

ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ CA MECANISM DE ADAPTARE LA MEDIUL NATURAL ȘI SOCIOCULTURAL

<https://doi.org/10.52603/rec.2022.31.13>

Rezumat

Alimentația tradițională ca mecanism de adaptare la mediul natural și sociocultural

În articol va fi analizat fenomenul alimentației tradiționale românești din spațiul Prut-Nistean ca un mecanism important de adaptare etno-ecologică, cu funcție de reglare a schimbului energetic între corpul uman și mediu. Va fi reflectată, de asemenea, relația de interdependență între nutriție și produsele alimentare, obținute în economia casnică, acestea fiind determinate de condițiile naturale de locuire. Menționăm că și principalele îndeletniciri ale populației: agricultura, creșterea vitelor, pescuitul, albinăritul etc., – evoluează în funcție de condițiile naturale. Concomitent, vor fi elucidate unele elemente reprezentative pentru sistemul de valori, proprii istoriei și culturii etnice a poporului nostru: specificul regimului alimentar tradițional, al hranei zilnice, sezoniere, bucatele rituale, procedeele tehnice de preparare și consumare, eticheta. Evaluând în ansamblu rația alimentară zilnică, trebuie de remarcat că aceasta, cu unele excepții, cauzate de factori climatici (secetă etc.), economici și sociali, asigură, de obicei, aportul complet de vitamine și minerale, necesare organismului, iar sistemul nutrițional tradițional reprezintă rezultatul unei fuziuni biologice, istorice și culturale. Va fi analizat, de asemenea, impactul ecosistemului asupra resurselor alimentare și asupra formării metabolismului oamenilor locului. Va fi relevat specificul nutrițional al românilor din regiunea vizată, care este analizat sub aspectul utilizării și procesării rașionale a resurselor alimentare, precum și al menținerii echilibrului cu mediul.

Cuvinte-cheie: alimentație tradițională, bucate rituale, resurse alimentare, sistem nutrițional.

Резюме

Традиционная система питания как механизм адаптации к природной и социокультурной среде

В статье осуществлен анализ традиционной системы питания румын Прутно-Днестровского междуречья как важного механизма этноэкологической адаптации, выполняющего функцию регуляции энергетического обмена между телом человека и окружающей средой. Также освещены взаимозависимые отношения между питанием и продуктами, полученными в домашних хозяйствах, которые определяются природными условиями. Следует отметить, что основные занятия населения – сельское хозяйство, животноводство, рыболовство, пчеловодство и т. д., получают свое развитие в рамках природных условий. Поэтому выявлены некоторые характерные черты системы ценностей, этнической истории и культуры нашего народа: особенности традиционного режима питания, ежедневного и сезонного рациона, ритуальных блюд, технические процессы приготовления и потребления пищи, этикет. Общая оценка

ежедневного рациона подтверждает, за некоторыми исключениями, вызванными климатическими (засуха и т. д.), экономическими и социальными факторами, что он обеспечивает полный комплекс необходимых организму витаминов и минералов, а традиционная система питания представляет собой результат слияния биологических, исторических и культурных процессов. Кроме того проанализировано воздействие экосистемы на продовольственные ресурсы и на формирование метаболизма у местных жителей. Определены особенности системы питания румын из рассматриваемого региона в рамках рационального использования и переработки продовольственных ресурсов, а также поддержания баланса с окружающей средой.

Ключевые слова: традиционное питание, ритуальные блюда, продовольственные ресурсы, система питания.

Summary

Traditional nutrition as a mechanism for adaptation to the natural and socio-economic environment

The paper deals with the phenomenon of traditional nutrition of Romanians from the Prut-Dniester region as an important mechanism of ethno-ecological adaptation serving as regulation of energy exchange between the human body and the environment. It will also reflect the interdependent relations between nutrition and food products obtained in the households and determined by the natural conditions of living. It should be mentioned that the principal occupations of the population: agriculture, cattle breeding, fishery, beekeeping etc., develop in line with the natural conditions. Therefore, we will elucidate some representative elements for the system of values, ethnic history and culture of our people: specific characteristics of the traditional dietary regime, daily and seasonal food, ritual dishes, technical processes of preparation and consumption, etiquette. The overall evaluation of daily nutritional ration, with the exceptions caused by climatic (drought etc.), economic and social factors, proves that it provides a complete range of essential vitamins and minerals, and the traditional nutritional system is the result of biological, historical and cultural processes fusion. The impact of the ecosystem on food resources and on the formation of metabolism in the local population is also analysed. It identifies some specific features of nutrition of Romanians from the studied area related to the aspect of rational use and processing of food resources, as well as maintaining the balance with the environment.

Key words: traditional nutrition, ritual dishes, food resources, nutritional system.

Astăzi întreg mapamondul trăiește un amplu proces de tranziție spre o nouă civilizație globală. Actul alimentar, ca și multe alte aspecte ale vieții social-economice, reflectă procesul globalizării. Modul de alimentație este supus din ce în ce mai mult ritmului de la locul de muncă. Apariția unui șir întreg de restaurante de tip fast-food pun accentul pe trăsătura specifică a acestui secol – graba, distrugând astfel convivialitatea; omul modern nu mai are timp suficient pentru a mânca și prepara mâncarea în intimitatea familiei. Tradițiile culinare și a servirii mesei au fost transferate în public și la locul de muncă. S-a pierdut, totodată, din sensurile ritualice ale servirii meselor, în funcție de ritmul sărbătorilor religioase: Crăciunul, Paștele, zilele de „post” și cele de „dulce”. Fenomenul implică și o pierdere de „semnificație” și densitate culturală pentru mai multe alimente ritualice, deschizând drumul împrumuturilor și experimentărilor gastronomice (Dunca 2004: 7-9).

Pe de altă parte, abundența produselor din supermarketuri umbrește originea acestor alimente, proceselor de muncă prin care s-au produs și relațiile sociale implicate în producerea lor. Este pierdută astfel localizarea culturală a alimentului, fapt ce conduce la pierderea legăturii între alimentație, bucătărie și sentimentul apartenenței culturale.

În același timp, antreprenorii, în scopul conservării cât mai îndelungate a produselor alimentare și sporirii capacității lor de vânzare, le prelucrează cu diferite substanțe toxice, sporind astfel nocivitatea lor și perturbând întreg sistemul metabolic al consumatorului.

Această ignoranță creează teama în rândul consumatorilor; starea de neliniște fiind amplificată și de informațiile propulsate în presă cu referire la utilizarea tot mai extinsă a pesticidelor în industria agricolă, a iradierii alimentelor și modificării lor genetice.

Lucrurile s-au schimbat și în plan cultural: chemarea spre consumarism se înlocuiește cu invitația de a ingera o hrană preponderent vegetală. Această alegere nu pornește de la valori moral-religioase, ci are ca scop motivații preponderent estetice sau utilitariste, fapt ce poate avea, din nou, urmări grave asupra sănătății umane, or unul și același produs poate fi medicament pentru unii oameni și element toxic pentru alții.

Toate aceste fapte ne-au motivat să inițiem această investigație, care își dorește să reflecte tradițiile de alimentație specifice spațiului Prut-Nistrea ca mecanism important de adaptare etno-ecologică,

cu funcție de reglare a schimbului energetic între corpul uman și mediu. Concomitent, vor fi elucidate unele elemente reprezentative pentru sistemul de valori, proprii istoriei și culturii etnice a poporului nostru: specificul regimului alimentar tradițional, al hranei zilnice, sezoniere, bucatele rituale, procedeele tehnice de preparare și consumare, eticheta la masa.

Date referitoare la încercările de adaptare ale omului de-a lungul timpului la condițiile de mediu le avem reflectate în lucrările unui șir întreg de cercetători. Emmanuel Le Roy Ladurie a remarcat că omul în preocupările sale de creștere a produselor alimentare a ținut cont de anumiți factori de mediu, fiind nevoit să se adapteze la ei și să caute soluții de coabitare (Le Roy Ladurie 1970: 1459). Emmanuel Le Roy Ladurie susținea că întreaga istorie alimentară nu poate fi tratată fără a ține seama de impactul geografic asupra terenului cultivat, de unde omul își ia hrana, de ciclicitatea timpului și de ritmul de muncă; de fertilitatea pământului, de cultura aleasă etc. Autorul relatează și despre faptul cum oamenii își alegeau cultura ne ținând cont de semnele pe care i le oferea natura. Ei știau că o cultură ce necesită mai multă umiditate nu se va cultiva atunci când anul va fi secetos (Le Roy Ladurie 1970: 1460). Iar, cum va fi anul, omul știa din indiciile ce i le ofereau copacii. Prin studiul inelelor din trunchiul unui copac, se putea stabili condițiile climaterice din anul agricol. Un inel mai gros indică condiții de climat favorabil pe când un inel subțire, abia vizibil, indică condiții neprielnice de dezvoltare (Horvath 2017: 14).

Impactul schimbărilor climatice asupra practicării agriculturii nord europene a fost studiat de istoricul Gustav Utterstroöm (Horvath 2017: 14), iar urmările acestui fenomen, precum și mișcările populațiilor spre sudul Europei în scopul căutării unor posibilități de hrană de către Fernard Braduel (Braduel 1985: 71).

Subiectul alimentației tradiționale în istoriografia românească a fost prezentat de-a lungul timpului de mai multe direcții de cercetare. Din perspectivă istorică, alimentația a fost tratată de cele mai multe ori ca o temă aleatorie.

Din perspectivă medicală, alimentația tradițională a fost cercetată începând cu secolul al XIX-lea și mai profund la începutul secolului XX. Mai mulți medici publică lucrări ce analizează calitatea alimentației țărănești. Concluzia acestor cercetări medicale au arătat curențe majore de proteine din pricina unei alimentații nesatisfăcătoare cu produse

de origine animală, datorată lipsei posibilităților remarcate la nivelul gospodăriilor țărănești, circumstanță agravată de perioadele lungi de post din timpul anului (Horvath 2017: 19).

O cercetare meritorie asupra alimentației a fost realizată de către medicul Ioan Claudian. El publică în 1939 un studiu interdisciplinar, numit *Alimentația poporului român*, pe care îl raportează la „științele de sinteză”, precum antropogeografia, „în cadrul ei își pot găsi locul mai toate disciplinele care studiază omul în relațiunile sale cu mediul natural” (Claudian 1939: 9). Utile pentru studiul de față sunt informațiile prezentate de Claudian cu referire la rolul așezării geografice în determinarea și dobândirea hranei, a influențelor spațiilor învecinate, precum și explicațiile oferite privind cauzele insuficienței în spațiul românesc a grăsimilor vegetale și metodele prin care poporul a reușit să rezolve aceste probleme (Claudian 1939: 21).

Informații despre sistemul alimentar tradițional sunt elucidate, în special, din perspectiva etnologică. Începem prin a menționa contribuția lui Tudor Pamfile cu lucrarea *Industria casnică la români*, apărută la București, în 1910. Acest veritabil studiu pune în circulație un complex de informații despre obținerea și prelucrarea unor bunuri folosite omului și despre hrana țărănească, alături de instrumentarul folosit la prepararea și păstrarea alimentelor. Tudor Pamfile remarcă faptul că țăranul român nu e mare consumator de carne și aceasta se datorește „numai sărăciei”; carnea de pasăre, spune el, era consumată arareori, la zile mari, iar cea de vită și mai rar, atunci când țăranul era nevoit de pe urma vreunei boli ori din pricina unor accidente, să își sacrifice animalul (Pamfile 1910: 22).

De aceeași părere era și medicul Ioan Claudian, care afirma că „până în secolul al XVIII-lea, fiertura de mei și de ovăz (mai puțin de porumb), era împreună cu laptele, hrana de toate zilele a oamenilor de rând. Pâinea nu se cocea decât la Paște și Crăciun (Claudian 1939: 39). Se mai întrebunțau în alimentație și turtele nedospite din diferite tipuri de cereale: orz, grâu, secară, mei, porumb.

În lucrarea *Agricultura la români*, Tudor Pamfile face referire la mai multe rituri ce țin de lucrul pământului, respectate de comunitatea țărănească. Lucrarea e importantă prin informațiile ce prezintă credințele de cosmogonie și empirism popular. Autorul relatează despre timpul optim de însămânțare a unor culturi („bobul nu se pune Miercuri sau Vineri în pământ, căci face pureci... El trebuie de pus de timpuriu, înainte de a cânta răcăneii” (Pam-

file 1913: 187). Importanța lucrării pentru studiu de față e dată de prezența datelor referitoare la modul de cultură a plantelor alimentare, la modul de lucru a pământului, metodele prin care țăranii se străduiau să-i îmbunătățească fertilitatea și să sporească randamentul.

Studierea alimentației în spațiul românesc a fost făcută cel mai temeinic în cea de-a doua parte a secolului XX. Cultivarea cerealelor – a grâului și a meiului, a porumbului și prepararea pâinii și terciurilor, a mămăligii au fost subiecte tratate etnografic precum cele semnate de Valer Butură – „Etnografia poporului român ori Străvechi mărturii de civilizație românească”. Reputatul etnograf clasifică hrana tradițională în: alimente de bază, alimente principale, alimente sezoniere și alimente ocazionale (Butură 1989: 274).

Ulterior Ofelia Văduvă a adus în peisajul etnologiei autohtone lucrări ce au tratat transformarea alimentului, prin mijlocirea imaginarului, în sensul estompării valențelor nutritive generatoare de forță fizică, în favoarea valențelor generatoare de forță spirituală (Văduvă 1996: 31). Autoarea analizează simbolistica alimentară ce vizează hrana ceremonială și festivă, precum și refuzul hranei sub consemnul postului.

Alimentația festivă în accepția dată de Ofelia Văduvă are două dimensiuni, cea ceremonială și cea rituală. Fiind considerat „o secvență ce reflectă credințele de mare vechime, ritul are la bază ideea simulării unor acte magice”, prin intermediul cărora se creează un sistem de comunicare cu divinitatea (Văduvă 1996: 21). Ofelia Văduvă mai analizează alimentul transpus ca dar, cu rol de mediator între oameni sau între om și divinitate.

Alimentația tradițională din spațiul Prut-Nistrea a fost abordată, pe de o parte, în lucrări de etnologie, monografice, și pe de altă parte, în articole publicate în reviste de specialitate, ce tratează alimentația ca subiect unic, punându-se accent pe modul de preparare și consum al alimentelor, precum și alimentația de ceremonial și ritual. Remarcă, totodată, faptul că studiul alimentației ca o continuare a cercetării principalelor ocupații așa cum s-a realizat în țările vecine, la noi, deocamdată, nu a fost înfăptuit.

Dimensiunea rituală a alimentației din Republica Moldova a fost abordată de către cercetători ce au perseverat în analiza pâinii ca hrană esențială, dar și tipologia și simbolismul pâinii de ritual. Cea mai reprezentativă lucrare la subiectul dat este semnată de Varvara Buzilă în volumul „Pâinea, aliment

și simbol. Experiența sacrului” reprezintă un studiu etnologic aprofundat despre pâine și aluaturi rituale prezente în obiceiul de consum al românilor.

Autoarea mai publică și diverse studii ce analizează rolul alimentelor și a lichidelor în viața omului, eticheta tradițională, symbolismul pâinii de ritual (Pâinea de ritual în tradiția creștinismului popular; Obiceiul cinstirii vinului la moldoveni; Mecanisme de menținere a circuitului vieții în sistemul de valori propriu culturii tradiționale etc.).

Olga Luchianet și Valentina Iarvoi, în studiul lor comun despre alimentația tradițională, relatează momente interesante despre hrana ocazională, de zi cu zi și cea din timpul postului (Luchianet, Iarvoi 2001: 52-54).

Date relevante cu referire la hrana și alimentele de ritual ale etniilor conlocuitoare din Republica Moldova se regăsesc în lucrările cercetătorilor: Diana Nicoglo, Eudochia Soroceanu, Ecaterina și Victor Cojuhari. O abordare recentă asupra rației alimentare ce li se oferea copiilor din RSSM a publicat cercetătorul Adrian Dolghi (Dolghi 2022: 27).

Faptul că în lucrările menționate în rândurile de mai sus problema alimentației ca mecanism de adaptare la mediul natural și sociocultural a fost dezbătută parțial, ne justifică de a oferi acestui subiect o abordare mai desfășurată, luând drept surse atât literatura de specialitate, la care s-a făcut referire, cât și informații din arhiva etnografică digitalizată.

Pornind de la postulatul mai puțin enunțat în studiile prezentate mai sus, potrivit căruia orice ființă vie este conectată cu mediul său natural prin fluxuri de materie, energie și informație, vom insista pentru început asupra dezvoltării mai aprofundate a acestui subiect.

Hrana tradițională, obiceiurile de sărbătoare inerente oamenilor – constituie rezultatul unei fuziuni uimitoare a biologicului, istoriei și culturii. Dacă alimentele pe care le ingerăm constituie principala sursă prin intermediu căreia energia și substanțele necesare procesului continuu de reînnoire celulară intră în corpul uman, bucătăria tradițională este și un sistem unic de reflectare a ecosistemului în care s-a format poporul nostru. Aceasta se datorează faptului că, de-a lungul timpului, actul alimentar a fost influențat, cu pondere diferită, de factori de mediu natural și de climă, de structura socioeconomică, dar mai ales, de stadiul dezvoltării culturale. Gradul de influență pe care îl are ecosistemul asupra alimentației este covârșitor, el se reflectă atât

în alegerea resurselor disponibile pentru hrană, cât și în intensitatea procesului metabolic la locuitorii unei anumite regiuni. Astfel, specificul bio-topic influențează apariția tradițiilor alimentare.

În cele ce urmează, ne propunem, așadar, să analizăm specificul actului alimentar din perspectivă utilizării tradiționale a resurselor naturale și gradului de menținere a echilibrului cu mediul. Preocupările de dobândire și preparare a hranei, împreună cu cele pe care le-au precedat – economice și agricole, țin neapărat de anumiți factori (geografici, climatici), pe care omul de-a lungul istoriei nu i-a putut influența în favoarea sa, ci a fost nevoit să se adapteze și să caute soluții de conviețuire. Astfel, mediul natural a avut o importanță deosebită pentru oameni, care până nu de mult, depindeau exclusiv de precipitații și temperaturi favorabile pentru a obține, în urma prelucrării terenurilor, hrana necesară.

Uneori, chiar și preocupările pentru o agricultură dirijată nu aduceau rezultatele scontate. Omul continuă să ia în considerare condițiile de mediu și ară pământul ca și înainte, toamna, înainte de sezonul ploios, ca să poată semăna grâul, sau primăvara, imediat ce trece pericolul de îngheț, ca să poată să-și semene cele necesare. Un sezon secetos era un dezastru pentru multe culturi și ducea la recolte insuficiente pentru un an, la fel cum unul mult prea ploios putea să distrugă semințele sau să pericliteze recoltarea culturilor.

Conjunctura meteorologică nefavorabilă a fost numită de către unii istorici drept cauză a slabei productivități a cerealelor în Europa timp de mai multe secole. Randamentele scăzute în agricultură au fost influențate de regimul precipitațiilor și al secetei în regiune, dar și pe întreg continentul European în decursul mai multor perioade istorice. În anii cu ploi abundente, grâul nu ajungea la coacere, neputând fi cultivat. Acești factori, dar și seceta persistentă în mai mulți ani, au adus la crize alimentare și chiar la perioade de foamete (Le Roy Ladurie 1970: 463).

În urma cercetării tradițiilor și a cunoștințelor păstrate prin sate, a analizei lor comparative, și a surselor bibliografice, s-a stabilit că semenii acestor locuri sunt purtătorii unei culturi milenare și modele vii de organizare a unei economii „verzi”, integrându-se perfect în mediul înconjurător și formând împreună un tot armonios. Gestionarea suprafețelor așezărilor omenești, sistemele agricole, dar și obiceiurile practicate în timpul pregătirilor terenurilor agricole pentru însămânțat și a celor ce însoțesc perioada de maturizare și strângere a recoltei sunt

mostre ce indică capacitatea omului de adaptare perfectă la condițiile naturale, de cunoaștere a specificului lor și de valorificare a resurselor naturale, conservarea lor și reciclarea deșeurilor menajere.

Primul criteriul, din care reiese că țărâtimea gândea și acționa rațional este faptul că se cultivau speciile vechi autohtone de cereale, plante textile și legume, mai puțin pretențioase la condițiile climatice și de sol.

Odată cu răspândirea sistemului trienal de culturi, meiul a succedat grâul de toamnă, alături de celelalte cereale mai puțin pretențioase la condiții de sol, alternând în țarini cu secara, orzul, alacul, ovăzul. În a doua etapă a dezvoltării agriculturii tradiționale, în țarini a predominat grâul și porumbul (Pamfile 1913: 2-29).

Pentru fertilizarea terenurilor arabile de timpuriu se utiliza îngrășământul natural. De la observația elementară că acolo unde stau animalele sau unde se aruncă băligarul vegetația crește mai viguroasă s-a ajuns în cele din urmă la utilizarea acestuia pentru fertilizarea ogoarelor. Pentru că băligarul nu se putea căra la distanțe mari, adică tocmai acolo unde era necesar, s-au construit adăposturi temporare, în care se țineau animalele nu numai pentru pășunat, dar și la iernat, și pentru a fertiliza în felul acesta terenurile din jur. O importanță deosebită a avut-o în rezolvarea acestei probleme așa zisul „staul mutător”, în care se închideau oile nu numai noaptea ci și ziua, de la prânz până la amiază, când ele „zăceau”.

În multe sate din Moldova, băligarul se strângea și se usca pe lângă gospodăria, iar primăvara se căra, în saci, pe cai, în spate, pe terenurile arabile cultivate cu porumb sau cartofi.

Experiența acumulată în cultivarea pământului a fost concretizată în sisteme de cultură: pluriennial, bienal, trienal și anual.

Țarina nouă era obținută prin deștelenirea unui câmp, fie prin despădurire. Ea întregea și apoi înlocuia țarina veche, secătuită. Atunci când și țarina nouă ajungea să fie secătuită, era creată alta, pentru ca apoi să se revină la țarinele secătuite înțelenite și refăcute, stabilindu-se un ciclu de culturi pe mai multe țarini; dar, cu timpul, țarinile au fost reîmpărțite pe baza sistemelor de cultură, bienal și trienal.

În timpurile mai apropiate de noi, terenurile arabile din zonele cu soluri mai fertile au început să fie cultivate în fiecare an, aplicându-se și folosindu-se mijloace și procedee agrotehnice și fitotehnice mai avansate. Tudor Pamfile scria la 1913 „astăzi, numai marii proprietari își mai lasă părți

din moșie pârloage, micii agricultori însă îl ară fără nici o curmare”.

Datele prezentate în istoriografie explică pe deplin cauzele directe sau indirecte ale fricii omului în fața dezastrelor naturale, dar și mai multe fenomene social-culturale din istoria și tradiția locuitorilor din spațiul nostru cultural. Ca urmare a acestor nevoi, omul și-a adaptat preocupările la posibilitățile permise de mediul geografic; zonele mai joase, de câmpii fiind folosite pentru culturi cerealiere pe spații întinse, iar terenurile restrânse din jurul gospodăriilor dedicate cultivării legumelor pentru consumul instant.

Pretutindeni rotațiunea se rezumă la schimbarea semănăturilor. Pe pământul în care într-un an s-a cultivat porumb, în anul viitor se seamănă orz, ovăz, grâu, iar peste 2 ani iarăși păpușoi.

Lucrarea pământului s-a efectuat cu mijloace tradiționale, mai avansate sau mai puțin avansate, dar întotdeauna la timp, după datini din bătrâni, în care au fost concretizate observații atente, îndelungate asupra mersului vremii, dezvoltării vegetației.

Cercetarea alimentației, include pe lângă aspectele ei materiale, de adaptare la mediu, și pe cele spirituale, fiind utilă nu numai cunoașterii culturii populare, dar mai ales, înțelegerii concepțiilor pe care s-a clădit în timp, un mod de viață caracteristic, explicării comportamentului uman în numeroase circumstanțe și percepției resorturilor mentale ce stau la baza acțiunilor oamenilor într-un moment sau altul al existenței lor (Văduvă 1996: 14).

Începutul principalei munci agricole din câmp, ieșitul la plug, s-a manifestat printr-un caracter sărbătoresc. Colectivitatea sătească stabilea când începe aratul. Se ținea cont de timpul ieșirii, de caracterul primului om ieșit la arat și chiar de felul în care erau îmbrăcați plugarii.

Ca să nu se amâne semănatul diferitelor plante utile, îndeosebi a legumelor principale, s-au stabilit termene ultimative, după care se spunea că acestea nu mai rodesc, sau se credea că cel care nu le-a pus la timp o să aibă careva neplăceri.

În Moldova, usturoiul se pune în pământ la Sâmedru (Sf. Dumitru), iar în Bucovina se spunea că dacă nu îl pui până în acea zi, nu trebuie să îl mai pui, că e semn de pagubă. Totuși, probabil în sensul păstrării culturii, se recomanda „să semeni câteva fire, ca altfel poate fi rău”.

Toate aceste credințe sunt foarte concis explicate în lucrarea Morfologia religiilor, scrisă de Mircea Eliade. Făcând o incursiune în universul simbolurilor agrare, marele filosof al religiilor susține că

„Agricultura revelează mai profund drama regenerării vegetației...” (Eliade 1993: 143). Gesturile și munca plugarului devin purtătoare de incalculabile consecințe, pentru că se împlinesc înăuntrul unui ciclu cosmic; „anul”, anotimpurile, vara și iarna, vremea semănatului și a culesului își accentuează profilul lor autonom; timpul dobândește altă calitate. Solidaritatea aceasta a societăților agricole cu ansamblurile temporale, remarcă Eliade, „explică o serie de ceremonii în legătură cu alungarea relor și regenerarea puterilor” – ceremonii care se întâlnesc pretutindeni în simbioză cu riturile agrare. Pentru că structura soteriologică a misticii agrare se leagă de Cultul Marii Zeițe, a „Mamei-Pământ”, generatoare a vegetației și a fertilității, ecouri ale sacralității pământului s-au păstrat până astăzi în actul generator al celor două planuri – uman și agrar – intră în acțiune rituri și ceremonialuri de protecție și de influențare a amplelor cadre spațio-temporale. Plugușorul, Paparuda, Caloianul sunt rituri de analogie magică, rituri ce determină prosperitatea agrară, purifică și aduc fertilitate pământului.

Astfel, detașându-ne de la funcția principală a actului alimentar – dimensiunea sa fiziologică, ca sursă bioenergetică, necesară hrănirii și revitalizării organismului, conchidem în final că el a evoluat paralel cu evoluția culturii umane, căpătând în timp, conotațiile unui act cultural cu semnificații în cunoașterea și înțelegerea vieții omului în cele mai intime aspect ale sale.

Cea de-a doua ocupație principală a populației din spațiu vizat a fost din cele mai vechi timpuri creșterea animalelor. Acestea, dar și alte ocupații secundare au determinat în mare parte stabilirea unui sistem alimentar specific acestei regiuni, în care produsele de origine vegetală sau îmbinat armonios cu cele de origine animală, contribuind în mod semnificativ la menținerea sănătății populației.

Utilizarea moderată și optimizarea resurselor mediului i-a permis populației locale să se adapteze de-a lungul timpului anatomic și fiziologic la hrana pe care o consuma, fapt ce a determinat formarea tipului cultural-economic de organizare socială. În scopul diversificării hrănilor, s-au uzitat diferite tehnologii de prelucrare a alimentelor, constituindu-se, astfel, norme de comportament ecologic, care au rezultat într-o stabilă și echilibrată interacțiune dintre grupul uman și mediul lui.

Astfel, specificul actului alimentar tradițional constă în moderație și combinarea reușită a produselor alimentare, în așa fel, încât să nu dăuneze omului. Majoritatea autorilor care au cercetat

regimul alimentar tradițional au fost de părere că vegetarianismul a fost specific țăranilor locului, iar consumarea zilnică a cărnii ca și a alcoolului este o invenție a „civilizației urbane”. De aceeași părere este și cercetătoarea Maria Ciocanu, care într-un articol dedicat analizei tradițiilor alimentare din satul Boldurești (Nisporeni) (Ciocanu 2005: 117) remarcă că, „fiecare familie se străduia să crească măcar un porc, pentru a fi tăiat la Crăciun”.

Carnea se consuma fiartă, prăjită, afumată și uscată. Din carnea de porc se pregătesc mai multe feluri de bucate: friptură, tocană, borș, zeamă, cârnați (chiște umplute), stomac umplut cu carne și șorici hăcuit, cighir din maiură (ficat) și plămâni, învelit în prăpurică (pelicioara cu străturele de untură dinăuntru). În bucătăria tradițională un loc important îl ocupau jumerile (jumările) din carne hăcuită cu cuțitul și topită. Pregătită astfel și pusă la păstrare în gavanoase (oale) de lut, carnea putea fi consumată de membrii familiei un timp mai îndelungat.

Carnea de vită și oaie se folosește mai rar. Bucatele din carne de miel (zeama, miel umplut, prăjit, fiert, scăzut cu usturoi și ceapă) sunt binevenite în sezonul de primăvară.

Iepurele pregătit în mai multe feluri este consumat anul împrejur ca hrană ușoară. Din carnea de vită, gospodarii, în unele localități, pregăteau pas-tramă. În acest scop ea era sărată și pusă la zvântat în podurile casei. Se consuma, de obicei la sărbători, sau în zilele de dulce.

Un fel de mâncare cu destinație festivă, numită cighiri, se prepară din capul, măruntaiele și sângele de porc. Capul și măruntaiele se fierb, se tăie mărunt și se amestecă cu sângele animalului. Din această compoziție se formează biluțe, care se învelesc în „prapură” – membrana care învelește diferite organe interne ale corpului animalului (porcului), în special stomacul și intestinele, cu străturele de untură dinăuntru și se coc în cuptoare. Picioarele de porc erau utilizate pentru a prepara răciturile (piftia).

Peștele se consuma mai des în satele aflate pe malul râurilor sau în care erau prezente bazine acvatice. Se consuma mai ales carasul, prăjit cu făină de păpușoi, copt pe cărbune și dres cu mujdei. În trecut, peștele, ca și carnea de vită, era sărat și pus la uscare. Din capurile de pește se prepară supă cu cruce. În secolul XX, consumul de pește a devenit mai accesibil, iar bucatele pregătite din el mai variate: răcitură, pârjoale, pește umplut, pește conservat.

Ouăle au jucat un rol important în actul ali-

mentar tradițional. Ele se consumau atât în zilele de dulce, cât și în cadrul ceremonialului Pascal, sau în cadrul unor ritualuri de trecere (copilul care se doare a fi înțârcat, i se dădea să mănânce un ou după ușă). Ouăle se fierbeau, se prăjeau și erau consumate cu mămligă sau erau luate la drumeții, servite la armează în timpul lucrărilor pe câmp. Ouăle se consumau și în stare crudă. De obicei, se recomanda să se consume în stare crudă copiilor mici sau celor bolnavi, pentru a le ridica vitalitatea, totodată fiind cel mai indicat aliment-medicament în cazurile de intoxicații alimentare.

Corectitudinea utilizării multor alimente este confirmată astăzi de cercetările moderne. Un asemenea exemplu, poate servi tradiția noastră alimentară de a consuma preponderent produse de origine vegetală, care conform opiniei specialiștilor, trebuie să predomine în alimentația zilnică.

Cerealele, legumele, fructele, nucile, leguminoasele sunt bogate în vitamine și săruri minerale necesare organismului uman. În ele se conțin vitamine și proteine, diverși acizi organici, uleiuri esențiale, care acționează favorabil asupra proceselor de digestie.

Păpușoiul fraged încă (în lapte) este consumat fie copt pe cărbune, fie fiert. Pe timpul șezătorilor, boabele, dezghiocate de pe știuleți manual, în condiții casnice, erau fierte și îndulcite cu zahăr. Păsatul și făina se extrăgeau prin măcinarea grăunțelor la moară sau la rășnița.

Din făina de păpușoi se prepară mămliga, mălaiul, covașa, geandra. Mămliga substituia de cele mai multe ori pâinea în alimentația de zi cu zi, grație rapidității preparării ei, dar și faptului că porumbul era o cultură mai rezistentă ca grâul. Ea constituia alimentul de bază, ce se consuma împreună cu borș, zeamă, sosuri de urzici sau carne, cu brânză și ceapă.

Până la uzitarea în alimentație a porumbului, strămoșii noștri aveau ca aliment de bază mălaiul din mei, dispărut din uz la mijlocul secolului XX. Meiul era mai întâi uscat în cuptor, apoi pisat în piua, iar din făina obținută, amestecată cu apă și puțină făină de grâu, preparau aluatul pentru mălai.

Grâul și secara au fost folosite pentru a prepara pâinea. De asemenea, grâul fiert a fost și continuă să fie folosit mai ales pentru prepararea colivei. Din făină de grâu se mai face aluatul pentru plăcinte, colțunași, turte, tocmăgei etc. Din cel dospit se coace pâinea, plăcintele, învârtita. Tărățele se folosesc la umplut borșul de casă. În perioadele grele, de foame, din ele se coceau turtițe, care se uscau pe vatră.

Având la bază materialul etnografic, deducem ideea că poporul nostru a atins un nivel înalt de preocupare în prelucrarea laptelui, producerea brânzei și a untului.

Laptele se consumă crud, fiert și prins și este folosit la prepararea cozonacilor de Paște. Laptele prins este de mai multe feluri: lapte dulce (prins cu smântână) și chișleag. Prin fierbere se prepara și laptele acru. Brânza de vaci se consumă cu mămligă, se folosește ca umplutură la prepararea plăcintelor, învârtitelor și colțunașilor. Zerul de la brânză se utilizează la prepararea ghițmanei și ca hrană pentru porci. Smântâna este consumată ca atare cu pâine, mămligă sau amestecată cu brânză. Se adăugă la făina pentru sosurile cu carne. Untul se alege și se consumă în stare naturală și în scrob.

Laptele de oaie se consuma doar fiert. Cel crud se încheagă cu cheag de miel, preparat din stomacul unui miel, se toarnă sare cât încapă în cheag și se frământă bine. Derivatul laptelui încheagat este cașul dulce, din care se prepara, prin sărare abundentă, brânza de oi. Ea se păstra în saramură, în putini, la loc răcoros. Brânza de toamnă se consideră mai grasă decât cea de primăvară. Din zărul de oaie se mai prepara urda. Brânza, atât de oi, cât și de vaci, se utiliza ca ingredient pentru plăcinte, învârtită și colțunași.

În scopuri profilactice se consumau așa numitele „plante culese” (buruieni alimentare), precum și legumele care constituiau principala sursă de nutriție în hrana de primăvară și vară sau în zilele de post. Pe lângă efectul profilactic, acestea mai posedă și importante calități terapeutice, numite fiind alimente-medicament.

Evaluând în ansamblu rația alimentară zilnică și festivă, remarcăm că aceasta, cu unele excepții, cauzate de factori climatici (secetă etc.), economici și sociali, asigura, de obicei, aportul complet de vitamine și minerale, necesare organismului, iar sistemul nutrițional tradițional reprezintă rezultatul unei fuziuni biologice, istorice și culturale aproape perfectă.

Studierea compoziției produselor folosite în alimentație, metodelor de preparare a acestora, particularităților specifice de combinare și consumare a lor în viața de zi cu zi și în cadrul festivităților, credințelor și ritualurilor ce însoțesc actul alimentar, ustensilelor uzitate, regulilor de etichetă festivă sau de ceremonial contribuie la dezvoltarea caracterului identitar al fiecărui popor.

Notă

¹ Acest articol a fost elaborat în cadrul proiectului: „Evoluția tradițiilor și procesele etnice în Republica Moldova: suport teoretic și aplicativ în promovarea valorilor etnoculturale și coeziunii sociale” / 20.80009.1606.02.

Referințe bibliografice / References

Braduel F. 1995. Mediterana în epoca lui Filip al II-lea. Vol. II. București: Editura Meridiane.

Butură V. 1989. Străvechi mărturii de civilizație românească. București: Editura Științifică și Enciclopedică.

Buzilă V. 1999. Pâinea, aliment și simbol. Experiența sacralului. Chișinău: I.E.P. Știința.

Buzilă V. 2008. Pâinea de ritual în tradiția creștinismului popular. În: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. 3, p. 37-49.

Buzilă V. 2006. Obiceiul cinstirii vinului la moldoveni. În: Tyragetia: Anuar 15. Vol. 15, p. 488-498.

Buzilă V. 2013. Mecanisme de menținere a circuitului vieții în sistemul de valori propriu culturii tradiționale. În: Buletin științific. Revista de Etnografie, Științe ale naturii și Muzeologie. Vol. 19 (32), p. 6-15.

Claudian I. 1939. Alimentația poporului român. București: Fundația pentru literatură și artă „Regele Carol II”.

Ciocanu M. 2005. Alimentația din satul Boldurești, Nisporeni. Contribuții etnografice la monografia satului. În: Buletinul științific al Muzeului National de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei. Vol. 3 (16), p. 117-142.

Dolghi A. 2022. Alimentația copiilor în orfelinatele din RSS Moldovenească (1944–1947). În: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XXX, p. 21-28.

Dunca P. 2004. Repere în antropologia culturală a alimentației. Iași: Editura Fundației AXIS.

Horvath S. 2017. Alimentația tradițională din Bihor între secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XX-lea. Oradea: Editura Muzeului Țării Crișurilor.

Le Roy Ladurie E. 1970. Poure une histoire de l'environnement: la part du climat. În: A.E.S.C. Vol. 25, nr. 5, p. 1459.

Pamfile T. 1913. Agricultura la români. București: Socec.

Pamfile T. 1910. Industria casnică la români. București: Socec.

Văduvă O. 1996. Pași spre sacru. Din etnolo-

gia alimentației românești. București: Editura Enciclopedică.

Кожухарь Е., Кожухарь В. 2017. Украинцы Республики Молдова. În: Valorificarea patrimoniului etnocultural al Republicii Moldova în educația tinerei generații. Compendiu. Institutul Patrimoniului Cultural al Academiei de Științe a Moldovei. Chișinău: Notograf Prim, p. 11-71. / Кожухарь Е., Кожухарь В. 2017. Ukraintsyi Respubliki Moldova. În: Valorificarea patrimoniului etnocultural al Republicii Moldova în educația tinerei generații. Compendiu. Institutul Patrimoniului Cultural al Academiei de Științe a Moldovei. Chisinau: Notograf Prim, p. 11-71.

Никогло Д. 2004. Система питания гагаузов в XIX – начале XX века. Кишинев: Штиинца. / Nikoglo D. 2004. Sistema pitaniya gagauzov v XIX – nachale XX veka. Kishinev: Shtiintsa.

Никогло Д. 2006. Эволюция традиций в системе питания гагаузов XIX – начала XX вв. În: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. I, p. 126-138. / Nikoglo D. 2006. Evolyutsiya traditsiy v sisteme pitaniya gagauzov XIX – nachala XX vv. În: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. I, p. 126-138.

Сорочану Е. 2020. Хлеб в народной культуре гагаузов. Кишинэу: Lexon-Prim. / Sorochanu E. 2020. Hleb v narodnoy kul'ture gagauzov. Kishineu: Lexon-Prim.

Natalia Grădinaru (Chișinău, Republica Moldova). Doctor în istorie, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural.

Наталья Грэдинару (Кишинев, Республика Молдова). Доктор истории, Центр этнологии, Институт культурного наследия.

Natalia Gradinaru (Chisinau, Republic of Moldova). PhD in History, Center of Ethnology, Institute of Cultural Heritage.

E-mail: gradinarunatalia23@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8144-5997>