

RELATĂRI DE CĂLĂTORIE CA SURSĂ PENTRU O ISTORIE SOCIALĂ A ALIMENTAȚIEI ÎN ȚĂRILE ROMÂNE (SECOLUL AL XIX-LEA)

BOGDAN POPA

(Institutul de Istorie „Nicolae Iorga”)

Domeniu puțin privilegiat, subsumat adesea istoriei agriculturii¹, istoria alimentației se distinge prin căutarea faptului comun², aparent nesemnificativ, fără a ignora, desigur, elementele extraordinare. Factorii determinanți ai istoriei alimentației sunt: stratificarea socială și structura proprietății funciare, evoluția producției și a comerțului, clima, mentalitățile, religia propriu-zisă și religiozitatea. Istoria alimentației este o parte a istoriei sociale sau culturale prin aplecarea către individ sau grupuri bine definite, dar mai ales prin legătura cauzală cu structura societății, în sensul propriu al termenului.

Datorând mult, ca majoritatea temelor abordate în ultimele trei-patru decenii de istoria socială și culturală, cercetărilor de antropologie, istoria alimentației a preluat de la acestea cronologia laxă³, fapt care, pentru istoric, poate constitui o problemă reală de încadrare într-o epocă bine precizată. Evenimentele majore, care au marcat schimbări fundamentale în societate, de ordin politic, economic sau în privința mentalităților, au influențat într-o mai mică măsură structura propriu-zisă a hranei, ceea ce nu înseamnă că se neagă o serie de fenomene comune și în ziua de azi, precum legătura intimă dintre război și foamete, de pildă.

Dacă modalitățile propriu-zise de a mânca (evoluția treptată către furculiță și cuțit), studiate de Norbert Elias⁴ în anii 1930, reprezintă și astăzi un set de norme

¹ Vezi Simona Nicoară, *De la modelul creștin al cumpătării la dieta alimentară modernă. Marile mutații ale structurii gustului și consumului (secolele XVI-XX)*, <http://hiphi.ubbcluj.ro/hiphi/institute/antropologie/De%20la%20modelul%20crestin%20al%20cumpatarii%20la%20dieta%20alimentara%20moderna.pdf> (ultima consultare: 18 iunie 2009).

² Vezi Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Iași, Polirom, 2003, p. 11.

³ Vezi Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 7.

⁴ Vezi, pe larg, Norbert Elias, *Procesul civilizației. Cercetări sociogenetice și psihogenetice. I. Transformări ale conduitei în straturile laice superioare ale lumii occidentale*, Iași, Polirom, 2002, p. 126-171.

variabile și indică formele de comportament ale unei societăți într-un anumit moment, inclusiv moda și încercările de (auto)diferențiere externă (între religii sau regiuni, de exemplu) sau internă (între grupurile sociale), ceea ce se mănâncă în sine variază mult mai puțin, fără a se putea obligatoriu vorbi despre monotonie.

La originea studiului de față stau scrierile lui Johann Georg Kohl (1808-1878) și Rudolf Neumeister (1822-1909). Dacă cel dintâi, un cunoscut geograf, a străbătut Basarabia, Bucovina, Banatul și frontiera dunăreană în călătorii distincte, întreprinse între 1840-1842, cel de-al doilea a locuit douăzeci și trei de ani la București (din 1844 până în 1867), unde a ajuns până la demnitatea de pastor al comunității evanghelice și profesor de limba germană la Sf. Sava. Fără a fi unite de vreo legătură cauzală, fragmentele din scrierile lui Johann Georg Kohl și Rudolf Neumeister conțineau referiri asemănătoare la experiențele alimentare ale celor doi autori menționați. O lectură atentă a acestora denotă existența unui (a) orizont al așteptării, urmat de (b) un șoc cultural și (c) de o conștientizare a diferențelor legate de alimentația specifică poporului român.

Orizontul așteptării alimentare (a) reiese din episodul reținerii unui grup de călători, pe timpul nopții, la un pichet de grăniceri de pe Dunăre. Înformații, călătorii, un grup eterogen despre a cărui componență Johann Georg Kohl nu a dat foarte multe detalii, au cerut ceea ce li se părea, probabil, o cină frugală: pâine (pe cât posibil albă), pește uscat, poate slănină, vin sau șliboviță. Șocul cultural alimentar (b) a fost generat de răspunsul grănicerilor români, care, chiar aflați la sfârșitul perioadei de gardă, deci cu proviziile terminate, și în condițiile în care în regimentele grănicerești exista un ofițer însărcinat cu organizarea aprovizionării⁵, nu ar fi putut oferi slănină (doar doi aduseseră de acasă), ci doar mămăligă, sare (obiect de contrabandă la frontiera dunăreană la jumătatea secolului al XIX-lea) și un rest de brânză, iar de băut (înțeles ca o completare a cinei și nu ca act social) apă din Dunăre. Conștientizarea diferențelor (c) reiese atât din observația cu care Johann Georg Kohl încheia momentul menționat (faptul că mămăliga reprezenta hrana de bază a românilor din toate provinciile istorice)⁶. Pe aceeași linie a conștientizării diferențelor se înscrie răspunsul lui Rudolf Neumeister la întrebarea directă a reginei Prusiei asupra existenței unui fel de mâncare specific românesc. Mămăliga a fost răspunsul firesc al pastorului luteran, primit de familia regală în audiență și reținut la dejun în anul 1855⁷.

Evident, cele două texte nu sunt singulare. Pentru studiul de față am avut în vedere perioada delimitată, formal, de anii 1830-1850. Au fost două decenii de

⁵ Vezi „Auguste Frédéric Louis Viesse de Marmont, duce de Ragusa”, „Charles B. Elliot”, în Daniela Bușă (coord.), *Călători străini despre țările române în secolul al XIX-lea*, serie nouă, vol. III, București, Editura Academiei Române, 2006, p. 189.

⁶ Vezi „Johann Georg Kohl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, vol. IV, 2007, p. 122-123.

⁷ Vezi Rudolf Neumeister, *Erinnerungen eines Diaspora-Geistlichen*, Potsdam, Edmund Stein, f. a., p. 167 (o selecție a fragmentelor relevante este în curs de publicare în volumul V al colecției *Călători străini despre țările române în secolul al XIX-lea*).

relativă stabilitate politică, marcate de așezarea relațiilor agrare pe bazele puse de Regulamentele Organice. Creșterea numărului zilelor de clacă și a volumului schimburilor comerciale⁸ au influențat decisiv producția⁹ și implicit consumul de hrană și variațiile acestuia în funcție de stratificarea socială.

Dintr-un total de 71 de relatări cuprinse în volumele al III-lea și al IV-lea ale seriei noi a colecției de documente *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*, nu mai puțin de 36 conțin cel puțin referiri sumare la aspecte legate de alimentație¹⁰. Totuși, nu toate impresiile de moment și amintirile mai târzii despre alimente și alimentație, cu o pondere de altfel destul de scăzută în ansamblul relatărilor de călătorie, pot fi citite conform grilei ideale ce se desprinde din evenimentele trăite de către Johann Georg Kohl în noaptea petrecută la pichetul de grăniceri.

Atenția cercetătorului poate fi atrasă și de o altă relatare cu valoare de exemplu: cea a lui Charles B. Eliott. Acesta s-a aflat în 1835 în zona sudică a Banatului și Olteniei. Mai întâi, medicul englez a cumpărat lapte de la un țăran din zona Moldovei Noi, primind de la acesta, mai mult cu de-a sila, un rest de mămăligă și câteva prune, fapt ce arată că nu doar străinii, ci și localnicii aveau propriile așteptări, propriul șoc cultural și un fel aparte de a conștientiza diferențele. Găzduit apoi de ispravnicul de la Cerneți, Charles B. Elliot a căpătat trei mese consistente: cafea și pesmeți la micul dejun; pește sărat, caviar, castraveți murați, supă, vită cu sos, carne de pasăre, miel cu mazăre, pește, varză acră, struguri, piersici, pere, nuci, cafea, ciubuc, prânz după care o siestă pare să se fi impus de la sine; o cină (de fapt, prima masă propriu-zisă împreună cu familia ispravnicului) constând din fructe, carne friptă de pasăre, ouă ochiuri, lapte fiert, salată și brânză. Pentru Charles B. Eliott șocul cultural pare să fi fost legat de obiceiurile asociate mâncatului, el confundând gestul spălatului pe mâini înainte de masă (împrumutat din lumea orientală) cu obiceiul englezesc de a mânca unt ca aperitiv¹¹.

⁸ Vezi Gheorghe Platon, *Observații privind economia domeniului moșieresc în Moldova primei jumătăți a secolului al XIX-lea*, în Gheorghe Platon, *De la constituirea națiunii la Marea Unire. Studii de istorie modernă*, vol. VI, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2006, p. 71; cf. Bogdan Murgescu, *Tratatul de la Adrianopol și limitele impactului său asupra exporturilor românești de cereale*, în Maria Mureșan (coord.), *Economie, instituții și integrare europeană*, București, Editura ASE, 2007, p. 69.

⁹ Vezi Mihai Bărbulescu, Dennis Deletant, Keith Hitchins, Șerban Papacostea, Pompiliu Teodor, *Istoria României*, București, Editura Corint, 2003, p. 294-295.

¹⁰ Este vorba despre următorii călători: Stepan Fiodorivici Dobronravov, Miklós Barabás, Franz Joseph Adolph Schneidawind, Charles de Bois-le-Comte, Adrien Louis Cochelet, Adolf Schmidl, Lorenzo Valerio, Charles B. Elliot, Helmuth von Moltke, Eugène Stanislas Bellanger, Charles Lemercier de Longpré baron d'Haussez, P. Gegö Elek, Edmund Spencer, Nathaniel Burton, Partenie, Auguste Labatut, Eremit von Gauting, Raoul Perrin, Edouard Antoine Thouvenel, John Paget, Domenico Zanelli, Nikolai Karlovici Giers, Johann Georg Kohl, Carol Guébbart, Laura Ida Pfeiffer, J. D. F. Neigebaur, Alexis de Valon, Ürmösy Sándor, Anne Gabrielle de Cisternes, Ivan Botianov, Ernst Anton Quitzmänn, Friedrich Uhl, Xavier Marmier, Xavier Hommaire de Hell, Anton Wasniewski, Hippolyte Félix Desprez.

¹¹ Vezi „Charles B. Elliot”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, 357-359.

În antiteză, Eugène Stanislas Bellanger remarcă și lauda obiceiul caselor boierești de a se aduce mesenilor apă și săpun înainte de ospăț¹². Rezultă că nu doar alimentele și rețetele specifice, ci și felul în care se stătea la masă poate fi citit conform grilei așteptare-șoc cultural-conștientizare.

Se naște o întrebare firească: în ce măsură sunt relatările de călătorie o sursă relevantă pentru o istorie socială a alimentației din spațiul românesc în secolul al XIX-lea? Sunt impresiile stârnite de hrană și de obiceiurile asociate acesteia izvoare credibile pentru o istorie socială a alimentației din spațiul românesc în secolul al XIX-lea?

Scopul studiului de față este de a aprecia valoarea de sursă a relatărilor de călătorie pentru o istorie socială a alimentației din spațiul românesc în secolul al XIX-lea. Teza pe care vom încerca să o demonstrăm este că relevanța documentară a textelor scrise de călători sau de rezidenți străini în țările române nu constă într-atât în informațiile extrase din fiecare autor în parte, cât în abordarea de tip comparatist, între călătorii și rezidenții înșiși, precum și între observațiile și amintirile acestora și datele oferite de sursele interne contemporane lor. Este posibilă și o altă comparație: între rezultatele obținute prin corelarea datelor din relatările de călătorie și din sursele interne contemporane, pe de o parte, și concluziile cercetărilor ulterioare asupra alimentației ca problemă socială în Vechiul Regat și apoi în perioada interbelică, precum și după cel de-al doilea război mondial, pe de altă parte.

Din punct de vedere metodologic, am preferat selectarea informațiilor comune majorității celor 36 de relatări de călătorie deja amintite, în încercarea de a obține o imagine de ansamblu asupra alimentației din Țările Române de la mijlocul secolului al XIX-lea. Am comparat rezultatele astfel obținute cu informațiile oferite de surse interne contemporane (*Topografia Țării Românești* de Constantin Caracăș și *Peregrinul transilvan* al lui I. Codru-Drăgușanu)¹³ precum și cu rezultatele cercetărilor asupra alimentației întreprinse la sfârșitul secolului al XIX-lea și în prima parte a secolului al XX-lea. Acestea din urmă au fost prilejuate de momente precum jubileul regal și pregătirea Expoziției Generale Române din 1906, războiul din 1907, reforma agrară de după primul război mondial, iar către sfârșitul deceniului 1930-1940 de cercetările școlii sociologice ale lui Dimitrie Gusti, dar și de cele ale adepților eugeniei sau de cei ai popularizării culturii fizice.

Am identificat în acest mod următoarele trăsături generale ale istoriei alimentației populației românești din secolul al XIX-lea.

¹² Vezi „Eugène Stanislas Bellanger”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, 2006, p. 468.

¹³ Vezi Pompei P. Samarian, *O veche monografie sanitară a Munteniei de Dr. Constantin Caracăș (1800-1828)*, București, Tipografia „Bucovina” I. E. Torouțiu, 1937; I. Codru-Drăgușanu, *Călătoriile unui român ardelean în țară și în străinătate (1835-44). Peregrinul transilvan*, București, Tipografia Societății „Cultura Neamului Românesc”, 1923.

Porumbul predomina în alimentație. Mămăliga, „aproape singura lor hrană”¹⁴ pentru Friedrich Uhl, „unica mâncare a țăranilor” după Constantin Caracaș¹⁵, a fost cel puțin văzută de la distanță de călători¹⁶. Pentru a se face mai bine înțeleși, Eremitul din Gauting (în 1838), Raoul Perrin (în 1839), Ivan Botianov și Xavier Marmier (ambii în 1846) observau similaritatea cu *polenta* larg răspândită în Italia și încercau comparații cu alte spații geografice și culturale, respectiv Africa de Nord și Spania, unde cuscusul și *olla podrida* erau la fel de răspândite printre oamenii de rând¹⁷.

În ciuda aparentei uniformități a mămăligii, al cărei areal se suprapunea, conform opiniei generale ce predomina printre călătorii străini, peste toate ținuturile locuite de români, existau variații ce par să fi ținut de tradițiile alimentare proprii fiecărei populații, precum și de condițiile regionale de climă. Astfel, conform lui Ernst Anton Quitzmann, sașii din Transilvania cultivau cereale pentru comerț, dar mâncau mai mult cartofi¹⁸. Johann Georg Kohl se folosea de comparația cu predominanța cartofului pentru a explica cititorilor de limbă germană importanța porumbului și a mămăligii. Același geograf și călător german constata o „notabilă îndărătnicie”: pâinea nu făcea parte dintre produsele alimentare larg răspândite în țările române¹⁹. Grâul, „prin excelență cereala civilizației”²⁰, era cultivat îndeosebi în Țara Românească²¹, pentru a fi exportat²², dar și folosit la masa familiilor boierești²³ sau a orașenilor²⁴.

Introdus în secolul al XVII-lea în Transilvania, Moldova și Țara Românească, cultivat deja în Imperiul otoman și în Italia²⁵, porumbul a înlocuit treptat meiul ca aliment de bază. Explicațiile acestui fenomen de transfer lent, dar cu un impact major și de „durată lungă” asupra societății, sunt diverse. În 1939,

¹⁴ „Friedrich Uhl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 589.

¹⁵ Vezi Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 48.

¹⁶ Navigând pe Dunăre în 1836, Edmund Spencer afirma că i-a văzut pe căruțașii moldoveni pregătind „un porridge de porumb”; „Edmund Spencer”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 579.

¹⁷ Vezi „Eremit von Gauting”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 720; cf. „Raoul Perrin”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 755; „Ivan Botianov”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 473; „Xavier Marmier”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, 617.

¹⁸ Vezi „Ernst Anton Quitzmann”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 552.

¹⁹ Vezi „Johann Georg Kohl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 106, 123.

²⁰ Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român în cadrul antropogeografiei și istoriei economice*, București, Fundația pentru Literatură și Artă „Regele Carol II”, 1939, p. 20.

²¹ Vezi „Charles de Bois-le-Comte”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 104.

²² Vezi „Ivan Botianov”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 489-496; „Xavier Marmier”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, 624; cf. Ilie Corfus, *Agricultura în țările române, 1848-1864. Istorie agrară comparată*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1982, p. 62; Gheorghe Platon, *op. cit.*, p. 70, 85.

²³ Vezi „Stepan Fiodorivici Dobronravov”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 37; cf. Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 103.

²⁴ Vezi Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 47.

²⁵ Vezi Traian Săvulescu (coord.), *Porumbul. Studiu monografic*, București, Editura Academiei R.S.R., 1957, p. 19-21.

Ioan Claudian dezvoltă ideea potrivit căreia meiul, semănat în aprilie și gata pentru cules în august, potrivit deci și pentru consumul unei populații care practica transhumanța, era mai puțin rentabil decât porumbul necerut ca tribut de către otomani²⁶. Părând să îl urmeze pe Fernand Braudel (a cultiva porumbul, o plantă absentă din alimentația celor bogați ar fi însemnat, pentru păturile de jos ale populației, a dispune de mai mult timp)²⁷, Neagu Djuvara a propus o explicație bazată pe istoria politică a țărilor române din evul mediu: meiul se cocea mai repede, permițând unei societăți amenințate de invazii dese să își facă mai ușor provizii; porumbul, în schimb, ar fi fost semnul unor timpuri mai așezate²⁸.

Către sfârșitul anilor 1950, porumbul era încă cea mai frecvent cultivată plantă din România, după ce, conform datelor statistice oficiale, între 1925 și 1938 reprezentase în medie peste 60% din totalul cerealelor consumate în România²⁹. Avantajele porumbului erau multiple: se semăna primăvara, era cules toamna, rezista la intemperii, iar factorii climaterici și agrogeologici de pe teritoriul românesc îi erau favorabili; nu cerea lăsarea unui lot în pârloagă și permitea intercalarea unor lanuri de fasole, mazăre, cartofi, dovleci³⁰, amănunt care nu scăpase atenției lui Nathaniel Burton³¹. Mai bogat în substanțe nutritive, cu o valoare energetică mai ridicată, oferind organismului uman mai multe kilocalorii la 100 de grame decât grâul, secara sau orezul decorticat, porumbul este totuși mai sărac în aminoacizi, vitamine și în substanțe minerale, îndeosebi în calciu³².

Ca fel aproape unic de mâncare, mămăliga era însoțită, în mod firesc, am spune astăzi, de lapte și brânză. Creșterea pe scară largă a vitelor, pentru hrana cărora se cultiva orz³³, avea așadar un dublu rol: pe de o parte exportul masiv³⁴, pe de altă parte compensarea consumului redus de carne, prin extragerea grăsimilor necesare organismului uman din produsele lactate³⁵. Frapează totuși faptul că deși mămăliga apare constant, produsele lactate nu o însoțesc în mod automat, precum

²⁶ Ioan Claudian, *op. cit.*, p. 44, 96-97.

²⁷ Vezi Fernand Braudel, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, vol. I, București, Editura Meridiane, 1984, p. 180, 186.

²⁸ Vezi Neagu Djuvara, *Între Orient și Occident. Țările române la începutul epocii moderne (1800-1848)*, București, Humanitas, 1995, p. 237-238.

²⁹ Vezi Roman Moldovan, *Bunurile de consum*, în *Enciclopedia României. IV. Economia națională. Circulație, distribuție și consum*, București, 1943, p. 920.

³⁰ Vezi Ioan C. Vasiliu, *Structura economică a agriculturii românești*, în *Enciclopedia României. III. Economia națională. Cadre și producție*, București, 1940, p. 308.

³¹ Vezi „Nathaniel Burton”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 582, 593; cf. „Lorenzo Valerio” în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 336.

³² Vezi Traian Săvulescu (coord.), *op. cit.*, p. 163.

³³ „Stepan Fiodorivici Dobronravov”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 37; „Franz Joseph Adolph Schneidawind”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 66.

³⁴ „Ernst Anton Quitzmann”, Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 571-572.

³⁵ Vezi Ioan Claudian, *op. cit.*, p. 50.

la Charles Lemerrier de Longpré, baron d'Haussez, care a călătorit prin Transilvania și Banat în anul 1836³⁶. Această chestiune poate fi explicată fie prin suprapunerea perioadelor de ședere în țările române peste cele de post ortodox (se călătorea îndeosebi primăvara, în timpul postului Paștelui), fie datorită neobișnuinței cu un asemenea fel de mâncare. Din păcate, nici un călător nu a dat o explicație în acest sens, iar Ion Codru-Drăgușanu pare să se fi adresat unui public conștient de faptul că mămăliga presupune în primul rând o porție alăturată de apă³⁷. Despre consumul de brânză, Constantin Caracșaf afirma: „zerul îl mănâncă, aceasta fiind mâncarea comună a țăranilor. Brânză nu fac cum se face prin alte locuri; totuși unii, după ce se prinde laptele li adună smântâna pentru facerea untului, ceea ce rămâne, fierb și fac o brânză fără gust, uscată și grea de mistuit, pentru hrana lor proprie”³⁸.

Un alt aspect ce ținea de șocul cultural alimentar, consemnat tocmai datorită diferenței față de modul de a prepara mâncarea specific occidentalilor, era folosirea unturii în loc de unt³⁹.

Consumul de carne era foarte redus. Acest aspect se regăsește atât în relatările de călătorie din prima parte a secolului al XIX-lea, cât și în izvoarele românești contemporane și în cercetările medicale sau sociologice ulterioare. Dacă la Londra, Ion Codru-Drăgușanu era surprins de faptul că bucătăria englezească consta îndeosebi din fripturi și cartofi, fără ciorbe, legume crude sau murate⁴⁰, călătorii englezi, îndeosebi, constatau la rândul lor că aceasta nu era prea des mâncată în țările române, fiind înlocuită uneori de slănină⁴¹. Carne nu este cu totul absentă din relatările de călătorie, dar apare mai ales la acei călători care au fost primiți în înalta societate locală, mare consumatoare de carne⁴², precum Charles B. Eliott la Cerneți, Carol Guébhart („amatorii de mâncare bună găsesc în Moldova și mai cu seamă la Galați cu ce să-și satisfacă pofta gastronomică, cu condiția totuși să aibă un bucătar bun”⁴³) sau Xavier Marmier⁴⁴.

Carnea făcea parte din alimentația orășenilor, în special a acelor care se stabiliseră în țările române pentru a face comerț sau a practica meșteșuguri⁴⁵ și

³⁶ Vezi „Charles Lemerrier de Longpré, baron d'Haussez”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 500.

³⁷ Vezi Ion Codru-Drăgușanu, *op. cit.*, p. 25.

³⁸ Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 31-32.

³⁹ Vezi „Nathaniel Burton”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 595; „Laura Ida Pfeiffer”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, și urm., p. 208; „Johann Daniel Ferdinand Neigebaur”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 263.

⁴⁰ Vezi Ion Codru-Drăgușanu, *op. cit.*, p. 126-127.

⁴¹ Vezi „Nathaniel Burton”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 588, 595.

⁴² Vezi Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 102-103.

⁴³ Vezi „Carol Guébhart”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 185.

⁴⁴ Vezi „Xavier Marmier”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 619.

⁴⁵ Vezi „Miklós Barabás”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 61. Prezent la un banchet dat de negustorii din București cu ocazia Sf. Pantelimon, pictorul maghiar a consemnat lista felurilor

pentru care reprezenta o deprindere alimentară firească în zonele de origine. De asemenea, a sta la masă în compania diverselor categorii sociale și naționale urbane era un bun prilej de a surprinde diferențele dintre români și celelalte etnii. La Bacău, Gegö Elek nota nu doar ce mâncase la un hangiu polonez aprovizionat de un măcelar ungur (supă, neobișnuită în Moldova, și friptură), ci și ceea ce ar fi mâncat dacă ar fi fost poftit de către români (pastramă, mere, murături, măsline)⁴⁶.

Amuzantă la prima vedere, foarte relevantă însă pentru răspândirea socială a consumului de carne, era obligația vizitatorilor Băilor Herculane de a tăia animalele vii aduse ca provizii numai în locurile anume desemnate⁴⁷.

Foarte rare sunt referirile la consumul de carne de pasăre: Charles B. Eliott și Adrien Louis Cochelet reprezintă excepțiile, dar cel dintâi a fost oaspete al unei familii de boieri, iar cel de-al doilea al călugărilor de la mănăstirea Curtea de Argeș⁴⁸. Găinile erau crescute pentru ouă sau pentru schimburi, în lipsa banilor lichizi⁴⁹.

Lipsa cărnii din alimentație era cauzată, printre alte motive, nu atât de sărăcia pe care călătorii străini se întreceau în a o constata peste tot, cât de respectarea foarte strictă a perioadelor de post⁵⁰. Nikolai Karlovici Giers observa însă o particularitate a manifestărilor religiozității din Moldova: ținerea îndelungatelor posturi ortodoxe nu era dublată de mersul regulat la biserică⁵¹. Abținerea voluntară de la consumul de carne, chiar dacă era cu adevărat motivată de respectarea regulilor ecleziastice, după cum reiese din ancheta condusă de G. D. Scraba în 1905⁵², permitea exportarea unor cantități crescute de carne de vită⁵³. Pe termen lung însă, argumenta doctorul A. Urbeanu, faptul că posturile durau, după calculele sale, între 194 și 300 de zile pe an avea consecințe grave asupra sănătății publice, dată fiind descreșterea cantității și calității hranei animale, generată de scăderea șeptelului către sfârșitul secolului al XIX-lea⁵⁴, în condițiile în care pășunatul devenea tot mai scump pentru țărani⁵⁵.

de mâncare (supă, friptură, mezeluri, cofeturi), semn al unor deprinderi alimentare diferite chiar și de cele ale boierimii.

⁴⁶ Vezi „Gegö Elek”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 61.

⁴⁷ Vezi „Johann Georg Kohl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 131; pentru obiceiul familiilor boierești de a lua în călătorie vite pentru lapte sau pentru a fi tăiate, vezi Wilhelm de Kotzebue, *Din Moldova. Tablouri și schițe din 1850. Cu o introducere de Gala Galaction*, p. 76.

⁴⁸ Vezi „Adrien Louis Cochelet”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 228.

⁴⁹ Vezi Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 37; cf. G. D. Scraba, *op. cit.*, p. 21.

⁵⁰ Vezi „Adolf Schmidl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 265.

⁵¹ Vezi Nikolai Karlovici Giers, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 63.

⁵² În răspunsul la „Chestionarul no. 77”, venit din județul Râmnicu Sărat, se afirma: „nu au hrană suficientă în câșlegi, apoi mai dau peste ei și lungile posturi”; G. D. Scraba, *Starea socială a săteanului. După ancheta privitoare anului 1905, îndeplinită cu ocaziunea Expoziției Generale Române din 1906 de către Secțiunea de Economie Socială*, București, Carol Göbl, 1907, p. 24.

⁵³ Vezi „Charles de Bois-le-Comte”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 106.

⁵⁴ Vezi A. Urbeanu, *Probleme sociale. Primejdia degenerării poporului român și Nevoia întregirii hranei țăranului. Cercetări biologice*, București, Soccec, 1927, p. 6, 25; cf. G. D. Scraba, *op. cit.*, p. 21.

⁵⁵ Vezi G. D. Scraba, *op. cit.*, p. 21.

Legumele (proaspete sau conservate prin murare) și fructele jucau un rol mai important decât carnea în alimentația zilnică a majorității populației. Dulcețurile, tratație obișnuită pentru musafiri în casele boierilor sau ale persoanelor mai înstărite, element ce ținea deci mai degrabă de normele de politețe ale epocii decât de alimentația propriu-zisă, sunt menționate aproape la fel de frecvent ca și mămăliga⁵⁶.

Relatăriile de călătorie surprind, probabil involuntar, și o transformare a alimentației petrecută în secolul al XIX-lea. Este vorba despre răspândirea verzei⁵⁷, ce avea avantajul de a putea fi ușor păstrată pe durata iernii, prin murare, întocmai ca și castraveții sau gogonelele, virtual necunoscute lui Ion Codru-Drăgușanu înainte de a trece Carpații⁵⁸. Observațiile călătorilor erau confirmate de Constantin Caracaș, care afirma în 1830 că varza, variantă pentru posturile Crăciunului și al Paștelui, era cultivată doar de aproximativ patru decenii⁵⁹.

Apa, țuica și vinul completeau cantitățile reduse de hrană ca supliment nutritiv. Nu exista, generalizată în întreg spațiul locuit de români, o băutură obținută prin fermentație cu proprietățile nutritive ale berii (răspândită totuși în Transilvania) sau cvasului⁶⁰, nici chiar braga⁶¹. Consumul de alcool părea așadar exagerat: Domenico Zanelli găsea că țărani români mâncau prost și beau mult⁶². Cercetând imaginea românilor în spațiul german, Klaus Heitmann concluziona că proporțiile alcoolismului erau diferite între cele două regiuni ale Europei și că dincolo de observațiile directe ale călătorilor stătea o puternică tentă moralizatoare, dată de înțelegerea noțiunii de cumpătare⁶³.

Problemă reală către sfârșitul secolului al XIX-lea și în cursul celui următor, alcoolismul⁶⁴, pus se seama acelor negustori care descoperiseră în cârciumile

⁵⁶ Vezi „Miklós Barabás”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 60; „Adrien Louis Cochelet”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 228; „Charles B. Elliot”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 357; „Helmuth von Moltke”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 391; „Johann Georg Kohl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 101; „Johann Daniel Ferdinand Neigebaur”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 277; „Ürmösy Sándor”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 318.

⁵⁷ Vezi „Charles B. Elliot”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 357; „Nathaniel Burton”, în Daniela Bușă (coord.), III, p. 595; „Xavier Hommaire de Hell”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 635.

⁵⁸ Vezi Ion Codru-Drăgușanu, *op. cit.*, p. 25, 143.

⁵⁹ Vezi Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 50, 100.

⁶⁰ Pentru consumul de cvas și mied în Rusia în timpul posturilor, vezi Ion Codru-Drăgușanu, *op. cit.*, p. 218.

⁶¹ Vezi, pentru problema băuturii ca parte a alimentației: „Adolf Schmidl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 265; „Nathaniel Burton”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 594; „Johann Georg Kohl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 118.

⁶² Vezi „Domenico Zanelli”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 53.

⁶³ Vezi Klaus Heitmann, *Imaginea românilor în spațiul lingvistic german 1775-1918. Un studiu imagologic*, București, Editura Univers, 1995, p. 168, 173.

⁶⁴ Vezi G. D. Scraba, *op. cit.*, p. 268; George Banu, *Sănătatea poporului român*, București, Fundația pentru Literatură și Artă „Regele Carol II”, 1935, p. 119.

sătești o afacere de succes⁶⁵, a fost adus în discuție în perioada interbelică în termenii științei eugenice ca o „plagă etnică”⁶⁶. Totuși, Constantin Caracăș insistă asupra faptului că țăranii din prima parte a secolului al XIX-lea beau mai mult apă (întocmai ca grănicerii cu care cinase Johann Georg Kohl) și că țeica, vinul sau rachiul (suplimente alimentare pentru locuitorii ținuturilor de munte) erau rezervate zilelor de muncă la câmp sau duminicilor⁶⁷.

Dacă sacagiii din București erau un element de culoare locală pentru călătorii și rezidenții străini⁶⁸, în satele de câmpie lipsa apei bune de băut era suplinită prin consumul de pepeni verzi⁶⁹.

Există o absență notabilă și firească în relatările de călătorie studiate: pelagra. Declanșată către sfârșitul secolului al XIX-lea, devenită endemie, boala a fost declanșată nu atât de consumul excesiv de porumb, excelent surprins de călătorii străini și de sursele interne, ci de calitatea tot mai proastă a recoltelor către sfârșitul secolului al XIX-lea⁷⁰. Considerată eradicată, prin măsuri sanitare și de ameliorare a păstrării recoltelor de porumb, pelagra s-a manifestat pentru ultima oară în România în 2004⁷¹.

Pentru călătorii străini, diferențele dintre hrana țăranilor și cea a boierilor nu au rămas o necunoscută. Johann Daniel Ferdinand Neigebaur a surprins plastic diferențele dintre categoriile sociale și absența unei treceri graduale de la mămăliga majorității populației la bucătăria franțuzească din casele boierești⁷². Cazul lui Xavier Marmier este poate cel mai elocvent din acest punct de vedere: pe drumul de la Turnu Severin a fost găzduit atât de un negustor, cât și de un boier și într-un bordei țăranesc, trecând de la mămăligă la un festin interzis servitorilor boierilor, revenind la porumbul copt. Xavier Marmier argumenta că hrana proastă a majorității populației era un efect al structurii proprietății funciare peste care se

⁶⁵ Vezi Marin Ionescu-Delacotorca, *Din viața țaranului român*, București, Tipografia Speranța, 1900, p. 47-48.

⁶⁶ Vezi pe larg Radu Olinescu, *Malaria ca factor de degenerare și de debilitate fizică a populației rurale românești*, București, Imprimeria Națională, 1941, p. 3-4; Valer Moga, „Astra” și societatea 1918-1930, Cluj, Presa Universitară Clujeană, 2003, p. 217, 228-229.

⁶⁷ Vezi Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 100-101; cf., pentru consumul de țeică la muncile câmpului, Ion Codru-Drăgușanu, *op. cit.*, p. 25.

⁶⁸ Vezi Julius F. Schreiber von Hessinghausen, *Meine Reise durchs Leben. Eine Selbstbiographie*, Dresda, E. Pierson's Verlag, 1909, p. 199; Mihail Popescu, „Descrierea orașului București făcută de căpitanul austriac Stefan Dietrich în anul 1855”, în „Bucureștii Vechi. Buletinul Societății Istorico-Arheologice „Bucureștii Vechi”, anii I-IV, 1930-1934 (apărut în 1935), p. 89.

⁶⁹ Vezi, pentru grădinile de zarzavat și pepeni ale populației venite din Bulgaria, „Johann Georg Kohl”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 97 (pentru Basarabia) și „Anton Wasniewski”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, 644 (pentru Moldova).

⁷⁰ Vezi pe larg M. Ionescu-Delacotorca, *op. cit.*, p. 26, 29, 31; A. Urbeanu, *op. cit.*, p. 48-55; Traian Săvulescu (coord.), *op. cit.*, p. 165.

⁷¹ <http://www.hotnews.ro/stiri-arhiva-1266433-romania-amenintata-pelagra.htm> (ultima consultare: 21 iunie 2009).

⁷² Vezi „Johann Daniel Ferdinand Neigebaur”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 276-277.

suprapuneau indolența și lenea locuitorilor⁷³. Aceleași explicații, bazate pe defecte structurale ale societății din țările române, dar și pe observarea efectelor Regulamentelor Organice, apar și la Stepan Fiodorivici Dobronravov, Helmuth von Moltke (care constata că veselie și hrana proastă nu se exclud reciproc), Auguste Labatut sau Ernst Anton Quitzmann.

Sunt explicații ce ar putea fi ușor combătute prin acuzația de rea-voință a autorilor menționați, dar iată și o opinie venind din interior: „Valahia este una din țările cele mai fertile ale Europei. Bunătatea pământului ei, mulțimea apelor care udă, aerul plăcut și căldura climei, o fac să fie mai fertilă decât celelalte provincii ale Daciei, capabilă să scoată orice soi de plante, de vite și tot ce-i necesar viețuirii și mai ales, atât de abundent și de așa de bună calitate, încât mare cantitate din produsele sale se transportă în alte țări. Atâta belșug nu este rezultatul culturii și străduințelor locuitorilor, ci se datorește naturii bogate a solului care răsplătește cu generozitate puțină osteneală a plugarilor. Din cauza lenei locuitorilor (rezultat tot al fertilității pământului, al ignoranței și al neglijenței sau inexperienței guvernului) plugăria este încă departe de a se putea asemăna cu a popoarelor civilizate”⁷⁴, scria Constantin Caracăș în 1830.

Considerate esențiale pentru cunoașterea trecutului românesc, relatările de călătorie (în cazul de față, cele din perioada 1830-1850) își dezvăluie adevărata valoare de izvor istoric atunci când corelațiile cu documentele interne contemporane conduc spre întărirea reciprocă a celor două tipuri de izvor istoric.

Strâns legată de structurile societății și de capacitatea unei populații de a se adapta mediului înconjurător, istoria alimentației din spațiul românesc este o istorie de durată lungă. Alăturarea următoarelor citate este mai mult decât elocventă în acest sens; „în propria mea țară ar fi fost o masă pe care nu aș fi înțeles-o, dar aici era tocmai ceea ce trebuia și era foarte răcoritoare [...]”, mărturisea Nathaniel Burton în 1837⁷⁵. „E inutil să înmulțim citațiile: hrana țărănească, din a doua jumătate a veacului trecut, nu se deosebește prea mult de cea de astăzi”, afirma Ioan Claudiu după mai bine de un secol⁷⁶.

Călătorii străini surprind impunerea porumbului ca principala cereală în alimentație în locul meiului, dar și trecerea de la economia pastorală la cea agrară. Consumul redus de grâu și de carne, rezervate fie exportului, fie meselor celor bogați, reprezintă un aspect ce a atras atenția călătorilor. Nu toți au încercat însă să și explice ceea ce era evident. Una dintre explicațiile frecvente a fost postul, dar discuția dacă acesta era un act adevărat de credință sau o modalitate de adaptare la resursele limitate rămâne însă deschisă. Diferențele stridente de alimentație, după apartenența socială a mesenilor, se regăsesc la rândul lor în relatările de călătorie. Aceleași aspecte au fost analizate în 1830 de către Constantin Caracăș și puse în

⁷³ Vezi „Xavier Marmier”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, IV, p. 619-620.

⁷⁴ Pompei P. Samarian, *op. cit.*, p. 30.

⁷⁵ Vezi „Nathaniel Burton”, în Daniela Bușă (coord.), *op. cit.*, III, p. 590.

⁷⁶ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p. 112.

evidență de memoriile lui Ion Codru-Drăgușanu, dar și de cercetările întreprinse către sfârșitul secolului al XIX-lea și în secolul al XX-lea.

TRAVEL ACCOUNTS AS SOURCE FOR A SOCIAL HISTORY
OF NOURISHMENT IN THE ROMANIAN PRINCIPALITIES
(19TH CENTURY)

Abstract

In this study, I am questioning the value of the accounts wrote by foreign travelers through 19th Century Romanian Principalities for a possible social history of nourishment. In order to establish their reliability, I have compared the information given by 36 different foreign travelers with Romanian contemporary sources and the results of the first medical and sociological researches on nourishment, alcoholism and associated diseases at the end of the 19th Century and during the first half of the past century.

The conclusions of the all three categories of sources which I have used for this study are similar. They are proving that the travel accounts are a valuable and reliable source if they are compared between themselves, checked across local sources and later research. Thus, the travel accounts proved to be more than simple written mementos of a cultural shock, given by different expectations in regard to food and its associated habits. They reveal the cultural, social and economical differences between regions of Europe, and also document the attempts made by some travelers to understand and explain the differences to readers for whom they act as direct informers.

The foreign travelers witnessed the growth of corn as the main source of food, the overcoming of the agrarian economy over the pastoral one, the influence of fasting, and the extraordinary differences between the nourishment of the upper and lower classes. All these may be found into the contemporary Romanian sources and in the later scientific researches too.