

PETRU DUNCA



3210

Așa zice mândra mea
Că nu-i gură ca la ea.
Este gură și mai dulce
Și la ea nu mă pot duce,
Este gură ca de mnere
Da' la ea nu pot io mere.
De la Ion Onca a Nuțului, 85 ani,
Fersig, 1925

3211

Zis-o soacra că mi-a da
Două rațe potcovite
Să-m apuc și io la vite,
Doi cocoși cu ochii scoși
Să-m apuc la boi frumoși.
De la Ion Onca a Nuțului, 85 ani,
Fersig, 1925

3212

Muțumescu-ți, ție, soacră,
Că mi-ai dat fată cu droangă:
Fuge fata prin cucute,
Sună droanga și s-aude.
De la Ion Onca a Nuțului, 85 ani,
Fersig, 1925

3213

Amu-i vremea de județ,
N-au fetele nici un preț;
Uită-te, și cele două
Cum le ninge și le plouă.
De la Ion Onca a Nuțului, 85 ani,
Fersig, 1925

3214

Bine-mi place cum mninoase
Ruminele puse groase.
De la Ion Onca a Nuțului, 85 ani,
Fersig, 1925

Alimentația și contextele culturale Din Evul Mediu pînă astăzi (I)

Evul Mediu se bucură de o mare diversitate în domeniul culinar în funcție de zona geografică, de țară și ierarhie socială. Manualele de dietetică din sec. al V-lea acordă prioritate cărnii. În *De observatione cibonem* a medicului grec de la curtea de la Ravenna a regelui goților Teodoric, adresată regelui francilor, relevă contextul cultural în care trăiește. El acordă o atenție aparte cărnii de porc, descriind detaliat diversele modalități de preparare: friptă, rasol, la cuptor, gătită în suc propriu. Cea mai amplă descriere este consacrată slăninii,

“despre care este de prisos să spui că este desfătarea francilor. (...) Despre slămina crudă aud zicîndu-se că francii sunt obișnuți să o mănânce și mă minunez că pentru ei reprezintă un asemenea remediu, încât nu este nevoie să recurgă la alte medicamente” (Massimo Montanari, *Foamea și abundența*, Ed. Polirom, Iași, 2003, p. 21).

Antinus se întreabă cum “unele popoare consumă carne crudă și sângerândă și totuși sunt sănătoase” (ibidem, p. 21).

În cultura păturilor dominante, această semnificație a cărnii se identifică cu un simbol al puterii, combustibilul pentru întreținerea energiei fizice, a forței, a vigoriei, elemente care legitimează puterea. Este perioada când războiul devine o profesie. Tradiția celtică și germanică lansează imaginea războinicului puternic, cel care consuma cantități considerabile de hrană și băutură. Carol cel Mare îl recunoaște pe Adelco, fiul regelui longobarzilor: “mănâncă precum un lup care devorează prada”.

În interiorul mediilor ecleziastice se constată o opoziție similară între deprinderile de sorginte greco-romană și cele din lumea “germanică”. Erau prevăzute prescripții alimentare adresate membrilor clerului. Între regulile monastice elaborate în aria greco-romană se impune abținerea de la mâncare, dar în același timp cultivarea vechii noțiuni grecești de echilibru. Prima regulă dietetică a stilului de viață monahal este refuzul cărnii.

În societatea europeană, în această perioadă se individualizează modele de consum și de comportament alimentar diversificate. Peste polaritatea modelului roman și a modelului “barbar” se suprapun modele “monahale” și modele “nobiliare”. Se confruntă aici etici și ierarhii sociale, culturale, religioase. “Calendarul liturgic marca deprinderile alimentare, favorizând formarea de obiceiuri mai omogene între diversele zone ale Europei” (ibidem, p. 35). Clasele superioare laice și ecleziastice au asimilat, în zonele central-nordice ale Europei, simbolistica ecleziastică a pâinii, a vinului, a uleiului și au adaptat-o la comportamentele lor alimentare.

În zonele de subordonare față de puterea și cultura popoarelor germanice, a fost asimilat stilul de viață și de comportament alimentar a acestora (pasiunea pentru vânătoare, consumul de carne). În acest fel se stabilește un limbaj comun la nivelul Europei.

Alimentația categoriilor inferioare s-a bazat pe o alimentație de origine vegetală (cereale și verdețuri), în vreme ce consumul de carne a început să devină un privilegiu, o marcă a unui statut social. Acesta a fost un nou limbaj alimentar care s-a folosit cu preponderență în Europa începând cu secolul XI. În romanele sec. al XII-lea și al XIII-lea se desprind unele imagini despre obișnuințele alimentare. În opera *Eric et Enide* a lui Chrétien de Troyes se relatează despre ospățul de la palatul regelui Arthur. Aflăm că s-a mâncat carne de pasăre, vânat, fructe și s-au băut vinuri nobile. “O mie de cavaleri servesc pâine, o mie alții, vinul și alții o mie și felurile de mâncare”. Hartmann von Aue,

Măsoară de două ori
Și croiește o dată.