



Francisc Nistor: De poveste, pe pod, Mara, 1937

PETRU DUNCA

Către o antropologie culturală a alimentației : Actul alimentar – un act cultural (I)

Moto : „Spune-mi ce mânânci, ca să-ți spun cine ești”
 „Der Mensch ist was er ist” (Omul este ceea ce mânâncă)
 (proverb german)

În istoria umanității, alimentația a fost determinată de mediul natural, de structura socio-economică a comunităților, a concepțiilor religio-spirituale, de paradigmile mentalului colectiv. Actul alimentar axat pe dimensiunea fiziologică, ca suport bionergetic a evoluat în funcție de contextele culturale, dimensionându-și semnificații și conotații specifice. Comunitățile oferă indivizilor coduri și modele culturale. Ele sunt variabile în funcție de factorii economici și sociali, în funcție de perioadele istorice.

Claude Lévi Strauss subliniază faptul că acolo unde există reguli, norme, practici, credințe la nivelul comunităților începe cultura (1), în absența unor automatisme evidențiază Natura.

Factorii culturali influențează comportamentul omului. Sistemul alimentar contribuie la dezvoltarea lui, la evidențierea specificațiilor sale.

Mircea Eliade a identificat coduri și valori religioase în aceste acte fiziologice ale nutriției și sacralității, care devin la primitiv un rit a cărei intermediere îl ajută pe om să se apropie de realitate, „să se insereze în ontic (2) ”pentru omul culturilor arhaice sunt sacamente, ceremonii prin intermediul cărora se face comuniunea cu forța pe care Viața însăși o reprezintă” (3). Alimentația cu codurile sale rituale semnifică punerea în acțiune a simbolurilor cunoscute de întreaga comunitate.

**Cucu cântă
Cui l-ascultă.**

Colecția AUGUSTIN MICU, Cicârlău, 2002

Să nu siu în cătanie.
 D-așe m-ai făcut fecior
 Să-mi trăiesc fără noroc
 Si înconjurat de foc:
 Totu-i foc, jur-împrejur,
 Doamne, greu-mi-i singur.
 Înne, mamă, zile multe,
 Rod în pâine, pace-n țară
 Si lui Hitler moarte-amară;
 Hitler, domnu nemților,
 Ducă-i cronicii carne-a-n zbor!
 Numa el, mamă, -i de ziua
 Că mănânc pâine străină
 Si să plec cu trenu iară
 Măicușă, -n altă țară
 Unde-i numă foc și pară.
 Colecția PĂTRU GODJA, Valea Stejarului.

1979

Măi neamțule, neamțule,
 Nu concentra fetele,
 Nu-i mnirui țările!
 N-ai mniruit cu feciori
 C-o fost ca și niște flori,
 N-ai mniruit cu bărbați
 C-o fost ca și niște brazi,
 N-ai mniruit cu răgute
 C-o fost ca brazii pe munte!
 Colecția PETRE LENGHEL IZANU, Bârsana

1980

- Tisă, Tisă, apă iute,
 Ce vii tulbure din munte,
 Ce vii așe tulburată
 Si cu sânge mestecată,
 Cu sânge și cu bulbuci
 Si căpestre de cai murgi?
 - Eu nu-s tulbure de ploi
 Ci de sânge din război;
 Apa me i tulburată
 De feciorii din armată,
 De feciori și de voinici
 Ce-au căzut în lupte-aici.
 Colecția PETRE LENGHEL IZANU, Bârsana

**Colecția
PETRICĂ SCĂUNAŞU**

1981

Înălțate Împărate,
 Pune pace, nu te bate
 Cu cătane ne-nvățate;
 Nu te-or bate taberile
 Că te-or bate lacramile,
 Lacramile maicilor,
 Suspinul mândruțelor
 De dorul feciorilor.
 De la Vasile Tămășan, 81 ani, 1974,

Oarța de Sus

1982

Uscă, Doamne, ce-i usca,
Uscă hirul păiului
Și condeiu neamțului,
Să nu poată neamțu scrie
Feciorii la cătănie.
Ş-o scris cărți în multe părți,
Ş-o scris cărți încornurate
La bdirăii di pe sate
S-aleagă boii de grași
Și feciorii cei cinași,
S-aleagă brazii din munte
Și feciorii cei de frunte.
De la Vasile Tămășan, 81 ani, 1974,
Oarța de Sus

1983

*Horea drăguții lui Ion Tămas
Părăscău*

Cum să nu siu supărată
După tri drăguți deodată:
Unu-n codru pribegé,
Altu-n temniță robđé,
Altu-n pământ putrezé.
Colecția ILIE GHERHEȘ, București
De la Anuța Groștioriță, 56 ani, 2003



Foto: Francisc Nistor

Strigături

1984

Tăt gândesc la mândra mé,
Unde șade când trăzné,
De nu dă trăznitu-n ié.

1985

Câtu-oi fata de mnicuță,
Sare-n sus ca o broscuță,
Și se uită la feciori,
Ca mâța la mnicăciori.
Colecția MARIA și MIHAI BABICIU, Șișești

Modul de preparare a alimentației reflectă nivelul și tipul de civilizație cu tot complexul de variabile interculturale care se manifestă în mentalul colectiv al grupului respectiv și prin care se definește astă numita personalitate de bază, determinate de condițiile ecologice și economice, biologice și tehnologice precum și de sistemul de credințe etc. Interferența dintre alimentație și cultură se conturează în întreaga istorie a umanității.

Descoperirea focului a reprezentat un moment crucial în dezvoltarea civilizației umane și implicit al întregului complex de fenomene ce privesc alimentația. După cum afirmă Claude-Lévi Strauss trecerea de la „crud la gătit” (4) în prepararea hranei a însemnat inventarea unor tehnici, practici și reguli legate de acest proces. Fernand Braudel consideră că în evoluția alimentației umane au existat două momente relevante – unul la sfârșitul paleoliticului care a însemnat trecerea la consumul de carne „gătită” la marele „carnevorum” și a doua, în perioada neolicului ca urmare a dezvoltării culturilor cerealiere când s-a trecut la consumul de fieruri și la prepararea pâinii.(5)

Așadar marile inovații gastronomice s-au realizat prin descoperirea focului și prin folosirea fermentației „provocate” de microorganisme. Folosirea focului natural datează de cca. un milion de ani, perioada Sinantropilor. Focul produs de hominizi este mult mai recent (perioada omului de Neanderthal). Pentru a fierbe și a frige carne animalelor vânate sau a pregăti alimente vegetale omul a avut nevoie de vase de lut. Vasele au apărut odată cu inventarea roții olarului în neolic.

În evoluția umanității momentele semnificative: domesticirea animalelor și cultivarea pământului, potrivit antropologilor contemporani (6), nu s-a produs într-un singur loc și la o anumită dată ci s-a desfășurat în cadrul unui proces complex derulat în cursul mileniilor, experiența dobândită de unele comunități fiind difuzată și la altele. Acest proces denumit „revoluție neolică” este legat de trecerea de la unelte de piatră cioplită (paleolitic) la cele de piatră șlefuită (neolic) și apoi la epoca bronzului și a fierului.

Săpăturile arheologice din Orientul Apropiat relevă faptul că bovinele au fost domesticite cu 6.000 de ani î.e.n., porcul cu 6.500 de ani î.e.n., câinele cu 7.500 de ani î.e.n., iar pisica cu 1.500 de ani î.e.n.. Nu toate animalele sunt comestibile, dar ele sunt folosite indirect de către oameni în procesul de preparare a hranei. Plantele au fost și ele cultivate în câteva centre. Primele forme de agricultură apar în zonele montane ale Chinei, Indiei, Orientului Apropiat. Marile civilizații agrare ale antichității care apar mult mai târziu se situează în jurul fluviilor Gange, Indus, Nil, Tigru, Eufrat etc.

Din aceste centre, plantele cultivate s-au răspândit și în alte regiuni, în perioade bine determinate istoric. În teritoriul actual al României primele centre cultivate apar acum 6-7 mii de ani. Producția de alimente se realizează de-abia în neolic. La originea agrotehnicii ar sta săpăliga, când se cultiva meiul. Boul ca animal de tracțiune face să se folosească plugul rudimentar pentru cultivarea cerealiilor panificabile cum ar fi grâul. Întemeierea „gastronomiei rituale“ se realizează odată cu apariția civilizațiilor în jurul templelor. Sacerdoții erau sacrificatorii care oferă zeilor ofrande animale, pe care apoi le consumau și ceilalți participanți la serviciul ritual. La greci cu ocazia anului oficial – civil și religios care începea în iulie în luna Hecatombion numită la început Cronin în ziua de 12, când se termina secerișul erau sărbătoriți Cronos (Saturn), tatăl lui Zeus și soția sa Rhea (Cybele), mama zeilor. De sărbătoarea Cronia, ca și de

Şade doamna în cămară
Cu cozile afară.

Saturnaliile de la Roma în fiecare familie se adunau la un mare banchet stăpânii și sclavii.

Sărbătoarea avea și un caracter public. La sfârșitul acelei luni avea loc marea sărbătoare a zeiței Atena, protecțoarea cetății. Marii preoți în fața templului Atenei sacrificau mai întâi patru boi și patru oi apoi pe marele altar, care se afla în fața Partenonului se sacrificau atâtva aci cât să ospăteze întregul oraș.

În cadrul actului sacrificial ofrandele sunt fie ofrande săngeroase (uciderea unui animal), fie ofrande nesângeroase (ofrande alimentare). În textele biblice, Cartea Facerii 4:3, sacrificiul primordial reprezintă o formă de iubire pentru Dumnezeu.

Abel aduce jertfă „din cele întâi născute ale oilor sale și din grăsimea lor”, iar Cain din roadele pământului.. În Levitic 1:9 este stabilită „rânduiala aducerii jertfei”, modul lor de realizare. Sunt relevate astfel două tipuri de jertfe. Fenomenul sacrificiului este considerat „act ritual întemeietor”(7) care face condiția umană să participe la arhietipurile sale sau este privit ca un „eveniment fondator al civilizațiilor umane” (8). Reprezentanți ai diferitelor școli antropologice au descifrat semnificațiile complexe ale fenomenului în diferite perioade istorice și spații culturale distințe.(9) H.Hubert și M. Mauss sesizează mecanismul privitor al actului sacrificial – procesul de comunicare între profan și sacru, victimă jucând rolul de element unificator. „Trebuie numit sacrificiu orice ablație, orice ofrandă, chiar vegetală, ori de câte ori ofranda sau o parte a ei este distrusă deși de obicei cuvântul sacrificiu pare să fie rezervat numai pentru a desemna sacrificii religioase” (10). În India din perioada Vedelor există tratate speciale care descriu realizarea sacrificiilor.

La greci sacrificiul primordial este legat de titanul Prometeu, cel care a stabilit „pentru totdeauna, modelul căruia î se conformă oamenii pentru a-i cinsti pe zei”(11). Mitul prezintă momentul în care Zeus dorește să stabilească modul de viață al zeilor și pe cel al oamenilor, pentru rezolvarea acestei probleme sarcina îi revine lui Prometeu. Aceasta consideră că trebuie să se distingă în primul rând de oameni prin părțile ce revin dintr-un animal sacrificiat . După sacrificarea unui bou, el intenționează să-l înceleze pe Zeus în favoarea oamenilor ...partea nereprezentativă (oasele) ca fiind apetisantă iar partea consistentă (carnea friptă) prezentând-o ca dezgustătoare. Zeus a înțeles acest gest de sărăcie și a ales prima grămadă a jertfei considerând că „mulțumindu-se cu fumul de oase, trăind din mirodenii și parfumuri...(zei)...sunt nemuritori mereu vii, etern tineri..(12), pe când darul lui Prometeu pentru oameni este un dar „otrăvit” făcându-i pe oameni să fie obosiți, să îmbătrânească și să moară. Acest sacrificiu consacrată despărțirea statului divin de cel omenesc pornind de la ritualitatea alimentară.



Ioan Nădișan: Haine la uscat, Mara, 1980

1986

Busuioc di pă imaș,
Cur de lup, ajuns nănaș.
Colecția MARIA și MIHAI BABICIU,
Şișești, 2003

1987

Asta-i fata, țuc-o tata,
Ce-o cunoaște toată-armata
și șoferii de la RATA.
Colecția MARIA și MIHAI BABICIU,
Şișești, 2003

1988

Spusu-i-am birăului:
Și-a mé casă-i ca și-a lui
Numa' cu șindrilă nu-i,
Da' după ce-oi șindrili
Tomna ca a lui a fi.

Colecția MIHAI ROGOJAN
De la Costin Petru, 55 ani, 1975, Cetățele

1989

Dă pe mine ca pe sac
Că mai mare drac mă fac,
Dă pe mine ca pe clește
Că mai mare drac oi crește.

Colecția MIHAI ROGOJAN
De la Petru Costin, 55 ani, 1975, Cetățele

1990

Nu te teme de jăndari
Până sunt bote și pari,
Că jăndaru nu-i de fier
Să nu margă brișca-n el.

Colecția MIHAI ROGOJAN
De la Petru Costin, 55 ani, 1975, Cetățele

1991

Lelea, până-i fecioriță,
Mere ștruman pe uliță,
După ce se mai mărită
Gândești că-i o măță friptă.

Colecția MIHAI ROGOJAN
De la Petru Costin, 55 ani, 1975, Cetățele

1992

Fata care-i jucăușă
Ține gozu după ușă,
Pune mătura pe el
Să se vadă puținel

Colecția MIHAI ROGOJAN
De la Petru Costin, 55 ani, 1975, Cetățele

1993

Nu te ține, bade, tare
Că nu ești din viață mare,
Că eu știu pe tată-tău

Cu cioarici de lipideu

Și știu și pe maica-ta -

Porcăriță la popa.

Colecția MIHAI ROGOJAN

De la Fevronia Bâle, 70 ani, 1975, Cetățele

1994

Mă dusei la mândra mé

Ș-o aflai c-o rochie ré,

Cea mai bună o cárpté,

Cea mai ré era pe ié.

Colecția MIHAI ROGOJAN

De la Fevronia Bâle, 70 ani, 1975, Cetățele



Ioan Nădișan: Dans de Chioar

1995

Leliță cu fruntea lată

Numai zgarda te arată

C-a veni luna lui mai

Și-i da zgarda pe mălai

Și cerceii pe tărâte,

La copii de tisăliță.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.

De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

1996

Mândră-i lelea-n sărbători

Când își pune-un car de flori,

Pe când țipă florile

Hâdă-i, bat-o soarele.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.

De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

1997

Asta fată bine joacă,

Nu știu cum a hi la sapă:

Da' la sapă bine-a hi

Că s-a culca ș-a durni

Să n-o vadă oaminii.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.

De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

1998

Fetele din Libotin

Mărg pe drum tăt dohănid,

Iese dracu de sub râpă

Și le pune foc în pipă,

Iese dracu de sub stani

Și le pune și dohan.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.

De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

1999

Mândra naltă și voinică

Doarme lângă mămăligă;

Mămăliga fierbe-n oală -

Ea doarme de se omoară,

Mămăliga clocotește -

Ea doarme de se topește.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.

De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

Am o coconuță
Cu douăsprezece zădiuță,

Dacă o dezbraci
Tăt încep să zdere.

(edea)

găsește pe rege împreună cu poporul sacru participând la un ospăț sacru (18). La Roma, în anumite zile, membrii senatului participau la un ospăț sacru ce avea loc la Capitoliu (19). La marile sărbători sacre, se aşterneau mese pe stradă și mulțimea se ospăta. La început aceste mese erau prezidate de pontifici apoi de preoții numiți epulones. Preoții vechi, din pricina mulțimii sacrificiilor, au dorit să fie preoți care se îngrijesc doar de ospețe (20). Termenul epulum era folosit pentru mesele în cinstea zeilor. În civilizațiile antichității sacrificiul are sensul de jertfă, de ofrandă rituală care se aduce atât divinităților cât și sufletelor celor morți. Aceste ofrande sunt consumate de către cei vii și cunosc un registru gastronomic vast, diversificat în funcție de cadrul geografic și de tradiție.

Dincolo de spațiul sacru, pentru ceilalți muritori registrul gastronomic profan se diversifică și el în funcție de perioada și de areal cultural.

Egiptenii se bucurau de bogăția darurilor zeilor și a Nilului. În marele papirus Harris care face referiri la perioada domniei lui Ramses al III-lea sunt menționate produsele alimentare, parfumurile, metalele prețioase și veșmintele. Egiptenii au fost mari consumatori de carne de animale domestice, de păsări, de vânat, pește. Legumele sunt menționate în calendarul de la Medinet-Habu sub denumirea generală de remput "produse anuale": „ceapa (hejdu), prazul (iaget), usturoiul (khisen).” Acestea sunt menționate și în papirusul medical Ebès, în „Istoria lui Kefren” și a magicienilor. Se consumau de asemenea peperi verzi, peperi galbeni, castraveți, salată etc., fapt menționat de papirusul Chestea Beatly (I,II; 10-12). Laptele era considerat o delicătesă. Egiptenii nu au lăsat cărți de bucate, dar în limba egipteană există două verbe care se referă la prepararea alimentelor: psy-„a fierbe” și „acher” prin care se indică prepararea hranei pe grătar, „friptură la frigare”.

Herodot menționează despre prepararea peștelui și a păsărilor: „Ei mănâncă anumiți pești uscați la soare și nefierți, alții ținuți în saramură. Dintre păsări, mănâncă crude prepelițele, rațele și păsărelele, pe care întâi le sărează. Peștele și celelalte păsări se mănâncă fierte”(21).

În tablile scrise și în Vechiul Testament se pot număra 15 cuvinte care înseamnă pâine sau prăjituri. Altele le găsim și în alte texte. Făina provine din trei feluri de cereale: orz (iot), grâu (boti), și un soi de grâu (sut). Se măcina și se pregătea pâinea în casă, la temple, la morari și brutari specializați. Nu se pregătea decât făina din care se făcea pâine pentru ziua respectivă. Utilajul de panificație era un fel de râșniță de piatră. Pâinea se cocea într-un cuptor de formă conică. Egiptenii consumau și plăcintele coapte în nisipul fierbinte, obicei păstrat și la bediuni. Berea era băutura consumată în orice împrejurare. Ea se făcea din orz, din grâu sau alte cereale. În unele morminte ale faraonilor s-au găsit sticle de bere. Regelui defunct i se puneau pâini care nu se vor sfărâma și bere care nu se va înăcri.

Când Egiptul va fi guvernă de o dinastie din Delta, amatorii de vin, considerat ca dar divin a lui Osiris, devin numeroși. Comerțul cu vin cunoaște o mare înflorire. În Ramasseum s-au găsit un mare număr de ulcioare de vin sparte care aveau marcate cu scriere hieratică interesante indicații despre proveniența lor. Într-o pictură tebană se observă cum un servitor aduce un pahar stăpânei. Alături, pe masă se află un coșuleț și două vase. Lista cuprinde preparate din carne, legume și fructe de sezon, pâine și prăjituri, precum și nelipsita cupă de bere. Ospețele egiptenilor bogăți, ilustrate și în picturi în pasaje ale moraliștilor și povestitorilor, cuprinde un număr mare de persoane care consumau mai

**Cine vara doarme,
Iarna moare de foame.**

2000

Tu leliță albineață,
Ce te ții așe măreață
Că n-ai boi de cei frumoși -
Numa zadii cu cocoși,
Nici n-ai boi și vaci cu lapte -
Numa cipcile pe spate.

Colectia SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2001

Mândră, doi ochi ca la tine
Nu găseșc în sat la nime,
Mândră, gură ca ș-a ta
Nici în târg nu poți afla:
Este joia mărturie
Venită din Baia Sprie.

Colectia SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2002

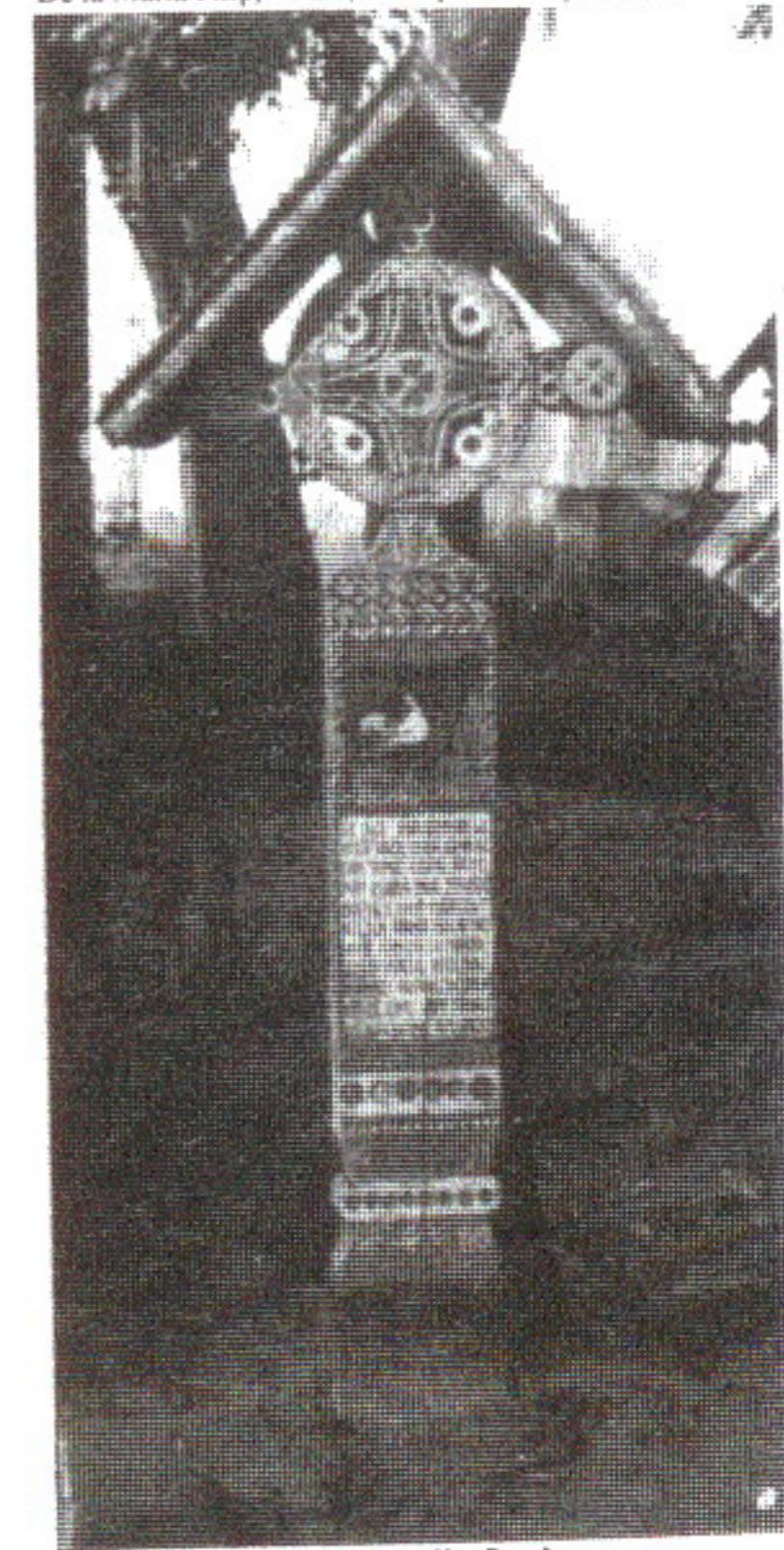
Haideți, fete, la imaș
C-avem joc și ceterăși
Și om juca mintenaș,
Haideți, fete, la căline
Dacă nu vă joacă nime.

Colectia SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2003

Joacă lelea și desculță
Dacă n-are opincuțe:
Opincuțele-s pe bani,
Cismele-s la bocotani.

Colectia SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975



2004

Nu gândi, mândră, gândi
 La curaua cu bumbdii,
 La fecioru-nțânțălat
 C-acela-i mai blăstămat.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2005

Tropa, tropa pe podele
 Că cismelete nu-s a mele
 Că le-am căpătat din sat -
 Mulțamnesc cui mi le-o dat.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2006

Săracu omu străin
 Nime nu-l cheamă la vin,
 Numa sara la horincă
 Ca să-l facă de nimică.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2007

Ceterăș cu contralău,
 Pare-mi mie, ori zîci rău?
 Tipă contralău-afară
 Să mă leg de-a ta zicală.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2008

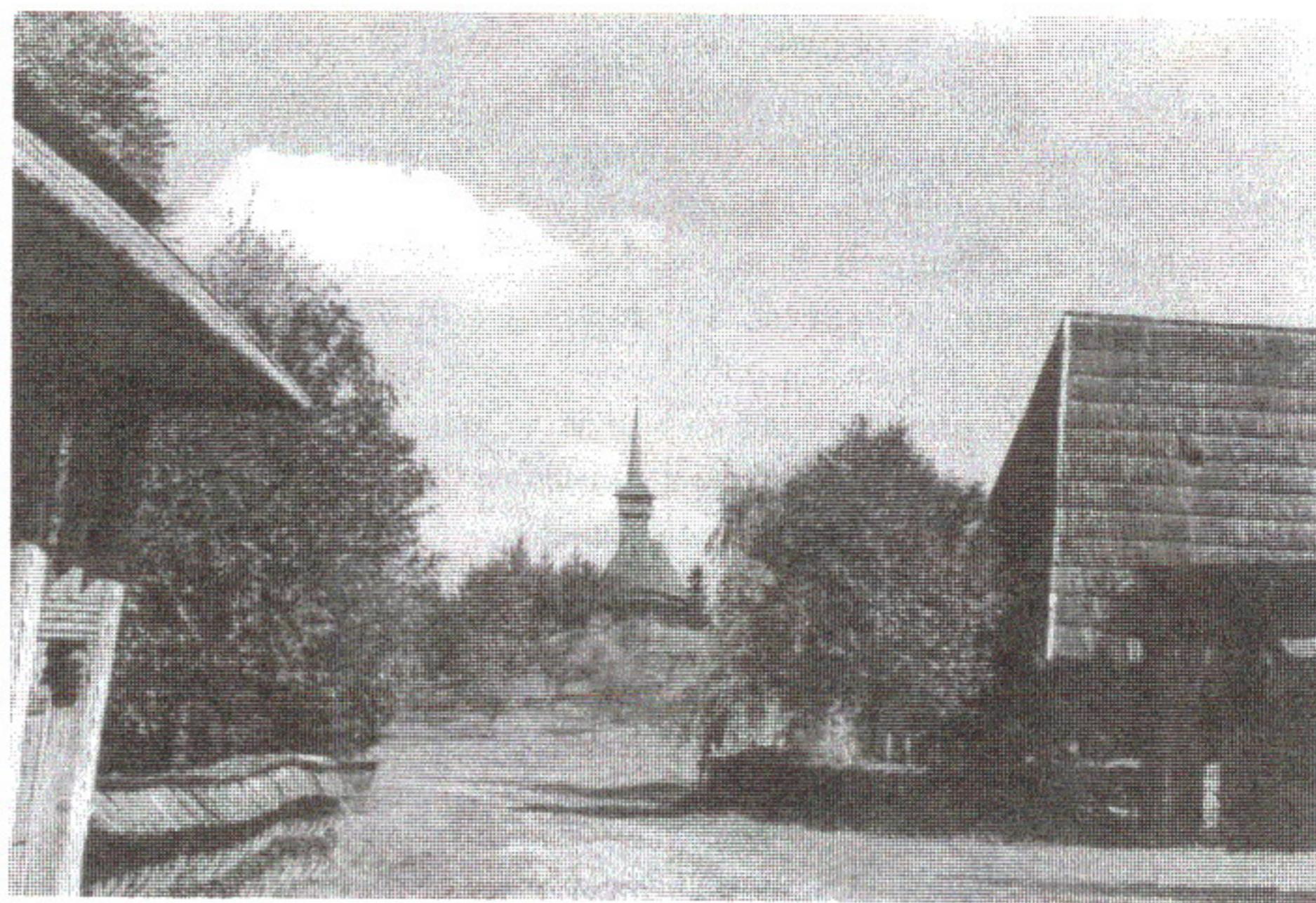
La ceteră trebe strune
 Si la joc picioare bune.
 Tipă arcu peste strune
 Si ne zî jocuri mai bune,
 Jocuri bune și alese
 Să jucăm cu jupâneze.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2009

Pentru mândra din Strâmtură
 Vânt și ploaie mă bături
 Peste ochi și peste gură
 Si pe mărs și pe vinit -
 Numa-un ptic de n-am murit.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2010

Hai, mândră, la fân pe Luncă
 Să-ți fac răschitor și furcă
 Că de s-a văji să mor
 Tăt îți trebe răschitor.
 Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
 De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.



Remy Galtier: La Muzeul Satului din Sighet, 2001

multe feluri de preparate. Apoi urma muzica, cântecele și dansul. Harpistul lui Neferthotep amintea la un banchet: „Uitând de toate retele, nu te mai gândi decât la bucurii până când va veni ziua în care va trebui să treci în lumea liniștii”(22). La greci Homer îi numea pe oameni „cei ce mănâncă făină”. Atenienii consumau în mari cantități grâu și orz. Platon în „Republica” schița tabloul unei vieți sănătoase: „ca hrană oamenii vor face, desigur, fie din orz, fie din grâu, făina care o vor prăji sau o vor frământa, vor face plăcinte frumoase și pâini care vor fi servite pe paie sau pe frunze foarte curate” (23). Din făina de orz frământată se obține o plăcintă, element de bază în alimentație. După o recomandare a lui Solon, pâinea făcută din grâu (artos), având o formă rotundă, era consumată numai în zilele de sărbătoare. În Atena din perioada lui Pericle se găsea la brutar atât pâine din grâu, cât și orz care era consumată mai ales de cei săraci. Orice aliment solid care se servește la masă pe lângă pâine se numește „opson”: legume, ceapă, măslini, carne, pește, fructe și dulciuri. Lintea și bobul se consumau sub formă de pireuri (etnos). Cu ocazia sacrificiilor, aveau loc scene de măcelărie, care se terminau pentru cei săraci cu petreceri mai ales cu ocazia sărbătorilor religioase. Cei înstăriți consumau carne de pește, de pasăre, porc, ied, oaie și mult vânat. Alături de pâine varietățile de pește constituia principala hrană (24). Mâncarea o preparau în mod obișnuit femeile din casă, mai ales slavele. Încă din sec. 4 e.n. apar bucătarii și cofetarii profesioniști care vor redacta și lucrări de „Arte culinare”. Platon amintește de „Thearion”, cofetarul, Mithaicos, autorul unui tratat despre bucătăria siciliană și despre Sarambos, negustorul de vinuri, trei cunoscători extrem de pricepuți la prăjituri, la bucătărie și la vinuri (25). Un aliment intermediar între lichide și hrana consistentă era „Kykeon” o băutură rituală a Misterelor de la Eleusis, un amestec format din fiertură de orz și apă, busuioc și cimbru, băutură despre care se credea că are proprietăți medicale miraculoase. Băutura este menționată în „Pacea” lui Aristofan și în „Caracterele” lui Teofrast. La mese și la ceremonialurile religioase se consuma vinul. Cuvântul symposion pe care îl traducem prin „banchetul” însemna de fapt „reuniune de bători. ”Banchetele „symposia” care au dat naștere unui gen de scrieri literar – filosofice : „Banchetul” lui Platon și a lui Xenofan, iar mai târziu „Discuțiile la masă” (Symposia) al lui Plutarh, „Deipnosophiston” de

Ce mere până pădure
 Si nu s-aude?

Athenaios comportă două faze distincte și necesare: în primul rând, domolirea foamei, iar în al doilea rând, consumul băuturilor, mai ales a vinului însotit de conversație, audiții muzicale, spectacole, jocuri de societate, spectacole de dans etc. Atheneu elaborează o lucrare de compilație „Ospățul savanților” în care amintește de numeroase lucrări de gastronomie a lui Hegemon din Thasos, Phogen din Leucoda, Simonactides din Chio, Tyndaricus din Siciona. Archestrat, făcea parte din anturajul lui Pericle; se spune că ar fi adunat multe rețete și de la alte popoare din lumea antică. S-au păstrat liste de meniuri opulente elaborate de Tymbron. Vechea Grecie stima șapte înțelepți, admira șapte minuni ale lumii, cita șapte mari...bucătari. Romanii s-au rafinat în domeniul gastronomiei mai ales după cucerirea Greciei. În timp ce masa grecilor era un banchet (simposyon) masa romanilor exprima dorința de a fi împreună (convivium). Se organizau mese excentrice, foarte costisitoare. În târgurile de sclavi, bucătarul era cotat mai mult decât un pedagog. Apar bucătari „închiriați” cu ocazia ospețelor: sclavii–bucătari devin tot mai scumpi. Bucătarul dintr-o familie înstărită putea să candideze la funcții publice. În timpul Imperiului, bucătarii se asociază într-un „collegium cocorum”; o întreagă ierarhie este atestată documentar, de la șeful bucătar (archimagius, vicarius supra cocos) până la cel ce întreține focul. Un „structor” organizează petrecerea. Juvenal se plângă într-o satiră că lecțiile de retorică sau de filosofie sunt mai puțin căutate și mai puțin plătite decât lecțiile ținute de maeștrii bucătari. Etimologia cuvântului care-l denumește pe bucătar (cucus) sugerează „facerea pâinii”. Coelius Apicius elaborează un „Manual culinar” în zece capitole care prezintă rețete culinare despre prepararea cărnii, a păsărilor, a peștilor și a legumelor. Un ospăț roman presupunea o succesiune de bucate și un spectacol cu o recuzită destul de scumpă. Petronius în lucrarea „Satyricon”, precum și Juvenal, ne-au lăsat descrieri despre modurile cum se desfășura un banchet care în general cuprindea trei momente: gustatio, cena, secundare mensae.

(Continuare în numărul următor)

Note:

- 1.CI. Levi Strauss- „Les structures elementaire de la parente”, Presses Universitaire de France, Paris,1949 p.9
- 2.M. Eliade – „Tratat de istorie a religiilor”, Ed. Humanitas , București 1992, p. 47
- 3.ibidem.
- 4.Claude Levi Strauss” – „Crud și gătit” Ed. Babel București 1995
- 5.Fernand Braudel- Structurile cotidianului vol I ED. Meridiane , Buc 1984.
- 6.Fernand Braudel, Marija Gimbutas, Kramer etc.
- 7.M. Eliade „De la Zamolxes la Genghis –Han” ED. ST. Si Enciclopedică, București 1980, pag. 163
- 8.R. Girard „Violență și sacru”.
- 9.M.Mauss Hubert M.Taylor, W. Robertson Smith, E. Durkheim –„Formele elementare ale vieții religioase”.Heuschi „l' animal ceremoniel et l'home ritual”,Roger Caillois , R?ne Girard 10.M.Mauss „Eseu despre dar” Institutul European Iași, 1993, pag. 204 sau M. Mauss și Hubert.
- 11.J.V. Vernaut –„Mit și religie în Grecia antică”, Editura Meridiane, București 1995, pag.67.
- 12.idem.pag.69
- 13.Odissea , III, 5-9.;43-50;339-341.
- 14.Athenaios , X, 44, după Fanodemus.
- 15.Xenofon „Statul atenian”,3
- 16.Pindar , Nemeene, IX
- 17.Aristotel, Politica, VII, 9, 2-3;Ed. Didactică București p.11
18. Vergiliu, Eneida,VII, 174, VIII, 102-111, 283-305.
- 19.Titus, Livius, XI,59
- 20.Cicero, Oracolul, III, 69
- 21.Herodot, „Istoriile”, II,77
- 22.apud Pierre Montet – „Egiptul pe vremea dinastiei Ramses” referire la Manuscris Br.Mus. 37984
- 23.Aristotel, Politica III 3, 2-4 și V 2, 1-2
- 24.Flaceliere R.” Viața de toate zilele în Grecia secolului lui Pericle, Ed. Eminescu, București 1976, pag. 211
- 25.idem pag.210

**Cărbunele stins
Arde mai tare.**

Colecția AUGUSTIN MICU, Cicârlău, 2002

2011

Am o mândră cât un ied -
Când mă duc la coasă-o pierd;
Am nădejde c-a mai crește
Când a prinde mă-sa pește:
Mă-sa peștele l-o prins
Și mândra nu mi s-o-ntins.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2012

Fost-am asară-a peți
La fata bdirăiții
Și-am văzut gozu su pat
Și mi-o trecut de-nsurat.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2013

Cine-o făcut dragostile
Mânce-i grâu păsările
Și ovăsu pițigușii
Și mintea din cap grelușii.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2014

Ciudă mi-i și ciudă-m pare
Pe sama cui crescui mare:
Pe sama unui mucos,
Nici-i gazdă, nici frumos,
Nici frumos să-mi hie drag,
Nici i gazdă cu avere,
Nici frumos p-a me placere.
Frumosu la frumos trage
D-apoi cel hâd ce se face?
S-a lua câtilinel
Până ș-a afla ca el.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2015

Fetele, până ce-s fete,
Nu le vezi la crâșmă bete,
Dacă pun conciu pe cap
În crâșmă nu mai încap.
Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.

De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2016

- Crâșmăriță, doamnă-aleasă,
A cui i clopu pe masă?
- A badii din ceea casă!
- Da' de ce l-ai zălogit?
- O băut și n-o plătit.

Colecția SAMOILĂ NODIȘ, Cupșeni.
De la Maria Filip, 76 ani, 1986 și Ana Filip, 63 ani, 1975.

2017

Vină, mândră, să te joc,
Cu mâna pe sub cojoc,
Să te strâng de la mijloc.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.