

Că-i de mers la cununie  
După astă bucurie.

Dumnezeu vă țină casa,  
Am trecut și peste asta  
Și-acum, după cum se știe,  
Înainte, la cununie!  
Și nu avem de ales  
Cu floarea ce o-ai cules,  
În fața altarului  
Și-n fața preotului,  
În fața sfântului altar  
Să primiți de la Dumnezeu  
Binecuvântare și har!

Iară, după ce vi-ț mai săruta,  
Eu de mână te-oi lua  
Și la mire apoi te-oi da  
Și, cu mirele tău cu tot,  
Înainte la jurat.  
Îți îngenunchea amândoi  
Și popa a da har peste voi  
Și vă veți întoarce acasă  
El mire și tu mireasă  
Și-ți trăi în bine și în rău  
Cum va ajuta bunul  
Dumnezeu.

La mulți ani cu fericire  
La mireasă și la mire!  
Pentru mire și mireasă  
Pentru nănaș și nănașă,  
Sănătate, mult noroc  
Și la anul un boboc!  
Iar cu toții la un loc  
Să strigăm să aibă noroc!  
Noroc, noroc!

3452

#### La nănași

Nașule, Măria ta,  
Hai, oprește muzica,  
Bagă mâna-n buzunare  
Și scoate niște parale  
Și scoate băncute multe  
Dacă ești nănaș de frunte  
Și scoate băncute noi  
Dacă ești nănași la noi.

Nașilor, să ne trăiți  
Ani frumoși și fericiți,  
Să nu cunoașteți amaru,  
S-aveți bani, să-i duceți cu caru,  
S-aveți bani cu ce trăi  
Și-n fiecare sâmbătă  
Să puteți nănași,

Nașilor, frumoși să fiți,  
În veci voi să vă iubiți,  
Să dați sfaturi și cuvinte  
Mirii să vă țină minte.



Dragă prietene Datcu,  
Cu multă bucurie am citit în *Orizontul* nr. 10 frumosul și documentatul matale articol despre prietenul nostru comun Ion Bârlea. Se mai putea pune o floare acestui articol, cu o întâmplare pe care părintele Bârlea din modestie poate că nici nu ți-a spus-o. După cât știu, pentru activitatea sa cultural-națională a suferit molestări grave de la unele cozi de topor dintre ai noștri români în slujba străinilor. Am auzit că într-o noapte – pe când era la Ieud – prin 1918, mi se pare, câțiva dintre tinerii aceștia vânduți i-au spart popii Bârlea toate geamurile locuinței. Deși unul din aceștia, mai târziu, în România Mare, a ajuns deputat liberal... Poate că n-ar fi stricat ca în buchetul de fapte care împodobesc persoana lui Bârlea să fi adăugat și această floare a suferinței lui pt. nație, pe care a slujit-o cu atâta credință.

Articolul atât de cuprinzător, documentat și frumos mi-a plăcut și te felicit urându-ți sănătate și prosperitate.

Prof. Gh. Vornicu

## PETRU DUNCA

### Alimentația și contextele culturale: Din Evul Mediu pînă astăzi (II)

(Continuare din nr. 11-13)

În societatea europeană a secolelor XIV-XVI s-a schimbat modul de ilustrare a puterii sociale prin intermediul hranei. Seniorul nu mai apreciază capacitatea maximală de a îngurgita alimentele, ci, posibilitatea de organiza un "festin" cât mai ostentativ, marca specială a mesei celor înstăriți. Masa nu mai este locul coeziunii sociale ca și în Antichitate, ci este spațiu al ierarhiei, al impunerii barierelor, fiind acceptați doar cei de o anumită "condiție" socială.

În lucrările a doi mari gânditori ai Renașterii, Tomaso Campanella și Erasm din Rotterdam, găsim o serie de recomandări cu privire la alimentație. Campanella recomandă ca hrana să fie constituită din miere, unt, curmale, legume, carne. El este fondatorul regimului disociat în modul de nutriție. El indică să se mănânce într-o zi carne, în alta pește, în cealaltă legume. Regimul lui Campanella presupune două mese pe zi pentru persoanele adulte, pentru bătrâni trei mese, iar pentru copiii patru mese. El pune accentul pe calitatea și digerabilitatea alimentelor. Lucrarea lui Erasmus *Politețea copilăroasă*, apărută la Basel în 1530, reprezintă un tratat de igienă care te învață cum să trăiești, care promovează temperanța, echilibrul alimentar.

Réné Descartes, în celebrul tratat *Discurs asupra metodei*, demonstrează singularitatea facultăților intelectuale și corporale ale ființei umane. El recomandă regimul hipocaloric care asigură longevitatea și menține tinerețea.

La Bruyere, în *Caracterele sale*, recomandă o alimentație în funcție de climat și de complexitatea persoanelor. El constată că oamenii consumă multă carne, datorită modei perioadei. Și el recomandă o dietă echilibrată. Un alt gânditor, Francis Bacon, baron de Verulam, cancelar la curtea Angliei, în lucrarea *Istoria vieții și a morții*, constată că cei care trăiesc în țări cu climă rece sunt longevivi. El recomandă sobrietatea "pitagoreică" sau "monastică", o hrană de bună calitate, echilibrată. Recomandă de

Am o căsuță  
Fără uși, fără ferestre.

(1<sup>no</sup>)



asemenea folosirea moderată a vinurilor, a mirodeniilor și a condimentelor. Și atrage atenția asupra rolului negativ al tutunului. El indică diversificarea alimentelor. Printre altele, estimează că un exces trecător nu poate afecta sănătatea.

La 1651, De Lavarenne tipărește un *Cuisinier français*. Este perioada lui Ludovic al XIII-lea care și el era un bun bucătar și cofetar. Într-o lucrare din 1674, cronicarul amintea despre "finețea asezării, politețea și curățenia serviciului, cantitatea de bucate proporționată cu numărul comensurilor". Acum se generalizează folosirea furculiței și a lingurii (Phillippe Aries și Georges Duby, *Istoria vieții private*, vol. 5, Ed Meridiane, București, 1995, p. 326). Se renunța la folosirea în comun a farfuriei, a cupei și a fundului de lemn de pe care se consumau în Evul Mediu bucățile de carne. Din secolul al XV-lea până în cel al XVII-lea, toate manualele recomandau tăierea pâinii cu cuțitul și nu frângerea ei cu mâna; dar din secolul al XVIII-lea și până azi s-a stabilit o uzanță inversă: pâinea trebuie frântă cu mâna. Moda era, în general, lansată de cercurile de la curte și de către familiile nobile. La începutul secolului al XVII-lea, Arthur Thomas, în *Description de l'Isle des Hermaphrodites*, prezenta comportamentul tinerilor din anturajul lui Henric al III-lea:

"Nu atingeau niciodată carnea cu mâinile: ci, cu ajutorul furculițelor, o duceau la gură lungindu-și gâtul (...). (Salata) o luau cu furculițele oricât de greu ar fi fost s-o apuci, căci pe meleagurile acelea e oprit să atingi carnea cu mâinile și mai mult le place ca acel instrument cu dinți să le atingă gura decât propriile lor degete" (ibidem, p. 328).

Ca și manierele din timpul mesei, gusturile alimentare s-au schimbat în cursul secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea. Gustul a devenit obiectul unor mode și al diferențierilor sociale și de noi sociabilități. Noțiunea de gust a primit o nouă importanță în domeniul alimentar.

Renumiții bucătari din secolele al XVII-lea și al XVIII-lea reacționează împotriva vechilor moduri de preparare a alimentelor care denaturau gustul alimentelor. Nicolas de Bonnefens scria în lucrarea sa *Délices de la campagne* (Deliciile glicii) apărută în 1654: "această a treia carte (...) are drept subiect adevăratul gust care trebuie să i se dea fiecărui fel de carne". Autorul prezintă în detaliu numeroase rețete gastronomice.

Pierre de Lune, în 1660, scria în *Nouveau Cuisinier* (Noul bucătar):

"Rațele sau păsările de râu trebuie cenăuite și puse la frigare fără a le împăna cu slănină, iar când vor fi pe jumătate fripte, să fie flambate cu slănină, și să se mănânce în sânge, cu sare, piper alb și zeamă de portocală sau sos de piper și oțet" (ibidem, p. 337).

Apar în epocă, lucrări ce relevă rafinamentul gastronomic dar și abundența excesivă. Meniurile medievale franceze publicate de Massialot în 1691 la începutul lucrării *Le Cuisinier royal et bourgeois* (Bucătarul regal și burghez) sunt copioase. Astfel, lista de bucate de la ospățul ducelui de Aumont din 27 decembrie 1690 cuprindea 16 feluri de ciorbe, 13 antreuri, 28 feluri de aperitive (hors d'oeuvre), în prima parte, 16 fripturi, 13 feluri de dulciuri și din nou 28 feluri de aperitive, la care s-au folosit 171 de platouri pentru 42 de comensuri. Vechile cărți de bucate pentru majordomi arătau că înmulțirea felurilor de mâncare însemna un mod de a lua în considerare marea diversitate a gusturilor. *Le Cuisinier royal et bourgeois* indica așezarea platourilor "încât fiecare să poată lua ceea ce se cuvine poftelor sale", să nu se "constrângă gustul cuiva dintre comensuri, căci nu tuturor le place același lucru". În stilul *service a la française* felurile diferite de preparate erau așezate pe masă în același timp, așa cum se procedează la bufetele actuale (ibidem, p. 358-359). Celălalt mod de servire, *service a la russe*, care i-a urmat celui francez, și pe care-l

Că nașul de-asta-i chemat:  
Să dea la nevoi un sfat.  
Voi, miroi, să-l ascultați,  
Sfatu-n seamă să-l luați  
Și să nu vă supărați.

Gata, gata, azi, cu casa  
Că s-a pregătit mireasa,  
Mireasa și mirele  
Să-și numere miile,  
Să meargă pe litoral  
Unde pot strica mulți bani,  
Pe plajă la Mamaia  
Unde s-or putea bronza  
Și-ar vedea un pescăruș  
Cum le-aduce-un bebeluș  
Ca soacra mare să-l crească  
Și-ntr-u mulți ani să trăiască.

Soacrelor, mă ascultați,  
Rău pe nurori nu le purtați,  
Ce n-or ști, le învățați  
Că și ele vor învăța  
A dohăni și-a bea cafea.

Faceți-mi cărare-aleasă  
Să mă duc până la masă,  
Să mă duc să povestesc,  
Pe nași fain să-i pomenesc.  
Nănaș mare, nănaș mare,  
Ridică-te un pic în picioare  
Să te vedem cât ești de mare,  
Că de când tot nănașești  
Ai avut vreme să crești,  
Multe femei să iubești.  
Doamne, bine-i de nănaș,  
Mai ales pe la oraș  
Eu o să-i ușurez de bani  
Chiar de-ar fi miliardari  
Și-o să meargă nașu acasă  
Împreună cu nănașa  
Fără bani, fără valută,  
Să știe că o fost la nuntă.



Răjește Rujana  
Între două dealuri.

De la Florica Dragoș, 83 ani, Satulung, 2005

(nușă)



Să trăiești, nănașule,  
Scoate, iute, miile  
Să cinstești starostele!

Alergă-n sus, aleargă-n jos,  
Vrea să fie cel mai bănos,  
Toată lumea îi pe-afară,  
Dintr-o țară-n altă țară,  
De la noi, în Belgia,  
Nași ca ăștia nu-ți afla.  
Nu vin banii la patroni  
Dacă toată ziua dorm,  
Sau, dacă mai stau la soare,  
Asta nu-i privatizare!  
Mergi, alergi, uiți de mâncare,  
De multe ori de supărare,  
În casă au lucruri străini,  
Ca la ei nu vezi la nimeni,  
Și stă în străinătate -  
Are acasă de toate.

La nuntă de ce venim?  
Să bem, să ne molătim,  
Când vine omul la nuntă  
Toată supărarea-și uită.  
Nașilor, nuntașilor,  
Ia mai beți și mai mâncați,  
De femei nu ascultați  
Și vă puneți în pahare,  
Să-nchinăm care de care.

Chiar dacă-i privatizare  
La naș nu-i cu supărare:  
În instalații îi vestit  
Și îi foarte priceput,  
Are lucrări aranjate  
La orașe și la sate.  
Cine vrea să construiască  
Cu nănașul să vorbească,  
Îți face nănașu prețul  
Și pe loc îți spune prețul:



practicăm și astăzi, presupune ca felurile de mâncare să fie aduse unul după altul și prezentate fiecărui participant, în parte, care trebuie să guste astfel din toate. În prefața la manualul *Le Cuisinier...* se face apologia artei culinare:

“Omul nu este peste tot capabil de asemenea discernământ, care este totuși un sector al rațiunii și al spiritului său (...) Căci numai în Europa domnește curățenia, bunul gust și iscusința în așezarea cărnii (...) și unde se recunosc calitățile minunatelor daruri pe care le procură fericita situație din alte climate; și care se poate lăuda, mai ales în Franța, cu faptul de a întrece în asemenea privință toate celelalte națiuni, așa cum o face în politețe și în alte nenumărate înlesniri destul de cunoscute” (ibidem, p. 363).

Unii autori recunosc că acest privilegiu al bunului gust s-a format doar de câteva generații. Iezuiții, Guillaume-Hyacinthe Bougeant și Pierre Brumoy, autori ai lucrării *Les Dons de Comus* publicată la 1739, reflectau:

“Italienii au stilat întreaga Europă, căci ei sunt aceia care, fără discuție, ne-au învățat să mâncăm (...) Sunt totuși mai bine de două secole de când se cunoaște în Franța, bucătăria aleasă (*la bonne cuisine*), dar putem afirma, fără părtinire că aceasta n-a fost niciodată atât de delicată, și că nu s-a lucrat nicăieri cu atâta grijă de curățenie și nici cu un gust atât de fin” (ibidem, p. 363-364)

Arta culinară a prosperat o dată cu civilizația.

“Arta culinară, ca și toate celelalte arte născocite din necesitate sau pentru plăcere, s-a perfecționat împreună cu geniul popoarelor și a devenit mai aleasă pe măsură ce acestea se stilau (...) Progresele artei culinare (...) au urmat, în sânul națiunilor civilizate, progresul tuturor celorlalte arte” (ibidem, p. 363).

Ei vorbesc despre dihotomia: “gust trupesc”, gust alimentar și “gust spiritual”, care se referă la artele plastice, la muzică și literatură.

Dicționarele de la începutul secolului al XVII-lea, elaborate de Jean Nicot (1607) (Jean Nicot introduce și comercializează tutunul în Europa), Cotgrave (1611), Richelet, Furetiere, *Dicționarul din Trévoux*, tratează problema gustului. Iată ce scria la 1764, ilustrul Voltaire în *Dicționarul filosofic*:

“Gustul, acest simț, acest dar de a diferenția alimentele, a dat naștere în toate limbile cunoscute, unei metafore care exprimă, prin cuvântul gust, sentimentul frumuseții și al defectelor, în toate artele; este o distincție imediată, întocmai ca cea a limbii și a cerului gurii și care anticipează ca și aceasta reflecția; și e, ca și acesta, sensibilă și voluptoasă în privința tuturor lucrurilor bune; și înlătură, ca și acesta, ceea ce e rău cu un total dezgust” (Phillippe Aries și Georges Duby, op. cit., p. 365).

Se atribuie astfel gustului intelectual o existență asemănătoare gustului fizic, evidențiindu-se importanța pe care a avut-o gustul alimentar în cultura sec. al XVII-lea și al XVIII-lea. În secolul al XVII-lea, această idee domină reflexia asupra gustului literar și artistic. Bouhours nota:

“Bunul gust este un sentiment natural care ține de suflet: e un soi de instinct al unei judecăți sănătoase” (ibidem, p. 365).

La Voltaire, în *Dicționarul filosofic*, legată de gust este noțiunea de “om de gust”, care implică și rafinamentul gastronomic:

“Cel ce se pricepe într-ale mîncării (*le gourmet*) simte și recunoaște numaidecât amestecul a două licori; omul de gust, cunoscătorul, va observa dintr-o singură privire amestecul a două stiluri; și va vedea cusurul, alături de agrement”.

Autorul sugerează astfel ideea modului de implicare a gustului în mecanismele sociale.

După cum remarcă Jean-Louis Flandrin în *Istoria vieții private*:

Colecția ADELA SÂNZIANA DEMIAN  
Cls. a VIII-a, Șurdești, 2005

O mie legate,            O mie să fiți,  
O mie înodate,        O mie nu ghiciți!  
(nsmj)



“Tebuie să remarcăm însă că tocmai în acest cadru al vieții mondene, criteriile de diferențiere s-au multiplicat în cursul secolelor. Evul Mediu a dat întâietate curtoaziei, care a dăinuit în epocile următoare sub numele de <politețe>, <urbanitate>. Renașterea a insistat asupra vorbirii alese, care de atunci nu a încetat de a fi deosebit de apreciată; iar secolul al XVII-lea a inventat bunul gust”. Secolul al XVII-lea reprezintă “epoca în care omenirea a început să se intereseze de ceea ce simt și de ceea ce sunt indivizii în forul lor lăuntric” (ibidem, p. 374).

Secolele XVI-XVII reprezintă perioadele când consumul de băuturi alcoolice - vin sau bere - atingeau creșteri semnificative. Potrivit unor studii, în secolul al XVI-lea, în Suedia se consuma de 40 de ori mai multă bere decât astăzi. În Anglia, se consumau aproximativ trei litri de persoană în fiecare zi. Vinul și berea furnizează dietei cotidiene o completare calorică. John Brettschneider scria la 1551:

“Unii trăiesc din această băutură mai mult decât din hrana propriu-zisă, toți au nevoie de ea, bărbați și femei, bătrâni, sănătoși și bolnavi” (Massimo Montanari, op. cit., p. 120).

O cercetare asupra consumurilor din spitalul parizian *L' Hôtel Dieu*, în secolul al XVI-lea releva faptul că:

“Încrederea, pe atunci generală, în proprietățile tonifiante și curative ale vinului se traducea în volumul consumului acestuia”. (ibidem, p. 120)

Vinul era distribuit ca orice fel de mâncare, “din abundență”, într-un mod atât de generos cu cât bolnavul era într-un stadiu mai grav. Vinul era folosit și pentru “îmbunătățirea” apei care nu era consumată în stare naturală, combinația având un rol antiseptic. Semnificativ era aspectul ludic al consumului de vin și bere, înțeles ca o formă de coeziune, dar și de evaziune. Apare nivelul “profan” în reuniunile congregațiilor, în petrecerile familiale, în cârciumile de la țară și din oraș. În asemenea situații, nu poate fi determinat nivelul la care vinul sau berea nu mai sunt alimente ci se transformă în droguri. Acest fapt implică o stare euforică “profană”. Moraliști și predicatori impun utilizarea moderată a vinului, indicând și aplicând pedepse celui ce utilizează vinul în scopuri “demonice” și “vrăjitoarești”.

Secolul al XVI-lea este secolul șampaniei, contemporană cu spiritul monarhic și benedictin. Don Pérignon inventează această licoare, sinteză a străvechiului vin.

“Don Pérignon mai este contemporan și cu Newton; în vreme ce unul se ocupă de mere, celălalt se îngrijește de struguri. Primul prepară băuturi cu bășicuțe care urcă, cel de-al doilea scoate formule din fructele care cad” (Michel Onfray, *Rățiunea gurmandă. Filosofia gustului*, Ed. Nemira, București, 2001, p. 15).

Secolul al XVII-lea este secolul alcoolurilor aromate, numite *ratafias* (lichioruri de fructe) și al rețetelor savante. Apar acum spirtoasele din melasă (rom), din fructe (calvados, maraschino, grappa, țuica), din cereale (votcă, whisky, gin). Originară din Etiopia și din Africa Orientală, cafeaua își face intrarea în Europa, prin intermediul negustorilor venețieni, încă din secolul al XVI-lea. Încep să se deschidă cafenele în marile orașe europene.

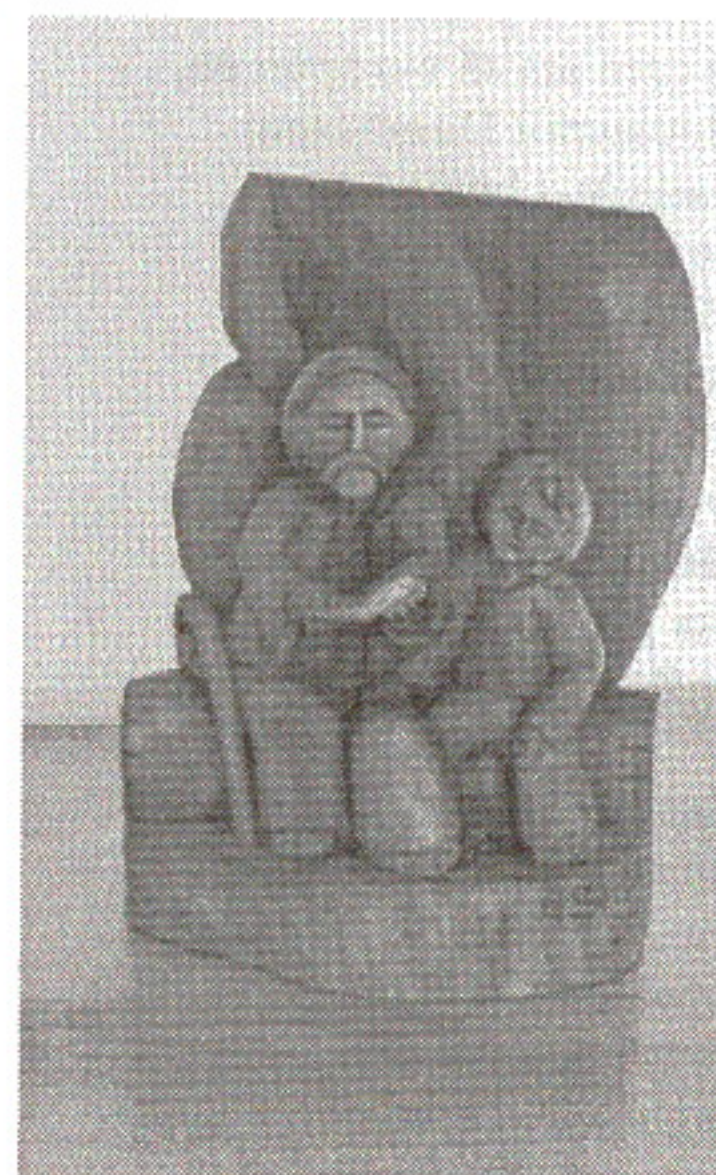
Primele cafenele au apărut la Paris pe la 1670, vestita “Procope” a italianului Procopio Coltelli. Moda s-a răspândit în Germania, Italia, Spania, Portugalia, Anglia. Prima cafenea londoneză a fost deschisă în 1687-1688 de Edmund Lloyd, în Tower Street. Treptat, în Anglia, cafeaua a cedat locul ceaiului adus din colonii.

Cafeaua apare ca un simbol al culturii raționaliste a timpului, al aspirației spre luciditate, spre libertatea în gândire. Conversațiile la cafea sau în celebrele saloane ale înaltei burghezii au reprezentat un simbol al spiritului umanist al epocii.

Unde-s vile și palate  
Trebuie modernizate.

Dacă vrei să supraviețuiești  
Multe ore-ntr-o zi muncești,  
Tot cu mâna-n buzunare  
Nașu-i șeful cel mai tare.  
Nașu-i tânăr și frumos,  
Dar foarte pretentios,  
La doamne și domnișoare  
Se uită de au valoare.  
Pentru clientele de onoare  
Ar face ore suplimentare:  
Le trece întâi la probă  
Ca la casa cea de modă.  
Se uită nașu la mine  
Că vorbesc cu gura bine  
Dar mă vede supărat  
Și tare prost îmbrăcat.  
Ce stai, naș, și te gândești,  
Banii să ți-i pregătești  
Și pe miri să îi cinstești  
Că știi că ești om de frunte  
Și mi-i da două băncuțe.

Îl prezint, pe cum vă spui,  
Chiar pe nașul mirelui.  
Îi un domn bine, bărbat,  
Un patron adevărat.  
Îi patron și-un bărbat bine,  
Nu se face de rușine.  
Intern ori internațional  
Nănașu n-are habar,  
Învârte, ciubucărește,  
Mărci, dolari, lei învârtește  
Și aduce-un suvenir  
Când sosește cu-a lui TIR  
Celei pe care-o iubește  
Și copii bine-i crește.  
Șaten, fain și de viață,  
Caracter nobil la față,  
Omul harnic și-ndrăzneț  
Ce-o învârtit și-n viață o dres,



*Săcâită, vai de ie,  
Stă-nt-un vîrv de rămure.*

(*nușu*)



Și-o făcut nume, renume,  
Oriunde-o umblat prin lume.  
Bărbatul cu haine, fin,  
Este nănașul Florin.

Lângă nănaș, stă la masă  
Nașa roșcată, frumoasă,  
Subțirică, modernistă  
Cu un aer de artistă,  
Șefa banilor din casă,  
Contabila cea frumoasă  
Ce-nmulțește cu mult spor  
Banii pentru firma lor.  
O soție gânditoare,  
Modestă, și-i place tare  
Moda ce acum apare  
Și de vrei și de nu vrei  
Moda este boala ei,  
Tot ce face îi cu temei,  
Copiii sunt boala ei.  
Asta-i nașa, drăguțică,  
Harnică și frumușică,  
Harnică ca o furnică  
Nu găsești ca ea alta,  
Dar o cheamă Sanda.

De zori în seară muncește,  
Cu folos se înțelege,  
Aduce lacuri și vopsele  
Pentru mașini frumușele  
Și face faine lovele.  
Tip înalt și grizonat,  
Harnic și disciplinat,  
Învârte faine parale  
Șef îi de aprovizionare,  
Cu cecuri și lei muncește  
Și venitu-și rotunjește.  
Bine face dumnealui,  
Asta-i rostu vieții lui.  
Dar un lucru este clar -  
Este un bărbat cu har,  
Are-un țel și-un ideal.  
Nu poate la lume-a spune:  
Are el și-o pasiune  
Pe care am să v-o spun eu,  
Alduiască-l Dumnezeu:  
Mașinile-s boala lui,  
De lux și de elegantă  
Că ai cu ele prestanță.  
Ce contează azi pe lume?  
O mașină cu roți bune  
Și-apoi viața e frumoasă  
Lângă bani, lângă nevastă.  
Așa gândește nănașu  
Ce îl știe tot orașu!

Nașu îi văru miresei,  
Stă aici, în colțul mesei,  
Omul tare, mușchi de oțel,  
Este domnul Viorel.  
Lângă nașul Viorel  
Femeia de caracter,  
Corp frumos, feminitate,

În mediile medicale, cafeaua este un tonic pentru ficat. Oamenii de litere o folosesc împotriva oboselii intelectuale. Cafeneaua devine, treptat, un loc de conversație rafinată. La 1716, la Paris există trei cafenele importante. Locul preferat al lui Voltaire era cafeneaua Laurent. La Londra, cafeneaua devine un loc de afaceri. Armatorii și asiguratorii se întâlnesc la "Lloyd's Coffeehouse".

Cafeaua devine un stimulent al muncii desfășurate de meșteșugari și funcționari. James Howell, scria în 1660:

"În vreme ce, înainte, meșteșugarii și funcționării beau dimineata bere și vin, îngreunându-și capul, fără a mai fi în stare să lucreze serios, acum, în schimb, s-au obișnuit cu această băutură burgheză care face lumea să rămână trează".

L. S. Mercier, în al său *Tableau de Paris*, scrie că muncitorii

"au găsit acest aliment mai economic, mai hrănitor, mai gustos decât oricare altul. În consecință, o beau în cantități uriașe și spun că adeseori îi ține treji până seara".

Cafeaua, băutura a elitelor, încă de la sfârșitul secolului al XVIII-lea a cucerit clasele populare, mai ales în Franța.

Ceaiul devine popular în Olanda și Anglia. Cornelius Bontekoe, curtean al lui Friedrich Wilhelm și profesor la Universitatea din Frankfurt, recomanda ceaiul "tuturor popoarelor de pe pământ", prescriind

"fiecarui bărbat și fiecărei femei să-l bea în toate zilele, dacă se poate la orice oră, începând cu zece cești pe zi, pentru a crește în continuare doza și a ajunge la maximum a ceea ce stomacul poate să suporte și rinichii pot să elimine".

Bolnavilor le administra până la 50 de cești pe zi.

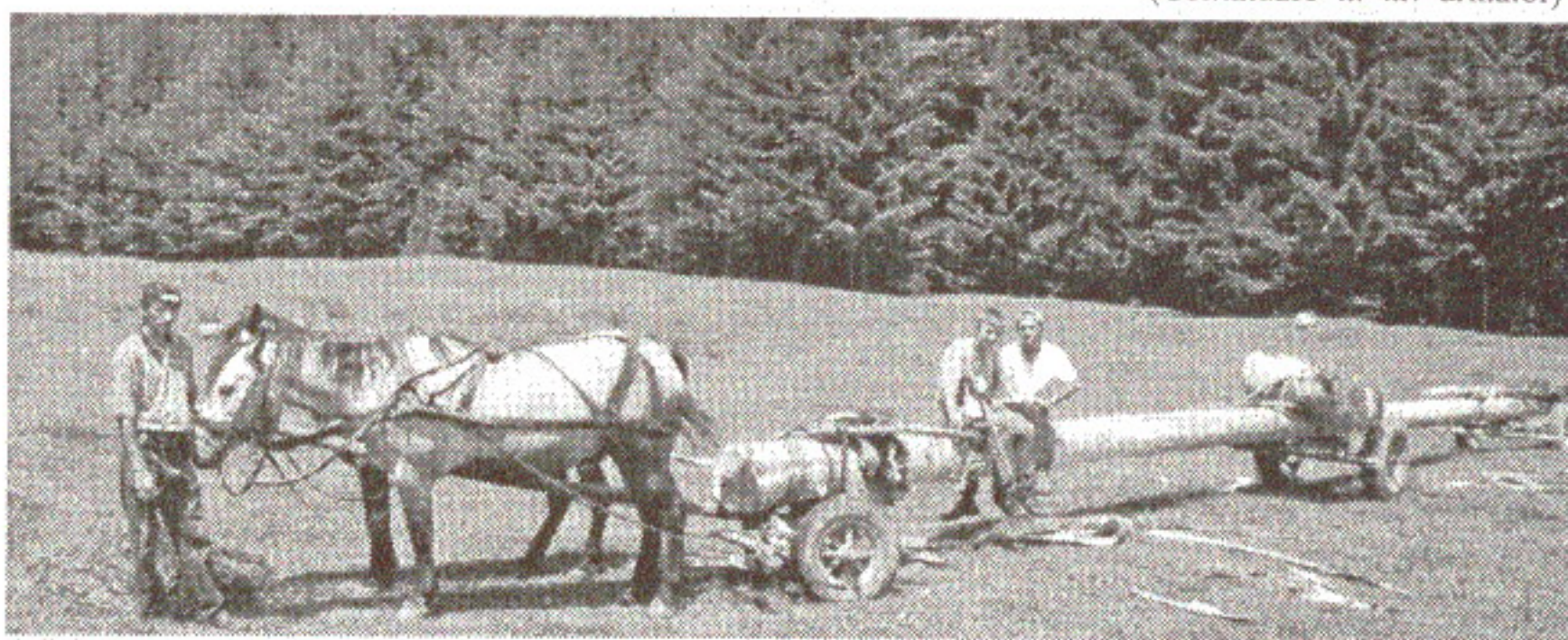
La 1680, se pare că la Amsterdam se consumau până la o sută de cești de ceai pe zi de persoană. Din 1720-1730, ceaiul devine popular și în Anglia fiind consumat până și de muncitorii agricoli, ca pe un substitut al berii, care era mult mai scumpă.

În 1685, în lucrarea *Tratat de noutăți și curiozități ale cafelei, ceaiului și ciocolatei*, Sylvestre Dufour afirma că el vindecă migrenele, apoplexia, letargia, paralizia, oftalmiile, reumatismul și colicile. Nicolas Lemery, în *Dicționarul universal al drogurilor simple*, clasează ceaiul ca remediu împotriva tulburărilor nervoase și a gutei. Această înlocuire a vinului și a berii de către cele două produse, confirmă nu doar valoarea lor alimentară ci și efectul lor euforizant și rolul lor în relațiile sociale.

În Spania și Italia câștigă teren utilizarea ciocolatei. Un rol deosebit în răspândirea ei au avut-o călugării iezuiți, care au considerat-o băutura "de post" cu calități nutritive. La început, consumată de elite, ca simbol al trândăviei aristocratice, ea devine tot mai mult preferată de mase. Ajunge și în Franța, unde este considerată medicament în probleme de digestie. Fratele lui Richelieu, arhiepiscop de Lyon o consumă fără rezerve și în exces.

Noile produse au dus la o schimbare a echilibrului alimentare tradiționale, ilustrând dorința de droguri noi și mai puternice: de energie și euforie.

(Continuare în nr. următor)



Felician Săteanu: Aducerea armindenului, Cupșeni, 2005.

Colecția MIHAELA ȘTEFANIA  
DRAGOȘ, FLORIN ILIE DRAGOȘ

Tong în iesta deal,  
Tong în cela deal,

Ninge, ninge  
Și pe mine nu m-atinge.

(Cernutul fainii)