

ALIMENTAȚIA LOCUITORILOR DIN PRINCIPATELE ROMÂNE ÎN VIZIUNEA CONSULILOR ȘI VOIAJORILOR FRANCEZI DIN PERIOADA PREPAȘOPTISTĂ

Violeta-Anca EPURE¹

Cuvinte cheie: *Principatele Române, călători francezi, influențe, alimentație, viziune*

Mots clef: *Principautés Roumaines, voyageurs français, influences, alimentation, vision*

Cumpăna dintre veacurile al XVIII-lea și al XIX-lea a reprezentat pentru Principatele Române o perioadă bogată în prefaceri care s-au resimțit în domeniul economic, social, cultural, politic, artistic. Este epoca în care „se schimbă veșmintele, se adoptă mobilierul și bucătăria de stil european, se cântă la pian și se dansează mazurcă și vals, se vorbește și se citește franțuzește, nemțește sau italienește și copiii sunt trimiși la studii în străinătate”². Primele legături franco-române, în adevăratul sens al cuvântului, datează de la jumătatea secolului al XVIII-lea și se datorează principilor fanarioți. Prin intermediul lor, au pătruns în Principatele Române primele elemente de cultură și civilizație franceză. Principii fanarioți au contribuit la micșorarea distanței simbolice care separa Principatele de Europa Luminilor. Ei au difuzat un spirit modern, care contravenea într-o oarecare măsură calității lor de împuterniciți ai Porții,

¹ Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, Facultatea de Istorie și Geografie, SUCEAVA.

² A.-S. Ionescu, *Politică și modă la cumpăna secolelor XVIII-XIX*, în *AIIX*, XXXIII, 1996, p. 57.

au introdus în lumea mai restrânsă, a boierilor, un climat favorabil importului de noutăți. Educația multora dintre ei a avut de câștigat de pe urma prezenței în spațiul românesc a străinilor proveniți din mediile occidentale, indiferent de pregătirea, profilul sau credința lor, reprezentând, laolaltă, alteritatea. Francezii sosiți în Principate, bunăoară, au fost fie secretari domnești, fie preceptori la familiile domnești ori boierești, emisari politici sau „diplomați” itineranți sau acreditați la oficiile consulare de la București sau Iași, ulterior și în alte localități cu importanță economică, fie militari, publiciști, imigranți, oameni cu preocupări sau veleități științifice ori negustorești, cu toții manifestând diferențe de mentalitate și de opțiuni politice față de localnici. Însă influența franceză nu s-a exercitat numai prin intermediul lor. În 1762, spre exemplu, secretarul domnesc La Roche semnala sosirea la Iași a unui bucătar francez. El îi scria unui corespondent că nou sositul bucătar „era ocupat de a organiza bucătăria după ideile sale”. Două decenii mai târziu, un oarecare Louis Etienne Meynard era bucătarul lui Constantin Ipsilanti, domnul Valahiei³.

Ultima parte a secolului al XVIII-lea și primele decenii ale celui de-al XIX-lea s-au caracterizat printr-o efervescență spirituală și intelectuală neobișnuită în cele două Principate. Contactele cu Europa au sporit. Călătorii care au vizitat Principatele Române în perioada prepașoptistă au descris lumea pe care au văzut-o, iar constatările lor sunt interesante și, în general, obiective. Interesele și condiția voiajorilor străini sunt felurite, iar relatările lor cuprind o mare varietate de știri cu privire la diferitele aspecte ale existenței de altădată a poporului român; ele se opresc cel mai adesea asupra organizării de stat și a obligațiilor impuse de Imperiul Otoman,

³ Eudoxiu de Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor*, Supliment I, Volumul II, 1781-1814, *Documente culese din Arhivele Ministeriului Afacerilor Străine din Paris de A. I. Odobescu*, București, 1885, p. 7; D. Berindei, *Români și Europa în perioadele premodernă și modernă*, București, 1997, p. 89; Idem, *Constitution de la frontière spirituelle française dans les Pays Roumains*, în *RRH*, XXXV, 1996, 1-2, p. 4; P. Cornea, *Originile romantismului românesc. Spiritul public, mișcarea ideilor și literatura între 1780-1840*, București, 1972, p. 48; C. Neagoe, *Din vremea lui Alexandru Vodă Ipsilanti (1774-1782)*, în C. Neagoe (coord.), *Modele culturale și realități cotidiene în societatea românească (secolele XV-XIX)*, București, 2009, p. 205.

asupra bogățiilor din cele două Principate, asupra înfățișării orașelor sau a populației, asupra modului de viață al diferitelor clase sociale și a relațiilor care existau între ele. Pentru studiul alimentației, a gustului în spațiul românesc sunt utile, alături de alte categorii de izvoare⁴, relatările călătorilor străini interesați de obiceiurile culinare ale autohtonilor.

Despre vinurile moldovenești și valahe găsim informații demne de reținut la J. L. Carra, în *Disertație geografică istorică și politică asupra Moldovei și Țării Românești*. Conform călătorului francez, acestea erau „ușoare, apoase”, cu un „gust destul de plăcut și de o calitate bună”. Din Moldova, le amintea pe cele de Odobești, iar din Valahia, pe cele de „Pietra”⁵. În plus, Carra menționa și abundența de fructe: pepeni, harbuzi, prune, piersici, caise, despre care, totuși, nu spune dacă erau destinate consumului localnicilor sau exportului. Atunci când a pomenit de existența stânelor, Carra nu a uitat să menționeze că din laptele oilor se făcea „un unt prost” și o brânză la fel de „proastă”. A remarcat și mulțimea de albine existente în Principatul Moldovei, care dădeau o miere aproape albă. Carra afirma că acea miere lua drumul Constantinopolului; din păcate, nu avem nici o mențiune în memoriul său despre consumul ei în Principat, lucru pe care-l putem doar bănuși⁶.

Contele d’Antraigues amintea în jurnalul său de călătorie de popasul de la conacul de la Epureni, în grădina căruia a descoperit cu surprindere „tufișuri întregi de trandafiri”, din care se făcea dulceață, foarte apreciată la Iași. Călătorul francez scria că boierii obișnuiau să planteze acei arbuști

⁴ Documente economice păstrate în arhive, rețete, cărți de bucate, deconturi de cheltuieli realizate cu ocazia primirii la curțile domnești a unor personaje importante. M. Sâmbrian-Toma, *Obiceiuri culinare în Țara Românească în secolele XVI-XIX*, în C. Neagoe (coord.), *op. cit.*, 2009, p. 156.

⁵ Identificarea zonei viticole la care face referire călătorul francez este destul de dificilă. Este vorba, probabil de Pitești, unde viile erau renumite sau de Pietra-Olt (probabil o confuzie de regiune cu Drăgășani). *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I (volum îngrijit de M. Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu), București, 2000, p. 246 (în continuare *Călători străini*, X, I); D. A. Lăzărescu, *Imaginaea României prin călători*, vol. I, 1716-1789, 1985, p. 115, 137; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 165.

⁶ *Călători străini*, X, I, p. 246-247.

pentru flori, cărora le dădeau „diferite întrebuițări” sau pe care le ofereau prietenilor⁷.

Contele Alexandre d’Hauterive consemna că pâinea din Valahia era de două feluri. Din ea, se hrăneau atât familiile de țărani, compuse din pâână la zece membri (tatăl, mama și uneori chiar opt copii), cât și păsările și animalele care trăiau pe lângă casele lor. Primul tip de pâine se cocea în cuptor și era „netedă, tare, grea și fără aluat, ca în Bulgaria”; al doilea „fel de pâine” era fiartă. Călătorul francez a descris chiar maniera de preparare a acesteia: într-un ceaun pus pe foc și în care clocotea apa, se punea mălai; se amestecau pâână ce apa se evaporă. „Coca” astfel obținută lua forma ceaunului; românii obișnuiau să o mănânce caldă, iar oaspetele francez dădea asigurări că „fără a avea pofta de mâncare a unui român”, ea era chiar bună. D’Hauterive se referea de fapt la mămăligă⁸. Călătorul francez amintea că pe parcursul drumului i-ar fi oferit în schimb frumoasei și spiritualei doamne Zamfira, soția domnului, un pahar de vin în schimbul unei jumătăți de pui⁹. Ispravnicul de Focșani i-a servit pe călători cu pâine albă și friptură de găină, tratație de care d’Hauterive a fost extrem de surprins, dar și foarte recunoscător. În schimb, ispravnicul de Tecuci, deși administrator a trei orașe, bogat și încrezut, i-a primit cu indiferență și le-a trimis doar resturile unei cine destul de rele¹⁰.

Cu ocazia primirii la curtea lui Alexandru Mavrocordat Firaris, Alexandre d’Hauterive menționa și cadoul primit de doamna Zamfira de la maiorul von Seidlitz: un serviciu de cafea și portretul regelui Prusiei. Cum oaspetele francez le considera pe ambele inutile și de prost gust, s-a oferit să înlocuiască serviciul de cafea cu cești de porțelan franțuzesc. Dincolo de

⁷ „Amestecul acesta de sălbăticie și de cultură este încântător”, conchidea contele francez. *Ibidem*, p. 296.

⁸ *Ibidem*, p. 684-685; G. Leancă, *Cultură politică și univers cultural în relatările călătorilor francezi prin spațiul românesc (1774-1790)*, în Al. Zub, A. Cioflâncă (eds.), *Cultură politică și politici culturale în România modernă*, Iași, 2005, p. 109; Șt. Lemny, *Sensibilitate și istorie în secolul XVIII românesc*, București, 1990, p. 64; N. Munteanu-Breastă, „Moldova la 1787” în viziunea contelui d’Hauterive, în *RdI*, 41, 1988, 7, p. 711.

⁹ D. A. Lăzărescu, *op. cit.*, p. 305.

¹⁰ N. Munteanu-Breastă, *op. cit.*, p. 712.

orgoliul călătorului francez, venit dintr-o lume mai rafinată, episodul relatat stă mărturie despre obiceiul de a consuma cafea la curte¹¹.

Despre consumul mare de cafea pe la curțile boierești din Iași, unde mergea adesea, pomenea și prințul Charles-Joseph de Ligne într-o scrisoare din 1 decembrie 1788 adresată contelui de Ségur, ambasadorul Curții franceze la Sankt Petersburg. Călătorul francez mai pomenea că tot acolo fusese servit în repetate rânduri cu dulceață de trandafiri¹².

Intrat în Moldova printr-un punct vamal situat la două leghe de Cernăuți și ajuns la Herța, Armand-Emmanuel du Plessis, duce de Richelieu nota în memoriile sale de călătorie că fiecare târg sau sat avea „o căpetenie numită căpitan-ispravnic”; cel din Herța, la care a și poposit, era extrem de primitiv¹³ și chiar i-a ospătat pe călătorul francez și pe însoțitorii săi cu pilaf, „un fel de mâncare orientală, cu orez și cu găină”, pe care el îl găsea foarte gustos; ducele de Richelieu scria despre gazda sa că „n-a precupețit nimic spre a ne oferi o masă bună, nici chiar o narghilea și tutunul excelent”, care era „de primă necesitate” în această provincie¹⁴. La Dorohoi, un bărbat, grec din Salonic, venit în țară odinioară în alaiul vreunui principe fanariot, l-a servit cu lapte și l-a invitat „cu bunăvoință în casa lui”, unde călătorul francez și tovarășii săi de drum au luat masa din „merindele” pe care le cărau cu ei¹⁵. Ducele de Richelieu mai adăuga că atât felurile de mâncare, dar și „aplecarea lor spre tutun și cafea” erau identice atât în cazul moldovenilor, cât și al valahilor¹⁶.

¹¹ *Călători străini*, X, I, p. 690.

¹² „Unul aduce o ceașcă de cafea, una un pahar cu apă, și aceasta se repetă în aceeași zi la douăzeci de boieri, unde te duci să-i vezi. Ar fi mare lipsă de politețe dacă ai refuza aceste semne de cinstire”. *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea a II-a, (volum îngrijit de M. Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu), București, 2001, p. 915 (în continuare *Călători străini*, X, II).

¹³ Despre gazda sa de la Herța și primirea ce i s-a făcut, ducele de Richelieu susținea că „în țările noastre civilizate se întâlnesc puțini oameni care să practice ospitalitatea într-un fel mai dezinteresat”. *Ibidem*, p. 924; A. Pippidi, *Călătoriile ducelui de Richelieu prin Moldova*, în *Rdl*, 41, 1988, 7, p. 685.

¹⁴ *Călători străini*, X, II, p. 924; A. Pippidi, *op. cit.*, p. 685.

¹⁵ *Călători străini*, X, II, p. 925; A. Pippidi, *op. cit.*, p. 685.

¹⁶ *Călători străini*, X, II, p. 928.

Despre masa de seară a oamenilor din popor, pe care aceștia obișnuiau să o mănânce după o zi de muncă și înainte de a se îngămădi cu toții din familie în spatele sobei, pentru somn, generalul de Langeron scria că aceasta era „frugală” și că era alcătuită mai cu seamă din lapte, smântână, porumb prăjit sau copt¹⁷. Despre societatea românească pe care contele de Langeron a întâlnit-o la Iași în 1806 și despre transformările pe care aceasta le va suferi în scurtă vreme, el scria: „am găsit multe cucoane îmbrăcate oriental, case fără mobilă și soți foarte geloși. Dar, revoluția care se săvârși de atunci, la Iași mai întâi, apoi la București și în provincie, a fost pe cât de rapidă, pe atât de totală. [...] Casele s-au umplut de servitori străini, bucătari francezi și nu se mai vorbea decât franțuzește în saloane și iatacuri. Nici Petru I n-a schimbat înfățișarea imperiului său mai iute decât a schimbat-o pe cea a Moldovei sosirea noastră acolo”¹⁸.

Marchizul de Salaberry povestea în jurnalul său de călătorie prin Țara Românească maniera în care a fost nevoit, împreună cu însoțitorii săi, să-și pregătească masa: găzduiți în coliba joasă și plină de fum a unei femei necăjite, ei au trebuit să dea dovadă de ingeniozitate; au atârnat ceanul de grindă, deasupra vetrei improvizate într-o gaură a podelei, în care ardeau patru butuci și și-au fiert astfel „orezul și păsările”. Călătorul francez nu a specificat dacă acest fel de mâncare era sau nu autohton, dacă ei îl adoptaseră, de vreme ce erau siliți să „renunțe la lucrurile de prisos ale vieții” în calitatea lor de călători prin Valahia¹⁹. La Craiova, invitat de boierul Barbu Știrbei la masă, marchizul de Salaberry a putut să constate că gazda sa era „un chefliu grozav”, că femeile mâncau stând turcește, dar și că „bucatele” nu erau „mai grozave decât ale spartanilor”²⁰.

¹⁷ *Ibidem*, p. 940.

¹⁸ Al.-F. Platon, *Imaginea Franței în Principatele Române: modalități de difuzare (secolele XVIII-XIX)*, în *AIIIX*, XVIII, 1981, p. 206; P. Cornea, *op. cit.*, p. 59-60; P. Eliade, *Influența franceză asupra spiritului public în România. Originile. Studiu asupra stării societății românești în vremea domniilor fanariote*, București, 1982, p. 155-156, 157; C. Ghițulescu, *Spațiul public/ spațiul privat. Țara Românească la 1800*, în *SMIM*, XIII, 1999, p. 8-9; N. Djuvara, *Între Orient și Occident. Țările Române la începutul epocii moderne*, traducere de M. Carpov, București, 1995, p. 102.

¹⁹ *Călători străini*, X, II, p. 1007.

²⁰ *Ibidem*, p. 1008.

Viceconsulul francez de la Iași, Joseph Parant menționa în memoriul său dedicat Moldovei la 1798 despre pastrama de o calitate foarte bună care se făcea la Galați, care ar fi putut aproviziona marina franceză²¹. În jurnalul de călătorie de la Constantinopol la Paris, Louis Allier de Hauteroche pomenea de-a lungul drumului prin Valahia printre altele și masa servită la Curtea de Argeș: „pâine foarte albă, vin ușor, dar gustos”²².

În cel de-al șaselea paragraf al *Raportului* dedicat situației Țării Românești și Moldovei la 1806, consulul francez de la Iași, Reinhard menționa că în Principate se făcea „puțin vin” care se putea păstra. Din porumb, se făcea mămăligă, „un fel de fiertură”, care constituia hrana de bază a țăranilor. În schimb, „prânzul boierilor” se compunea din orez, carne de vacă și mai ales de oaie, cafea turcească și dulcețuri²³.

Cu ocazia audienței la palatul domnesc, doamna Reinhard i-a descris epistolar mamei sale, la 17 iulie 1806, și popasul făcut în satul Șuici, dar și prânzul servit la conacul unui boier de acolo. A pomenit de indiscreția gazdelor, care i-au urmărit în timp ce au servit prânzul pregătit „după moda europeană”²⁴, într-un șopron de trestii și frunze împletite. În aceeași epistolă, Christine Reinhard a descris și masa servită la curtea domnească, care i s-a părut foarte obositoare din cauza căldurii. Călătoarea franceză consemna că a fost servită la amiază și că masa s-a pus „cu noi de față în sala în care ne aflam”. Bărbații erau așezați pe o parte a mesei, iar femeile de cealaltă. Charles Reinhard a stat lângă principe, iar soția sa a fost așezată între principesa și o mătușă a acesteia, cu care a conversat în italiană²⁵.

Într-o nouă depeșă datată 30 iulie 1806 și trimisă mamei sale din Iași, Christine Reinhard scria că familia sa a încercat să se adapteze obiceiurilor locului: după prânzul de la ora 12, se duceau la marginea orașului, locul de

²¹ *Ibidem*, p. 1316.

²² *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*, Serie nouă, vol. I (1801-1821) (volum îngrijit de G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia), București, 2004, p. 195 (în continuare *Călători străini*, Serie nouă, I).

²³ *Ibidem*, p. 273; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 166.

²⁴ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 285; N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, ediție îngrijită de A. Anghelescu, București, 1981, p. 446.

²⁵ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 285, 288; G. Potra, *Din Bucureștii de ieri*, vol. I, București, 1990, p. 127.

întâlnire a lumii bune din capitala Moldovei²⁶. La 15 august, Christine Reinhard îi scria mamei sale, printre altele, că hrana de zi cu zi a poporului era foarte proastă, compusă exclusiv din „usturoi, pepeni verzi, fructe nu tocmai coapte”, pâine încruzită, care nu de puține ori duceau la apariția frigurilor și a altor boli²⁷.

Contele de Guillemintot amintea în memoriul său dedicat situației celor două Principate, că locuitorii mâncau pâine de grâu și de mei. Însă cea mai mare parte a populației se hrănea „cu o specie de porumb numită cucuruz”²⁸.

Călătorul francez Alexandre Nicolas Léonard Charles Marie de Moriollles, care-l însoțea pe contele polonez Branicki în călătoria sa prin Moldova anulului 1809, menționa în jurnalul său de călătorie de ospățul dat în cinstea lor de un boier din Râmnic. Cum nu reușiseră nici în acel orașel să-l întâlnească pe feldmareșalul Prozorovski, comandantul trupelor de ocupație rusești, plecat să împresoare Brăila, au fost găzduiți „în casa celui mai de seamă boier al locului”²⁹. De această onoare se îngrijise însuși feldmareșalul. Moriollles scria că bătrânul conte Branicki nu a putut scăpa de cina care i se pregătise, constând într-o „cantitate imensă de feluri gătite după moda turcească”: pilaf, carne de oaie, tocană cu mirodenii, pui. O caracteristică a acelor feluri de mâncare era aceea că toate pluteau „în seu de oaie”, care înlocuia în acele părți untul și untdelemnul. Au urmat „conserve, dulcețuri, biscuiți cu miere, șerbeturi și tot felul de zaharicale”. În ciuda abundenței felurilor de mâncare, dintre care unele i s-au părut lui Moriollles chiar gustoase, călătorul francez considera că trebuia să fi obișnuit cu bucătăria moldovenească „ca să nu duci lipsa unui astfel chip de a găti”. El mărturisea că l-ar fi auzit pe contele Branicki, un gurmand înăscut, comandând bucătarului său în limba poloneză, pentru a nu fi înțeles de gazda sa, „un supeu bun pentru seară”. Se pare că dispoziția tovarășului său

²⁶ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 291.

²⁷ *Ibidem*, p. 294.

²⁸ *Ibidem*, p. 366.

²⁹ Moriollles a fost surprins să-și audă gazda vorbind franțuzește „cu cea mai mare ușurință, fără cel mai mic accent, într-un cuvânt în așa fel nu-l puteai lua drept străin”. Boierul fusese educat la Viena de un preceptor emigrat din Franța. „Elevul mi-a dovedit că institutorul lui fusese un om de ispravă și nu m-am mai mirat că vorbea atât de bine limba noastră”. *Ibidem*, p. 475.

de drum l-a împiedicat pe Moriollles să mănânce după pofta inimii, mulțumindu-se să guste „din toate pentru cultura sa de călător”. Cafeaua i s-a părut „perfectă, chiar delicioasă”³⁰.

Originar din Champagne, Moriollles nu a găsit pe placul său vinurile moldovenești: cele roșii i se păreau de nebăut pentru că moldovenii obișnuiau să le amestece încă de la vremea fermentației cu pelin, iar cele albe erau „acide și neplăcute”. În plus, ele nu se puteau păstra, erau slabe și nu puteau fi distilate³¹. Călătorul francez a constatat că țărani consumau alimente de o slabă calitate. Principalul fel de mâncare era din porumb măcinat și din făină de hrișcă. Pâinea era rară și nu se găsea decât la orașe, poate și din cauza numărului redus de mori din țară. Cum apele erau fie „slabe și roaie”, fie „torente devastatoare”, era „aproape cu neputință a așeza mori”. La sate, se foloseau niște „râșnițe păcătoase de mână”, iar la orașe – morile de vânt³².

Găzduit în casa unui boier bucureștean la ordinele caimacamului Gheorghe Arghiropol, călătorul francez prin Valahia anului 1813, Auguste Marie Balthazard Charles Pelettier, conte de Lagarde, nota că spre orele patru ar fi servit „o cină franțuzească”, pe care a „onorat-o ca un pelerin înfometat”³³.

Într-o scrisoare din martie 1813 adresată prietenului său, Jules Griffith, contele de Lagarde înșirua și felurile de mâncare servite în casa boierului Grigore Brâncoveanu, în marea lor majoritate turcești; mai erau și

³⁰ Pe durata șederii în casa boierului de la Râmnic, acesta i-ar fi trimis zilnic cafea și chiar l-ar fi învățat să o prepare după moda turcească. Mărturie stă rețeta pe care Moriollles o reproducea în jurnalul său de călătorie: „după ce este prăjită, ca de obicei, este pusă într-o piuliță de lemn, apoi cu un pilug de fier este transformată în pudră fină. Într-un ibric cu apă clocotită este turnată cafea, într-o cantitate corespunzătoare cu numărul ceștilor de care ai nevoie. O lași să dea câteva clocote și apoi această licoare e servită foarte fierbinte, care înseamnă mai puțin infuzia bobului de cafea cât bobul însuși, natural cu toată aroma sa și transformat într-o pudră afânată, savuroasă și de un gust delicios”. Singura abatere de la rețetă pe care și-a permis-o Moriollles a fost să adauge zahăr, ceea ce în acele părți nu se obișnuia. *Ibidem*, p. 475; N. Iorga, *op. cit.*, p. 494.

³¹ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 477.

³² *Ibidem*, p. 477; M. Stroia, *Aspecte ale societății românești în viziunea călătorilor străini (1774-1821)*, în *RdI*, 38, 1985, 5, p. 452.

³³ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 563; N. Iorga, *op. cit.*, p. 454.

mâncăruri nemțești, românești și rusești, „dar atât de multe încât dovedeau tot atâta opulență, cât și lipsă de gust”. Însă, mai înainte de a se așeza la masă, servitorii au adus ligheane de argint aurit cu apă în care oaspeții și gazdele s-au spălat pe mâini „cu săpunuri de tot felul”³⁴; apoi, s-au așezat la masă „de cum le-a dat pildă gazda”. Spre stupefacția oaspetelui francez, „fiecare umblă cu mâna în farfurie, ceea ce e mai degrabă cordial decât curat”; deși a avut oarecare rețineri, contele de Lagarde mărturisea că a procedat la fel cu restul comesenilor de frică să nu rămână flămând. La desert, boierul i-ar fi trimis sâmburii de la un măr pe care îl mâncase, „ca o dovadă de deosebită considerație”. Probabil că boierul vroia să-i semnaleză vreo particularitate a soiului respectiv și nu ca o atenție bizară pentru musafirul său francez³⁵. S-au servit vinuri din Arhipelagul grecesc, mied vechi de 20 de ani, vin de Tokay. „După patru ceasuri de asemenea ședință gastronomică”, invitații s-au spălat din nou pe mâini, pe gură, pe barbă, s-au parfumat și au trecut în salon, unde au servit dulcelețurile, cafelele și înghețata³⁶.

La plecarea din Țara Românească, contele de Lagarde a fost însoțit de boierul Constantin Dudescu (1760-1828)³⁷, care mergea la Baden și cu care a și călătorit până la Viena. La Pitești, au fost găzduiți la un boier român „cumsecade”. La cină, călătorul francez a avut ocazia să guste mămăligă cu lapte. Era un aliment consumat frecvent de oamenii din popor, care-i amintea lui Lagarde de polinta italiană³⁸.

Căpitanul Thomassin menționa la 1814, în jurnalul dedicat călătoriei sale prin Țara Românească, că locuitorii își preparau „hrana de bază” din porumb, iar vinurile valahe erau de proastă calitate și „în cantitate mică”³⁹.

³⁴ *Istoria românilor*, vol. VI, *Românii între Europa clasică și Europa luminilor (1711-1821)*, coord. P. Cernovodeanu, N. Edroiu, București, 2002, p. 135.

³⁵ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 569; N. Iorga, *op. cit.*, p. 455.

³⁶ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 569; G. Potra, *Din Bucureștii de ieri*, vol. II, București, 1990, p. 202-203; N. Iorga, *op. cit.*, p. 455.

³⁷ Constantin Dudescu purta titlul de conte austriac, obținut de un înaintaș, Radu Cantacuzino. *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 573.

³⁸ Noaptea petrecută în casa boierului de la Pitești îi amintea contelui de Lagarde de o alta, petrecută în casa unui nobil polonez. *Ibidem*, p. 573.

³⁹ *Ibidem*, p. 602.

Secretarul de limbă franceză al domnitorului Ion Gheorghe Caragea, François Recordon pomenea în scrierile dedicate șederii sale în Valahia despre „frugalitatea și cumpătarea” care-i caracterizau pe români, lucru care-i făcea pe mulți să atingă „o bătrânețe foarte înaintată”. Ei mâncau de obicei de două ori pe zi. Porumbul constituia hrana lor de bază; țăranii valahi pregăteau din mălai „un terci foarte gros sau mai degrabă un fel de pâine pe care o numesc mămăligă”. Despre acest fel de mâncare, Recordon scria că era foarte plăcut la gust, atunci când era proaspăt. Lactatele, carnea de porc, ceapa, fructele completau alimentația țăranilor. Rachiul constituia băutura lor preferată și adeseori se întâmpla ca ei să facă abuz. Cei de la oraș mai beau „un fel de bere de mei foarte groasă”, numită bragă, care i se părea „dezgustătoare la vedere”, dar și „puțin plăcută la gust”⁴⁰.

Într-un alt paragraf dedicat posturilor de peste an, Recordon consemna că ele erau respectate cu strășnicie atât de oamenii din popor, cât și de clerici. Cu toate acestea, boierii de la oraș „s-au mai dat la brazdă” deoarece li s-a părut greu să înlocuiască „bucatele gustoase” cu care erau obișnuiți cu „zarzavaturi fierte în apă fără grăsime sau prin hrana ordinară a poporului de rând”⁴¹. Recordon nota că boierii obișnuiau să ia două mese pe zi: prânzul și cina, precum și un mic dejun care se compunea dintr-o linguriță de dulceț, un pahar mare de apă și o ceașcă de cafea, fără frișcă sau zahăr, pe care o savurau încet, trăgând din lulea. Prânzul, „a cărui oră era fixată numai după pofta de mâncare”, era compus din vreo cinsprezece – douăzeci de feluri de mâncare. Cum nu mâncau din toate, boierii se mulțumeau doar cu felurile cele mai simple, dar pe care Recordon le găsea „foarte alese”, precum iaurtul⁴², caimacul⁴³ și pilaful⁴⁴, care erau „bunătăți

⁴⁰ *Ibidem*, p. 669; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

⁴¹ Recordon era încredințat că alimentația sărăcăcioasă cauza unele boli, dintre care menționa frigurile, frecvente în capitală. *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 675; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

⁴² Acest fel de mâncare se obținea „păstrând laptele bătut până a căpătat o anume consistență”. *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 685; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

⁴³ „Caimacul nu-i altceva decât o smântână obținută prin răcirea laptelui care a fiert neîntrerupt la foc mic”. Deasupra vasului, consemna călătorul străin, rămânea „ceva ce se aseamănă cu untul și smântâna și a cărui grosime este în funcție de cantitatea de lapte folosită și de timpul cât a fiert”. *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 685; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

turcești”. În post, boierii consumau pește pescuit din Dunăre sau din alte râuri din țară. În posturile de dinaintea Paștelui și Crăciunului, mâncau zarzavaturi fierte în apă cu puțină sare sau zahăr care le dădea gust, melci, raci de baltă, fructe uscate sau zaharisite. Recordon mai menționa că mesei de seară i se dădea puțină atenție; mulți renunțau cu totul la cină, în timp ce alții se mulțumeau „doar cu câteva feluri”. Masa boierilor era servită la vremea când Recordon se afla în Principatul Valahiei „aproape după moda europeană”⁴⁵.

Cât despre țigani, Recordon scria că ei consumau „o mâncare ordinară”. Bărbații își satisfăceau „patima pentru lulea”. Strânși pe timp de iarnă în jurul focului, atât bărbații, femeile cât și copiii respirau fumul de tutun⁴⁶.

Barthélémy Bacheville, călătorind prin Moldova în 1817, remarca lipsa hanurilor din principat. El amintea de obiceiul boierilor moldoveni de a călători asemeni preoților din Franța: ei trăgeau la conacele confrăților lor, cărora nu le anunțau vizita mai înainte și unde, de altfel, existau din abundență pâine, vin și carne. Călătorul francez chiar istorisea cum decurgea o masă la o curte boierească: după moda poloneză, sufragiul prezenta fiecărui mesean felurile de mâncare. Bacheville era nemulțumit că pe durata mesei, era desconsiderat de acel personaj, care-l servea de-abia după ce le dăduse de mâncare tuturor comeseilor. Cum preceptorul francez s-a plâns boierului Cănanău, acesta i-a dat mână liberă să-i învețe să se poarte⁴⁷. Bacheville mai adăuga la finalul jurnalului său de călătorie că

⁴⁴ Pilaful care se servea, de obicei, la sfârșitul mesei cu iaurt și șerbet, nu era „altceva decât orez sau grâu decorticat, care a fost fiert în apă și la care, după ce a scăzut, se adaugă o cantitate oarecare de unt”. *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 685; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

⁴⁵ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 685; M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

⁴⁶ *Călători străini*, Serie nouă, I, p. 671.

⁴⁷ Bacheville chiar istorisea cum îi educase pe servitorii boierului Cănanău: la o altă masă, la care participau vreo duzină de boieri, ignorat fiind de sufragiu, l-a apucat de barbă și i-a poruncit să-l servească; în caz contrar, l-a amenințat cu bătaia. Cum Bacheville bea vin roșu, un servitor a încercat să-i ia paharul, iar un altul sticla. Bacheville, „așezat în poziție de apărare”, i-a pocnit pe cei doi servitori cu un cuțit cu mânerul lung peste degete. *Ibidem*, p. 725-726.

țigani și hrăneau „cu rădăcini și puțin porumb”⁴⁸. Un conațional de-al său, J. M. Lejeune, care se intitula „profesor de literatură și dascăl particular al Alteței Sale prințul Moldovei” Mihai Suțu, pomenea în scrierile sale de mămăligă, pe care moldovenii obișnuiau să o taie cu ața⁴⁹.

Diplomatul Alexandre Jean de Ribbeaupierre, emigrant francez, stabilit în Rusia și numit ambasador al țarului la Constantinopol, a trecut prin București în ianuarie 1827. Șederea lui în capitală a fost prilej de baluri, serbări, recepții la Curtea domnească a lui Grigore Ghica, la care s-au servit „nenumărate feluri de bucate și de dulcețuri”⁵⁰.

M. Cochelet a descris în memorialul său de călătorie prin Valahia anului 1835 masa servită la mănăstirea Argeșului, unde a fost primit cu mari onoruri. Masa de prânz a fost alcătuită din orez, rasol de găină, păstrăvi, care i s-au părut „extraordinari”. După masă, călătorul francez s-a spălat într-un lighean de aramă „lucrat cu multă artă”, după care a plecat să viziteze mănăstirea⁵¹.

Cu o „cină minunată”, servită impecabil, a fost primit în casa ispravnicului din orașul Pitești. În ciuda insistențelor călătorului francez, ispravnicul nu a vrut să ia loc lângă el pe durata mesei; fiica respectivului, care cunoștea destul de bine limba franceză, a făcut „oficiul de interpret”⁵². Ajuns la curtea de la Iași a domnitorului Mihail Sturdza, Cochelet menționa prânzul la care fusese invitat și care a fost servit impecabil, „cu mare lux, după moda europeană”⁵³.

Vaillant era impresionat de ospitalitatea românilor, în casele cărora a fost primit cu bunăvoință și prietenie; peste tot i se ofereau „ciubucul”, dulcețuri și comoditatea unui divan. La Câmpina, a fost primit de o

⁴⁸ *Ibidem*, p. 727.

⁴⁹ N. Iorga, *op. cit.*, p. 485.

⁵⁰ G. Potra, *op. cit.*, vol. I, p. 129.

⁵¹ S. Vârzaru, *Prin Țările Române. Călători străini în secolul al XIX-lea*, antologie, traducere, studiu introductiv și note de S. Vârzaru, București, 1984, p. 54; Al. Rally, *Le voyage de Cochelet dans les principautés roumaines (1834-5)*, în *RHSEE*, VIII, 1931, 10-12, p. 278; B. Popa, *Relatări de călătorie ca sursă pentru o istorie socială a alimentației în Țările Române (secolul al XIX-lea)*, în *SMIM*, XXII, 2009, p. 118-119.

⁵² S. Vârzaru, *op. cit.*, p. 54; Al. Rally, *op. cit.*, p. 278.

⁵³ S. Vârzaru, *op. cit.*, p. 56; Al. Rally, *op. cit.*, p. 291.

doamnă și de cele trei fiice ale ei, care i-au oferit „un uriaș pahar de cafea cu frișcă⁵⁴, la Telega directorul salinelor i-a asigurat găzduire, iar comandantul garnizoanei, care l-a primit „cu brațele deschise”, i-a oferit de mâncare. La Slânic, la directorul salinelor, a luat parte la o cină „ca în antichitate”, unde a servit masa lungit pe divane și ascultând muzica puțin țipătoare a lăutarilor⁵⁵. Pentru acea cină, Vaillant indica și meniul: se serviseră „vinuri fine de Buzău”, „apă de Borsec”, „pâinișoare albe de București și caviar proaspăt de Giurgiu”, „sarmale cu orez în foi de viță albite cu caimac”, „sparanghel cu smântână de bivoliță” și „friptură de vânat cu măslina de Smirna”⁵⁶. La conacul arendașului Procopiu, undeva în județul Prahova, călătorul străin a fost servit cu pui, miei, vinuri bune din pivniță, brânză proaspătă și lapte⁵⁷.

Porumbul predomina în alimentația oamenilor din popor, mămăliga fiind aproape singura lor hrană. Călătorii francezi Raoul Perrin (1839) și Xavier Marmier (1846) observau asemănările dintre mămăligă și polenta larg răspândită în Italia⁵⁸. Xavier Marmier nota că pe la casele boierilor unde fuseseră găzduiți avuseseră ocazia să consume și carne⁵⁹. Pe drumul de la Turnu Severin, Xavier Marmier a fost găzduit atât în casa unui negustor, cât și la un boier, dar și într-un bordei țărănesc. A trecut de la mămăligă la un adevărat festin interzis servitorilor boierilor, revenind la final la porumbul copt⁶⁰.

Jurnalistul francez Adolphe Joanne, călător prin Valahia anului 1846, scria în memorialul său de călătorie că existau saloane în București, precum cel al doamnei D., unde primirea musafirilor era „de o măreție regală”. Mesenii foloseau „argintărie și cristaluri, care sclipeau ca tot atâtea pietre și diamante”; oaspetele francez menționa că s-a simțit la doamna D.

⁵⁴ J. A. Vaillant, *La Roumanie ou Histoire, Langue, Littérature, Orographie, Statistique des peuples de la langue d'or, Ardaliens, Valaques et Moldaves, résumés sous le nom de Romains*, vol. III, Paris, 1844, p. 243.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 244.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 268.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 274-275.

⁵⁸ B. Popa, *op. cit.*, p. 115.

⁵⁹ *Ibidem*, p. 117.

⁶⁰ *Ibidem*, p. 120.

ca acasă, singura excepție fiind ordinea în care se serveau felurile de mâncare („se începea cu salată și se termina cu un consommé”). Oaspeții aveau ocazia să mănânce produse de patiserie, asemănătoare celor franțuzești, „sarmale din carne prăjită înfășurate în frunză de viță de vie tânără, prune afumate date prin unt, ouă crude pregătite în vin, berbec cu dulceață, [...] salată cu pește” și să bea vinuri de Cipru, de Metelin, de Naxos, de Tokay, de Bordeaux, șampanie și chiar vin de Malaga. Joanne afirma că ele „curgeau în valuri”. La finalul mesei, li s-a mai servit „caviar negru și caviar alb, brânză excelentă preparată cu icre de sturion”. Călătorul francez a apreciat deserturile foarte fine și foarte diversificate, provenind din „cele cinci colțuri ale lumii”. Joanne consemna că bucătarul doamnei D. se întrecuse pe sine în prepararea acelor feluri de mâncare⁶¹.

Pe măsura creșterii prestigiului Franței în Europa, influența ei s-a resimțit atât asupra conduitei politice a Imperiului Otoman, cât și asupra Principatelor. Francezii care au ajuns de-a lungul anilor în Principate și-au găsit o multitudine de ocupații: bucătari, medici, secretari personali ai domnitorilor, preceptori (cei mai numeroși) și desigur, consuli. Toate asemenea ipostaze au favorizat introducerea în societatea românească a unui număr ridicat de informații despre Franța. Decalajul cultural specific zonei față de civilizația occidentală, în general, și față de cea franceză, în special, a influențat opiniile observatorilor străini, consuli sau călători, oricât ar fi fost de avizați în privința lumii orientale.

Influența otomană în spațiul valah și moldovean a fost covârșitoare și în materie de gastronomie. La curțile boierești au fost introduse, pe filieră greacă, în meniuri, bucate turcești precum cafeaua, dulcețurile, pilaful, iaurturile. Datorită deschiderii spre Occident în contextul revoluționar de la finele celui de-al XVIII-lea veac, dar mai cu seamă către jumătatea celui de-al XIX-lea, bucătăria din Principate va înregistra și influențe occidentale, în special franceze. Contele de Lagarde, Recordon sau Joanne au surprins în notele lor de călătorie schimbările în acest domeniu înregistrate în societatea românească. Nu de puține ori, oaspeții francezi s-au raportat la realitățile, la obiceiurile culinare din Apus. Jurnalistul Adolphe Joanne constata cu surprindere, dar și cu încântare că s-a simțit „ca acasă” cu ocazia unui dineu în casa doamnei D., singura diferență

⁶¹ S. Vărzaru, *op. cit.*, p. 116-117.

constând în ordinea servirii felurilor de mâncare. Progresele erau notabile de vreme ce, cu vreo trei decenii mai înainte, un conașionat de-al său, contele de Lagarde, nota cu stupefacție, cu ocazia participării la o masă în casa boierului Grigore Brâncoveanu, că fiecare „umbă cu mână în farfurie”.

Voiajorii francezi, care au trecut prin Principate în perioada studiată sau au rezidat acolo o vreme, au remarcat și diferențele stridente existente între alimentația oamenilor din popor și a boierilor. În plus, la mesele boierești se consumau vinuri autohtone, dar și vinuri scumpe aduse din apusul Europei (Madera, franțuzești), dar și băuturi mai tari precum rachiu sau rom. Vinurile autohtone, deși adeseori menționate în scrierile lor, nu le-au fost întotdeauna pe plac, mai cu seamă că unii, precum Moriolles, proveneau din regiuni viticole celebre (Champagne). Tacâmurile erau folosite în special la mesele domnești și boierești, dar utilizarea lor se va generaliza începând cu secolul al XIX-lea⁶². Țăranii, în schimb, se hrăneau cu produse obținute cel mai adesea în gospodăria proprie. Alimentația sărăcăcioasă, lipsurile, duceau adeseori la apariția unor boli. Impunerea porumbului ca principala cereală în alimentație în locul meiului a fost surprinsă de călătorii străini⁶³, ca de altfel și consumul redus de grâu și de carne, rezervate fie exportului, fie meselor celor bogați. Călătorii francezi au remarcat și strictețea cu care se țineau posturile de peste an; se pune problema, cel puțin pentru oamenii din popor, dacă era vorba de un act adevărat de credință sau mai degrabă, de o modalitate de adaptare la resursele limitate. Ospitalitatea românilor, precum și consumul de rachiu, mai cu seamă la sate, au fost alte realități surprinse de oaspeții francezi.

⁶² M. Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 176.

⁶³ Neagu Djuvara menționa că înlocuirea meiului cu porumbul era semnul unor timpuri mai așezate. Meiul, care se cocea mai repede, era mai potrivit unei societăți amenințate de invazii dese și căreia îi permitea să-și facă provizii mai ușor. N. Djuvara, *op. cit.*, p. 237-238; B. Popa, *op. cit.*, p. 116.

*ALIMENTATION DES HABITANTS DES PRINCIPAUTÉS ROUMAINES
DANS LA VISION DES CONSULES ET VOYAGEURS FRANÇAIS DE LA
PÉRIODE PRÉCÉDANT LA RÉVOLUTION DE 1848*

(Résumé)

La période des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles a représenté pour les Principautés Roumaines une période extrêmement riche en transformations qui ont influencé le domaine économique, social, culturel, politique, artistique. Les étrangers arrivés dans les Principautés Roumaines pendant la période précédant la Révolution de 1848 ont décrit ce monde tel qu'ils l'ont aperçu, leurs récits étant vraiment intéressants et, en général, objectifs. Les voyageurs et les consules français qui ont visité ou même eu leur résidence dans les Principautés ont pu observer l'influence ottomane accablante dans l'espace moldave et valaque, y compris dans le domaine de la gastronomie. Grâce à l'ouverture vers l'Occident dans le contexte révolutionnaire de la fin du XVIII^{ème} siècle, mais surtout vers la moitié du XIX^{ème}, la cuisine des Principautés Roumaines a enregistré aussi des influences occidentales, surtout françaises. Les Français arrivés sur ce territoire pendant la période étudiée ont également remarqué les différences évidentes existant entre l'alimentation des gens simples et celle des boyards, les jeunes qu'on respectait strictement, l'hospitalité des Roumains, ainsi que la consommation de l'eau de vie, surtout à la campagne.