DESPRE MĂLAI, ASTĂZI, ÎN SATELE DIN JUDEȚUL BACĂU¹

Mălaiul, o turtă, inițial pe bază de făină de mei², apoi, de porumb³, a reprezentat un aliment principal în hrana cotidiană a țaranului român. Dacă, la sfârșitul secolului al XIX-lea, dr. Ioan Manolescu (1895, p. 342–344) înregistra în alimentația zilnică a unei familii de țărani din județul Vâlcea faptul că se mânca „mai mult mălai decât mămăligă”, începând cu secolul al XX-lea, mălaiul a ieșit treptat din sfera alimentelor cotidiene. Ioan Claudian (1939, p. 106) considera că, odată cu înlocuirea meiului de către porumb, gustul bun al mămăligii din noua cereală a făcut ca turta, mălaiul, să cadă pe planul al doilea; astfel, porumbul a înlesnit întoarcerea spre fierturi, în dauna galetelor, care reprezentau un pas spre panificație.

Dacă mămăliga din făină de porumb a rămas și astăzi un aliment care însoțește diferite mâncăruri, mălaiul a dispărut în mare parte din alimentația țaranului. În cercetările de teren pe care le-am întreprins în perioada 2016–2021 în cadrul unor proiecte care au avut ca scop documentarea patrimoniului alimentar din diferite zone ale României⁴, am avut ocazia să investigăm minuțios arealul județului Bacău. Am anchetat 38 de sate din județ, intervievând 96 de persoane considerate cunoscătoare ale domeniului culinar. Scenariul general al anchetei de teren a vizat, pe de o parte, înregistrarea audio-video, în bucătăria gazdei, a unei situații de comunicare care înfățișă pregătirea unui preparat la alegere, pe de altă parte, investigarea, pe baza unui ghid

¹ Mulțumiri: Lucrarea a fost finanțată printr-un grant acordat de Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării, CNCS/CCCDI-UEFISCDI, proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, nr. 569PED/2020, *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate* (FOODie), prin PNCDI III.

² Pliniu cel Bătrân și Xenofon consemnează importanța meiului în alimentația geto-dacilor, Xenofon numindu-i pe aceștia chiar „mâncători de mei” (Panaitescu 1969, p. 39).

³ Meiul a fost înlocuit treptat de porumb, care pătrunde în Muntenia în timpul lui Șerban Cantacuzino (1678–1688), în Moldova, la începutul secolului al XVIII-lea, în timpul lui Constantin Mavrocordat, iar în Transilvania, în timpul Principelui Gheorghe Rákoczy I (1631–1648) (Butură 1978, p. 161). Porumbul a luat locul meiului datorită productivității sporite și rezistenței la condițiile climatice, înlocuindu-l și în cele mai importante preparate, mămăliga și mălaiul. La sfârșitul secolului al XIX-lea, procesul substituției meiului cu porumbul era aproape încheiat (Chelcea 2001, p. 208–210).

⁴ Este vorba despre proiectele PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018), coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, alături de partenerii Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău, și de proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092 *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODie* (1.11.2020–31.10.2022), coordonat de Universitatea de Vest din Timișoara, alături de partenerii Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Academia Română, Filiala Cluj-Napoca, și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava. Baza de date rezultată în urma cercetărilor poate fi accesată la adresa www.ecultfood.ub.ro.

de interviu⁵, a repertoriului de preparate cotidiene și ritualice pe care gazda le știe, cu prezentarea rețetelor, dacă acestea erau cunoscute⁶.

Mălaiul a reprezentat unul dintre preparatele din cereale care fost investigat în toate localitățile cercetate. Din cele 38 de sate cercetate, în 5 dintre ele gazda a ales să pregătească mălai, ca exemplu de preparat moștenit din familie. Este vorba despre Rățeni (comuna Balcani), Gioseni, Pârjol, Prăjești, Turluianu (comuna Berești-Tazlău). În fiecare dintre cele 38 de localități, am documentat faptul că acest preparat e cunoscut, dar rețete complete de mălai am obținut numai din încă 9 localități: Frumușelu (comuna Glăvănești), Pâncești (comuna Răcăciuni), Scurta (comuna Orbeni), Buda (comuna Blăgești), Ludași (comuna Balcani), Balcani, Chetriș (comuna Tamași), Dumbrava (comuna Gura Văii), Țârdeni Mici (comuna Blăgești). Răspunsurile înregistrate în cele 38 de localități anchetate din județul Bacău ne permit să prezentăm mecanismele raportării la acest aliment, care rezistă încă în amintirea generației vârstnice sau chiar se mai pregătește în anumite localități.

Am pornit în investigarea cunoștințelor de astăzi despre prepararea mălaiului de la informațiile pe care le oferă Mihai Lupescu în lucrarea sa de referință, *Din bucătăria țăranului român*. La începutul secolului al XX-lea, Mihai Lupescu descria pe larg modul de realizare a două tipuri de mălai, mălaiul dulce și mălaiul dospit.

„Mălaiul, turtoiul, burca se face în posturi, la griji sau praznice, la nunți ș.a. El e de două feluri: *mălai dulce* și *mălai dospit* sau *doschit*. El se face din făină de popușoi, iar, prin jud. Suceava, și din făină de *hrișcă*.

Mălaiul dulce se face așa: se ie făină de popușoi, se cerne în covată, se opărește cu apă fierbinte, se pune și puțină făină de grâu, se frământă bine și apoi se pune pe lopată, pe frunze de varză verde sau uscată, ținută sub costoroavă, în pod, pentru iarnă –, și se dă în cuptor, care trebuie înfierbântat din vreme. El se face subțirel și nu se pune la dospit.

În mălaiul dulce, dacă se face vara, se pun și legume: mărar, foi de ceapă, știr, frunze de sfeclă, iar când se face toamna și în postul Crăciunului, se poate pune în el și bostan fiert.

Mălaiul dulce se face mult în postul Săn-Petrului, când nu prea este cu ce posti și sunt și lucrători mulți la câmp. El se mănâncă gol, cu usturoi, cu borș de știr, lapte acru ș.a.; e bun și cu covașă.

Pentru copii se fac niște mălăuțe mici.

Mălaiul doschit, dospit se deosebește de cel dulce prin un gust acrișor ce are și prin mărimea și grosimea lui. El se face așa: se ia făină de popușoi, se cerne într-o covată mare, se opărește cu uncrop și se pune în el *aluat de mălai* – niște turtițe rotunde și foarte acre, ce se păstrează în cămară pe poliță, de la mălai la mălai. În urmă, se frământă și se pune la un loc cald să dospească, după ce s-a pus în timpul frământării și *chelmul*⁷ – câțiva pumni de făină de grâu –, care dă gust și leagă mai bine mălaiul. Când mălaiul a dospit – are gust acru și a crescut – se pune pe lopată, muind mâna în apă

⁵ Ghidul de interviu a avut la bază repertoriul elementelor de patrimoniu imaterial alimentar, alcătuit de Narcisa Știucă (2009, p. 133–140), categoriile delimitate în *Atlasul etnografic român*, vol. III. *Tehnica populară. Alimentația*, la care s-au adăugat elemente identificate ca urmare a documentărilor bibliografice și a anchetelor de teren.

⁶ Pentru o descriere detaliată a demersului de cercetare propus vezi Savin 2018, p. 109–113.

⁷ Termenul redă pronunția dialectală; în variantă literarizată, a se citi *pielm*.

călduță, ca să nu se lipească făina de mână, pe frunză, făcându-se gros ca de-un lat de mână, de formă rotundă, și se dă în cuptior, care e ars bine din vreme, căci, pentru mălai dospit, cuptiorul se arde mai tare ca pentru cel dulce. Pe deasupra, mălaiul, când se dă în cuptior, se *muruește* cu un terci făcut din făină de grâu și apă călduță. Cine n-are făină de grâu nu pune nici chelm și nu muruește mălaiul, însă nu iese așa bun și rumân.

Ca să se coacă și mălaiile din gura cuptiorului, se face *zăgneață*, *i se dă cuptiorului zăgneață*, adică se face un focușor iute din *țânduri*, vreascuri sau *așchii* de lemn uscat, în gura cuptiorului. Când mălaiul e copt bine, căci, cu cât e mai gros, cu atât trebuie să stea mai mult în cuptior, se scoate cu lopata, se pune pe laiță, ștergându-se ori suflându-se de spuză și carbuni, și se lasă să se răcească, întrebuițându-se când trebuie [...].

În mălaiul dospit, pe lângă chelm sau făină de grâu, prin posturi se mai pune și bos-tan fiert, curățit de coajă.

Mălaiul dospit se mănâncă gol, cu lapte acru, borșuri, zamă, lapte dulce ș.a.

În jud. Suceava se face mălai dospit și din făină de hrișcă măcinată, care-i negricios la culoare și tare bun la gust, fiind mai crescut ca cel de făină de popușoi.

În Bogdana-Tutova, în mălaiul dospit se pun și perje coapte; în unele sate din jud. Suceava se pun în el și cireșe, marar, cozi de ceapă, și atunci se numesc *vărzări*.

În unele părți, mălaiul se pune și în tavale; atunci, tavalele, în zile de fruct, se ung cu untură, iar în zile de popă, cu untdelemn, oloi ori ceară curată de albine, spre a nu se prinde de tăvi.

Mălaiul înlocuiește pâinea la nunți, pomeni, sfintiri de fântână, când gospodarul face praznic de sufletul lui – griji, cumătrii ș.a. El se dă și de pomană de sufletul morților, sâmbăta și la Moși.” (Lupescu 2000, p. 124–125)

Așadar, în timp ce mălaiul dulce e făcut din făină de porumb cernută și opărită, la care se adaugă puțină făină de grâu, amestecată și pusă la copt pe o frunză de varză, mălaiul dospit are agent de creștere, aluat de mălai vechi, care face ca timpul de preparare să se mărească, deoarece, numai după ce e acru și crescut, se acoperă cu un terci din făină de grâu și se dă în cuptor. Modul de preparare a mălaiului dospit se apropie vizibil de cel al pâinii.

Mihai Lupescu nu prezintă doar rețetele celor două tipuri de mălai, cu precizarea limpede a pașilor și a modalităților de execuție, ci oferă un articol enciclopedic, care face referire și la variația rețetei în funcție de resursele fiecărui anotimp, la instrumentele și instalațiile folosite, zona din care provine rețeta, precizând, de asemenea, contextul în care se prepară și se servește. Se observă, totodată, interesul autorului pentru utilizarea terminologiei populare pe care o evidențiază și o glosează: „*aluat de mălai* – niște turtițe rotunde și foarte acre, ce se păstrează în cămară pe poliță, de la mălai la mălai”; „*chelmul* – câțiva pumni de făină de grâu”; „se *muruește* cu un terci făcut din făină de grâu și apă călduță” (Lupescu 2000, p. 124). Așadar, interesul lui Mihai Lupescu pentru întregul context care definește mâncarea face din lucrarea sa principală sursă de documentare cu privire la bucătăria țăranului la începutul secolului al XX-lea. De aceea, în cercetarea preparatelor, așa cum se mai gătesc ele astăzi, am plecat întotdeauna de la comparația cu rețetele și contextele documentate de Mihai Lupescu.

În ceea ce privește prepararea mălaiului, prima situație întâlnită în satele cercetate a fost aceea în care informatorul își aduce aminte de preparat, dar nu știe rețeta, pentru că nu a pregătit-o niciodată. A văzut sau a mâncat mălai, de obicei, în copi-

lărie, dar cunoașterea legată de această coptură se limitează la identificarea preparatului. Situația a doua este cea în care femeile mai în vârstă își aduc aminte rețeta, dar mărturisesc că nu au făcut-o de ani de zile sau au fost martore la cum făcea mălai un membru al familiei. Emblematică pentru acest tip de situație ni se pare rețeta de mălai dospit prezentată din memorie de Maria Tîșescu (76 de ani), din Ludași, comuna Balcani:

„Opărea de seara făina de porumb, fierbea bostanu și dimineața îl frământa. [...] ⁸ Îl curăța de coajă, îl fierbea și îl pune la mălai, ca să iasă dulce, și pune câte un pumn de făină de grâu ca să fie oleacă legat el, și făceam muruială de uns pe deasupra, ca să aibă coajă, c-alminteri nu se lega. [...] Acum ne fudulim, nu mai facem, că...”⁹ (Maria Tîșescu, n. 1940, Ludași, comuna Balcani, 25.11.2016).¹⁰

Prezentarea în linii generale a procedurii de realizare a mălaiului, fără detalii legate de modul de execuție, precum și raportarea acțiunii la persoana a III-a („opărea”, „fierbea”, „frământa”) sugerează mai degrabă o cunoaștere dobândită asistând la actul preparării, decât una rezultată din performare.

Prima experiență de cercetare care a prilejuit înregistrarea preparării mălaiului a fost în cătunul Rățeni, satul Schitu-Frumoasa, comuna Balcani, localitate situată în nordul județului Bacău, la limita cu județul Neamț, pe cursul superior al râului Tazlău. Locuitorii sunt de religie ortodoxă. Ancheta de teren a avut loc pe 30 decembrie 2016, în casa Mariei Busuioc (79 de ani), care era însoțită de fiica sa Violeta (51 de ani). Gazda noastră nu a mai făcut mălai de câțiva ani și ni l-a pregătit pentru că a aflat că suntem interesați de mâncărurile vechi. Vorbim, așadar, de un discurs al partajării unei practici culinare reînviată la cererea noastră, cu sprijinul unei autorități a satului (persoana de contact care ne-a facilitat ancheta a fost preoteasa).

Redăm, în continuare, un fragment din dialogul care a însoțit actul preparării mălaiului:

I1: Iete, de acu vă pui aici-așa bostanu.
 I2: Bostan fiert, fiert, turcesc... nu bostan oarecare, bostan turcesc. [...]
 I1: Da, l-am curățit frumos, și l-am fiert, și acu-l pui acolo, și v-arăt cum facem malaiul.
 C: Acum puneți bostanul... fiert...
 I2: Fiert, curățat di sâmburi, di coajă. [...]
 C: Ce faceți aici?
 I1: Pui făina-n mălai... uite-așa... Învârtește tu!
 C: Deci apa a fost cu...
 I1: Bostanu l-am pus acolo. Punem făina acolo așa... de porumb.
 C: Ați pus ceva în apa de la bostan?
 I1: Nu, nu...
 I2: Zahăr... și-un pic de zahăr, un pic de zahăr. [...]

⁸ Precizăm că pasaje din comunicarea orală considerate nerelevante au fost eliminate, secvențele respective fiind marcate convențional astfel: [...].

⁹ În transcrierea discursului oral, am literarizat textul considerând că acest lucru servește mizei etnologice a articolului.

¹⁰ Înregistrarea acestei rețete poate fi găsită pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/2457>.

- C: Și cum vă dați seama cât să puneți, câtă făină?
I1: Câtă făină... până se îngroașă oleacă făina. [...]
I2: Mai învârte, mamă, mai învârte, că mai are bostan. [...]
C: Ș-acu puneți făină de grâu...
I1: Punem oleacă de grâu ca să să lege.
C: Și acum tot puneți făină până se...
I1: Nu, atâta, nu mai pun de-acum, gata... nu-l fac gros tare, că nu iese bun dacă-i gros tare. [...]
C: Îl lăsăm...
I1: Să se răcorească oleacă pân-ce arde focul... când arde focul, îl dau în cuptor.”
(I1 – Maria Busuioc, n.1937, I2 – Violeta Rotaru-Vizitiu, n. 1975, C – Petronela Savin, Rățeni, comuna Balcani, 30.12.2016)¹¹

După cum se observă, într-o situație de comunicare de tipul partajării cunoașterii culinare prin punerea în act, mare parte din acțiuni nu sunt verbalizate. Rețeta o afli, în cea mai mare parte, privind și întrebând. Precizarea etapelor de pregătire a ingredientelor, chiar a acțiunilor desfășurate în timp real, cu indicarea măsurilor sau a instrumentelor folosite, se realizează numai ca răspuns la întrebările insistente ale cercetătorului.

Analizând toate datele obținute cu prilejul interviului, reconstituim pașii preparării mălaiului. Înainte de a ajunge noi, a fost pregătit bostanul turcesc, a fost curățat, tăiat bucăți, pus la fiert într-o oală mare și îndulcit cu puțin zahăr. Sub ochii noștri, tot conținutul oalei, bostanul cu apa fierbinte, a fost turnat într-un lighean de tablă, peste care s-a adăugat făina de porumb, amestecându-se continuu. Faptul că se pune făina peste apa clocotită, și nu invers, poate fi legat de obișnuința de a face mămăligă sau, pur și simplu, e o operațiune mai ușor de făcut, mai ales când nu există o persoană care să ajute. La sfârșit, s-a pus în compoziție și puțină făină de grâu, ca să se lege amestecul, care arăta „ca o mămăligă moale”. După ce s-a răcit, a fost pus în tăvi lungi, unse cu ulei, mălaiul fiind cam „de două degete de înalt”. Mălaiul fost copt în cuptorul de lut, pregătit dinainte.

Imagine 1. Prepararea mălaiului la Rățeni, comuna Balcani

¹¹ Înregistrarea acestei rețete poate fi găsită pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1615>.

Ultima dată când Maria Busuioc a făcut mălai a fost cu trei ani în urmă. Fetele ei nu știu să-l pregătească. Violeta, fata mai mică, care a ajutat la pregătirea mălaiului și a completat comunicarea mamei, a fost convinsă să participe cu următorul argument: „Vină, Violetă, di vale... Eu am să mor și voi nu știți să faceți malai. Vine vremea di vă trebe...”. Maria Busuioc s-a gândit și la cealaltă fiică: „Și o am și pi cealaltă-n Italia, nici aceea nu știe.” Așadar, mama este preocupată să învețe fetele să facă mălai, știind că, chiar dacă mâncărurile s-au schimbat, gusturile copilăriei se vor trezi mai ales când ea nu va mai fi. Faptul că mălaiul rezistă încă în amintirea sătenilor ne-a fost confirmat de gestul Mariei Busuioc de a anunța vecinii că face mălai și de interesul acestora față de coptura de altădată: „La tăte vecine m-am dus și i-am dus, și lu Ionuț a lu Piper... Când m-am dus ieri, m-o întrebat: Ai făcut mălaiu?[...]. Las că-ți aduc când s-a coace.” Pentru că, în condiții obișnuite, nu se mai face mălai, vecinii s-au bucurat că au primit câte o bucată, ca semn al aducerii la viață a unor vremuri trecute. Deci, în cătunul Rățeni, din comuna Balcani, mălaiul este viu încă în amintirea oamenilor, dar se pregătește din ce în ce mai rar.

A doua experiență de cercetare în care am avut prilejul să filmăm pregătirea mălaiului a fost tot pe Valea Tazlăului, pe 11 februarie 2017, în satul Pârjol din comuna cu același nume, care se învecinează la nord cu comuna Balcani, despre care am vorbit anterior. În satul Pârjol, majoritatea locuitorilor sunt români de religie ortodoxă. Am fost găzduiți de familia învățătoarei Maria Lupașcu (60 de ani), care, împreună cu mama sa, Adela Surugiu (82 de ani), cumnata sa, Anica Lupașcu (76 de ani) și cu învățătoarea lor, o figură emblematică a satului, Filareta Mihalache (85 de ani), au reconstituit rețeta mălaiului, pe care femeile în vârstă și-o aminteau. Maria Lupașcu nu făcuse niciodată mălai, dar cele trei femei mai în vârstă au făcut cu ani în urmă.

Pregătirea rețetei a fost coordonată de învățătoarea Filareta Mihalache, recunoscută în comunitate pentru cunoștințele sale culinare. Înainte de a ajunge noi, bostanul turcesc a fost curățat și fiert. Sub privirea noastră, făina de porumb a fost amestecată cu bostanul zdrobit. S-a turnat peste amestec apa clocotită în care a fiert bostanul, amestecându-se continuu. Ca să se lege compoziția, s-a adăugat făină de grâu. S-au pus, de asemenea, puțin zahăr și drojdie cât o nucă. S-a amestecat totul cu o lopățiță de lemn. S-a așezat compoziția într-o tavă rotundă, pe fundul căreia s-a așezat hârtie de copt¹². S-a făcut muruiala, amestec din făină de grâu cu apă, de consistența unei smântâni, care s-a întins, în strat subțire, deasupra compoziției din tavă. Mălaiul s-a pus la copt la aragaz¹³.

¹² Hârtia de copt este destul de des folosită, inclusiv de generațiile mai în vârstă, din considerente de ordin practic (se economisește ulei, iar coptura se desprinde mai ușor de pe tavă).

¹³ Înregistrarea acestei rețete poate fi găsită pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/2387>.

Imagine 2. Prepararea mălaiului în localitatea Pârjol

Remarcăm la rețeta de la Pârjol că s-a adăugat drojdie, împrejurare care ar arăta că, la origine, ar fi fost vorba de rețeta unui mălai dospit, nu de unul dulce. Faptul că înainte se punea mălaiul la dospit ni l-a confirmat și Adela Surugiu, care ne-a spus că „di sara și până dimineața, mama lăsa di să-ndulcea”, Filareta Mihalache completând că, în loc de drojdie, „luai spuma de la borhot” și „făceai cu făină de grâu turtiță uite așa”.

Din conversația cu povestitoarele, am aflat că standardul unui mălai reușit era să nu fie crăpat. Muriuiala, amestecul de făină de grâu cu apă cu care se ungea mălaiul, era esențială: „Vai de mine, ce supărare era când crăpa mălaiu... pentru că n-aveam muriuiala bună”. Se pare că femeile mai în vârstă făceau mălai mai mult în post și-l mâncau cu borș cu fasole de harag și cu sarmale de post. Dovadă, mărturisirea Anicăi Lupașcu: „Aveam o cumnată, o soră de-a soțului, care ș-aceea... cu mălaiu-n post... Dar acum, săraca, nu mai poate frământa... Ea era cu mălaiu-n post totdeauna, la Sfântu Neculai și la Ovidenie”. Am aflat, de asemenea, că vara se puneau cireșe în mălai. Filareta Mihalache își amintește de soacra Marița, care spunea: „Îi Sânpetru, fa, facem olecuță di mălai cu cireșă”. Așadar, sunt semne că mălaiul a ieșit de mult din zona hranei cotidiene, rămânând în amintirea povestitoarelor ca fiind specific sărbătorilor din post.

Toată filmarea făcută la Pârjol a fost una de reconstituire a unui fel de mâncare care, în mod uzual, nu se mai face, fapt de care este conștientă gazda noastră, care a invitat-o pe învățătoarea Filareta Mihalache la filmare, spunând: „Doamnă, să facem niște mălai ca pi timpuri”.

O altă experiență de cercetare am avut-o în cadrul anchetei realizate în localitatea Gioseni, aflată în partea central-estică a județului, pe malul stâng al Siretului, în aval de barajul Galbeni și în amonte de lacul de acumulare Răcăciuni. Majoritatea locuitorilor din sat sunt de religie romano-catolică, făcând parte din comunitatea de

ceangăi. Persoana de contact care a organizat ancheta a fost educatoarea Daniela Pușcașu, cunoscută drept sora Rafaela, călugăriță în Biserica Romano-Catolică.

Pe 14 ianuarie 2017, am fost invitați la pregătirea unei mese de sărbătoare, în gospodăria Anei Cancel (69 de ani), alături de fiica sa, Angela Cancel (43 de ani), și de vecinele Genoveva Hodea (59 de ani), Veronica Țâmpu (70 de ani) și Ecaterina Lucaci (68 de ani). Informatoarele erau bilingve și vorbeau atât limba română, cât și graiul matern, ceangăiesc. În această localitate, mlaiul se mai pregătește încă, dovadă mărturisirea Veronicăi Țâmpu: „Am făcut de Crăciun, am avut... ginerele acasă, atâta o mâncat!”.

Pregătirea rețetei a fost realizată de Veronica Țâmpu, ajutată de celelalte participante. Întregul proces s-a petrecut sub ochii noștri. Au fost amestecate două kilograme de făină de porumb cu o strachină de făină de grâu, peste care s-a turnat apă clocotită. S-a amestecat continuu până când totul a ajuns ca o pastă. După ce s-a răcit, s-au adăugat sare și zahăr după gust și s-a mai amestecat încă o dată cu mâna. Compoziția fost pusă în tăvi lungi, acoperite pe fund cu hârtie de copt. Pe deasupra, s-a întins o muruială din făină de grâu cu apă. Mlaiul a fost copt în rola de la sobă, cam o oră. Rugată la sfârșitul întregului proces să spună cum a făcut mlaiul, Veronica Țâmpu a punctat acțiunile principale, fără multe detalii legate de modul de preparare, considerând că acestea au fost observate de noi în timpul pregătirii:

„Pun făină de porumb, dup-aia făină de grâu, am amestecat bine. Apă fiartă, l-am amestecat. După ce s-o răcit, am pus sare, zahăr am pus, ș-am pus în tavă... Deasupra am pus tot făină cu apă, făcută așa mai subțire, ș-am pus deasupra. Ș-am pus în cuptor.” (Veronica Țâmpu, n. 1947, Gioseni, 14.01.2017)¹⁴.

Imagine 3. Prepararea mlaiului în localitatea Gioseni

¹⁴ Înregistrarea acestei rețete poate fi găsită pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1364>.

Rețeta preparată la Gioseni e una de mălai dulce, care păstrează elementele de bază ale rețetei prezentate de Mihai Lupescu, fiind realizabilă în orice anotimp, dovadă că Veronica Țâmpu a făcut-o de Crăciun pentru ginerele venit din străinătate. Povestitoarea își amintește că, pe vremuri, „nu mai puneau zahăr, era făină di secară [...], ori sfeclă di zahăr, fierbeau, și apa ceea era dulce, și cu aia îndulceau... Dar ce mălai bun ieșea!”. Vechile ingrediente stăruie în amintirea povestitoareii ca semn al gustului fericit.

Pe 29 martie 2017, la Prăjești, o altă localitate cu majoritatea locuitorilor cean-găi de religie romano-catolică, am înregistrat, de asemenea, rețeta de mălai ca practică vie. Este vorba despre un sat situat în nordul județului Bacău, pe malul stâng al Siretului. Tereza Faraoanu (72 de ani), gazda noastră, nu numai că mai făcea mălai pentru familia ei, ci, având cuptor de lut, făcea mălai pentru toate praznicele din sat. Cu o zi înainte să ajungem la ea acasă, a făcut un cuptor de mălai și ne-a dat să gustăm o bucată.

În timp ce frământa aluatul pentru niște plăcinte, ne-a spus rețeta pentru un cuptor de mălai, în care încap douăzeci de tăvi.

„Eu mălai fac ș-acu la praznice [...]. În cuptoru ăsta al meu încap opt kilograme de făină di porumb, cinci de grâu, douăzeci de kile de apă. Cu apa ceea opăresc malaiu și-mi iese douăzeci de tăvi de mălai. Toată apa ceea tre' s-o bag la făina ceea. Amestec bine, bine, mai rad cinci kilograme de mere. Dacă am bostan, pun bostan. [...] Dau merele la răzătoare și amestec în loc de bostan cu toată compoziția ceea. Pun în tăvi, deasupra fac oleacă de muruială, [...] numa făină și apă. Pui pi deasupra. Și câteva ouă. La douăzeci de tăvi am stricat cinci ouă, le-am bătut bine. Am pus cam un kilogram de făină, de ni-o ajuns... cinzeci de grame la o tavă, ca să faci muruiala ceea. [...]. Ș-am pus în toate tăvile, am dat la cuptor” (Tereza Faraoanu, n. 1945, Prăjești, 29.03.2017).¹⁵

Imagine 4. Mălaiul gata preparat din localitatea Prăjești

¹⁵ Înregistrarea acestei rețete poate fi găsită pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/2980>.

După cum se observă, în cazul acestei rețete, făina de grâu se pune într-o cantitate mai mare, bostanul e înlocuit de merele date pe răzătoare, iar muruiala e acoperită de ou. De fapt, este vorba de o rețetă adaptată gusturilor și resurselor de astăzi. Făina de grâu, în cantitate mai mare, atenuează asprimea făinii de porumb, merele îndulcesc și sunt accesibile pe toată perioada anului, oul dă culoare și gust, fiind permis în postul catolic. Femeile satului comandă mălai pentru praznice, iar Tereza Faraoanu face întotdeauna mai mult, ca să dea de pomană. Chiar în Vinerea Mare, au venit la poartă două-trei femei pentru mălai și au spus: „Ce pomană ai făcut cu mălaiul ăsta, și așa astăzi e Vinerea Mare...”. Aceasta e o dovadă că mălaiul e văzut nu numai ca mâncare veche ce se face în amintirea celor plecați, dar și ca mâncare de post, potrivită în Vinerea Mare.

Date interesante despre pregătirea mălaiului le-am aflat, pe 21 ianuarie 2017, și dintr-o altă localitate cu populație ceangăiască, Galbeni, din comuna Nicolae Bălcescu. Satul se află la 15 km de orașul Bacău, pe malul drept al Siretului, la confluența cu râul Bistrița. Maria Budău (67 de ani), gazda noastră, ne-a povestit că ea mai face încă mălai, dar „pe ungurește” îi zice *pitan*. Este foarte interesantă folosirea acestui derivat cu sufixul augmentativ *-an* de la cuvântul *pită*, termen generalizat în toate limbile balcanice (Sala 1999, p. 195) și răspândit la noi în Transilvania, Crișana și o parte din Banat (cf. ALR s. n. IV, h. 1066). În dicționare, lexemul *pitan* este înregistrat cu sensul de „pâine de calitate inferioară” (DLRLC, s.v. *pitan*), sens pe care l-am întâlnit și în anchetele desfășurate în localitatea Dumbrava, comuna Gura Văii, unde informatorul Costică Chelmuș (75 de ani) ne-a povestit că mama sa făcea *pitan*, adică o pâine de orz. Faptul că mălaiul e numit *pitan* în graiul ceangăiesc ne-a fost confirmat și în alte trei localități cu populație ceangăiască: Pustiana, Oituz și Somușca.

Prezentăm situația de comunicare prin care Maria Budău ne prezintă rețeta de mălai, căruia îi zice *pitan*:

I: Malaiul se face în felul următor...

C: Cum îi mai ziceți dumneavoastră?

I: Pitan... *pitan*. [râde]. Noi, pe ungurește, zicem *pitan*! « – Bunica ai făcut *pitan*... ăsta... sărmăluțe cu păsat? – Dacă veniți și m-ajutați, vă fac, dacă nu... n-am ce să vă fac... Eu singură... cât... doi dinți, de-acum la șaizeci și șapte de ani...»

Acuma ne vine rândul la mălai... *pitan*. [...]. *Pitanul*, tot la fel. Punem apa la clocotit, iar cernem făina în lighean, făina. Când clocotește apa, cu sfeclă de zahăr... Dacă punem sfecla de zahăr în apa clocotită, iese un *pitan*, de nu se poate. De acolo, iar facem o groapă în mijlocu făinii și turnăm cu totu, și apa, și sfecla de zahăr, făcute bucățele [...]. Mai lăsăm o oră să se înmoaie în apa ceea caldă și cu sfecla de zahăr [...]. Lăsăm o oră, după ce-am lăsat, tot la fel, facem focu în cuptor, îl încălzim, punem... Vedem ce gust o dat sfecla de zahăr. Ne convine ca să mai băgăm zahăr sau nu, punem sarea, un pic de lapte, nu mult, puțin, puțin, puțin de tot. Făina de grâu cernem și, ce ne iese pufu cela, îl amestecăm în mălai, ca să ne deie, ca să zic așa, moale și bun gust la malai. După ce am făcut treaba asta, aranjăm, punem în tăvi, ungem tăvile, iar facem

înc-oleacă de făină albă, ăl punem deasupra cu sare, băgăm la cuptor. (Maria Budău, n. 1950, satul Galbeni, comuna Nicolaie Bălcescu, 21.01.17)¹⁶

După cum se observă, avem de-a face cu o practică culinară vie, dovadă reproducerea dialogului cu nepoții, care îi cer bunicii să le pregătească pitan și sărmăluțe cu păsat. Rețeta prezentată e una de mălai care se îndulcește, ca pe timpuri, cu fier-tură de sfeclă de zahăr, bucățile de sfeclă păstrându-se în compoziție. Faptul că Maria Budău adaugă puțin lapte și zahăr e semn de adaptare la gusturile nepoților, ceea ce dovedește vitalitatea rețetei. În această prezentare, pitanul pare o rețetă cotidiană pe care Maria Budău o face la cerere, dacă primește o mână de ajutor.

Imagine 5. Maria Budău, la cuptorul unde face pitan, localitatea Galbeni

Încheiem șirul exemplurilor de discursuri ale partajării cunoașterilor legate de prepararea mălaiului cu observația că doar în cazul comunităților ceangăiești putem vorbi de o practică culinară vie, în celelalte sate din județul Bacău vorbim despre practici culinare reînviatăe cu prilejul cercetării și despre cunoașteri mai mult sau mai puțin complete ale practicilor de altădată, care nu au mai fost puse în act.

Concluzii

Rețetele contextualizate într-o situație de comunicare firească permit ilustrarea dinamicii faptelor de cultură alimentară. Natura îmbinată, împletită, încorporată a rețetelor în discursul partajării unei practici culinare privilegiază cunoștințele rezultate din experiența personală, asumate și, astfel, relevante pentru cel ce împărtășește. Cercetările noastre vizează tocmai acest discurs al practicilor de comunicare a .

¹⁶ Înregistrarea acestei rețete poate fi găsită pe platforma eCULTFOOD la adresa <http://ecultfood.ub.ro/items/show/1822>.

SURSErețetelor ca discurs al experienței personale, reflectând deopotrivă individul și comunitatea.

Rețeta de mălai este un exemplu al felului în care, dincolo de procedură, împărtășirea cunoașterii culinare prilejuiește întregirarea procesului de transformare a lumii, permițând o deplasare dinspre trecut către prezent, uneori, cu deschideri spre viitor. Mălaiul, o coptură de bază a vieții de altădată, este prezent din ce în ce mai puțin în alimentația cotidiană a locuitorilor din satele din județul Bacău, dar este valorizat, mai ales în context ritualic, în satele cu populație ceangăiască, ca semn al păstrării identității.

În condițiile unei cercetări care aspiră la înregistrarea contextului, discursurile despre mălai pot prilejui surprinderea relațiilor dintre cunoașterea culinară și realitățile materiale și spirituale ale societății în care trăim. Mai mult, o astfel de cercetare ar putea să repună problema conceptului de tradiție culinară, care, în lumina schimbărilor lumii de astăzi, s-ar reflecta cel mai adânc în practicile care păstrează simbolic amintirile, tradițiile și identitatea familiei și a comunității.

ABREVIERI BIBLIOGRAFICE. SIGLE

- AER III = *Atlasul etnografic român*, vol. III. *Tehnica populară. Alimentația*, coordonator Ion Ghinoiu, București, Editura Academiei Române, 2008.
- ALR s.n. IV = *Atlasul lingvistic român*, serie nouă, vol. IV, București, Editura Academiei, 1965.
- Butură 1978 = Valer Butură, *Etnografia poporului român. Cultura materială*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1978.
- Chelcea 2001 = I. Chelcea, *Etnografie și sociologie*, București, Editura Universității din București, 2001.
- Claudian 1939 = Ioan Claudian, *Alimentația poporului român în cadrul antropogeografiei și istoriei economice*, București, Fundația pentru Literatură și Arte „Regele Carol II”, 1939.
- DLRLC = *Dicționarul limbii române literare contemporane*, vol. I–IV, București, [Editura Academiei], 1955–1957.
- Lupescu 2000 = Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*. Prefață de Maria Rafailă. Studiu introductiv și bibliografie de Radu Anton Roman. Postfață Antoaneta-Liliana Olteanu, București, Editura Paideia, 2000.
- Manolescu 1895 = N. Manolescu, *Igiena țăranului, locuința, iluminatul și încălzitul ei, îmbrăcămintea, încălțăminte. Alimentațiunea țăranului în deosebitele epoce ale anului și în deosebitele regiuni ale țării*, București, Lito-tipografia Carol Göbl, 1895.
- Panaiteescu 1969 = P. P. Panaiteescu, *Introducere în istoria culturii românești*, București, Editura Științifică, 1969.
- Sala 1999 = Marius Sala, *Introducere în etimologia limbii române*, București, Editura Univers Enciclopedic, 1999.
- Savin 2018 = Petronela Savin, *Bucate din bătrâni. Frazeologie și cultură românească*, Iași, Institutul European, 2018.
- Știucă 2009 = Narcisa-Alexandra Știucă, *Alimentație tradițională, în Patrimoniul Cultural Imaterial din România*, (coord.) Sabina Ispas. Repertoriu I, Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, București, CIMEC – Institutul de Memorie Culturală.

ABOUT CORNBREAD, TODAY, IN THE VILLAGES OF BACĂU COUNTY
(Abstract)

In this paper we will discuss about *mălai/cornbread*, a bake made of cornmeal, once millet, less and less present in the daily diet of the inhabitants of the villages in Bacău County. Nevertheless, in a ritual context, it has been recently revalued especially in villages with Csango population. A common bake in the past, nowadays cornbread acquires identity values, rather related to family and ancestors. This paper is based on the analysis of the corpora of culinary discourses eCULTFOOD (<http://ecultfood.ub.ro>) which include audiovisual documents on culinary topics resulting from field research conducted within the projects *Digitization of Food Cultural Heritage. Bacău Region* – eCULTFOOD, (2016–2018) and a *Romanian Digital Repository on Food: Turning Heritage Knowledge towards Society* – FOODie (2020–2022). We will analyze the discourses about cornbread, trying to follow the evoked context, in direct relation with the material realities they designate and the representations they bring in present.

Cuvinte-cheie: *mălai, discurs, practică culinară, tradiție*

Keywords: *cornbread, speech, culinary practice, tradition*

*Universitatea „Vasile Alecsandri”
Bacău, str. Spiru Haret, 8
savin.petronela@ub.ro*