este hrana. Orice ființă, fie ea animal sau om, nu poate trăi fără să se hrănească. Este cunoscut faptul că o proastă nutriție are efecte dăunătoare asupra unei persoane. Aceasta se poate îmbolnăvi și nu mai poate lucra pământul sau desfășura o activitate meșteșugărească; ținând cont și de perioada pe care o tratăm, acest lucru putea însemna sărăcirea familiei.

Cele mai importante alimente pe care românii le cultivau în Evul mediu erau cerealele. Semănăturile obișnuite erau: grâul, porumbul, orzul, hrișca, meiul, și într-o oarecare măsură, orzul. Secara era cultivată mai rar *“deoarece ei nu mănâncau decât pâine de grâu sau de mei, sau un fel de fiertură gătită din făină și porumb, numit în limba lor cucuruz”*¹.

* Studiul de față are la bază teza de licență intitulată *Obiceiuri culinare în Țara Românească și Moldova (secolele al XVI-lea – al XVIII-lea)* realizată în anul 2007 sub îndrumarea conf. dr. Florentina Nițu și susținută în cadrul comisiei de Istorie Medie a Românilor, Facultatea de Istorie – Universitatea din București.

¹ Friedrich Wilhelm von Bauer, *Descrierea Țării Românești*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, Maria M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. X, partea I, București, Ed. Academiei Române, 2000, p. 146.

Grâul era cereala cea mai cultivată, și datorită faptului că făina rezultată din acesta era foarte consumată de popor. El se semăna mai ales în partea de sud a Ilfovului și a Vlașcăi, în tot județul Ialomiței, Focșani, Buzău, Teleorman și Romanați. Grâul cel mai de soi era cel numit arnăut și avea boabele mai mari și mai sticloase decât cel obișnuit, iar prin măcinare rezulta o făină curată, cu tărăță puțină². Grâul era și un produs de export, din el *“se oprea cantitatea necesară pentru nevoile țării și se mai trimitea și în țările vecine, iar ceea ce prisosea era cumpărat de negustorii turci și greci și dus pe Dunăre până la Constantinopol”*³.

Orzul a fost cultivat din cele mai vechi timpuri, alături de grâu și de mei. Informațiile târzii, ca și tradiția, ne arată că orzul era mai mult un aliment de necesitate. Numai în regiunea de secetă din răsărit (Basarabia de Sud, Dobrogea, Ialomița, Brăila), cultura lui era însemnată și atât pâinea, cât și mămăliga erau des întrebuințate⁴. Meiul rămânea baza hranei vegetale a țăranului. Puțin pretențios în ceea ce privește calitățile solului, rezistent la capriciile climei, mulțumindu-se cu o cultură rudimentară, ceea ce nu cerea mult timp și nici multă muncă, meiul era planta alimentară care se potrivea cel mai bine la condițiile sociale și economice ale vremii. El forma hrana particulară a țăranului român, o cereală semănată exclusiv pentru consumul lui. Spunem acest lucru pentru că era o cereală care nu avea preț pe piața românească: orașenii occidentali, cu alte obiceiuri de hrană nu o întrebuințau, turcii nu o primeau, iar boierii țării nu o consumau. Meiul rămânea, alături de plantele de grădină, scutit de dijmă, la dispoziția exclusivă a săteanului⁵.

² Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară a Munteniei. „Topografia Țării Românești”*, ed. Pompei Samarian, București, Institutul de Arte Grafice „Bucovina”, 1937, p. 46.

³ Bartolomeo Locadello, *Descriere pe scurt a Țării Românești*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. V, București, Ed. Științifică, 1973, p. 34.

⁴ Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român în cadrul antropogeografiei și istoriei economice*, București, Fundația pentru Literatură și Artă “Regele Carol II”, 1939, p. 78.

⁵ *Ibidem*, pp. 79–80.

Secara se cultiva mai rar în părțile de câmpie, pe când în cele de munte, pâinea de secară servea ca hrană chiar și locuitorilor mai bogați. Pâinea de secară era dulce, plăcută și ușor de mistuit, mai ales dacă se adăuga și făină de grâu⁶. Porumbul, numit și grâu turcesc⁷, era *“hrana românilor și a vitelor lor. Ce mai consumau ei pe alături era fără importanță. Pâinea lor era de porumb, mâncarea lor de porumb cu lapte”*⁸. De la sfârșitul secolului al XVIII-lea, *“cerealele lor constau în cea mai mare parte din porumb din care au o mare cantitate”*⁹.

Informații despre cerealele folosite în Muntenia ne oferă și Paul de Alep. El nota că la înscăunarea lui Constantin Șerban, *“femeile veneau să-i întindă în fața domnului pânze de in pe care aruncau boabe de grâu, de orz și de alte grâne, potrivit datinei lor, pentru că era anul nou și un domn nou”*¹⁰. Pentru ca cerealele să poată fi consumate, ele trebuiau măcinate. Iată descrierea unei asemenea mori: *“Are șase roate pe dinafară și șase pietre de moară pe dinăuntru. Fiecare piatră este închisă într-o cutie ca un teasc de vin și când cade făina, ea este prinsă în saci, care atârnă de fundul cutiei, fără să scape nici pulberea cea mai măruntă. Lucrul cel mai important este că înăuntru se află o născocire iscusită datorită căreia toată făina cade de o parte și târâțele de alta”*¹¹.

⁶ Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară...*, p. 47.

⁷ Anton Maria del Chiaro, *Descrierea Țării Românești*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. VIII, București, Ed. Științifică și Enciclopedică, 1983, p. 371.

⁸ Johann Lehmann, *Călătorie în Transilvania și Țara Românească*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 559.

⁹ John Jackson, *Călătoria în Țara Românească*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, Maria M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. X, partea a II-a, București, Ed. Academiei Române, 2001, p. 1291.

¹⁰ Paul de Alep, *Călătoria patriarhului Macarie al Antiohiei*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, vol. VI, partea I, București, Ed. Științifică și Enciclopedică, 1976, p. 141.

¹¹ *Ibidem*, p. 230.

Din grâu se realiza și arpacașul, necesar pentru prepararea colivelor. Marele logofăt Scarlat Greceanu a ridicat două fabrici de arpacaș, una în Agiești (Ilfov) și alta în Cornești (Dâmbovița) și drept mulțumire, domnul Mihai Constantin Șutu le acorda la 26 februarie 1792 o serie de privilegii. *“Drept aceia și noi văzându câtă silință are cinstit și credincios boierul domnii mele biv vel logofăt Scarlet Greceanu spre a agonisi patrii sale cel după folos efinătate și cu câștig să așeze o fabrică de arpacaș...înzestrăm această fabrică cu cele din jos privileghiuri. Morarii și trebuincioșii oameni ai morii, însă câte zece oameni la fieștecere moară să fie scutiți și întru toate nesupărați atât ei cât și dobitoacele lor. Să fie o magazie singură vânzătoare în București și numai de la aceasta să cumpere câți vor vrea, iar pentru mărunta vânzare într-această țară, sau cu ridicata pentru Țara Turcească și Moldova, această magazie să fie nesupărată de vamă, de fumărit și de alte obicinuite dări în București”*¹².

Peștele era un alt aliment foarte consumat de toate clasele sociale. Domnul, boierii și mănăstirile aveau bălți întinse din care se scoteau mari cantități de pește pentru consum sau vânzare¹³. Conacele boierilor, ca și cele mai multe sate erau așezate pe malul vreunui lac sau râu, pentru a face mai ușor rost de peștele necesar pentru masă¹⁴. În afară de aceste bălți, marea cantitate de pește venea din Dunăre. Ea *“abundă în pești gustoși: păstrăvi, bibani, crapi mari și delicioși, un pește numit Coppen, un Biscurne, un pește foarte mare asemănător știucii, numit somn”*¹⁵.

¹² George Potra, *Documente privitoare la istoria orașului București (1594–1821)*, București, Ed. Academiei Republicii Populare Române, 1961, doc. 458, pp. 566–567.

¹³ Radu Manolescu, *Relațiile comerciale ale Țării Românești cu Sibiul la începutul veacului al XVI-lea*, extras din *Analele Universității “C.I. Parhon”*, 1956, nr. 5, p. 215.

¹⁴ Constantino-Guglielmo Ludolf, *Scrisori despre trecerea prin Țara Românească și Transilvania*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 439.

¹⁵ Edward Brown, *Despre Transilvania, Banat, Țara Românească*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. VII, București, Ed. Științifică și Enciclopedică, 1980, p. 507.

O mică descriere a peștilor din Dunăre face contele L. F. Marsigli în lucrarea sa *Description du Danube*. Unul dintre ei este somnul, al cărui pânțec „se apropie de acela al două persoane corpulente”, apoi crapul, știuca, mihalțul („are carne gustoasă și sănătoasă”), cega („are o carne mai gustoasă decât a tuturor celorlalți pești”), morunul. „Carnea morunului e albă și tot așa de gustoasă ca și aceea de vițel. Din aripioarele înotătoare se face o piftie la fel cu aceea din picioare de vițel. Icrele reprezintă o treime din greutatea întregului pește. Din bășica înotătoare se face cleiul de morun pentru limpezit vinul. El servește, amestecat cu vin, și la pregătirea unor frumoase jeleuri care se servesc la mesele cele mai somptuoase”¹⁶. Un alt loc de pescuit tot atât de bogat se afla în bălțile de lângă Dunăre, unde se prindeau crap, plătică, știucă. În Olt și în Jiu trăiau păstrăvi, loștrițe, păstrăvi roșii, șalău¹⁷.

Peștele era un articol de export. Din înregistrările vamale putem să vedem sub ce formă se transporta el. Peștele care se exporta din Muntenia era în cea mai mare parte pește sărat, altfel nu ar fi suportat drumul lung. Uneori, toamna târziu și primăvara timpuriu, pe frig, se trimitea și pește proaspăt. La acestea se adăugau, în cantități relative mici, pește afumat, și anume spinări de morun și scrumbii¹⁸. O dată cu fanarioții au apărut și narturile, adică prețurile maximele. S-au păstrat mai multe narturi din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea; de pildă, cel aplicat la Craiova în vara anului 1786 cuprindea peștele și icrele de pește ce se comercializau în acel oraș. Astfel, nartul menționa: morun sărat, morun proaspăt, crap sărat și pana de somn, plătică, știucă, cosac, icre de morun sărate, icre de morun tescuite, icre de știucă sărate, icre de crap sărate și raci. Nartul din 3 aprilie 1793 aplicat în București evidențiază și alte categorii de pește sau alte produse specifice: icre tescuite negre, icre negre îndulcite, icre

¹⁶ Constantin C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii în România. Din cele mai vechi timpuri până la instituirea legii pescuitului (1896)*, București, Ed. Academiei Republicii Populare Române, 1964, pp. 100–101.

¹⁷ Friedrich Schwanz von Springfels, *Descrierea Olteniei, în Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. IX, București, Ed. Academiei Române, 1997, p. 74.

¹⁸ Constantin C. Giurescu, *Istoria pescuitului...*, p. 246.

de chefal în vescă, licurini (adică chefali afumați), nevrile de morun (cartilajele dorsale de morun, uscate la soare și tăiate în bucăți), nevrile de nisetru, scrumbiță de Dunăre, nisetru proaspăt, cegă proaspătă, pește de Dâmbovița proaspăt, nisetru sărat, raci de baltă și de heleșteu¹⁹.

O dată ajunși la pescării, „*ei sunt tăiați în lung în patru bucăți, sunt sărați și puși la afumat și ies așa de buni și de gustoși ca și șunca*”²⁰. Morunii sunt pești atât de mari încât „*din burta fiecăruia se scot câte 5 până la 10 cântare*”²¹ de icre. Aceste icre se depun în butoaie cu miere și se sărează”²². Din ouăle acestui pește se pregăteau icrele tescuite și icrele moi, foarte cerute în toate țările ortodoxe, unde erau consumate în perioada posturilor²³.

La fel de consumată era și carnea de vită, oaie, porc și păsări domestice. Oile și boii se găseau în număr atât de mare încât o mare parte din aceștia erau duși de către negustorii turci și greci la Constantinopol, unde erau cumpărați de alți negustori care ajungeau cu aceste animale până la Veneția²⁴. Oile erau de trei feluri: țurcane, țigăi și tătărești; alături de acestea, românii creșteau și capre²⁵. Porcii se găseau și ei în număr mare. Fiecare gospodărie de țăran avea 4 până la 10 porci²⁶. Ei erau sacrificați în ajunul Sfântului Ignatie, dinaintea sărbătorii Crăciunului. După ce erau tăiați, porcii erau atârnați pentru a

¹⁹ *Ibidem*, pp. 241–242.

²⁰ Franco Sivori, *Memorii, în Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. III, București, Ed. Științifică, 1971, p. 14.

²¹ Kantar = măsură de greutate echivalentă cu 120 de livre; livra = ¼ kg.

²² Evlia Celebi, *Seyahname (Cartea de călătorii)*, în *Călători străini despre Țările Române*, ed. Mustafa Ali Mehmet, vol. VI, partea a II-a, București, Ed. Științifică și Enciclopedică, 1976, p. 373.

²³ François de Pavie, *Relatarea lui François de Pavie, senior de Fourquevaux a unei călătorii făcute de el în anul 1585 în ținuturile sultanului și în diferite locuri din Europa*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. III, p. 179.

²⁴ Bartolomeo Locadello, *Descriere pe scurt a Țării Românești*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. V, p. 34.

²⁵ Franz-Josef Sulzer, *Istoria Daciei Trasalpine*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 459.

²⁶ *Ibidem*, în N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, ed. Adrian Anghelescu, București, Ed. Eminescu, 1981, p. 387.

realiza din ei pastramă²⁷. Pe lângă casele țăranilor se mai găseau și vreo 20 de păsări, printre care mulți curcani. Dintre aceste păsări, ducea țăranul boierului poclon²⁸.

În București, vitele se tăiau de către măcelari în oboarele lor din mahalaua Scaunelor Vechi, lângă apa Bucureștioaiei. "Scaunele", de fapt butucii groși de lemn pe care se tăiau hâlcile, era piața de carne a Bucureștiului. Ele s-au deplasat ulterior spre răsărit la "Scaunele Noi". După ce Curtea Veche a fost părăsită și domnul s-a mutat sus, în Dealul Spirii, măcelarii au început să taie vitele în grajdurile Curții Vechi și apoi la malul Dâmboviței, chiar în mijlocul orașului²⁹.

Mult mai multe informații găsim cu privire la vânat la călătorii străini. În Țara Românească se găseau iepuri, cerbi, căprioare, mistreți, potârniche, fazani, găini, găște și rațe sălbatice, turturele, prepelițe, sturzi³⁰. Alt călător amintește și găini de munte, ierunci, dropii³¹. Păsările sălbatice aveau gust bun. Carnea găinușelor era fragedă, plăcută și hrănitoare, la fel și cea a ieruncilor, porumbeilor sălbatici, a turturelelor și a potârnicilor. Acestea din urmă erau foarte căutate la mesele bogaților. Prepelițele, având carnea grasă și dulce, erau gătite sau fripte cu orez, adică se făcea pilaf³². Vânarea acestor păsări și animale sălbatice era și un mod de distracție pentru domnii însoțiți de boieri. La o astfel de vânatoare, care a durat 15 zile, a participat domnitorul Radu Șerban în 1606, avându-l ca invitat pe Michael Weiss, senator și mai apoi primar al Brașovului. Au vânat cu câini un număr mare de căprioare și doar într-o singură zi, 14 mistreți³³.

²⁷ Paul de Alep, *Călătoria patriarhului Macarie al Antiohiei*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea I, p. 108.

²⁸ Franz-Iosef Sulzer, *Istoria Daciei Trasalpine*, în N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, p. 387.

²⁹ Constantin C. Giurescu, *Istoria Bucureștilor din cele mai vechi timpuri până în zilele noastre*, București, Ed. pentru Literatură, 1966, p. 343.

³⁰ Franco Sivori, *Memorii*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. III, p. 15.

³¹ Friedrich Schwanz von Springfels, *Descrierea Olteniei*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. IX, p. 76.

³² Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară...*, p. 38.

³³ Ion Nania, *Istoria vânătorii în România (din cele mai vechi timpuri până la instituirea legii de vânatoare – 1891)*, București, Ed. Ceres, 1977, p. 129.

Animalele domestice nu erau crescute numai pentru carne, ci și pentru laptele lor, din care locuitorii realizau mai multe tipuri de brânzeturi și unturi. Laptele de oaie era “*prefăcut îndată de ciobani într-un fel de brânză, puțin consistentă, numită brânză albă, pe care o vând negustorilor stabiliți în apropiere cu brânzăriile lor, unde extrag untul din ea și o prefac într-o brânză, numită cașcaval, care are forma și gustul celei care se făcea în Sicilia. Se mai face și o altă brânză de un format mai mare și dintr-un fel de pastă, foarte bună la gust, numită caș de munte*”³⁴. Brânza era un aliment menționat și în documente. În 1605, Radu voievod, nepotul lui Basarab voievod, întărea mănăstirii Dobrușa, printre altele și 4 burdufe de brânză³⁵. Un călător străin amintește de brânză și de unt ce poate fi comparat cu cel din Germania³⁶.

Fiecare femeie, în gospodăria ei, se ocupa de grădina de zarzavat. În aceste grădini se cultivau bob, mazăre și varză³⁷. Alături de acestea se cultivau ardei, leuștean³⁸, ceapă, usturoi, castraveți³⁹, bame, dovleci și dovlecei (erau de trei feluri: galbeni, verzi și albi), pătlăgele, sparanghel sălbatic, anghinare, portulacei (foi asemănătoare cu salata)⁴⁰, hamei, spanac, măcriș, lobodă, urzici, napi, păpădia⁴¹, cartofi, sfecla, morcov, păstârnac, sfeclă, pătrunjel, varză nemțească, conopidă⁴², fasole⁴³. Erau foarte căutate și plantele aromatice și cele

³⁴ Stephan Ignaz Raicevich, *Observații istorice, în Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, pp. 493–494.

³⁵ *Catalogul documentelor Țării Românești din arhivele statului*, ed. Maria Soveja, Doina Duca-Tincușescu, Reghina Dragomir, vol. II (1601–1620), București, 1974, doc. 157, p. 94.

³⁶ Constantino-Guglielmo Ludolf, *Scrisori despre trecerea prin Țara Românească*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 439.

³⁷ Domenico Sestini, *Viaggio de Constantinopoli a Bukoresti*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 343.

³⁸ Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară....* pp. 55–56.

³⁹ *Ibidem*, pp. 54–55.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 53.

⁴¹ *Ibidem*, p. 52.

⁴² *Ibidem*, p. 51.

⁴³ *Ibidem*, p. 50.

medicinale, ca de exemplu magheranul, salvia, izma creată, izma sălbatică, izma broștească, rosmarinul de câmp și de grădină, pluta (din ale cărei flori se făcea dulceață), măcrișul, scorodoul ("iarba usturoiului"), busuiocul⁴⁴.

Pomii fructiferi reprezentau o altă bogăție a pământului Țării Românești. Mai ales în regiunile din vecinătatea munților se găseau adevărate păduri și crânguri de pomi roditori⁴⁵. În grădina mitropolitului Țării Românești, Paul de Alep a observat meri, peri, gutui, cireși, pruni numiți "*inimă de porumbel*"⁴⁶. Prunii se cultivau în cantități mari și erau de mai multe soiuri; multe dintre ele se uscau pentru bucate și tot din ele se făceau rachiu și diverse compoturi cu miere și zahăr. Piersicile erau de mai multe feluri, și anume roșii golașe, fără puf, roșii mari, galbene sau jumătate galbene, jumătate verzi. Și din ele se făceau dulcețuri⁴⁷. Cireșele se diferențiau între ele prin mărime, culoare și gust. Unele erau mai timpurii și se coceau pe la începutul lui iunie, iar altele mai târziu, care erau și mai dulci la gust. Vișinile de mărime mai mare se numeau spaniole și din ele se pregăteau dulceață cu zahăr și compoturi cu miere⁴⁸.

Se întâlneau și alte tipuri de pomi fructiferi, ca zarzărele, caisele, gutuile, perele (speciile Pergamote, Isember, tămâioase, ahladie, buzdugane, pere de iarnă, Ocnă, pere cu gât, pere verzi), merele (cele zise domnești, dungate, de paradis, creștești, mere sănătoase, mere pietroase); din toate aceste soiuri de fructe, românii făceau dulcețuri și compoturi sau le mâncau ca atare⁴⁹. Pepenii se cultivau în toate părțile câmpiei și erau buni mai ales când vara era uscată și fierbinte. Era un fruct hrănitor, foarte zaharos, dizolvant și digest. Ca subspecii, se găseau godinii și harbujii (pepenii verzi)⁵⁰.

⁴⁴ *Ibidem*, pp. 66–68.

⁴⁵ Petru Bogdan Bakšić, *Descrierea Țării Românești*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. V, p. 204

⁴⁶ Paul de Alep, *Călătoria patriarhului Macarie...*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea I, p. 120.

⁴⁷ Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară...*, p. 59.

⁴⁸ *Ibidem*, pp. 59–60.

⁴⁹ *Ibidem*, pp. 58–59.

⁵⁰ *Ibidem*, pp. 53–54.

Erau consumate cu multă poftă și fructele de pădure: fragii, zmeura, murele, afinele, coacăzele de munte, coarnele, porumbele, măceșele, merele și perele pădurețe, nucile, alunele, castanele, bureții și ciupercile. La vreme de foamete, se consumau și ghindele⁵¹. Nucul, ca și alunul și castanul comestibil, creșteau în mod natural și formau adevărate nuceturi, cum erau de exemplu, cele din Prahova, Dâmbovița și Vâlcea. Nucile erau atât de multe încât erau și articole de export. Ele mergeau în Ucraina, Rusia și Austria⁵².

O altă bogăție a Munteniei o reprezentau albinele care dădeau miere din belșug pentru populație. Această miere era cumpărată de negustori toamna. Ea se vindea cu o măsură numită vadră și trebuia prelucrată pentru a separa ceara de miere⁵³. În cursul secolului al XVIII-lea, domnii, aflați în goană după venituri, impun noi taxe, inclusiv pe miere. Birul, numit “deseatina pe stupi” dă o lovitură atât boierilor proprietari de stupi, cât mai ales țăranilor, mici proprietari de pământ. Astfel, creșterea albinelor începe să dea înapoi, pentru ca în secolul următor să dispară aproape cu totul, o dată cu apariția industriei zahărului⁵⁴.

Bucatele nu se puteau găti fără sare, și din fericire, această resursă a subsolului era foarte bine reprezentată în spațiul dintre Dunăre și Carpați. În Țara Românească erau patru localități unde se aflau ocne de sare: Ocnele Mari, Ocna Mică de lângă Târgoviște, Telega-Prahova, Ghitioara-Saac. Cea mai mare dintre ele era cea de la Ocnele Mari și era vizitată mereu de negustori din Imperiul Otoman care o cumpărau și o transportau spre Constantinopol⁵⁵. Alte saline se aflau la Râmnic, La Peceneaga (Buzău), Slănic și Băicoi⁵⁶. “Sarea era

⁵¹ Constantin C. Giurescu, *Istoria pădurii românești din cele mai vechi timpuri până astăzi*, București, Ed. Ceres, 1975, p. 251.

⁵² *Ibidem*, p. 253.

⁵³ Anton Maria del Chiaro, *Descrierea Țării Românești*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. VIII, p. 371.

⁵⁴ Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român...*, p. 106.

⁵⁵ Paul de Alep, *Călătoria patriarhului Macarie...*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea I, pp. 187–188.

⁵⁶ Franz Iosef Sulzer, *Istoria Daciei Transalpine*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 460.

foarte albă și se scoteau bolovanii mari; seamănă cu marmura cea mai bună și muntenii se distreau făcând din ea farfurii, cești, lighene, sfeșnice și alte lucruri asemănătoare ce reușeau așa de bine parcă ar fi fost de marmură. Trebuiau, însă păzite de umezeală”⁵⁷. “În Țara Românească era o mină de sare tare ca marmura, de o culoare care bătea în viorii; dar care, frământată și pisată cu grijă, se făcea albă de tor”⁵⁸.

Interesant de aflat este locul în care românii își țineau proviziile, pentru că în casă aveau numai câteva alimente. Dacă locuiau în zona de munte, ele erau adăpostite în peșterile din stânci și constau în fructe, păpușoi, ouă, brânză și chiar vite. Acasă aduceau numai atât cât le trebuia pentru o săptămână. Aceste cămări se aflau la distanțe de ceasuri întregi față de locuințele românilor și erau rareori păzite de cineva⁵⁹. Altă relatare spunea că locuitorii își păstrau bucatele în anumite hambare sau coșare, care erau făcute numai din nuiiele și acoperite deasupra cu paie. Aceste hambare, precum și grajdurile de vite, locașul pentru război, cazanul de fiert rachiul erau împrejmuite cu garduri tari de spini⁶⁰.

Un călător aflat în Principat dădea câteva sfaturi altor persoane care doreau să treacă pe acolo. Conform lui Evlia Celebi, călătorii ar trebui să știe câteva cuvinte despre mâncare și băutură pentru a-și putea satisface nevoile stomacului. Datorită lui s-a păstrat o listă cu alimente specifice țării în care se afla. Erau menționate: pâine, carne, brânză, caș, unt, farina, oțetu, lapte acru, oaie, prune, meri, piersici, vișine, ou, găină, mălai, miel, iepure, etc.⁶¹.

⁵⁷ Franco Sivori, *Memorii, în Călători străini despre Țările Române*, vol. III, p. 16.

⁵⁸ Giovanni Botero, *La relationi universali di Goivanni Botero Benese, în Călători străini despre Țările Române*, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu, vol. IV, București, Ed. Științifică, 1972, p. 575.

⁵⁹ Johann Friedel, *Călătorie pe Dunăre, în Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 35.

⁶⁰ Francesco Griselin, *Scrisoarea a VII-a către baronul Pompeo Brigido în Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 393.

⁶¹ Evlia Celebi, *Cartea de călătorii, în Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea a II-a, p. 723.

Am discutat până acum despre alimentele autohtone, dar pe lângă acestea, se consumau și bucate aduse din alte țări. Ne referim mai ales la mirodenii care aveau o largă întrebuințare în bucătărie. Țara Românească a avut norocul să fie cumva situată pe traseul marilor drumuri comerciale ce plecau din Turcia, traversau Peninsula Balcanică și Țara Românească, ajungeau în Ardeal, trecând prin Brașov și Sibiu, de unde erau îndreptate mai departe, spre Apus, către Ungaria și Germania⁶². Existau și drumuri comerciale ce plecau din Apus și ajungeau în partea orientală a continentului. Traseul era următorul: Europa de Apus, Germania, Ungaria, Transilvania (mai ales în centrele mari comerciale Sibiu și Brașov), Țara Românească și apoi se îndrepta peste Dunăre⁶³. În secolul al XVI-lea, schimbul de mărfuri dintre Țara Românească și Transilvania s-a făcut aproape exclusiv prin mijlocirea celor două mari centre meșteșugărești și comerciale din sudul Ardealului: Brașovul și Sibiul⁶⁴.

Spuneam anterior că Muntenia avea relații comerciale atât cu Orientul, cât și cu Apusul, deci primea produse din ambele zone. Pentru o prezentare coerentă, vom lua fiecare zonă în parte pentru a evidenția alimentele puse în circulație pe piața românească din aceste arii geografice. Vom începe cu importul de bucate din Apus. Negustorii germani vindeau zahăr și cafea⁶⁵. Marfa apuseană și ardeleană consta în "cognac" de Viena și de Veneția, clei de morun, zahăr candel, confeturi (bomboane), parmesan, cafea de Olanda, oțet, anghinare, hrean, stafide negre de Trieste⁶⁶. Într-un tarif muntean din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea era menționat și zahărul de

⁶² Radu Manolescu, *Relațiile comerciale ale Țării Românești cu Sibiul...*, 240.

⁶³ *Ibidem*, p. 229.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 220.

⁶⁵ Constantino-Guglielmo Ludolf, *Scrisori despre trecerea prin Țara Românească și Moldova*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 441.

⁶⁶ N. Iorga, *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, vol. X, București, 1905, p. 20.

Veneția, iar în răvașele lui Hagi Constantin Pop se cereau pesmeți, ananasuri, licheruri și vinuri apusene⁶⁷.

S-a păstrat o listă cu lucrurile pe care le trimitea un negustor român din Brașov unor detașiști din Câmpulung, Stoica Gogu și popa Sava. Lista cuprindea: 7½ oca pesmet de dulce cu zahăr, pișcoturi proaspete fain, 19 cofe de ulei proaspăt, ½ oca⁶⁸ candel bun albu, pesmet cu ananas de post, 30 butelii de vutcă franțuzească, 1920 de covrigi mici mărunți, 770 turti dulci, 1 burloi de ulei proaspăt și șofran franțuzesc⁶⁹. Alte mărfuri apusene care au pătruns pe piața românească au fost și “șofranul de Beciu”, spirturile de Ungaria, vutca de Triest, anasonul, zahărul de Veneția și ceaiul de Lipsca⁷⁰.

Negustorul sibian de care am pomenit anterior, Hagi Constantin Pop, era asociat cu boierul Hagi Stan Jianu încă din 1756, și împreună se ocupau de importul de alimente din Occident către Țara Românească. Ei aduceau: semințe de legume, arpacaș, prezentin, orz italian, preparate din carne italiene, ceaiuri, candel, rozmarin, “*unt de anason*”, scorțișoară, pișcoturi, untdelemn de “Provenții” și de Lucca, “*aufsați de zahăr cu tot felul de figure, pentru nuntă*”⁷¹. În a doua jumătate a secolului al XVIII-lea se mânca prezentin, salame ardelenesti, “*păpușele de zahăr pișcat*”, pesmet de Brașov și ciocolată care intrase în moravuri și se bea “ponciu”, “*vutca franțuzească ce să cheamă rum și să face din drojdii de zahăr*”⁷².

Menționez mai sus confeturile sau cofeturile, care însemnau în vechea limbă românească bomboane, zaharicale. Denumirea venea din limba italiană, de la confetto. În tariful din 1727, alcătuit de austrieci pentru Oltenia, dar care se referea la mărfurile ce se importau și în restul țării, sunt trecute printre articole cofeturi de trei feluri:

⁶⁷ *Idem, Negoțul și meșteșugurile în trecutul românesc, în Opere economice, București, Ed. Științifică și Enciclopedică, 1982, p. 93.*

⁶⁸ Oca era o unitate de măsură pentru greutate, echivalentă cu 4 litre, adică 1,272 kg.

⁶⁹ *Idem, Studii și documente..., vol. X, pp. 21–27.*

⁷⁰ *Idem, Istoria comerțului românesc, în Opere economice, p. 705.*

⁷¹ *Ibidem, p. 691.*

⁷² *Ibidem.*

venețiene, nemțești și italiene. La 1 iunie 1772 se cumpărau din București pentru negustorul Constantin Hagi Pop 20 de cutii de confeturi și 10 cutii condite, acestea din urmă fiind un soi de produse de cofetărie, poate fructe glasate. Se mai aduceau, tot pentru produse de cofetărie coji de lămâie, de portocale, de naramze (un soi de portocale mai mici), dulceturi variate, apă de trandafiri, zahăr de Veneția și “zahăr neprelucrat”, adică nerafinat”⁷³.

Comerțul cel mai important se făcea cu Orientul, de unde se aduceau mărfuri exotice. Cea mai mare cantitate de mărfuri consta în condimente. Mirodenii ca scorțișoară, cuișoare, muscadă, piper, ghimbir soseau prin Danzig și ajungeau la prețuri excesive. Prețul obișnuit al piperului era de 60 de parale⁷⁴ ocaua, iar ghimbirul alb costa 40 de parale⁷⁵. O listă a mirodeniilor utilizate la prepararea mâncărilor se poate găsi într-o carte de bucate ce datează din epoca brâncovenească. Rețetarul amintea următoarele condimente: piper, scorțișoară, cuișoare, nucșoară, busuioc, capere, chimen, cimbru, semințe de pin, hazmațuki, măgheran, migdale, mosc, rozmarin, șofran, apă sau oțet de trandafiri și de garoafe⁷⁶.

Fructele orientale erau, de asemenea, căutate și ca dovadă ne stă mărturia unui călător: “*Tocmai când soseam la mal veniseră și ghimiile de la Stambul pline cu diferite delicatese pentru toate gusturile: curmale, smochine, castane, lămâi, portocale rumene. Toate au fost vândute repede, căci erau foarte ieftine: puteai obține trei portocale sau lămâi pe un ban*”⁷⁷. Pentru că avea poftă de rodii, Paul de Alep a cumpărat unele “*aduse din ținutul Rumeliei*”. A

⁷³ Constantin C. Giurescu, *Istoria Bucureștilor...*, p. 327.

⁷⁴ Paraua era o subdiviziune a talerului (1 taler = 40 parale).

⁷⁵ Charles-Claude de Peyssonnel, *Comerțul Mării Negre, în Călători străini despre Țările Române*, vol. IX, p. 397.

⁷⁶ Ioana Constantinescu, *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, studiu introductiv de Matei Cazacu, București, Ed. Fundației Culturale Române, 1997, pp. 58–59.

⁷⁷ *Relația lui Francisc Gościecki, părinte iezuit referitoare la solia lui Stanislaw Chometowski voievodul Mazoviei*, în P. P. Panaitescu, *Călători poloni în Țările Române*, București, Ed. Cultura Națională, 1930, p. 139.

cumpărat două din acestea care au costat un sfert de scud⁷⁸ și o oca de migdale care se vindeau cu un piastru⁷⁹ și un sfert⁸⁰. Orezul era un aliment adus de negustorii români de la Sliven, Adrianopol și Constantinopol. Dar și turcii veneau cu el, știind că era cerut de locuitorii Țării Românești⁸¹.

Un tablou al tuturor alimentelor orientale ne poate oferi studiul tarifelor vamale de la intrarea în țară. Unul dintre acestea menționa următoarele produse din Imperiul Otoman: coloniale și aromate (șofran, ulei, lămâie, rădăcini de ghimbir) și alte mărunțișuri trecute sub denumirea generică de mărfuri turcești diferite⁸². Adetul vămii schelii de la Căineni din 1676 amintea de: șofran, piper, lămâi, orez, smochine, mazăre, untdelemn, rachiu, ulei, brânză, stafide, miere, un butoi cu vin, morun, anason și grâu⁸³. Boierii care mergeau la Constantinopol se întorceau cu ceea ce nu se găseau în patria lor, adică cu: untdelemn, cafea, migdale, stafide, orez, lămâi și chiar caracatiță pentru masele din zilele de post. Aceste lucruri le știm dintr-un tarif vamal din 1727⁸⁴.

Tariful muntean din 1792 cuprindea ca mărfuri turcești: pastrama de Cesareia și Țarigrad, anasonul, cafeaua, chitrele, caracatița, curmalele, coaja de naramze și de portocale, licurinii de Țarigrad, fisticurile, măslinele, piperul, peștele proaspăt, șofranul de Rumele, zahărul candel, smochinele, migdalele de Chios, fideaua de Adrianopol, caperele de Misir și de Crâm, curmalele de Misir, stafidele de Iconia, smochinele de Moreea, halvaua de Parmez și „cărnrurile uscate de la Marea Neagră”⁸⁵.

⁷⁸ Monedă de aur, mai mică decât ducatul.

⁷⁹ Piastrul era talerul turcesc de argint, cu o greutate de circa 20 gr.

⁸⁰ Paul de Alep, *Călătoria patriarhului Macarie...*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea I, p. 143.

⁸¹ N. Iorga, *Studii și documente...*, vol. X, p. 54.

⁸² Paul Cernovodeanu, *Comerțul Țărilor Române în secolul al XVII-lea*, extras din „Revista de Istorie”, tom 33, nr. 6, 1980, p. 1079.

⁸³ N. Iorga, *Negoțul și meșteșugurile...*, în *Opere economice*, pp. 145–146.

⁸⁴ *Idem*, *Istoria comerțului românesc*, în *Ibidem*, p. 644.

⁸⁵ *Ibidem*, p. 705.

Deși am vorbit anterior de bogăția de pește din lacurile și bălțile Munteniei, dar mai ales de cel din Dunăre, cu toate acestea, iată, că se mai importau și din Imperiul Otoman. În tariful vamal de mai sus am menționat câteva categorii de pește importate din “țara turcească”. Pe lângă cele amintite ca licurini, caracatiță, registrul mai indica și țări, sardele, lacherdă, chefali afumați de Tarigrad, icre de chefali, stridii și midii, proaspete și “murate”, morun, nisetru și pește sărat, evident pentru consumul boierilor⁸⁶. În tariful maximal din 18 iunie 1727 valabil pentru Oltenia, aflată atunci sub ocupație austriacă se amintea de importurile de pești, ca: pălămidă, lacherdă (care este tot o pălămidă, dar păstrată în saramură), țipar de mare, scrumbii, sardele, stridii și midii, icre de chefal învelite în ceară, iar altele în vezică de pește. Stridiile se aduceau de pe malurile Bosforului, în schimb midiile proveneau de la gurile Dunării sau din Dunărea dobrogeană. Tot de aici veneau și icrele negre, cleiul de pește atât de căutat, nevrele, butoiașele cu sardele și scrumbii, în timp ce lacherda provenea sigur de la Constantinopol⁸⁷.

Vestea sosirii solilor otomani la curtea din București era un nou prilej pentru a fi aprovizionată bucătăria cu alimente care serveau la prepararea bucatelor ce erau consumate de aceștia. În cea mai mare parte, ele erau de proveniență orientală. Liste cu alimente procurate special pentru acele ocazii s-au păstrat din timpul domniei lui Constantin Brâncoveanu. Ele cuprindeau; orez, unt, miere, untdelemn, măsline, zahăr, cafea, stafide “*mari și mici*” și făină foarte fină din care se făcea rahat și halva⁸⁸. Alături de aceste alimente se mai procurau și pesmet alb, unt de vacă, cașcaval⁸⁹, brânză⁹⁰.

Prepararea și consumul alimentelor

Alimentele pe care locuitorii și le procurau (fie că aveau legumele în grădina gospodăriei, fie că le cumpărau de la prăvălii sau

⁸⁶ Constantin C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii*..., p. 258.

⁸⁷ *Ibidem*, pp. 205–206.

⁸⁸ *Anatefterul – Condica de porunci a visteriei lui Constantin Brâncoveanu*, ed. Dinu C. Giurescu, în “Studii și materiale de istorie medie”, vol. V, 1962, p. 363.

⁸⁹ *Ibidem*, p. 466.

⁹⁰ *Ibidem*, p. 459.

târguri), trebuia să fie gătite pentru a putea fi consumate. Locul în care bucatele erau preparate era bucătăria care *“era deosebită de camera de locuit în care și bărbații, și femeile: tați, mame, copii mai mici și mai mari dormeau, mâncau, beau cu toții laolaltă, iar vatra bucătăriei printr-o gaură în perete stătea în legătură cu o sobă, care în timp de iarnă încălzea camera”*⁹¹. Femeile erau cele în sarcina cărora cădea gătirea și servirea lor la masă. Cina în familie nu se lua cu toți membri familiei la masă, ci femeile mâncau după soții lor, stând mai întotdeauna în picioare și îndeletnicindu-se în același timp cu vreo treabă casnică. Chiar și atunci când erau însărcinate făceau acest lucru, cu excepția câtorva zile, înainte și după naștere⁹².

Mâncarea care se așeza pe masă diferea în funcție de categoria socială a familiei. Pentru a evidenția acest lucru, vom face o paralelă între hrană țăranilor și cea a boierilor. Baza hranei țăranilor o constituia pâinea, dar mai ales mămăliga. Pentru a se face o pâine bună și curată, trebuia mai întâi să se spele grâul pentru a se curăța de materiile *“tăcinoase”* cu care se amesteca la treierat⁹³. Se făcea mai ales pâine numită jimblă, care era moale și umflată pentru că se adăuga hamei. Dacă se ținea două zile pentru consum, ea se acrea, își pierde gustul, se usca și se fărâmița foarte ușor. Mai era utilizată și pâinea nedospită, adică azima, pregătită mai ales de locuitorii de la câmpie, care era greu de mistuit și producea în corp acreală umedă⁹⁴.

O însemnare din 11 septembrie 1791 ne arată varietatea produselor de panificație. Era *“jimbla albă cu drojdii de hămei, pâinea albă de grâu spălat”*, făcută dintr-un amestec de trei calități de grâu, *“simitul alb ca și jimbla, covrigii iar albi, prescurile i colacii și pâinea ce-i zic cornu, care se lucrează de muieri, iarăși albe ca și jimbla, covrigii care-i fac iarăși femeile și covrigii cei mărunți, cu drojdii”*⁹⁵. Henry Cavendish nota în jurnalul său că locuitorii coceau

⁹¹ Francesco Grisellini, *Scrisoarea a VII-a către baronul Pompeo Brigido*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 392.

⁹² *Ibidem*, p. 388.

⁹³ Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară...*, p. 47.

⁹⁴ *Ibidem*.

⁹⁵ Constantin C. Giurescu, *Istoria Bucureștilor...*, p. 280.

turte înainte de prânz și cină⁹⁶. Un călător nota că pâinea era de două feluri: cea din cuptor care era netedă, tare, grea și o alta fiartă. Se punea mălai și apă pe foc într-un ceaun, iar când apa clocotea se amesteca până la evaporarea apei. Amestecul lua forma ceaunului și se mânca caldă. Bineînțeles că cel de-al doilea preparat era mămăliga⁹⁷.

Domenico Sestini numea porumbul "*hrana de căpetenie și aproape unică*" a locuitorilor. Porumbul nu cerea multă muncă pentru cultura lui și mai ales nu era cerut de sultan⁹⁸. Porumbul se utiliza pentru mai multe bucate. Când era încă lăptos, îl coceau întreg, cu cocean cu tot, apoi scoteau boabele și le mâncau ca atare. Când porumbul era copt, îl uscau și îl sfărâmau sau îl măcinau cu râșnițe mici, făcând din el, prin fierbere, un fel de păsat des și consistent sau coceau un fel de turtă, lată și groasă, care se întrebuița ca pâine⁹⁹. Și un alt călător menționa că mămăliga era hrana de bază a țăranilor: "*Țăranii nu mănâncă decât porumb cu care fac «polenta» pe care o numesc mămăligă, și iată toată hrana lor*"¹⁰⁰; "*Țăranul român nu se hrănește decât cu porumb, care, măcinat și fiert în apă sau frământat în chip de pâine, îi oferă o hrană pe cât de grea, pe atât de vătămătoare*"¹⁰¹.

Mămăliga se pregătea în felul următor: se fierbea apa într-un ceaun mare sau căldare, apoi se punea mălaiul, în funcție de câtă apă era în ceaun sau de cât de mare se dorea a fi mămăliga și se învârtea cu un făcăleț mare până când căpăta consistența "*polentei de făină de castane*". Se păstra în casă și porția pe care o mânca fiecare persoană

⁹⁶ Henry Cavendish, *Călătoria domnului Harrie Cavendish spre și de la Constantinopol, povestită de Fox, omul său de casă, în Călători străini despre Țările Române*, vol. III, p. 295.

⁹⁷ Alexandre D' Hauterive, *Călătoria prin Țara Românească și Moldova, în Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 685.

⁹⁸ Neculai Iorga, *Călătoriile lui Domenico Sestini în Muntenia*, Organul Societății Științifice și Literare din Iași, nr. 4 (1893), p. 580.

⁹⁹ Johann Friedel, *Călătorie pe Dunăre, în Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 35.

¹⁰⁰ Constantino- Guglielmo Ludolf, *Scrisori despre trecerea prin Țara Românească și Transilvania, în Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 437.

¹⁰¹ *Ibidem*, p. 441.

se tăia cu o ață. Aceasta era mămăliga crudă pe care o mâncau țăranii în loc de pâine. Alteori, oamenii o turteau și o lăsau să se întărească. Ea se consuma alături de puțină carne sau pește, dar de cele mai multe ori cu lapte, caș, ceapă, usturoi, linte, fasole, etc. Mămăliga avea un gust mai bun atunci când era fiartă în lapte, decât în apă¹⁰².

Meiul, cereală care creștea mai mult în regiunile meridionale ale țării, era și el folosit în alimentația țăranilor. Din făina lui se făcea mămăligă și păsat, care era fiert în apă sau lapte¹⁰³.

Cu toate că această țară era foarte îmbelșugată cu tot felul de alimente, hrana țăranilor era neîngrijită și neregulată, constând mai mult din mămăligă, făcută din făină de porumb, alături de sare, ceapă și usturoi. Uneori găteau bucate făcute cu diferite ierburi, numai cu apă și puțină făină sau ciuperci și fructe sălbatice, adunate din vreme. În lunile de dulce, ei consumau lapte acru, brânză vârtosă, ouă, pește, mai ales sărat, carne, pe care o găteau numai cu apă și puțină ceapă sau friptă¹⁰⁴. De sărbătoarea Crăciunului, fiecare român tăia un porc și în decurs de două săptămâni, familia îl consuma pe tot, frigând din el de mai multe ori pe zi și bând vin. Acest lucru nu era benefic pentru sănătatea lor, mai ales după 40 de zile de post, atenționa doctorul Caracaș¹⁰⁵.

Numai țăranii care locuiau în câmpia Ialomiței și pe malurile Dunării se hrăneau ceva mai bine. Aceștia mâncau și pâine câteodată, mai ales azimă și mămăligă din făină de mei, care era mai nutritivă decât cea de porumb. În zilele de dulce mâncau pește sărat și proaspăt, lapte, unt, ouă, brânză, adesea carne de pasăre, iar iarna, carne de porc și pastramă. În zilele de post consumau legume și raci¹⁰⁶. Raciile se găseau prin bălți, heleșteu și gârle, dar cei mai mari și mai gustoși erau adunați din Dunăre și ape limpezi. Ei aveau o carne ușoară și bună la mistuit, iar locuitorii îi găteau cu untdelemn¹⁰⁷. Se consumau și scoici

¹⁰² Domenico Sestini, *Viaggio da Constantinopoli a Bukaresti*, în *Călători străini...*, vol. X, partea I, p. 343.

¹⁰³ Constantin Caracaș, *O veche monografie sanitară...*, p. 48.

¹⁰⁴ *Ibidem*, p. 100.

¹⁰⁵ *Ibidem*, p. 101.

¹⁰⁶ *Ibidem*.

¹⁰⁷ *Ibidem*, p. 46.

găsite în bălți și heleșteie. Ele aveau o carne foarte tare, erau greu de mistuit, de aceea se tocau mărunț și găteau cu ulei și condimente¹⁰⁸.

Discutam mai sus despre legumele cu care se hrăneau țăranii. În cele ce urmează, vom arăta care erau mâncărurile care se pregăteau cu acestea. Fasolea se mânca mai ales în zilele de post. Se gătea cu apă, cu puțină ceapă și cu untdelemn sau untură. Lintea, mazărea și bobul se găteau verde în păstăi cu carne sau cu untdelemn, și uscate, în zilele de post, numai cu untdelemn, și mai ales cu ulei de in¹⁰⁹. De la varză se consumau rădăcinile, foile, lăstarele și păstăile. Varza căpățânoasă, dulce era mâncarea obișnuită a locuitorilor. Dulce, ea se gătea cu carne sau cu untdelemn, dar se puneă și la acrit, în tocitoare cu apă și sare¹¹⁰. Sfecla se consuma cu untdelemn și cu oțet. Păstârnacul și țelina se găteau cu carne, dar și crude sau fierte, ca salată. Cartofii se prepară și ei cu carne și adăugați în făina de grâu, ieșea o pâine moale și cu gust bun¹¹¹.

Din frunzele hameiului (mai întâi opărite cu apă clocotită) se făceau sarmalele. Frunzele se umpleau cu bucăți de carne tocată și orez. Aceleași frunze se găteau cu carne, se puneau în supe sau se mâncau cu salată. Florile hameiului se întrebuițau la pâine, fiindcă o ajuta să crească și să devină moale. Spanacul și loboda se găteau cu carne și cu untdelemn, iar măcrișul cu carne grasă de miel, fiind excelentă pe timpul căldurilor. Urzicile erau foarte populare printre țărani, la începutul primăverii, înaintea postului Paștelui. Vârfurile acestei plante se fierbeau, rezulta o zeamă, la care se adăuga puțin orez sau făină pentru a deveni mai groasă, după care se gătea cu untdelemn și cu ulei de in. Se adăuga hrean pentru gust¹¹².

Pătlăgelele se pregăteau cu carne de orice animal, iar în zilele de post cu untdelemn. Țăranii le mâncau crude cu oțet, cu ceapă și cu piper. Dovlecii și dovleceii erau de trei feluri: galbeni, verzi și albi; cei din urmă erau căutați de tineri, se găteau cu carne, iar în zilele de post

¹⁰⁸ *Ibidem*.

¹⁰⁹ *Ibidem*, p. 49.

¹¹⁰ *Ibidem*, p. 50.

¹¹¹ *Ibidem*, p. 51.

¹¹² *Ibidem*, p. 52.

cu untdelemn. Cei care ajungeau la maturitate erau copti în cuptor¹¹³. Castraveții erau vara gustarea obișnuită a locuitorilor. Îi mâncau cruzi numai cu sare sau acriți în apă cu sare și astfel se găteau cu carne. Cei tineri se puneau în oțet și se mâncau ca salată¹¹⁴. Ceapa se punea ca condiment la toate mâncărurile pentru a le da gust și savoare. Din ceapă se făcea stufat. Se amestecau cepe întregi, puțin usturoi și carne de oaie. Usturoiul era întrebuințat pisat cu oțet, ca răcoritor pentru țărani care munceau la câmp, în timpul secerii¹¹⁵.

Ardeii se mâncau cruzi, cu sare; o parte din ei se acreau, iar alții erau copti, pisați praf și utilizat pentru a da gust bucatelor, mai ales celor de legume. Leușteanul era o plantă aromatică care se cultiva în grădini și era folosit la prepararea tuturor bucatelor, atât la cele cu carne, cât și la cele de post. Se utiliza mai ales la borș. Ciupercile se uscau și se întrebuințau în zilele de post. Ele, ca și celelalte legume, se mâncau atunci când erau tinere sau erau gătite cu carne și untdelemn. Soiurile de ciuperci care se utilizau erau: Manitas, Amanites pedini, ciuciuleții, bureții lăptoși, etc¹¹⁶.

În ceea ce privește carnea, ea era consumată mai rar de către țărani. Se mânca mai ales cea de porc, pentru că așa cum am precizat deja, porcul sau porcii, în cazul țăranilor mai înstăriți erau tăiați în preajma Crăciunului. Din carnea acestora se pregăteau cârnați, care se mâncau proaspeți. Se mânca și carne de oaie, care era gustoasă și fragedă, carne de miei și de berbeci. Acest tip de carne se folosea toamna și iarna. Carnea de capră avea un miros greu și un gust nu prea bun și totuși era consumată sărată. Tot pentru alimentație se păstra seul, de o calitate mai bună decât cel de bou¹¹⁷. Carnea boilor era bună și avea un gust bun. Din ea se făceau pastramă și cârnați, pe care poporul, după ce le uscau, le mâncau crude sau puțin fripte¹¹⁸.

¹¹³ *Ibidem*, p. 53.

¹¹⁴ *Ibidem*, p. 55.

¹¹⁵ *Ibidem*.

¹¹⁶ *Ibidem*, p. 57.

¹¹⁷ *Ibidem*, pp. 34–35.

¹¹⁸ *Ibidem*, p. 31.

La vremea culesului, producția de struguri era sărbătorită prin petreceri cu lăutari și cu pastramă friptă pe grătar, alături de must dulce sau înăsprit¹¹⁹. Carnea păsărilor era și ea consumată de locuitori. Carnea de găscă era foarte bună gătită cu varză acră. În același mod se gătea și carnea de rață, care era ceva mai grasă și era mâncată mai ales vara. Cele mai numeroase păsări erau găinile, care aveau carne fragedă și plăcută, mai ales dacă erau hrănite cu mei și porumb. Țăranii țineau și bibilici și curci. De la toate aceste păsări luau și ouă¹²⁰.

Laptele de la animale era folosit ca atare sau, după ce se prindea, făceau unt. Restul laptelui, adică zerul, îl consumau cu multă poftă. Brânza era alt derivat al laptelui. Cel de vacă era pus la prins și se aduna smântâna pentru facerea untului. Ceea ce rămânea, fierbeau și rezulta o brânză uscată. La fel se proceda în cazul brânzei de capră. Din laptele de oaie rezultau mai multe tipuri de brânză. Unul dintre ele era cașul (se proceda în felul următor: laptelui i se adăugau sare și cheag), cel mai bun făcându-se în Gorj, Câmpina și Penteleu. Alte specialități erau cașcavalul, brânza de burduf, urda, dar nu trebuie omise nici caimacul, iaurtul și laptele acru¹²¹.

Ca o concluzie, putem spune că fiertura de mei măcinat sau uruit, mămăliga din porumb, coleașa reprezentau mâncarea de bază a țăranilor, alături de lapte și brânzeturi. Verdețurile cultivate (ceapa, usturoiul, varza, bobul, linte, mazărea, fasolea) reveneau pe primul plan în zilele și perioadele de post. Carnea de porc, mai rar cele de oaie, capră sau vită erau o hrană ocazională și alimente folosite, cu precădere, în sezonul rece. Se mai consuma pește de pe moșiile boierești¹²².

Deși pare greu de crezut, izvoarele istorice atestă faptul că și pe mesele boierilor se găsea mămăligă. Bineînțeles că era pregătită mai elaborat decât cea a țăranilor. Ea se numea mămăligă boierească și era prăjită în tigaie cu unt, la fel de bună ca și polenta lombarzilor, făcută

¹¹⁹ Constantin C. Giurescu, *Istoria Bucureștilor...*, p. 319.

¹²⁰ Constantin C. Caracș, *O veche monografie sanitară...*, p. 37.

¹²¹ *Ibidem*, p. 34.

¹²² Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român...*, p. 84.

de asemenea din făină de porumb¹²³. La mesele bogaților se făcea o mămăligă mai fină decât cea a țăranilor și, uneori, în loc de apă puneau lapte, brânză, unt proaspăt sau smântână, totul devenind “*ca o prăjitură fără cusur la gust*”¹²⁴. Mâncat de boierii era și porumbul ca atare, ca desert. Înainte ca porumbul să se coacă bine, se frigea puțin pe cărbuni și se servea la masă¹²⁵.

Și legumele făceau parte dintre bucatele consumate de boieri. Fasolea se gătea în păstăi, adică verde și tânără, cu carne și cu untdelemn. Năutul nu se prea cultiva în Muntenia, dar pentru că era preferat de cei bogați, atât în zilele de dulce, cât și în cele de post, se aducea din Orient în cantități mari. Conopida era gătită cu smântână sau unt proaspăt mai ales pentru mesele de prânz¹²⁶. Cartoful se gătea cu carne și la mesele somptuoase se serveau prăjituri făcute cu cartofi. Sparanghelul rășărea sălbatic pe lângă malurile insulelor Dunării, de unde se aducea în orașe, dar cel mai bun pentru grăsimea, fragezimea și gustul dulce-amar se găsea pe malurile Prahovei în aprilie. El era gătit cu carne, cu smântână sau cu unt proaspăt, ori ca salată cu oțet și untdelemn¹²⁷.

Anghinarele se aduceau de la Constantinopol, dar datorită gustului plăcut începuse să se cultive și în grădinile de zarzavat ale boierilor. Ele se găteau cu carne și cu unt proaspăt, dar uneori și cu untdelemn, ceea ce făcea să fie grele pentru stomac. O specie de dovlecei, numită *dulmale*, care erau rotunzi și lungi, se scobeau pentru a se scoate semințele, după care se umpleau cu tocătură de carne și se fierbeau¹²⁸. Din usturoi pisat cu oțet, untdelemn și miez de pâine se pregătea o mâncare gustoasă care avea rolul de face poftă de mâncare. Muștarul, cultivat în câmpii, servea la prepararea unui sos care se servea alături de rasolul de carne. Sosul consta din muștar fiert cu must¹²⁹.

¹²³ Domenico Sestini, *Viaggia da Constantinopoli a Bukoresti*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 343.

¹²⁴ Constantin C. Caracaș, *O veche monografie sanitară...*, p. 49.

¹²⁵ *Ibidem*.

¹²⁶ *Ibidem*, p. 50.

¹²⁷ *Ibidem*, p. 51.

¹²⁸ *Ibidem*, p. 53.

¹²⁹ *Ibidem*, p. 55.

La mesele boierilor nu lipseau preparatele din carne. Mesele acestora erau îmbelșugate, variate și hrănitoare. Boierii mâncau multă carne și mai ales de oaie, dar și de porc și păsări, care veneau de la moșii sau le cumpărau de la piață. Carnea de bou se servea la rasol, fiartă sau sub formă de fripturi. Gătirea bucatelor de carne se făcea cu ierburi, rădăcini, legume și diverse sosuri. Toate conțineau multă grăsime de carne sau unt. Multe dintre ele se pregăteau cu umpluturi de carne tocată și cu sosuri franțuzești, nemțești sau turcești¹³⁰. Boierii creșteau bivolițe pe moșiile lor pentru lapte, din care făceau unt și caimac, și bivoli, de la care consumau limba și mușchiul¹³¹.

La fel de gustoasă era și carnea de pește. Se consumau pești ca: plătici, crapi, somni, șalăi, știuci, luchii, caracude, bibani, roșioare (cu carnea plină de oase), țipari, coviți. Toți acești pești aveau carne tare, albă și ușoară la digerat. Și peștii de mare erau savurați la cinele persoanelor bogate, ca de exemplu, morunul și nisetrul. Morunul avea o carne dulce, fragedă și albă și se gătea cu untdelemn în mai multe chipuri. Din carnea albă și moale, ca și din grăsimea gălbuie a nisetrelui se pregătea un sos. Carnea lui era mai uleioasă și mai bună de digerat decât cea a morunului. Din mușchii tăiați în felii și uscați ai celor doi sturioni se făcea batogul. Nervii lor se uscau și se găteau de post. Tot din acești nervi, ca și din burta lor, se pregătea uleiul de pește¹³².

Nici icrele peștilor nu erau ocolite la mesele boierilor. Datorită călătorului englez, John Newberrie, s-a păstrat o descriere a modului de pregătire a icrelor negre. Acestea trebuiau scoase în întregime din pește, tăiate puțin cu un cuțit, sărate și puse într-un butoiș sau hârdău, cu o gaură dedesubt pentru ca apa sărată să se poată scurge, timp de trei zile și trei nopți. După cele trei zile, icrele se spălau cu apă proaspătă până ce sarea din ele era curățată de tot. Stăteau pentru încă trei zile în butoișe, unde erau călcate cu picioarele curate. Apoi se puneau pietroaie mari deasupra pentru a se îndesa bine și a se întări. După acele trei zile li se scotea fundul găurit și se puneau un altul

¹³⁰ *Ibidem*, p. 102.

¹³¹ *Ibidem*, p. 35.

¹³² *Ibidem*, pp. 42–43.

întreg. Sub această formă erau cumpărate¹³³. Ajunse în bucătăriile boierilor, ele erau preparate cu untdelemn, piper și zeamă de lămâie¹³⁴.

Ca o delicatessă, se serveau și melci: "*Am fost primiți de autoritățile județului care ne-au tratat cu o cină rece aleasă. Printre felurile cu mâncare am avut și melci și o salată de calce*"¹³⁵.

Mierea de albine era întrebuințată la unele bucate și la prepararea dulcețurilor din diferite fructe, precum vișine, prune, nuci tinere, mere, pere, cireșe, piersici, caise, etc. Mierea se aducea la masă ca desert, atunci când lipseau fructele¹³⁶.

Dintre mâncărurile care se preparau amintim: ghiveciul, pilaful înotând în grăsime, musacaua, ciulamaua, curcanul cu coconari, mielul gătit turcește cu stafide, chebabul din carne de berbec fript la frigare, dobe de mistreți, chebaburi de căprioară, pilaful turcesc cu chișmăș (stafide roșii), baclavalele, sarailiile, cataiful turcesc¹³⁷. Așa cum se poate observa, cea mai mare parte din mâncărurile enumerate mai sus sunt de influență turcească și nici nu se putea altfel, mai ales în secolul fanariot când influența Constantinopolului atinge cote maxime și în alimentație. Tot pentru masa celor avuți, se aduceau de la Udrii (Edirne) susan, halva, rahat și fructe sudice, ca smochine, curmale, rodii și fisticuri¹³⁸. De pilaf amintește și un călător străin, care spunea că: "*la mănăstirea Găiseni, egumenul, a tăiat un miel și cu un pilaf, a pregătit o cină*"¹³⁹.

O influență asupra bucătăriei românești a avut și arta culinară franceză. Când am spus bucătărie, ne-am referit și la cofetărie, patiserie și bombonerie. Se pare că boierii noștri nu acceptau așa ușor

¹³³ Constantin C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii...*, p. 256.

¹³⁴ Anton Maria del Chiaro Fiorentino, *Revoluțiile Valahiei*, introd. N. Iorga, Iași, Viața Românească, 1929, p. 7.

¹³⁵ John Sibthorp, *Călătoria prin Banat, Transilvania și Țara Românească*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea a II-a, p. 1207.

¹³⁶ Constantin Caracaș, *O veche mpnografie sanitară...*, p. 44.

¹³⁷ Ion Paraschiv, Trandafir Iliescu, *De la hanul Șerban Vodă...*, p. 38.

¹³⁸ Constantin C. Giurescu, *Istoria Bucureștilor...*, p. 102.

¹³⁹ John Sibthorp, *Călătoria prin Banat, Transilvania și Țara Românească*, în *Călători străini...*, vol. X, partea a II-a, p. 1207.

preparate franțuzești, de vreme ce istoricul Ionnescu-Gion scria: *“Putea, bunăoară Louis-Étienne Maynard, franțuzul bucătar al lui Alexandru Vodă Ipsilante să servească la masa domnească cine știe ce sosuri verzi, galbene, fisticții sau albastre, când Dincă Tiganul făcea o mâncare de clapon¹⁴⁰ cu migdale de Țarigrad, lăsau boierii toate sosurile și toate combinațiile francezului și mâncau din mâncarea lui Dincă până ce îi ridicau pe brațe”¹⁴¹.*

Un izvor extrem de important pentru istoria alimentației în spațiul Țării Românești este o carte de bucate din epoca brâncovenească. Aceasta a fost redactată de un boier, stolnicul Constantin Cantacuzino și, bineînțeles, că ea cuprinde rețete ale bucatelor care se pregăteau în bucătăria boierilor. Numărul ingredientelor la fiecare preparat era foarte mare, de câte 10–12. Gusturile și aromele erau contradictorii: în același timp dulce, acru, iute, piperat, sărat și extrem de parfumat. Interesantă era și tehnica de preparare pentru că unele rețete recomandau câte două-trei, chiar patru procedee: macerare, înăbușire sau fierbere, coacere, prăjire. Pe lângă faptul că mâncărurile trebuiau să fie gustoase, se recomanda și prezentarea la masă ornate cu flori comestibile sau colorate¹⁴².

O caracteristică a cărții de bucate o reprezintă rețetele de influență mediteraneană din Italia de Sud și Peninsula Iberică. Acest lucru se observă prin recomandarea presărării de scorțișoară și zahăr (uneori separate) la sfârșitul preparatului, utilizarea laptelui de migdale și a apei de trandafir și utilizarea masivă a untului și a smântânii la mâncărurile de dulce¹⁴³.

Toate cele spuse mai sus le putem demonstra prin prezentarea a două rețete ce au ca ingredient principal carnea. Vom cita prepararea limbii de vițel și a cârnaților mici. *“La limba și o grijaște bine, deci*

¹⁴⁰ Clapon = cocoș castrat.

¹⁴¹ G. Ionescu-Gion, *Istoria Bucureștilor*, apud Ion Paraschiv, Trandafir Iliescu, *De la hanul Șerban Vodă la Hotel Intercontinental (Pagini din istoria comerțului hotelier și de alimentație publică din București)*, București, Ed. Sport-Turism, 1979, p. 42.

¹⁴² Ioana Constantinescu, *O lume într-o carte de bucate...*, pp. 89–90.

¹⁴³ *Ibidem*, p. 59.

scobește-o cu un cuțit suptire despre partea cea grosă, și scobitura aceea, denpreună cu carne macră, cu sare, gălbenări de ouă, erburi tocate și cu dresuri¹⁴⁴ de tot feliul, toacă-le bine și umple limba, cosând-o să nu cază umplutura; și, după ce o vei umplea, pune-o în tingire cu unt proaspăt, ceapă tocată și o prăjaște nu de tot. Deci pune-i zeamă de carne, vișine uscate, o mână de erburi tocate, sare și dresuri, și o fiarbe. Și când o vei turna, pune fălîi de pâine prăjită pe didesubt, și pe deasupra scorțișoară”¹⁴⁵.

Cea de-a doua rețetă pe care dorim să o prezentăm este cea a cârnaților mici. *“La carne macră și grasă dimpreună, după armul vacii, fără vine, ocă 2 poli, și o toacă mărunț. Deci ia sare dramuri¹⁴⁶ 40, însă cum vei vedea la gust că iaste sărată cât trebuie, sămânță de molotru pisată dramuri 16, piper pisat gros dramuri 16, amestecă carnea bine cu acestea și o lasă să stea ceasuri 12. Deci umple mațili grijite bine și-i împunge cu acul, și-i pune apoi la fum să se usuce. Și când îi vei mânca, au cruți să i mănânci, au fierți cu jumătate vin, și calzi să-i mănânci”¹⁴⁷.*

Alimente noi intrate în obiceiurile culinare

Descoperirea noilor teritorii sau a “Lumii noi” a avut drept consecințe și “importul” de noi alimente hrănitoare și gustoase, printre care porumbul și cartoful. Ele au constituit o inovație în bucătăria europenilor occidentali, apoi s-au răspândit în răsăritul continentului, ajungând până în spațiul românesc, unde vor fi adoptate către sfârșitul secolului al XVII-lea.

În Țara Românească, cel care a introdus porumbul a fost Șerban Cantacuzino. În raportul din 1770 către ruși a generalului și banului Mihai Cantacuzino Măgureanu se specifică: *“Acest domn a adus întâiu porumbul, căci mai înainte nu era”¹⁴⁸*. Banul avea tot interesul

¹⁴⁴ Dresuri = mirodenii.

¹⁴⁵ Ioana Constantinescu, *O lume într-o carte de bucate...*, p. 130.

¹⁴⁶ Dram = unitate de măsură pentru greutate (cca 3 grame) și pentru capacitate (3,22–3,80 cm cubi).

¹⁴⁷ Ioana Constantinescu, *O lume într-o carte de bucate...*, p. 158.

¹⁴⁸ N. Iorga, *Vechimea culturii porumbului la noi*, în “Revista istorică”, an VI, ian.–feb. 1920, nr. 1, p. 171.

să atribuie unuia din neamul său inovația introducerii porumbului. Dar stăpânirea lui Șerban Cantacuzino a fost scurtă și împovărată de multe griji. Del Chiaro nu îi atribuie un asemenea merit. Pentru epoca lui Brâncoveanu, el vorbește de această cultură ca fiind orânduită și binecunoscută, încât nu mai simțea nevoia să vorbească despre începuturile ei¹⁴⁹.

În aceste condiții, Nicolae Iorga își puneă întrebarea dacă nu cumva s-a făcut o confuzie între acest Șerban Cantacuzino și Radu Șerban de la începutul secolului al XVII-lea. S-ar putea și acest lucru deoarece atunci când Mihai Viteazul s-a așezat în Ardeal, sașii care nu au mâncat niciodată măămăligă, l-au poreclit pe Mihai, Mălai Vodă datorită mălaiului care se cerea neconținut de către trupele lui¹⁵⁰. La sași, mălai însemna porumb¹⁵¹. Dacă, totuși, s-ar păstra data introducerii, cel care ar fi avut idea nu ar fi fost Șerban Cantacuzino, ci fratele său Constantin. El studiasse în Turcia, apoi plecase în Italia, unde cultura porumbului era foarte răspândită¹⁵².

Denumirea de “porumb” venea din analogia cu porumbelul (acesta semănând cu știuletele), de “păpușoi”, poate după asemănarea cu o păpușă, de “cucuruz” datorită comparației bobului cu insecta buburuză. La 1743, Păpușoiu era numele unui țigan¹⁵³. Porumbul a fost cel care a înlocuit meiul. Acest lucru s-a făcut într-un ritm destul de rapid. În 1720 se cultivau “*mei și porumb*”, în 1751 dijma era de 6 banițe de porumb, iar în 1781 țăranii se hrăneau cu “*măămăligă de porumb și mălaiu de mei*”. Mai târziu, călătorii străini îl găseau pretutindeni și forma hrana de căpetenie a țăranului. Meiul devenea la acea dată, așa cum se întâmpla cu toate cerealele părăsite, nutreț pentru vite și aliment de necesitate de care își aminteau țăranii în perioadele de secetă¹⁵⁴.

Introducerea porumbului nu pare să se fi făcut printr-o măsură oficială, printr-un decret domnesc. Porumbul nu intra în categoria

¹⁴⁹ *Ibidem*, p. 173.

¹⁵⁰ Idem, *Istoria românilor prin călători*, p. 207.

¹⁵¹ Idem, *Vechimea culturii porumbului la noi*, p. 173.

¹⁵² *Ibidem*.

¹⁵³ *Ibidem*, p. 171.

¹⁵⁴ Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român...*, pp. 104–105.

cerealelor de export sau, mai bine zis, nu se număra printre cerealele rechiziționate de turci sau acceptate de ei. Imperiul Otoman nu cerea decât grâul și orzul, refuzând porumbul, ca altădată meiul, ovăzul și hrișca, adică toate cerealele nepanificabile. Deci, din acest punct de vedere, interesul domniei ar fi fost să nu se semene prea mult¹⁵⁵.

Porumbul nu interesa decât pe țăranul stors de biruri și istovit de o muncă de care nu putea profita. Era firesc ca țăranul să aibă tendința să renunțe la plugărie și să se mulțumească să pună numai porumb pentru hrana lui. Datorită cunoașterii acestei situații, era normal să se ia și în Valahia, așa cum se luase în Ardeal încă de la 1686, măsuri care să îngreuească semănarea porumbului, adică “pogonitul de păpușoi”. Până la Regulamentul Organic, dijma porumbului era excepțională, pe când din celelalte cereale, stăpânul lua zeciuiala tradițională. Din pogonul de porumb se lua o cantitate fixă, indiferent de valoarea recoltei, care a variat de la patru la opt banițe la pogon. Cu toate aceste îngrădiri, cultura porumbului a dus la ameliorarea economiei¹⁵⁶.

Așadar, motivele răspândirii porumbului au fost mai multe. Era în primul rând o cauză care ținea de obiceiul alimentar al populației agrare. Populația țărănească era încă în faza alimentară a fierturilor de cereale și a galetelor coapte în spuză care constituiau hrana de toate zilele. Cerealele care furnizau această hrană erau meiul nepanificabil, orzul și ovăzul. Deci, populația nu a făcut decât să înlocuiască o cereală nepanificabilă cu o altă de mare producție, fără să-și schimbe obiceiurile alimentare, adică mămăliga și turta nedospită. Istoria alimentară ne-a arătat că o populație își schimbă mai ușor planta alimentară decât felul de pregătire culinară¹⁵⁷.

Zona în care era cuprinsă cultura cu pomb era fosta zonă în care se cultivase meiul. În românește, “mălai” desemna atât cereala tradițională, cât și turta nedospită care se fabrica din mei. După răspândirea porumbului, “mălai” însemna turta din același fel care se făcea din noua cereală. La fel și “mămăligă”, străvechea fiertură de

¹⁵⁵ *Ibidem*, p. 97.

¹⁵⁶ *Ibidem*, pp. 97–98.

¹⁵⁷ *Ibidem*, pp. 98–99.

mei, de atunci a început să se refere la preparatul din porumb. O “lege” din istoria alimentară spunea că “mâncătorii” de pâine dospită nu pot deveni “mâncători” de fierturi de cereale. În zonele în care populația se hrănea mai mult cu pâine, porumbul nu a putut pătrunde ca hrană de căpetenie, ci, cel mult, ca o cereală de hrană ajutătoare¹⁵⁸.

Noua plantă americană a dat posibilitatea locuitorilor să alterneze ogorul de grâu cu cel de porumb. Astfel, s-a introdus sistemul alternant, mult mai eficient decât cel anterior. În plus, porumbul rodea aproape îndoit decât meiul și permitea cultura intercalată cu leguminoase¹⁵⁹.

Dar cel mai important motiv la care trebuie să facem referire pentru pătrunderea porumbului în Țara Românească a fost acela că turcii cereau tot grâul de care era nevoie pentru alimentarea Constantinopolului. Turcii nu mâncau mămăligă și atunci locuitorii au început să cultive ceea ce lor nu le plăcea. Așa s-a întâmplat și cu creșterea oilor. Pentru că turcii cereau numai carne de oaie, românii au început să se ocupe mai mult de creșterea vitelor și a porcilor, a căror carne turcii nu o consumau¹⁶⁰.

Călătorii străini au surprins momentele în care porumbul se cultiva și apoi din el se făcea hrană pentru toată familia. Anton Maria del Chiaro, vorbind de semănatul grâului și al meiului, adăuga: “*Porumbul se seamănă tot așa primăvara și se culege în august*”¹⁶¹. Domenico Sestini făcea aceeași remarcă: “*De la pod încolo, am băgat de seamă că pământul era nisipos și semănat cu porumb, care este unul din principalele produse agricole la acești locuitori, fiindcă este cel mai de seamă și aproape mijloc de trai sau de hrană al lor, atât pentru că cere mai puțină îngrijire și mai puțină oboseală și mai puțin timp decât grâu, cât și pentru că de la acesta din urmă ei nu au altceva decât osteneală fără să poată mânca pâine; ba chiar tot grâul trebuie să fie cărat la Dunăre, din porunca Domnului și la cererea Porții, care privește principatele Moldova și Țara Românească ca*

¹⁵⁸ *Ibidem*, pp. 100–101.

¹⁵⁹ *Ibidem*, pp. 102–103.

¹⁶⁰ N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, p. 207.

¹⁶¹ *Idem*, *Vechimea culturii porumbului la noi*, p. 171.

cele două grânare ale Constantinopolului”¹⁶². “Țăranii nu fac aproape niciodată, nici nu mănâncă pâine din făină de grâu, ci se hrănesc cu mămăligă, făcută din făină de porumb și fiartă ca polenta și aceasta este hrana lor zilnică”¹⁶³.

Introducerea porumbului în alimentația zilnică a țăranului nu a schimbat prea mult felurile de mâncare ale acestuia. Porumbul era sărac în gluten și era la fel de nepanificabil ca și meiul. El se potrivea aceluiași vechi preparații din vremea utilizării meiului, adică păsat, coleașă și mămăligă la care se putea adăuga lapte și brânză¹⁶⁴. Mămăliga de porumb, consumată singură nu este deloc hrănitoare. Lipsa sa de niacină, o vitamină indispensabilă organismului, face destul de periculoasă o dietă bazată numai pe acest aliment. O cantitate mică de carne sau de verdețuri proaspete garanta necesarul cotidian de niacină. În aceste condiții se ajungea la o boală numită pelagra, care inițial devasta corpul cu plăgi purulente, ducea la nebunie și în ultimul stadiu provoca moartea¹⁶⁵. Această boală a fost semnalată pentru prima dată în Spania, în regiunea Asturia, în jurul anului 1730, dar pelagra apărea ceva mai târziu și în Franța, nordul Italiei, în Balcani, unde era atestată până în secolul al XIX-lea. Bolnavi de pelagra, țăranii refuzau să se ducă la medic pentru că “*ei gândesc că orice tratament constă în a bea vin și a te hrăni cu carne și pâine de grâu, de care duc lipsă cei mai mulți dintre ei*”¹⁶⁶.

O altă legumă introdusă în Țara Românească era repede acceptată de locuitori. Este vorba de *cartof*, care a fost descoperit de spanioli în Peru, în 1539 și a fost cultivat în toată Spania. A fost preluat apoi de Italia, Germania. Anglia îl primea în jurul anului 1588 direct din America datorită lui sir Walter Raleigh, navigator și om politic. Despre un succes al cartofului se poate vorbi abia în secolul al

¹⁶² Domenico Sestini, *Viaggio da Constantinopoli a Bukoresti*, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, p. 342.

¹⁶³ *Ibidem*, p. 343.

¹⁶⁴ Ioan Claudian, *Alimentația poporului român...*, p. 105.

¹⁶⁵ Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, trad. Doina Cernica, Elena Caraboi, Iași, Ed. Polirom, 2003, p. 132.

¹⁶⁶ *Ibidem*, pp. 132–133.

XVIII-lea¹⁶⁷. În Țara Românească, apăsarea cu aproape 100 de ani după importarea lui în Europa, adică pe la începutul secolului al XIX-lea. El a fost adoptat în regiunile de nord și de munte, acolo unde clima nu permitea coacerea porumbului¹⁶⁸.

Avantajul culturilor de cartof era că ele se dezvoltau sub pământ și erau la adăpost de distrugerile războiului. Așadar, cartoful era un aliment hrănitor necesar în timp de războaie prelungite, când celelalte culturi de la suprafață erau distruse. Aria sa de răspândire se contrapunea simetric celei a porumbului, deci cele două culturi ajung să acopere întregul continent¹⁶⁹.

Țăranii europeni au primit cartoful pentru că părea hrană pentru animale, dar și pentru oameni. La 1767, un italian scria despre locuitorii unor sate nemțești că „*Țăranii săraci din acele ținuturi trăiesc bine șase luni pe an numai cu cartofi și sunt oameni foarte frumoși, voinici și foarte sănătoși*”¹⁷⁰. Hrana pe bază de cartofi nu ducea la dezechilibre fiziologice dramatice, precum cele provocate de consumul exclusiv de porumb, dar putea constitui un pericol pentru supraviețuirea indivizilor¹⁷¹.

Am văzut așadar că Țara Românească era foarte bogată în plante și animale, care reprezentau baza hranei locuitorilor. La acest tip de mâncare aveau acces aproape toți locuitorii, dar trebuie menționat că hrana țăranilor era foarte săracă în proteine de origine animală. În privința alimentelor exotice, aduse în principal de la Constantinopol, ele erau adresate domnilor, boierilor și burgheziei, țărănimea neavând acces câtuși de puțin la ele.

Hrana de bază a țăranilor rămânea mămăliga, în special cea realizată din făină de porumb, dar și din făină de mei, alături de legumele de sezon din grădina de zarzavaturi a propriilor gospodării. Carne nu consumau decât de Crăciun, când tăiau porcul și de o zi

¹⁶⁷ *Ibidem*, p. 103.

¹⁶⁸ Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român...*, p. 103.

¹⁶⁹ Massimo Montanari, *Foamea și abundența...*, p. 133..

¹⁷⁰ *Ibidem*, p. 135.

¹⁷¹ *Ibidem*, pp. 135–136.

specială, când sacrificau o vacă, o capră sau oaie. Spre deosebire de aceștia, boierii consumau la fiecare masă carne și așa cum am prezentat deja, bucatele erau pregătite laborios cu diferite mirodenii și legume, care să le sporească gustul și aspectul pe platou.

Culinary customs of the Wallachia during the XVI–XVIII centuries.

Traditional food and exotic goods

Abstract

The cereals were the most essential food the Romanians used to cultivate in the Middle Age. The ordinary crops ranged from wheat, maize, barley, buckwheat, millet to rice. But the rye was seldom cultivated.

All the social classes used to eat both fish and meat. The Danube was full of trout, perch, big crabs, sheat fish, pike, starlet and sturgeon. The Romanians preferred to eat beef, mutton, pork and fowl. They also enjoyed eating hares, stags, deer, wild boar, partridges, pheasants, hens, wild geese and ducks. The animals were not bred only for meat, but also for their milk used for various kinds of cheese and butter.

The Romanians Women took care of their kitchen gardens where they cultivated peas, cabbages, peppers, lovage, onions, garlic, cucumbers, pumpkins and vegetable narrow, tomatoes, potatoes, carrots, cauliflowers and beans. The fruit trees represented the wealth of the Romanian Principalities, large forests of fruit trees could be found especially in the mountains areas such as: apple trees, pear trees, quince trees, cherry trees, plum trees and apricot trees. The Romanians used to eat melons, raspberries, blackberries, bilberries, gooseberries, nuts, hazelnuts and mushrooms.

Besides these, they like the food brought either the East or the West. Sugar, coffee, Viennese and Venetian brandy, candies, vinegar, horse radishes, black raisins, wines, Lipsca tea were also brought from the Western Europe. Spices (cinnamon, clove, pepper, sweet basil, caraway, savory), fruits (dates, figs, chestnuts, lemons, oranges, almonds) and food (oil, cheese, honey, fish, olives, roe) were brought from the East, especially from the Ottoman Empire.

The peasants especially used to eat corn mush, a loaf of white bread, seasonal vegetables and fruits. According to a custom, every Romanian butchered a pig on Christmas Eve which represented the food for the entire family during the winter holiday. They also preferred fish, butter, milk,

cheese and crabs. The historical sources certify that nobleman also enjoyed eating mutton, pork and fowl, vegetables, fish, roe, as well as corn mush, but prepared with milk, cheese and butter.

A cook book dated from the Brancovenian period is an important source for the Romanian food history. It was written by Constantin Cantacuzino, the nobleman. The discovery of America resulted in importing new nourishing and tasteful food such as: the maize and the potato. The maize was brought in the Wallachia by Șerban Cantacuzino (1678–1688), but other historians believe that it was brought by Radu Șerban. On the other hand, the potato was brought during the XVIII century.