CE SE MĂNÂNCĂ ÎN BUCOVINA?!

REPREZENTĂRI ȘI AUTOREPREZENTĂRI IDENTITARE

O discuție despre ce se mănâncă în Bucovina nu poate să nu înceapă de la ceea ce consemnează în acest sens câteva scrieri redactate imediat după ocuparea părții de Nord-Vest a Moldovei de austrieci, în 1774. Este de referință *Descrierea districtului bucovinean*, memoriu destinat Mariei Theresia și Împăratului Iosif al II-lea, redactat în 1775 de Gabriel baron von Splény von Mihăldy, comandant al trupelor de ocupație și administratorul militar al Bucovinei (editat în 1890, la Cernăuți, de J. Polek), dar și rezumatul făcut acestui memoriu de M. de Jenisch, în 1790. Acestor texte li se pot adăuga *Descrierea Bucovinei și a stării ei launtrice* (1780), de Vasile Balș, *Scurte observații asupra Bucovinei* (1813), de Ioan Budai-Deleanu, dar și *Recentele călătorii ale lui Hacquet în anii 1788–1789 prin Carpații Dacici și Sarmatici sau Carpații Nordici* (1790). Perspectiva, deseori contextuală, pe care o putem deduce din aceste scrieri asupra bucătăriei localnicilor este a *Străinului*, fie el colonizatorul, funcționarul austriac (chiar și de etnie română), fie călătorul venit din vestul Europei. Lipsită ea însăși de omogenitate, perspectiva *Străinului* poate deveni relevantă dacă o supunem unei comparații, mai mult sau mai puțin explicite, cu imaginea pe care o propun, mult mai târziu însă, câteva studii etnografice sau, în cele din urmă, reprezentările localnicilor înșiși, așa cum apar ele în memorii, ficțiuni autobiografice etc. Firește, coerența pe care o putem reconstitui e mai degrabă iluzorie; reprezentările nu se pot articula într-o construcție unitară decât eventual prin abuz, căci, dincolo de subiectivitatea, cu cauze multiple, pe care o implică, avem de-a face cu o *istorie*, o continuă metamorfoză. Mai relevante sunt, poate, diferențele, ba chiar fracturile de viziune. Când ne întrebăm însă ce s-a schimbat în bucătăria localnicilor după un veac sau mai mult de ocupație austriacă, trecem de pe teritoriul simplu al inventarului, pe acela al unor judecăți de valoare sau al unor ipoteze axiologice.

Așadar, ce descoperă autoritățile austriece sau călătorii occidentali în „fâșia de pământ” din Nord-Vestul Moldovei, pe care austriecii aveau s-o numească Bucovina? Splény vorbește de o țară cu un potențial uriaș, puțin populată, ai cărei locuitori, „leneși și neîndemânatici” înainte de toate, nu vor putea fi folosiți la nimic. „Aerul sănătos, cele mai bune ape, abundența ogoarelor și a pajiștilor, cantitatea mare de lemn, cu alte cuvinte totul pare să atragă diferite colonii străine către aceste regiuni insuficient locuite de teama turcilor” – spune Splény (1775/1998, p. 149), pentru a completa ulterior: „În ceea ce privește alimentele, sunt de părere că prin instalarea unor fabrici felurite se pot da posibilități de trai foarte multor oa-

meni, căci în astfel de fabrici trebuie folosiți mai întotdeauna muncitori străini, deoarece, din cauza lenei și a neîndemânării lor, moldovenii nu pot fi utilizați” (Splény 1775/1998, p. 149.). Ce ne interesează în contextul acestui studiu este că Splény ia în calcul crearea unor fabrici de prelucrare a produselor naturale, căci localnicii ar fi produs puțin și într-o manieră rudimentară. Jenisch (1790/1998, p. 285) sintetizează:

„Această națiune se găsește astăzi într-o stare de semisălbăticie, fără întreprinderi, aproape fără agricultură, dușmană a muncii prin caracter. Cu un sol mai zgârcit, Moldova n-ar reprezenta poate mai mult decât un deșert, ca și alte regiuni ale Turciei. Dar rara sa fecunditate garantează locuitorilor ei o existență, ce-i drept, slabă, dar comparabilă cu cele mai reduse grade de confort și de libertate”.

Or, bucătăria localnicilor i se pare ocupantului consecința unui mod de a fi; el vorbește despre „geniul” poporului. Și el, și coloniștii trimiși sau veniți aici, în urma acordării de către Casa de Habsburg a unor facilități fiscale și militare, vor fi remarcat, pe lângă lenea oamenilor, simplitatea, ba, poate, chiar sărăcia lor. Vorbind, imediat după ocupație, despre dificultățile întâmpinate de militarii austrieci în „Moldova austriacă”, Splény (1775/1998, p. 95) precizează: „Nu există alte alimente în afara cărnii de vită, de oaie și de porc”, iar „zarzavaturile, fructele de grădină și leguminoasele” lipsesc (*ibidem*, p. 96). „Carnea de vițel, păsările, untul, ouăle, făina de grâu” (*ibidem*, p. 97) erau greu de procurat, deși țăranii dispuneau de ele. De altfel, în opinia lui Splény (*ibidem*, p. 97), ei n-ar ști să-și mulgă vaca fără vițel, n-ar prelucra mai nimic din ceea ce le oferă natura, ar vinde totul, fie foarte scump, fie foarte ieftin; în fine, ceea ce e foarte grav, „nu au cuptoare de copt și alte instalații necesare”. Evident, puțin probabil să aibă magazii sau beciuri de depozitat alimentele. Totuși, unde-și vor fi ținut moldovenii surplusul de produse, căci, pentru a argumenta că „lenevia este considerată de norod baza fericirii”, Splény spune că, „dacă binecuvântarea Domnului este îndestulătoare într-un an pentru mai mulți ani, moldoveanul nu vrea să mai lucreze în anii care urmează, atâta timp cât ajung proviziile” (*ibidem*, p. 59)? Evident că este vorba de o exagerare, căci care ar putea fi produsele care să poată fi păstrate de pe un an pe altul?

În tot cazul, în funcție de bunăstarea lor, țăranii apelau la diferite soluții de păstrare a proviziilor. La începutul secolului al XIX-lea, își amintește D. Vatamaniuc „tata cumpăra carne măcar o dată la două săptămâni din târgul săptămânal de la Rădăuți. O împacheta în urzici, o pune într-un săculeț de pânză, legat cu sârmă, îl cobora în fântână” (Vatamaniuc 2010, p. 71). Inexplicabil totuși ca un țăran să cumpere carne! Constantin Morariu își amintește că, la câțiva ani (era născut în 5 mai 1854), bolnav fiind, „mama, deși ne aflam în postul mare, grija să nu se sfârșească nicidecum din oala mea carnea cumpărată din Moldova” (Morariu 1998, p. 13). În fine, în vacanța din vara anului 1905, povestește Filimon Rusu, după ce învățaseră să facă rachiu din vișine sau vin, părinții și-ar fi făcut „un beci anume pentru vinuri, căci în cel mare, de sub șură, păstrându-se cartofii, mirosul lor putea strica vinul” (Rusu 2009, p. 138–139). E de reținut și o altă perspectivă: în lucrarea *Țiganii din Bucovina* (1892, p. 320), Dimitrie Dan afirmă, la un moment dat, că:

„Aserțiunea unor scriitori că construcția bordeielor este caracteristica țăranilor nu este chiar corectă, deoarece țiganii au învățat arta construirii bordeielor de la români, căci aproape fiecare român își sapă câte un astfel de bordei, nu însă spre a locui în el, ci spre a păstra în el legumele peste iarnă”.

Vor fi făcut-o și în 1774–1775? De fapt, nici Splény nu spusese că localnicii ar fi locuit în colibe. Citim:

„Locuințele sunt cel mai adesea răzlețe, iar casele sunt atât de prost clădite și de mici, încât nu găsești, în afara unei odăi mici sau mai degrabă a unei afumători alăturate unui antreu, decât arareori o cameră și foarte rar alt loc de culcare. De cele mai multe ori, aceste cocioabe sunt neîngrădite și nu sunt prevăzute nici cu șoproane sau grajduri sau alte clădiri gospodărești” (Splény 1775/1998, p. 55).

Evident că există oameni foarte săraci „prin opțiune”, așa cum există mulți „prin destin”, și orice încercare de generalizare e o simplificare a situațiilor. Filimon Rusu povestește, de exemplu, următoarele:

„Pe George [fratele bunicului său, nota n.] l-am apucat și eu. Era vecin cu moșul Vasile [născut în 1810, nota n.]. Vasile avea o gospodărie frumoasă, casă, șură, ogradă mare, ceea ce arăta că era nevoie de loc întins pentru mulțimea paserilor și a feluritelor animale: boi, cai, vaci, porci ș.a., o livadă de două fâlcii și jumătate, cu eleșteu mare, afară de pământ la câmp, pe când George avea o căscioară sărăcăcioasă, un mic șopron, așa ca pentru o vacă, câteva paseri și o ogradă mică, de n-aveai unde întoarce carul, o livadă de 20 de prăjini, o văcuță și atâta-i tot. Toată ziua ședea cu luleaua în gură și mereu cioplea cu cuțitul” (Rusu 2009, p. 39).

Sau, ulterior:

„Savu îl întrecea pe George în sărăcie. El își făcuse un bordei sub pădure, pe malul pârâului [...]. În smârcurile acestea ale pământului mlăștinos, nici nu putea să poarte o gospodărie mai mare. Totuși, nevasta lui ținea multe orătânii, fel de fel de paseri, ba aveau și o vacă, pe care o păștea în pădure” (*ibidem*, p. 39).

Vor fi fiind mai degrabă excepții, așa cum sunt și cazurile cu țăranii înstăriți.

Fără doar și poate, Splény simplifică, așa cum o va face și Jenisch, care vorbește de un soi de „independență” (Jenisch 1790/1998, p. 295) sau de „libertate sălbatică” (*ibidem*, p. 311) a localnicilor, cu toate dezavantajele, dar și avantajele care decurg de aici. Hacquet, de exemplu, cu o viziunea mai degrabă anticolonialistă, asociază această „semisălbăcie” cu un fel de existență naturală, sănătoasă, proiectată cumva mitic, asupra căreia vom reveni. În conspectul realizat de Jenisch însă, se spune despre „moldovean” că „se nutrește mai ales cu lapte, brânză și copturi făcute din făină de porumb” (*ibidem*, p. 291), iar grădinăritul e cu totul precar, din moment ce „nu găsești decât varză, fasole, ceapă și usturoi, chiar și pe masa boierului; singurul fruct care se cultivă e pepenele dulce, și mai ales cel de apă” (*ibidem*, p. 291). I-ar mai fi atras atenția niște mere care „există natural”, „foarte apreciate în Turcia”.

Și, dacă bucătăria este, indiscutabil, săracă – Hacquet (1790/2002, p. 69) însuși notează: „Gătitul impune puțină treabă, căci se reduce la un singur fel” –, acest fapt

se datorează nu doar lenei, ci și oricărei lipse de interes pentru comerț. Comerțul, spune Splény (1775/1998, p. 65), „se găsește aproape total în mâinile armenilor și evreilor, care [...] se pricep să cumpere produsele brute ale țării de la locuitorii de aici, pentru un preț redus, și să le revândă într-o formă modificată acelorași locuitori, la un preț de cele mai multe ori exagerat”. În tot cazul, țăranii ar ceda profiturile lor „rezultate din negoț pe mâna evreilor, armenilor și a altor străini” (*ibidem*, p. 71). Cam așa stau lucrurile, se pare, și după mai bine de o sută de ani. O spune, în 1912, Zaharia Voronca, de data aceasta un român, care crede că „negoțul, chiar și cu cele mai primitive obiecte ale industriei de casă”, i-ar fi fost luat țăranului:

„Nici măcar oul de sub găină sau laptele de la vacă nu poate să-l vândă țăranul direct la consumatori, care i-ar da un preț mai convenabil, deoarece jidovimea¹ de la sate a pus mâna pe tot ce e vânzător; iar ce mai scapă dincolo de poarta satului, pe drum, alți jidani, tumănind pe țăran, îi smulg din mână și din disagi, de se întoarce omul acasă abia cu a treia parte din valoarea mărfii cu care pornise” (Voronca 1912, p. 133–134).

Dincolo de adevărul pe care totuși îl relevă, va fi existând, poate, în ambele perspective, o fundamentare ideologică, de sistem. Colonizatorul vede în localnic lipsa oricărei urme de civilizație, în vreme ce localnicul vede în colonizator un ocupant rapace. Există însă și alte imagini despre țărani, cum s-a putut deja vedea ceva mai devreme. Vorbind despre Roșă, una din suburbiile Cernăuților, Dragoș Vitencu invocă, de exemplu, faptul că roșoșenii, „în zilele de rând, se îmbracă cum apucă, își văd de pământ, de gospodărie, de meșteșuguri și își trimit nevestele și fetele la oraș, ca să schimbe pe bani laptele, untul, puii de făină, ouăle, zarzavaturile, căpșunele, cireșele, perjele și celelalte succese al muncii lor” (Vitencu 2008, p. 102). Ceea ce-i atrage atenția este că „transportul acestora se face în coșuri, cu care roșoșencele [...] fac echilibristică pe cap” (*ibidem*, p. 102). Eleganța acestor țărânci impresionează: „Gestul coșului pe cap, rareori sprijinit cu mâna, le dă o eleganță de clasică antichitate, care stăpânește și ritmul pașilor, așa că, uneori, văzute de la o oarecare distanță, roșoșencele par neverosimile figuri de porțelan, mișcate de un nevăzut păpușar” (*ibidem*, p. 102). Dar roșoșencele sunt mai degrabă o excepție; în fapt, nici nu știm sigur dacă nu cumva sunt de origine germană. În fine, altundeva se vorbește despre celebrele grădini cu bostani ale Roșoșei, „din sămburii cărora se stoarce cel mai delicios oloi negru, bun pentru salata de curechi murat” (*ibidem*, p. 116).

Dar, ca și în cazul lui Zaharia Voronca, cu Dragoș Vitencu ne situăm la început de secol XX. Să mai fie valabile acum constatările lui Splény, din 1775, pentru care țăranii mâncau prost? El o spunea explicit: „Modul lor de viață este foarte modest fiindcă se hrănesc exclusiv cu lapte, brânză și mălai, adică pâine de cucuruz” (Splény 1775/1998, p. 59). În 1893, comentând această afirmație, Johann Polek, editorul scrierii lui Splény, notează: „Mai răspândit decât mălaiul – ceea ce Splény

¹ În epocă și în textele din epocă, în locul termenului *evreu*, folosit arareori (a se vedea, de exemplu studiul istoric, etnografic și folcloric al lui Dimitrie Dan, *Evreii din Bucovina*, Cernăuți, 1899), se utilizau, deseori, termenii *jidov* sau *jidan*, cel puțin acesta din urmă având, cel mai adesea, conotații peiorative.

numește «Kukuruzbrod» – este un cir de făină de cucuruz, așa-zisa mămăligă” (*apud* Splény, 1775/1998, p. 213). Suntem, totuși, după 120 de ani de ocupație austriacă. În tot cazul, custode al Bibliotecii Universității din Cernăuți, Johann Polek pare să-i ia apărarea „poporului moldovean”, când spune: „Merită mai degrabă milă decât dojană, căci numai îngrozitoarea oprimare la care a fost supus l-a făcut bănuitor și perfid” (*apud* Splény, 1775/1998, p. 213). E greu de crezut că Polek se mai referă la „oprimarea” otomană, invocată și de Splény. În același timp, e greu de crezut că ar avea în vedere „oprimarea” austriacă. Cert este că, de sărăcie, în perioada 1900–1914, se produce un veritabil exod al țăranilor din Bucovina spre America. De exemplu, din Sucevița, spune D. Vatamaniuc (Vatamaniuc, Hrehor 2010, p. 43), ar fi plecat peste Ocean aproape 100 de persoane. Perspectiva pare puțin diferită la Ion Budai-Deleanu, care, în 1813, vorbind tot despre mămăligă, nota:

„În casa sa, valahul (afară de boierii mari) este simplu, dar foarte curat; patul său e un prici și mâncarea sa, mai ales cucuruz, pâne ori mămăligă; dar cu totul uscată nu o mănâncă niciodată; și cel mai sărac dintre ei are totdeauna ceva pe lângă ea” (Budai-Deleanu 1813/1998, p. 383).

Dacă, imediat după ocupație, Splény deplângea absența cuptoarelor, putem deduce în mod implicit că țăranii nu mâncau pâine. Poate că imaginea despre bucătăria bucovineană nu-i decât o chestiune de perspectivă sau *și* de perspectivă. În fond, Splény nu ezită să spună că țăranii sunt primitivi, mai apropiați „de un popor barbar decât de unul pe jumătate civilizat” (Splény 1775/1998, p. 59). Cum țăranii sunt lipsiți de grajduri (unele animale ar trăi împreună cu proprietarii lor, în micile cocioabe ori în colibe), fânul se strică peste iarnă, iar animalele sunt mereu prada sălbăticiunilor. Faptul relevă o lipsă totală de preocupare pentru bunăstare. Iată: „Untul se produce puțin în proporție cu vitele existente, în parte fiindcă puține vaci sunt mulse, în parte fiindcă laptele se consumă imediat după mulgere, în parte mărirea producției este împiedicată de prostul obicei că vacile fără vițel nu se lasă mulse” (*ibidem*, p. 63). Tocmai de aceea, printre alte soluții pe care von Splény le propune autorităților se numără următoarele: „atât stăpânii, cât și țăranii trebuie ținute să-și construiască, pentru conservarea roadelor lor, șuri bune și arii de îmblățit”; „grajdurile de vite aducând cu sine colectarea gunoiului, stăpânii și țăranii trebuie să fie obligați să ducă acest gunoi pe câmp” (*ibidem*, p. 163). Așadar, potrivit lui Splény, țăranii s-ar hrăni „exclusiv cu lapte, brânză și mălai, adică pâine de cucuruz” (*ibidem*, p. 59).

De altfel, mămăliga, care e altceva decât „pâinea de cucuruz”, era o emblemă a identității românești. Când, după 1900, la Jeiane, printre istroromâni, Ion Grămadă îl vede pe Mate Turcovici că răstoarnă mămăliga pe masă, își spune: „Pe români îi recunoști oriunde, după limbă, port și... mămăligă” (Grămadă f.a., p. 159). Nemulțumit că promisiunile confrăților din Cernăuți, după eliberarea din temniță, în procesul „Arboroasei” sunt abandonate, Ciprian Porumbescu spune: „Omenii de acolo (de la „Telegraful român”, nota n.) mai mult s-au interesat de cauza noastră decât mămăligarii bucovineni” (*apud* Morariu 1986, p. 336). De fapt, mămăliga era ali-

mentul de bază al celor săraci, fie ei români, ucraineni sau huțani. Cassandra, doica pe care o evocă Gregor von Rezzori, în *Zăpezile de altădată*, i-ar fi povestit mereu

„despre sărăcia inimaginabilă în care crescuse; era cea mai în vârstă dintr-o duzină de copii, mama murise la nașterea celui din urmă, tatăl fusese schilodit de un copac ce căzuse peste el; își crescuse ea frații și surorile, mereu pe punctul să moară de foame; când avea o bucată de mămăligă și o ceapă îi mulțumea lui Dumnezeu «în genunchi»... Toată viața făcuse cu vârful cuțitului, în semn de recunoștință, o cruce pe pâine înainte de a o tăia” (Rezzori 2012, p. 38).

Să fi fost româncă? Spune Rezzori: „N-am reușit niciodată să stabilem cu certitudine de ce naționalitate este. Cel mai probabil era huțulă”, pentru a completa ceva mai încolo: „Cassandra putea să fie însă tot atât de bine și româncă” (Rezzori 2012, p. 38). Dar mămăligă se mânca și în casele mai înstărite, cum era aceea a părinților lui Constantin Morariu. E memorabilă o scenă în care, copil fiind, e trimis de mama lui să ducă unei femei cu mințile pierdute „un talger cu brânză cu smântână și mămăligă” (Morariu 1998, p. 31). Mămăliga, și nu numai din porumb, e soluția ultimă în situațiile de criză de tot felul. Evocând o invazie a lăcustelor din 1749, Enache Kogălniceanu ar fi vorbit despre faptul că:

„Oamenii făceau mălai din ghindă, erau palizi la față și nu puteau grăi de slabi. Am văzut și la Cernăuți, într-un sat, în Postul Mare, descălecând la casa preotului, acolo, pentru prânz, bucate de sec ne-au gătit, iar în loc de pâine, ne-au scos mălai din ghindă și am mâncat câte o bucățică cu toții” (Vitencu 2008, p. 31).

În 1828, după o invazie a lăcustelor urmată de secetă, „mâncau oamenii mămăligă de jir, amestecată cu rumeguș” (*ibidem*, p. 57). Altundeva citim:

„În Suceava, oamenii trăiau în pace și se-nvoiau bine unii cu alții, dar, în anul 1847, nu se făcuse pâine în țara întreagă și, de aceea, era mare groază de foamete. În anul următor, dădu o secetă cumplită, de secară toate izvoarele și fântânile, până și cea de la Areni, dimpreună cu șipotul orașului, a cărui apă vine de sub pământ, tocmai de pe dealul Tătărașilor. Mai rămăsese numai fântâna din ograda mănăstirii Zamca cu apă destulă și rece, cum nu afli pe toate meleagurile acelea. [...] Din pricina secetei – căci nu plouase de lungă vreme – și a lăcustelor, izbucni o foamete cumplită. Mai ales în nordul Bucovinei oamenii mâncau, acum, de luni întregi, mămăligă cu jir măcinat și amestecată cu rugumătură de fierăstrău. De băut, beau apă fiartă cu ciocani de popușoi. Zile întregi, rătăceau pe câmpii, după măcriș, și prin păduri, după jir” (Grămadă f.a., p. 228–229).

Totodată, Filimon Rusu povestește ce a dat de mâncare unui zilier în data de 8 iunie 1947, cu puțin timp înainte de instalarea definitivă a comunismului în România, în vremuri teribile de secetă:

„M-am zbuciumat de am găsit un kilogram de făină, pentru care am plătit un milion de lei! Am făcut din ea mămăligă pentru ca să avem mâncare toți ai casei. Am pus mămăliga pe masă, am chemat cosașul la mâncare, i-am dat o strachină mare de borș și un scrob din nouă ouă. Noi însă să mâncăm după ce se va scula de la masă lucrătorul. Dar ce să vezi? Omul a mâncat mămăliga, strachina de borș și scrobul, ne-a mulțumit pentru masă și a plecat iarăși la coasă. [...] Astfel a mâncat omul nostru o mămăligă de un

milion de lei, iar noi, ai casei – trei persoane, n-am avut ce mânca în ziua memorabilă de 8 iulie 1947” (Rusu 2009, p. 134).

Dar, cu toate păcatele ei, mămăliga migrează spre Vest. Același Filimon Rusu povestește cum, în primăvara lui 1916, aflat pe front, la un restaurant din Leoben, primește, la sfârșit,

„o prăjitură. Erau bucățele de mămăligă tăiate frumos, în pătrat. Am întrebat chelnerul ce-i asta? Ne-a răspuns, cu mândrie: «Noa, tas is púkofínaer Melhspois – Asta-i prăjitură din Bucovina». Se vede că un hâtru bun de glume, ca să râdă de ei, i-a învățat cum se face această prăjitură. Am gustat-o și eu și nu era rea, pentru că era petrecută prin zahăr, adică, în loc de sare, o îndulciseră. M-am făcut că nu înțeleg din ce-i făcută și mi-a explicat că din făină de porumb” (*ibidem*, p. 85).

Să fi fost pur și simplu mămăligă? Să fi fost, poate, acea *Kukuruzbrod* de care vorbea Splény, mâncată mai degrabă ca desert? În fond, înaintea cultivării porumbului, în Bucovina, mălaiul avea multiple folosiri. Citim, la Simion Florea Marian (2010, p. 337), că „cu sămânța lui se umplu chiștele, se fac plachii cu costițe de porc, cu carne de gâscă și cu pește bătrân și se fierbe cu lapte dulce”. Sămânța mălaiului, „cu lapte dulce, e o mâncare foarte gustoasă”, dar e folosită „mai ales la lășaturile de sec și pe la Moși” (Marian 2010, p. 337). Ce-i drept, dintr-un anumit context aflăm că din mălai se făcea și pâine, dacă acest cuvânt nu va fi având, aici, sensul de *hrană*:

„Pe timpul acela, când se semănau ogoare întregi cu *mălai* sau *mălai-mărunțel*, se făcea din sămânța lui nu numai mămăligă și pâne, ci și un fel de băutură, și anume: se lua o măsură anumită de făină de *mălai*, de *orz* și de *păpușoi*, se amestecau toate la un loc și se prăjeau în cuptor. După ce se prăjeau bine, se puneau într-o puțină mare, turnau peste dânsle uncrop și apoi se lăsau ca să dospească. Iar după ce dospeau de ajuns, băutura era gata. Băutura aceasta se întrebuița, apoi, în loc de bere, precum și în locul altor băuturi, și se zice că era foarte bună” (*ibidem*, p. 337).

Cu totul altceva e păpușoiul, iar Marian o spune răspicat: „*Păpușoiul* constituie alimentul principal al românilor mai de pretutindenea. Dacă n-ar fi păpușoi, nu știu ce s-ar face poporul român, care s-a deprins a mânca mai numai pâinea ce se produce dintr-însul” (*ibidem*, p. 625). Firește, cuvântul *pâne* are, aici, chiar sensul general de hrană necesară pentru trai. Apoi, Marian precizează că din făina de păpușoi se face mămăligă – denumirea alternativă *măligă* e considerată ca o vorbă de om sărac; *mălai dulce*, „care are forma unei turte și al cărui aluat nu se pune nicicând la dospit și care, când se mănâncă, are gust dulciu”; *alivancă*, „care se face din făină de păpușoi amestecată cu chișleag”; *covașă*; *crupe de păpușoi*, „care sunt sfărâmături mai mari de grăunțe și se mănâncă cu lapte dulce sau se fac dintr-însele găluște, mai ales de post” (*ibidem*, p. 625–626). Ce-i drept, în același context e invocat și un dialog între porumb și grâu, iar Simion Florea Marian precizează:

„*Grâul* se-ntrebuițează de români mai mult la zilele cele mari, la zile însemnate, pe când mălaiul se-ntrebuițează în toate zilele de peste an. Din aluat de făină de grâu se fac

nu numai pâne, plăcinte și altele de asemenea, ci adeseori se fac dintr-însul tot felul de colăcei, păsărele și mizilicuri, pe care le mănâncă mai cu seamă copiii” (*ibidem*, p. 626).

Să revenim, însă, pentru a spune că perspectiva unui călător precum Hacquet e parțial diferită de a lui Splény. Când iese de pe terenul sigur al observațiilor privind solul, minereurile, pădurile etc., pătruns parcă pe un tărâm al uriașilor, el remarcă oile tătarești pe care le cresc localnicii, oi ale căror cozi late și grase cântăresc peste douăzeci de livre: „Aceste cozi sunt mâncate de locuitori ca o delicatessă, fiind fierte în orez” (Hacquet 1790/2002, p. 15–17). Să fie admirație sau măcar uimire în această apreciere? Să ascundă ea un dram de dispreț? Să fie în constatarea aceasta, poate neutră, și una, și alta? La un moment dat, o analiză care constată elementaritatea vieții moldovenilor e precedată de afirmația: „Cu cât oamenii trăiesc mai aproape de natură, deci fără constrângeri, cu atât sunt mai bine făcuți”, iar concluzia vorbește despre faptul că: „Oamenii sunt sănătoși, mai puternici decât molâii din marile orașe europene, cu mesele lor bine garnisite și unde, datorită numeroaselor feluri de mâncare, se ivesc tot felul de boli” (*ibidem*, p. 69).

Cam așa îi apare lui Iraclie Porumbescu haiducul Darie, pe care, copil fiind, ar fi fost obligat să-l însoțească prin munți pentru câteva zile. În *Zece zile de haiducie*, el povestește:

„Văzui apoi un ceaun mare, în crăcane, pe foc, curând după aceea niște fălii de caș și de urdă înșirate pe sumanele întinse prin pregiurul focului și pe care suman, pe scoarțe de brad, sare mare, ce-o pisase Iacob cu mucăa toporului pe un bolovan. Prăvăli din ceaun o mămligă cât un munte, puse iar ceaunul în crăcane și, până ce se sfârși mămligă cea dintâi, era cealaltă gata. Pe mine mă chemă Darie lângă sine și, tot uitându-se din când în când la mine, îmi da singur în mână fălii de caș și de urdă, îmbiindu-mă să mănânc” (Porumbescu 1978, p. 31–32).

Totuși, prin satele prin care cutreieră Darie – și suntem pe la 1840 – se mănâncă și pâine:

„Nu târziu după aceea veniră tustrei, aducând Darii câte o ploscă în amândouă mâinile, iar gospodarul și cimpoieșul câte trei, patru pite de grâu. Gospodina scoase din cuptorul ce până acum era înfundat cu o lespede, o oală și o tavă acoperită și, până ea puse în blide pe masă ce avea ea în acea oală și în acea tavă, veniră vreo trei patru oameni, și ei cu oale și cu traiste cu ceva pline” (*ibidem*, p. 47).

Peste ani, suportând temperaturile scăzute ale câtorva ierni în Munții Bucovinei și hăituit de forțele de Securitate, ajungând la un moment dat chiar pe la Stânca lui Darie, Vasile Motrescu, o ipostază nouă a celui care refuză ocupația sovietică de data aceasta și autocolonizarea față de sovietici, e disperat. Notează, pe 26 martie 1953: „M-am sculat cam târziu, după ce am mâncat mămligă și cu varză fiartă” (Motrescu, Dobre 2006, p. 103) sau mănâncă o bucată de mămligă înghețată, ascunsă cândva pentru vremuri mai grele: „Din gruetul Făgetului am venit pe parcela Sfredelului, unde am avut zvârlită o bucată de mămligă azvârlită de marți, am luat-o, am curățat-o și am mâncat-o cu poftă, căci nu mi-am luat mâncare, fiindcă nu aveam ce” (*ibidem*, p. 104). Dar observația cu adevărat interesantă abia acum

urmează. Vasile Motrescu consemnează, la 27 martie 1953: „Când eram liber, nu mâncam mămăligă rece, iar acum mănânc de 4 zile făcută și stricăță” (*ibidem*, p. 104). De fapt, când merge prin sat, obține de la săteni pâine. La un moment dat, de sărbătoarea Paștelui, coboară în sat și se întâlnește, într-un loc dinainte stabilit, cu cineva care i-a adus „pască, făină, slănină, un urcior cu untură, zahăr, bomboane, prăjituri și altele de-ale mâncării” (*ibidem*, 108). De fapt, îi mai adusesese smântână, mere, săpun de spălat, dar, constată el, „a uitat să îmi aducă ouă roșii” (*ibidem*, p. 108). Totuși, „acestea sunt cele mai bogate din cele cinci Paști petrecute în prigoană” (*ibidem*, p. 108).

De ce să nu credem că perspectiva lui Splény este a colonizatorului cel puțin în aceeași măsură în care putem conchide că mămăliga a rămas alimentul de bază al localnicilor, și după toate reformele administrației austriece? De fapt, cu toate reformele care vor urma, bucovinenii vor rămâne să locuiască în continuare în cătunele lor și, în vreme ce țara se va moderniza, orașele nu-i vor cuprinde; dacă, la modul propriu sau simbolic, vor pătrunde totuși în ele, acest fapt se va fi petrecut după ce vor fi intrat deja într-un fel sau altul în aparatul administrației austriece – folosim conceptul într-un sens foarte larg –, uitându-și limba, în unele cazuri în mod ireversibil, simțindu-se rușinați de ea, deși poate nu în toate cazurile, și bucătăria.

ABREVIERI BIBLIOGRAFICE

- Budai-Deleanu 1813/1998 = Ion Budai-Deleanu, *Scurte observații asupra Bucovinei*, în *Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice*. Ediție bilingvă îngrijită, cu introduceri, postfețe, note și comentarii de acad. Radu Grigorovici. Prefață de D. Vatamaniuc, București, Editura Academiei, 1998, p. 373–433.
- Dan 1899 = Dimitrie Dan, *Evreii din Bucovina*, Cernăuți, 1899.
- Dan 2012 = Dimitrie Dan, *Etnii bucovinene. Armenii, evreii, lipovenii, rutenii, țigani, Suceava*, Editura Mușatinii, 2012.
- Grămadă f.a. = Ion Grămadă, *Cartea sângelui*, Suceava, Grupul editorial Crai Nou–Mușatinii–Bucovina viitoare, Suceava, f.a.
- Hacquet 1790/2002 = Balthasar Hacquet, *Bucovina în prima descriere fizico-politică. Călătorie în Carpații Dacici (1788–1789)*. Ediție bilingvă îngrijită, cu introduceri, postfață, note și comentarii de acad. Radu Grigorovici, Prefață de D. Vatamaniuc, Rădăuți, Editura Septentrion, 2002.
- Jenisch 1790/1998 = *Extras din lucrarea d-lui general baron de Splény și dintr-un raport al d-lui de Jenisch, în Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice*. Ediție bilingvă îngrijită, cu introduceri, postfețe, note și comentarii de acad. Radu Grigorovici. Prefață de D. Vatamaniuc, București, Editura Academiei, 1998, p. 279–323.
- Marian 2010 = Simion Florea Marian, *Botanica poporană română*, vol. II (G–P). Ediție critică, introducere, repere bibliografice, indice *Botanica*, indice capitole publicate antum/postum, text stabilit, indice informatori și bibliografie de Aura Brădășan. Cuvânt înainte de prof. univ. dr. Ioan Opriș, București, Editura Academiei, 2010.
- Morariu 1986 = Leca Morariu, *Irachie și Ciprian Porumbescu*, vol. I. Ediție îngrijită de Vasile D. Nicolescu și Vasile Vasile, București, Editura Muzicală, 1986.
- Morariu 1998 = Constantin Morariu, *Cursul vieții mele. Memorii*. Ediție îngrijită, prefață, microbiografii, glosar și note de prof. univ. dr. Mihai Iacobescu. Traducerea, rezumatul lucrării și verifi-

- carea textelor în limba germană de lector univ. Gina Măciucă. Indice general de Veronica Iacobescu, Suceava, Editura Hurmuzachi, 1998.
- Motrescu, Dobre 2006 = Vasile Motrescu, Mircea Dobre, *Jurnale din rezistența anticomunistă. 1952–1953*. Ediție îngrijită de Liviu Țăranu, Theodor Bărbulescu. Cuvânt înainte de Ion Gavrilă Ogaranu, București, Editura Nemira, 2006.
- Porumbescu 1978 = Iraclie Porumbescu, *Amintiri*. Ediție îngrijită, prefață, note și glosar de Nicolae Oprea, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1978.
- Rezzori 2012 = Gregor von Rezzori, *Zăpezile de altădată. Portrete pentru o autobiografie pe care nu o voi scrie niciodată*, București, Editura Humanitas, 2012.
- Rusu 2009 = Filimon Rusu, *Amintiri. Oameni și locuri din Țara Fagilor*. Cuvânt înainte de D. Vatamaniuc. Ediție îngrijită, studiu introductiv, note și comentarii, tabel cronologic de Vasile I. Schipor. Indice de nume de Rodica Iațencu, București, Editura Academiei Române, 2009.
- Splény 1775/1998 = Gabriel baron von Splény von Mihálydy, *Descrierea districtului bucovinean, în Bucovina în primele descrieri geografice, istorice, economice și demografice*. Ediție bilingvă îngrijită, cu introduceri, postfețe, note și comentarii de acad. Radu Grigorovici. Prefață de D. Vatamaniuc, București, Editura Academiei, 1998, p. 15–230.
- Vatamaniuc, Hrehor 2010 = Dimitrie Vatamaniuc, Constantin Hrehor, *Convorbiri sub scara cu îngeri*. Cuvânt înainte de acad. Eugen Simion, Iași, Editura Timpul, 2010.
- Vitencu = Dragoș Vitencu, *Cernăuțiul meu*, Ediție îngrijită de Aura Brădățan, Suceava, Editura Accet Print, 2008.
- Voronca 1912 = Zaharia Voronca, *Mihalcea cu neamurile boierești ce au stăpânit-o*, Cernăuți, 1912.

WHAT DO THEY EAT IN BUKOVINA?!

IDENTITY REPRESENTATIONS AND SELF-REPRESENTATIONS

(Abstract)

The natives of the North-West of Moldavia – Bukovina since 1774 – have been subjected to foreign attempts at crafting a regional image for their homeland. In the process, Austrian occupiers (Romanian-born Austrian officials included) and travelers considered the local cuisine as well. This paper looks into the first endeavors to project an image that creates a sense of place for Bukovina. Although hardly consistent, this foreign reading of local identities is homogenous enough so that the people of the area could look back on it themselves, much later, in their own ethnographic studies, not to mention documentary and fictional writings. In the long run, such national identification narratives have constantly posed ideological challenges to the locals. They have everything to do with the civilizing mission of the Austrian colonialism in the borderlands of Europe as well as with unearthing the lost world of one's ancestors. Consequently, reminiscing about heritage comes with the territory of politics. My investigation closes in on several representations of the area's staple food, which carry highly evocative meanings, framing Bukovinian cuisine as a social and historical marker of indigenous identity. Moreover, the focus on polenta (*mămăligă*), an iconic Romanian dish, is of particular interest.

Cuvinte-cheie: *Bucovina, gastronomie bucovineană, autoreprezentare identitară, von Splény, mămăligă*

Keywords: *Bukovina, Bukovinian gastronomy, self-identification, von Splény, polenta*

Universitatea „Ștefan cel Mare”
Suceava, str. Universității, 13
mircea_a_diaconu@hotmail.com