

SORIN MITU¹, ROMÂNIA

Cuvinte cheie: alimentație tradițională, bucătărie regională, bucătărie pastorală, Maramureș, turism cultural.

Alimentație și gastronomie tradițională maramureșeană

Rezumat

Obiectivul principal de cercetare urmărit în cadrul acestui articol este evidențierea trăsăturilor generale ale alimentației și gastronomiei tradiționale din Maramureș. Sub raport metodologic, vom recurge la analiza istorică, geografia regională și antropologia culinară. Documentarea lucrării pleacă de la studiile etnografice care au abordat bucătăria maramureșeană, în general pe baza anchetelor de teren. Arta culinară tradițională din Maramureș poate fi exploatată pentru diferite categorii de consumatori. În primul rând, ea are o valoare specială pentru localnici, de exemplu pentru cei care trăiesc la oraș, dar au mai păstrat legături afective cu lumea satului și doresc să redescopere gusturile și obiceiurile copilăriei, „bucătăria bunicii”. În al doilea rând, pentru oaspeții sosiți din alte părți ale României, tradițiile maramureșene au o valoare identitară, în condițiile în care Maramureșul e perceput ca un rezervor spectaculos de arhaism și de autenticitate. Chiar dacă vin din arealuri culinare destul de diferite, cum este cazul turiștilor din sudul României, aceștia vor fi cei mai entuziaști neofiți, interesați să încerce horinca, balmoșul și slănina ardelenască. În fine, pentru turistul străin, Maramureșul culinar poate oferi o experiență suficient de exotica, iar adaptarea acestuia este bine să înceapă cu elemente care pot fi regăsite și în alte tradiții gastronomice, mai bine cunoscute pe plan internațional.

¹ Universitatea „Babeș-Bolyai”, Cluj-Napoca, Departamentul de Istorie Modernă, Arhivistică și Etnologie.

Keywords: traditional food, regional cuisine, pastoral cuisine, Maramureș, cultural tourism.

Traditional Food and Gastronomy in Maramureș

Summary

The main research goal pursued in this article is to highlight the general features of traditional Maramureș food and gastronomy. From a methodological view, we will use historical analysis, regional geography and culinary anthropology. The documentation of this research starts from ethnographic works that specifically approached the Maramureș cuisine, generally based on field research. The traditional culinary art of Maramureș can be exploited for different categories of consumers. First of all, it has a special value for the locals, especially for those who live in the city, but have kept affective ties with the village world and wish to rediscover the tastes and customs of their childhood, or “grandma’s kitchen”. Secondly, for guests arriving from other parts of Romania, Maramureș traditions have an identity value, given that Maramureș is perceived as a spectacular reservoir of archaism and authenticity. Even if they come from quite different culinary areas, as in the case of tourists from southern Romania, they will be the most enthusiastic neophytes interested in trying horinca, balmoș and Transylvanian bacon. Finally, for the foreign tourist, culinary Maramureș can offer a sufficiently exotic experience, and the adaptation can start with an introduction to elements that can be found in other gastronomic traditions, better known internationally.

Alimentație și gastronomie tradițională maramureșeană

Primul obiectiv de cercetare urmărit în cadrul acestui articol este reprezentat de evidențierea *trăsăturilor generale* ale alimentației și gastronomiei tradiționale maramureșene. Cel de-al doilea obiectiv vizează surprinderea *potențialului turistic* al patrimoniului culinar maramureșean, pentru a vedea ce anume s-a păstrat și poate fi valorificat în ziua de astăzi, ca ofertă din partea industriei ospitalității. Din punct de vedere metodologic, vom folosi în primul rând *analiza istorică*, deoarece orice bucătărie tradițională este rodul unor evoluții îndelungate în timp, iar trăsăturile ei actuale nu pot fi înțelese decât dacă vedem cum au luat ele naștere și s-au transformat apoi, în diferite contexte istorice; vom adăuga perspectiva *geografiei regionale*, care ne ajută să punem în evidență factorii materiali și economici care au fasonat bucătăria maramureșeană, dar și felul în care se încadrează arta culinară în profilul identitar regional; în fine, vom recurge la *antropologia culinară*, care se apleacă asupra semnificațiilor culturale ale alimentației, de la cele cotidiene până la cele rituale, plasând-o în cadrul mai larg al practicilor sociale care îi sunt asociate.

Documentarea unei asemenea cercetări trebuie să plece de la lucrările cu caracter etnografic care au abordat în mod expres bucătăria maramureșeană, în general pe baza anchetelor de teren, și care pun accentul pe studiul aspectelor culturale, rituale, așa cum sunt cele semnate de Alexandru Georgeoni², Pamfil Bîlțiu³, Petru Dunca, Delia Suiogan și Ștefan Mariș⁴; o sinteză a acestor contribuții a fost realizată de Dorin Ștef⁵. Se adaugă studiile ample de geografie regională dedicate Maramureșului⁶, iar anumite informații utile pot fi desprinse din ghidurile turistice sau din monografiile geografice cu un caracter mai general⁷. Chiar dacă nu au întotdeauna un nivel academic înalt, monografiile de localități – extrem de numeroase în Maramureș – ne oferă un material bogat și inedit, fiind scrise de regulă de autori care au un contact strâns cu realitățile locale⁸. În fine, cărțile de bucate și listele de rețete copleșesc prin

² Alexandru I. Georgeoni, *Contribuțiuni la păstoritul în Maramureș*, București, Copuzeanu, 1936.

³ Pamfil Bîlțiu, *Mesele țaranului maramureșean în tradiții, credințe și obiceiuri*, în *Memoria Ethnologica*, An V, nr. 14-15 (2005): 1493-1496.

⁴ Petru Dunca, Delia Suiogan, Ștefan Mariș, *Mâncarea între ritual și simbol*, Baia Mare, Editura Ethnologica, 2002, pp. 87-101; în anexele ei (pp. 109-205), lucrarea oferă cea mai valoroasă culegere de rețete tradiționale maramureșene disponibilă în bibliografia de specialitate.

⁵ Dorin Ștef, *Maramureș. Brand cultural*, Baia Mare, Cornelius, 2008, capitolul *Arta culinară tradițională*, preluat de ediția românească a enciclopediei Wikipedia. Informații prețioase conține și articolul semnat de Maria Mirela Poduț, „Mesele din Țara Codrului”, în *Memoria Ethnologica*, An XVI, nr. 58-59 (2016): 196-197. Pentru bucătăria ucrainenilor din Maramureșul românesc, extrem de asemănătoare cu cea a conjudețenilor lor, vezi Iaroslava-Oresia Colotelo, Liuba Horvat, „Alimentația la ucrainenii din România în context ritual și identitar”, în Sultana Avram (ed.), *Istorie și tradiție în spațiul românesc*, vol. 8, Sibiu, Techno Media, 2011, pp. 193-201.

⁶ Gabriela Ilieș, *Țara Maramureșului. Studiu de geografie regională*, Cluj, Editura Presa Universitară Clujeană, 2007.

⁷ Vilmos Bélay, *Máramaros megye tarsádalma és nemzetiségei*, Budapest, Sylvester, 1943; Mihai Dăncuș, *Zona etnografică Maramureș*, București, Editura Sport-Turism, 1986; Teofil Ivanciuc, *Ghidul turistic al Țării Maramureșului*, Cluj, Editura Limes, 2006; Dumitru Istvan, Codreanu Moldovan, Ioan Pop, *Ghidul turistic al județului Maramureș*, Baia Mare, Editura Algoritm Press, 2009.

⁸ Printre localitățile maramureșene care beneficiază de monografii se numără: Boiu Mare, Botiza, Călinești,

abundența lor (mai ales cele postate pe Internet). Deși, în mod evident, au o valoare inegală, unele sunt alcătuite de autori talentați (cum ar fi Radu Anton Roman), iar altele sunt compilate și comentate de specialiști în domeniul etnologiei sau antropologiei culinare, cum este cazul albumului culinar *Bucătăria bunicii*⁹ (cea mai profesionistă lucrare de această factură). În fine, meniurile pensiunilor și restaurantelor cu specific local din Maramureș¹⁰, disponibile la fața locului sau pe Internet, pot completa într-un mod mai realist rețetele adunate în antologii de preparate culinare.

Generalități: Maramureșul și bucătăria sa regională

Cei doi termeni-cheie care acoperă subiectul analizei de față sunt „bucătărie regională” și „Maramureș”. În mod evident, ambii termeni fac trimitere la realități construite și sunt rodul unor esențializări, iar prezența lor în practica socială se datorează în primul rând proceselor de imaginare colectivă care le dau naștere. Oamenii obișnuiți din Maramureș, chiar și cei de la țară, nu se mai hrănesc astăzi decât arareori cu balmoș, chisăliță sau coleșă. Ca urmare, „bucătăria tradițională maramureșeană” este în primul rând un discurs sau o poveste despre aceste preparate, care sunt *etalate* din motive turistico-etnografice, suprapuse peste cele cultural-identitare. Ofertele turistice și festivalurile culinare sunt principalele forme de manifestare publică ale unor tradiții inventate, în timp ce la nivelul experiențelor personale avem de a face cu rememorarea „bucătăriei bunicii” și a gusturilor din copilărie pentru localnici, alături de celebrarea exotismului și a arhaicității maramureșene pentru vizitatorii veniți de la Constanța sau București. În consecință, nu este cazul să căutăm esența unei bucătării ascunse în negura mileniilor, ci să observăm modul în care amintitele concepte – fără îndoială, cu rădăcini istorice reale, dar în permanență modificate și resemnificate – sunt recreate zilnic în practica cotidiană, la intersecția dintre interesul publicului consumator și oferta locală.

În imaginarul cultural-istoric al românilor, obsedat de ideea unității și omogenității corpului național, bucătăria maramureșeană nu este decât una dintre părțile componente ale bucătăriei „naționale” românești, una dintre variațiunile ei regionale. Dar existența unei bucătării specifice românești a fost pusă în discuție ea însăși, de diverși autori¹¹, pornind mai ales de la constatarea că arta culinară autohtonă pare să ia naștere doar la intersecția arealurilor gastronomice înconjurătoare, începând cu cel balcanic și turcesc (exemplificat de sarmale, mititei și ghiveciuri), continuând cu cel central-european, maghiar sau săsesc (supele dulci ori preparatele bazate pe conservarea cărnii și grăsimii de porc, omniprezente în Ardeal) și terminând cu influența borșurilor ucrainene sau rusești din bucătăria moldovenească. Cam tot

Curtuișu Mare, Dragomirești, Durușa, Fericea, Frâncenii Boiului, Groșii Țibleșului, Ieud, Leordina, Mesteacăn, Odești, Peteritea, Pinticu, Poienile de sub Munte, Prislop, Săcel, Strâmtura Maramureșului, Rona de Jos, Ruscova, Tohat, Ulmeni, Valea Chioarului, Văleni, Vărai, Vișeu de Sus.

⁹ Daniela Bălu, *Bucătăria bunicii. Nagymama konyhája. Grandma's kitchen*, Satu Mare, Editura Muzeului Sătmărean, 2010.

¹⁰ Vezi catalogul *Pensiuni și meșteri artizani*, vol. 1-2, Sighetu Marmației, Asociația Microregiunea de dezvoltare economico-socială a Țării Maramureșului, 2004.

¹¹ Începând cu un clasic al subiectului: Alexandru O. Teodoreanu, *Gastronomie*, București, Editura Vremea, 2000.

ceea ce românii consideră că le este specific poate fi întâlnit de fapt și în bucătăriile altor popoare, iar alimentația pastorală, bazată pe combinația laptelui și a brânzeturilor de oaie cu mămăliga, atât de des întâlnită la românii considerați cei mai autentici și mai reprezentativi, nu este nici ea, în mod evident, decât o variantă a oricărei bucătării păstorești similare, cu precădere, celor din Peninsula Balcanică¹².

Dintre autorii români contemporani preocupați de aceste aspecte, Radu Anton Roman a pus un accent mai apăsător pe autenticitatea și vechimea unei bucătării tradiționale românești, cu străvechi rădăcini „tracice”¹³, în timp ce Vlad Macri, dimpotrivă, a scos în evidență în primul rând interferențele culinare care s-au manifestat în spațiul locuit de români, modificările gastronomice survenite de-a lungul timpului, sub impactul diferitelor civilizații cu care românii au intrat în contact¹⁴. O asemenea dihotomie se înscrie de fapt în tradiția celei mai importante dezbateri intelectuale din cultura română modernă, cea care i-a împărțit pe cărturarii români în „tradiționaliști” și „sincroniști”¹⁵.

La fel ca arta culinară pe care o găzduiește, Maramureșul, un loc geografic la prima vedere destul de concret, este de fapt și el un spațiu geocultural cu geometrie variabilă, rezultat al unor procese continue de resemnificare simbolică.

Într-o primă accepțiune, „Maramureșul” este numele pe care îl poartă o *depresiune geografică* destul de bine delimitată de masivele muntoase care o înconjoară, având ca axă principală Valea Tisei și întinzându-se de la Hust, în Ucraina, până la Pasul Prislop. Astăzi, această depresiune este împărțită în două jumătăți aproape egale între România și Ucraina (în general, pe criteriul majorității etnice), dar de-a lungul a circa șase sute de ani (secolele XIV-XIX) amintita regiune geografică a fost suprapusă aproape perfect de *comitatul Maramureșului*, o diviziune administrativă cu același nume (*Máramaros*), din cadrul Regatului Ungariei. Românii, cărora le place să considere întreg Maramureșul o parte a patrimoniului lor național (și ca urmare l-au revendicat în integralitatea sa la sfârșitul Primului Război Mondial), vorbesc despre *Maramureșul istoric*, denumire care face trimitere la teritoriul vechiului comitat (spre a-l deosebi de jumătatea sudică a acestuia, cea care a intrat în componența României în 1919). Dar pentru că istoriografia românească nu agreea de fapt amintirea vechiului comitat maghiar, considerând stăpânirea ungurească un fel de paranteză nefirească pe firul unei istorii românești multimilenare, atunci când se referă la această regiune istoricii români preferă să pună accentul pe *voievodatul românesc al Maramureșului*, o formațiune politică autonomă, care ar fi existat aici în secolul al XIV-lea, înainte de a fi transformată de suveranii maghiari într-un comitat al Regatului Ungariei. În terminologia istorică românească, Maramureșul este în primul rând una dintre „țările românești” ale Transilvaniei (*Țara Maramureșului*). „Țara” este un termen cu mare încărcătură ideologică și afectivă, care face trimitere la districtele depresionare sau montane locuite majoritar de românii din Regatul Ungariei (Făgăraș, Hațeg, Zarand sau Maramureș), entități considerate anterioare, distincte și într-un fel opuse Coroanei

¹² Contribuții importante care dezbate aceste probleme sunt reunite în volumul colectiv Thede Kahl, Peter Mario Kreuter, Christina Vogel (eds.), *Culinaria balcanica*, Berlin, Editura Frank & Timme, 2015.

¹³ Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești. Toate rețetele în ediție jubiliară*, București, Editura Paideia, 2014.

¹⁴ Vlad Macri, *Stufat ori estouffade? sau Există bucătărie românească?*, București, Editura Humanitas, 2008.

¹⁵ Vezi Balázs Trencsényi, *The Politics of “National Character”. A Study in Interwar East European Thought*, Oxford, Routledge, 2012.

maghiare, care le-ar fi suprapus și înglobat printr-o politică de expansiune.

A doua accepțiune a termenului „Maramureș” este aceea de diviziune administrativă actuală din România (*județul Maramureș*), care cuprinde partea sudică, românească, a Maramureșului Istoric. Lucrurile sunt complicate însă de faptul că actualul județ Maramureș depășește cu mult spre sud-vest frontierele vechiului comitat, ale depresiunii geografice și ale provinciei istorice Maramureș, înglobând alte trei regiuni geografice și etnografice românești, și ele relativ depresionare sau deluroase, de dimensiuni mai reduse: *Țara Lăpușului*, *Țara Chioarului* și parțial *Țara Codrului*¹⁶. Ironia istoriei face ca însăși reședința județului Maramureș, orașul Baia Mare, ca și o mare parte a teritoriului său (împreună cu populația aferentă, majoritară la scara județului) să nu fi făcut parte niciodată din vechiul comitat cu același nume și din ceea ce s-a numit de-a lungul vremii, în orice formă, Maramureș. Astăzi, mecanismele de uniformizare administrativă, ca și prestigiul identității tradiționale maramureșene fac ca aceasta să fie asumată tot mai mult la scara întregului județ. Împrejurarea că diferențele etnografice dintre zone atât de apropiate nu pot fi foarte mari ușurează acest proces de reconfigurare a identității teritoriale maramureșene, într-o epocă în care specificitățile locale pot fi uitate sau remodelate cu mare ușurință, spre regretul celor care mai cultivă amintirea străvechilor țări și regiuni tradiționale.

Maramureșul se distinge și prin faptul că este singura *provincie istorică românească* (celelalte fiind Muntenia, Oltenia, Dobrogea, Moldova, Transilvania¹⁷, Crișana, Banat) care, datorită dimensiunilor sale reduse, este alcătuită dintr-un singur județ¹⁸.

Peisajul regional este complicat de încă o piesă, așa-numita *Țară a Oașului*. Oașul nu a făcut parte niciodată din Maramureș, ci din regiunea Sătmar și din comitatul omonim din cadrul Ungariei (Szatmár), iar astăzi este încadrat în județul românesc Satu-Mare. Oașul, învecinat cu Maramureșul, este și el o mică „țară” adăpostită într-o depresiune înconjurată parțial de munți (dar cu o deschidere amplă spre Câmpia Sătmarului), având un profil identitar destul de bine reliefat. Dar pentru că Oașul nu este decât un vecin foarte mic al Maramureșului și mai ales pentru că este considerat, la fel ca acesta din urmă, o rezervație arhaică pitorească, plină de tradiții populare nealterate, imaginea sa se alătură și se confundă uneori cu cea a Maramureșului, la nivelul geografiei culturale românești. Contururile Maramureșului, Oașului, Chioarului sau Lăpușului se dizolvă în acest perimetru legendar din extremitatea nordică a României și Transilvaniei, considerat partea cea mai arhaică și mai autentică a teritoriului național, moștenitoare a tradițiilor străvechilor daci liberi, necuceriti de romani, de la începuturile mitice ale istoriei românești.

Aceasta este, în linii mari, geografia simbolică în care se plasează bucătăria

¹⁶ Vezi Teofil Ivanciuc, *Diferența dintre „Țara Maramureșului” și „județul Maramureș”*, în *Pagini maramureșene*, publicație online (www.teofil-ivanciuc.weebly.com), accesat în 02.11.2020).

¹⁷ Transilvania este considerată uneori o super-provincie istorică românească, înglobând toate teritoriile locuite de români din fosta monarhie habsburgică (așadar și Maramureșul), cu excepția Bucovinei. Aceasta este însă o definiție extinsă a Transilvaniei, tot așa după cum Moldova poate îngloba Bucovina și Basarabia, iar Țara Românească Oltenia și eventual Dobrogea. Alteori, dintr-o perspectivă istorică, Maramureșul este înglobat în „părțile ungurene”, respectiv acele teritorii care nu au făcut parte din voievodatul și apoi din principatul Transilvaniei, ci au fost comitate în cadrul regatului Ungariei.

¹⁸ O poziție similară ar putea ocupa și Sătmarul, dacă îl considerăm o regiune distinctă, dar acesta are o identitate locală mai puțin reliefată, care îl califică mai greu pentru statutul de provincie istorică.

maramureșeană, așa cum este văzută ea din perspectivă românească. Pentru români, Țara Maramureșului este prin excelență un teritoriu al specificității românești, punctat doar cu câteva pete de culoare minoritare, ucrainene, maghiare, germane sau, altădată, evreiești. Este aproape inutil să mai spunem că toate aceste frontiere istorico-imaginative nu se suprapun cu cele culinare. Există, bineînțeles, diferențe substanțiale între bucătăria locuitorilor de la oraș, de la munte sau de la câmpie. Dar blidele moroșanului de pe Vișeu ori de pe Iza, ale oșanului din Negrești sau ale ruteanului din Zakarpattia, ale românilor din satele de la nord de Tisa ori ale ucrainenilor din Poienile de sub Munte, ale maghiarilor din Sighet, ca și ale concitadinilor lor evrei de odinioară au fost întotdeauna pline cu preparate surprinzător de asemănătoare.

Condiționările materiale ale unei bucătării rustice pastorale

Tabloul alimentar al unei bucătării etnice/regionale/comunitare este condiționat în primul rând de o serie de factori materiali: factorul geografic (relief, climă, vegetație, culturi agricole), factorul istoric și social (ocupații străine, experiențe istorice, structuri sociale, schimburi comerciale), factorul economic (gradul de productivitate și prosperitate). Într-o viziune asumat deterministă, materialistă, apreciem că aceste condiționări obiective au o natură primordială, ele fiind ulterior codificate cultural, în practici alimentare, tradiții gastronomice, obiceiuri, ritualuri, prescripții religioase, posturi, restricții sau, dimpotrivă, recomandări alimentare ocazionate de celebrarea sărbătorilor.

Aceste practici codificate cultural au rostul de a consolida și de a legitima regimul alimentar al colectivităților, determinat de factorii materiali enumerați mai sus. Desigur, după ce factorii culturali sunt constituiți și întipăriți în tradițiile comunitare, vor acționa ei înșiși aidoma condiționărilor materiale, „obiective”. Consumatorii vor căuta și vor privilegia acele alimente, mâncăruri și rețete care fac parte din tradiția lor culinară.

Este posibil ca raportul de cauzalitate care leagă diferitele condiționări alimentare, pe care l-am schițat mai sus, să pară excesiv de rigid, în comparație cu cel existent în cazul altor practici umane, în care aspectele materiale, simbolice sau culturale se împletesc într-un mod mai nuanțat. Dar experiența ne arată că în domeniul alimentar condiționările materiale sunt mult mai puternice, de neevitat. Inuiții consumă grăsime animală, iar hindușii produse vegetale, chinezii nu beau lapte, iar mexicanii prepară *tortilla* din porumb deoarece aceste practici alimentare sunt determinate în mod strict de oferta naturală și de condițiile social-istorice în care au trăit respectivele comunități. Maramureșenii mănâncă și ei, așadar, în conformitate cu condiționările naturale și sociale derivate din specificul geografic și din experiența istorică a comunității lor, condiționări transformate apoi în practici culturale și în tradiții culinare specifice.

La modul cel mai general, bucătăria românească este plasată într-o zonă de confluență între nordul și centrul Europei (unde predomină hrana bazată pe carne, lapte și produse lactate, grăsimi de origine animală) și sudul continentului (unde bucătăria se bazează pe cereale, legume, verdețuri, grăsimi de origine vegetală)¹⁹. Datorită așezării sale geografice (relativ

¹⁹ Narcisa Știucă, „Gastronomia românească între Orient și Occident”, comunicare prezentată la simpozionul *Cultură tradițională și globalizare*, Arad, 23-24 iunie 2016 (<https://www.academia.edu/34020992>, accesat în

nordică, depresionară, deluroasă, montană), Maramureșul este marcat mai puternic de prima componentă, spre deosebire de regiunile situate la sud de Carpați, unde se manifestă influențele bucătăriei balcanice și, într-o măsură mai redusă, ale celei mediteraneene.

Carnea și grăsimile animale sunt preferate în climatul nordic, deoarece, pe de o parte, culturile vegetale sunt mai greu de obținut, iar consumatorii își asigură mai ușor subzistența și necesarul caloric consumând carne și grăsimi de origine animală. Pe de altă parte, această preferință trebuie pusă în relație cu posibilitatea de a obține aceste alimente. De-a lungul istoriei, existența unor spații întinse disponibile pentru pășunat și, în relație cu acest factor, menținerea unei densități reduse a populației au fost două dintre condițiile necesare pentru afirmarea unor comunități de „mâncători de carne” (în opoziție cu „mâncătorii de pâine”).

Marile civilizații, ca și așezările umane dense și intens populate, au apărut în sânul colectivităților sedentare ale cultivatorilor de grâne, din regiunile sudice și calde. Crescătorii de animale mari sau mici, bazați pe pășunatul de stepă, au fost de obicei barbarii de dincolo de *limes* sau de Marele Zid, huni, mongoli, turci sau arabi, pe care cultivatorii de grâne îi disprețuiau, dar care i-au surclasat ulterior sub raport militar. Mai târziu, în epoca modernă, regiunile care au putut să aleagă carnea – și mai ales carnea cea mai scumpă, care se obține cel mai greu, respectiv carnea de vită, ca și brânzeturile maturate obținute tot din lapte de vacă – au dat naștere societăților prospere din nordul și nord-vestul Europei (Anglia, Olanda, Danemarca) ori din regiunile alpine (Elveția). I-au secondat consumatorii de carne de porc din pădurile Germaniei, unde au fost crescuți secole la rând rămătorii îngrășați cu ghindă și jir. Dar pentru ca vitele mari sau chiar porcii să dea randamente superioare și să ofere baza alimentară necesară pentru dezvoltarea unor societăți înfloritoare, a fost necesar ca respectivele animale să fie crescute mai ales în stabulație, iar acest lucru, la rândul său, nu a fost posibil decât în cadrul unor societăți cu un nivel ridicat de productivitate.

Maramureșul nu a fost niciodată o zonă bogată. Ca urmare, chiar dacă poziționarea sa muntoasă, depresionară și central-europeană a favorizat consumul de grăsimi animale, bucătăria de aici s-a orientat spre modalitățile cele mai ieftine de producere a acestora. În consecință, alimentele preferate ale maramureșenilor, merindele lor de căpătâi, au fost *produsele lactate*, obținute pe baza creșterii oilor, și doar secundar a vitelor mari. Laptele de oaie și derivatele sale însoțeau *mămăliga*, obținută din porumbul cultivat începând cu secolul al XVII-lea pe văile maramureșene ori în depresiunile învecinate²⁰ și obținut la schimb de păstorii care coborau cu oile de la munte și preschimbau bărbânțele lor de caș pe desagii de mălai. Iar când plusul minimal de progres și de securitate alimentară adus de secolele XVIII-XIX și-a făcut apariția și în Maramureș (evoluție care se datora în mare măsură prezenței cătanelor împărătești), țăranii s-au deprins să amestece tot mai des, în balmoșul și în coleașa cotidiană, jintița, smântâna, untul și mai ales bunătațile din porcul care putea să fie acum tot mai bine îngrășat.

În aceste condiții, bucătăria maramureșeană poate fi definită ca una extrem de simplă, bazată pe combinarea unui număr redus de ingrediente de bază: lapte de oaie, caș, urdă, jintița, mălai, făină de grâu, carne de porc afumată, cârnați, jumări, ouă, cartofi, varză, miere, horincă

02.11.2020); eadem, „Alimentația românească. Criterii de includere în Registrul PCI”, în Sultana Avram (ed.), *Istorie și tradiție în spațiul românesc*, vol. 8, Sibiu, Editura Techno Media, 2011, pp. 217-228.

²⁰ Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana*, vol. 1, Oradea, Fundația Culturală „Cele Trei Crișuri”, 1995, p. 223.

din prune. Ca urmare, excelența bucătăriei maramureșene nu a putut fi atinsă niciodată printr-o diversitate de ingrediente, ci doar prin calitatea produselor obținute pe plan local, cu importuri aproape inexistente, ca și prin prezervarea unor rețete tradiționale, care utilizează și combină oferta naturală destul de săracă a regiunii.

Multe dintre bucătăriile cunoscute ale lumii, cum sunt cea italiană, chineză sau japoneză, s-au născut de fapt din sărăcie, din precaritatea care i-a obligat pe consumatori să descopere modalități ingenioase de îmbunătățire a unor meniuri altfel extrem de frugale. Pastele italienilor, orezul și soia chinezilor ori peștele crud al japonezilor au fost efectul unor oferte locale monotone, al indigenței, în termeni de resurse și productivitate. Dar din exploatarea iscusită a acestor alimente de bază, îmbogățite cu câteva ingrediente și condimente de efect, au luat naștere unele dintre cele mai importante tradiții culinare de pe mapamond. Ceea ce au avut în plus aceste bucătării și a lipsit celei maramureșene a fost o componentă aulică sau urbană, prezența unei elite sociale, capabilă să rafineze, prin importuri, condimente și modalități de preparare mai complexe și mai costisitoare, un meniu rustic și sărac.

Deoarece Maramureșul nu a beneficiat de o asemenea experiență istorică, decât într-o mică măsură (până și cnezii și nobilii săi nu au fost, în cele din urmă, decât tot niște țărani mai răsăriți), arta sa culinară a produs în esență o *bucătărie rustică pastorală*. Acesta este, de fapt, specificul gastronomic maramureșean, care merită să fie cultivat, transmis mai departe și împărtășit consumatorilor sosiți aici de pe alte meridiane culinare.

Dar dintr-un alt punct de vedere, nici Maramureșul, la fel ca orice alt unghi al lumii, nu a fost sugrumat de frontiere culturale impermeabile, în pofida geografiei sale depresionare, ca și a stereotipurilor care exagerează caracterul său arhaic și presupusa sa autenticitate necontaminată de la dacii liberi încoace. În realitate, bucătăria maramureșeană se integrează foarte bine, pe de o parte, în arealul tradițiilor culinare pastorale, pe care le întâlnim din Carpații Nordici și până în Balcani. Pe de altă parte, ea a suferit o serie de influențe externe, venite în primul rând din direcția orașelor și a bucătăriei maghiare (tocănițe cu sosuri pe bază de făină, ceapă prăjită și smântână), a Europei Centrale (mezeluri afumate, hremzli) sau chiar a Orientului (acestea din urmă importate de obicei tot pe filieră maghiară, cazul sarmalelor sau al altor combinații de varză, tocătură de carne și alte ingrediente, unele chiar adaptate local, cum sunt sarmalele cu păsat).

Pe de altă parte, așa după cum bucătăria națională românească pare de multe ori doar o combinație a diferitelor influențe înconjurătoare, în mod similar, bucătăria regională maramureșeană prezintă multe asemănări cu bucătăria păstorească din toate colțurile Carpaților²¹. Niciunul dintre preparatele sale vedetă (balmoșul, sarmalele sau terciul de mălai) nu este specific doar acestei regiuni, ele putând fi întâlnite și în alte părți ale Transilvaniei, sau chiar mai departe, fie sub alte denumiri, fie cu deosebiri de nuanță. Fără îndoială însă că și aceste nuanțe sunt importante în cazul gusturilor culinare, așa că diferitele variațiuni locale ale bucătăriei pastorale pan-românești se pot coagula într-o bucătărie maramureșeană specifică.

²¹ Roman, *Bucate*, p. 237 sqq.

Mălaiul, laptele și porcul

După cum observam mai sus, gastronomia maramureșeană nu este una bazată pe cereale, așa cum este cazul bucătăriilor sudice, mediteraneene, sau a celor din regiunile de câmpie, mari cultivatoare de grâne. În acest sens, este izbitoare diferența dintre bucătăria maramureșeană și cea din câmpia altfel foarte apropiată a Sătmăruului. Bucătăria din Sătmăr (în esență, o componentă a bucătăriei maghiare, bucătărie răspândită în întreaga Câmpie Panonică (Alföld) și ilustrată la fel de bine, pe teritoriul de astăzi al României, în zonele de șes din Bihor, Arad sau Timiș) este bazată în mod fundamental pe o bogăție neobișnuită de grâu, consumat în toate formele și la toate mesele. Pe lângă pâinea care se produce în aceste regiuni, mare, pufoasă, bine dospită și bine coaptă (pâine care a alungat de cel puțin o sută de ani mămăliga prezentă și aici în secolele anterioare, la fel ca în toate celelalte zone de câmpie ale României), preparatele din făină de grâu sunt omniprezente în Sătmăr sau Crișana, în diferite forme care însoțesc orice masă: supele sunt pline de tăiței, lăscuțe sau tăscuțe (*tészta* din bucătăria maghiară), între mese sau după ele se servește o abundență de plăcinte cu umpluturi dulci sau sărate, aluatul este copt sub formă de cozonaci, fiert în supe, prăjit în rântășuri sau sub formă de langoși. Importanța pe care o are grâul în aceste regiuni decurge din relativa prosperitate a zonei, datorată fertilității solurilor de câmpie și tehnicilor agricole superioare care s-au impus după instaurarea stăpânirii habsburgice²². Prosperitatea pe care o pune în evidență arta culinară de aici este întărită de faptul că grâul este combinat, pentru un plus de savoare și sațietate, cu alte alimente, bogate în lipide sau proteine: gălbenuș de ou; grăsimi (atât uleiuri vegetale de dovleac sau floarea soarelui, cât și untura de porc); preparatele semiconservate de porc (folosite de exemplu în plăcintele cu jumări); aluaturile și plăcintele cu umpluturi dulci, cu brânză, nucă, mac ori fructe îndulcite. După secole de foamete înșelată mai ales cu terciuri din mei, porumb sau cereale inferioare, țăranii din bazinul roditor al Dunării Mijlocii își vor lua în fine revanșa culinară!

Această preeminență a grâului, vizibilă la vecinii sătmăreni, nu este însă caracteristică Maramureșului. În județul Maramureș, condițiile de sol și de climă nu favorizează producțiile cerealiere de mare randament. Astăzi se cultivă doar suprafețe limitate de grâu, pentru autoconsum, sau de orz. Fără îndoială, și în Maramureș, *grâul*, „cereală de prestigiu”, cultura care necesită cea mai multă muncă, cel mai bun pământ și care îl răsplătește pe plugar cu cel mai mare potențial caloric²³, este prețuit și râvnit. Dar pentru că se cultiva mai rar, pentru că era mai greu de obținut, pentru că solul era sărac, iar efortul productiv trebuia îndreptat spre activitățile capabile să ofere, în condițiile de aici, un raport cât mai bun între efortul investit și cantitatea de calorii obținute, grâul era prezent în bucătăria tradițională din Maramureș mai ales în momentele de excepție: botezuri, nunți, înmormântări, sărbători. Grâul și făina din „grâu curat” nu erau folosite în fiecare zi, ci cu precădere în cozonacii de la nuntă sau în colacii de la înmormântare, în alimentele rituale, pâinile de mari dimensiuni, cum este *stolnicul* (care e „înstruțat”, adică împodobit cu diferite ornamente) sau *țâpoul* (o pâinișoară servită de obicei la nuntă). Uneori, această pâine atât de valoroasă era lăsată să se usuce, ca să poată fi consumată

²² Ștefănescu, *Tehnică agricolă*, pp. 100-113.

²³ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului. Posibilul și imposibilul*, vol. 1, București, Editura Meridiane, 1984, pp. 116-159.

un timp mai îndelungat, mai ales de către cei plecați de acasă.

Fără îndoială că bucătăria bazată pe cereale i-a sedus și pe maramureșeni, iar când nivelul lor de prosperitate a mai crescut au reușit și ei să consume mai multă pâine din făină albă de grâu curat, să coacă în cuptor plăcinte (umplute la ei mai ales cu varză sau cartofi), să fiarbă supe cu lăscuțe din aluat sau să îngroașe zama cu făină și rântaș, la fel ca vecinii lor din câmpia sătmăreană sau bihoreană. Influențele venite din direcția câmpiei au fost integrate mai întâi în meniurile gospodinelor din târguri și orașele ori prin casele găzdoaielor cu dare de mână, care își permiteau mai ușor să adopte o bucătărie mai scumpă. Dar tradițiile înrădăcinate în majoritatea familiilor maramureșene, gusturile învățate în copilărie și transmise mai departe erau altele. Tocmai pentru că era specială, făina de grâu se cocea mai rar, în zile de sărbătoare.

În aceste condiții, în mod evident, mămăliga era modalitatea cea mai comună și mai răspândită de preparare a cerealelor în Maramureș. *Porumbul* era ingredientul de bază, iar fiertura, *terciul*, era principala modalitate de prelucrare termică. Înainte de apariția porumbului meiul fusese componenta de bază a acestor fierturi, iar alte făini, obținute fie din grâu, fie din cereale inferioare (ovăz, secară, mai adecvate zonelor nordice și de deal) puteau să ofere și ele o bază pentru diferite terciuri. Mâncarea cotidiană, întâlnită cel mai frecvent în bucătăria tradițională maramureșeană, era *coleșa*²⁴. „Coleșa” (sau „coleașa”, dacă ortografiem diftongul rezultat din „e”-ul deschis ardelenesc) este denumirea dată în Maramureș terciului obținut din făină de mălai, mămăligii cu consistență moale. Același nume îl poartă însă și alte fierturi, obținute din făină de grâu sau, odinioară, de mei. Termenul este întâlnit în limbile slave, inclusiv la ruteni (kuliș, kuléša), dar forma cea mai asemănătoare fonetic este cea maghiară: „köleskása” = „fiertură de mei”, „terci”).

Deși coleșa este preparată în principiu doar din apă, mălai și sare, ea poate fi îmbunătățită în cele mai diverse moduri: mălaiul poate fi înlocuit cu făină de grâu (care poate să fie fiartă sau chiar prăjită în unt sau untură de porc), terciul de mălai se poate fierbe în lapte, poate fi amestecat cu lapte dulce sau acru etc.

Coleșa este în general moale, în timp ce „mălaiul” este denumirea dată de obicei mămăligii cu consistență mai tare sau altor preparate care au la bază mămăliga, combinată cu alte ingrediente.

Sunt uimitoare modalitățile diverse în care poate fi preparată mămăliga în Maramureș. *Tocana*, de exemplu (numită astfel pentru că este frecată cu „tocănerul”, lingura de lemn cu care se învârtă în ceaun), este o mămăligă în care se amestecă jumări și slănină. Alteori, mămăliga poate fi pusă la cuptor, coaptă sub formă de plăcințele sau clătite, friptă pe vatră și apoi frecată cu usturoi, combinată în straturi cu varză sau cu magiun de prune... *Chigala de mălai* combină o cantitate apreciabilă de smântână cu ouă, zahăr și scorțișoară, la care se adaugă slănină prăjită din care se obține unsoare și jumări, toate acestea fiind amestecate într-un aluat bine dospit de mălai, care se coace apoi la cuptor²⁵. Până și un bucătar mexican s-ar simți intimidat în fața unor asemenea modalități complexe de utilizare a făinii de mălai. Deși mămăliga este foarte răspândită în bucătăria tradițională românească, se poate spune că nicio altă zonă etnografică a României nu oferă combinații atât de diverse de mămăligă, ceea ce evidențiază caracterul arhaic și conservator al bucătăriei maramureșene, unde grâul și-a făcut

²⁴ Ștef, *Maramureș* (https://ro.wikisource.org/wiki/Maramureș_brand_cultural, accesat în 02.11.2020).

²⁵ Dunca, Suiogan, Mariș, *Mâncarea*, p. 116.

loc mai greu și nu a reușit să disloce porumbul, așa cum a făcut-o în celelalte regiuni.

La fel, după cum țăranii de la câmpie, din Sătmăr de exemplu, folosesc la maximum făina de grâu, maramureșenii fac același lucru cu făina de mălai, prelucrată termic sau dospită în toate modalitățile imaginabile și combinată cu lactate, carne și grăsimi de porc, ouă sau materii dulci. Aceste combinații, care au condus la o îmbunătățire culinară și calorică a meniurilor, au apărut în momentul în care productivitatea și nivelul de trai au crescut, iar în alimentația tradițională, bazată pe mămăligă și lapte de oaie, a fost adăugat din plin *porcu*²⁶, pe care maramureșenii îl jinduiseră sute de ani, dar pe care și-l permiteau până atunci destul de rar.



Pregătiri de sărbători; foto: Felician SĂTEANU

În mod evident, această tradiție alimentară prezintă un potențial interesant pentru valorificarea sa în turismul gastronomic, iar o întrebare importantă care se poate pune este următoarea: ce loc ocupă mămăliga în meniurile propuse astăzi de pensiuni sau de alte restaurante cu specific local, fie ca însoțitor/garnitură pentru felurile principale, fie ca ingredient principal într-o serie de specialități culinare maramureșene? Răspunsul nu este deloc încurajator, mămăliga fiind întâlnită de cele mai multe ori doar ca simplă însoțitoare a unui fel de mâncare principal (sarmale, tocănițe), ca și în forma banală și destul de insipidă a mămăliguței cu brânză (și eventual cu smântână). Faimoasa chigală²⁷ ori tocana maramureșeană devin din ce în ce mai

²⁶ Pentru tot ceea ce ține de prepararea porcului în Transilvania, pe baza unui studiu de caz din județul Cluj, vezi Constantin Bărbulescu, *Ale porcului. Eseu asupra relației om–animal într-un sat transilvan*, Cluj, Editura Mega, 2018.

²⁷ În rețetele contemporane chigala s-a transformat într-un preparat de tip desert dulce, din care slămina a fost

mult simple curiozități etnografice.

Este adevărat că pentru consumatorul modern, preocupat de siluetă ori de nivelul colesterolului, aceste meniuri tradiționale maramureșene sunt prea onctuoase, au prea multe grăsimi, mai ales de origine animală. Dar aceasta este una dintre trăsăturile lor distinctive și e destul de greu să prepari o asemenea rețetă fără să faci risipă de grăsimi saturate.

Un succes mai mare, până la nivelul turismului gastronomic contemporan, pare să îl aibă stratul mai arhaic al alimentației maramureșene, în care porcul nu era încă atât de important, iar mămăliga se combina, în consecință, în primul rând cu *laptele de oaie* și cu derivatele sale. Atâta doar că în meniurile pensiunilor de astăzi laptele de oaie este înlocuit tot mai mult cu laptele de vacă, mai ușor de procurat la ora actuală și preferat de majoritatea consumatorilor.

Balmoșul este preparatul tradițional de o natură mai sofisticată întâlnit cel mai des în bucătăria pastorală maramureșeană, deși, în mod evident, și el se regăsește în meniurile păstorești de pretutindeni. În esență, balmoșul se bazează pe alternarea mămăligii cu straturi de brânză, de preferință cu gusturi și consistențe diferite²⁸. Mălaiul se fierbe în diverse combinații de jintiță, lapte dulce și lapte acru (o variantă mai onctuoasă oferă smântâna grasă de bivoliță), iar prepararea lui la ceaun, la fel ca la stână, îi conferă o savoare suplimentară. Evident, balmoșul maramureșean poate fi îmbogățit și el cu jumări, cârnați, afumături și ouă prăjite, iar mălaiul se poate fierbe în unt, dând astfel naștere unui paradis de grăsimi animale, menite să înnobileze mămăliga de zi cu zi.

În formula sa „restrânsă”, pastorală, bazată pe lactate și mămăligă, balmoșul permite efectuarea unei comparații interesante cu *fondue*-ul elvețian. *Fondue* are la bază brânza de vacă maturată („cașcaval”, cum îi spun românii), tipică pentru alimentația pastorală alpină și, în general, nord-vest europeană. În cazul preparatului elvețian sau savoyard se adaugă doar puțin mălai, ca agent de îngroșare, și vin, pentru îmbunătățirea gustului. Spre deosebire de țaranul elvețian bogat (a cărui gospodărie beneficiază de o productivitate superioară), omologul său din Maramureș nu își permite să topească brânză maturată și, de fapt, nici măcar să o producă, el mulțumindu-se cu cașul de oaie, proaspăt sau slab maturat în bărbânță. Brânza lui nu este cea de vacă, prea scumpă, ci de oaie, deoarece oaia e mult mai ușor de crescut decât vitele mari, mai ales în ceea ce privește furajarea pe timp de iarnă. În locul amestecului de brânzeturi maturate de vacă (cum este *Gruyère* cu *Vacherin*), păstorul maramureșean recurge și el la combinații ingenioase de lactate destinate fierberii mălaiului, fie lapte dulce, fie derivate ale acestuia (lapte acru, smântână, unt) sau chiar ale zerului (jintița), produs secundar rezultat în urma obținerii cașului. Cu alte cuvinte, baciul maramureșean este nevoit să se descurce cu ce are la îndemână, dar această împrejurare îl provoacă și pe el să descopere rețete savuroase, bazate pe un amestec subtil și rafinat al gusturilor. În fine, dacă pentru elvețian mălaiul reprezintă doar un agent de îngroșare (iar dacă dorește să își umple mai bine stomacul sau să reducă din onctuozitatea cașcavalului topit, el recurge la un cartof fiert în coajă, servit alături), maramureșeanul (mai mediteranean și mai cerealier) îngroașă balmoșul cu mălai, până când acesta furnizează cea mai mare parte a substanței sale (chiar dacă nu și a caloriei). Pe de altă

elimină, mălaiul este înlocuit cu făina de grâu, iar umplutura este realizată dintr-o pastă dulce, cu zahăr, nucă, mac, cacao, stafide și scorțișoară.

²⁸ Roman, *Bucate*, p. 242 sq.

parte, băutura care se aduce la masă inversează de această dată poziționarea celor două bucătării în raport cu axa nord-sud. Elvețianul, firește, ciocnește o cană de vin alb, pentru că influențele mediteraneene împing cultura viței-de-vie până în valea Ronului superior sau pe malurile lacului Geneva. În timp ce maramureșeanul își etalează acum apartenența categorică la arealul nordic, precedând balmoșul, la fel ca oricare altă gustare, cu alcoolul foarte tare rezultat din distilarea prunelor.

Punerea în evidență și promovarea unui „fondue românesc”, respectiv a „balmoșului maramureșean”, preparat în mod obligatoriu la ceaun (pentru gustul său afumat inconfundabil, dar și pentru spectacolul culinar) ar putea oferi o modalitate promițătoare de valorificare a unui brand local tradițional.

După cum arată exemplul balmoșului, în bucătăria pastorală maramureșeană, spre deosebire de bucătăriile de la câmpie, mămăliga nu era decât însoțitoarea *laptelui dulce*²⁹ și a produselor derivate din lapte de oaie: *caș*, *lapte acru*, *unt*, „*groșcior*” (smântână), „*sămățișă*” (iaurt)³⁰. Acestea asigurau cea mai mare parte a necesarului caloric și constituiau alimentele de bază, cele care nu puteau să lipsească, în principiu, de la nicio masă și în nicio zi. Pe de altă parte, în perioadele de post, care ocupau circa 200 de zile pe an (miercurile și vinerile, plus cele patru posturi mari de peste an), nici ortodocșilor și nici greco-catolicilor (majoritari aici începând din secolul al XVIII-lea) nu le era permis consumul produselor de origine animală. Dacă pentru locuitorii de la sate lucrurile erau ceva mai simple din acest punct de vedere, deoarece culturile vegetale (porumbul, varza și mai târziu cartoful) permiteau identificarea unor alternative alimentare³¹, este mai greu de spus în schimb, în absența unor cercetări etnografice pe acest subiect, în ce măsură o populație de păstori, trăind în stănilile de la munte, putea să respecte cu adevărat interdicțiile amintite.

Un loc aparte în bucătăria pastorală maramureșeană este ocupat de produsele secundare obținute în urma încheșării brânzei. Așa era *zerul*, dar mai ales produsele rezultate din valorificarea lui, *urda*, *jintița* și *jintița acră*, bine valorizate în gastronomia maramureșeană și încorporate în preparatele-vedetă ale acesteia. Fără îndoială că produsul cel mai important obținut din lapte (lăsând la o parte consumul laptelui dulce ca atare) era cașul. Dar pentru că maramureșenii erau săraci, iar brânza nu era nici ea întotdeauna destulă, se valorifica până și zerul. Dacă inițial acest lucru se făcea din motive de economie, cu timpul respectivele ingrediente au ajuns să fie prețuite pentru calitățile lor culinare și preluate în numeroase rețete. Jintița, spre exemplu, obținută din prelucrarea zerului, era mai populară decât untul, care era mai scump, mai greu de obținut, necesitând cantități mari de lapte. Fierbând zerul, baccii erau interesați să stoarcă și ultima picătură de grăsime din resturile de lapte, dar bunătățile pe care le obțineau în acest fel ilustrau încă o dată regula care spune că bucătăriile afectate de sărăcie au reușit adeseori să obțină rezultate remarcabile, fiind obligate să identifice soluții inventive. Analogii pentru acest tip de interes alimentar ne oferă *ricotta* italiană sau *mizithra* grecească, produse asemănătoare cu urda românească.

²⁹ În unele locuri, laptele de oaie sau de capră nu se consuma „dulce”, ci doar încorporat în alte preparate ori transformat în produse derivate; vezi Elisabeta Dobozi-Faiciuc, *Dragomirești, străveche vatră maramureșeană*, Cluj, Editura „Dragoș-Vodă”, 1998, p. 181.

³⁰ Dunca, Suiogan, Mariș, *Mâncarea*, pp. 109-142.

³¹ Barbu Ștefănescu, *Între pâini*, Cluj, Centrul de Studii Transilvane, 2012.

Ca urmare, folosirea produselor bazate pe valorificarea zerului poate constitui o altă modalitate interesantă de exploatare a gastronomiei maramureșene, care presupune utilizarea tehnologiilor tradiționale păstorești (închegarea laptelui și separarea brânzei, fierberea zerului, decantarea jintiței etc.).

Legume și acrituri

Legumele folosite în mod tradițional în gastronomia maramureșeană sunt cele specifice bucătăriei din Transilvania, Ungaria și spațiul german: *varza* (mai ales *varza acră*) și *cartoful*³². *Fasolea* (numită de obicei „mazăre” în Maramureș) ocupă și ea un loc important, preparată în supe dense și în alte fierturi cu rântaș și carne afumată de porc (în zilele de dulce); secundar întâlnim *morcovii* și mult mai frecvent *ciupercile*.

La fel ca în tot spațiul românesc, *ceapa* și *usturoiul* sunt condimentele esențiale, iar platourile reci cu semipreparate din porc (mezeluri, cârnați, jumări, slănină afumată) – una dintre cele mai populare oferte ale turismului culinar ardelenesc – sunt de neconceput fără *ceapa* crudă care face tot farmecul acestor gustări. Așa după cum sosul *wasabi* însoțește în mod obligatoriu orezul și peștele japonezilor, *ceapa* este condimentul care se alătură slăninii afumate în Transilvania, iar mai demult mămligii goale consumate zilnic în tot spațiul românesc, pentru a oferi atât un plus de gust unui meniu săracăcios, cât și un aport de vitamine necesare organismului.

Cartoful a apărut târziu în meniurile din Maramureș, cel mai devreme pe la sfârșitul secolului al XVIII-lea, și a pătruns mai greu în universul culinar al unei societăți conservatoare inclusiv din punct de vedere alimentar. Astăzi, el poate fi întâlnit în rețete preluate din bucătăria internațională (piureul de cartofi de exemplu), iar într-o formă mai rustică și tradițională în supele consistente de cartofi cu afumătură ori în plăcintele umplute cu cartofi. Un produs-vedetă etalat astăzi în unele pensiuni este *hremzli*, un preparat tipic central-european, care în Maramureș se bazează pe o rețetă evreiască din Sighet, respectiv chifteluțe din cartofi cruzi dați pe răzătoare, preparate cu ou, făină, sare și piper, prăjite în ulei sau grăsime și aseasonate cu smântână ori lapte de oaie.

Dar cea mai importantă legumă prezentă în alimentația tradițională din Maramureș este *varza*, comună întregului spațiu transilvănean, central-european sau german. Cel mai cunoscut preparat care o încorporează este reprezentat de omniprezentele *sarmale*, bazate pe o combinație caracteristică bucătăriei balcanice (având origini turcești și grecești) de carne tocată, varză și alte ingrediente. Oferite la loc de cinste în orice local cu specific românesc, nelipsite la sărbători, *sarmalele* nu sunt însă specifice Maramureșului, ci pot fi întâlnite peste tot în România (și nu numai), chiar și în formulele mai adaptate la tradițiile culinare rustice și locale, cum este cazul *sarmalelor* umplute cu păsat.

Varza era un aliment de bază, consumată mai ales în forma ei conservată, ca *varză acrită* în puțină³³. Ea putea fi adăugată ca însoțitor pe lângă carne, dar era ideală și pentru perioadele de post. În general, acriturile erau foarte importante în bucătăria tradițională, ca surse de

³² Ștefănescu, *Tehnică agricolă*, pp. 231-240.

³³ Ștefănescu, *Tehnică agricolă*, p. 238.

vitamine și de asemenea în calitate de condimente, destinate să îmbunătățească un meniu monoton. Zeama acră de varză, *moarea*, putea să fie consumată uneori doar pe lângă o mămăligă sau o mâncare de cartofi, exemple tipice pentru alimentația extrem de frugală de altădată, în care un aliment de bază era însoțit doar de o acritură, de usturoi sau de ceapă. O analogie îndepărtată poate fi regăsită în preferința pentru legume murate manifestată în bucătăria coreeană (faimoasele *kimchi*), consumate din rațiuni similare, ca garnituri sumare pe lângă bolul de orez; dar același lucru îl reprezintă și o porție de *spaghetti aglio e olio*, în care paste din făină de grâu, alimentul de bază al napolitanului sărac de altădată, erau agrementate în mod expeditiv doar cu ceea ce avea acesta la îndemână.

Un produs specific maramureșean, apropiat acriturilor în ceea ce privește destinația culinară, este *chisălița*³⁴. Chisălița este o zeamă acră, obținută uneori din tarâte, dar mai ales din aluaturi fermentate de ovăz sau mălai, asemănătoare cu borșul moldovenesc. Pentru Maramureș, este caracteristică prepararea ei din făină de mălai. Chisălița are însă utilizări mai diverse decât borșul moldovenesc, rezervat în principiu pentru ciorbe. Ea se poate bea inclusiv ca o băutură răcoritoare și este folosită frecvent ca bază pentru alte mâncăruri ori ca ingredient acru în diferite rețete. Evident, chisălița are analogii în tot spațiul nordic slav, unde ovăzul sau secara fermentate sunt utilizate la prepararea supelor; în cehă, spre exemplu, preparatul respectiv poartă denumirea de *kyselo*, iar în Slovacia supa care îl încorporează se numește chiar *kyselica*. Pasta japoneză *miso*, obținută din fermentarea grăunțelor de soia și având destinații similare, ca bază pentru mâncăruri, este pandantul său oriental.

Chisălița este un preparat exotic și aproape abandonat la ora actuală, dar exemplele de mai sus sugerează că alături de alte produse sau ingrediente asemănătoare, menite să acompanieze meniuri foarte simple, rustice, frugale, ar putea fi reținută și ea ca un produs maramureșean cu potențial pentru turismul gastronomic.

Dulciurile, fructele și horinca

În rețetele contemporane din Maramureș, dulciurile se bazează, ca în multe alte regiuni ale României sau Europei, pe aluaturi fine din făină albă de grâu, îmbogățite cu ou, la care se adaugă umpluturi dulci, care combină zahărul cu alte ingrediente compatibile. *Cozonacul* și *plăcintele dulci* nu lipsesc niciodată din ofertele culinare locale, fiind oferite ca deserturi sau între mese, iar nucile ori merele sunt câteva dintre produsele locale prezente în mod obișnuit în umpluturi.

Există însă și un nivel mai vechi al bucătăriei maramureșene, care conservă o notă mai pronunțată de specific local. La fel ca restul alimentației tradiționale de aici, rețetele tradiționale de plăcinte maramureșene au la bază mai ales făina de mălai, mediul favorit în care se adăugau smântâna, ouăle și mai recent zahărul. În mod semnificativ, în Maramureș, zahărului i se spunea „miere”, denumire care evocă singurul îndulcitor major de altădată.

Un loc extrem de important în universul culinar tradițional îl dețineau *fructele conservate*, în primul rând magiunul de prune (*silvoiță* sau *lictar*, denumiri preluate din limba maghiară). Prunul era nelipsit din gospodăriile maramureșenilor (la fel cum era vița-de-vie

³⁴ Dunca, Suiogan, Mariș, *Mâncarea*, p. 115, 130.

pentru greci sau italieni), în calitatea sa de furnizor aproape exclusiv de alcool. Dar fructele care nu ajungeau în cazanul de țuică erau valorificate și ele, atât prin fierbere, cât și prin uscare. Maramureșenii consumau fructe uscate nu numai pe post de desert, ci și ca fel principal, în diferite combinații sau rețete. Așa după cum păstorul arab din deșert se hrănea în primul rând cu lapte de cămilă și curmale uscate, omologul său maramureșean avea la îndemână laptele de oaie și *prunele uscate*. Din prunele uscate se preparau supe, iar din cele conservate prin fierbere *mămăliga cu magiun*.³⁵ *Porloșele*, spre exemplu, erau un desert aproape perfect adecvat ofertei alimentare din regiunea Maramureșului, fiind un sortiment de plăcinte bazate doar pe unsoare de porc, lapte acru de oaie, magiun de prune și zahăr³⁶. Rețetele mai recente din Maramureș menționează de multe ori bicarbonatul de sodiu (cu denumirea lui populară, dialectală: *brozi*), dar mărturiile etnografice mai vechi atestă utilizarea unor agenți pentru dospit tradiționali, așa cum era spuma culeasă de pe borhotul de prune, folosită în loc de drojdie. Prunul – un pom fructifer care se adaptează ușor la condiții mai vitrege de sol și de climă – se dovedea astfel capabil să ofere o multitudine de produse, de la fructele proaspete până la cele conservate, „gomboți” cu prune, magiun amestecat cu mămăligă și, în cele din urmă, indispensabila horincă.

Horinca (sau *pălinca*) reprezintă, evident, unul dintre principalele branduri tradiționale maramureșene (prima denumire fiind preluată din ucraineană, iar cea de-a doua din maghiară). În mod obișnuit, horinca se producea prin distilarea prunelor, iar alteori a cerealelor. În ultimul caz, ea era mai slabă. Obiceiul potrivit căruia horinca trebuie să fie gustată mai întâi de către cel care o oferă arată importanța care se acorda calității acestei băuturi, mai ales în ritualurile cotidiene de socializare masculină. Horinca din prune avea în jur de 50 de grade, fiind distilată de două ori. Astăzi, ea ajunge până la 55 de grade și se obține și din alte fructe, mai aromate, cum ar fi cireșele (asemenea *Kirsch*-ului nemțesc) sau perele. Un specific maramureșean este reprezentat de îndulcirea horincii cu *miere de albine*, care se practica în mod tradițional doar la sărbători și care dă astăzi acestei băuturi un aspect original și o aromă cu totul deosebită.

Fără îndoială, faimoasa horincă maramureșeană, extrem de prețuită, lăudată și oferită cu generozitate de localnici, la fel ca pălincile similare produse în toată Transilvania (ca și în alte părți din Balcani sau Europa Centrală – vezi *şlibovița*), ridică o problemă serioasă din punctul de vedere al turismului gastronomic: este prea tare. Rachiuri distilate din fructe sau alte vegetale se produc până și în Tunisia musulmană (*boukha*), dar majoritatea lor se opresc pe la 40 de grade, tăria obișnuită a coniacului, whiskyului, ginului sau vodcăi (absintul este una dintre excepțiile mai cunoscute). Ca urmare, horinca reprezintă o provocare pentru călătorul nefamiliarizat, deoarece orice masă, gustare, sărbătoare sau altă ocazie de socializare din Maramureș, de la nuntă până la înmormântare, este incompletă în absența horincii. Toată lumea de aici va fi de acord că ai venit degeaba până în Maramureș dacă nu ai gustat-o!

Vinul nu este caracteristic zonei Maramureșului, dar câteva insule de viță-de-vie (producătoare mai ales de vin alb) pot fi întâlnite pe dealurile care se deschid spre Oaș, Țara Codrului și Țara Silvaniei, așa cum este cazul micii podgorii de la Seini³⁷.

³⁵ Roman, *Bucate*, p. 574.

³⁶ Dunca, Suiogan, Mariș, *Mâncarea*, p. 121 sq.

³⁷ Roman, *Bucate*, p. 595.

Concluzii

Nu am insistat în acest articol asupra produselor culinare pe care le întâlnim pe spații mai largi, în bucătăria din Transilvania, România sau Ungaria, și care nu sunt, așadar, specifice doar Maramureșului. Preparatele semiconservate din carne de porc (*cârnați, jumări, slănină*), *gulașul* sau *supele* dulci și dense sunt comune unor arii întinse din Europa Centrală. Evident, astăzi acestea sunt nelipsite din oferta culinară a maramureșenilor și sunt întâlnite frecvent în meniurile restaurantelor cu specific local ori în gospodăriile țărănești. Așa este supa (*zama*), de obicei onctuoasă și consistentă, preparată cu rântaș (caracteristice sunt zama cu cartofi, costiță afumată, cârnați și smântână, supele de usturoi, salată sau chimen, care valorifică ingredientele existente pe plan local, zama de fasole, cu afumătură, smântână și lapte acru); costița prăjită cu cârnați și mămliguță; sarmalele; tocănița de pui, cu smântână, făină, lapte și mămligă.

În ceea ce privește carnea, este limpede că în zilele noastre predomină porcul, dar rețetele mai vechi menționează mai des și *carnea de oaie*, specifică meniurilor păstorești (zama de miel la ceaun, preparată cu lapte acru și ierburi aromate locale, usturoi sălbatic și cimbru de câmp; gulaș cu carne de oaie; găluște de cartofi cu carne de oaie; miel la cuptor³⁸). Chiar dacă mult mai rar, peștele se prepară și el în formule tradiționale în Maramureș (frecat cu boia, dat prin făină și prăjit în untură, cu ceapă și verdeță), în cazul *lostriței*³⁹ – o specie rară și nobilă de salmonid –, care mai poate fi întâlnită în Tisa și pe câțiva afluenți ai acesteia.

Un aspect important al turismului cultural privește calitatea *serviciului*, extrem de valorizată la ora actuală. Consumatorul contemporan are la îndemână bunătățile cele mai exotice, pe care de multe ori le poate prepara în propria bucătărie sau pur și simplu le comandă acasă. În aceste condiții, atunci când pleacă în vacanță sau iese în oraș, el dorește să fie bine servit și să transforme masa într-o experiență mai complexă, inclusiv de natură culturală, presupunând socializarea, interacțiunea cu cei care o prepară și o servesc. Obiceiurile locale din Maramureș pot să satisfacă asemenea cerințe, mai ales în ambianța unei pensiuni sau a unei gospodării tradiționale. Aici, oaspetele va fi întâmpinat, invitat la masă și așezat la loc de cinste, va fi întreținut de gazdele sale, chiar și prin intermediul unui limbaj non-verbal, vor fi înregistrate și apreciate gesturile sale, reacțiile pozitive ale acestuia în raport cu ceea ce i se oferă. Ritualurile degustării pălincii sau folosirea instrumentarului culinar tradițional, în conformitate cu uzanțele locale, semnifică inițierea și integrarea oaspetelui în cadrul gospodăriei și creează premisele unei experiențe culinare reușite.

Un sejur de câteva zile la o pensiune din Maramureș permite o familiarizare mai bună, mai cuprinzătoare, cu ritmurile existenței locale, inclusiv sub aspect culinar. Repartiția meselor începe cu un mic dejun foarte bogat, similar prin consistență cu cel englezesc: colesă cu brânză, lapte acru, slănină și „*mâncărușă*” (omletă)⁴⁰ – o posibilă modalitate de a cucerii călătorul britanic și de a-l pune pe fugă pe cel italian! Se observă că un oaspete nordic sau central-european ar accepta mai ușor un asemenea meniu, în comparație cu adeptul unei diete mediteraneene, ceea ce arată că uneori este nevoie și de anumite adaptări ale ofertei, în funcție

³⁸ Dunca, Suiogan, Mariș, *Mâncarea*, pp. 109-110, 114, 121.

³⁹ Roman, *Bucate*, p. 594 sq.

⁴⁰ Ștef, *Maramureș* (https://ro.wikisource.org/wiki/Maramureș_brand_cultural, accesat în 02.11.2020).

de preferințele oaspetelui. Plăcintele dulci sau sărate (dacă nu sunt umplute cu jumări și dacă nu sunt gătitе cu untură de porc!) pot oferi o alternativă sau completare, fie între mese, fie ca substitut pentru ele, pentru un vegetarian sau pentru cineva care nu se poate scula din pat dacă nu primește o *colazione dolce*. Peste zi, mesele tradiționale includeau mai ales gustări (*ujine*), potrivite la muncile câmpului (așadar suficient de consistente), care se pot adapta excelent la un program de vacanță. Seara este rezervată din nou unei mese bogate, de la care nu poate să lipsească zama și care se pretează foarte bine pentru preparatele mai spectaculoase, cum ar fi balmoșul sau mielul la ceaun. Horinca acompaniază toate aceste momente, în condițiile în care în Maramureș ea se bea atât înainte cât și după masă.

Arta culinară tradițională din Maramureș poate fi exploatată pentru diferite categorii de consumatori. În primul rând, ea are o valoare specială pentru *localnici*, de exemplu pentru cei care trăiesc la oraș, dar au mai păstrat legături afective cu lumea satului și doresc să redescopere gusturile și obiceiurile copilăriei, „bucătăria bunicii”. În al doilea rând, pentru oaspeții sosiți din alte părți ale României, tradițiile maramureșene au o valoare identitară, în condițiile în care Maramureșul e perceput ca un rezervor spectaculos de arhaism și de autenticitate. Chiar dacă vin din arealuri culinare destul de diferite, cum este cazul *turiștilor din sudul României*, aceștia vor fi cei mai entuziaști neofiți, interesați să încerce horinca, balmoșul și slănina ardelenescă. În fine, în al treilea rând, pentru *turistul străin*, Maramureșul culinar poate oferi o experiență suficient de exotică, iar adaptarea acestuia este bine să înceapă cu elemente care pot fi regăsite și în alte tradiții gastronomice, mai bine cunoscute pe plan internațional, așa cum am încercat să sugerez pe parcursul lucrării de față.

Cineva, privind din afară și la o primă vedere, ar putea să considere gastronomia maramureșeană drept una dintre cele mai primitive bucătării din România. Chisălița, mămăliga friptă unsă cu usturoi, chiftelele de cartofi sau chiar faimosul balmoș pot să nu impresioneze prea mult, mai ales dacă nu sunt precedate de un păhăruț de horincă și nu sunt gustate în livada împrejmuită de dealuri ale unei gospodării maramureșene. Dar mâncarea nu este însoțită numai de buna dispoziție, ci și de creativitate și de plăcerea de a explora. „Totul trece prin stomac”, se spune pe bună dreptate. Însă la fel de adevărat este că tot ceea ce intră în stomac e filtrat mai întâi prin sita intelectului și a culturii noastre.

Bibliografie

GEORGEONI, I. Alexandru, *Contribuțiuni la păstoritul în Maramureș*, București, Editura Copuzeanu, 1936.

BILȚIU, Pamfil, *Mesele țăranului maramureșean în tradiții, credințe și obiceiuri*, Memoria Ethnologica, An V, nr. 14-15 (2005).

DUNCA, Petru, SUIOGAN, Delia, MARIȘ, Ștefan, *Mâncarea între ritual și simbol*, Baia Mare, Editura Ethnologica, 2002.

- ILIEȘ, Gabriela**, *Țara Maramureșului. Studiu de geografie regională*, Cluj, Editura Presa Universitară Clujeană, 2007.
- BÉLAY, Vilmos**, *Máramaros megye tarsádalma és nemzetiségei*, Budapest, Editura Sylvester, 1943.
- DĂNCUȘ, Mihai**, *Zona etnografică Maramureș*, București, Editura Sport-Turism, 1986.
- IVANCIUC, Teofil**, *Ghidul turistic al Țării Maramureșului*, Cluj, Limes, 2006; Dumitru Istvan, Codreanu Moldovan, Ioan Pop, *Ghidul turistic al județului Maramureș*, Baia Mare, Algoritm Press, 2009.
- BĂLU, Daniela**, et al., *Bucătăria bunicii. Nagymama konyhája. Grandma's kitchen*, Satu Mare, Editura Muzeului Sătmărean, 2010.
- Catalogul Pensiuni și meșteri artizani*, vol. 1-2, Sighetu Marmației, Asociația Microregiunea de dezvoltare economico-socială a Țării Maramureșului, 2004.
- ROMAN, Radu, Anton**, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești. Toate rețetele în ediție jubiliară*, București, Editura Paideia, 2014.
- TRENCSENYI, Balázs**, *The Politics of "National Character". A Study in Interwar East European Thought*, Oxford, Routledge, 2012.
- ȘTEFĂNESCU, Barbu**, *Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana*, vol. 1, Oradea, Fundația Culturală „Cele Trei Crișuri”, 1995.
- BRAUDEL, Fernand**, *Structurile cotidianului. Posibilul și imposibilul*, vol. 1, București, Editura Meridiane, 1984.
- BĂRBULESCU, Constantin**, *Ale porcului. Eseu asupra relației om–animal într-un sat transilvan*, Cluj, Editura Mega, 2018.
- DOBOZI-FAICIUC, Elisabeta**, *Dragomirești, străveche vatră maramureșeană*, Cluj, Editura „Dragoș-Vodă”, 1998.
- ȘTEFĂNESCU, Barbu**, *Între pâini*, Cluj, Centrul de Studii Transilvane, 2012.