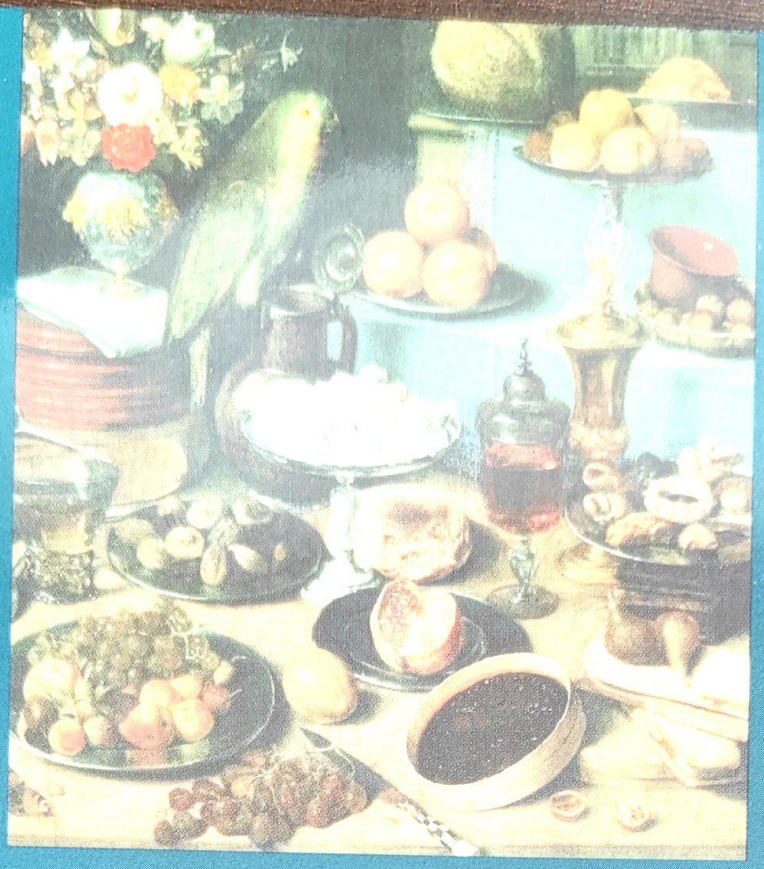

MASSIMO MONTANARI

FOAMEA ȘI ABUNDENȚA

O istorie a alimentației în Europa

CONSTRUCȚIA EUROPEI

POLIROM

CONSTRUCȚIA EUROPEI

Massimo Montanari

FOAMEA ȘI ABUNDENȚA

O istorie a alimentației în Europa

Traducere de Doina Cernica și Elena Caraboi

POLIROM
2003

Cuvânt înainte

Europa se construieşte. Iată o mare speranţă, care se va înfăptui numai dacă se va ţine seama de istorie: o Europă fără istorie ar fi orfană şi nenorocită. Pentru că ziua de astăzi se trage din cea de ieri, iar ziua de mâine este rodul trecutului. Un trecut ce nu trebuie să paralizeze prezentul, ci să-l ajute să fie diferit în fidelitate şi nou în progres. Între Atlantic, Asia şi Africa, Europa noastră există cu adevărat de o vreme extrem de îndelungată, desenată de geografie şi modelată de istorie, încă din timpurile când grecii i-au dat numele pe care-l poartă. Viitorimea trebuie să se sprijine pe aceste moşteniri care, încă din Antichitate, ba chiar din preistorie, au îmbogăţit Europa treptat, făcând-o extraordinar de creativă în unitatea şi în diversitatea ei, inclusiv într-un context mondial mai amplu.

Seria „Construcţia Europei" apare din iniţiativa a cinci edituri de limbi şi naţionalităţi diferite (Beck din München, Basil Blackwell de la Oxford, Crítica din Barcelona, Laterza de la Roma şi Bari şi Seuil din Paris) şi urmăreşte să arunce o lumină asupra construirii Europei şi a punctelor de forţă din cursul acesteia ce nu trebuie uitate, fără a disimula dificultăţile moştenite din trecut. În tendinţa lui către unitate, continentul a trăit discordii, conflicte, divizări şi contradicţii interne. Această serie nu le va ascunde; angajarea în mişcarea europeană trebuie realizată în deplina cunoaştere a trecutului şi, de asemenea, în perspectiva viitorului. De aici titlul „activ" al seriei. De fapt, nu ni se pare că a sosit timpul pentru a scrie o istorie sintetică a Europei. Lucrările pe care le propunem aparţin celor mai buni istorici din zilele noastre, inclusiv neeuropeni, fie că sunt sau nu deja afirmaţi. Ei vor aborda problemele esenţiale ale istoriei Europei în diferite domenii – economic, politic, social, religios, cultural – sprijinindu-se pe îndelungata tradiţie istoriografică ce se întinde de la Herodot până la noile concepţii elaborate în Europa în cursul secolului XX, şi mai cu seamă în ultimele decenii, concepţii care au reînnoit în profunzime ştiinţa istoriei. Mulţumită dorinţei lor de claritate, aceste eseuri sunt accesibile inclusiv publicului larg.

Ambiţia noastră este de a aduce elemente de răspuns la marile întrebări ce stau în faţa celor care construiesc şi care vor construi Europa şi, de asemenea, în faţa tuturor celor ce se interesează de Europa: „Cine suntem? De unde venim? Încotro ne îndreptăm?".

Jacques Le Goff
coordonator

O propunere

Proiectul acestei cărţi este ambiţios. Prin intermediul peripeţiilor hranei, ale sistemelor de producţie şi ale modelelor de consum, ea doreşte să cuprindă foarte mult – poate întreaga istorie a civilizaţiei noastre, ale cărei numeroase chipuri (economice, sociale, politice, culturale) au avut întotdeauna un raport direct şi privilegiat cu problemele alimentaţiei. Nu ar putea fi altminteri, din moment ce supravieţuirea cotidiană constituie cea dintâi şi inevitabilă nevoie a omului. Dar hrana înseamnă şi plăcere, iar între aceşti doi poli se desfăşoară o istorie dificilă şi complexă, strâns condiţionată de raporturile de putere şi de inegalităţile sociale. O istorie a foamei şi a abundenţei, în care şi imaginarul cultural joacă un rol decisiv. O istorie care – ţin să precizez – nu vrea nicidecum să fie „altfel" sau „alternativă" : tocmai în virtutea centralităţii sale existenţiale, istoria alimentaţiei curge în puternică sintonie cu „celelalte" istorii, le determină şi este determinată de ele – chiar dacă puternicele sale implicaţii antropologice forţează cronologia la o confruntare strânsă şi câteodată dificilă.

Sunt medievist şi am consacrat Evului Mediu multe pagini din această lucrare. Ceea ce nu m-a împiedicat să-mi îndrept atenţia şi spre epoci pe care mi se întâmplă să le frecventez mai rar : aruncându-mă înapoi până în secolul al III-lea, înainte până în secolele al XIX-lea şi XX, am încercat să determin caracterele esenţiale ale istoriei alimentaţiei (şi ale culturii alimentare) europene, să-i reconstruiesc geneza, dezvoltarea, reuşitele. Trasând liniile acestei istorii, mi-a fost confirmată definitiv ideea – împărtăşită acum nu de puţini cercetători – că Evul Mediu, înţeles în tradiţionala sa accepţie cronologică, este o entitate fictivă, de insuficientă utilitate interpretativă : prea diferite şi, uneori, contrare sunt evenimentele şi valorile care ar avea pretenţia să fie cuprinse în acest mare recipient,

pentru a li se putea atribui caractere şi semnificaţii omogene din punct de vedere istoric. Atunci de ce să ne încăpăţânăm să-l numim cu termenul acela unitar, inventat de umaniştii secolului al XV-lea, numai pentru a defini un gol, o *absenţă* de istorie şi cultură?

Cronologiile pe care am crezut că le pot contura în această carte, câteodată ireverenţioase faţă de divizările academice, au sfârşit prin a dezintegra Evul Mediu, descompunându-l şi recompunându-l în unităţi diverse. Am optat aşadar pentru o schimbare radicală: abolirea „Evului Mediu" – chiar şi a denumirii ca atare – din orizontul meu mental. Aproape o sfidare, care m-a costat nu puţin şi care m-a făcut să înţeleg cum până şi un „medievist" de profesie se poate folosi uneori de această categorie pentru a simplifica expeditiv discursul, pentru a evita riscul de a coborî în vidul istoriei şi de a se măsura direct cu oamenii şi cu întâmplările lor cotidiene. La sfârşit a fost ca şi cum m-aş fi debarasat de o incomodă schelărie artificială, care mă împiedica să lucrez liber. E de prisos să spun că Antichitatea, epoca modernă şi alte abstracţii similare s-au risipit şi ele o dată cu Evul Mediu. Au rămas oamenii, lucrurile şi ideile lor.

Imola, septembrie 1992

Fundamente pentru un limbaj comun

Timpul foamei

„În aceste timpuri de nenorociri şi mizerie nu ne este permis să alergăm după faima poetică, pentru că trebuie să avem grijă de foamea din casele noastre." Aşa se tânguia Fabius Fulgentius*, spre sfârşitul secolului al V-lea, folosind un joc de cuvinte (*fama* eternă şi *fames* zilnică) ce scoate la iveală, chiar prea clar, natura literară şi retorică a fragmentului. Cu toate acestea, să nu-l subevaluăm. Anii în care scrie Fulgentius sunt cu adevărat ani grei pentru viaţa indivizilor şi nu mai puţin pentru instituţiile publice. Dizolvarea Imperiului Roman şi trudnica înălţare, pe ruinele sale, a noilor realităţi politice şi administrative; învolburata reamestecare de popoare şi culturi; criza structurilor productive, începută deja în secolul al III-lea cu decăderea agriculturii, depopularea aşezărilor rurale şi slăbirea rolului distributiv al oraşelor; războaiele şi devastările frecvente; epidemiile care în mod regulat urmează perioadelor de foamete, ciuma care acţionează cu cruzime... Nu este îndeajuns pentru a recunoaşte o stare de urgenţă?

Poate că nu, deoarece o stare de urgenţă poate dura câteva luni, câţiva ani, cel mult câteva decenii. Nu câteva veacuri, cum se crede că a durat „momentul" dificil al Europei. Criza a început – am spus-o – în secolul al III-lea. S-a înăsprit în secolele al IV-lea şi al V-lea. În anumite regiuni, precum Italia, a atins punctul culminant în secolul al VI-lea (în acest secol îşi au originea cele mai sângeroase conflicte,

---

* (Sfântul) Fulgentius (467-533) – teolog din şcoala Sfântului Augustin (n.tr.).

perioadele de foamete şi epidemiile de ciumă cele mai devastatoare). Pe scurt, „urgenţa" a fost pentru câteva secole o realitate de zi cu zi. Oamenii – cel puţin vreo zece generaţii – au trebuit să se obişnuiască foarte repede; poate că nici măcar nu şi-au închipuit că se putea trăi altfel. Încetul cu încetul, au elaborat tehnici de supravieţuire potrivite „timpurilor dificile". Curba de dezvoltare a populaţiei europene, care indică un declin progresiv începând cu secolul al III-lea şi continuând în întregul secol al VI-lea, ar putea sugera contrariul: că excesul de adversităţi şi imposibilitatea de a reacţiona adecvat la acestea au slăbit pentru multă vreme capacitatea de rezistenţă a oamenilor. Dar raportul între povara demografică şi condiţiile alimentare nu pare să fie atât de direct; nu rareori are caracter invers şi multe indicii fac să se creadă că tocmai în faze istorice de presiune demografică scăzută se poate întâmpla să fie mai bine garantate consumurile individuale (şi, invers, fenomenele de explozie demografică nu sunt obligatoriu legate de abundenţa de hrană: anumite situaţii din lumea contemporană ne învaţă mult în această privinţă). Aşadar, să nu ne grăbim să schiţăm pentru secolele V-VI o situaţie alimentară catastrofală. Inventarele de perioade de foamete, de epidemii de ciumă, de războaie, pe care istoricii le-au reconstituit răbdător cu ajutorul izvoarelor literare şi cu datele din cronici, nu trebuie să genereze imaginea prea facilă a unei Europe în pragul dezastrului.

Desigur, dramele nu lipseau, când o aluviune, gerul, seceta distrugeau recolta; când o mână de oameni înarmaţi străbăteau câmpurile ca să prade tot ce le ieşea în cale; când boala decima animalele, răpindu-le oamenilor hrana şi ajutorul. Lipsa de alimente împingea atunci la căutarea unor soluţii de moment: ierburi şi rădăcini nemaiîntâlnite, pâini „fanteziste", carne de orice specie – nu deosebit de ceea ce am văzut întâmplându-se şi în vremuri foarte apropiate nouă, în momentele teribile ale războiului. „În timpul acelui an", scrie Grégoire de Tours*, recapitulând evenimentele de la sfârşitul veacului al VI-lea, „o mare foamete a cuprins aproape

---

* (Sfântul) Grégoire de Tours (cca 538 – cca 594) – prelat şi istoric francez; a jucat un rol important în viaţa politică a Galiei şi a rămas celebru printr-o istorie a francilor, cea mai importantă cronică a Merovingienilor (n.tr.).

toate Galiile. Mulţi făceau pâine din seminţe de struguri sau din flori de alun; alţii, din rădăcini de ferigi presate, uscate şi apoi transformate în pulbere, amestecate cu puţină făină. Mulţi încă făceau acelaşi lucru tăind buruiana câmpurilor. Nu au lipsit nici cei care, neavând făină, s-au mulţumit să culeagă şi să mănânce diferite soiuri de ierburi; aceştia însă se vlăguiau, umflându-se cu toţii". Nici măcar aceasta nu au reuşit să facă unii ţărani din partea centrală a Italiei în anii cumpliţi ai războiului greco-gotic, cum povesteşte Procopius*: „Până într-un asemenea hal îi slăbise foamea că, de găseau puţină iarbă, acolo se aruncau asupră-i cu aviditate, îndoindu-se din mijloc ca să o smulgă din pământ; dar cum nu reuşeau fiindcă nu mai aveau deloc putere, cădeau pe iarbă cu mâinile crispate şi acolo mureau". În povestirea lui Procopius se succedă imagini înspăimântătoare: „numai piele şi os şi galbeni la faţă", cu pielea uscată, „asemenea pieii tăbăcite de vită", înfometaţii se prăbuşeau la pământ, „cu chipul năucit, privirea nebună şi îngrozită". Dacă unii mureau de prea mult post, alţii erau ucişi de mâncare: „Pentru că se stinsese în ei toată căldura naturală, trebuia să li se dea câte puţin de mâncare, ca la copiii abia născuţi; altminteri mureau din neputinţa de a digera hrana". Au fost chiar unii care, „siliţi de foame, s-au înfruptat din carne omenească".

Aceste istorii ne frapează închipuirea, aşa cum ne şochează listele de mâncăruri josnice – carne de cadavre, ciorbe contaminate de şoareci sau de insecte... – reproduse de cărţile de penitenţă, un soi de manuale pentru uzul duhovnicilor, ale căror prime exemple datează din secolul al VI-lea, pline de indicaţii asupra obiceiurilor (inclusiv alimentare) pe care bunul creştin ar trebui să le evite. Însă numai un gust nesănătos al oribilului ne-ar putea face să credem că *aceasta* ar fi fost normalitatea. Nici nu ar fi greu să găsim în toate epocile, inclusiv a noastră, drame şi hidoşenii similare. Dar de ce să căutăm numai cazurile extreme, exagerate ale vieţii? Normalitatea, e adevărat, nu este un eveniment, însă nu putem uita, din această cauză, onestele evenimente cotidiene ale supravieţuirii şi chiar ale foamei. Foame care – nu este inutil să amintim, chiar dacă ar părea ceva evident – nu duce obligatoriu la moarte. Aceasta se petrece

---

* Procopius din Cezareea (sfârşitul secolului al V-lea – 562) – istoric bizantin; în calitate de secretar al generalului Belizarie, a participat la campania de cucerire a Italiei (n.tr.).

doar în cazuri extreme şi de post prelungit, cum rareori se întâmplă. Cu mult mai normal este să *conviețuiești* cu foamea, să o suporţi, să te mobilizezi pentru a o înfrunta zi de zi.

În concluzie, omul european al veacurilor V-VI (pe care vom încerca să-l definim mai bine) nu a fost doar un îndârjit devorator de ierburi şi rădăcini sălbatice sau chiar, la nevoie, un canibal feroce, dar şi – cu certitudine, foarte des – un consumator normal de hrană (folosea până şi masa şi, câteodată, faţa de masă). Şi, pentru că se temea, pe bună dreptate, că de la o zi la alta hrana aceea putea să-i lipsească, s-a străduit să diferenţieze cât mai mult posibil evantaiul de resurse disponibile. *A diferenţia* este, poate, principalul cuvânt-cheie în înţelegerea mecanismelor de reperare şi producere a hranei în veacurile în care, în absenţa cadrului de referinţă politică al Imperiului Roman, pe continentul european a început să se contureze o nouă ordine instituţională, economică şi culturală.

Condiţiile ambientale şi demografice nu numai că permiteau, dar şi sugerau o soluţie de acest tip. Populaţie puţină, teritorii pe jumătate (şi chiar mai mult) pustii. Câmpii triste, dar mai ales absenţa oamenilor. „Petrecută vremea recoltei", scrie Paul Diaconul* (istoricul longobarzilor), povestind despre epidemia de ciumă care a lovit Italia în a doua jumătate a secolului al VI-lea, „grânele aşteptau neatinse secerătorul, viile rămâneau neculese". Teoretic, resursele nu lipseau – trebuia numai ca supravieţuitorii să se organizeze pentru a le exploata. Exista mai cu seamă nesfârşita întindere de codri, de pajişti naturale, de mlaştini, spaţii necultivate care din secolul al III-lea încoace recâştigaseră teren asupra culturilor şi ajunseseră să constituie – acolo unde nu constituiau şi înainte – forma predominantă de peisaj. Acolo se deschideau mari posibilităţi de exploatare – trebuiau doar inventate modalităţile practice de realizare şi depăşită prejudecata culturală (larg răspândită în lumea antică) ce excludea *saltus*, pământul necultivat, din inventarul activităţilor productive, făcând din acesta un soi de antiteză la lumea umană şi civilizată. Schimbarea treptată a acestei atitudini a avut loc în acelaşi timp cu afirmarea, în secolele al V-lea şi al VI-lea, a unui nou model productiv şi cultural care,

---

* Paul Diaconul (Paul Warnefried) (cca 720 – cca 799) – istoric şi poet de limbă latină, autor al unei istorii a longobarzilor pentru perioada 568-744 şi continuator (pentru anii 364-553) al *Istoriei Romei* de Eutropiu (n.tr.).

pentru prima dată, a reuşit să alăture şi, într-o oarecare măsură, să amestece alegeri şi opţiuni care până atunci s-au opus şi s-au înfruntat cu tenacitate. Asupra acestui proces, hotărâtor pentru formarea unui „limbaj alimentar" comun, comprehensibil tuturor europenilor, ne vom opri acum atenţia.

Barbari şi romani

Cultura romană – ca şi cultura greacă – nu arătase mare preţuire pentru natura sălbatică. În sistemul de valori elaborat de intelectualii greci şi latini, aceasta găsea puţin spaţiu: dimpotrivă, era adevărata antiteză a *civilizaţiei* – o noţiune legată, la rândul ei, şi etimologic de aceea de *oraş**, adică de o ordine artificială creată de om pentru a se diferenţia şi a se separa de natură. Din punct de vedere productiv, această cultură îşi decupase propriul spaţiu, ideal, într-o câmpie organizată ordonat în jurul oraşului: acela pe care latinii îl numeau *ager* împreună cu terenurile cultivate, riguros diferenţiate de *saltus*, natura virgină, ne-omenească, ne-civilizată, ne-productivă. Existau totuşi forme marginale de exploatare a pământului necultivat: economia pădurii şi a mlaştinii era, cu siguranţă, mult mai practicată decât dau de înţeles izvoarele. Dar erau, întocmai, realităţi marginale, să le zicem aşa „date uitării" şi, într-o oarecare măsură, ocultate de o literatură proiectată ideologic spre alte valori: civilizaţia, oraşul, agricultura pentru oraş (pentru piaţa urbană, pentru consumatorii citadini). În sfârşit, în cultura romană, noţiunea de „necultivat" era conotată în sens eminamente negativ. Codrul era sinonim cu marginalizarea, cu excluderea: numai marginalizatul, exclusul, dezertorul recurgea la acesta pentru a-şi procura hrana. Vânătorul care dă titlul romanului lui Dion din Prusa** este unul dintre aceştia. Evident diferită este imaginea vânătorilor imperiale, dar şi ele au o dimensiune exotică, străină, departe de viaţa cotidiană: servesc mai mult la capturarea de trofee decât la aprovizionarea mesei.

---

* În limba italiană – *civiltà* (civilizaţie) *şi città* (oraş) (n.tr.).

** Dion Hrisostomul (n. Prusa, cca 30 – cca 120) – retor şi filosof grec, autor, între altele, al unei lucrări care nu s-a păstrat, *Istoria geţilor* (n.tr.).

Aşadar, o clară prioritate a practicilor de cultivare: agricultura şi pomicultura constituiau pivotul economiei şi al culturii grecilor şi romanilor (cel puţin dacă ne referim la modelele dominante). Grâul, viţa-de-vie, măslinul erau punctele lor forte: o triadă de valori productive şi culturale pe care aceste civilizaţii şi le-au asumat ca simbol al propriei identităţi. „Orice lucru pe care fiicele mele îl atingeau se preschimba în grâu, în vin curat sau în măslină": cuvintele lui Anios, rege şi preot din Delos, pe care Ovidiu îl prezintă într-una din *Metamorfozele* sale, spun multe despre obiceiurile şi dorinţele alimentare (mitul lui Anios nu este şi o utopie?) ale acestei lumi. Şi Plutarh povesteşte că tinerii atenieni, ajunşi în pragul vârstei adulte, erau conduşi la sanctuarul din Agraulos ca să jure credinţă patriei lor: aceea în care – declama formula – „cresc grâul, viţa-de-vie şi măslinul". Cele trei elemente erau suficiente şi necesare pentru a o recunoaşte. Alături de acestea, un anumit rol jucau horticultura (îndeosebi) şi păstoritul ovin, unica formă de utilizare a resurselor naturale căreia scriitorii greci şi latini i-au rezervat o adevărată atenţie şi simpatie. Pescuitului i s-a acordat oarecare importanţă numai în regiunile de coastă. Pe aceste realităţi se contura un sistem de alimentaţie – să-l numim „mediteranean"? – cu un puternic caracter vegetal, bazat pe făinoase şi pâine, pe vin, pe untdelemn, pe legume, totul completat cu puţină carne şi mai ales cu brânză (oile şi caprele se foloseau precumpănitor ca animale vii, pentru lapte şi lână).

Total deosebite erau modurile de producţie şi valorile culturale ale „barbarilor" – cum îi numeau grecii şi romanii. Populaţiile celtice şi germanice, deprinse de veacuri să străbată marile păduri din centrul şi din nordul Europei, îşi dezvoltaseră o preferinţă puternică pentru exploatarea pădurii virgine şi a spaţiilor necultivate. Vânătoarea şi pescuitul, culesul fructelor sălbatice, creşterea animalelor liber, în codri (îndeosebi porci, dar şi cabaline şi bovine), erau activităţi centrale şi caracteristice pentru sistemul lor de viaţă. Prin urmare, nu pâinea sau terciurile, ci carnea era valoarea alimentară de gradul întâi. Nu se bea vin (cunoscut numai în zonele de graniţă cu imperiul), ci lapte de iapă şi lichidele acide derivate din el. Sau cidrul, obţinut prin fermentarea fructelor sălbatice; sau berea, acolo unde se cultivau cereale în micile luminişuri sustrase pădurii. Nu untdelemnul se utiliza pentru a unge şi pentru a coace (doar acest

tip de grăsime apare în manualul de gastrononie atribuit lui Apicius*), ci untul şi slănina.

Desigur, cadrul nu era atât de rigid: şi germanii consumau cereale, ciorbe de ovăz sau lipii de orz (nu însă şi pâine de grâu, adevăratul simbol al alimentaţiei mediteraneene); şi romanii mâncau carne de porc (pe care împăraţii o împărţeau populaţiei capitalei împreună cu pâinea). Cu toate acestea, chestiunea nu constă atât în a verifica prezenţe şi absenţe – în acest caz ar rezulta că toţi mănâncă, mai mult sau mai puţin, în acelaşi fel –, cât în a evalua rolul specific al diferitelor produse în regimul alimentar, locul şi greutatea ce-i revin fiecăruia dintre ele în interiorul unui *sistem* organizat ca unitate coerentă în moduri de fiecare dată diverse. Atunci ies în evidenţă mai ales poziţiile contrare, pe care înşişi contemporanii ţin să le utilizeze ca indicatori ai identităţii culturale proprii şi ai deosebirii de altul.

Dacă poemele homerice defineau oamenii drept „mâncători de pâine", asumând de fapt acest dat ca emblemă sintetică a civilizaţiei, nu este de mirare – sau poate cu oarecare satisfacţie, deoarece „deosebitul" serveşte întotdeauna ca să ne confirme şi să ne încurajeze în certitudinile noastre – că scriitorii greci şi latini descriu obiceiurile unor popoare ciudate care nu cunosc folosirea pâinii şi a vinului. „Nu practică lucrul câmpului", scrie Cezar despre germani, „şi cea mai mare parte din hrana lor constă în lapte, brânză şi carne". La începutul secolului al II-lea, Tacit ne va informa că ei achiziţionează şi vin (cel puţin cei stabiliţi aproape de ţărmul Rinului). Însă băutura lor obişnuită era „un lichid preparat din orz şi grâu, alterat în felul vinului": berea – sau să o numim mai curând un fel de bere**, dacă vrem să marcăm diferenţa între acest lichid, consistent, dens, şi berea limpede care a început să se obţină un mileniu mai târziu, amestecând în el hameiul. În rest, „se hrănesc pur şi simplu cu fructe sălbatice, cu vânat abia ucis, cu lapte prins". Câteva secole mai târziu, când populaţiile germanice se instalaseră de-acum pe teritoriile imperiului, afirmându-şi puterea cu armele, descrieri similare sunt propuse pentru alte neamuri, care „trăiesc la hotarele lumii". Despre laponi, în secolul al VI-lea, Procopius scrie că „nu

---

* Apicius (n. cca 25 î.Hr.) – gastronom roman, prezumtivul autor al celor *Zece cărţi ale bucătăriei*, care cuprind numeroase reţete insolite (n.tr.).

** În limba italiană: *birra* şi *cervogia* (n.tr.).

beau vin şi nu scot nici un fel de hrană din pământ [...], ci se dedică numai vânătorii, bărbaţi şi femei lalolaltă". În schimb, goţii minori – ne asigură Iordanes* – cunosc vinul prin mijlocirea comerţului, dar continuă să prefere laptele. Acelaşi Iordanes (suntem tot în secolul al VI-lea) povesteşte despre popoarele Scandinaviei, „care trăiesc numai din carne" ; despre huni, care nu cunosc altă activitate decât vânătoarea; despre laponi – din nou –, care „nu caută hrana în boabele pământului, ci trăiesc din cărnuri sălbatice şi cu ouăle păsărilor" (reluând informaţia pentru secolul al VIII-lea, Paul Diaconul va preciza că acele cărnuri sunt consumate crude : încă un semn de sălbăticie alimentară, pe care nu vom ezita să-l reţinem ca topic). Pe de altă parte, practicarea agriculturii nu era, în sine, un element suficient pentru a plasa un popor în spaţiul „civilizaţiei". Referindu-se la mauri, Procopius scrie că se hrănesc cu cereale – grâu şi orz –, dar „fără a le coace şi fără a le preface în făină" : le mănâncă aşadar „la fel ca şi animalele", dat fiind că nu cunosc obiceiul pâinii. Acesta este miezul chestiunii : să intervii activ în prepararea hranei, să o construieşti artificial, „inventând-o", nu să te mulţumeşti să iei ceea ce natura (chiar şi solicitată de om) îţi poate oferi.

Nu este de crezut că orgoliul propriei identităţi alimentare (şi în sens cultural mai larg) contează numai de o parte. Şi celţii, şi germanii erau ataşaţi cu mândrie de propriile valori. Dar în zadar vom căuta între acele neamuri o „plantă de civilizaţie" (pentru a utiliza expresia de-acum celebră a lui Braudel**), care să joace un rol analog celui al grâului în lumea greacă şi latină, al porumbului în Americi sau al orezului în Asia. Acolo vom găsi, eventual, „un animal de civilizaţie", porcul, realitate omniprezentă a lumii celtice, poate unica în măsură să-i exprime şi să-i rezume valorile productive şi culturale. Mitologia acestui popor e întreţesută de peripeţii care au întotdeauna ca protagonist porcul, primul şi indispensabilul susţinător al omului, de-ar fi să ne gândim doar la poemul intitulat *Porcul din*

---

* Iordanes (secolul al VI-lea) – istoric got, autor (în limba latină) al unei istorii a goţilor (pe care însă îi confundă cu geţii), *Getica*, şi al unei istorii a Imperiului Roman, *Romana*, de la origini până în anul 551 (n.tr.).

** Fernand Braudel (1902-1985) – istoric francez, deschizător al istoriei către studiul marilor spaţii şi al duratei lungi, preocupat, de asemenea, de economia Europei preindustriale (n.tr.).

Mac Datho, un animal uriaş, hrănit şapte ani cu laptele de la şaizeci de vaci şi apoi servit cu patruzeci de boi întinşi pe spinare.

Nu în mod diferit, mitologia germanică imagina un paradis ultrapământesc în care eroii căzuţi în bătălie se hrăneau din carnea inepuizabilă a lui Saehrimnir, Marele Porc, înţeles aproape ca origine a vieţii, însăşi esenţa hranei şi alimentării: „În fiecare zi este fiert, iar seara este din nou întreg", explică *Edda* lui Snorri*. Şi vaca Audhumla, „din al cărei uger ţâşnesc patru râuri de lapte", ocupă un loc important în miturile întemeietoare povestite de Snorri: din nou un animal, din nou economia pădurii şi a păşunii.

În schimb, scriitorii greci şi latini nu aveau reţineri în a-şi închipui o Vârstă de Aur în mod fericit vegetariană. Cultura lor vedea în roadele pământului cea dintâi şi cea mai apreciată dintre valorile alimentare. În timpurile lui Cronos – povesteşte Hesiod –, „oamenii trăiau ca zeii [...] şi fertilul pământ da spontan multe şi copioase roade". Democrit, Dicearh, Platon repetă acelaşi lucru; la fel Lucreţiu, Vergiliu şi atâţia alţii – mereu imaginea pământului care hrăneşte, întâi spontan (ca în biblicul Eden), apoi prin truda omului: şi iată miturile grâului, vinului, untdelemnului. Cât despre animale, fără îndoială – scrie Varro – că primele domesticite şi folosite de către om au fost oile. În orice caz, „universul a început de la pâine", susţine Pitagora. Acea pâine care, împreună cu vinul, permite omului sălbatic să devină civilizat, cum citim în *Epopeea lui Ghilgameş*, una dintre cele mai vechi mărturii asupra culturii mediteraneene.

Un moment deosebit de critic al acestei confruntări între culturi diferite pare să se contureze în jurul primei jumătăţi a veacului al III-lea, când noi forţe sociale, noi popoare apar pe scena imperiului, când personaje de origine „barbară" reuşesc – nici mai mult, nici mai puţin – să cucerească tronul, în succesiunea rapidă de împăraţi provocată de profunda criză instituţională. Destul de grăitoare sunt biografiile adunate în aşa-zisa *Historia Augusta*, probabil compilate în secolul al IV-lea, din care reiese foarte clar ciocnirea de valori (inclusiv alimentare) despre care tocmai vorbim. Textele insistă deseori – mai ales când este vorba să se prezinte personajele în cheie pozitivă – pe caracterul „roman" al opţiunilor alimentare ale împăraţilor, solid ancorate în tradiţionalele valori ideologice. „Obişnuiţii detractori

---

* Sturluson Snorri (cca 1178-1241) – poet şi istoric islandez, autor, între altele, al unei arte poetice, tezaur al mitologiei nordice, *Edda* (n.tr.).

au lansat zvonul că, încă din prima zi, [Didio] Iulian, manifestând ostentativ batjocură pentru cumpătarea lui Pertinax [predecesorul său], a pus să se pregătească un mare banchet pe bază de stridii, păsări de curte şi peşti. Lucrul este absolut fals: Iulian era atât de auster, că dacă cineva îi dăruia un purcel de lapte sau un iepure îi ajungea trei zile – şi de altfel se mulţumea să mănânce verdeţuri şi legume fără carne, chiar dacă nici un precept religios nu-l obliga la aşa ceva." Cu extraordinară limpezime, fragmentul pune în lumină imaginea pozitivă pe care cultura autorului său (este vorba despre Aelus Spartianus) o atribuie alimentelor vegetale; de carne te poţi lipsi, şi chiar e mai bine aşa (nu degeaba tradiţia greacă şi cea latină sunt pline de filosofii vegetariene). Dar să mai vedem câteva exemple: deşi nu dădea prea multă importanţă mâncării, Gordian al II-lea „era pofticios în special la verdeţuri şi fructe proaspete"; Septimiu Sever, şi el cumpătat şi sobru, „era cât se poate de lacom la verdeţurile de pe pământul său şi câteodată îi plăcea să bea vin; carnea, deseori, nici măcar nu o gusta". Unele personaje, la care se insinuează chiar o anume imoralitate a obiceiurilor şi o hotărâtoare tendinţă spre excese alimentare, par să-şi concentreze atenţia asupra unui produs de lux – fructele – care, totuşi, intră în spaţiul ideologic al dietei vegetariene. Claudiu Albinosul „era foarte lacom, îndeosebi la fructe: în post ar fi reuşit să înghită cinci sute de smochine, un coş de piersici, vreo zece pepeni galbeni şi douăzeci de livre de struguri", în afară de o sută de pitulici şi patru sute de stridii. Un exemplu al „mizerabilului rafinament" al lui Gallienus consta în faptul că „înălţa castele din fructe, conserva strugurii pentru trei ani şi în miezul iernii punea pe masă pepeni galbeni".

Modelul cultural „barbar", pe care mulţi intelectuali romani vor încerca, îndelung şi zadarnic, să-l stăvilească şi să-l respingă, apare o dată cu Maximin Tracul, primul împărat-soldat, „născut din părinţi barbari, unul got de origine, cealaltă, alană". „Se pare", scrie cu dispreţ biograful său, Iuliu Capitolinul, „că bea până la o amforă de vin pe zi" (ar trebui să însemne cam douăzeci de litri) şi că „ajunsese să mănânce şi patruzeci de livre de carne sau de-a dreptul şaizeci"; şi se mai pare – pentru un roman adevărat ar fi fost de neînchipuit – „că nu ar fi gustat niciodată zarzavaturi". Nu era mai prejos nici fiul său, Maximin cel Tânăr, care, „lacom de mâncare şi mai ales de sălbăticiune, nu mânca altceva decât carne de mistreţ, raţe, cocori şi orice soi de vânat". Mare băutor şi „mare mâncător de carne" a fost

şi Firmus, despre care se scrie că „devora un struţ pe zi". Evident, sunt portrete şi descrieri ce trebuie tratate cu precauţie – dar problema nu este de a le recunoaşte veridicitatea, ci de a distinge tensiunea culturală a unei perioade critice din istoria Europei. Şi din punctul de vedere al modelelor alimentare.

O distanţă abisală separa lumea „romanilor" de aceea a „barbarilor", valorile, ideologiile, realităţile productive ale uneia de ale celeilalte. Părea cu neputinţă de micşorat şi, într-adevăr, trebuie să admitem că două milenii de istorie comună nu au fost îndeajuns ca să o şteargă, ea marcând şi acum în profunzime caracterul Europei. Cu toate acestea, s-a produs o anumită apropiere, datorită unui dublu proces de integrare – un fel de aculturaţie reciprocă –, ce s-a pus în mişcare în secolele al V-lea şi al VI-lea şi s-a maturizat în veacurile următoare.

Carnea celor puternici

Primul instrument de integrare a fost, foarte simplu, puterea. Afirmarea politică şi socială a triburilor germanice – ajunse cam peste tot, în diverse modalităţi şi în măsuri diferite, pătura conducătoare a noii Europe – a răspândit mai larg cultura şi atitudinile lor mentale şi, o dată cu ele, o nouă manieră (spre deosebire de tradiţia greacă şi romană) de a înţelege raportul cu natura sălbatică şi cu spaţiile necultivate, care nu mai erau resimţite acum ca o prezenţă deranjantă, ca o limită pentru activităţile productive ale omului, ci mai curând ca spaţii de *folosit*. Nimic nu exprimă mai bine această transformare decât obiceiul – intrat în uz începând din secolele al VII-lea şi al VIII-lea în regiunile cu o puternică amprentă culturală germanică (Anglia, Germania, Franţa, nordul Italiei) – de a evalua dimensiunile pădurilor nu în termeni abstracţi de suprafaţă, ci în funcţie de numărul de porci cărora ghinda, bobul ori alte fructe şi seminţe le permiteau acolo creşterea şi îngrăşarea: *silva ad saginandum porcos...* Aceasta era estimarea principală care se făcea, elementul considerat ca fiind cel mai util de furnizat. O noţiune productivă, deci similară celei care se propunea pentru ogoare (măsurate în grâu), vii (măsurate în vin), pajişti (măsurate în fân). Aceasta ar fi fost de neconceput cu câteva veacuri înainte: ceea ce o pădure de stejari putea sugera minţii unui om crescut în tradiţia culturală greacă şi romană era cu totul altceva decât creşterea porcilor:

„stejarul", scrie Plutarh, „este între plantele sălbatice aceea care produce fructele cele mai frumoase; cultivată, este planta cea mai rezistentă care există aici. Un timp oamenii îi mâncau ghinda şi mierea". Până aici, o interpretare de factură, să zicem, pur vegetariană; în plus – continuă autorul nostru –, „el procura carnea": şi pare că pune punctul pe „i". Dar explicaţia care urmează este surprinzătoare: stejarul procura carne „întrucât produce vâsc, iar cu acesta se captura cea mai mare parte a animalelor, rumegătoare şi zburătoare". Pentru cine are în minte modelul productiv afirmat în Europa între secolele al V-lea şi al VIII-lea, importanţa absolut centrală pe care a dobândit-o atunci păscutul liber al porcilor în păduri (care tocmai începuseră să fie *măsurate* în porci), aceasta reprezintă o pagină revelatoare: un abis separă cele două perspective, cele două culturi. Şi, cu certitudine, nu este un abis imputabil – sau măcar nu precumpănitor – prezenţei în mai mare sau în mai mică măsură a stejărişurilor în peisaj. Într-adevăr, acesta se sălbăticise în mare măsură după secolul al III-lea. O dată cu degradarea peisajului cultivat, prezenţa pădurilor – şi a păşunilor naturale ori a mlaştinilor – se mărise mult. Dar nu e vorba numai de atât: modurile de producţie sunt şi un fapt mental, pe lângă cel material. Ele depind şi de felul oamenilor de a se raporta la peisaj, în afară de configuraţia lui fizică. În concluzie, nu ajunge prezenţa unui stejăriş şi nu este suficientă nici prezenţa unei turme de porci în interiorul său pentru ca oamenii să se decidă să măsoare stejărişul în porci. Ca să se întâmple aşa ceva este nevoie de un salt cultural: exact asta s-a petrecut în societatea europeană occidentală când s-au răspândit modelele productive şi mentale tipice lumii „barbare".

În paralel, carnea a devenit valoarea alimentară prin excelenţă. Dacă un medic latin precum Cornelius Celsus nu avea îndoieli în a socoti că pâinea este în mod absolut alimentul cel mai bun, deoarece „conţine mai multă materie nutritivă decât oricare alt aliment", manualele de dietetică* ulterioare secolului al V-lea rezervă preocupări de departe prioritare cărnii. La fel în epistola *De observatione*

---

* În lectura cărţii este important să reţinem de la început precizarea pe care autorul o face spre sfârşitul acesteia: „Cuvântul «dieta»", afirmă el, a fost „inventat de greci pentru a desemna regimul cotidian de alimentaţie (şi, în general, de viaţă) pe care fiecare individ trebuie să-l *construiască* pe baza propriilor exigenţe..." (n.tr.).

ciborum, pe care medicul Antimos – grec de origine, dar trăitor la curtea din Ravenna a lui Teodoric, regele goţilor – a adresat-o în veacul al VI-lea unui alt Teodoric, rege al francilor, pe lângă care şi-a desfăşurat activitatea de ambasador. Multe sunt datoriile sale faţă de *auctores* greci şi latini, invocaţi chiar explicit în prefaţa operei, dar există acolo şi o originalitate de fond sau, în orice caz, o adaptare a tradiţiei greceşti – baza formaţiei profesionale a lui Antimos – la contextul cultural diferit în care trăieşte. Aşa că nu surprinde atenţia specială acordată cărnii de porc, singura asupra căreia Antimos stăruie, descriindu-i detaliat diversele modalităţi de preparare: friptă, rasol, la cuptor, gătită în suc propriu. Nu uimeşte faptul că cel mai lung capitol al operei este dedicat slăninii, „despre care este de prisos să spui că este desfătarea francilor". Ea se poate prăji – explică Antimos – ca orice bucată de carne, dar atunci va fi prea uscată. Mai bine o fierbi şi o conservi la rece. Este dăunător să o mănânci prăjită, dar merge bine drept condiment pentru legume sau alte alimente: „Acolo unde lipseşte untdelemnul", precizează însă medicul nostru, manifestând aspectul mediteranean al culturii sale de origine, neştearsă de acceptarea unor modele alimentare continentale. „Despre slănina crudă", continuă el, „aud zicându-se că francii sunt obişnuiţi să o mănânce şi mă minunez că pentru ei reprezintă un asemenea remediu, încât nu este nevoie să recurgă la alte medicamente". Cât despre carnea crudă, Antimos recomandă să se evite cât mai mult cu putinţă consumul ei, deoarece alimentele bine coapte sunt mai uşor de digerat. Cu toate acestea, în anumite împrejurări, nu te poţi lipsi de ea: într-o campanie de război, într-o călătorie lungă. Dar şi atunci este bine să nu se exagereze: să se mănânce din aceasta minimul indispensabil. Precizarea pare să sugereze faptul că publicul căruia i se adresa Antimos nu dispreţuia deloc utilizarea cărnii crude, ba chiar poate că o agrea (scandalizatele mărturii ale scriitorilor greci şi latini asupra obiceiurilor alimentare ale „barbarilor" vor fi fost primite atunci cu mai mică rezervă). Ceea ce urmează pare să confirme: într-adevăr, anticipând o posibilă obiecţie a cititorului sau ascultătorului, Antimos se întreabă cum de „unele popoare consumă carnea crudă şi sângerândă şi totuşi sunt sănătoase". Şi răspunde cu oarecare dificultate, sugerând că aceasta poate depinde de faptul că aceste popoare, „precum lupii", mănâncă un singur gen de hrană. Noi în schimb – urmează el –, care „ne sufocăm cu mâncăruri variate şi cu tot soiul de delicatese", avem nevoie să le diminuăm ca

să ne menţinem sănătatea, impunându-ne moderaţie şi adoptând toate măsurile potrivite. Antimos trece apoi la examinarea fiecărui aliment în parte, a capacităţilor lui nutritive şi a celor mai bune modalităţi de a-l folosi, întârziind, cum spuneam, îndeosebi asupra cărnii: vacă, bou, oaie, miel, ied, cerb, căprior, pui de cerb, mistreţ, iepure, fazan, potârniche, porumbel, păun, găină, gâscă – în afară de porc.

Mai cu seamă în cultura păturilor dominante, această valoare primară a cărnii este percepută şi afirmată cu tărie. Ea apare în ochii lor ca un simbol al puterii, instrumentul pentru construirea energiei fizice, vigorii, capacităţii de a lupta: calităţi care constituie prima legitimare a puterii. Invers, a te abţine de la carne este un semn de umilinţă, de marginalizare (mai mult sau mai puţin voluntară, mai mult sau mai puţin ocazională) faţă de societatea celor puternici. De aceea capitulariile francilor pot pune pe acelaşi plan depunerea armelor şi abandonarea alimentaţiei cu produse din carne. În prima jumătate a secolului al IX-lea, pentru cine s-a stigmatizat cu uciderea unui episcop, Lothar hotărăşte şi depunerea armelor, şi abandonarea alimentaţiei cu produse din carne. Gravitatea absolută a primei constrângeri – care implica o totală schimbare de viaţă pentru oamenii care îşi făcuseră din război o profesie – ne face să înţelegem gravitatea celei de-a doua, care îi este alăturată.

Dar nu este vorba doar de o manifestare a puterii rezervată câtorva: gândirea ştiinţifică şi opinia comună concordă de acum înainte în a considera carnea alimentul cel mai potrivit pentru om, „hrana sa naturală", ca să spunem aşa: nu este, oare, omul făcut din carne? Tot restul – pentru cine nu poate sau nu vrea să consume carne – începe să fie resimţit ca un surogat, un substitut. Supremaţia pâinii ca simbol al „civilizaţiei" alimentare este pusă serios în discuţie. Sau, mai exact, ar fi fost astfel dacă Europa nu ar fi renunţat, încetul cu încetul – din convingere sau prin forţă, iar câteodată din interes –, devenind creştină. Creând chiar un crez religios în interiorul căruia pâinea, împreună cu vinul şi untdelemnul, avea un rol simbolic absolut central.

Pâinea (şi vinul) lui Dumnezeu

În secolul al IV-lea, religia creştină s-a afirmat drept cult oficial al imperiului şi de atunci s-a definit, în multe privinţe, ca martor şi moştenitor al culturii greceşti şi latine, pe lângă al celei ebraice.

Născut şi crescut într-un spaţiu de civilizaţie pur mediteranean, creştinismul nu întârziase să-şi asume ca simboluri alimentare şi ca instrumente ale cultului său tocmai produsele care constituiau baza materială şi ideologică a acestei civilizaţii : pâinea şi vinul – acceptate, după nu puţine şi nici scurte controverse, cu rolul de alimente sacre prin excelenţă, imagine şi instrument ale miracolului euharistic. La fel untdelemnul, oricum indispensabil liturghiei (pentru administrarea sacramentelor şi, mai ales, pentru aprinderea *luminariilor* în locurile sfinte). Alegeri care, pe de o parte, au implicat ruptura cu tradiţia ebraică – ce excludea din spaţiul sacrificial fie pâinea (hrană dospită, adică într-un anumit fel „stricată"), fie vinul (băutură care îmbată, pe lângă faptul că este fermentată) –, iar pe de altă parte, au uşurat includerea noii credinţe în sistemul de valori al lumii romane. Dar am putea, de asemenea, să inversăm discursul, recunoscând în exaltarea rituală a acestor trei produse semnul unei culturi – cea romană –, care a împrumutat multe aspecte creştinismului pe cale de a se naşte. Fapt este că, fie prin prestigiul tradiţiei romane, fie prin forţa propulsivă a noii credinţe, pâinea, vinul şi untdelemnul au cunoscut o extraordinară promovare de imagine. Pe măsură ce creştinismul se răspândea în Europa, suprapunându-se – chiar şi violent – peste alte forme de religiozitate, aceste produse, deja larg cunoscute în ariile de mai intensă romanizare, s-au afirmat şi ca simboluri ale noului crez.

Încărcătura simbolică pe care scriitorii creştini din secolele IV-V o atribuie pâinii, vinului şi untdelemnului este extraordinar de intensă. Despre Ambrozie* citim că „elocinţa sa dispensa curajos poporul de substanţa grâului Tău [al lui Dumnezeu], de veselia untdelemnului Tău şi de sobra exaltare a vinului tău". Într-o predică a sa, Augustin explică cu extremă precizie de detaliu identitatea metaforică între facerea pâinii şi formarea noului creştin: „Pâinea aceasta povesteşte istoria voastră. A încolţit ca grâu pe câmpii. Pământul i-a dat naştere, ploaia l-a hrănit şi l-a copt în spic. Truda omului l-a dus pe arie, l-a zdrobit, l-a vânturat, pus în hambar şi purtat la moară. L-a măcinat, l-a frământat şi copt în vatră. Amintiţi-vă că aceasta este şi istoria voastră. Voi nu existaţi şi aţi fost creaţi, v-au adus în aria Domnului, aţi fost treieraţi prin truda boilor (aşa i-aş numi pe propovăduitorii Evangheliei). În timp ce aşteptaţi

* (Sfântul) Ambrozie (cca 340-397) – părinte al Bisericii Romano-Catolice (n.tr.).

condiţia de catehumen, eraţi precum grâul păstrat în hambar. Apoi v-aţi aşezat în şir pentru botez. Aţi fost supuşi pietrei de moară a ajunatului şi exorcismelor. Aţi venit la cristelniţă. Aţi fost frământaţi şi aţi devenit un singur aluat. Aţi fost copţi în vatra Sfântului Duh şi cu adevărat aţi devenit pâinea lui Dumnezeu". Dar, prin excelenţă, pâinea este însuşi Hristos, „însămânţat în Fecioară, fermentat în carne, frământat în patimă, copt în vatra mormântului, coborât în bisericile care în fiecare zi împart credincioşilor hrana cerească".

Acrobaţii metaforice similare citim şi pentru vin şi untdelemn, care îşi asumă şi mai mult decât pâinea acest *status* de produse preţioase şi căutate, bineînţeles, mai cu seamă în regiunile din interiorul şi nordul Europei, unde erau mai greu de găsit. Vieţile sfinţilor – un gen literar care a cunoscut rapid şi din plin un destin fericit – abundă în personaje care, pentru a răspândi credinţa creştină, înainte de toate, se îngrijesc să planteze vii şi să înceapă să cultive grâu – indispensabilele instrumente ale meseriei. Sunt episcopi şi abaţi ale căror biografii ni-i arată preocupaţi de munca câmpului, sunt biserici şi mănăstiri despre care documentele de arhivă ne învaţă că au fost protagonistele unei prudente, dar progresive extinderi a culturilor cerealiere şi viticole – dintre care ultimele vor ajunge, în veacurile următoare, în clime şi la latitudini de neînchipuit, până în centrul Angliei. De aceea, când textele hagiografice atribuie unui sfânt sau altuia minuni de evidentă ascendenţă evanghelică, precum înmulţirea pâinii sau transformarea apei în vin, să nu uităm că aceste minuni, în atâtea cazuri, s-au realizat într-adevăr – prin munca oamenilor.

Mai ales acele popoare (cum ar fi francii) care au aderat destul de timpuriu la credinţa creştină, înţelegând bine că aceasta le uşura stabilirea în teritoriile imperiului şi succesul asupra adversarilor, au favorizat expansiunea modelului romano-creştin în Europa de Nord. În povestirile care relatează consolidarea puterii lor şi simultana victorie a crezului „adevărat" asupra ereziei ariene, vinul joacă un rol important, central, din punct de vedere strategic, de legitimare politică şi culturală. În *Viaţa Sfântului Rémy*, scrisă de Ingmar din Reims în secolul al IX-lea, se povesteşte că, în vreme ce Clovis, apărătorul credinţei romane şi fondatorul regatului franc, era pe punctul de a declanşa atacul decisiv împotriva lui Alaric, regele vizigoţilor, episcopul din Reims, Rémy – acelaşi care îl convertise la creştinism şi îl botezase –, i-a încredinţat, „ca binecuvântare",

o butelcă de vin, din care, până când ar fi avut de unde, el ar fi supt putere şi entuziasm. Ca prin farmec, „bea de acolo regele cu toată familia regală şi o mare mulţime de popor; şi se săturau cu el din abundenţă, dar vinul nu scădea niciodată: gâlgâia mereu din butelcă, aşa ca dintr-un izvor". Şi, fireşte, i-a condus la victorie. Ingmar nu uită să-şi întărească povestirea invocând un episod din *Cartea a treia a regilor*, în care alte recipiente miraculoase revărsau – ca să vezi! – făină şi untdelemn: „Căci făina din vas n-a scăzut şi untdelemnul din urcior nu s-a împuţinat".

Cultura vinului nu s-a afirmat fără împotriviri. Când regele Childebert – unul dintre succesorii lui Clovis, trăitor în secolul al VI-lea – i-a poruncit monahului Carilev să plece de pe terenul împădurit pe care îl ocupase abuziv şi îl cultivase, acela, în loc de răspuns, i-a oferit o cupă de vin, scos din puţinele viţe pe care le plantase acolo. Regele a refuzat semnul de pace, dispreţuind acel „suc vulgar" – era, poate, mai obişnuit să consume bere; sau îi plăcea vinul de calitate? În orice caz, a avut de ce să se căiască: făcând cale întoarsă, într-un loc, calul a înţepenit, ca prin vrajă, refuzând să se mişte. Regele şi-a înţeles greşeala, i-a cerut iertare lui Carilev şi l-a implorat să-l binecuvânteze cu vinul pe care îl refuzase. În semn de prietenie, a băut din acesta o cupă întreagă. În altă parte este explicită opoziţia faţă de cultura berii: chiar *cultul* berii, dat fiind că, în riturile unor populaţii păgâne din nordul Europei, ea juca rol de băutură sacră, alternativ celui al vinului în liturghia creştină. La începuturile veacului al VII-lea, în timp ce se afla printre suabi, Fericitul Colomban* „auzi că voiau să îndeplinească un sacrificiu profan şi că puseseră în mijlocul lor un vas mare, de circa douăzeci de baniţe, cu un fel de bere. Se apropie şi-i întrebă ce voiau să facă; îi răspunseră că era un sacrificiu în cinstea zeului Wotan. Colomban suflă atunci înlăuntrul vasului, care se sparse în mii de bucăţi, cu un huruit înspăimântător; şi, o dată cu berea, ieşi din el forţa funestă, pentru că în acel vas era ascuns demonul, care, prin mijlocirea sacrilegiului lichid, voia să se înstăpânească peste sufletele jertfitorilor".

Pe de altă parte, aceeaşi *Viaţă a Sfântului Colomban* – textul care ne-a restituit dramaticul episod – nu exclude forme cordiale de

---

* (Sfântul) Colomban (cca 540-615) – călugăr irlandez, fondator al mai multor mănăstiri (n.tr.).

convieţuire a bunilor creştini cu „nelegiuita băutură" (cu legământul, se înţelege, de a o bea numai de sete). Ea este produsă – ne explică autorul său, Iona, discipol al lui Colomban – fermentând grâul sau orzul „şi este folosită de toate popoarele pământului, afară de scordisci şi dardani, dar mai cu seamă de neamurile care locuiesc lângă Ocean, adică în Galia, în Britannia, în Irlanda, în Germania, şi de altele care au obiceiuri asemănătoare cu acestea". În mănăstirea din Luxeuil, fondată de Colomban pe ruinele anticului oraş termal, cuprinsă acum în ducatul Burgundiei, aceasta era – la început – băutura obişnuită a călugărilor, care o primeau zilnic la masă, în măsura prestabilită. Lui Colomban însuşi i s-a întâmplat, povesteşte Iona, să trebuiască să intervină pentru a salva un butoi cu un fel de bere, pe care fratele pivnicer îl lăsase descoperit, în vreme ce scurgea din el lichidul într-un vas. Amintindu-şi de impardonabila neglijenţă, a alergat în beci, aşteptându-se la ce era mai rău – dar nici măcar o picătură nu se risipise pe pământ, şi „s-ar fi putut crede că recipientul se dublase în înălţime", atâta era spuma care se acumulase acolo, deasupra. Pivnicerul nu a ezitat să recunoască în aceasta mâna miraculoasă a abatelui său. *Viaţa Sfântului Colomban* povesteşte chiar un episod de înmulţire a pâinii şi a berii, care conferă băuturii Nordului o singulară şi neaşteptată demnitate evanghelică. „Părinte, nu avem decât două pâini şi puţină bere" – dar toţi au mâncat şi au băut pe săturate, iar coşurile şi vasele se tot umpleau în loc să se golească.

În concluzie, cultura vinului se amestecă şi se confundă cu aceea a berii. În secolul al IX-lea, Conciliul de la Aix va stabili un fel de „masă de corespondenţe" a cantităţii de vin sau de bere pe care călugării de obşte pot să o consume zilnic: „Să primească în fiecare zi cinci livre de vin, dacă acesta se produce în regiune; dacă se produce puţin, să primească trei livre de vin şi trei de bere; dacă nu se produce deloc, să primească o livră de vin [evident, cumpărat sau adus din afară] şi cinci livre de bere". Pe de altă parte, textul subliniază că de-acum vinul este considerat băutura principală, pe lângă faptul de a fi cea mai bună şi mai hrănitoare. Despre monahii din Fulda se povesteşte că, pentru a face penitenţă, se abţineau de la vin şi beau doar apă sau bere.

Mai cu seamă culturile alimentare din Europa Centrală (Franţa, Germania) au fost marcate de această simbioză; dar şi Insulele Britanice au fost atinse de ea, cu toate că şi în veacul al XII-lea fiul lui Henric al II-lea Plantagenetul a refuzat să bea vin, socotindu-l o

băutură „străină" (şi ştim că, în secolul al IX-lea, la masa seniorului de Britannia se bea lapte). În ceea ce priveşte ţările mediteraneene, ele au fost puternic condiţionate de contribuţiile culturale ale „barbarilor", dacă ne gândim doar la importanţa (şi astăzi) a berii pe mesele spaniole.

În mod similar, Europa, ieşită din invaziile barbare, pare să opereze o inedită integrare între cultura cărnii şi cea a pâinii, aşa încât ambele elemente sfârşesc prin a se bucura de statutul (ideologic nu mai puţin decât material) de aliment primar şi indispensabil. Între cele două, după cum vom vedea, nu vor lipsi tensiuni şi opoziţii, dar va exista în acelaşi timp o substanţială concordie şi, ca să spunem aşa, solidaritate reciprocă. Despre Hugo, abate de Cluny în a doua jumătate a veacului al XII-lea, biograful scrie că s-a străduit să împartă sărmanilor strictul necesar, *panes et carnes*, care curgeau spre mănăstire de pe proprietăţi şi din pieţe: „şi o grămadă de pâini şi o mulţime de carne se adunau în jurul ei".

Să-l numim oare – imitând terminologia intrată în uz printre istoricii instituţiilor – model alimentar „romano-barbar"?

Ghiftuirea şi postul

Şi atitudinea de ansamblu în confruntările legate de hrană se modificase profund. Pentru cultura greacă şi cea romană, idealul suprem era acela al măsurii: să te apropii de mâncare cu plăcere, dar fără voracitate, să o oferi generos, dar fără ostentaţie. Acesta era modelul de comportament pe care exemplele literare îl propuneau ca fiind cel mai bun, acela care marca personajele indicate admiraţiei colective. Despre un împărat ca Alexandru Sever, biograful scrie că „banchetele sale nu au fost niciodată nici prea somptuoase, nici prea modeste, ci purtând semnul distinctiv al unei alese fineţi" şi că, „întotdeauna, orice aliment a fost servit într-o măsură rezonabilă". E inutil să spunem că pentru fiecare Alexandru Sever care se comporta în acest mod existau unul sau doi Trimalchioni care să se manifeste în sens contrar. Lăcomia şi risipa sunt prezenţe constante în istorie, după cum şi opusul: meschinăria şi aversiunea faţă de viaţă. Dar este limpede că respectiva cultură identifica în echilibru valoarea cea mai înaltă şi că aprecia în cheie negativă orice formă de comportament nemarcată de o astfel de noţiune. Excesele de consum alimentar –

sau excesivele renunţări – sunt povestite cu dispreţ sau cu suspiciune de cei care le-au mărturisit. Când Eschine şi Filocrat „l-au proslăvit pe Filip şi l-au numit excelent orator, preafrumos om şi formidabil băutor, Demostene nu s-a putut abţine să nu ia în derâdere aceste laude, definindu-le prima potrivită unui sofist, a doua – unei femei, a treia – unui burete. Nici una unui rege". Acestei pagini din Plutarh i s-ar putea alătura multe altele: aceea a lui Xenofon, care defineşte sobrietatea în hrană „punctul cel mai important în educaţia unui bărbat sau a unei femei"; aceea a lui Suetoniu, care îl dispreţuieşte pe Tiberiu, care înălţase în magistratură un personaj ce dăduse proba de sine bând dintr-o sorbitură o amforă de vin în timpul unui banchet – şi atâtea altele.

Dimpotrivă, tradiţia culturală celtică şi germanică îl propune pe „marele mâncău" ca personaj pozitiv, care tocmai prin acest tip de comportament – mâncând şi bând mult – exprimă o superioritate asupra semenilor pur şi simplu animalică. Nu degeaba este atât de răspândită în aceste societăţi omomastica împrumutată din lumea animală, în special de la animalele vorace şi agresive, dacă te gândeşti la câţi Urşi şi Lupi presară documentele de arhivă şi textele literare. Idealul măsurii nu găseşte mult credit la categoriile dominante ale noii Europe, mai ales în regiunile cu o mai puternică amprentă „barbară", unde imaginea războinicului valoros este şi aceea a unui om în stare să ingurgiteze cantităţi enorme de hrană şi băutură. Acesta este eroul pe care ni-l descriu mitologia germanică şi poemele cavalereşti. Acesta este tipul de consumator – puternic, lacom, nesăţios – care este preferat şi apreciat. „Ştiu în ce meşteşug sunt gata să mă încerc: aici nu este nici unul care să mănânce mai iute decât mine", proclamă Loki în saga islandeză *Edda* – şi-i invită pe cei prezenţi să concureze cu el în jurul unei tăvi imense, plină ochi cu carne. Logi acceptă provocarea şi îl bate, mâncând „toată carnea, dar şi oasele, ba chiar şi ditamai tava". Apoi va intra în luptă Thorr, încercându-se într-o întrecere de băute din corn. Sunt manifestări de forţă animalică, demonstraţii ale unei vigori fizice şi musculare, care vor reveni multă vreme în literatura europeană.

Când Carol cel Mare îşi dă seama că unul dintre comesenii săi a mâncat ca o fiară carnea până la ciolan şi a fărâmiţat un munte de oase sugându-le măduva şi făcându-le grămadă sub masă, nu ezită să aprecieze că trebuie să fie vorba despre un „preaputernic oştean" şi să-l recunoască pe Adelco, fiul regelui longobarzilor. „Mânca

precum un leu care devorează prada", se zice despre el, iar rău tăinuita admiraţie a celor de faţă este cea mai bună dovadă a ceea ce se înţelegea atunci prin „virilitate". În fond, avea dreptate Aristofan: „Barbarii te cred bărbat numai dacă eşti în stare să mănânci un munte".

În special modelele de viaţă ale aristocraţiei france par marcate de asemenea valori, care tind să se configureze ca obligaţii sociale propriu-zise. Biograful lui Odon, abate de Cluny, care încă din copilărie arătase o aplecare insolită spre frugalitate, nu poate să nu sublinieze că aceasta era „contrar firii francilor". Şi când, stingându-se în 888 dinastia carolingiană, un nobil italian (ducele de Spoleto, Guido) a fost invitat de episcopul de Metz ca posibil candidat la tronul Franţei, „i-au fost oferite multe bucate, după obiceiul francilor". Dar s-a aflat că Guido se mulţumea cu puţin şi tocmai din această cauză, ne asigură un scriitor din secolul al X-lea, Liutprand de Cremona*, tronul i-a fost refuzat. Iar electorii săi au înţeles că dintre atributele unui rege nu putea lipsi o sănătoasă poftă de mâncare. Potrivit aceluiaşi scriitor, „regele grecilor", Nicefor Focas (împăratul Bizanţului), era o persoană demnă de dispreţ, pentru că îi plăceau verdeţurile şi sobrietatea. În schimb, Otto de Saxonia, „regele francilor", era un bărbat adevărat, care „nu este niciodată cumpătat şi dispreţuieşte mâncărurile sărăcăcioase".

Şi în interiorul lumii ecleziastice se poate descoperi o opoziţie similară de deprinderi alimentare între aria mediteraneană şi aria continentală, între lumea „romană" şi lumea „germanică". Şi este semnificativ faptul că mediile ecleziastice din nordul Europei s-au dovedit în mod special sensibile la problema lui „a mânca mult" – până la a prevedea, în prescripţiile alimentare adresate membrilor clerului, raţii „normale" de consum, pe care Curia romană nu ezita să le considere ciclopice. Referindu-se la cantităţile de hrană şi băutură stabilite în anul 816 la Aachen pentru canonici, Sinodul de la Lateran din mai 1059 a formulat opinia că era vorba de raţii „mai curând pe măsura lăcomiei ciclopilor decât a temperanţei creştine". În schimb, regulile monahale din nordul Europei (ajunge să le amintim pe cele ale irlandezului Colomban) sunt cele mai dure şi mai stricte în stabilirea posturilor, penitenţelor, privaţiunilor alimentare, dovedind clar reacţia polemică, referirea „în negativ" la acelaşi model

---

* Liutprand de Cremona (922-971/972) – autorul operei istorice *Antapodosis*, bogată sursă de informaţii asupra epocii (n.tr.).

de comportament alimentar. Ceea ce se repudiază este o societate care atribuie mâncatului primul loc între valorile mundane. Pe locul întâi al celor spirituale va fi acolo refuzul mâncării. În schimb, regulile monastice elaborate în aria mediteraneană (de pildă, cea numită „a Maestrului" şi aceea, faimoasă, a lui Benedict Nursia) se deosebesc printr-un simţ major al echilibrului, al *discreţiei* individuale, această mare virtute benedictină în care aproape că se recunoaşte „traducerea" creştină a noţiunii greceşti şi romane de *măsură*.

Nu se poate spune însă că, în ansamblul său, cultura creştină ar fi purtat pecetea noţiunii de „măsură". Documentele ne dezvăluie puternice împotriviri în acceptarea acestui ideal, căruia deseori i se preferă practici rigide de ascetism, de privaţiune, de renunţare. Acestea sunt valorile care se afirmă, obiectivele *maximale*, modelele de viaţă perfectă care-i pot conduce pe unii la sfinţenie şi pe care alţii (cei mai mulţi) şi le propun ca modele de admirat. În orice caz, prima şi fundamentala regulă dietetică a stilului de viaţă monahal (nu unicul, desigur, dar acesta a fost considerat, pentru mult timp, cel mai bun în vederea mântuirii) este refuzul cărnii. Alegere cu atât mai riguroasă şi obsesivă cu cât era vorba mai mult de valoarea alimentară prin excelenţă a societăţii celor puternici. Din aceasta provenea cea mai mare parte a călugărilor; din valorile sale – în negativ – se inspira cultura monahală.

Cât despre lumea ţăranilor şi a „sărăciei", pe care călugării susţineau că vor să o ia drept model pentru propriul stil de viaţă, suntem siguri că împărtăşea mai curând valorile culturii nobiliare decât cele monastice: de sărăcie, ţăranii s-ar fi lipsit bucuroşi. Spre deosebire de nobili, nu puteau să-şi permită să mănânce mult, dar nu putem crede că nu şi-o doreau. Ghiftuirea se mulţumeau măcar să o viseze (mai târziu, literatura ne va restitui extraordinare mărturii ale imaginarului popular proiectat în mitica ţară Cuccagna*) sau chiar o practicau, din când în când, la anumite sărbători sau cu ocazii speciale. Dar perspectiva culturală şi psihologică era identică: perspectiva unei lumi pe care nu ne-o putem închipui veşnic chinuită de foame; dar de *spaima* foamei, da. Şi nimic mai mult decât această spaimă te îndeamnă să consumi disperat când este de unde. Înşişi monahii, când nu era post, mâncau „iraţional şi prea mult". M. Rouche a calculat că în mănăstirile cele mai bogate raţiile zilnice

---

* Ţară fabuloasă în care domnesc belşugul şi fericirea (n.tr.).

scădeau cu greu sub 5-6.000 calorii. Într-atât erau de mari „obsesia hranei, importanţa dată mâncatului şi, prin contrapondere, suferinţa (şi meritele) mortificărilor alimentare" (L. Moulin).

În societatea europeană, în zorii istoriei sale, se individualizează aşadar modele de consum şi de comportament alimentar diverse şi contrare, dar există în ele o logică comună care le leagă, un soi de circularitate care le vede succedându-se. Peste polaritatea dintre modelul „roman" şi modelul „barbar" se suprapune aceea dintre modelul „monahal" şi modelul „nobiliar". Între ele se joacă o partidă dificilă, având ca miză hegemonia culturală. O partidă cu multe feţe şi cu multe valenţe, în care valorile eticii sociale se înfruntă cu cele ale moralei religioase, raţiunile foamei cu cele ale puterii (fără a uita alte variabile, ca plăcerea sau sănătatea, asupra cărora vom avea ocazia să revenim).

Chestiunea devine destul de complicată când un suveran de stirpe germanică, având rădăcini adânci în cultura poporului său şi a clasei sale, este constrâns de împrejurări să-şi schimbe portul şi să îmbrace veşmintele împăratului roman, cu întreaga povară de echilibru şi măsură – cam plicticoasă pentru un „barbar" – pe care imaginea aceea o purta în spate. Este cazul lui Carol cel Mare, în al cărui comportament alimentar (sau, cel puţin, în *imaginea* pe care ne-a lăsat-o) nu ne este greu să identificăm semnele unei tensiuni profunde, ale unei contradicţii greu rezolvabile între cerinţe de natură diferită: să fii regele francilor şi împărat al romanilor – şi pe deasupra şi creştin. „Era cumpătat la mâncat şi băut", începe biograful său, credinciosul Einhard*, şi nu poate să facă altfel: un pic pentru că aşa trebuie să fie purtarea principelui creştin, un pic pentru că acelaşi lucru îl scrisese Suetoniu în biografia lui August, care pentru Einhard este principalul model literar. Dar imediat trebuie (sau, mai curând, vrea) să-şi corecteze tirul: Carol, da, era moderat la mâncat şi la băut, „dar mai cumpătat la băut [...], în vreme ce la mâncat nu izbutea să facă la fel, şi ades se tânguia că posturile erau vătămătoare fizicului său". Şi descrierea meniului obişnuit al lui Carol resimte această contradicţie între etica creştină a moderaţiei şi imaginea războinică a abundenţei alimentare. Einhard afirmă, într-adevăr, că cina zilnică a împăratului „era doar din patru feluri de mâncare",

* Einhard (sau Eginard) (cca 770-840) – secretarul lui Carol cel Mare (n.tr.).

unde semnificativ este contrastul dintre numărul obiectiv mare al felurilor de mâncare (patru) şi adverbul „doar" (*tantum*) cu care Einhard îl califică. Şi nu fuseseră puse la socoteală – ca şi cum ar fi fost ceva de la sine înţeles – fripturile, „pe care vânătorii erau obişnuiţi să le înşire în frigare şi pe care el [Carol] le mânca mult mai cu plăcere decât orice altă mâncare". În concluzie, dacă din punct de vedere formal canoanele descriptive sunt cele ale moderaţiei creştine şi „romane", şi imaginea zdravănului mâncător de carne rămâne neştirbită şi apare foarte clară. Nu fără motiv, Carol cel Mare a suferit la bătrâneţe de gută, ca mulţi din pătura sa: „Şi chiar şi atunci – ne asigură Einhard – făcea mai mult cum credea de cuviinţă decât cum îl sfătuiau medicii, care îi erau în mod special odioşi, pentru că îl îndemnau stăruitor să înceteze a mai mânca fripturile cu care era obişnuit şi să se deprindă cu carne fiartă". Mai mult nu îndrăzneau să-i ceară, dar nici măcar atât nu reuşeau să obţină.

Chestiuni de gust, desigur, dar antropologii ne-au învăţat că imaginea hranei fripte la foc, direct pe flacără, se îmbină cu noţiuni culturale destul de deosebite de cele evocate de apa care fierbe în oală: noţiuni de violenţă, impetuozitate, de belicozitate, de o aderenţă mai strânsă la imaginea „sălbatică" a naturii.

„Terra et silva"

Încrucişarea sistematică a activităţilor agricole cu practicile de exploatare a terenului necultivat reprezintă caracterul distinctiv al economiei europene din secolul al VI-lea până cel puţin în secolul al X-lea. *Terra et silva* este un binom frecvent în documentele vremii: aproape o hendiadă, pentru a reda prezenţa simultană, capilară a spaţiilor cultivate şi necultivate, alăturate, amestecate, pătrunzând unele în altele, într-un mozaic de forme ambientale, căruia îi corespunde un ansamblu divers şi eterogen de activităţi productive: cultura cerealelor şi horticultura, vânătoarea şi pescuitul, creşterea liberă a animalelor, culesul. Rezultă un sistem alimentar destul de articulat şi diversificat, în care produsele de origine vegetală (cereale, legume, zarzavaturi) se însoţeau, regulat, cu cele de origine animală (carne, peşte, brânză, ouă). Aceasta se întâmpla – atenţie! – la toate nivelurile sociale, printr-o concomitenţă de factori ambientali şi sociali: în primul rând, raportul favorabil între populaţie şi resurse

permitea atingerea nivelului de supravieţuire, chiar cu un sistem productiv mai puţin rentabil, precum cel bazat pe exploatarea extensivă a suprafeţelor necultivate; în al doilea rând, raporturile de proprietate şi de producţie nu împiedicau pe nimeni în utilizarea directă a acelor spaţii, chiar şi atunci când aparţineau regelui, unui senior sau unei instituţii ecleziastice – abundenţa de păduri şi de păşuni era de aşa natură încât toţi, într-un fel sau altul, aveau acces la ele. Legile populaţiilor germanice, redactate între secolele al VI-lea şi al VIII-lea, păreau mai preocupate de îndesirea pădurilor decât de stabilirea hotarelor agrare. Chestiunile de prioritate pentru luarea vânatului doborât nu par, judecând după reglementarea lor prin norme, mai puţin importante decât protecţia grădinilor. Desigur, există deosebiri: legislaţia vizigoţilor din Spania, legaţi de cultura romană mai mult decât de un spaţiu pur mediteranean, este mai atentă decât altele la munca şi la produsele câmpului. Dar, în ansamblu, este evidentă inversarea de tendinţă care s-a produs în cultura şi economia europene.

În funcţie de această stare de lucruri, se definea atunci noţiunea de „penurie"* – o noţiune multiformă şi complexă, dat fiind că eventualitatea de a rămâne fără suficiente alimente era legată de mersul productiv al unor sectoare economice diverse şi, în consecinţă, de ritmuri sezoniere diferenţiate. „Penuria forestieră" era percepută – şi era efectiv – nu mai puţin gravă decât „penuria agricolă"; o climă favorabilă reproducerii peştilor, o coacere a ghindelor astfel încât să permită o bună îngrăşare a porcilor nu erau mai puţin importante decât bunul mers al recoltei şi al culesului viei. Această multidirecţionalitate a grijilor este evidentă în relatarea făcută de Grégoire de Tours crizei de producţie din anul 591. „A fost acolo – scrie el – o mare uscăciune, care a distrus iarba păşunilor. Din această pricină, s-a răspândit printre vite şi turme de oi o gravă epidemie, care a cruţat puţine capete. A adus pierzania nu numai între animalele domestice, ci şi între diverse specii de animale sălbatice: în mijlocul pădurilor, în zonele cele mai dese, s-au descoperit, morţi, foarte mulţi cerbi şi alte animale." Au venit apoi ploi mari, care au făcut să se reverse râurile şi să putrezească fânul. Şi recolta de cereale a fost mică, în vreme ce culesul viilor a fost

* În limba italiană, *carestia*, „lipsă mare de ceva", în special de alimente, dar şi, precis, „foamete" (n.tr.).

bogat. Cât despre ghinde, „după ce s-au ivit în stejari, nu au ajuns să se coacă". În altă parte, acelaşi Grégoire povesteşte că, în 548, iarna a fost atât de aspră, încât „păsările, înţepenite de frig şi de foame, puteau fi prinse fără capcane, numai cu mâna". Aşadar, până şi îngheţul este „interpretat" – ca să zicem aşa – în termeni de economie forestieră, cu referire la consecinţele pe care le-a avut asupra activităţii vânătoreşti.

Griji asemănătoare oglindesc şi alţi cronicari. În 872, scrie Andrea da Bergamo, bruma a îngheţat toată vegetaţia, „uscând frunzele tinere ale pădurilor". În 874, amintesc *Analele din Fulda*, zăpada a căzut fără întrerupere de la începutul lui noiembrie până la echinocţiul de iarnă, „împiedicând oamenii să intre în păduri".

Chiar şi actele particulare demonstrează preocupări de acest gen. Un inventar italian din veacul al VIII-lea, înşirând veniturile unei asociaţii funciare, nu uită să precizeze că estimarea este valabilă pentru condiţii de timp optime: cele care permit cerealelor şi viţei-de-vie să crească bine, ghindei să se coacă în copaci, peştilor să se înmulţească în apele curgătoare şi în bălţi. Îndeosebi acestora din urmă, peştilor de apă dulce, li se acorda atunci atenţie, într-o optică îndreptată acum mai mult asupra consumului intern decât asupra pieţei. Se încerca reperarea hranei *in loco*, iar pescuitul se contura mai mult ca economie de mlaştină (şi de râu, şi de lac) decât de mare – o altă deosebire importantă faţă de economia romană. Iată un poet, Sidonius Apollinaris*, aducând elogii ştiucii, pe care romanii o apreciau prea puţin. Iată-l pe Grégoire de Tours celebrând păstrăvii din lacul Leman, „cântărind până la o sută de livre", în vreme ce aceia din Garda sunt menţionaţi de inventarele mănăstirii italiene din Bobbio. Iată sturionii englezi şi pe cei din fluviul Pad. Iată anghilele, care în multe regiuni par a fi cele mai căutate: legea salică nu aminteşte şi de alţii. Şi apoi somonul şi lampreta; şi crapi, lini, plevuşcă, mrene... Şi racii – tot de apă dulce.

Fiecare om putea conta, atunci, pe surse de aprovizionare diferenţiate; carnea şi peştele (de asemenea, brânza şi ouăle) nu lipseau de pe masa nimănui, alături de pâine, făinoase, verdeţuri. La stimularea

---

* (Sfântul) Sidonius Apollinaris (cca 431 – cca 487) – întâi prelat apostolic la Roma, apoi episcop de Clermont, autorul unei însemnate opere poetice şi epistolare (n.tr.).

acestei integrări alimentare contribuia şi normativul ecleziastic, ce interzicea oamenilor consumul de carne şi, în câteva cazuri, al tuturor produselor animale – în anumite zile ale săptămânii sau perioade ale anului. În total, s-a calculat, peste o sută cincizeci de zile pe an, între posturi mici şi posturi mari. Toate acestea – care cu greu ar putea fi explicate în afara unei culturi alimentare puternic marcate de carne – însemnau, de fapt, sporirea alternanţei de produse diferite pe aceleaşi mese, înlocuirea periodică a cărnii cu peştele sau cu brânza (dar încă şi mai bine cu legumele) şi a grăsimilor animale cu uleiul vegetal. Astfel, şi calendarul liturgic marca deprinderile alimentare, favorizând formarea de obiceiuri mai omogene între diversele zone ale Europei.

În interiorul acestei culturi comune nu numai că persistau semnele unei ireductibile dihotomii, dar se schiţau şi importante diferenţe sociale. În regiunile central-nordice ale Europei, mai ales clasele superioare, laice şi ecleziastice, au adoptat „moda" pâinii, a vinului şi a uleiului – pentru că aşa o putem numi cu adevărat – în propriile comportamente alimentare, dincolo de uzanţele liturgice. Categoriile sociale inferioare au rămas ataşate cu mai mare tenacitate de tradiţiile lor alimentare, cărora, câteodată, li se asociau – am văzut cazul berii – importante elemente de ritual religios. În schimb, în ariile de recentă subordonare faţă de puterea şi cultura popoarelor germanice, îndeosebi păturile superioare au asimilat stilul lor de viaţă şi alimentaţie (pasiunea pentru vânătoare, consumul ridicat de carne), în vreme ce păturile umile au rămas mai legate de modelul tradiţional: imaginea „sărmanului" devorator de verdeţuri, transmisă nouă de atâtea texte literare ale timpului, nu este doar o construcţie ideologică. De asemenea, este necesar să facem distincţie între regiuni care au asistat la o puternică şi timpurie fuziune a noilor grupuri dominante cu ce mai rămânea din cele vechi (aşa a fost în Franţa) şi regiuni (ca Italia) în care ciocnirea a fost lungă şi fără limite. Într-o parte, mai ales sfâşieri şi contraste; în cealaltă parte, solidara edificare a unei realităţi politice noi. Peripeţiile culturii (şi ale celei alimentare) au avut o soartă similară. Rămâne faptul că pretutindeni – şi în sudul Europei, şi printre păturile cele mai umile – a început să se mănânce carne mai mult decât în trecut, în vreme ce pâinea cucerea mesele Nordului.

Dar există pâine şi pâine. Carne şi carne.

Culoarea pâinii

Cultura romană de cereale mizase pe grâu ca produs de prestigiu, destinat pieţei urbane (de a cărei cerere depindeau în mare parte alegerile agricole). După criza din secolul al III-lea, lucrurile s-au schimbat progresiv: a crescut rolul autoconsumului în detrimentul pieţei. Grâului, care cerea îngrijiri laborioase şi producea puţin (din ce în ce mai puţin, dată fiind stagnarea tehnicilor agronomice), au început să i se prefere grâne de calitate inferioară, dar de o rezistenţă mai mare şi cu o rentabilitate mai sigură: secară, orz, ovăz, *farro**, alac, mei, dughie, sorg... Majoritatea erau cunoscute de veacuri şi întrebuinţate – marginal – şi pentru alimentaţia umană, nu numai pentru animale. Altele erau rodul unor selecţionări recente, precum secara, pe care agronomii latini o cunoşteau doar ca buruiană. Pliniu o judecă „hotărât rea, bună doar să ţină foamea departe", deplângându-i întrebuinţarea care venea de la populaţiile din Alpii Occidentali. Şi totuşi, această plantă „hotărât rea" a cunoscut în veacurile următoare un destin extraordinar pe întregul continent european. Şi a rămas, până în secolele X-XI, în mod absolut, cereala cea mai cultivată. Pentru un motiv foarte simplu, pe care acelaşi Pliniu nu uită să-l noteze: „încolţeşte pe orice tip de teren, cu randamentul de o sută la unu, şi este ea însăşi îngrăşământ". Randamentul este legendar, dar motivele superiorităţii sale asupra grâului sunt clare: fiind mai rezistentă, creşte oriunde. Astăzi o găsim la cele mai mari altitudini. Între secolele al VI-lea şi al X-lea a fost cultivată şi în câmpie, şi la deal, pentru a reduce la minim riscurile recoltei. Împreună cu ea, amestecate sau alăturate, se semănau multe alte cereale: policultura – alt expedient pentru reducerea pericolelor adversităţilor climatice, diferenţiind timpii de creştere a plantelor – este un dat caracteristic acestor veacuri cam peste tot. Şi grâul era cultivat, dar în cantitate mică – şi destinat, de obicei, claselor superioare.

Opoziţia între cele două tipuri de produs, limpede marcată din punct de vedere social, se rezumă într-un fapt cu caracter cromatic: pâinea de grâu este albă, cea de secară (sau din alte cereale) –

---

* *Triticum dicoceum* – varietate de grâu (n.tr.).

neagră. Prima este destinată stăpânilor şi se configurează decisiv ca produs de lux, în timp ce a doua este pâinea ţăranilor şi a slugilor. Putea fi de secară, de alac, de *mixtură*. O tipologie complexă semnala corespondenţele între calitatea produsului şi calitatea consumatorului, confirmându-se astfel fie o poziţie socială (de dependenţă sau de comandă), fie o voinţă morală, de pocăinţă, de autoumilire. De aici, importanţa simbolică a unor anumite comportamente, precum acela al episcopului de Langres, Grégoire, care îşi cucerea merite de penitenţă mâncând pâini din orz (după unanimă apreciere, hotărât cea mai rea dintre toate), dar, ca să nu pară trufaş pentru sacrificiul făcut, le mânca pe ascuns, ţinându-le sub pâinea de grâu pe care o oferea celorlalţi şi pe care el însuşi se prefăcea că o consumă cu ei (aşa ar fi impus demnitatea funcţiei sale). Pe de altă parte, este evident că criteriile de evaluare variau de la o regiune la alta – astfel încât, de exemplu, pâinea de secară putea fi socotită *vilissima torta* în spaţiul geografic şi cultural francez, în timp ce în mediul german putea fi calificată cu adjectivul *pulchra*, „frumoasă". În orice caz, aprecierea de care pâinile „negre" puteau să se bucure în Europa Centrală şi de Nord (dar începând deja din nordul Italiei) se risipea cu repeziciune în ariile de mai la sud, în care o persistenţă mai mare a culturii grâului (şi, în general, a modelului economic roman) asigura folosirea socială mai largă a acestui produs.

Nu mai puţin semnificative erau opoziţiile între pâinea proaspătă şi pâinea tare (prima, privilegiul câtorva: marile mănăstiri, curţile senioriale), pâinea mai mult sau mai puţin crescută (pâinea de orz *nu creşte*, pentru că făina din această cereală este săracă în amidon) şi între deosebitele moduri de coacere: la cuptor (cine putea), la ţest sau în cenuşă. Era vorba atunci mai mult de lipii decât de pâine propriu-zisă: „pâinea care se coace învârtind-o în cenuşă – scrie Raban Maurul – este o lipie". Dar erau numite în continuare „pâine" chiar şi incredibilele produse din vremurile de foamete. Pentru că numele acesta evoca imagini înalte. Este un nume sacru sau, poate, magic.

În multe cazuri, pâinea lipsea sau era puţină. Destinul fericit pe care l-a cunoscut în Europa creştină miracolul evanghelic al înmulţirii pâinilor, repropus cu îndârjire de o mulţime de aspiranţi la sfinţenie, este şi semnul unei cereri prea adesea neîmplinite şi dezamăgite. Predominanţa cerealelor inferioare în sistemul de producţie oferea eventual terciurilor, supelor, ciorbelor un rol central în alimentaţia celor

mulţi. Pentru acest gen de preparate, cele mai potrivite erau orzul, ovăzul, meiul... cereale de fiert, pentru făcut *pulmenta* – alt termen-cheie al gastronomiei timpului, care ne evocă imaginea unui ceaun atârnat de un lanţ pe foc. În el se amestecau şi se răsamestecau cerealele, legumele şi zarzavaturile, aromate cu carne şi slănină. Opoziţiei primare între pâini de tip şi culoare diferite i se alătură aşadar – şi va continua să i se alăture – o tot atât de semnificativă opoziţie între pâine, pe de o parte, şi supe şi mămăligi, pe de altă parte.

Chiar şi consumul de carne era diferenţiat social. Puţini îşi puteau permite să mănânce carne proaspătă: mereu un nou vânat sosea zilnic la masa lui Carol cel Mare (ne asigură biograful său, Einhard) – şi ceva asemănător se întâmpla probabil în principalele reşedinţe senioriale. Ţăranii, preocupaţi îndeosebi să-şi asigure proviziile, contau mai curând pe carnea conservată: de porc şi de oaie înainte de toate (singurele animale crescute în număr însemnat), dar şi, în regiunile Nordului, de animale mari: boi, cai, bivoli. Şi vânat: şi carnea de cerb, şi cea de mistreţ se uscau în fum sau se puneau la sare – acest produs miraculos, aproape indispensabil pentru supravieţuirea cotidiană („de folos precât soarele", cum o definea Isidor din Sevilla* în secolul al VII-lea, pe urmele lui Pliniu). Doar din când în când, păsările de curte – găini, gâşte, raţe – aduceau carne proaspătă la masa ţăranului. Şi atunci era zi de sărbătoare.

Folosirea naturii

Vieţile Sfinţilor Părinţi povestesc despre un anahoret sirian care, retrăgându-se pentru meditaţie în singurătatea deşertului, a ales să trăiască numai cu ierburi şi rădăcini – şi alţii ca el o făceau. Numai că anahoretul nostru nu ştia să deosebească plantele bune de cele rele. Toate îi păreau la fel de dulci, însă unele tăinuiau sub dulceaţa lor o natură letală. De aceea îl cuprindeau dureri de pântece şi senzaţii de vomă. Forţele îi scădeau şi însăşi energia sa vitală părea pe punctul să se risipească. Începu atunci să se uite cu groază la tot ce părea a fi de mâncat şi nu mai avu curajul să guste nimic. Dar iată

---

* (Sfântul) Isidor din Sevilla (cca 570-636) – teolog şi erudit spaniol, autor al unor scrieri enciclopedice, surse importante pentru istoria timpului său (n.tr.).

că, după şapte zile de post, se apropie de el o capră sălbatică, luă mănunchiul de ierburi pe care eremitul îl adunase şi nu îndrăznea să-l atingă şi începu să separe cu botul plantele veninoase de cele bune. Aşa încât sfântul a învăţat ce să mănânce şi ce să refuze, putând astfel să-şi învingă foamea fără să mai întâmpine nici un pericol.

Episodul este destul de instructiv. Pentru început, el ne arată predilecţia eremitului – a culturii pe care el o exprimă şi a cărei expresie este – pentru un model alimentar de factură „naturală", bazat pe folosirea vegetaţiei spontane. Este o alegere care revine cu insistenţă în biografiile asceţilor orientali ai veacurilor IV-V. Ea se va impune foarte repede în Occident, unde dimensiunea „deşertului" este recuperată într-un cadru ambiental diferit, acela al pădurii, cu mult mai apropiată de experienţa cotidiană a europenilor. Şi, pentru că singurătatea codrilor se potrivea cu mult mai bine decât a deşertului pentru căutări alimentare bazate pe produsele spontane, modelul a fost confirmat şi întărit: ar fi lungă lista pioaselor personaje care, în secolele al VI-lea şi al VII-lea, au frecventat pădurile dese ale Europei în căutarea unui contact cu Dumnezeu – mâncând ierburi, rădăcini, bulbi, bace, fructele arborilor.

Dar în Europa acelor vremuri, spre deosebire de deşertul sirian, alimentaţia „sălbatică" a eremitului era doar punctul vizibil al unei situaţii difuze. O experienţă de solitudine, puternic înrădăcinată (nu este un paradox) în contextul social şi economic, dată fiind importanţa pe care folosirea pământurilor necultivate o căpătase în sistemul de producţie. Şi aici, povestirea ne vine în ajutor cu o a doua indicaţie decisivă: utilizarea resurselor naturale nu este ceva ce se improvizează, ci reclamă o ucenicie dură, un proces de învăţare legat de cunoaşterea teritoriului şi de informaţiile locuitorilor săi. Dacă, în cazul amintit, informatorul este chiar un animal, aceasta se întâmplă din cauza izolării voluntare a pustnicului de societatea oamenilor. În alte părţi, vânătorii, păstorii, păzitorii de porci şi de oi sunt cei care arată calea sau o fac pe călăuza. Astfel, în naraţiunile hagiografice, dar şi în actele procesuale (nu puţini găsim prin documentele secolelor VIII-IX), vedem că judecătorii recurg la ei pentru a afla mai multe despre hotare şi configuraţia pădurilor. Nimic naiv, în concluzie. Folosirea naturii (dar şi noţiunea însăşi de „natură", cum ne-a învăţat Lévi-Strauss) este un fapt eminamente cultural, iar contrastul dintre cei doi poli, când apare, este mai mult rodul unei opţiuni ideologice decât al unei opoziţii reale.

În rest, graniţa între folosirea terenului necultivat şi cultivare, între economia „sălbatică" şi economia „domestică" este mult mai puţin rigidă decât ne-am putea gândi. Este o graniţă flexibilă, într-o mişcare de du-te-vino. Cucerirea noului spaţiu agrar şi mersul înainte al culturilor nu se desfăşoară fără răzgândiri sau abandonuri. Domesticirea peisajului, a plantelor, a animalelor nu exclude realităţi intermediare, nuanţate, ambivalente. Multe plante existau fie în stare sălbatică, fie cultivate. Cultura grădinii – un sector productiv de importanţă vitală nu numai pentru alimentaţie, dar şi pentru farmacologie – se grefa pe o lungă obişnuinţă de frecventare a lumii vegetale spontane. Între aceleaşi cereale, unele reprezentau succesul unor selecţii şi altoiri recente, pornind de la ierburi spontane (am văzut cazul secarei; asemănător a fost şi cel al ovăzului). Ambivalenţa sălbatic – domestic era valabilă şi pentru pomii fructiferi: meri, peri, castani şi aşa mai departe. În concluzie, suntem în prezenţa unei realităţi în mişcare, a unei economii şi a unei culturi alimentare aflate la jumătatea drumului, între stadiul culegerii şi acela al cultivării.

Acelaşi lucru era valabil pentru animale. Specii pe care nu ezităm să le considerăm domestice existau încă în stare naturală: boul sălbatic (faimosul bour) a fost vânat în pădurile europene cel puţin până în secolele IX-X. Specii pe care le considerăm ca fiind doar sălbatice trăiau şi în stare domestică: longobarzii ţineau cerbi în preajma caselor şi, în perioada de rut, răgetele tulburau liniştea satelor (de aceea, în secolul al VII-lea, legile lui Rotharis* au avut grijă să le disciplineze prezenţa). Ce să mai spunem de porcii domestici care, crescuţi în libertate în păduri, cu mare greutate se deosebeau – prin aspect fizic, culoare şi, probabil, prin miros – de mistreţii sălbatici?

Chiar şi economia pescuitului se afla într-o stare intermediară între natural şi artificial. Viviere şi pepiniere piscicole se plasau de preferinţă pe cursurile apelor sau în mlaştini: *piscarias et paludes* este un binom ce apare frecvent în documentele timpului.

Firește că, o dată cu trecerea veacurilor, valorificarea productivă şi alimentară a plantelor cultivate şi a animalelor domestice a devenit

---

* Rotharis (636-652) – rege longobard în timpul căruia s-a redactat şi promulgat (în anul 643) *Edictul* ce stă la baza legislaţiei longobarde (n.tr.).

mai puternică, în dauna dimensiunii „sălbatice" a economiei şi a hranei. Imposibil de indicat o cronologie exactă pentru această mutaţie, care a fost progresivă şi nu a respectat peste tot aceiaşi timpi. Un fenomen decisiv în confruntarea dintre cele două modele s-a petrecut în veacurile al VII-lea şi al VIII-lea, când integrarea între întrebuinţarea spaţiului necultivat şi activitatea de cultivare a atins, poate, maximum de echilibru şi susţinere reciprocă. Reuşita procesului este deja clară în secolul al XI-lea, când Hildegarde din Bingen* scrie că doar plantele cultivate, aclimatizate de om şi făcute, ca să zicem aşa, după chipul şi asemănarea sa, sunt perfect adecvate alimentaţiei lui, în vreme ce acelea care cresc spontan *contrariae sunt homini ad comedendum.*

Este evident că e vorba de o problemă ideologică, nu doar de una economică: izvoarele sunt pline de „mesaje" într-un sens sau altul şi par să sugereze, de exemplu, un contrast între opţiunile „sălbatice" ale nobilimii laice şi cele „domestice" ale lumii ecleziastice şi (mai ales) monastice. „De ce dobori pădurile în care merg la vânătoare?", îl întreabă, înfuriată, regina Brunhilda pe fericitul Menelau. Şi despre Sfântul Rémy se scrie că împărţea sclavilor eliberaţi mari loturi de teren împădurit, decupate dintr-o pădure pe care i-o dăruise regele Clovis, ca să le desţelenească şi să înveţe să trăiască din truda câmpului. Pretutindeni în Europa, călugării devin promotorii unor importante acţiuni de despădurire şi punere în cultură, răspândind un stil de viaţă şi un model de alimentaţie destul de deosebite de cele specifice pustnicilor. *Viaţa lui Iohanes*, abate de Reims, scrisă de Iona pe la jumătatea secolului al VII-lea, ne povesteşte că sfântul, retrăgându-se într-o zi pentru rugăciune, a dat peste un sărman care, ca să-şi învingă foamea, se străduia să caute fructe în codru. L-a îndemnat stăruitor să nădăjduiască în Dumnezeu şi să-şi reia lucrul său de ţăran. Acesta s-a întors la pământul lui şi a obţinut acolo o recoltă îmbelşugată şi nu a mai avut nevoie să-şi caute aiurea surse de supravieţuire.

Spiritul întreprinzător al călugărilor – în scurt timp, mănăstirile vor deveni locurile cele mai bogate şi mai puternice din Europa – nu s-a confruntat doar cu înclinaţiile cinegetice ale nobilimii, ci şi, nu

---

* (Sfânta) Hildegarde din Bingen (1098-1179) – scriitoare mistică germană,

rareori, chiar şi cu interesele lumii ţărăneşti, ataşată cu tenacitate de folosirea spaţiului necultivat. Documentaţia juridică a secolului al IX-lea, bogată îndeosebi în Italia, se referă la foarte multe litigii între monahi şi ţărani privind exploatarea de arii împădurite. Revendicarea proprietăţilor şi a întrebuinţării lor, pe baza unor concesii regale adevărate sau presupuse, însemna pentru marile mănăstiri nu numai creşterea resurselor şi veniturilor, ci şi, mai ales, suprimarea oricărei posibilităţi de autonomie pentru comunităţile rurale. Folosirea colectivă a pădurilor constituia fundamentul economiei şi solidarităţii lor sociale. Lovite în inima intereselor lor – conflictele se încheiau aproape inevitabil cu înfrângerea sătenilor –, comunităţile deveneau o pradă mai uşoară pentru puterea seniorială.

În acest timp, reîncepuse sporirea populaţiei. După veacuri de recesiune şi apoi de stagnare, începând din secolele VIII-IX, direcţia curbei demografice s-a inversat. Poate pentru că se instaurase (graţie integrării de resurse despre care am vorbit pe larg) un ciclu alimentar favorabil. Sau din cu totul alte motive (mecanismele demografice au, de asemenea, o autonomie specifică, a lor). În orice caz, dacă pe de o parte se sprijinea pe sistemul productiv, care abia se conturase, pe de altă parte, creşterea risca să amorseze un mecanism distructiv la acelaşi sistem. Într-adevăr, cererea sporită de hrană se putea satisface – în *acest* tip de societate şi de economie – numai extinzând spaţiile cultivate şi amplificând rolul agriculturii, în raport cu alte forme de folosire a teritoriului.

Acţiunile de despădurire, desţelenire, colonizare, care s-au intensificat în toate regiunile europene îndeosebi la începutul secolului al IX-lea, cu ajutorul bisericilor şi mănăstirilor, seniorilor şi comunităţilor ţărăneşti şi, mai târziu, orăşeneşti, au fost semnul unei schimbări radicale în modul de a înfrunta problema hranei. A fost răspunsul cel mai facil – şi, pe moment, cel mai eficient – la creşterea progresivă şi, într-un anumit punct, vertiginoasă a cererii alimentare. De asemenea, într-un fel, a fost răspunsul la o crescută cerere de „civilizaţie": de acum încolo, naturalul, sălbaticul vor fi alungate la periferia valorilor productive şi ideologice dominante. Este începutul unui mare *boom*. Sau, poate, al unei crize.

Cotitura

O alegere forţată

În anul 883, un inventar al mănăstirii din Bobbio – una dintre cele mai bogate şi mai puternice din nordul Italiei – înregistrează prezenţa a treizeci şi nouă de moşioare date în arendă care nu fuseseră menţionate într-un inventar precedent din 862. Sunt moşioare noi, situate într-o zonă împădurită, pe care călugării s-au hotărât nu de mult să înceapă să o cultive. Este semnificativ tonul documentului, care ţine *să justifice* ceea ce s-a întâmplat: „am făcut-o de nevoie", în urma unei reduceri a patrimoniului funciar, cerută de împăratul Ludovic al II-lea. „Numai nevoia (*propter necessitatem*) ne-a împins să doborâm copaci, să lărgim spaţiul cultivat." Expresia este emblematică pentru o contradicţie profundă, implicită evenimentelor economice ale Italiei – şi ale Europei în general – începând chiar din secolul al IX-lea: pe de o parte, dorinţa de a feri ariile necultivate, atât de importante pentru subzistenţa cotidiană; pe de altă parte, inevitabilitatea renunţării la ele, când presiunea demografică depăşise anumite limite. „Cereale sau carne: alternativa depinde de numărul oamenilor." Aforismul braudelian îşi are fundamentul ireproşabil de adevăr în faptul că un hectar de pădure poate hrăni unul sau doi porci, un hectar de pajişte – câteva oi, dar un hectar de pământ arabil, chiar cu randamentele derizorii ale vremii (până în veacul al XIV-lea, cu greu s-a reuşit depăşirea pragului de trei la o sămânţă), produce cu siguranţă mai mult. Ca să nu mai vorbim de faptul că cerealele se conservă mult mai uşor şi pentru mai multă vreme decât carnea (în condiţii optime de căldură şi umiditate, meiul poate ajunge să se păstreze până la douăzeci de ani). Şi permit, poate, o mai mare

diversitate din punctul de vedere al preparării alimentare. Punerea în cultură a teritoriului este aşadar, până la un punct, o „alegere forţată" (V. Fumagalli) – şi aşa a şi fost percepută, mai ales la început, când şi ataşamentul faţă de modelele tradiţionale de economie se manifestă mai puternic.

Fapt este că între cele două sectoare productive (agrar şi silvic-pastoral) nu se realizase o integrare propriu-zisă. Agricultura şi creşterea animalelor coexistau pretutindeni, însă animalele de muncă erau puţine şi îngrăşământul se irosea prin codri; din această cauză mai ales, productivitatea ogoarelor rămânea scăzută, făcând necesară utilizarea de suprafeţe întinse pentru semănat. Terenul pentru fâneaţă se redusese la minimul necesar şi o dată cu el creşterea stabulară a animalelor, care ar fi permis să se dispună de un număr mai mare de animale de muncă şi de o cantitate mai mare de îngrăşământ. Cercul era închis şi fără cale de ieşire. Până când să se facă simţită presiunea demografică, sistemul funcţionase, dar orice creştere a populaţiei deteriora echilibrul instabil pe care se întemeia acesta. Caracterul *extensiv* al producţiei nu putea duce decât la mărirea suprafeţelor cultivate şi eliminarea spaţiului necultivat.

Iniţial, aceasta s-a făcut cu multă prudenţă. Pădurea căreia contractele agrare ale secolului al IX-lea îi impun doborârea este doar aceea „nerodnică" – desigur, în raport cu economia păşunatului, fiind vorba despre pădurea care nu produce ghindă sau altă hrană pentru animale. În secolul al X-lea, ritmul s-a încetinit, poate fiindcă se ajunsese la un rezultat oarecare. Cam de la jumătatea veacului al XI-lea a devenit însă mai intens, menţinându-se astfel până în ultimele decenii ale secolului al XIII-lea. În cea mai mare parte a cazurilor a fost vorba de o eroziune lentă, progresivă, aproape timidă (s-ar spune respectuoasă); numai în anumite zone, colonizarea a sfârşit prin a-şi asuma caractere cu adevărat distructive. Cu toate acestea, în mod sigur acea cotitură a existat: menţiunile despre *novalia* sau *runca* – pământuri puse proaspăt în cultură – se înmulţesc cu mare iuţeală în documentele de după anul 1050.

Eroziunea codrului (sau, în unele cazuri, distrugerea sa) nu a fost singurul rezultat al acestei agrarizări a economiei. El însuşi a fost pus în cultură, domesticit – şi aceasta, în multe zone ale Europei Centrale şi de Sud, a constituit perioada de maximă răspândire a castanului comestibil, selecţionat pornind de la specii sălbatice şi adesea plantat în locul vechilor stejărişuri. Motivul acestei alegeri

este aproape evident: din castane se poate obţine făină; de aceea, rolul lor alimentar este asimilabil cu acela al cerealelor. Nu degeaba castanul este numit *arborele-de-pâine.*

Etapele esenţiale ale procesului de colonizare (un prim val în secolul al IX-lea; un val decisiv, între secolele al XI-lea şi al XIII-lea) par strâns corelate cu puţinul pe care îl ştim despre crizele productive şi alimentare. Dacă facem abstracţie de perioadele de foamete locale – a căror incidenţă nu putem, totuşi, să o subevaluăm într-o epocă în care consumul depindea încă mai ales de producţia teritoriului –, textele ne-au păstrat amintirea a 29 de perioade de foamete *generale* europene, între anii 750 şi 1100: în medie, o criză la fiecare doisprezece ani. Însă acolo (a consemnat P. Bonnassie, căruia i se datorează acest calcul) există importante nepotriviri cronologice: perioadele de foamete par concentrate îndeosebi în a doua jumătate a veacului al VIII-lea (6 ani) şi în cel de-al IX-lea (12 ani); se reduc în al X-lea (abia 3 ani, toţi în prima jumătate a secolului) şi se înrăutăţesc în al XI-lea (8 ani). Rezultate similare se obţin dacă luăm în considerare perioadele de foamete regionale sau naţionale: în toate cazurile, secolul al XI-lea apare în mod special lovit de calamităţi. Pentru Franţa, o listă redactată în secolul al XVIII-lea (fireşte, de acceptat cu prudenţă; însă imaginea de ansamblu nu poate fi prea distorsionată) vorbeşte despre 26 de perioade de foamete în secolul al XI-lea: de departe numărul cel mai mare din întreaga istorie a ţării (doar în secolul al XVIII-lea, cu 16 perioade de foamete, se va ajunge la un nivel de dramatism comparabil cu acesta). De aceea, nu poate fi o întâmplare faptul că una dintre cele mai halucinante descrieri ale foametei din literatura europenă, cea destul de cunoscută a cronicarului Raoul Glaber, se referă tocmai la această perioadă.

În 1032-1033 (povesteşte Raoul), „foametea a început să se răspândească în fiecare colţ de lume, ameninţând cu moartea aproape întreaga omenire. Vremea era atât de dată peste cap că niciodată nu venea momentul potrivit pentru nici o sămânţă, nici timpul cuvenit pentru seceriş, mai cu seamă din pricina inundaţiilor [...]. Pământul era aşa de ud de la ploile necontenite, că după trei ani la rând nu s-a putut trage nici măcar o singură brazdă care să primească sămânţa. La vremea secerişului, ierburile şi dăunătoarea sălbăţie acoperiseră din nou întreaga suprafaţă a câmpurilor. Unde recolta era mai bună, o baniţă de seminţe la seceriş dădea o dublă [adică mai puţin decât se semănase] – iar din dublă, cu mare greutate se putea scoate un pumn de grâu. Această foamete răzbunătoare venise din Orient;

după ce devastase teritoriile greceşti, a ajuns în Italia, pentru a se revărsa apoi în Galia şi a chinui, în cele din urmă, toate zonele din Anglia. Fiecare strat al populaţiei a fost lovit de penuria de hrană. Bogaţi şi mai puţin bogaţi mureau de foame, ca şi cei săraci. Samavolniciile celor puternici s-au oprit în faţa mizeriei generale. Dacă se găsea la vânzare puţină hrană, vânzătorul putea ridica preţul după cheful său şi să-l vadă acceptat [...]. Între timp, după ce se hrănise cu patrupede şi păsări, lumea, sub muşcăturile cumplite ale foamei, a început să ia drept hrană orice fel de carne, chiar şi de animale moarte, şi alte lucruri dezgustătoare. Unii au încercat să fugă de moarte mâncând rădăcini din pădure şi plante de apă, dar în zadar: nu găseşti scăpare de mânia răzbunătoare a lui Dumnezeu". Şi iată scene cutremurătoare de canibalism: „În acea vreme – oh, ce nenorocire! –, furia foamei i-a forţat pe oameni să mănânce carne de om, cum rareori se auzise vorbindu-se în trecut. Drumeţii erau înşfăcaţi de alţii mai puternici decât ei, ciopârţiţi, fripţi pe foc şi devoraţi. Multora dintre cei care rătăceau dintr-un loc în altul, pentru a fugi de postul negru, li s-a tăiat gâtul noaptea în casele unde fuseseră primiţi, fiind prefăcuţi în hrană pentru gazde. Foarte mulţi momeau copiii cu un fruct sau cu un ou, îi atrăgeau să-i urmeze în locuri izolate, unde îi măcelăreau şi îi devorau. În nenumărate locuri până şi cadavrele au fost dezgropate şi folosite pentru a potoli foamea. Atâta s-a întins furia aceea nesănătoasă, încât animalele erau mai ferite de riscul de a fi prinse decât oamenii. Cum de-acum mâncatul cărnii de om devenise un fapt obişnuit, un oarecare a dus astfel de porţii pentru a le pune spre vânzare în piaţa din Tournus, de parcă ar fi fost carne obişnuită de animale. Arestat, omul nu şi-a tăgăduit vina; a fost atunci pus în lanţuri şi ars pe rug. Carnea a fost îngropată; dar un altul a dezgropat-o noaptea şi a mâncat-o, sfârşind şi el ars pe rug". Este numai începutul unor înfiorătoare peripeţii, pe care însă nu le putem pune pe toate în seama retoricii şi a citatelor literare sau a palavrelor de prin partea locului.

Povestiri asemănătoare revin în multe texte. După Adam din Bremen, din 1066 până în 1072, foametea a pus stăpânire pe oraşul său, „în pieţele publice găsindu-se mulţi sărmani morţi de foame". În 1083, tot în Germania, „mulţi copii şi bătrâni au murit de foame". Mortalitate mare şi în 1094, când – ne asigură cronica lui Cosma –, la reîntoarcerea de la un sinod din Mainz, episcopii germani nu au reuşit să intre în biserica parohială din Hamburg din cauza numărului

mare de cadavre ce acopereau pavajul. Sunt doar câteva exemple, care, cu uşurinţă, s-ar putea multiplica: foametea, subnutriţia, bolile, epidemiile sunt protagoniste de relief ale operei cronicăreşti a vremii. Dependenţa de recolte devine mai strânsă, impactul adversităţilor climatice care, brusc, lovesc agricultura - mai grav, pe măsură ce opţiunea cerealieră îşi impune raţiunile unei populaţii în creştere. Faza de reglare a acestei noi realităţi productive şi alimentare - mai exact, secolul al XI-lea - este deosebit de densă în tensiuni şi rupturi: se pune problema creării unui nou echilibru, *fondării* cu adevărat a unei culturi agrare, pe care secolele precedente o cunoscuseră doar în parte. De aici dificultăţile, falimentele, succesele, perioadele dramatice de foamete; apărarea de noile boli, legate de abuzul de cereale: mai cu seamă între secolele al X-lea şi al XI-lea, Europa este chinuită de epidemii de ergotism (maladia pielii provocată de consumul de secară „atinsă de mălură", adică atacată de o ciupercă toxică), deosebit de virulente în anii 1042, 1076, 1089, 1094. Apoi vor veni succesele: din veacul al XII-lea, frecvenţa şi intensitatea perioadelor de foamete par să se diminueze, situaţia alimentară consolidându-se (cu riscurile pe care le vom vedea).

În concluzie, începerea expansiunii agrare coincide - în secolul al XI-lea, cum deja fusese, în mai mică măsură, cazul veacului al IX-lea şi cum va fi apoi în secolele al XVI-lea şi al XVIII-lea - cu o perioadă de dificultăţi alimentare sporite, de nedepăşit cu echilibrele productive precedente. Am putea conchide că extinderea culturilor este un răspuns la lipsa de hrană? Să ne reamintim inventarul mănăstirii din Bobbio: „Am făcut-o de nevoie".

Raţiunile puterii

Din acest moment, economia europeană îşi asumă un caracter tot mai evident agricol. Totuşi, acest lucru nu ar fi fost suficient - cel puţin nu imediat - pentru a introduce modificări substanţiale în regimul alimentar al celor mulţi dacă peste fenomen nu s-ar fi suprapus o schimbare hotărâtoare de ordin social. Deşi pădurile se micşorau, ele rămâneau totuşi o realitate consistentă, în numeroase regiuni păstrându-se timp de veacuri sau chiar până în zilele noastre. Ceea ce se întâmpla, lucru general confirmat, era mai curând restrângerea drepturilor de uz. Pe măsură ce creşterea demografică şi

reducerea spaţiilor necultivate duceau la sporirea concurenţei pentru exploatarea acestora din urmă, creşteau şi tensiunile sociale şi, o dată cu ele, definirea privilegiilor legate de exerciţiul puterii: mai mult sau mai puţin rigid, mai mult sau mai puţin exclusiv, folosirea resurselor pădurii a fost rezervată categoriilor sociale mai puternice, în dauna celor mai slabi. În ţările în care exista o putere monarhică solidă, ca Franţa sau Anglia, controlul şi folosirea pădurilor s-au concentrat în mâinile regelui şi ale aristocraţiei. În alte părţi, potentaţii locali au fost cei care s-au ales cu ce era mai bun: castelanii, episcopii, abaţii, chiar oraşele, unde structura economică şi socială le favoriza dezvoltarea.

Primele confruntări pentru folosirea resurselor silvice datează din veacurile VIII-IX – am văzut cum anumite mănăstiri au dobândit atunci putere asupra oamenilor tocmai asigurându-şi controlul acelor spaţii răpite comunităţii rurale. În secolele al X-lea şi al XI-lea, îndeosebi seniorii laici intră în acţiune: este perioada de afirmare maximă a potentaţilor locali, care concentrează oameni şi pământuri sub propria stăpânire, arogându-şi controlul activităţilor productive, în afară de cel al administraţiei publice şi al justiţiei. Raporturile cu ţăranii devin tot mai încordate. Acum seniorii cer mai mult decât în trecut, nu numai cu titlu privat (când sunt proprietarii pământurilor), ci şi de impozitare publică. Chiar şi bunurile unor biserici şi mănăstiri (oamenii, pământurile, animalele, proviziile) devin obiectul jafurilor şi violenţelor. O frenezie a puterii, un soi de „foame" – paralelă celei a ţăranilor – străbate lumea nobiliară. O nelinişte dictată de plictiseală, de nevoia de a-şi retăia felii locale de bogăţie şi putere (şi între nobili se simt efectele creşterii demografice).

Acesta este climatul turbulent care pregăteşte însuşirea seniorială a drepturilor de uz asupra spaţiului necultivat. Pretutindeni se înmulţesc *rezervaţiile*, care exclud păturile rurale de la activitatea cinegetică şi o reduc la rangul de privilegiu. De acum înainte, braconajul va fi prigonit cu duritatea rezervată duşmanilor de clasă. Şi activitatea pastorală este strict reglementată: drepturile asupra ierbii şi a ghindelor (adică folosirea ierbii pentru păşunatul oilor, a ghindelor pentru porci) sunt supuse unor obligaţii şi limitări; la fel, drepturile de spicuit, care permiteau înainte libera folosire a miriştilor (după recoltare) pentru păscutul vitelor. În secolele al XIII-lea şi al XIV-lea, astfel de drepturi „erau practic dispărute în mare parte de pe colinele şi câmpiile din centrul şi nordul Italiei" (Ph. Jones), ca de altfel şi

din zonele de mai înaltă vocaţie agricolă ale altor ţări europene. Persistau totuşi (şi vor dura încă multă vreme) în zonele periferice, dar nu vor mai fi decisive ca în trecut. Chiar şi oraşele – care în unele regiuni europene, precum centrul şi nordul Italiei, au contestat cu succes nobilimii rurale drepturile senioriale asupra teritoriului – au participat la această expropriere generală, rezervând porţiuni întregi de pădure folosirii exclusive de către *cives*. O semnificativă alunecare semantică a transformat atâţia „codri comuni" în „codri *ai* comunei" – adică ai oraşului.

Ţăranii au trăit aceste evenimente cu o suferinţă de înţeles. Au încercat să le împiedice, pe cât posibil, după cum ne arată actele procesuale din secolul al IX-lea încoace: o serie interminabilă de denunţuri, litigii, umiliri. Câteodată au reuşit să-şi apere drepturile, să negocieze cu seniorii respectul reciproc (de exemplu, anumite comunităţi rurale din nordul Italiei au izbutit în secolul al XII-lea să cucerească – sau să recucerească – drepturile de vânătoare pe terenurile publice). Mult mai adesea însă, au fost expropriaţi brutal şi definitiv. În orice caz, drepturile asupra spaţiului necultivat au fost – şi au rămas multă vreme, în ciuda tuturor interdicţiilor – în centrul preocupărilor lor. Asupra acestora se opreşte Guillaume de Jumièges, un cronicar din secolul al XI-lea, când descrie revolta ţăranilor care a însângerat ducatul Normandiei în anul 966: „Singura manifestare explicită de conştiinţă de sine menţionată de cronicar este voinţa expresă a ţăranilor de a exploata în proprietate codrii şi apele" (R. Hilton). Revolta a fost înăbuşită cu o cruzime extremă de contele de Evreux, Raoul, unchiul lui Richard al II-lea. O duritate aparte în apărarea privilegiului nobiliar găsim apoi în Anglia, unde regele îşi rezervă dreptul vânătorii „celei mari" (cerbi şi alte animale de talie mare), lăsând stăpânilor locali monopolul vânătorii minore. Ţinând cont de această situaţie, „e uşor să gândeşti – afirmă din nou Hilton – că popularitatea legendelor ţesute în jurul unor personaje ca Robin Hood reflectă nu doar fascinaţia aventurilor la marginile civilizaţiei, ci şi imaginea utopică a unei lumi în care să poţi merge liber la vânătoare şi să mănânci carne". Accesul la resursele naturale va continua să fie un motiv central al revendicărilor ţărăneşti şi în veacurile următoare: în cursul revoltei englezeşti din 1381; la fel, în 1525, în Germania.

Limitarea sau abolirea drepturilor de folosinţă asupra spaţiilor necultivate, pe lângă faptul că reprezintă un capitol central al istoriei

sociale şi economice, este şi un eveniment de importanţă hotărâtoare în istoria alimentaţiei. Din el a derivat o deschidere substanţială a regimului alimentar: definirea diferenţierii sociale a hranei (existentă dintotdeauna, într-un mod sau altul, dar având caractere îndeosebi cantitative) într-un tot mai pronunţat sens calitativ. Alimentaţia categoriilor inferioare s-a bazat de atunci precumpănitor pe alimentele de origine vegetală (cereale şi verdeţuri), în vreme ce consumul de carne (îndeosebi vânatul, şi mai ales carnea proaspătă; de fapt carnea, în general) a început să devină un privilegiu, resimţindu-se tot mai clar ca un *status-symbol*. Într-un anume sens, putem spune că vechea opoziţie între alimentele animale şi cele vegetale, indicatoare de diverse *civilizaţii* alimentare, se propunea din nou, cu o semnificaţie marcat *socială*. Acesta a fost noul limbaj alimentar pe care europenii l-au folosit din secolul al XI-lea, cu claritate crescândă şi bună ştiinţă.

Aceste schimbări nu s-au săvârşit pe neaşteptate, chiar dacă nu au lipsit momentele (cum ar fi secolul al XI-lea, mai exact) de o deosebită accelerare a fenomenului. Dacă, în anumite cazuri, el s-a produs de timpuriu, alteori a fost vorba doar despre declanşarea unei tendinţe. Dintr-o perspectivă mult mai generală, putem admite că regimul alimentar al ţăranilor europeni, mai ales confruntat cu acela din alte epoci sau din alte civilizaţii, a rămas încă în secolele al XII-lea şi al XIII-lea – cele mai însemnate din procesul de transformare agrară, în sens cultural nu mai puţin decât economic – relativ bine aprovizionat cu aporturi de carne. În jurul anului 1130, adresând scumpei Héloïse şi călugăriţelor sale din Paraclet o scrisoare plină de sfaturi asupra organizării materiale şi spirituale a vieţii surorilor, Pierre Abélard nu uită să arate că obligaţia de abstinenţă în privinţa cărnii, atât de puternic propagată de monahismul tradiţional, poate ea însăşi să se transforme într-o stimulare a păcatului lăcomiei. Carnea este cu adevărat un produs alimentar bogat, cu care toţi se pot hrăni fără mari probleme. Este un aliment „comun", chiar mai mult decât peştele, cu care călugării sunt obişnuiţi să-l înlocuiască. În schimb, peştele „este cu atât mai costisitor pentru cei săraci cu cât este mai mică abundenţa sa faţă de carne, şi apoi e şi mai puţin nutritiv". Pe scurt, este o delicatesă pentru guri fine şi pungi pline. Cu mult mai umilă – în substanţă, dacă nu în formă – va fi alegerea celui care, ferindu-se să facă paradă de renunţarea la carne, va opta pentru un comportament alimentar într-adevăr moderat şi simplu:

ceea ce se va putea face mâncând carne „de trei ori pe săptămână", sfătuieşte Abélard. Într-un astfel de mod se va susţine cu hrana cea mai obişnuită, care atrage foarte puţin în comparaţie cu peştele sau păsările – de altminteri, chiar şi pe acestea „Preasfânta nu ne interzice deloc să le mâncăm".

Rolul explicit nutritiv al cărnii, considerată încă (mai târziu lucrurile vor sta altfel) o completare indispensabilă a dietei sărace, este reliefat în multe alte texte ale epocii. În veacul al XIII-lea, prima *Bătălie între Postul Mare şi Carnaval* – temă cu o largă răspândire în literatura europeană a secolelor următoare – se mai poate încheia cu victoria alimentaţiei pe bază de carne asupra celei de post, justificată mai cu seamă de opinia că săracii au nevoie de carne: sunt foarte crude Păresimile, care sfârşesc prin a-i lovi numai pe nevoiaşi, în vreme ce bogaţii nu sunt opriţi să caute alte bunătăţi. Mesajul este similar cu cel al lui Abélard.

Rămâne faptul că ţăranul secolelor XII-XIII este mereu mai închis şi izolat pe pământul său. Accesul la codri este acum mai dificil. Vânătoarea şi creşterea animalelor nu mai au acelaşi rol hotărâtor ca în urmă cu câteva veacuri. Aprovizionarea autonomă cu carne tinde să scadă: mai puţin vânat, mai puţini porci. Pe păsările de curte se poate conta permanent, dar semnificativ este faptul că, în literatura epocii, orătania este întotdeauna prezentată ca un aliment de lux sau, cel puţin, rezervată zilelor de sărbătoare. De asemenea, trebuie spus că lumea rurală se diversifică profund în interiorul său. Renaşterea negustoriilor şi a economiei monetare – într-un univers care vede crescând în ritm continuu producţia de produse alimentare – provoacă fenomene de diferenţiere greu perceptibile la început: alături de ţăranii bogaţi, care au ştiut să nu scape ocazia de a-şi asigura un loc în economia de piaţă, mulţi alţii trăiesc cufundaţi în tradiţionala autarhie de consumuri. În acest timp, câştigă teren categoria salariaţilor, un proletariat agricol deosebit de vulnerabil în momentele de criză alimentară.

Dă-ne nouă astăzi pâinea noastră...

Mai ales la începutul secolului al XI-lea, pâinea capătă un rol decisiv în alimentaţia păturilor populare. Restul începe să fie resimţit ca o completare secundă, ca o simplă garnitură ce „însoţeşte" pâinea:

răspândirea termenului *companatico** în limbile din aria romanică (cele mai marcate de cultura pâinii) este cea mai bună dovadă în acest sens. Perspectiva s-a modificat esenţial – ba chiar s-a inversat – de când, în secolul al VII-lea, Isidor din Sevilla scrisese că pâinea se cheamă aşa „pentru că se adaugă la alte bucate" : *panis dictus, quod cum omni cibo adponatur.* Acum, ceea ce se adaugă este restul.

Menţiuni ale pâinii străbat documentele aproape obsesiv. În contractele agrare, culturile sunt numite „pământuri pentru pâine". Produsul ogoarelor devine, prin antonomază, „recolta pâinii". O cotă „a pâinii" este cerută pentru arendarea sau pentru zeciuiala pământurilor. Îndeosebi din pâine, din grâu sau din făină sunt constituite proviziile familiilor ţărăneşti, înregistrate câteodată în inventarele de bunuri. Între obiectele casnice, o importanţă centrală o are covata, care păstrează pâinea şi în care se plămădeşte aluatul. Comunitatea familială, care mănâncă şi doarme sub acelaşi acoperiş, este considerată ca fiind numărul tuturor celor care trăiesc din aceeaşi pâine – „la o pâine" (şi din acelaşi vin). Iar dacă pâinea lipseşte, este foamete. Alte produse pot eventual să garanteze supravieţuirea, dar lipsa acestui aliment este semnul unei stări de urgenţă. Deprinderea cu pâinea, înrădăcinata obişnuinţă cu prepararea şi consumarea acestui tip de aliment împinge la fabricarea ei cu orice preţ, folosind – în perioadele de criză productivă – orice fel de ingrediente.

Nu erau comportamente noi : am văzut lucruri asemănătoare în secolul al VI-lea (să ne amintim de Grégoire de Tours) şi nu ar fi dificil de adunat şi alte citate : „pâinea de foamete" (plămădită chiar cu pământ, cum se întâmplă să facă ţăranii francezi în anul 843) este o realitate bine cunoscută şi prezentă difuz în istoria foamei. În timpul foametei din 1032-1033, povesteşte Raoul Glaber, „s-a făcut o cercare ce nu pare să mai fi fost vreodată aplicată altundeva. Mulţi extrăgeau un nisip alb, asemănător argilei, şi, amestecându-l cu câtă făină şi tărâţe aveau, obţineau nişte pâini rotunde, pentru a căuta şi în acest mod să scape de foame". Din păcate, „a fost în zadar : chipurile tuturor au devenit palide şi scobite, mai mulţi aveau trupul umflat şi pielea întinsă ; iar vocile li se stingeau tot mai mult, până într-acolo încât semănau cu tânguirea unei păsări muribunde". Dar,

* În limba italiană, *companatico* înseamnă „ceea ce se mănâncă obişnuit cu pâine" (n.tr.).

în ciuda unor asemenea consecinţe jalnice, acesta era modul cel mai „raţional" (P. Bonnassie) de a răspunde foametei înainte de a trece – în cazurile cele mai grave şi mai dramatice – la forme aparte de comportament, insuflate de panică sau nebunie (a mânca iarba „ca animalele" şi orice soi de alimente „murdare"). A prepara pâinea cu pământ era un act de disperare încă ţinută sub control. Se foloseau atunci tehnici de supravieţuire elaborate şi transmise prin viu grai de generaţii de înfometaţi: „cum este obiceiul săracilor, amestecau ierburi cu un pic de făină", scrie o cronică privitor la foametea ce s-a abătut asupra Suabiei în 1099. Nici chiar textele ştiinţifice nu uitau să se ocupe de acestea: dese indicaţii asupra „pâinilor de foamete" găsim în tratatele de agronomie ale Spaniei musulmane. „În momentul expansiunii agricole europene, ele mobilizează în serviciul alimentaţiei cotidiene o ştiinţă complexă" (L. Bolens), moştenitoare a tradiţiei agronomice, farmacologice şi dietetice a grecilor şi romanilor. Începând cu cerealele, cu leguminoasele şi cu plantele furajere, cu zarzavaturile şi fructele cultivate şi terminând cu ierburile sălbatice, alunele şi plantele medicinale, se desfăşoară o succesiune de tehnici progresiv deosebite de normă: „prezenţa farmacopeii devine mereu mai importantă pe măsură ce planta panificată se depărtează de condiţiile botanice mai potrivite să facă din ea o plantă domestică". De exemplu, Ibn al-Awwam scrie că, „dacă fructul nu este comestibil, trebuie văzut care este gustul său de bază şi căutate procedee potrivite pentru anularea lui; când gustul a dispărut, se usucă fructul, se macină, după care se efectuează panificaţia". Necunoaşterea anumitor reguli, graba, eroarea în alegerea ierburilor sau în modul de a le trata puteau fi fatale: „între ierburile culese se găsea una otrăvitoare, zisă *col*; şi mulţi mureau", citim în cronica ce ne-a relatat foametea germană din anul 1099.

În orice caz, este evident că, o dată cu trecerea veacurilor, posibilitatea de a rezolva crizele alimentare recurgând la resurse alternative cerealelor (sau la improbabilele lor surogate) devine tot mai îndepărtată. O informaţie precum aceea pe care o deţinem pentru anul 779, când – se spune în *Viaţa Sfântului Benedetto di Aniane* – o mulţime de sărmani înfometaţi s-au îngrămădit la porţile mănăstirii, cerând de mîncare, şi au fost hrăniţi în fiecare zi, până la noua recoltă, cu „carne de oaie şi de vită şi cu lapte de oaie", ar fi de neînchipuit câteva veacuri mai târziu. Treptat, a trebuit să ne resemnăm cu ideea că „fără agricultură este greu de supravieţuit"

(astfel afirmă un text hagiografic, descriind foametea survenită în 1095, într-o zonă din Belgia de astăzi) şi numai atunci lipsa de pâine - *penuria panis*, *exiguitas panis*, *inopia panis* din cronici - a devenit cu adevărat insuportabilă.

În realitate, nu era numai „pâinea". Am spus deja că acest nume ascunde multe altele, el reprezentând, simbolic, toate produsele obţinute din truda câmpului. Acum, este adevărat că, între secolele al XI-lea şi al XIII-lea, agricultura europeană a cunoscut o însemnată expansiune a cultivării grâului, care a recâştigat teren asupra cerealelor inferioare: folosirea pâinii - ba chiar a pâinii albe - a început să sporească. Dar fenomenul a privit aproape în exclusivitate două categorii restrânse de consumatori, uneori coincidente: proprietarii funciari, care pretindeau de la ţărani plata în grâu, dispreţuind celelalte cereale (şi îl destinau în parte consumului familial, în parte pieţei), şi orăşenii, care, dacă nu erau ei înşişi proprietari de pământuri, puteau achiziţiona grâu de pe piaţă. În schimb, ţăranii, care frecventau piaţa marginal şi mai ales pentru a vinde ceva surplus, se mulţumeau de obicei cu produsele din ţarină - din ce rămânea după plata cuvenită proprietarilor. De aceea, regimul lor alimentar se baza în mare măsură pe cerealele inferioare şi pe legume, iar câteodată - cum am văzut - pe castane; aşadar pâine neagră, terciuri, supe. „Abundenţa de castane, mei, fasole", afirmă un scriitor milanez din secolul al XIII-lea, Bonvesin da la Riva*, „ospătează destul de des foarte multe persoane, în locul pâinii": *panis loco*. Numai în anumite regiuni, chiar şi dieta ţărănească pare să facă loc (nu înainte de veacul al XIII-lea) grâului şi pâinii albe: precum în câmpiile toscane, între Siena şi Florenţa, unde amprenta citadină asupra economiei agricole a fost atât de puternică, încât s-a tradus într-o imitaţie a modelelor de consum urbane chiar şi din partea păturilor rurale. Sau în sudul Italiei, unde persista un model productiv de sorginte romană, fixat pe perechea grâu - orz; şi aici, totuşi, grâul era destinat precumpănitor căilor comerciale, oraşelor bogate din Nord sau regatelor de dincolo de mare; dieta ţăranilor locali lua mult în calcul şi orzul (supe, lipii şi „pâini" foarte rele) şi verdeţurile.

---

* Bonvesin da la Riva (cca 1240/1243 - cca 1313/1315) - călugăr din Ordinul umiliţilor, doctor în gramatică, autor al unor opere didactice (inclusiv al unui cod în versuri al manierelor elegante) (n.tr.).

În concluzie, în ciuda oricărei posibile excepţii, pâinea albă de grâu rămânea un lux inaccesibil celor mulţi. În secolul al XII-lea, o poezie a lui Guillaume d'Aquitaine o pune pe acelaşi plan cu piperul (o marfă extrem de preţioasă!) şi cu vinul de calitate: „Pâinea era albă, vinul bun şi piperul din abundenţă". Şi Umberto di Romans, într-o predică adresată convertiţilor călugări cistercieni, relatează – sau inventează, ceea ce este acelaşi lucru – un episod foarte semnificativ: „Convertiţii vin adesea dintr-o stare de sărăcie, atraşi la noi de dorinţa de a o duce mai bine. S-a întâmplat o dată ca unul, obişnuit în familie să mănânce pâine neagră, să vrea să se convertească pentru a mânca pâine albă. În ziua admiterii, prosternat înaintea abatelui, a fost întrebat: «Ce doreşti?». A răspuns: «Pâine albă şi des!»". Cât despre imaginea pe care locuitorii oraşelor şi-o făceau despre aceşti oameni de la ţară, ne mulţumim să citãm dintr-o nuvelă de Giovanni Sercambi*: „Şi ce ştiu aceste ţărănci", i s-a spus unei doamne nobile din Florenţa, „ca să fie bună făina rea, încât lor să li se pară la fel de bună pâinea de mei ca aceea de grâu?".

Se conturează deci – între secolele al XII-lea şi al XIII-lea – o nouă opoziţie de modele alimentare, menită să dureze multă vreme în cultura europeană: aceea între sat şi oraş.

Gâtlejul oraşului

„Tu, care supraveghezi tranzitul produselor alimentare, stăpâneşti, ca să spun aşa, trecerea obligatorie a oraşului, însuşi gâtlejul lui." Adresând această scrisoare prefecţilor responsabili cu aprovizionarea oraşelor, Casiodor** atingea un punct vital al organizării statale romane (controlată acum, în secolul al VI-lea, de un „barbar" ca Teodoric, de altminteri destul de respectuos faţă de modelele politice tradiţionale). Oraşul juca aici un rol central de coordonare administrativă – era

---

* Giovanni Sercambi (1347-1424) – imitator al lui Boccaccio, căruia îi revine meritul de a fi introdus în nuvelă elementul fantastic (n.tr.).

** Magnus Aurelius Cassiodorus (cca 470-570/575) – diplomat şi consilier regal pe lângă Teodoric, regele ostrogoţilor; autor al unei istorii a goţilor, al unor epistole – document important pentru reconstituirea evenimentelor epocii – şi al unei scrieri teologice, *Despre suflet* (n.tr.).

pivotul în jurul căruia se învârtea întreaga viaţă economică, pe lângă cea politică, a statului ; locul spre care se îndreptau produsele agricole şi orice fel de resurse alimentare, dirijate în mare parte şi spre piaţa citadină, în afară de depozitele marilor proprietari. Politica *annonaria* (gestiunea şi controlul aprovizionărilor alimentare urbane) reprezenta un capitol fundamental al activităţii publice, pe care o prezidau funcţionari speciali. Dezagregându-se apoi – cel puţin în Occident – structura politică şi socială a imperiului, zonele rurale europene au trăit multă vreme cu alte (diverse) puncte de referinţă : comunităţi săteşti, curţi senioriale, abaţii şi biserici rurale. Poate şi din această cauză – absenţa unui aparat statal şi citadin oprimant şi avar –, societatea ţărănească s-a putut reorganiza pe noi baze, elaborând diferite forme de economie şi de subzistenţă, destinate precumpănitor autoconsumului. Dezvoltarea agrară din secolele IX-XI a fost însoţită de reînflorirea pieţelor, înainte de toate pe baze locale : sate, castele, mănăstiri au devenit centrul unor reînnoite activităţi de schimb. Seniorii locului nu au întârziat să acapareze noile excedente. În anumite regiuni, ca Italia sau Flandra, fenomenul a luat caractere mai marcat urbane şi aceşti „seniori" au fost tocmai oraşele, în jurul cărora a început să se reorganizeze economia rurală. O nouă formă de imperialism citadin s-a conturat în teritoriu, ale cărui resurse au fost valorificate îndeosebi în funcţie de piaţa şi consumurile urbane. O minuţioasă (chiar dacă uneori improvizată) politică *annonaria* a slujit la concentrarea forţelor spre obiectivul unic al aprovizionării oraşului până la îndestulare, ca să-i umple – ar fi zis Casiodor – gâtlejul.

Intervenţia legislativă a autorităţilor citadine (diferite ordonanţe, statute organice) acoperă toate fazele procesului productiv : ocrotirea peisajului agrar, cu dispoziţii urmărind să crească productivitatea terenurilor ; controlul muncii ţărăneşti, amănunţit reglementată în privinţa termenelor şi modalităţilor de execuţie ; controlul proceselor de transformare a produselor, cu norme privind în primul rând morile şi brutăriile ; controlul pieţei, asigurat cu norme cum ar fi diferenţierea taxelor vamale : mai coborâte sau mai ridicate, după cum se urmărea favorizarea importului sau a exportului. Sunt ecoul normelor legii, al hotărârilor autorităţilor publice orăşeneşti, al contractelor agrare încheiate în mod particular de proprietarii de pământuri cu ţăranii din împrejurimi. Nu ne surprinde să găsim acolo aceleaşi interese şi chiar aceleaşi cuvinte : oare aceşti proprietari nu sunt aceleaşi persoane care comandă în oraş ? Apărarea

intereselor lor particulare coincide aşadar cu aceea a pieţei urbane. Protejarea drepturilor lor private coincide cu protejarea consumurilor orăşenilor. Se precizează atunci lucrările de executat: de câte ori să se are ogoarele şi în ce perioadă; cât îngrăşământ să se împrăştie; ce culturi să se efectueze (cu referire specială la grâu, pentru că orăşenii nu vor alte cereale). Ţăranul este văzut cu alţi ochi: nu doar ca obiect de stăpânire (mai ales aşa îl înţelesese nobilimea tradiţională), ci mai curând ca un instrument de lucru, ca să se producă mai mult, să se câştige mai mult. Optica profitului este un aspect nou al culturii europene, care se afirmă, începând din veacurile XI-XII, între grupurile „burgheze" – realitate socială eterogenă, cuprinzând nu numai burghezia în sens strict, ci şi mănunchiuri din nobilimea mică şi mijlocie orăşenească.

Tratatele de agronomie – care reîncep să apară în Occident după secole de tăcere (întrerupte doar de literatura arabă din Spania, la care am făcut referire) – sunt în general expresia acestei realităţi urbane şi-i exprimă în mod clar interesele. Este semnificativ, de exemplu, că Paganino Bonafede, proprietar şi agronom bolognez din secolul al XIV-lea, s-a oprit numai la cultivarea grâului, trecând peste culturi ca meiul, dughia sau sorgul, dat fiind că „aproape oricine cunoaşte momentul semănării lor". *Biade** (cum erau numite în Italia cerealele inferioare) – toţi ştiu să le cultive; grâul – nu, trebuie învăţat cum. Tot grâului îi acordă toată atenţia şi tratatele engleze din secolele XIII-XIV (este celebru tratatul lui Walter de Henley), într-o optică mai puţin specific citadină, dar la fel de limpede orientată spre economia monetară şi de piaţă. Acesta este contextul în care trebuie evaluat fenomenul de „reconversie" a grâului, ce a caracterizat economia agrară europeană (mai mult sau mai puţin bătător la ochi, în funcţie de zonă) în veacurile al XII-lea şi al XIII-lea. Grâul a devenit atunci cereala cea mai importantă pentru locuitorii oraşelor, precum şi pentru seniorii zonei agricole din vecinătatea lor; ţăranii continuau să mănânce *biade*.

La drept vorbind, şi pâinea orăşenilor continua să facă loc cerealelor inferioare (şi leguminoaselor, şi castanelor). Legislaţia din Bologna anului 1288 – un exemplu între atâtea altele – ia în consideraţie trei tipuri principale de făină: aceea din grâu curat (pentru a cărei măcinare se plăteşte o taxă de 4 denari coşul), aceea

* Nutreţ, hrană pentru animale (n.tr.).

de „amestecătură" (2 denari) şi aceea din bob şi grâu (evident, percepută ca o „amestecătură" de calitate, având în vedere că preţul este de 3 denari coşul). Este clar însă că aceasta privea doar straturile inferioare ale populaţiei urbane, şi nu întotdeauna: renunţarea la grâu şi la pâinea albă, devenite un soi de *status-symbol* al regimului alimentar şi al modului de viaţă citadin, se făcea numai în caz de necesitate. Forţa legii, a diplomaţiei, a armelor – nu au lipsit cazurile în care autorităţile citadine au impus cu acest mijloc rechiziţionarea de cereale din ţară – proteja oraşul şi îl transforma, ca să zicem aşa, într-o insulă de abundenţă artificială. De aproape sau de departe, grâul era forţat să ajungă aici, chiar şi pentru motive de ordine publică: să recurgă la *biade* era pentru orăşeni un semn de umilire, de reîntoarcere la condiţiile „rurale" de viaţă. Când erau constrânşi la aceasta, protestau şi apostrofau autorităţile.

Pentru categoriile urbane, foametea însemna *carum tempus*, „vremea preţurilor ridicate" – şi dacă, în timpuri normale, această stare de dependenţă de piaţă garanta un nivel de consum mai ridicat şi mai variat decât cel de la ţară, în momentele grele ea se putea traduce în condiţii şi mai riscante decât cele ale ţăranilor, care, deşi lăsaţi în voia sorţii, erau în contact direct cu mijloacele de producţie. Nu lipsesc nici cazurile în care, dată fiind extrema puţinătate a proviziilor, dificultatea de a veni în întâmpinarea săracilor provoacă o închidere rigidă a privilegiului şi – fizic – a porţilor oraşului, de unde nu numai locuitorii din zona agricolă învecinată, dar chiar şi săracii oraşului sunt vânaţi şi alungaţi. „În Genova a fost, un timp, o mare foamete şi acolo se aflau mai mulţi nenorociţi decât oriunde în altă parte"; autorităţile au înarmat corăbiile şi au strigat pe străzi „ca toţi sărmanii să meargă pe ţărm şi vor avea pâine de la primărie"; o mulţime s-a îngrămădit pe cheiurile portului: nu numai săracii oraşului, ci şi „nenorociţii" străini. Oficialii primăriei s-au prefăcut că ar vrea să-i deosebească: orăşenii să urce pe o corabie, străinii, pe alta. Toţi au urcat. Dintr-odată au fost aruncate vâslele şi toţi săracii (adevăraţi şi falşi) – deportaţi în Sardinia. „Şi acolo îi lăsară, că acolo era bogăţie, şi în Genova a încetat foametea." Aceasta citim în *Novellino*, o carte de povestiri, poveşti şi fabule scrisă spre sfârşitul secolului al XIII-lea. Să admitem totuşi că episodul este inventat. În orice caz, era posibil ca imaginarul timpului să-l poată zămisli. În rest, nu vor lipsi, în veacurile următoare, atestate de cronici şi de dispoziţiile legale, exemple asemănătoare de „ferocitate burgheză" – cum a numit-o Fernand Braudel.

A mânca mult, a mânca bine

Nu fără tensiuni, contradicţii şi contraste, societatea europeană pare să fi atins în prima jumătate a secolului al XIII-lea o situaţie de bunăstare difuză, dacă nu generalizată. Chiar cu toate costurile pe care le comportă în termeni de excludere şi diferenţiere socială, dezvoltarea economică a produs şi efecte benefice asupra ordinii de ansamblu a oraşelor şi aşezărilor rurale. Echilibrul între populaţie şi resurse rămâne fragil, instabil. Succesiunea despăduririlor şi activităţilor de colonizare agrară, semn al unei nevoi alimentare în creştere şi mereu nesatisfăcute, reprezintă poate cea mai bună dovadă. Dar toate acestea produc şi bogăţie, răspândesc în straturile mai largi ale populaţiei posibilităţi de consum, chiar de lux, care în veacurile precedente erau în mod clar mai limitate. În jurul anului 1250, Europa a atins poate culmea acestei înfloriri, începută, mai mult sau mai puţin, cu un secol mai devreme ; înflorire parţială, circumscrisă social, dar nu mai puţin veritabilă din acest motiv. De altfel, nici măcar populaţia umilă nu pare exclusă de la sărbătoare : numărul şi incidenţa perioadelor de foamete se restrâng destul de mult între secolele al XII-lea şi al XIII-lea. Şi nu tocmai capacitatea productivă a ţăranilor (pe care nu o putem subscrie în totalitate condiţiilor climatice mai bune) este cea care permite banii şi bogăţia seniorilor şi a orăşenilor ? În 1255, Bonaventura* scrie în unul dintre tratatele sale că foametea este o problemă a trecutului, bucurându-se de fericitul echilibru alimentar al generaţiei sale. Opinie care, evident, nu poate fi generalizată (doar trei ani mai târziu, Matteo Paris susţine că foametea a ucis în Anglia 15.000 de persoane), dar rămâne semnificativă pentru un anume „climat" social şi cultural.

Fenomenul priveşte, cum am spus, mai ales oraşele. Spre sfârşitul veacului al XIII-lea, Riccobaldo di Ferrara se referă la epoca împăratului Frederic al II-lea (cu o jumătate de secol înainte) ca la un timp în care „deprinderile şi obiceiurile italienilor erau primitive".

---

* Bonaventura da Bagnorea/Bagnoregio (1221/1222-1274) - călugăr, autor de scrieri religioase şi filosofice, opera sa principală - şi una dintre cele mai importante ale dogmaticii medievale - fiind *Itinerarium mentis in Deum* (*Drumul minţii către Dumnezeu*) (n.tr.).

Atunci „hrana era sărăcăcioasă şi poporenii nu consumau carne proaspătă decât de trei ori pe săptămână. La prânz mâncau legume coapte şi carne ; la cină se hrăneau cu aceeaşi carne, păstrată la rece". Să ne oprim atenţia mai întâi asupra aspectului cantitativ : pentru un orăşean din veacul al XIII-lea, a mânca de trei ori pe săptămână carne *proaspătă* este un semn de sărăcie şi de primitivism (şi la acea „puţină" carne va trebui să adăugăm măcar carnea de porc sărată). Într-adevăr, nu e puţin, dar pentru Riccobaldo (şi pentru orăşenii din vremea sa) nu pare să fie suficient. E posibil şi ca accentul să fie pus pe aspectul calitativ : odată se mânca rău, supă de legume rău condimentate şi carne rece. În orice caz, pentru că părerea de rău după trecutul fericit pare o constantă inevitabilă a spiritului uman, această neobişnuită răsturnare de valori este simptomul unei societăţi puternice şi sigure pe sine.

Până şi ţăranii – cei care nu au lăsat să le scape oportunitatea unei faze economice deosebit de dinamice şi au ştiut să-şi sporească propriile disponibilităţi de pământ şi bani – ar fi vrut să mănânce mai bine, apropiindu-şi propriul stil de viaţă de acela al seniorilor şi al orăşenilor. În Germania secolului al XIII-lea, bătrânul ţăran Helmbrecht (protagonistul omonimei povestiri în versuri a lui Wernher der Gartenaere) îi recomanda fiului dieta „sa" de făinoase, susţinând că peştele şi carnea sunt rezervate seniorilor : „Tu trebuie să trăieşti din ceea ce trăiesc eu, din ceea ce îţi dă mama ta. Bea apă, dragul meu fiu, mai degrabă decât să cumperi vinul cu furăciuni [...]. Săptămână de săptămână, mama îţi găteşte papara bună de mei : asta trebuie să mănânci şi să-ţi pui în guşă, mai curând decât să dai un cal de rasă furat în schimbul unei gâşte [...]. Fiule, amestecă secara cu ovăzul, mai degrabă decât să mănânci peşte, acoperindu-te de ruşine". Dar fiul nu se supune : „Beţi voi tot apă, tată, şi mâncaţi mămăligoiul – eu vreau să mănânc ceea ce se cheamă pui fript".

Cum se întâmplă întotdeauna în aceste cazuri, bogaţii vor ridica pragul deosebirii sociale. Într-o lume în care abundenţa este mai difuză (să nu spunem generală), a mânca *mult*, cum era obiceiul claselor dominante europene, nu mai era îndeajuns. Rămâne, desigur, o importantă trăsătură distinctivă a nobilimii : eroul romanelor cavalereşti este tot un personaj cu o poftă de mâncare sănătoasă. În *Chanson de Guillaume*, protagonistul se retrage din bătălie, consolându-se cu o spinare de mistreţ, un păun fript, o pâine apreciabilă şi două prăjituri mari. La vederea acestora, soţia Guibourc îl va

mustra, pentru că, spune ea, cine ştie să mănânce în acest fel nu poate să-şi umilească propria stirpe abandonând armele. Anterior, aceeaşi Guibourc îi servise o masă asemănătoare nepotului lui Guillaume, Girart, care, exact ca unchiul său, devorase totul fără ca măcar să-şi ridice ochii din mâncare. Văzându-l cu un apetit aşa de mare, Guibourc îşi spusese că sigur era un războinic valoros – şi, adresându-se soţului, adăugase: „Se vede bine că este din neamul vostru".

Însă această reafirmare a modelelor culturale şi a stilurilor de viaţă tradiţionale, legate de imagini un pic animalice ale forţei şi valorii nobiliare, nu exclude cazurile în care eroul „curtean" – sau autorul care îi dă glas şi trup – manifestă o atitudine de moderaţie şi aproape de indiferenţă faţă de mâncare; o cumpătare pe care ar fi reducţionist să o interpretăm pur şi simplu ca adeziune la morala religioasă, la noua imagine a războinicului „creştin", care se afirmă chiar în aceste veacuri. În romanele secolelor al XII-lea şi al XIII-lea, aspectele alimentare ale vieţii aristocratice sunt deseori abia atinse; „se preocupă doar să risipească orice bănuială de restricţie sau de zgârcenie, cu asigurarea că toţi ar avea de mâncare pe săturate" (Martellotti-Durante). „Dacă a fost bine servit la cină, nu vreau să zăbovesc povestind-o", scurtează Chrétien de Troyes, în *Erec et Enide*, un ospăţ la palatul lui Arthur; ştim doar că s-au mâncat carne de pasăre, vânat, fructe şi s-au băut vinuri nobile. Chiar şi relatarea prânzului final, care încheie somptuos încoronarea lui Erec, este mai curând dezamăgitoare pentru cine vrea să-i reconstituie meniul şi felurile de mâncare: „O mie de cavaleri servesc pâinea, o mie alţii vinul şi alţii o mie şi felurile de mâncare"; şi „v-aş putea povesti despre diferitele mâncăruri care au fost servite, dar n-o fac, pentru că trebuie să mă ocup de altceva". Şi mai explicit este Hartmann von Aue, traducătorul german al lui Chrétien, care încheie aşa: „Nu vreau să vorbesc despre ceea ce au mâncat, pentru că au fost mai cu băgare de seamă la nobila purtare decât să mănânce mult".

Deci nu este vorba numai – şi nici precumpănitor – de moderaţia creştină. Aparenta detaşare faţă de hrană a acestor personaje, alunecarea autorilor peste descrieri prea minuţioase ascund în realitate o atenţie foarte vie la „nobila purtare" şi la tot ceea ce, în privinţa mâncării, este resimţit ca ornament necesar: frumuseţea mesei, a feţelor de masă şi a veselei; compania bună şi conversaţia plăcută; muzica, spectacolele; fineţea manierelor. Este naşterea „bunelor maniere", a unei ritualităţi conviviale fondate pe eleganţă (care ia

locul forţei), pe formă mai mult decât pe substanţă (din punct de vedere dietetic). Tocmai în mediile curteneşti ale veacurilor XII-XIII, aceste „maniere" încep să se precizeze, ca semne ale unei diferenţe sociale, nemaiasigurată (sau nu numai) de cantitate, ci de calitatea şi manierele consumului.

Însă nu doar „podoaba" mâncării – să spunem: dimensiunea sa convivială – este cea care catalizează preocupările acestei noi culturi aristocratice. Şi mâncărurile se vor mai rafinate şi mai îngrijite, în savoare, arome şi culori. Nu atât apetitul (care va rămâne totuşi un atribut fundamental al nobilului), cât capacitatea de a alege, de a distinge mâncărurile bune de cele rele va fi semnul unei corecte iniţieri în viaţa de curtean. Când contele-eremit din *Tirant lo Blanc* (celebrul roman al lui Joanot Martorell) renunţă la austeritate pentru a se coborî, în cele din urmă, la condiţia de cavaler, una dintre încercările fundamentale la care este supus e următoarea: „Multe soiuri de bucate i-au fost oferite la masă, dar el, expert şi cunoscător, nu a mâncat decât bucatele bune, lăsându-le pe celelalte". La fel face mai târziu cu dulciurile, puse dinaintea sa pe o farfurie mare de aur, dintre care ieşeau în evidenţă prăjiturile cu fructe.

Nu ne miră atunci revenirea în literatura europeană a secolului al XIII-lea a primelor exemple de cărţi de bucătărie, un „gen" ale cărui urme se pierduseră după manualul din perioada romană târzie atribuit lui Apicius. Este manifestarea cea mai clară şi mai tangibilă a unui interes reînnoit pentru plăcerea mâncării.

Gastronomie şi foame

La începuturile secolului al XIII-lea, rechizitoriul papei Inocenţiu al III-lea împotriva vanităţilor lumeşti (*De contemptu mundi*) nu cruţase păcatul lăcomiei şi noile pofte pe care pasiunea nesănătoasă a oamenilor reuşise să le inventeze. Nu mai sunt îndeajuns vinul, berea şi cidrul: „se fabrică noi licori, noi siropuri". Nu ajung lucrurile bune pe care ni le oferă copacii, pământul, marea, cerul: „se vor aromate, se obţin parfumuri". Şi orice fel de mâncare se încredinţează artificiilor bucătarilor.

În realitate, nu era vorba de o noutate în sens strict. Întrebuinţarea abundentă a plantelor aromate era o practică răspândită de multă vreme în bucătăria europeană (aceea bogată, se înţelege): în secolele

al IX-lea şi al X-lea este atestat deja un flux considerabil de condimente pe pieţele occidentale din Italia şi din Franţa, iar documentele dezvăluie un interes tot mai mare pentru produse ca ghimbirul, scorţişoara, galanga*, cuişoarele, din care bucătăria romană folosise puţin sau deloc, limitându-se aproape exclusiv la piper (cum ne spune manualul lui Apicius). Celelalte condimente apar întâi în tratatele de dietetică, având o întrebuinţare specific medicinală: astfel, în secolul al VI-lea, epistola *De observatione ciborum* a lui Antimos recomandă folosirea ghimbirului, necunoscut lui Apicius. Din sfera medicinală, condimentele ajung încetul cu încetul în spaţiul gastronomiei – ceea ce s-a întâmplat frecvent, pentru un mare număr de produse. Când, la sfârşitul veacului al XI-lea, expediţiile şi staţionările cruciaţilor realizează pentru occidentali un contact mai direct cu Orientul, afluxul de condimente devine mai puternic şi găseşte teren fertil de răspândire într-o Europă deja înclinată spre aceste arome şi gusturi. Va fi norocul negustorilor veneţieni, rămaşi multă vreme principalii protagonişti ai acestui comerţ.

Cărţile de bucate din secolele al XIII-lea şi al XIV-lea reprezintă prima codificare scrisă a modului de a găti, ca şi a altor alegeri gastronomice. Cărui fapt i-o putem atribui?

Deocamdată să înlăturăm o falsă opinie, care este şi acum larg acreditată, deşi cei mai pătrunzători cercetători i-au demonstrat totala inconsistenţă: că folosirea din belşug a condimentelor (chiar *abuzul*, cum se obişnuieşte să se spună cu expeditivă aroganţă) ar fi fost determinată de necesitatea de a acoperi, a masca, a „camufla" gustul bucatelor (îndeosebi al cărnii, căreia i se asociau de preferinţă condimentele), adeseori prost conservate, dacă nu chiar stricate. Încă se mai susţine că aromatele ar fi servit pentru conservarea cărnii. Dar ambele convingeri sunt, evident, nefondate. În primul rând, cei bogaţi (şi despre ei şi numai despre ei este vorba când discutăm despre produse exotice şi foarte scumpe, precum condimentele) consumau carne foarte proaspătă: vânatul zilei, pe cât posibil (să ne reamintim de Carol cel Mare, care în fiecare zi punea să i se prepare carne de vânat la frigare); sau carne cumpărată din piaţă, de asemenea foarte proaspătă, pentru că exista obiceiul tăierii zilnice, la cererea clienţilor: animalele erau aduse *vii* în prăvălii. Acelaşi lucru era valabil şi pentru peşte, care fie era prins direct, fie

* Plantă aromatică din China (n.tr.).

era cumpărat din piaţă : anumite specii, ca anghila sau lampreta (nu fără motiv cele mai căutate), se transportau vii la locul de vânzare. De altfel, cărţile de bucate sunt mai curând explicite în a sugera bucătarilor să adauge condimentele *după* gătit, „cât mai târziu cu putinţă", cum citim în *Ménagier de Paris*, din secolul al XIV-lea. Cade astfel şi explicaţia „conservativă". Altele erau sistemele de conservare a cărnii şi a peştelui. Pentru aceasta serveau tehnicile de sărare (îndeosebi), uscare şi afumare. În orice caz, condimentele nu intrau aici şi deoarece consumul de carne sărată era caracteristic mai curând alimentaţiei „sărace", adică unui mediu social care, practic, ignora întrebuinţarea condimentelor. Recurgerea la carne conservată nu era, fireşte, necunoscută bogaţilor – dar, în ansamblu, trebuie să admitem că zona socială a consumatorilor de aromate coincide larg cu aceea a consumatorilor de carne proaspătă (şi de cea mai bună calitate).

O altă explicaţie ne conduce din nou la convingerile dietetice ale vremii : medicii erau de acord în a considera „căldura" condimentelor ca favorizând digestia alimentelor, „coacerea" lor în stomac. Nu degeaba s-a început utilizarea lor, pe lângă condimentarea bucatelor, şi sub formă de dulciuri, după felurile de mâncare : la masă sau în propria odaie, înainte de culcare – „aromate de odaie", care nu puteau lipsi de lângă patul unui rege. În secolul al XIV-lea, *Ordinacions* ale lui Petru al III-lea de Aragón le enumeră printre foarte puţinele lucruri cu adevărat indispensabile (apă şi vin pentru băut, lumânări şi torţe pentru iluminat). Cunoaştem bine ce datorează atâtea invenţii gastronomice – începând chiar cu dulciurile – ştiinţei şi practicii farmaceutice. Ştim, de asemenea, că raţiunile de sănătate au ocupat mereu un loc important în orientarea opţiunilor alimentare. Dar este adevărat şi contrariul : în trecut, ca şi astăzi, dorinţa de noutate (noi produse de consumat, gusturi noi de experimentat) a căutat confirmarea liniştitoare a ştiinţei, a unei motivaţii raţionale care să poată justifica nebunia dorinţei.

„Nebunia condimentelor" – definiţia lui Braudel este emblematică. „Desfid pe oricine – a scris G. Rebora – să-şi servească porţia de supă sau de suc «pentru 12 persoane», în care s-au fiert îndelung [după indicaţiile unei cărţi de bucate italieneşti din secolul al XIII-lea] 26 de grame de cuişoare, 3 nucşoare, piper, ghimbir, scorţişoară şi şofrănaş : ajunge o uncie de cuişoare pentru a prepara un anestezic eficace ; în ceea ce priveşte nucşoara, în cantitate excesivă devine

toxică." Cu greu vom putea înţelege aceste consumuri în plan raţional: ele sunt dictate de dorinţă şi de imaginar. Nevoia, înainte de toate, de lux şi de ostentaţie: preţul condimentelor, inaccesibil celor mulţi, reprezintă deja un bun motiv pentru a face din ele un obiect al dorinţei. De ce se preferă caviarul sau somonul afumat? Nu întâmplător, întrebuinţarea condimentelor pare sugerată în manualele destinate unui public citadin şi burghez (precum cele apărute în Toscana în secolele al XIII-lea şi al XIV-lea) într-o măsură şi mai îmbelşugată decât în manualele destinate mediului seniorial şi curtenesc (precum cele redactate la curtea de Anjou din Napoli sau cele franţuzeşti, mai vechi). Burghezul, mai mult decât nobilul, are nevoie să-şi sublinieze propria bogăţie şi propria ascensiune socială. De altfel, dacă nu era în principal o chestiune de lux, cu greu s-ar înţelege rechizitoriile morale ce se ridică, numeroase, în veacurile al XII-lea şi al XIII-lea – l-am văzut pe acela al papei Inocenţiu. Folosirea vinurilor aromate (*pigmentorum respersa pulveribus*) li s-a reproşat călugărilor clunizieni de către Bernard de Clairvaux; Petru Venerabilul a interzis-o în ale sale *Statuti*. Ceea ce nu-l va împiedica să continue folosirea condimentelor în scopuri farmaceutice şi medicamentoase: din dulapul infirmeriei din Cluny – prescriau *Uzanţele* lui Ulric – nu trebuie să lipsească niciodată piperul, scorţişoara, ghimbirul şi alte „rădăcini salvatoare". Nu putem aşadar subevalua convingerile medical-dietetice. Dar nici acesta nu este planul principal în care putem găsi răspuns la *boom*-ul condimentelor în gastronomia europeană a secolului al XIII-lea. Apoi, treptat, obiceiul acestora se va încorpora adânc în „structurile gustului" (cum îi place lui J.L. Flandrin să le numească). Bucatele abundent condimentate vor părea *bune* de mâncat. Şi fiecare îşi va dezvolta preferinţele personale. Cărţile de bucate europene (apar dintre acestea în Catalonia, în Anglia, în Germania, în Italia şi în Franţa) sunt destul de univoce în pasiunea pentru aromate, dar nu lipsite de deosebiri semnificative în alegerea uneia sau alteia. Pe de altă parte, în multe cazuri se mulţumesc să indice o generică adăugare de „condimente bune" la mâncarea preparată. Nu este lipsă de precizie, ci liberatea lăsată bucătarului de a proceda cum crede de cuviinţă sau de a utiliza un *amestec* de condimente, cum pare să fi fost regula. O carte italienească ne furnizează în această privinţă un exemplu: „Ia o uncie de piper, una de scorţişoară şi una de ghimbir; o jumătate de sfert de cuişoare şi un sfert de şofran". Va merge bine „pentru toate mâncărurile".

Imaginarul condimentelor nu se sfârşeşte aici. Instrument de ostentaţie şi semn de distincţie socială, ele concentrează în sine şi valori ale visului – aceleaşi valori de care este încărcat Orientul, pământ misterios şi îndepărtat, „orizont oniric" (J. Le Goff) asupra căruia occidentalii proiectează tot felul de dorinţe şi utopii. În reprezentările cartografice ale timpului, Orientul este învecinat Paradisului terestru şi se imaginează că este profund influenţat de acesta: sunt lumi ale abundenţei şi fericirii şi mai ales ale eternităţii. Oameni multicentenari, arbori întotdeauna verzi şi inefabila pasăre fenix populează aceste pământuri – acolo se zămislesc aromatele. Acestea chiar provin direct din Paradis. Joinville* descrie pescarii Nilului care îşi trag năvoadele „încărcate cu bunurile pe care acest pământ le produce, adică ghimbir, revent, lemn de santal şi scorţişoară; şi se spune că aceste lucruri vin din Paradisul terestru"; scuturate de vânt, preţioasele substanţe ar cădea în fluviu din arborii Edenului. *Se spune*: imposibil de ştiut până la ce punct autorul nostru şi cititorii săi acordă credibilitate legendei. „Oricum ar fi, pentru contemporanii lui Taillevent, condimentele aveau, fără îndoială, gustul – şi mireasma – veşniciei" (B. Laurioux).

Ne-am referit la mediul dublu (burghez/seniorial, citadin/curtenesc) în care cărţile de bucate încep să fie produse în ultima parte a veacului al XIII-lea. În ambele cazuri, destinaţia este clară şi explicită: „dă seniorului", „du seniorului", citim în reţetarele de curte, precum cele ale casei de Anjou. Cele toscane, în schimb, presupun un mic cerc de comeseni „bogaţi" (un adjectiv nepotrivit pentru nobilimea tradiţională): „20 de gentilomi bogaţi", „20 de petrecăreţi bogaţi" etc. Totuşi, nu ei sunt destinatarii *direcţi* ai acestor lucrări. Reţetarele sunt deschis adresate unui public de profesionişti: bucătari în serviciul unui senior sau al unui „bogătaş" sau măcar gestionari de birt. Lor li se adresează recomandările şi sfaturile: plăcinta de anghile „lăsaţi-o să se răcească un pic, sau bogaţii îşi vor frige gura"; la colţunaşi, „să faceţi aluatul foarte subţire, altfel nu le vor plăcea bogătaşilor". Ei sunt cei sfătuiţi, de pildă, să nu fiarbă prea mult tocana de lampretă, „pentru ca bucăţile să nu ajungă să se desfacă", şi să nu o săreze prea tare, dat fiind că este deja foarte sărată de la natură. Lor li se lasă libertate deplină de a varia aromele şi

---

* Jean, sire de Joinville (cca 1224-1317) – cronicar francez, participant la a şaptea cruciadă (n.tr.).

ingredientele bucatelor, în funcţie de oferta pieţei sau de eventualele necesităţi: „Pentru aceste lucruri care sunt spuse – zice un text italian din secolul al XIV-lea –, bucătarul discret va putea în toate situaţiile să fie pregătit, după diversitatea domeniilor, şi va putea să varieze mâncărurile sau să le coloreze după cum i se va părea mai potrivit". Şi o carte nemţească: „Cu această învăţătură, născoceşte şi alte mâncăruri". Aceeaşi lipsă de indicaţii cantitative, caracteristică multor reţetare europene, pare legată de această destinaţie profesională – bucătarii ştiu bine că pregătirea mâncării este o artă eminamente creativă şi experimentală şi că „dozele" servesc mai cu seamă diletanţilor şi novicilor. Probabil că nu întâmplător puţinele manuale ce conţin asemenea indicaţii par să aparţină – cel puţin în Italia – secţiunii „burgheze" a acestei literaturi. Poate pentru că „bogaţii petrecăreţi" erau atenţi la pungă şi voiau să controleze mai îndeaproape cheltuiala. Sau, mai degrabă, pentru că în oraş publicul cărţilor de bucate era mai divers şi potenţial mai extins decât cel al tuturor profesioniştilor, care – citim într-o povestire de Giovanni Sercambi – „fac meseria de bucătar, cu cărţi şi cu pricepere se străduiesc să facă bucatele atât de gustoase, încât în prăvălia lor să fie mare înghesuială şi câştig". Lor va trebui să le adăugăm măcar câţiva curioşi şi câţiva ofticoşi – precum acel Meoccio, preotul protagonist al unei nuvele de Gentile Sermini, care camuflase în ceaslov cartea sa de bucate preferată: „Era plină toată de reţete de bucătari, numărând toate bucatele şi delicatesele ce s-ar fi putut face, în ce mod să se coacă, cu ce condimente şi în ce vreme; şi numai la asta şi la altceva nu gândea".

Desigur, nu era mâncarea de toate zilele şi, mai cu seamă, nu era bucătăria pentru toţi: calitatea ingredientelor (începând cu mirodeniile) şi complexitatea preparatelor rămân, fără îndoială, la o dimensiune gastronomică elitistă. Dar, în interiorul acestei dimensiuni, mâncarea *scrisă* era şi *reală*: „În ziua aceea – povesteşte Salimbene da Parma*, relatând o vizită a regelui Ludovic al IX-lea la mănăstirea fraţilor minoriţi din Sens –, am avut înainte de toate cireşe şi pâine foarte albă [...]. Apoi am avut bob proaspăt fiert în lapte, peşti şi raci, pateuri cu anghile; orez în lapte de migdale cu praf de scorţişoară; anghile rumenite cu sos foarte bun; şi prăjituri şi brânzeturi, şi

* Salimbene da Parma (1221-1287) – călugăr franciscan, autor al unei cronici a oraşului Parma, scrisă în limba latină (n.tr.).

fructe obişnuite, servite în mod elegant şi din abundenţă". Este un prânz strict de post, nu deosebit de somptuos, dar felurile de mâncare sunt mai mult sau mai puţin aceleaşi pe care le găsim în cărţile cu reţete: începând cu faimoasa „albitură", o mâncare probabil de origine arabă, pe bază de ingrediente în totalitate albe (orez, lapte de migdale etc.), pentru care tratatele de bucătărie europene ne propun numeroase variante – de dulce (cu piept de pui) şi de post (cu peşte sau, în acest caz, cu diferite vegetale). Diversitatea ingredientelor propuse rând pe rând (examinând treizeci şi şapte de reţete de „albitură" cuprinse în cărţi de bucate englezeşti, franţuzeşti, italieneşti şi catalane, J.L. Flandrin nu a găsit *nici una* care să fie comună tuturor) nu împiedică deloc convingerea că este vorba – şi aici, ca şi în atâtea alte cazuri – de un fel de mâncare „internaţional", expresie a acelei *koiné* gastronomice pe care cultura europeană pare să o fi pus la punct între secolele al XIII-lea şi al XV-lea. Ambele realităţi par indiscutabile: trăsături comune, bucate şi gusturi ce revin periodic, schimburi şi împrumuturi între diferite regiuni – pe de o parte; pe de altă parte, particularităţi locale, regionale sau naţionale, care te duc cu gândul la o diferenţiere timpurie a bucătăriilor europene: „Diversitatea gusturilor şi a practicilor – bogat atestată, începând cu secolul al XVI-lea, în tratatele de dietetică, în lucrările consacrate hranei şi în însemnările de călătorie – nu a aşteptat Renaşterea şi Reforma pentru a se naşte" (Flandrin). Înşişi contemporanii au fost conştienţi de aceasta, după cum o arată denumirile atâtor mâncăruri (chiar ocazionale sau ciudate, şi totuşi semnificative), într-o ţară sau alta: „supă englezească", „supă nemţească", „albitură catalană"...

Între caracterele distincte ale „noii" bucătării europene ar trebui, desigur, enumerate *plăcintele*, o modă larg răspândită în toate ţările, care găseşte puţine corespondenţe în tradiţia antică. Mai ales plăcintele umplute, extrem de diverse în compoziţie şi indicate cu o mulţime de nume (*pastello*, *pastero*, *enpanada*, *crosta*, *altocreas* etc.), par să cunoască un succes extraordinar: carne, peşte, brânză, ouă, verdeţuri... Orice poate intra aici, în straturi, bucăţi sau amestecate, ca un pateu acoperit cu un înveliş de aluat. Este o gastronomie care, condiţionată – sau cel puţin încurajată – de disponibilitatea unui cuptor, tinde să se îndepărteze de dimensiunea casnică: mediul său natural este mai ales oraşul cu serviciile sale publice, acele cuptoare pe care documentele timpului (statute, povestiri) ni le prezintă ca

fiind frecventate asiduu pentru coacerea preparatelor. Nu lipseau nici rotiseriile şi „prăvăliile cu bucătar", în care plăcintele (sau alte bucate) se puteau cumpăra gata pregătite : „Eu nu obişnuiesc să fac banchete – susţine un meşteşugar din Pisa, într-o povestire de Giovanni Sercambi – şi, dacă totuşi cineva vine să cineze cu mine, trimit la un bucătar pentru un cocoşel fript". Dar atunci se deschide încă o fereastră spre bucătăria claselor populare : nu rareori mâncărurile destinate nobilimii sau burgheziei treceau prin „filtrul" bucătarilor casnici sau din rotiseriile şi cuptoarele publice care, desigur, nu aparţineau rangurilor sociale celor mai înalte ; schimbul de experienţe şi cunoştinţe trebuia să fie zilnic, chiar dacă „mediat" de cărţile de bucate asupra cărora ne-am oprit. Într-adevăr, „bucătăria, mai curând decât o *invenţie* a claselor dominante, este o *nevoie* a lor, satisfăcută cu artă de oameni din popor" (G. Rebora) – şi nu ne surprinde că „o parte dintre preparatele destinate nobilimii şi burgheziei avute au devenit patrimoniu comun, chiar dacă prin intermediul unei preventive scăderi a preţurilor" : reducând, de pildă, cantitatea de condimente sau înlocuindu-le cu ierburile aromate – adevărate „condimente ale săracilor" – pe care grădinile le furnizau din abundenţă.

Fie că este vorba de un obicei elitist larg răspândit în mediile populare sau de un obicei popular trecut în gastronomia de elită, plăcintele par să fi devenit la jumătatea secolului al XIII-lea un dat obligatoriu al bucătăriei europene – cel puţin al celei urbane. Nici măcar în timpul foametei din 1246, când pâinea se făcea cu seminţe de in „şi părea foarte bună", orăşenii din Parma nu au vrut să renunţe la plăcinte, mulţumindu-se totuşi să le prepare aproape fără umplutură, punând unul peste altul, cu un pic de ierburi şi rădăcini, straturi de aluat aproape goale : *et fiebant turtae in duabus crustis, quatuor, et quinque...*

Fiecăruia ce i se cuvine

Reîntoarcerea foamei

Începând cam din anul 1270, dezvoltarea economică europeană este practic nulă. Expansiunea agrară încetineşte şi terenurile pentru cultură se restrâng, ceea ce nu constituie totuşi semnul atingerii unui echilibru alimentar: dimpotrivă, situaţia devine mai dramatică decât oricând, deoarece nu se mai reuşeşte găsirea unui răspuns adecvat la creşterea populaţiei; spaţiul cultivabil s-a dilatat în mod excesiv; restrângerea ogoarelor vine din constatarea că s-a atins o limită de netrecut, dincolo de care ar fi însemnat să munceşti fără nici un câştig: exploatarea terenurilor marginale, nepotrivite pentru creşterea grâului, a scăzut deja foarte mult randamentele unitare. Precarul echilibru între creşterea demografică şi creşterea productivă se rupe: este ceea ce J. Le Goff a numit „reîntoarcerea foamei". Nu că aceasta ar fi încetat vreodată să chinuiască populaţiile urbane şi rurale; dar, cum am văzut, între secolele al XII-lea şi al XIII-lea, „vocea" sa devenise mai puţin puternică în mijlocul euforiei generale. Acum redevine protagonistă absolută.

Ultimele decenii ale secolului al XIII-lea sunt martorele diminuării producţiei agricole. La începutul secolului al XIV-lea se amplifică o serie de perioade foarte dure de foamete, imposibil de indicat în ordine cronologică, fiindcă fiecare regiune a avut – ca întotdeauna – vicisitudinile şi timpurile sale speciale. În 1302, foametea a cuprins Peninsula Iberică – şi, după *Cronica* lui Ferdinand al IV-lea de Castilia, „mortalitatea a fost atât de mare, încât a pierit un sfert din populaţie; niciodată, nici într-o vreme, omenirea nu a cunoscut un flagel de asemenea proporţii". Între 1315 şi 1317, o foamete cumplită a lovit mare parte din Europa, în special regiunile atlantice: la urmările perturbaţiilor meteorologice s-au adăugat cele ale speculaţiilor

comerciale, iar populaţiile din Franţa, Anglia, Ţările de Jos, Germania s-au aflat vreme de doi ani în pragul catastrofei alimentare. Italia a fost cuprinsă de foamete îndeosebi între 1328 şi 1330 şi în 1347; dar acestea sunt doar datele celor mai memorabile flageluri, pentru că anii de penurie au fost mult mai mulţi. La Florenţa, oscilaţiile preţurilor semnalează penuria de cereale şi în 1303, în 1306, în 1311, în 1323, în 1340. În 1333-1334 este din nou rândul Spaniei şi al Portugaliei; între 1340 şi 1347, al sudului Franţei... O jumătate de veac marcată de foame: în perioada 1277-1343, numai pentru regiunea Forez s-au calculat treizeci şi patru de ani de foamete: unul din doi.

Şi iată istorii pe care le-am auzit deja, expediente pe care deja le cunoaştem. În 1329 – notează un cronicar florentin –, mulţi au rămas fără grâu „şi se hrăneau cu varză şi cu prune, cu lăptuci şi cu rădăcini, cu pepeni galbeni şi cu năsturei, prăjiţi şi cruzi; şi cu diverse cărnuri, de cal, de măgar sau de bivol; dar toate acestea – comentează el cu amărăciune – fără pâine". O altă cronică povesteşte că la Roma, în timpul foametei din 1338, lumea mânca varză „fără pâine"; câte unul şi carne, dar tot „fără pâine"; şi „pâine! pâine!" se auzea strigându-se pe străzi. Nu au lipsit nici patetice tentative de a aranja „în formă de pâine" chiar napii porceşti.

În momentele de dificultate se agravau tensiunile între orăşeni şi ţărani. Primii, privilegiaţi în perioadele de normalitate, erau şi mai protejaţi în perioadele de criză, mai ales dacă oraşul era bogat şi puternic din punct de vedere politic. De exemplu, în timpul foametei din 1328-1330, primăria Florenţei a dus o politică de aprovizionare foarte costisitoare, cheltuind – spune cronicarul Giovanni Villani* – „mai mult de şaizeci de mii de florini de aur pentru a sprijini poporul"; grâul şi făina erau vândute la preţ politic, pentru a domoli astfel „furia poporului şi a oamenilor săraci, că măcar aşa fiecare putea să aibă pâine pentru a trăi". De aceea, în perioadele de foamete, ţăranii înfometaţi se revărsau pe străzile oraşului, sperând – câteodată zadarnic – să găsească ceva de mâncare. „Ţăranii au venit în oraş", relatează cronicile bologneze în legătură cu foametea din 1347. Şi în Toscana, în timpul crizelor din 1323, 1329, 1347, a fost o mare

---

* Giovanni Villani (1276-1348) – negustor, om politic şi cronicar florentin, a cărui *Cronică*, bogată în date statistice privind starea economică a epocii, constituie o valoroasă sursă de informaţii (n.tr.).

afluenţă de nevoiaşi „de la ţară către oraş şi din oraşele mai mici spre cele mari" (G. Pinto).

Se întâmpla însă, nu rareori, ca proviziile să lipsească sau să fie insuficiente. Atunci chiar orăşenii ieşeau dintre ziduri în căutare de hrană: în vremea foametei din 1338, povesteşte un cronicar roman anonim, „toată sărăcimea din Roma, femei, bărbaţi şi copii, fugi din cetate". Au mers la câmpie şi prin aşezările rurale, unde poate că au reuşit să găsească ceva de mâncare. Cronicarul nu omite să amintească un episod de generozitate răsplătită: acela al ţăranului care a acceptat bucuros să hrănească înfometaţii cu bobul de pe pământul său, până când, foametea o dată trecută, „nevoiaşii la Roma se-nturnară" – şi bunătatea sa a fost răsplătită cu o recoltă foarte îmbelşugată. Într-adevăr, ne vine greu să credem că satul n-ar fi putut uneori să ofere mai mult decât oraşul, îndeosebi straturilor mai sărace ale populaţiei, care, dacă pe câmpii sau în păduri mai puteau culege câte ceva, în schimb nu se puteau bizui pe piaţa urbană, fie din cauza lipsei de ofertă, fie pentru că devenise inaccesibilă buzunarelor lor – în ciuda preţurilor politice.

Repetatele perioade de stres alimentar la care populaţia europeană a fost supusă în prima jumătate a secolului al XIV-lea au provocat o stare de malnutriţie difuză şi de slăbiciune fiziologică, pregătind terenul pentru epidemia de ciumă care a devastat continentul între 1347 şi 1351. Desigur, nu există legături *directe* de cauzalitate între cele două fenomene: fiecare dintre ele are o viaţă şi o istorie proprii şi ştim bine că bacilul ciumei a găsit în şobolani agenţii săi de răspândire. Dar la fel de clar este că nivelul de viaţă al populaţiei (igiena, starea locuinţelor, regimul alimentar) are un rol important în a favoriza sau îngreuna apărarea organică a indivizilor în faţa proceselor infecţioase. O „molimă" precum aceea care a zguduit Europa exact la mijlocul secolului al XIV-lea „nu poate fi rezultatul unui incident întâmplător; ea este pregătită de ani grei, care aduc în situaţie precară o populaţie în excedent" (J.N. Biraben). Acesta este, poate, motivul pentru care, în Ţările de Jos, de exemplu, epidemia a lovit într-o măsură de departe mai mică locuitorii coastelor, cărora produsele animaliere şi de pescuit le asigurau o cantitate de proteine animale şi de grăsimi hotărât superioară aceleia de care puteau dispune ţăranii din interior.

În total, ciuma pare să fi exterminat cel puţin un sfert (dar în unele zone chiar cu o treime mai mult) din populaţia europeană.

O Europă carnivoră ?

După tragedia ciumei, „s-a considerat că, prin lipsa oamenilor, roadele pământului s-ar putea găsi din abundenţă". Previziunea, brutal malthusiană, nu s-a adeverit : Matteo Villani, cronicarul florentin care ne-a reprodus-o, atribuie ticăloşiei supravieţuitorilor – care, în loc să-i mulţumească lui Dumnezeu şi să se căiască pentru păcatele lor, nu au ştiut să facă altceva mai bun decât să se dedea bucuriei nebune – foamea şi noile perioade de mizerie care au urmat. Totuşi, situaţia s-a ameliorat efectiv – nici nu s-ar fi putut altfel, după un asemenea dezastru. După cum povesteşte Giovanni de Mussis, care scrie în 1388, oraşul Piacenza se transformase într-un fel de ţară a belşugului : „În mâncare toţi fac minuni, mai ales la ospeţele de nuntă, care, de obicei, urmează această ordine : vinuri albe şi roşii pentru început, dar înainte de toate dulciuri din zahăr. Ca prim fel de mâncare dau un clapon sau doi pentru fiecare taler [= la fiecare două persoane], copt la flacără, cu migdale şi zahăr şi cu alte condimente bune. Apoi dau cărnuri fripte în mare cantitate, claponi, pui, fazani, potârnichi, iepuri, mistreţi, căpriori sau altceva, după anotimp. Apoi dau plăcinte şi lapte prins, cu dulciuri de zahăr deasupra. Apoi fructe. În sfârşit, după spălarea mâinilor, înainte să se strângă mesele, se dă de băut şi dulciuri de zahăr, apoi iar de băut. În locul plăcintelor şi al laptelui prins, unii dau la începutul prânzului prăjituri făcute cu ouă, brânză şi lapte, cu mult zahăr deasupra. La cină se dau, iarna, piftii din carne de vânat, de clapon, găină sau viţel, sau piftii de peşte ; apoi friptură de clapon şi de viţel ; apoi fructe. După spălarea mâinilor, înainte să se strângă mesele, dau de băut şi dulciuri de zahăr, apoi iar de băut. Vara, în schimb, se dă totdeauna la cină piftie de găină şi clapon, de viţel, ied sau porc ; ori piftie de peşte. Apoi friptură de pui, ied, viţel ; sau de boboc de gâscă, de raţă sau din altă carne, după putinţa momentului ; în cele din urmă, fructe. După spălarea mâinilor se procedează ca de obicei. A doua zi după nuntă, se dau tăiţei cu brânză şi cu şofran, stafidele şi aromatele. Apoi friptură de viţel şi fructe. Pentru cină, fiecare se întoarce la casa lui : sărbătoarea s-a sfârşit. În Postul Mare, întâi se dă de băut şi dulciuri de zahăr ; apoi smochine cu migdale curăţate, apoi peşti mari cu sos cu piper ; după

aceea supă de orez cu suc de migdale, zahăr şi aromate [= albitura despre care am vorbit] ; şi anghile sărate. După toate acestea, se aduc ştiuci prăjite în sos de oţet sau de muştar, cu vin fiert şi condimente. Apoi se dau nucile şi alte fructe. Iar după spălarea mâinilor, înainte ca mesele să fie strânse, ultima băutură, cu obişnuitele dulciuri de zahăr".

Această abundenţă de mâncare (*ciborum lauticia*, cum o numeşte textul) nu pare să fie rezervată în exclusivitate prânzurilor de nuntă. Ştim că mai ales în asemenea momente se etalează bogăţia, bunăstarea, generozitatea. Totuşi, din cuvintele cronicarului transpare o viziune mai generală a acestei impetuozităţi consumiste, care nu semnifică doar dorinţa de a ieşi în evidenţă în plan social (nu fără motiv, guvernările orăşeneşti vor începe tocmai atunci să interzică manifestările excesive de lux, văzute ca un pericol pentru echilibrul social), dar şi, poate, o dorinţă regăsită de a trăi şi de a petrece. În orice caz, se va fi observat cum carnea (sau, în alternativă, peştele : cele două genuri par să aparţină unor domenii semantice diferite şi să se excludă pe rând) este protagonista absolută a diferitelor meniuri propuse. Restul nici măcar nu este amintit : nu ştim nimic despre pâine, legume, zarzavaturi – alimente mult prea obişnuite pentru a fi menţionate, chiar dacă apăreau şi pe masa târgoveţilor bogaţi şi a nobilimii orăşeneşti ; din alte surse, despre consumul de vegetale ştim că, excepţie făcând pâinea albă de grâu, ocupa acolo un loc puţin important.

Consumul de carne era atestat de multă vreme – am văzut – ca *status-symbol* al privilegiului social : nobili şi burghezi făcuseră din acesta principalul (chiar dacă nu unicul) semn distinctiv al regimului lor alimentar. Totuşi, se poate ca în a doua jumătate a secolului al XIV-lea acest consum să se fi mărit în general, chiar şi pentru păturile inferioare ale societăţii : restrângerea culturilor cerealiere, pe care am văzut-o conturându-se încă din ultimele decenii ale secolului al XIII-lea, a continuat şi s-a accentuat după dezastrul demografic de la jumătatea secolului al XIV-lea ; păşunile şi fâneţele şi-au reluat avântul în multe zone, în vreme ce în anumite regiuni – din nordul Franţei până în Lombardia – gospodăriile agricole acordau pentru prima dată spaţiu culturilor furajere ; nu lipseau nici gospodăriile specializate în creşterea vitelor, mai ales în regiunile cu munţi mijlocii şi înalţi din Suabia până în Bavaria, din Tirol până în Carintia, în Elveţia, în Alsacia. Toate acestea au dat un impuls important comerţului cu carne, la mică sau la mare distanţă (chiar şi regiunile din Est, Polonia, Ungaria şi ţările balcanice, au început să trimită vite în

Occident). Pieţele orăşeneşti au fost aprovizionate surprinzător de uşor şi în permanenţă, iar preţurile au coborât, în vreme ce criza demografică reclama mărirea salariilor reale – ceea ce a făcut consumul de carne accesibil unei mai mari categorii de populaţie. Este perioada Europei „carnivore", conform unei inspirate definiţii a lui Braudel: „O perioadă de viaţă individuală fericită" (până la ce punct şi între ce limite, vom vedea îndată), prelungită până în prima jumătate a secolului al XVI-lea.

Potrivit lui W. Abel, care se referă mai cu seamă la Germania, oamenii secolului al XV-lea consumau în medie 100 kg de carne pe an, *pro capite*. Este o cifră enormă, „propriu-zis un *maximum* fiziologic" (R. Mandrou), care ar însemna – dacă ţinem cont de zilele de post impuse de norma ecleziastică – în jur de 450-500 g de carne pe zi, pentru 200-220 de zile de consum efectiv. Şi totuşi, nu lipsesc indiciile care permit să se reţină ca posibile – dacă nu chiar plauzibile – astfel de date, cu condiţia limitării lor la ţările din Nord (unde, în general, consumul de carne este mai ridicat) şi la clasele sociale mijlocii-înalte; sau cel puţin la categoriile urbane. Consumul ridicat din Germania ar fi, de exemplu, confirmat pentru Polonia, Suedia, Anglia, Ţările de Jos, unde, în secolul al XV-lea, „carnea era consumată în mod obişnuit într-o aşa mare măsură, încât o perioadă de foamete abia făcea să-i scadă cererea" (H. van der Wee); la Paris, în secolul al XVI-lea, un observator străin consemna că „toţi meşteşugarii şi prăvăliaşii vor, nu mai puţin decât bogaţii, să mănânce căprior sau potârniche în zilele de dulce".

În regiunile mediteraneene, rolul alimentar al cărnii nu era la fel de hotărâtor; şi aici însă, documentaţia pentru secolele XIV-XVI evidenţiază niveluri de consum deloc neglijabile. Studiile lui L. Stouff referitoare la Provence propun chiar cifra de 66-67 kg de carne pentru servitorii episcopului din Arles, între 1430 şi 1442; în schimb, doar 26 kg anual ar fi media *pro capite* pentru populaţia din Carpentras în 1472-1473 – mediul social de referinţă apare aşadar decisiv în determinarea „scării" consumurilor. Cifrele care reies, pentru câteva oraşe siciliene, din studiile lui A. Giuffrida, M. Aymard, H. Bresc nu diferă prea mult: pe la jumătatea secolului al XV-lea, consumurile par să tindă spre 20 kg anual, departe de cele 100, presupuse de Abel pentru Germania – dar, oricum, considerabile, dacă sunt confruntate cu parametrii actuali. Mai trebuie adăugat că aceste calcule iau ca bază achiziţiile de pe piaţă şi, evident, nu pot

să ţină cont de consumul casnic (porci, oi, păsări de curte). Şi la Tours, la sfârşitul secolului al XV-lea, consumurile de carne oscilează între 20 şi 40 kg anual, *pro capite*.

Trebuie spus că nu e deloc limpede până la ce punct aceste consumuri însemnate de carne (mai mult sau mai puţin, în funcţie de zone şi de categoria socială) sunt produsul unei *noi* situaţii create după criza economică şi demografică de la jumătatea secolului al XIV-lea sau dacă nu cumva sunt mai degrabă o simplă continuare – deşi accentuată – a unei situaţii precedente. Încă din secolul al XIII-lea, oraşele europene fuseseră mari consumatoare de carne şi unele date privind prima jumătate a secolului al XIV-lea nu par să sugereze concluzii diferite. În Sicilia, în 1308, un măcelar primea peste salariul lunar un „coş" cu trei pâini pe zi şi 2,4 kg de carne pe săptămână – desigur, este o compensaţie, nu un consum; dar evidenţiază o nebănuită abundenţă de carne. Pentru anii '20 şi '30 ai secolului, E. Fiumi a calculat pentru unele oraşe toscane un consum *pro capite* de carne destul de apropiat de acela din secolul al XV-lea din oraşele siciliene: circa 20 kg la Prato, circa 38 kg (o cifră cu siguranţă calculată în exces, şi cu toate acestea semnificativă) la Florenţa.

Nici nu ieşim bine dintre zidurile oraşului şi situaţia se schimbă. Nu radical, deoarece carnea nu este deloc o raritate pe mesele ţăranilor din secolele XIV-XV, cum nu fusese nici în veacurile precedente. Însă persistă impresia – înlocuită de puţine date, încă şi mai ipotetice decât cele adunate pentru oraşe – unei mari dificultăţi în aprovizionare. Potrivit lui Stouff, ţăranii provensali din secolul al XV-lea mâncau carne de două ori pe săptămână. Hotărât mai ridicată (40 kg anual *pro capite*) este estimarea lui E. Le Roy Ladurie privitoare la muncitorii agricoli din Languedoc. Favorabilă este şi situaţia lucrătorilor folosiţi în viile siciliene, care primeau în secolul al XV-lea o raţie săptămânală de cel puţin 800 g de carne (dar putea ajunge până la dublu), în vreme ce muncitorii necalificaţi consumau carne de trei ori pe săptămână. Cu siguranţă, nu aceasta este şi situaţia ţăranilor alsacieni, care, în 1429, primeau acasă, în schimbul corvoadei prestate, „două bucăţi de carne de bou, două bucăţi de carne friptă, o măsură de vin şi pâine de doi pfenigi"; dar suntem cu mult deasupra condiţiilor alimentare pe care ţăranii europeni vor fi constrânşi să le experimenteze începând cu secolul al XVIII-lea.

Cu toate acestea, contrastul dintre oraş şi sat rămâne – şi va rămâne multă vreme – un element fundamental în distribuirea socială

a hranei. Mai ales pieţei urbane îi sunt destinate bovinele, al căror număr, ca urmare a extinderii păşunilor şi a dezvoltării gospodăriilor zootehnice, este mai mare decât în trecut: tăierea unei bovine aproape că nu mai este o afacere de familie, din pricina unor dificultăţi evidente. Numai prezenţa unei mulţimi de consumatori, cum este cazul oraşelor, face operaţia convenabilă. Iată conturându-se aşadar o opoziţie, chiar în termeni de „imagine", între carnea de porc, simbol al unei economii familiale, de tendinţă autarhică, şi carnea de bovină, simbol al noului dinamism comercial; între vechea economie de pădure şi noua industrie a animalelor; între sat şi oraş. Dacă, în secolele XII-XIII, carnea de porc sărată era încă pentru toţi, orăşeni şi ţărani, carnea prin excelenţă (în *Raoul de Cambrai*, ea pare să favorizeze de-a dreptul incendiul din Origny: „ard şuncile, se topesc rezervele de slănină, grăsimea alimentează focul cel mare"), acum orăşenilor le place să se distingă drept consumatori de carne de bou, de mânzat, de viţel: carnea cea mai scumpă de pe piaţă, cea mai exclusivă – pentru cine şi-o poate permite. Cine nu poate se mulţumeşte cu carne de oaie şi de cârlan, un „soi" care îşi găseşte, în secolele al XIV-lea şi al XV-lea, momentul său de maximă expansiune, pentru o dublă serie de motive. Pe de o parte, transformările peisajului şterseseră multe spaţii cultivate, dar, evident, nu putuseră reface codrii distruşi; în locul vechilor păduri apăruseră întinse pajişti naturale, teren mai propice oilor decât porcilor. Pe de altă parte, tocmai de aceste animale avea nevoie industria lânii, un sector în rapidă şi puternică dezvoltare. Ambele condiţii făcuseră din oaie un animal *la modă* în societatea urbană a secolelor XIV-XV: chiar dacă din punct de vedere alimentar ovinele nu erau tocmai preţuite (carnea lor, se spune, este potrivită numai pentru persoanele cu gusturi puţin rafinate), ele reprezentau însă un semn de distincţie şi, ca să spunem aşa, de *emancipare* în raport cu stilul alimentar de la ţară, faţă de o hrană – carnea de porc sărată – ce devenise simbolul propriu-zis al vieţii rurale. Aşadar, şi dintr-o raţiune de imagine, şi dintr-o nevoie de autoidentificare, pe lângă dorinţa de a consuma carne proaspătă, straturile populare ale oraşelor europene au „adoptat" carnea de oaie în opoziţie conştientă cu aceea de porc, care după secolul al XIV-lea era în declin evident pe pieţele urbane. Asta se întâmpla în Italia, dar şi în Franţa şi în Anglia, cu mai mult sau mai puţin aceeaşi cronologie şi aceleaşi modalităţi. Până şi acolo unde porcul sărat

rămâne carnea obişnuită a celor mai mulţi, este evidentă semnificaţia eliberatoare a înlocuirii sale ocazionale cu „noile" tipuri de carne: la ţară, în Forez, în secolul al XV-lea, cu prilejul sărbătorilor, „o mâncare din carne de bou sau de oaie înlocuia obişnuitele bucăţi de carne de porc" (Alexandre, Beck). Iar într-o povestire de Gentile Sermini, un ţăran sărman afirmă: „Familiuţa mea nu mănâncă niciodată carne proaspătă, decât de puţine ori pe lună un pic de cârlan".

În fine, în ceea ce priveşte folosirea codrilor, posibilitatea asigurării vânatului şi a păşunatului, între secolele al XIV-lea şi al XV-lea se poate spune că jocurile sunt făcute. Cea mai mare parte a terenurilor necultivate – exceptând unele zone de munte – este închisă exploatării comune. Păşunatul în aer liber (unica excepţie – oaia) a cedat locul creşterii animalelor în grajd: în secolul al XV-lea se statorniceşte de-acum „domesticirea" porcilor pe proprietăţile ţărăneşti, iar unele tratate de medicină încep să dezaprobe carnea de „animale închise, precum boii şi porcii îngrăşaţi în grajduri". Se recomandă, în schimb, carnea animalelor vânate în munţi, în aer liber. Dar cine poate s-o mai facă? Drepturile de vânătoare apar acum (când apar) mai mult sub formă de *concesiuni* decât de drepturi în sens propriu – concesiuni acordate (din ce în ce mai rar) de cine deţine teritoriul în exclusivitate: de obicei, autoritatea publică. Iar aceste concesiuni puteau fi suspendate în orice moment şi pentru orice motiv: ca atunci când, în 1465, Republica Veneţia a interzis vânătoarea pe teritoriul Bresciei pentru a-l lăsa complet la dispoziţia unui oaspete ilustru, marchizul Ferrara Borso d'Este. Foarte grăitor este faptul că deschiderea temporară a rezervaţiilor devenise pentru principii din secolele XV-XVI un expedient facil, un instrument rapid şi eficient pentru a cuceri simpatia categoriilor nevoiaşe: a recurs la aceasta, printre alţii, Ludovic Maurul*, când, în 1494, a vrut să-şi asigure sprijinul popular într-un moment politic deosebit de delicat – regele Franţei, Carol al VIII-lea, intra în Italia. Acţiuni cu un evident iz demagogic (să le numim *carnem et circenses*?), asupra cărora se revenea imediat ce împrejurarea era depăşită, raţiunile privilegiului redevenind primordiale.

---

* Ludovic Sforza, zis Maurul (1451-1508) – duce de Milan, aliat şi apoi potrivnic al Franţei, învins şi făcut prizonier (1500) de regele Franţei, Carol al VIII-lea; figură a Renaşterii, patron al artiştilor, printre care şi Leonardo da Vinci (n.tr.).

A mânca de post

Pentru această societate de „carnivori" (cu toate distincţiile şi precizările specifice), norma ecleziastică impunea abţinerea de la carne cam 140-160 de zile pe an. Era o formă de renunţare – a cărei importanţă, cum am avut deja prilejul să observăm, confirmă indirect rolul central al cărnii în sistemul alimentar al timpului – răspândită de multe veacuri în mediul cultural creştin: la începuturi o practicaseră mai ales eremiţii şi călugării, ca alegere individuală sau ca respectare a unei reguli; apoi „modelul" s-a extins la întreaga societate, întărit şi consolidat de prescripţiile autorităţilor ecleziastice, care se refereau la unele zile ale săptămânii (în special miercurea şi vinerea; apoi numai aceasta din urmă) şi la anumite zile sau perioade ale anului: ajunuri de sărbătoare, posturi mari şi mici (în afara celui pascal, mai erau trei „minore", de durată diferită, în funcţie de tradiţia locală).

Motivele acestei alegeri sunt mai curând complexe: alături de motivaţii de ordin strict legat de pocăinţă (renunţarea la o însemnată plăcere cotidiană) trebuie să fi intervenit şi altele, privind fie persistenţa unei anumite imagini „păgâne" despre consumul de carne (sacrificiul de animale şi consumul lor ritual reprezentau un moment esenţial al acelei religiozităţi), fie convingerea, ştiinţific confirmată de textele de medicină, potrivit căreia consumul de carne favorizează excesul de sexualitate (acest mare duşman al creştinului perfect), fie, de asemenea, tradiţiile „pacifismului" vegetarian, moştenite de la filosofia greacă şi elenistică. Fapt este că abţinerea de la carne se conturează, încă din primele veacuri ale creştinismului, ca un laitmotiv central al tratatelor morale şi al normei de penitenţă. De aici necesitatea unor mâncăruri alternative: de aici atât de fericitul destin alimentar (economic şi cultural) al unor produse „substitutive" ca legumele, brânza, ouăle – şi peştele. Totuşi, promovarea acestuia din urmă ca substitut prin excelenţă al cărnii, „semn alimentar" propriu-zis al perioadelor şi al zilelor „de post", nu a fost liniară, nici necontestată. În primele secole creştine, pare puternică mai curând tendinţa de a exclude şi peştele din dieta de post; apoi îşi face loc o atitudine de tacită toleranţă, care nu-l interzice, dar nici nu-l prescrie; doar din secolele IX-X nu mai există îndoieli în admiterea consumului de peşte – care trebuie să fi devenit de-acum

o obişnuinţă într-o bună parte a Europei creştine – în timpul zilelor de abstinenţă. Din dieta de post sunt excluşi numai aşa-zişii peşti „graşi", adică vietăţile marine de dimensiuni mari (balene, delfini etc.), a căror carne apărea prea asemănătoare cărnii animalelor terestre, poate mai ales prin abundenţa sângelui. Lăsând la o parte asemenea excepţii, peştele (şi tot ce venea pe lume şi trăia în apă) a primit de atunci, tot mai clar şi fără echivoc, fizionomia culturală de aliment „de post" : a devenit simbolul dietei monahale şi de post (din care, totuşi, lipseau produsele lactate şi ouăle) ; *opoziţia* sa faţă de carne, la început destul de estompată, dacă nu de-a dreptul negată, s-a definit tot mai limpede. Compoziţia meniurilor s-a orientat drastic într-un sens sau în celălalt, evitând contaminările. Împărţirea rolurilor a fost netă, graniţele – de netrecut : „bătălia" între carne şi peşte, între „Carnaval" şi „Păresimi" este un artificiu retoric (răspândit începând cu secolul al XIII-lea) care ascunde o profundă integrare culturală a consumului de carne şi a consumului de peşte, opuse, dar complementare, alternând cu generozitate în cursul anului. Nu fără motiv, în unele oraşe europene (la Florenţa, de pildă) era doar o „artă" de a gestiona vânzarea cărnii şi a peştelui.

Răspândirea creştinismului a avut deci un rol însemnat şi, poate, hotărâtor în crearea unei „culturi a peştelui" alături de cea a cărnii. Beda* relatează că anglo-saxonii păgâni nu practicau pescuitul, în ciuda faptului că „marea şi fluviile lor erau pline de peşte" ; astfel că între primele iniţiative ale episcopului Wilfrid, venit să evanghelizeze regiunea, s-a numărat şi aceea de a-i învăţa „cum să-şi facă rost de hrană pescuind". Pe de altă parte (a observat H. Zug Tucci), până şi în secolul al XI-lea, *Domesday Book* menţionează un număr derizoriu de pescari în raport cu numărul exorbitant de porcari : în Devonshire, 17 faţă de 1.168. Tot în secolul al XI-lea, conform mărturiei lui Thietmar din Merseburg, „principii polonezi interveneau împotriva celor care încălcau legile ecleziastice asupra abstinenţei privitoare la carne, folosind metode de convingere cum ar fi aceea de a li se smulge dinţii" ; dar, în fond, pedeapsa era mai blândă decât cea pe care Carol cel Mare o prevăzuse pentru acelaşi delict în capitularul *De partibus Saxoniae* : nimic altceva decât moartea.

---

* Beda Venerabilul (673-735) – cronicar şi teolog englez, autor al unei *Historia Eccleziastica Gentis Anglorum*, valoros izvor al istoriei anglo-saxone (n.tr.).

Abia peste câteva secole însă, progresele în metodele de conservare vor permite peştelui să devină un aliment într-adevăr „comun". Acesta mai era conotat cu o imagine de lux în Franţa secolului al XII-lea, când Pierre Abélard, reluând un vechi motiv al pamfletului creştin, dezaproba – cum am văzut – renunţarea la carne, „repliindu-se" apoi asupra unor rafinamente ihtiologice foarte rare şi scumpe. Problema cea mai mare era transportul: peştele este un aliment extrem de perisabil. De aici norocul rar de care s-a bucurat anghila, un peşte care – aminteşte H. Zug Tucci –, după Toma din Cantimpré, „supravieţuieşte şase zile fără apă"; „mai ales – adaugă Albertus Magnus* – dacă se întinde pe iarbă, într-un loc proaspăt şi umbros, şi nu este împiedicată să se mişte". Pentru consum era preferat îndeosebi peştele de apă dulce, mai lesne de găsit şi de prins, mai rapid de transportat. „Pentru a găsi în Campania heringii pe care Toma d'Aquino** învăţase să-i preţuiască în Franţa, este nevoie de o minune": sardelele proaspete puse într-un coş se transformă miraculos în heringi, de asemenea proaspeţi. Peştele de mare proaspăt era, într-adevăr, o raritate: mai cu seamă cel conservat ajungea în pieţele orăşeneşti. Obiceiul de a-l pune la sare (sau de a-l usca, afuma ori pune în ulei) era destul de vechi, însă abia din secolul al XII-lea perfecţionarea acelor tehnici, reclamată de cererea crescută, face popular consumul acestui tip de peşte – opus celui proaspăt, considerat întotdeauna un aliment de lux.

Tocmai de aceea, în secolul al XII-lea începe comercializarea pe scară largă a heringului (sărat) din Marea Baltică; în secolul următor, amintitul Toma din Cantimpré afirmă că, astfel conservat, rezistă „mai mult decât toţi ceilalţi peşti". Spre jumătatea secolului al XIV-lea, un olandez, Wilhelm Beukelszoon, pune la punct un sistem de curăţare rapidă a heringului pe interior, de punere la sare şi depozitare în aceeaşi ambarcaţiune folosită la pescuit. Pe această producţie se construieşte averea ligii hanseatice*** şi apoi a pescarilor din Olanda

---

* Albertus Magnus (Albert von Bollstadt) (cca 1200-1280) – teolog şi filosof german, promotor al gândirii lui Aristotel (n.tr.).

** Toma d'Aquino (1225-1274) – teolog şi filosof medieval, discipol al lui Albertus Magnus; a căutat să obţină o sinteză între aristotelism şi gândirea creştină; în 1879, sistemul lui (tomismul) a fost recomandat ca filosofie oficială a catolicismului (n.tr.).

*** Uniune comercială a oraşelor de la Marea Baltică şi Marea Nordului (secolele XIII-XVII), care, în perioada sa de apogeu, a cuprins peste 170 de oraşe (n.tr.).

şi Zeeland; dar, între secolele al XIV-lea şi al XV-lea, heringul părăseşte Marea Baltică. De atunci, bărcile olandeze şi zeelandeze îl caută în largul coastelor Angliei şi Scoţiei.

La tratamente asemănătoare începe să fie supus şi peştele de apă dulce. Din secolul al XIII-lea, în partea de jos a Dunării sunt atestate bazine mari pentru producţia de crapi, săraţi sau uscaţi: un tip de peşte care pare să fi fost introdus în regiune cu câteva veacuri înainte de către călugării din sudul Germaniei, o dată cu credinţa creştină. Cu timpul, el devine una dintre resursele majore ale ţării: Boemia – observă în secolul al XVI-lea ambasadorul veneţian Giovanni Michiel – „are bazine aşa de bogate în peşte, încât în ele constă mare parte din bogăţiile regatului". În zonele de munte, cultura crapului ceda locul creşterii de ştiuci şi păstrăvi; în alte părţi se pescuiau somoni, lamprete, sturioni – îndeosebi aceştia din urmă fiind la mare preţ, în virtutea mărimii lor. Renumiţi erau aceia din Pad, din Ron, din Gironde, ca şi cei din Marea Neagră şi Marea Caspică. Uscaţi şi săraţi, constituiau obiect de comerţ, mai ales pentru negustorii veneţieni şi genovezi.

De la sfârşitul secolului al XV-lea, comerţul şi consumul de peşte au un nou şi important protagonist, care, puţin câte puţin, a subminat sturionul şi pe ceilalţi concurenţi: merluciul, capturat de veacuri în apele oceanului, dar descoperit acum, în cantitate practic inepuizabilă, în bancurile din Terranova. A început atunci un război propriu-zis pentru exploatarea acelor ape, la care au participat basci, francezi, olandezi, englezi, cu peripeţii dictate permanent de forţă şi de tunuri. La sfârşit, numai flotele cele mai puternice, adică engleză şi franceză, şi-au păstrat accesul la bancurile de pescuit. Merluciu uscat şi sărat, peşte sărat şi uscat şi peşte uscat şi sărat, cumpăraţi, unul la cântar, celălalt la bucată, au devenit o prezenţă asiduă pe masa păturilor populare, îndeosebi de la oraşe.

Cu toate acestea, consumul de peşte a rămas marcat de un ansamblu de conotaţii culturale care l-au împiedicat să câştige simpatii cu adevărat „populare". Peştele conservat evoca sărăcie economică şi condiţie socială inferioară. Cel proaspăt evoca imagini de bogăţie, dar o bogăţie greu de invidiat, pentru că peştele *nu umple*: este o mâncare „uşoară", şi tocmai de aceea „de post", de care se poate bucura deplin numai cine nu are de înfruntat foamea zilnic. În ambele sensuri, peştele încerca să pătrundă în inventarul valorilor alimentare resimţite în general drept pozitive: se mânca, într-adevăr, şi încă mult; şi totuşi, din punct de vedere cultural, rămânea surogatul cărnii.

O chestiune de calitate

Între secolele al XIV-lea şi al XVI-lea – nu întâmplător, o perioadă de mare mobilitate socială, până şi în unele zone rurale –, ideologia categoriilor dominante se dovedeşte deosebit de atentă să definească *stilurile de viaţă* proprii diferitelor grupuri sociale: modurile de a mânca (mai ales), de a se îmbrăca, de a locui sunt scrupulos codificate. Scopul – atenţie! – nu este de tip descriptiv, situându-se mai exact pe planul prescripţiei. Exemplare în acest sens sunt considerate aşa-zisele „legi somptuare"*, menite să controleze comportamentele şi consumurile „particulare" (dar până la ce punct un ospăţ poate fi considerat cu adevărat o afacere privată?), pentru a împiedica excesele de ostentaţie şi risipă, precum acelea, de pildă, care se produceau la mesele de nuntă, ce implicau imaginea publică şi puterea fiecărei familii, companii, corporaţii. La baza acestor legi se aflau nu atât motivaţii de ordin moral, cât probleme de control social şi politic: garantarea şi conservarea rânduielilor instituţionale, evitarea faptului ca anumite grupuri consorţiale sau profesionale să atingă un prestigiu prea mare, stricând echilibrele existente. Nu fără motiv, apelurile la moderaţie sunt deosebit de puternice şi de numeroase în acele realităţi politice care se reclamă explicit – cel puţin din punct de vedere ideologic şi programatic – de la ideile de egalitate şi democraţie. Este cazul Republicii Veneţia, în care controlul purtărilor conviviale era încredinţat unor Administratori ai Solemnităţilor. Un decret din 1562, de exemplu, impunea ca „la fiecare mâncare de carne să nu se dea mai mult de o mână de friptură şi una de rasol, în care să nu fie mai mult de trei soiuri de carne sau pui"; carnea de animale sălbatice, „zburătoare sau pământene", era interzisă. La prânzurile de post se puteau oferi „două feluri de friptură, două de rasol şi două grătare, cu aperitivele lor, saleuri, lactate şi alte lucruri obişnuite, şi o bucăţică de plăcintă obişnuită, marţipan şi dulciuri comune": în schimb, se interziceau păstrăvii şi sturionii, peştele de lac, pateurile sau „aluaturile", bomboanele şi dulciurile făcute cu zahăr – erau permise numai produsele de patiserie „obişnuite", pregătite de brutari. Rămânea apoi de

---

* Lege somptuară – de înfrânare a luxului (la romani) (n.tr.).

înţeles „nu se poate da la acelaşi fel carne şi peşte laolaltă". Decretul nu omitea să confere funcţionarilor publici autorizaţia de a controla personal munca bucătarilor, inspectând bucătării şi săli de mese.

Asemenea norme dezvăluie o voinţă de omologare, de „normalizare" a obiceiurilor alimentare, care să pună ordine în interiorul clasei dominante, într-o perioadă de intensă transformare socială, ce vede ridicându-se păturile burgheze alături de nobilimea tradiţională (sau împotriva ei). Comportamentul, „stilul" de viaţă pot constitui un punct de plecare potrivit pentru această operaţiune. Dar ceea ce interesează mai cu seamă este diferenţierea clasei dominante de celelalte grupuri sociale: mica burghezie orăşenească, „poporul mărunt", „mojicii". Cam toată literatura acestor secole (documente particulare şi publice, proză narativă, polemică, tratate agronomice şi ştiinţifice, manuale medical-dietetice etc.) este marcată de un caracter de fond: când se atinge tema mâncării şi a comportamentelor alimentare, este limpede că se au în vedere categorii, grupuri, pături sociale bine precizate.

Argumentul preliminar este că trebuie să se mănânce „după calitatea persoanei", argument asupra căruia ar fi dificil să nu cădem de acord, când prin „calitate" se înţelege totalitatea caracteristicelor fiziologice şi obişnuinţelor de viaţă proprii fiecărui individ. Exact aceasta fusese noţiunea-cheie a gândirii greceşti şi latine, temelia ştiinţei medicale europene: modalitatea de stabilire a hranei este determinată în mod riguros individual, ţinând cont de vârstă, sex, „constituţie umorală", stare de sănătate, tip de activitate desfăşurată; şi apoi de clima, anotimpul şi, în sfârşit, de toate condiţiile ambientale, raportate la impactul specific pe care se presupune că ele pot să-l aibă asupra individului, pe baza „calităţii" sale subiective. Un program dietetic mai curând ambiţios şi evident elitist, prin însuşi faptul că reclamă multă preocupare, timp, cultură. Hipocrat era perfect conştient de aceasta când adresa minuţioasele sale prescripţii unei minorităţi de persoane pline de bani şi educate, rezervând „masei oamenilor" puţine indicaţii, cu caracter general. Totuşi, era omul fără adjective - evident, omul „liber", dar pentru Hipocrat aceasta echivala cu a spune omul *tout court* -, câmpul de încercare al acestei ştiinţe. Drept urmare, perspectiva începe să se schimbe, cu afirmarea unei accepţii precumpănitor *sociale* a ideii de „calitate a persoanei". Aceasta coincide tot mai mult cu statutul social al individului, poziţia sa ierarhică, bogăţia, puterea sa (mai cu seamă).

Şi este vorba – cel puţin în convingerea sau în dorinţele clasei dominante – despre o „calitate" de neschimbat şi, ca să spunem aşa, imanentă a persoanei, despre un *status* definit o dată pentru totdeauna, rigid şi de neclintit, ca ordinea socială.

Noţiunea pare deja clar conturată în perioada carolingiană, când capitulariile regale dispun ca trimişii prin imperiu să fie aprovizionaţi cu hrană „pe măsura calităţii persoanei lor" (*iuxta suam qualitatem*). La rândul său, Alcuin*, ilustrând diferitele modalităţi în care se poate manifesta viciul lăcomiei, nu uită să deplângă păcatul celui ce-şi pregăteşte mâncăruri mai rafinate decât cere „calitatea" persoanei sale (*exquisitiores cibos [...] quam [...] suae qualitas personae exigat*). Această concepţie ierarhică a alimentaţiei ajunge să implice chiar imaginea simbolică a „hranei spirituale", a „plinătăţii lăuntrice" date de credinţă: în *Viaţa* monahului Appiano, scrisă în secolul al XII-lea, citim că el „cu cuvântul lui Dumnezeu a înzdrăvenit săracii, i-a săturat deplin pe cei de mijloc, i-a umplut de festine spirituale pe cei bogaţi şi pe cei puternici". Paradoxalul crescendo al termenilor folosiţi pentru cele trei categorii (*recreavit*; *pleniter refecit*; *spiritualis epulis saturavit*) oglindeşte o mentalitate şi o cultură obişnuite să identifice consumul de hrană cu locul ocupat pe scara socială. „În a mânca şi a se îmbrăca, nobililor li se îngăduie mai mult decât oamenilor simpli, pentru că sunt constituiţi într-o stare superioară" – aşa scrie în secolul al XIII-lea Salimbene din Parma, neîmpărtăşind totuşi scrupulozitatea patriarhului din Aquileia, care, „pentru onoarea şi faima de patriarh", interpreta într-un mod destul de insolit spiritul Postului Mare: în prima zi se serveau patruzeci de feluri diferite şi în fiecare zi, până în Sâmbăta Mare, se serveau câte unul mai puţin. La rândul său, regele Petru al III-lea de Aragón voia ca la masă să se semnaleze cu precizie matematică diferenţele de rang: „Deoarece în slujbă este îndreptăţit ca unele persoane să fie onorate mai mult decât altele, pe măsura stării lor – citim în *Ordinacions* din 1344 –, vrem ca pe platoul nostru să se pună mâncare pentru opt persoane"; mâncare pentru şase va fi pusă pe platoul principilor regali, al arhiepiscopilor, al episcopilor; hrană pentru patru, pe platourile celorlalţi prelaţi şi cavaleri care stau la masa regelui.

---

* Albinus Flaccus Alcuin (cca 735-804) – teolog şi erudit anglo-saxon, unul dintre profesorii şcolii palatine fondate de Carol cel Mare, personalitate a Renaşterii carolingiene (n.tr.).

Raportul între regimul alimentar şi statutul social avusese la început un caracter mai ales cantitativ (dar nu numai: recitiţi fragmentul citat mai sus din Alcuin). Am văzut cum, în epoca „barbară", apetitul zdravăn şi posibilitatea de a-l satisface au reprezentat o componentă esenţială a imaginii celui puternic. Cu timpul, dimensiunea calitativă s-a conturat tot mai mult – şi despre aceasta am vorbit, observând naşterea, în secolele al XII-lea şi al XIII-lea, a unei ideologii „curteneşti" a hranei. În orice caz, cu asemenea premise culturale, este evident că a mânca anumite lucruri (şi a le mânca preparate într-un anume mod) nu este doar rodul unei obişnuinţe sau al unei alegeri. Este semnul unei identităţi sociale, care trebuie păstrată corect, pentru a se evita subminarea justeţii echilibrelor şi a ierarhiilor existente. Cu atât mai mult cu cât, procedând altfel, se riscă alterarea sănătăţii. De fapt, să mănânci „după propria calitate" este o necesitate fiziologică – toţi medicii au confirmat acest lucru, de la Hipocrat încoace. Totul se reducea la înţelegerea sensului conferit acestui cuvânt foarte limpede şi ambiguu totodată: *calitate*. În Europa secolelor XIV-XV, imaginarul cultural al păturilor dominante pare să nu înregistreze dubii asupra problemei: calitate înseamnă putere. În acest fel, lucrurile se simplifică mult, pentru că rolul social şi comportamentul alimentar se confirmă reciproc şi cu certitudine imediată. Pentru stomacul gentilomilor se potrivesc mâncăruri preţioase, elaborate, rafinate (exact cele pe care puterea şi bogăţia permit să le consume şi să le etaleze zilnic pe masa proprie). Pentru stomacul ţăranilor – mâncăruri obişnuite şi neprelucrate. Sărmanii – mulţimea crescândă a celor *mai* săraci, a marginalizaţilor social – se vor mulţumi cu resturile: sus-amintitele *Ordinacions* ale lui Petru al III-lea de Aragón dispun ca vinul alterat, pâinea stricată, fructele putrezite, brânzeturile înăcrite şi orice soi de asemenea alimente să fie puse deoparte, pentru rituala pomană către cei săraci.

Cine nu respectă asemenea reguli este pierdut. Atentatul la privilegiul de clasă – nu lipsesc din acestea, cel puţin în literatură, premeditate şi cu bună ştiinţă – este aspru pedepsit: Zuco Padella, un ţăran din câmpia bologneză, merge în fiecare noapte la furat piersici (un aliment care, ca toate fructele proaspete, avea conotaţie clar seniorială) în livada lui jupân Lippo, stăpânul său; descoperit şi prins cu o capcană pentru animale, este „spălat" cu apă clocotită şi lovit cu vorbe aspre: „Altădată lasă fructele pentru cei de seama mea şi mănâncă de-ale tale, napi porceşti, usturoi, praz, ceapă şi haşmă,

cu pâine de sorg". Aşadar există alimente pentru ţărani şi alimente pentru seniori – şi cine nu se supune regulilor este un distrugător al ordinii sociale. În nuvela din secolul al XV-lea a lui Sabadino degli Arienti*, care ne povesteşte întâmplarea, este limpede caracterul voluntar al nesupunerii, ostilităţii, al purtării sfidătoare a ţăranului. Sau poate fi vorba şi de o greşeală – dar şi aceasta se preschimbă imediat în dramă: ca atunci când, în *Bertoldo* de Giulio Cesare Croce**, medicii de curte încearcă să lecuiască boala „necioplitului" alinându-l cu mâncăruri rare şi delicate, cu totul nepotrivite pentru stomacul său de ţăran; iar el în zadar îi imploră „să-i aducă o oală de fasole cu ceapă şi napi porceşti copţi în cenuşă". Numai astfel, mâncând potrivit naturii sale, s-ar fi salvat. Dar nu se întâmplă aşa, şi Bertoldo muri „în crunte dureri".

Am putea doar să schiţăm un zâmbet, dacă textul lui Croce (publicat la începutul veacului al XVII-lea) nu ar fi fost o parodie a teoriilor ştiinţifice expuse cu autoritate în tratatele de medicină, de botanică, de agronomie ale secolelor precedente. La începutul secolului al XIV-lea, Piero de' Crescenzi – celebrul agronom bolognez – observa că grâul este de departe cereala cea mai bună pentru panificaţie; cu toate acestea, pe cine muncea din greu, cu mare cheltuială de energie, el îl sfătuia să mănânce pâini făcute din cereale mai puţin fine: sorgul, de pildă, foarte potrivit şi pentru ţărani, nu numai pentru porci, boi sau cai. Giacomo Albini, medicul principilor de Savoia, ameninţa cu dureri şi boli pe cei care s-ar fi hrănit cu alimente nepotrivite rangului lor: bogaţii – susţinea el – trebuie să se abţină de la supe grele, cum sunt cele de legume sau de măruntaie, puţin hrănitoare şi greu digerabile; săracii trebuie să evite mâncărurile prea alese şi rafinate, pe care stomacul lor grosolan ar reuşi anevoie să le asimileze. Este o teoretizare „ştiinţifică" a privilegiului alimentar a multor intelectuali ai timpului, grăbiţi – cum deseori se întâmplă – să ţină hangul intereselor celor puternici. Chiar şi Michele Savonarola, autor, la jumătatea veacului al XV-lea, al unui inspirat

---

* Giovanni Sab(b)adino degli Arienti din Bologna (cca 1450-1510) – autor, printre altele, al unei culegeri de treizeci şi două de biografii ale unor femei celebre contemporane lui (n.tr.).

** Giulio Cesare Croce (1550-1609) – fierar, autor de versuri în italiană şi în graiul oraşului Bologna, care îşi datorează faima culegerii de povestiri populare *Bertoldo e Bertoldino* (n.tr.).

tratat de dietetică, are grijă să facă distincţie între mâncăruri „pentru curteni" şi „pentru mojici" : despre ied, de exemplu, scrie că „este carne pentru oameni delicaţi, şi nu mâncare pentru mojici" ; despre păstârnac, că „este mâncare de om sărman şi de mojic". Între 1542 şi 1546, medicul Jacques Dubois, zis Sylvius, publică la Paris patru broşuri dedicate alimentaţiei săracilor, destul de minuţioase în a propune alimente şi reţete „adecvate" : „Sărmanii au o dietă a lor, specială, desigur greoaie şi indigestă, dar perfect potrivită constituţiei lor" (J. Dupèbe). Usturoi, ceapă, praz, legume, brânzeturi, bere, carne de bou, carne în saramură, supe... - toate acestea constituie universul alimentar „ţărănesc", „popular", la care se referă binevoitorul medic francez (şi atâţia alţi colegi ai săi). În concluzie, corespondenţa între „calitatea hranei" şi „calitatea persoanei" nu se resimte ca un fapt sigur, legat de situaţii ocazionale de bunăstare sau de nevoie, ci se postulează ca adevăr absolut şi, ca să spunem aşa, ontologic : a mânca bine sau a mânca prost este un atribut intrinsec al omului, aşa cum intrinsec (şi de dorit imuabil) este statutul său social. Tratatele franceze şi spaniole asupra nobilimii stăruie cu plăcere asupra raportului între regimul alimentar şi rangul social, subliniindu-i valenţa în ambele direcţii : apartenenţa la o anumită pătură socială permite un anume tip de alimentaţie, dar, la rându-i, este şi produsul acesteia. Şi pentru acest motiv se acordă atâta importanţă alimentaţiei infantile, care trebuie orientată după cum o cere „natura" (adică rangul social). Până şi hrănirea copilului înainte de naştere trebuie ţinută, în acest scop, sub control strict. Aşa încât, atunci când, spre sfârşitul secolului al XVII-lea, o cărticică de Girolamo Cirelli ne informează că sătenii, „trecută vremea sărbătorii", mănâncă „precum porcii", nu este uimire în cuvintele sale, nici un ton de adevărată părere de rău. Însuşi titlul opusculului (*Necioplitul demascat*) clarifică fără echivoc dimensiunea culturală în care se încadrează reflecţii ca aceasta : modul de a mânca (şi, în general, stilul de viaţă) dezvăluie, *demaschează* statutul social al persoanei, întărindu-l în acelaşi timp. Este firesc şi îndreptăţit ca ţăranul să mănânce şi să se comporte urât („ca un porc") - câtă vreme se întâmplă aşa, ordinea socială este salvată.

Desigur, nu întâmplător aceste forme de ideologie alimentară, apărute deja în veacurile dinainte, capătă între secolele al XIV-lea şi al XVI-lea o sistematizare şi o rigiditate nemaicunoscute până atunci. După cum am spus, este o perioadă de o deosebită flexibilitate a

sistemului social şi economic ; o perioadă de mobilitate, de revendicări, de revolte : poporul de la oraşe şi sate n-a mai fost nicicând atât de tulburat. De aici dorinţa nestăpânită de a întări privilegiile, de a limita căile de acces la putere, devenite prea largi şi prea numeroase. De aceea, are loc o treptată închidere în sine a păturilor dominante, o profundă aristocratizare a societăţii şi a culturii. Excluderea „vulgului" de la cele mai rafinate plăceri ale mesei – o excludere cu o puternică încărcătură simbolică, mai mult *gândită* ideologic decât realmente urmată cu adevărat – a servit puterii ca să se autocelebreze, să se autoreprezinte în momentul de discriminare socială maximă – sau, cel puţin, mai concretă şi mai tangibilă.

Ideea unui paralelism între bucate şi societate, între ierarhia alimentelor şi ierarhia oamenilor se înrădăcinase cu tărie în cultura şi în imaginarul puterii. Ca să-i tihnească, nu-i lipseau – cum am văzut – opiniile încurajatoare ale medicilor şi literaţilor. Un sprijin ulterior va veni din partea unor teorii ştiinţifice formulate cu câteva veacuri înainte, care postulau un strâns paralelism între societatea umană şi „societatea" aşa-zis naturală. Între diversele interpretări şi clasificări ale ordinii naturale şi ale lumii, o largă răspândire o avusese (chiar dacă în secolele al XV-lea şi al XVI-lea nu era tocmai de avangardă) aceea care descria făpturile vii – plante şi animale – ca inele ale unui lanţ vertical sau ca trepte ale unei scări. În ambele cazuri, valoarea fiecărei plante şi a fiecărui animal era determinată pe baza poziţiei ocupate în lanţ sau pe scară, rămânând clar stabilit (pentru o obişnuită simbolistică legată de noţiunile de „sus" şi „jos") că valoarea creştea urcând şi scădea coborând. În ceea ce priveşte regnul vegetal, intermediar între cel mineral şi cel animal, este de reţinut faptul că, fiind într-un contact mai strâns cu elementul pământesc şi având partea comestibilă afundată în sol, bulbii şi rădăcinile au ocupat locurile cele mai de jos ; apoi urmau ierburile, arbuştii şi, în sfârşit, arborii, ale căror fructe se legănau pe cer, împreună cu ramurile şi frunzele. Mai marea nobleţe a acestor produse (fructele arborilor) în raport cu bulbii şi rădăcinile era justificată nu numai în sens metaforic, cu referire la apropierea mai mică sau mai mare de cer, adică de divina perfecţiune, ci şi în termeni ştiinţifici : se credea, într-adevăr, că „digestia" hranei în cazul plantelor, adică asimilarea principiilor nutritive, se întâmpla cu atât mai deplin cu cât planta se avânta spre înalt, permiţând desăvârşirea procesului. Astfel, Piero de' Crescenzi putea să scrie că „seva hrănitoare

a plantei este mai insipidă în rădăcină şi, pe măsură ce se alungeşte mai mult de la rădăcină, cu atât mai mult câştigă în savoare". Un alt agronom şi naturalist, Corniolo della Cornia, afirmă că „multe fructe sunt în vârful pomilor gustoase, dar aproape de pământ sunt serbede prin stăpânirea substanţei apoase". În mod similar, zburătoarele erau aşezate în vârful universului animal.

Acest „imaginar al gustului" avea să joace rolul său în orientarea alegerilor celui care-şi putea permite acest lucru. Locul înalt ocupat de păsările zburătoare pe scara animalelor sugera, prin analogie, o calitate a lor specială pentru a fi acceptate ca hrană a straturilor înalte ale societăţii omeneşti. Poate era şi o chestiune de gust, dar el se schimbase foarte mult de când Carol cel Mare (şi toţi cei asemenea lui) aprecia îndeosebi vânatul mare, străpuns cu suliţa. De acum înainte, în secolele al XV-lea şi al XVI-lea, puţini se îndoiesc că fazanii şi potârnichile nu ar constitui culmea rafinamentului alimentar, hrana prin excelenţă nobilă, punctul „înalt" de referinţă şi de raportare pentru orice tip de carne. Desigur, prezenţa cerbilor şi a mistreţilor s-a diminuat în Europa după distrugerile masive de codri din secolele XI-XIII - însă acest lucru nu ajunge să explice declinul acelor feluri de carne pe mesele aristocraţilor: eventual, raritatea lor sporită ar fi trebuit să crească dorinţa după ele. S-a modificat în schimb stilul de viaţă: nobilimea războinică a cedat locul nobilimii de curte; rafinamentul obiceiurilor a orientat preferinţele către tipuri de carne mai „albă" şi „uşoară", pe care un medic italian din secolul al XVI-lea nu a ezitat să le considere „foarte potrivite pentru cei care aşteaptă mai mult de la exerciţiile sufletului decât ale trupului" (nu fără motiv, şi cultura monahală rezervase acestor tipuri de carne o atenţie deosebită, asimilându-le uneori peştelui şi, în orice caz, eliminându-le din inventarul alimentelor interzise). „Fireşte - scria B. Andreolli -, schimbarea nu a fost imediată şi, din acest punct de vedere, secolul al XV-lea poate fi considerat unul de legătură, caracterizat nu rareori prin ospeţe de-a valma, în care conviețuiesc, nu tocmai amestecate, două modele alimentare contrapuse". Chiar şi teoriile asupra ordinii naturale a lumii au ajutat să se suporte schimbarea, să se susţină, pe plan ştiinţific, convingerea că *acestea* erau alimentele cele mai bune, mai potrivite pentru masa unui senior. Valoarea superioară a zburătoarelor faţă de patrupede a devenit repede opinie comună: „El mânca buni claponi şi potârnichi - se plânge de soţ o femeie, într-o

nuvelă de Matteo Bandello* –, iar eu rămâneam cu un pic de carne de bou sau de oaie". Mai ales fazanul pare să se bucure de o apreciere generală: Ortensio Lando**, în al său *Comentariu despre cele mai însemnate şi mai monstruoase lucruri din Italia şi din alte locuri* (1548), aminteşte că a mâncat la Piacenza anumite fructe alese şi că „s-a alinat ca şi cum ar fi mâncat un fazan întru totul desăvârşit". Şi Lazarillo de Tormes se înşală când susţine că tibia de bou pe care o are în faţa sa pe farfurie „este cea mai bună mâncare din lume şi nu este fazan care să-mi placă atâta".

Cât despre vegetale, bulbi şi rădăcini (prazul, ceapa, napii porceşti), acestea erau lăsate cu plăcere ţăranilor, ca şi ierburile cele mai „de jos" şi comune; mai potrivite la masa seniorilor erau considerate fructele pomilor. Doar dacă abundenţa lor, speciala lor întrebuinţare alimentară sau posibilitatea de conservare în timp nu le făceau – în mod excepţional – un produs popular: este cazul castanelor, care, din această cauză, nu fac parte din universul ideologic seniorial. Dar, cu excepţia destinului foarte aparte al castanelor, acum înţelegem mai bine densitatea simbolică a nuvelei lui Sabadino degli Arienti, despre care am vorbit mai devreme: în spatele vorbelor furibunde ale lui jupân Lippo, care-şi revendică privilegiul de a mânca piersici şi-i porunceşte lui Zuco Padella să-şi mănânce usturoiul şi cepele sale, se ascunde – dincolo de chestiuni de gust, chiar şi de apărarea proprietăţii şi de raţiunile puterii – o nebănuită dimensiune filosofică şi ştiinţifică. Şi, cu certitudine, nu întâmplător pasiunea pentru fructe apare în atâtea texte ca fiind una din trăsăturile specifice ale lăcomiei senioriale. De la *chansons de geste* la nuvelistică, de la cărţile de bucate la tratatele de dietetică, ar fi multe exemple de citat. În orice caz, este evident că, în această predilecţie, raţiunile prestigiului şi ale ostentaţiei tind firesc să prevaleze asupra celor ale gustului: fructele „creează imagine" fie întrucât – şi în măsura în care – costă mult şi sunt greu de găsit, fie întrucât coordonatele

---

* Matteo Bandello din Castelnuovo Scrivia (1485-1561) – călugăr dominican, om de curte, unul dintre maeştrii prozei Renaşterii, celebru prin culegerea sa de nuvele, bogat izvor de inspiraţie pentru nuvelişti şi dramaturgi din secolele al XVI-lea şi al XVII-lea (n.tr.).

** Ortensio Lando din Milano (1512 – cca 1553) – autor de dialoguri, nuvele, scrisori şi opere polemice (dintre care una împotriva lui Erasm) (n.tr.).

ştiinţifice ale acestei culturi le atribuie o poziţie ierarhică „înaltă" în cadrul lumii vegetale. Cultură şi putere, imaginar şi realitate se încrucişează în mod inextricabil.

Masa de privit

Opoziţia elementară între deţinătorii puterii şi cei dominaţi este, mai mult decât oricare alta, reprezentată – şi, ca să spunem aşa, în scopul obţinerii bunăvoinţei divine – în ritualurile claselor superioare. Şi consumul de hrană, şi cadrul convivial în care se inserează constituie, înainte de toate, instrumentul de exprimare şi de manifestare a puterii.

Totuşi, în societatea europeană a secolelor XIV-XVI, noţiunea de „putere" nu mai este aceea din urmă cu o jumătate de mileniu: forţa fizică şi capacitatea de a lupta nu mai sunt resimţite atât de mult ca fiind atributul principal al autorităţii de a comanda, cum este văzută abilitatea administrativă şi diplomatică. În mod similar, s-a schimbat modul de exprimare a puterii prin intermediul hranei: la senior nu se mai apreciază capacitatea individuală de a mânca, ci posibilitatea de a organiza în jurul său un aparat de bucătărie şi de masă, orchestrat cu îndemânare, de a aşeza în jurul său persoanele juste, care să admire – înainte chiar de a consuma – cantitatea de hrană gătită cu pricepere, pe care banul propriu şi fantezia bucătarilor şi a maeştrilor de ceremonii au ştiut să o concentreze pe masă. Un caracter tot mai *ostentativ* ajunge marca specială a mesei celor puternici: nu că i-ar fi lipsit vreodată, dar acum acesta devine motivul principal, semnul distinctiv al unei profunde modificări sociale, politice şi culturale. Este progresiva închidere în sine a păturilor stăpânitoare; este separarea conducătorului de „poporul" său; este imaginea nouă a unei puteri care se arată de departe şi de departe îşi arată prerogativele. Masa nu mai este locul coeziunii sociale în jurul conducătorului, ci mai curând al separaţiei şi al excluderii: puţini sunt cei admişi să participe la ea, cei mai mulţi rămânând simpli privitori. „Înainte să fie puse dinainte, [bucatele] erau purtate cu foarte mare onoare în jurul pieţei palatului [...] pentru a fi arătate poporului, ca să vadă atâta măreţie" – aşa descrie cronicarul Cherubino Ghirardacci marele banchet organizat la Bologna, în 1487, de Giovanni al II-lea Bentivoglio, pentru a sărbători căsătoria fiului său Hanibal cu Lucreţia d'Este. Ospăţul

asemănător cu atâtea altele de care avem ştire din cronici sau din cărţi de bucate – a durat şapte ore, de la 20,00 la 3,00 noaptea, timp în care s-au servit: mici aperitive şi prăjituri din aluat moale cu unt, cu vin dulce de diferite calităţi; porumbei fripţi, ficăţei, sturzi, potârnichi „cu măsline marinate şi struguri" şi pâine; un castel de zahăr „cu creneluri şi turnuri foarte meşteşugit aranjat", plin de păsări vii care, de îndată ce platoul a fost adus în sală, au ieşit afară zburând, „spre marea plăcere şi desfătare a mesenilor"; s-au adus apoi un căprior şi un struţ, înconjuraţi de felurite „aluaturi", căpăţâni de viţel, claponi rasol, piepturi şi şolduri de viţel, iezi, cârnaţi, porumbei cu „ciorbă şi gusturi", adică sosuri; apoi au fost prezentaţi păuni „înveşmântaţi în penele lor, în chip de roată", câte unul pentru fiecare senior invitat; apoi mortadele*, iepuri şi căpriori fripţi, în rântaş, dar reîmbrăcaţi în pielea lor, într-un mod atât de perfect „încât păreau vii"; în urma lor au venit turturele şi fazani, „din al căror cioc ieşeau flăcări de foc", însoţite de sucuri de citrice şi de diferite sosuri. Apoi torturi de zahăr cu migdale, „brânzeturi" (forme de urdă) şi biscuiţi; şi din nou căpăţâni de iezi, turturele, potârnichi friptură şi „un castel plin de iepuri", care au ieşit afară alergând, spre marele haz al mesenilor; apoi „aluaturi cu iepuri" şi „claponi îmbrăcaţi". A venit pe urmă rândul unui „castel măiestrit" – se va fi observat că arhitectura de ospăţ este modelată precumpănitor pe acest simbol eminent al puterii – cu „un porc gras" înăuntru, care, neizbutind să iasă afară, zbiera şi grohăia de după creneluri; între timp, servitorii au adus „purcei de lapte rumeniţi întregi", fripturi din mai multe specii, raţe sălbatice „şi altele la fel". La sfârşit s-au adus dulciuri din lapte şi gelatină, pere, paste, zaharicale, marţipan „şi alte delicatese de asemenea". Iar înainte de plecarea oaspeţilor – care, de altfel, s-ar fi reîntors a doua zi pentru micul dejun –, s-au împărţit dulciuri aromate, „cu vinuri de preţ". Toate acestea, cum vă amintiţi, înainte de a ajunge pe masă au fost plimbate prin piaţă, pentru ca poporul „să vadă atâta măreţie". Dar multe lucruri chiar participanţii la banchet se vor fi limitat doar să le privească: nici măcar un apetit pantagruelic nu i-ar fi dat cuiva posibilitatea să le guste pe toate. De fapt, nimeni nu avea o asemenea pretenţie: bucatele nu erau oferite pe rând, succesiv, ci *expuse* – grupat – toate laolaltă; fiecare alegea după placul său, dar, mai

* Salam gros, copt şi aromat cu mărar (n.tr.).

ales, trebuia să admire (întocmai ca şi poporul) abundenţa şi calitatea mâncărurilor, să fie uimit de modul de prezentare şi de invenţiile scenice – ca la teatru. *A arăta* este noul cuvânt de ordine.

De aici şi imaginea splendidă pe care clasele stăpânitoare ale veacurilor XV-XVI au ştiut să o lase despre ele. Pentru că pe imagine, pe aparenţă, pe teatralitate şi-au concentrat în mare parte energia. Aceleaşi preocupări gastronomice, dezvoltate în secolele al XV-lea şi al XVI-lea, cu supraabundenţă de fantezie şi de profesionalism artistic, par dictate – sau măcar condiţionate – de presante cerinţe estetice şi formale. Ochiul (îndreptăţit) şi-a pretins întotdeauna partea sa. Dar a existat o epocă în care acest aspect a fost preponderent; în care căutarea formelor a dictat legea. Forme gastronomice: pregătirea bucatelor, aspectul lor, culoarea... Forme ambientale: scenografia ospăţului, modurile de prezentare a hranei, gestica servirii... Forme de comportament: „bunele maniere", folosirea corectă a tacâmurilor, regulile pentru mestecat.... Toate acestea – şi altele – în scopul de a defini un spaţiu convivial separat şi, ca să spunem aşa, „protejat": diferit, distinct, izolat. Spaţiul privilegiului social şi al puterii politice, contrapus din temelie – într-o măsură tot mai exacerbată – lumii foamei şi a spaimei.

Abundenţa săracilor

Antidotul cel mai eficient pentru teama de foame este visul. Visul liniştii şi al bunăstării alimentare; sau mai curând al abundenţei, al îmbuibării. Visul fabuloasei Cuccagna, unde hrana să fie în permanenţă şi la îndemână; unde oale uriaşe cu găluşti să fie răsturnate peste munţi de brânză rasă; unde viile să fie legate cu cârnaţi, iar lanurile de grâu, îngrădite cu fripturi. Imaginarul cuccagnesc, un soi de versiune populară a „cultelor" mitologii edenice, prinde viaţă între veacurile al XII-lea şi al XIV-lea. Într-o celebră *fabliau* franceză – prima care îi face o descriere minuţioasă –, *pays de Coquaigne* este ţara în care „zidurile tuturor caselor sunt făcute din lupi-de-mare, somoni şi heringi; căpriorii sunt din sturioni, acoperişurile din şunci şi grinzile din cârnaţi [...]. Cu bucăţi de carne friptă şi cu spinări de porc sunt înconjurate toate lanurile de grâu; pe străzi se rumenesc gâşte grăsane, care se rotesc singure şi sunt urmate îndeaproape de

sos alb de usturoi; şi vă zic că pentru fiecare, pretutindeni, pe poteci şi pe străzi, se găsesc pregătite mese mari, cu feţe de masă albe: toţi cei care voiesc pot să mănânce şi să bea liber; fără oprire şi nici împotrivire, fiecare ia ceea ce doreşte, peşte sau carne, iar cine vrea să ia un car din acestea ar putea să o facă după pofta inimii [...]. Şi sfânt este adevărul că în ţinutul acela binecuvântat curge un râu de vin [...], jumătate de vin roşu, din cel mai bun care se poate găsi la Beaune sau dincolo de mare; iar cealaltă jumătate de vin alb, din cel mai nobil şi mai minunat care s-a produs vreodată în Auxerre, La Rochelle sau la Tonnerre".

Începând mai ales din secolul al XIV-lea, multe ţinuturi ca acesta – pe care autorul nostru, vai, l-a părăsit şi nu mai izbuteşte să-l regăsească – apar în texte literare din toate zonele Europei: Anglia, Germania, Franţa, Spania, Italia... Într-o nuvelă de Boccaccio se cheamă Bengodi şi minunăţiile sale sunt lăudate de Maso nevinovatului Calandrino: „Era acolo un munte întreg de parmezan ras, pe care stăteau oameni ce nimic altceva nu făceau decât să gătească macaroane şi ravioli şi să le fiarbă în zeamă de claponi şi apoi le aruncau de aici în jos şi numai cine nu le înhăţa nu le avea [...]". Nu lipseşte din aceste descrieri utopice dorinţa unei senzualităţi libere şi fericite, nici visul tinereţii veşnice, mai direct legat de imaginile vechi ale Erei lui Saturn sau ale miticului Eden. Nu lipseşte dorinţa, cu totul citadină şi „burgheză", a unei bogăţii facile şi a unei pungi întotdeauna pline. Nu lipseşte dorinţa de haine frumoase şi de încălţări preţioase. Dar tema alimentară, iniţial doar una între atâtea (în *fabliau de Coquaigne*, numai 50 de versuri din 186 narează desfătările cerului gurii), ia treptat avânt, până la a deveni protagonista aproape unică a utopiei, care în veacurile al XVI-lea şi al XVII-lea se conotează în sens din ce în ce mai direct în relaţie cu *pântecele*. În 1691, *Jocul cuccagnei* al gravorului Giuseppe Mitelli nu va mai fi decât o trecere în revistă de specialităţi gastronomice. „Reducerea Cuccagnei la un fapt pur şi simplu gastronomic, asimilarea progresivă a Cuccagnei Carnavalului" (P. Camporesi) reprezintă şi semnul unei situaţii alimentare deteriorate, al unei dificultăţi în creştere, după secolul al XVI-lea. Să mănânci după propria foame – o dorinţă ce poartă clar amprenta populară, chiar dacă nu propriu-zis „populare" sunt textele care ne-au transmis-o.

Nu vrem să intrăm aici în esenţa unei probleme care rămâne foarte dezbătută între istoricii culturii: dacă şi până la ce punct

cultura „doctă" se poate face purtătoare, directă sau indirectă, de conţinuturi clar „populare". În orice caz, între cele două planuri există mai multă consonanţă decât s-ar bănui: cultura ostentaţiei şi a risipei nu se înţelege în afara culturii foamei. În primul rând, fiindcă cele „două" culturi se trimit dialectic una la alta şi se *exprimă* una după alta. În al doilea rând, ele coexistă, încrucişate, nu numai ca expresii contrapuse de diverse categorii sociale şi culturale, ci chiar şi în interiorul fiecăreia dintre aceste categorii. Foamea, în sens propriu, este o experienţă necunoscută păturilor privilegiate; nu însă şi spaima de foame, preocuparea pentru o aprovizionare alimentară care să fie la înălţimea propriilor aşteptări (înalte). Invers, lumea foamei este – în circumstanţe determinate – şi o lume a abundenţei şi a ostentaţiei. Chiar şi societatea ţărănească trăieşte momente de risipă a hranei, cu prilejul marilor sărbători şi al principalelor evenimente periodice ale vieţii. Risipă rituală, desigur, vizând îndeosebi obţinerea bunăvoinţei divine, dar şi risipă reală, concretă, care de fapt apropie (în acele momente) comportamentul alimentar al „săracilor" de acela al „bogaţilor". Şi toţi trebuie să vadă, toţi trebuie să ştie: la Napoli, în veacul al XVIII-lea, o ceată de crainici strigă pe străzile oraşului lista animalelor doborâte şi cantitatea de alimente consumate în timpul sărbătorilor de Crăciun: o practică a ostentaţiei nu deosebită, ca semnificaţie, de parada hranei care se făcea în palatele nobiliare (şi în afara lor, pe străzi şi în pieţe) cu ocazia marilor sărbători şi a marilor risipe – de altfel relative: nimic nu era cu adevărat irosit.

Se pare că, privitor la asimilarea hranei, *homo sapiens* şi-a dezvoltat istoric o extraordinară capacitate de adaptare fiziologică, modificându-şi, pe rând, propriile exigenţe în funcţie de resursele disponibile, acum abundente (de pildă, în sezonul vânătorii), acum reduse. De unde capacitatea sa de a mânca mult (şi chiar prea mult), dar şi de a supravieţui cu puţin (evident, până la un anume punct). Încorporată biologic în specia umană de când activitatea sa era mai ales prădătoare, această realitate a condiţionat deopotrivă caractere şi atitudini culturale: antiteza abundenţă/sărăcie a devenit un fapt mental, nu numai fiziologic, şi s-a transmis istoric, adaptându-se la situaţiile sociale concrete. Doar fantezia sau interesele puţinilor privilegiaţi au putut aduce pe lume imagini de sărăcie fericită, despre o cumpătare (aceea a celor mulţi) senin mulţumită de sine. Şi va fi

fiind chiar adevărat că a mânca puţin face bine, dar numai cui mănâncă mult (sau, măcar, *poate* să mănânce mult) îi este permis să gândească astfel. Numai o lungă experienţă a burţii pline poate justifica fiorul unui apetit ţinut în frâu. Înfometaţii (cei cu adevărat înfometaţi) au dorit întotdeauna să se umple până să crape: uneori făcând, deseori visând la aşa ceva.

Europa şi lumea

O frumoasă ţară de dincolo de mare

Dorinţa nestăpânită de noi descoperiri şi noi cunoştinţe – ce caracterizează lunga perioadă a călătoriilor dincolo de Ocean – pare să antreneze şi fantezia populară. Utopia cuccagnescă şi visurile de abundenţă sunt proiectate pe pământurile de peste mare, imaginate ca fiind bogate în toate bunurile lui Dumnezeu, cu rezerve infinite de hrană. Înfloresc poeme precum acela al unui anonim modenez, care, în prima jumătate a secolului al XVI-lea, cântă descoperirea unei „frumoase ţări [...] care Viaţă Bună pe nume e chemată", descoperire făcută „de navigatori pe Marea Ocean". Dar în acest loc nou, „care niciodată n-a mai fost văzut şi nicicând cunoscut", nu se găsesc bucate exotice, nici băuturi insolite : „Un munte de caş răzuit singur se vede în mijlocul câmpiei, căruia în vârf o căldare i-au dus" ; este o căldare care nu se mai termină, „care mereu fierbe, găteşte macaroane ; şi apoi, gătite, le aruncă afară", ca să se „încăşeze" în jos pe munte. „Şi de vin bun aici sunt pline fântânile." Şi pe urmă zarzavaturi bune, râuri de lapte din care se face urdă gustoasă, struguri, smochine, pepeni galbeni ; potârnichi şi claponi, plăcinte, pâine albă ; şi, firește, „măgarii se leagă acolo cu cârnaţi" ; iar când plouă, „plouă cu colţunaşi". În concluzie, un amplu inventar al celei mai bune gastronomii a secolelor al XV-lea şi al XVI-lea ; aceasta era cultura italiană a timpului, proiectată în Frumoasa Ţară de dincolo de Ocean. Ca şi cum ai spune că până şi fanteziile au limite : cele ale culturii în care se nasc. O cultură în care fiecare are locul său, rolul său precis, definit în raport cu toate celelalte : bucătăria şi regimul alimentar nu sunt o îmbinare întâmplătoare de

elemente, ci un sistem global şi coerent. De aici şi dificultatea de a accepta şi chiar de a înţelege neobişnuitul; de aici nevoia de a-l „filtra" prin sistemul nostru de valori – adesea denaturându-l. Şi, în orice caz, reducându-l la unitatea noastră de măsură.

În faţa unei realităţi efectiv diferite, cu plante şi animale necunoscute, cu mâncăruri neobişnuite, exploratorii şi conchistadorii europeni manifestă deopotrivă neîncredere şi curiozitate. Se străduiesc însă să încadreze, să „clasifice" teoretic noile experienţe. Descrierile lor tind mereu să „traducă" aceste experienţe în propria limbă, să le raporteze la cadrul propriei culturi. Luaţi, de exemplu – unul între atâtea –, anonima *Relatare despre unele lucruri din Noua Spanie*, scrisă probabil de un tovarăş al lui Cortés şi publicată pentru prima dată în 1556. Porumbul devine acolo „un grâu cu chip de năut", care produce ştiulete „cu chip de mei"; *tortillas** sunt descrise ca un fel de pâine – raportate aşadar la tradiţia mediteraneană; ardeiul iute este prezentat ca „un soi de piper"; curcanul – ca o „o găină mare cu chip de păun". Referirea la cultura europeană este constantă şi, în concluzie, inevitabilă.

Dar nu este vorba numai de asta. Problema nu e numai terminologică şi, ca să spunem aşa, de înţelegere teoretică. Şi din punct de vedere practic, acceptarea noilor realităţi în contextul cultural european a fost multă vreme absolut marginală. Din momentul în care noile alimente au fost cunoscute de europeni, a trecut o perioadă de timp uriaşă până când au devenit efectiv importante în sistemul lor alimentar. Au fost necesare două-trei secole pentru confirmarea asimilării acestor realităţi în noul context: o întârziere prea mare pentru a o putea defini drept fiziologică – chiar dacă se referă la epoci în care ritmurile de viaţă erau mai lente decât cele actuale. În realitate, această întârziere ar părea să indice o lungă şi substanţială lipsă de interes a culturii alimentare europene pentru noile contribuţii americane. Excepţiile nu au lipsit, după cum nu au lipsit nici deosebirile – chiar importante – între diferite regiuni şi diferite categorii sociale; dar, pe ansamblu, indiferenţa a fost generală, şi aceasta se poate explica într-un singur mod: noile produse erau străine echilibrelor structurale ale modelului de consum european, aşa cum se conturase de la jumătatea secolului al XIV-lea. Într-un

* Turte de mălai (în spaniolă, în text) (n.tr.).

anume sens, am putea spune că *nu serveau*: într-adevăr, ele au fost acceptate în cadrul sistemului numai în momentul şi în măsura în care sistemul însuşi începea să scârţâie. Ceea ce s-a întâmplat în două faze distincte şi, s-ar zice, separate – aşa că, pe bună dreptate, putem vorbi despre o *dublă* pătrundere a noilor alimente în Europa. Prima s-a produs în secolul al XVI-lea, imediat după expediţiile de cucerire, şi a avut ca resort – la fel ca şi a doua – foametea.

Noi protagonişti

În secolul al XVI-lea, populaţia s-a mărit considerabil în multe ţări din Europa. În Castilia s-a dublat între 1530 şi 1594, trecând de la trei la şase milioane: ceea ce a însemnat că ţara, de la exportatoare de cereale, cum fusese în secolele precedente, a fost constrânsă să le importe, prin intermediul comercianţilor englezi sau olandezi. În alte părţi creşterea a fost mai stăpânită, dar în totalitate s-a trecut de la 84 de milioane de guri, estimate în 1500, la 111 milioane, un secol mai târziu. Structurile de producţie au resimţit această creştere cam peste tot. Resursele alimentare au început să se diminueze, punându-se iar în mişcare un mecanism bine cunoscut (chiar acela care grăbise procesul de colonizare agrară în secolele XI-XII).

În raport cu secolul al XV-lea, anii de insuficienţă productivă sunt cu mult mai numeroşi: statistica, deja citată, din secolul al XVIII-lea consemnează pentru Franţa secolului al XVI-lea treizeci de ani de foamete, faţă de cei şapte din secolul al XV-lea. Tehnicile agricole au cunoscut între timp unele îmbunătăţiri, fie în privinţa utilajelor folosite, fie în sistemele de canalizare a apelor, dar fertilizarea ogoarelor rămâne insuficientă (în ciuda faptului că unii agronomi ai veacului al XVI-lea intuiseră perfect esenţa problemei, adică necesitatea inserării plantelor furajere în ciclul de rotaţie a culturilor, integrând agricultura şi creşterea animalelor), iar rentabilitatea cerealelor se menţine foarte scăzută: în afară de sporadicele excepţii, cu greu reuşeşte să depăşească pragul de cinci la o sămânţă. Soluţia este aşadar cea tradiţională: extinderea spaţiului cultivat, asanări, desţeleniri. Este epoca creării de poldere în Ţările de Jos; a primelor iniţiative capitaliste care văd lumina zilei în domeniul agrar, de exemplu monoculturile de orez din Lombardia (încă de la sfârşitul secolului al XV-lea). În paralel se restrâng păşunile; unele guverne

sunt obligate să impună măsuri de control pentru a-i împiedica pe ţărani să înceapă să cultive pajiştile; restricţii similare apar în contractele agrare.

Numeroasele tratate de agronomie publicate în secolul al XVI-lea în toate ţările europene reflectă această reînnoită atenţie pentru munca pământului. Alături de ele apar studii consacrate special alimentaţiei sau, mai bine zis, foametei: studii care pretind să-i înveţe pe săraci tehnici de supravieţuire destinate utilizării oricărei posibile resurse şi chiar întrebuinţării unor plante neobişnuite, a unor alimente niciodată încercate. Coincidenţa cronologică a acestei producţii literare cu momentele dificile ale economiei şi ale producţiei nu este, desigur, întâmplătoare: broşurile dedicate de Jacques Dubois – acel Sylvius despre care am vorbit deja – sănătăţii săracilor (*Régime de santè pour les pauvres, facile à tenir*) şi modurilor de combatere a foametei (*Conseil très utile contre la famine, et remèdes d'icelle*) au fost scrise între 1544 şi 1546; *Discorso sopra la carestia, e fame* (*Discursul asupra foametei şi foamei*) de Giambattista Segni datează din 1591. Acum ştim că frecvenţa şi gravitatea perioadelor de foamete, chiar cu devieri şi deosebiri de la o regiune la alta a Europei, au fost deosebit de accentuate în deceniile de mijloc ale veacului (culminând cu criza generală din 1556-1557) şi în ultimul deceniu (perioadele de foamete din 1590-1593). Ne găsim deci în faţa a numeroase tratate „militante", dictate de probleme şi necesităţi imperioase; cât vor fi fost ele cu adevărat de folos „sărmanilor" este, evident, o altă poveste.

În acest timp, nevoia crescută de hrană impune căutarea în noi produse a posibilei rezolvări a problemei. Este, în anumite regiuni, cazul orezului: am pomenit deja de răspândirea sa timpurie în Lombardia, legată de interese financiare şi comerciale, în afară de cele strict alimentare. Nu este clar dacă orezul (cunoscut înainte ca produs exotic de import, vândut în spiţerii şi folosit cu mare zgârcenie în bucătărie, îndeosebi ca ingredient pentru sosuri) a ajuns în nordul Italiei prin mijlocirea arabilor din Sicilia sau prin intermediul Spaniei. Aceasta din urmă era într-adevăr – şi aici prin influenţa culturii alimentare arabe – unica regiune europeană în care acest produs căpătase de timpuriu o anumită importanţă alimentară; din Spania, orezul se răspândeşte în Ţările de Jos, ceea ce constituie un alt exemplu – dacă ne gândim la raporturile stabilite între cele două ţinuturi în secolul al XVI-lea – al modului în care istoria obiceiurilor alimentare nu s-a despărţit deloc de peripeţiile puterii şi ale politicii.

Altă nouă „descoperire" a fost hrişca. În realitate, ea era cunoscută şi cultivată în Occident de cel puţin două veacuri; dar numai în secolul al XVI-lea a cunoscut o largă răspândire, întâi probabil în Ţările de Jos, apoi în Germania, în Franţa, în nordul Italiei. Tradiţionalei mămăligi galbene de mei i se alătură una de culoare cenuşie.

Mult mai impresionantă – cel puţin în perspectivă – a fost întâlnirea cu porumbul, cunoscut de Columb chiar în prima sa călătorie peste Ocean şi adus de el în Europa în 1493. Mai din curiozitate, mai de nevoie, el a fost cultivat destul de timpuriu, înainte de toate, normal, în Peninsula Iberică: deja, în primii ani ai secolului al XVI-lea, porumbul este atestat în Castilia, în Andaluzia, în Catalonia; în jurul anului 1520, în Portugalia. În anii următori pătrunde în sud-vestul Franţei (prima atestare la Bayonne, în 1523) şi în nordul Italiei (mai ales în regiunea vestică a Veneţiilor, unde cultivarea sa ia avânt în anii '30 ai secolului). De aici a trecut în Panonia şi în Peninsula Balcanică.

Numai rareori porumbul a fost cultivat pe ogoare, în locul altor cereale: câteodată a fost utilizat ca furaj, plantat fiind pe pârloage; uneori a fost experimentat pe terenuri cultivate cu zarzavaturi. În ambele cazuri, prezenţa sa e greu perceptibilă în documente, care, arătându-ne peisajul agrar îndeosebi în aspectele care ating interesul proprietarilor, tind să treacă cu vederea realităţile productive „minore", fără o compensaţie în veniturile acestora. Grădinile de zarzavat, în particular, erau scutite de normă: ţăranul putea planta acolo tot ceea ce dorea. Şi, într-adevăr, se pare că în multe cazuri cultivarea porumbului şi-a avut începutul în acest mod: disimulat, aproape pe ascuns, ferit de cererile stăpânilor, de zeciuieli şi de arenzi funciare. Până şi pe plan terminologic, porumbul tinde să se ascundă: ţăranii îi dau nume luate cu împrumut de la alte cereale. Pentru asemănarea evidentă de forme, dacă nu şi de dimensiuni, îl numesc folosind numele meiului şi al sorgului: în Franţa este mei, *millet*; în Italia, *melega*, sorg; în Ungaria este *tengeribúza*, adică mei maritim; în Balcani este bob, mei, sorg, grâu, grâu mare... Sunt apoi denumirile exotice: grâu de Rodos, grâu de India, grâu turcesc, grâu arăbesc, grâu de Egipt... – toate expresii pentru a indica proveniența străină, originea îndepărtată a nou-venitului. Ţăranii îi vor fi înţeles foarte repede potenţele nutritive, legate de o productivitate extraordinar de mare; dar, pentru moment, înaintarea porumbului în Europa a fost încetinită, ba chiar a suferit – după succesele din secolul al XVI-lea – o stopare. Poate pentru că mulţi rămâneau neîncrezători faţă de el şi

continuau să-l considere un grâu pentru animale. Poate pentru că i-a rămas profund străin culturii dominante (în cărţile de bucate adresate „feţelor simandicoase" nu este practic deloc menţionat până în zilele noastre). Poate pentru că, după marile perioade de foamete de la jumătatea şi de la sfârşitul secolului, situaţia alimentară generală recuperase acel minimum de elasticitate suficient pentru a mai face un pas înainte. Până şi creşterea demografică a părut să se oprească după sfârşitul secolului al XVI-lea.

În orice caz, este semnificativă analogia între evenimentele care de-a lungul unui veac (de la sfârşitul secolului al XV-lea până la sfârşitul secolului al XVI-lea) au văzut pătrunzând noile produse în cultura alimentară europeană. Orezul, hrişca şi porumbul s-au alăturat timid culturilor tradiţionale, au cunoscut un succes aproape imediat, dar nu au reuşit să se impună; în secolul al XVII-lea au reintrat în umbră, pentru a reveni puternic la jumătatea secolului al XVIII-lea. Deşi poziţia cartofului în Europa este situată puţin mai devreme, modalităţile sunt identice. Cunoscut de spanioli în Peru, în 1539, el a străbătut Spania fără prea multă zarvă; o atenţie mai mare i-a fost acordată în Italia – Braudel presupune că aceasta s-a întâmplat datorită situaţiei speciale, de suprapopulare a ţării, în care cartoful a găsit unul dintre primele sale nume de botez: *tartuffolo* sau *trufă albă*. Şi tot din Spania provine prima mărturie despre întrebuinţarea sa alimentară în Europa: în 1573, cartoful apare printre achiziţiile spitalului Sangre din Sevilla. Către sfârşitul veacului este atestat în Germania, în timp ce Anglia, datorită lui Walter Raleigh*, îl primeşte în jurul anului 1588 direct din America. Cu toate acestea, şi în cazul cartofului, abia în secolul al XVIII-lea se va putea vorbi de un succes definitiv şi un impact semnificativ asupra regimului alimentar al europenilor.

Pâinea şi carnea

Fernand Braudel îndeamnă să se dea crezare tânguirii domnului de Gouberville, care, în 1560, scria: „Pe vremea tatălui meu se mânca în toate zilele carne, felurile de mâncare erau bogate, vinul se

---

* Sir Walter Raleigh (cca 1554-1618) – navigator şi om politic englez; a încercat să fondeze prima colonie engleză în America (Virginia, 1584) (n.tr.).

înghiţea ca apa. Astăzi totul s-a schimbat; totul s-a scumpit; hrana ţăranilor celor mai înstăriţi este mai rea decât aceea a servitorilor de ieri". Loc comun literar? Da, s-ar putea spune şi aşa, dat fiind că vorbe identice apar şi într-un text german din 1550. Dar chiar şi locurile comune sunt expresii ale unei situaţii, ale unui „climat" social şi cultural: pentru ce, cu două secole înainte, scriitorii foloseau locul comun opus?

Faptul că, efectiv, cam de la jumătatea secolului al XVI-lea, consumul de carne al europenilor începuse să scadă (e vorba, firește, de păturile populare) este confirmat de tot soiul de documente şi studii. În opinia lui Abel, el ar fi început atunci o curbă descendentă care, de la un *optimum* de 100 kg anual *pro capite*, presupuse pentru Germania secolelor al XIV-lea şi al XV-lea, ar fi ajuns la un minim de 14 kg între secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea. Creşterea populaţiei, transformarea agrară a peisajului şi reducerea pajiştilor şi pădurilor, diminuarea salariilor reale, aglomerarea clădirilor şi, în consecinţă, interdicţiile de a ţine animalele în oraş, contractarea de importuri din Est după cucerirea Ungariei de către turci, toate ar explica-o. Am discutat şi am redimensionat deja cifrele propuse de studiul german; rămâne totuşi acceptat faptul că aşa a arătat cam peste tot linia tendinţei efective. Studii exacte, precum acela al lui A.M. Piuz asupra regiunii Genevei, o confirmă: în secolul al XVII-lea, resursele disponibile de carne sunt, în general, diminuate, exceptând zonele de munte, cu vocaţie pastorală specială. O statistică amintită de Braudel ne informează că la Montpezat, un orăşel din Quercy-ul inferior, „numărul măcelarilor scade continuu: 18 în 1550, 10 în 1556, 6 în 1641, 2 în 1660, 1 în 1763. Chiar dacă locuitorii se împuţinează în aceeaşi perioadă, raportul general, cu siguranţă, nu este de 18 la 1".

Toate acestea semnifică o neputinţă crescândă a oamenilor de a se lipsi de pâine pentru subzistenţa cotidiană. Piaţa continuă să ofere orăşenilor produse foarte mult diferite de ceea ce îşi pot permite ţăranii, dar raţia cotidiană de pâine este mereu în centrul preocupărilor lor. Ea variază cantitativ şi calitativ, după obişnuinţele alimentare ale locului, posibilităţile de cumpărare, mersul recoltei şi perioada anului (primăvara, proviziile se subţiază). Sunt totuşi niveluri standard de consum, care nu ar părea „mutate" din secolul al XIV-lea în secolul al XVII-lea. Pentru oraşele italiene din partea centrală şi nordică, documentele veacului al XIV-lea permit să se calculeze

consumuri de pâine sau de grâu oscilând între 550 şi 700 g *pro capite* (autorităţile publice acceptau ca „normal" consumul de o dublă pe lună, cu alte cuvinte, circa 650 g pe zi). Cu siguranţă mai mari (peste 1 kg pe zi) sunt consumurile evidenţiate în Sicilia, în secolul al XV-lea. Şi în secolul al XVI-lea, consumurile medii invidiuale par să fie atestate sub limita inferioară de 500 g, dar cu o tendinţă sigură de creştere (până la 800 g) de-a lungul curbei veacului. În secolul al XVII-lea, în zona Sienei, valorile cele mai răspândite sunt între 700 şi 900 g, cu un vârf de 1.200. Din acestea şi din alte date s-a putut stabili (H. Neveux) o normă cu caracter general: între secolele al XIV-lea şi al XVII-lea, raţia zilnică de pâine s-ar situa în mod obişnuit la 500-600 g, în unele cazuri la 700-1.000 g – în orice caz, nu mai mică de 400-500 g (în afară, se înţelege, de perioadele de foamete). Dar poate cadrul nu este static, deoarece nu pare imposibil să citeşti în aceste date – chiar şi aşa, fragmentare şi neomogene – o creştere generală a consumului de pâine de-a lungul acestor veacuri, creştere care, confirmată, nu ne-ar surprinde, dat fiind contextul descreşterii consumurilor de carne. La Geneva, în secolul al XVII-lea, două livre de pâine (1.100 g) sunt considerate un consum satisfăcător; o livră (un pic mai puţin decât cantitatea care în secolul al XIV-lea era socotită „normală") este „minimul pentru a nu muri de foame" (Piuz). Tot în secolul al XVII-ea, responsabilii instituţiilor de caritate din Beauvais, în nord-estul Franţei, estimează că strictul necesar este constituit din trei livre zilnice de pâine (aproape 1.300 g) sau din două livre (850 g) plus supa (P. Goubert). Şi în secolul al XVIII-lea, populaţia săracă din Paris va consuma până la 1,5 kg de pâine pe zi, iar în plin secol al XIX-lea, muncitorii din Nivernais vor consuma de la două la patru livre. În concluzie, nivelurile care în secolele al XIV-lea şi al XV-lea au fost atinse doar sporadic par să devină, cu timpul, normă – şi nu cred că aceasta se poate interpreta ca o îmbunătăţire a regimului alimentar, fiind mai curând vorba despre o deteriorare calitativă a dietei, tot mai monotonă, tot mai lipsită de alternative la pâine şi cereale.

În acelaşi timp scade – în unele cazuri – calitatea pâinii. Cel puţin din secolul al XIII-lea, orăşenii europeni se obişnuiseră să mănânce pâine din grâu; acum se poate întâmpla ca alte cereale să ia avânt: între secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, grâul pierde monopolul pe piaţa urbană a Genevei, fiind progresiv înlocuit de alac; la sfârşitul secolului al XVII-lea, acesta din urmă şi *méteil*-ul

(amestec de secară şi grâu sau de alte cereale) au intrat din plin în fabricarea pâinii. „Nu fără împotriviri, de altfel: şi în 1679, poporul refuză încă amestecul şi preferă să cumpere grâu cu 25% mai scump, susţinând că amestecul nu e bun de folosit" (Piuz). Cam cum se întâmplase în timpul crizelor alimentare din secolul al XIV-lea. Chiar şi acum, „ierarhia pâinii" reflectă ierarhia socială: există o pâine albă, rezervată celor mai bogaţi; o pâine „deschisă" (dar nu destul de albă), destinată păturilor de mijloc; o pâine neagră, rezervată celor mai defavorizaţi. Cât despre pâinea de orz, de ovăz sau de legume, medicul genevez Jacob Girard des Bergeries (autor, în 1672, al unei *Gouvernement de la santé*) o consideră nesănătoasă şi indigestă şi recomandă să fie lăsată săracilor, „care nu au mijloace să-şi procure una mai bună şi care, pe de altă parte, sunt destul de robuşti, muncesc mult şi sunt obişnuiţi dintotdeauna cu acest soi de pâine". Sunt păreri pe care le cunoaştem deja... Dar la Napoli, în 1585, lumea a refuzat să accepte făina din castane şi din legume propusă de negustorul Vincenzo Storaci: „Mâncaţi pietre!", ar fi răspuns acesta insolent – a fost doborât, ucis şi făcut bucăţi.

În schimb, în pâinea ţăranilor, cerealele inferioare nu încetaseră niciodată să intre: cele care, la oraş, erau pâini de foamete sau ale săracilor, la ţară, reprezentau norma. Chiar şi ţăranii mai bogaţi, care aveau surplusuri de dus la piaţă, erau obişnuiţi să vândă produsele cele mai preţuite (tot grâul, câteodată secara) şi să reţină pentru necesarul casnic cerealele inferioare, leguminoasele, castanele. Încă un exemplu din regiunea Genevei: în 1696, în hambarul bogătaşului Jacob Lombard nu se află decât orz, mei, amestec de secară, mazăre, linte. Aceasta înseamnă – o ştim deja – că, în dieta ţărănească, făinoasele (supe, terciuri etc.) continuă să ocupe un rol mai important decât însăşi pâinea. Ceea ce, observa cu subtilitate Marc Bloch, măcar permitea ţăranilor să scape de dublul monopol seniorial al morilor şi al brutăriilor. Poate şi din acest motiv, alimentaţia ţărănească a rămas multă vreme ataşată de acest gen de alimente.

În orice caz, cerealele asigurau dietei populare marea parte a necesarului energetic: o parte cu atât mai mare cu cât poziţia socială a consumatorilor era mai coborâtă. Aportul lor caloric nu este niciodată mai mic de 50%, putând atinge maxim 70-75%. De aici extrema accentuare a perioadelor de foamete sau chiar numai a penuriilor de cereale care lovesc puternic Europa în secolul al XVII-lea. Cronologia lor, ca întotdeauna, este diferenţiată local: deosebit de dificili par

anii din jurul lui 1630, care văd explodând foametea cam peste tot; cei din jurul lui 1648, an critic în toată Europa (dar criza se întinde până în 1652-1654, cu frecvente reveniri în primii ani ai deceniului şapte); o nouă perioadă grea este aceea dintre 1680 şi 1685, în timp ce anii 1693-1695 semnalează un *débacle* general al structurilor productive europene, cu o neaşteptată contralovitură în 1697-1699.

Ferocitatea burgheză

O dată cu agravarea situaţiei alimentare şi iminenta ameninţare a foametei, manifestările de mânie şi de intoleranţă iau forme mai exasperate şi mai violente. Jafurile la brutării nu sunt invenţii literare: sute de răscoale de acest fel izbucnesc peste tot între secolele al XVI-lea şi al XVIII-lea. Este epoca marilor conflicte pentru hrană, legate nu numai de carenţe productive, dar şi de dezvoltarea capitalismului şi de procesul consecutiv de proletarizare. Ele par să se concentreze de-a lungul a două veacuri, între începutul secolului al XVII-lea şi primele decenii ale celui de-al XIX-lea, cu o cronologie diferită în funcţie de ţări (sunt, de exemplu, mai timpurii în Anglia decât în Franţa). Tot mai clar, autoritatea publică – regele în primul rând – îşi asumă rolul şi imaginea de garant al echilibrului alimentar al supuşilor; dacă acesta se deteriorează, izbucneşte revolta. Figura mitică a regelui-care-îşi-hrăneşte-poporul se alimentează cu o nouă limfă culturală: S. Kaplan l-a denumit „regele-brutar", iar memoria se îndreaptă către Ludovic al XVI-lea al Franţei, pe care mulţimea l-a poreclit „brutar", în vreme ce îl ducea de la Versailles la Paris în 1789.

În momentele de criză, mulţimi de ţărani şi nevoiaşi se îngrămădesc la porţile centrelor urbane, protejate, în cea mai mare măsură, de politica guvernamentală. Aceasta se întâmpla de veacuri şi de veacuri orăşenii încercau să se apere de astfel de invazii; dar acum numărul celor sărmani a crescut enorm, iar privilegiile alimentare ale oraşelor riscă să sară în aer. Apărarea lor ia chiar tonuri dramatice şi se înmulţesc cazurile (desigur, nu-i o noutate) de marginalizare socială şi de îndepărtare forţată a gurilor în plus – evident, ale celor mai slabi.

În 1573, oraşul Troyes s-a umplut de nenorociţi înfometaţi, provenind din aşezările rurale din jur şi chiar de mai departe. „Bogaţii şi conducătorii pomenitului oraş s-au reunit în adunare

pentru a găsi un leac necazului [...]. Au copt pâine din belşug, ca să o împartă săracilor, care s-ar fi adunat la una din porţile oraşului; împărţind fiecăruia o pâine şi un ban de argint, ar fi fost făcuţi să iasă pe poartă, care ar fi fost închisă în spatele ultimului, anunţându-i din înaltul zidului să plece de acolo cu Dumnezeu, să-şi căute aiurea din ce să trăiască [...]. Ceea ce a fost făcut şi sărmanii au fost alungaţi din Troyes."

Sunt episoade care reuşesc să ne facă să uităm măsurile de prevedere în favoarea celor săraci, pe care aceleaşi oraşe nu au omis să le adopte în atâtea ocazii. Pe de altă parte, şi în astfel de împrejurări se prefera ca ţăranii să fie daţi afară : în vremea foametei din 1590, guvernul din Bologna, „dornic să se îngrijească de nevoile săracilor, a ordonat ca ţăranii, veniţi în număr foarte mare să cerşească prin oraş, să fie daţi afară" ; din milă, dar şi pentru a-i duce cu vorba, fiecăruia dintre ei i-a fost garantată o mică raţie zilnică de hrană : „patru uncii de orez cu care să-şi poată astâmpăra foamea până la primăvară".

„Ferocitatea burgheză" – cunoscuta expresie a lui Braudel – se înăspreşte considerabil spre sfârşitul secolului al XVI-lea şi încă şi mai tare în secolul al XVII-lea. Săracii încep să fie întemniţaţi laolaltă cu nebunii şi delincvenţii. În Anglia intră în vigoare *poor laws*, „legile săracilor, în realitate legile *împotriva* săracilor". Marginalizarea lor este urmărită în mod mai sistematic şi „raţional". În 1656, autorităţile din Dijon „ajung să interzică orăşenilor caritatea particulară şi ospitalitatea faţă de cei sărmani". În 1693, municipalitatea Genevei recenzează 3.300 de refugiaţi din motive religioase, dintre care jumătate se bucură de asistenţa publică ; dar, pentru că recolta a fost catastrofală, refugiaţii sunt invitaţi să părăsească oraşul, iar până la plecarea lor, se împarte un pic de pâine celor mai sărmani. Mulţi dintre ei sunt bătrâni, femei şi copii care chiar nu ştiu încotro s-o apuce. Totuşi, consiliul orăşenesc hotărăşte suspendarea oricărui ajutor, pentru a-i constrânge să părăsească oraşul înainte ca vremea să se strice.

Cele două Europe

„«Mâine trebuie să ţin predică despre beţia lui Noe, aşa că astă seară voi bea pe săturate ca să pot vorbi apoi ca un cunoscător al lucrului rău.» Doctorul Cordato replică : «Nicidecum ! Ar trebui să faceţi

contrariul». Atunci, Luther: «Fiecărei ţări trebuie, desigur, să i se ierte defectele. Cei din Boemia pun în guşă, vandalii fură. Nemţii beau ca lăncierii; prin urmare, dragă Cordato, cum aţi vrea să puneţi în evidenţă un neamţ, mai ales unul care nu iubeşte nici muzica, nici femeile, dacă nu cu beţia?»."

Imaginea neamţului beţivan, un *topos* care revine frecvent în literatura europeană, este aşadar împărtăşită chiar de germani: conversaţia convivială pe care tocmai am ascultat-o, culeasă de discipolii lui Martin Luther în ultimele luni ale lui 1536, este o dovadă evidentă în acest sens. Este o imagine veche, derivată direct din modelele de comportament alimentar pe care populaţiile germanice le introduseseră deja în cultura europeană la începutul celui de-al treilea veac al erei latinei vulgare. A bea şi a mânca mult: unii ziceau că era rău (şi că *făcea* rău), alţii susţineau că şi astfel se arată demnitatea unui om. În orice caz, se căzuse de acord asupra individualizării acestui comportament ca fiind tipic pentru anumite neamuri: francii, saxonii... Fie că era vorba de exaltarea acestor obiceiuri sau de blamarea lor ori doar de luarea lor peste picior, conţinutul lor *naţional* era indiscutabil. O anumită omologare a culturii alimentare europene şi caracterizarea ei în sensul mai ales *social* al cantităţii şi calităţii hranei ingerate nu şterseseră acest gen de contrapuneri. De aceea, le regăsim aproape intacte în literatura şi în imaginarul veacurilor mai aproape de noi (şi nici nu dau semne de dispariţie). Pe de o parte, popoarele din Sud, sobre şi frugale, ataşate de produsele pământului şi de alimentele vegetale. Pe de altă parte, popoarele din Nord, nesăţioase şi carnivore. Evident, este vorba de stereotipii, de imagini puţin credibile, dacă nu sunt asociate unor variabile de natură socială: cu atât mai mult cu cât „Nord" şi „Sud" sunt antiteze geografice abstracte, care nu cuprind varietatea situaţiilor locale şi care „taie" orizontal presupusa unitate: cazul italian şi încă şi mai mult cel francez ne fac să luăm aminte. Ar trebui, atunci, să ne adâncim în realităţile, în imaginile şi stereotipurile „regionale" – dar nu ne-am mai opri. Să ne limităm la reliefarea permanenţei stereotipurilor „majore", cărora nu le vom nega câteva bune raţiuni de ancorare în realitate, socotind măcar că obiceiul vinului, străvechi în aria mediteraneană, era destul de recent în regiunile Nordului, unde obişnuinţa de a bea mult se împăca cu scăzuta gradaţie alcoolică a băuturii consumate (ne referim la bere). Asupra unor astfel de consumuri alimentare, impactul vinului trebuie

să fi avut efecte comparabile cu cele produse în America de Nord, când indienii au „descoperit" alcoolul – utilizat de albi ca armă propriu-zisă de distrugere. Ne vine în minte un pasaj din Tacit, când scrie despre germani că, „dacă se va încuraja pornirea lor spre beţivăneală dându-li-se cât [vin] râvnesc, vor fi înfrânţi de acest viciu tot atât de uşor ca şi cu armele". Înfrângerea a fost relativă, dat fiind că, la câteva secole de atunci, germanii au cucerit Imperiul Roman; şi de altfel, vinul nu este whisky. Totuşi, „viciul" – de care germanii erau mândri, şi ca ei şi populaţiile celtice – a rămas întipărit în obiceiurile lor şi în identitatea lor culturală.

Italienii şi spaniolii nu uită să li-l impute ori să-l ia în râs. Romane, povestiri, cronici, comedii, poezii sunt pline de aceste imagini. Când un personaj al lui Teofilo Folengo* se aşază în faţa unei utopice fântâni cu tămâioasă şi vin de Malvazia şi bea cu găleata, „clinc! clinc!", începe să vorbească, despărţind silabele, „cu alt neamţ care bătea câmpii". Cam la fel cum se întâmplă în Cervantes cu Ricote, *maur* de neam, care pentru a bea „se preschimbase în neamţ". Cât despre „neamul francesc", după Ludovico Ariosto, „la vin şi la mâncăruri [...], prins rămâne ca vârlanul de momeală". Francesco Redi** atribuie această neînfrânare climei şi, într-adevăr, unei vocaţii etnice: „Nu este lăcomie, ci mai curând natură, şi natură care de felul ei nu este deloc modernă, ci foarte veche". Şi îl citează pe Sulpiciu Sever, care afirma că voracitatea „la greci este lăcomie, la gali – natură".

Pe lângă aceasta, nemţii şi francezii mănâncă mai multă carne: un *topos* pe care, după cum s-a văzut din paginile precedente, îl vom reţine ca fiind mai potrivit categoriilor mijlocii-superioare; dar fără îndoială că şi cultura alimentară a „Nordului" se dovedeşte mai puternic legată de acest tip de consum (şi de producţie, evident). Traversând Italia, în 1580-1581, Michel de Montaigne observa: „Nu există nici măcar jumătate din carnea care se găseşte în Germania, şi nici aşa de bine gătită. Bucătărie fără slănină, şi într-o ţară şi în cealaltă [contrar a ceea ce se face în Franţa], dar în Germania este

---

* Teofilo Folengo din Mantova (1491-1544) – călugăr benedictin, cunoscut ca poet sub numele de Merlin Coccai, autor al unor apreciate scrieri satirice şi burleşti (n.tr.).

** Francesco Redi din Arezzo (1626-1698) – om de ştiinţă, literat şi poet, autor a numeroase lucrări de medicină şi biologie, de poeme şi tratate, remarcabile prin căldura imaginaţiei şi spontaneitatea expresiei (n.tr.).

mult mai condimentată şi cu mai mare varietate de sosuri şi garnituri". Mai departe, tot referitor la Italia: „Această naţiune nu are obiceiul nostru de a mânca atâta carne". Şi chiar: „Un banchet, în Italia, nu este altceva decât o masă foarte frugală în Franţa. Câteva bucăţi de viţică, câteva perechi de cocoşei şi asta-i tot".

Nu sunt impresii gratuite. Deosebirea de regim alimentar între regiunile europene, în special între cele continentale şi cele mediteraneene, este un fapt sigur, care îşi găseşte confirmarea în documente. Chiar şi în raţiile armatelor – care de obicei mănâncă mai puţină carne decât în mod obişnuit – se reflectă această opoziţie de fond: între secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, soldaţii olandezi par să consume o cantitate de-a dreptul excesivă de carne, în vreme ce camarazii lor spanioli, provensali, italieni nu o primesc decât în măsură mai limitată; în compensaţie, este cu mult mai mare cantitatea de pâine. De altfel, importanţa cărnii în dieta olandezilor nu se reduce la soldaţi: „Către luna noiembrie cumpără un bou – scrie P. Boussingault, într-un ghid de călătorie din 1672 – sau chiar şi numai o jumătate, după mărimea nucleului familial; o sărează sau o afumă [...] şi în fiecare duminică taie din ea o bucată bună, o gătesc şi o consumă în diferite mâncăruri: pe parcursul săptămânii o mănâncă rece, cu câteva bucăţi de carne fiartă şi ceva verdeţuri". Consideraţii similare sunt valabile şi pentru Anglia, unde găsim – în ciuda restricţiilor din secolele al XVI-lea şi al XVII-lea – un regim alimentar destul de bogat şi articulat: ceea ce, după unii cercetători, ar explica scăzuta ei dependenţă (în raport cu Franţa, de exemplu) faţă de mersul recoltelor: curba demografică engleză pare, în general, destul de puţin sensibilă la variaţia preţurilor grâului.

În Anglia se găsea Giacomo Castelvetro din Modena, surghiunit din Italia ca partizan al ideilor protestante, când, în 1614, a compus o *Scurtă povestire a tuturor rădăcinilor, a tuturor ierburilor şi a tuturor fructelor, care crude sau gătite în Italia se mănâncă* (*Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano*). Este un soi de trecere în revistă a gastronomiei italiene, surprinsă într-unul din aspectele sale cele mai originale şi distinctive: tocmai atenţia pentru rădăcini, ierburi, fructe, acele produse vegetale cărora Castelvetro le simţea mai tare lipsa în Anglia carnivoră (cel puţin aşa era înalta societate londoneză, în preajma căreia se afla autorul nostru). Castelvetro nu uită să expună motivele pentru care „italienii mănâncă mai multe verdeţuri

şi fructe decât carne" : „Primul este că frumoasa Italie nu e atât de îmbelşugată în cărnuri pe cât e Franţa şi această insulă [Anglia]; de aceea ne facem o meserie din a învăţa să găsim alte bucate pentru a hrăni aşa o mulţime nemăsurată de oameni care se află pe un teritoriu aşa de mic. Altul [motiv], nu mai puţin puternic decât cel deja adus, este căldura mare, prezentă nouă luni din an, care face să ne vină greaţă de carne şi în special de aceea de bou, la care nici măcar nu ne putem uita, darămite să o mâncăm". Deci motive de sărăcie şi de climă; dar este profundă nostalgia în modul în care Castelvetro se lungeşte în descrierea ierburilor pământului său: toate culturile se iubesc în primul rând pe ele însele. Înaintea lui, şi alţii scriseseră despre botanica gastronomică, în manuale sistematice, la jumătatea drumului dintre tratatul de ştiinţă naturală şi cartea de bucate: să amintim măcar lunga scrisoare a lui Costanzo Felici, *Despre salată şi plante care în orice chip merg pentru hrana omului* (1569), şi tratatul *Archidipno sau despre salată şi întrebuinţarea ei* al lui Salvatore Massonio (1627). Primul, Felici, observase că această „mâncare din salate" este cu adevărat „proprie (spun străinii) italienilor lacomi, care au luat hrana animalelor nenorocite, care mănâncă ierburi crude". Evident, satira alimentară nu se îndreaptă într-o singură direcţie.

Decalajul între diverse culturi alimentare s-a adâncit în secolul al XVI-lea, când Reforma protestantă a respins, între multe alte lucruri, normativul dietetic al Bisericii Romane. „Cum tatăl spune familiei sale: «Să fiţi supuşi voinţei mele; cât despre rest, mâncaţi, beţi, îmbrăcaţi-vă cum vi se pare», tot astfel Dumnezeu nu se îngrijeşte de cum mâncăm sau ne îmbrăcăm." În aceste cuvinte ale lui Luther există semnul unei polemici puternice şi explicite, care, revendicându-se din textele evanghelice şi ale lui Pavel, neagă legitimitatea dispoziţiilor ecleziastice în materie alimentară, încredinţându-le integral alegerii şi conştiinţei individului. Şi atunci, gata cu posturile mari, gata cu abstinenţele: gata, mai ales, cu războiul împotriva cărnii.

Cultura alimentară a Europei a fost răscolită. Veacuri de precepte legate de post obişnuiseră lumea să alterneze carnea cu peştele, grăsimile animale cu uleiul vegetal. Cum am observat mai devreme, aceasta a avut rolul său în amestecarea obiceiurilor alimentare ale continentului – desigur, nu uniformizându-le, ci mai degrabă integrându-le în unul şi acelaşi context cultural. „Eliberarea" de normativul Bisericii Romane a redat vigoare unor opoziţii niciodată potolite: Europa carnivorilor – în măsura în care nivelul de viaţă o

permitea – a propagat hrana *sa*, făcând din ea aproape simbolul unei noi independenţe. Tratate asupra liberului consum al cărnii au proliferat între secolele al XVI-lea şi XVII-lea în Europa protestantă (un singur exemplu: *Diatriba de esu carnium et quadragesima pontificiorum*, publicată la Amsterdam, în 1662, de Arnoldo Montano), făcând un straniu *pandant* cu tratatele de dietetică de post care se înmulţesc în mediul catolic, pentru a defini într-un mod mereu mai minuţios şi birocratic cazuistica alimentelor interzise sau permise: ajunge referirea la *Hrana de post* de Paolo Zacchia (Roma, 1636). În concluzie, şi ca reacţie, în Biserica Catolică de după Conciliul de la Trento se contura o apăsătoare voinţă de control asupra comportamentelor particulare (se pare că la Florenţa, în secolul al XVII-lea, un inchizitor cutreiera străzile în zilele de post pentru a verifica, după miros, dacă cineva mâncase carne).

Firește, este foarte dificil de măsurat impactul *real* (nu cel cultural, care este foarte clar) al acestei rupturi. Deşi este „un fapt general admis, mai ales de către autorii englezi, că Reforma a dat o gravă lovitură industriilor piscicole europene", argumentul ar trebui ulterior precizat şi articulat, distingând între cererea de peşte artificial stimulată (pentru zilele de ajunat şi din Postul Mare) şi cererea de peşte ca element de bază al dietei (cum era în ţări ca Olanda, Scoţia, Norvegia). În Anglia, cu siguranţă, numărul ambarcaţiunilor de pescuit s-a micşorat; în general, se poate spune că „cel mai dur lovit a fost pescuitul de apă dulce, ale cărui profituri erau minore" (A.R. Michell). În orice caz, a existat un impact, chiar sensibil.

Nu sunt dovezi că toate acestea au implicat şi imaginea vinului, de-acum prea prestigioasă pentru a se resimţi serios. Totuşi, în ţările Nordului protestant, acesta a fost îngrădit şi mai strict între consumurile de lux, în vreme ce producţia şi consumul de bere creşteau frapant în secolul al XVII-lea şi, graţie puterii olandeze, cucereau teren spre Sud.

În sfârşit, cele două Europe reîncep să se opună întrebuinţării grăsimilor: dacă înainte, „în toată Europa de Vest se foloseau alternativ untdelemnul în zilele de post, slănina, untura sau alte grăsimi animale în zilele de dulce", acest soi de unificare a practicilor culinare „nu a supravieţuit Reformei" (J.L. Flandrin). Chiar în ţările catolice, numeroase dispense permiseseră restabilirea diversităţilor regionale: Carol cel Mare părea să fi fost interesat deja să obţină de la papă licenţa pentru a se utiliza *oleum lardinum* în

mănăstirile din Nord, „dat fiind că nu posedă măsline precum cele de dincolo de Alpi" ; untul fusese acceptat ca aliment „de post" cel puţin din 1365 (Conciliul de la Angers) şi de atunci a început să se răspândească drept alternativă la ulei, opunându-se, ca şi acesta, „grasului gras" prin excelenţă, slănina. Fermă rămânea excluderea sa în perioada Păresimilor, dar nici aici nu au lipsit concesiile şi dispensele. Poate este legendară istoria aşa-zisului „turn de unt" din Rouen, a cărui construcţie ar fi fost finanţată cu banii orăşenilor care cumpărau autorizaţia de a consuma unt în Postul Mare. Dar este atestat documentar privilegiul permanent pe care ducesa Ana de Bretagne l-a obţinut pentru sine şi pentru rudele sale, în 1491, şi, un pic mai târziu, pentru toţi supuşii. Pe scurt, în ciuda oricărei posibile forme de omologare culturală, nici măcar normativul ecleziastic nu se putuse sustrage de la a recunoaşte evidenţa realităţilor productive, diversitatea tradiţiilor şi gusturilor alimentare. Imaginea cardinalului de Aragón care, călătorind în 1516 prin Ţările de Jos, este însoţit de propriul bucătar, bine aprovizionat cu o rezervă de ulei de măsline, există pentru a reaminti faptul că deprinderile alimentare şi „structurile gustului" (Flandrin) sunt o realitate istorică mai curând tenace. O ultimă observaţie : Reforma a reprezentat, într-adevăr, un moment hotărâtor de sfâşiere a creştinătăţii occidentale. Ea a provocat totuşi, paradoxal, şi fenomene inverse, de integrare şi schimb cultural: oferind oaspeţilor săi din Londra o *Scurtă povestire*... despre virtuţile nutritive ale verdeţurilor, Giacomo Castelvetro observa că „de cincizeci de ani încoace" – să nu uităm că scrie în 1614 – „nobila naţiune engleză" învăţase să cunoască obiceiuri alimentare şi gastronomice noi, datorită „concursului multor popoare refugiate în acest azil pentru a se apăra şi pentru a se salva de muşcăturile turbate ale crudei şi nemiloasei Inchiziţii romanice". Iar el, cu opera sa, înţelegea să-şi aducă umila contribuţie, să înveţe cunoaşterea şi preţuirea atâtor alimente „pe care astăzi mulţi încă, sau din nepăsare, sau din neştiinţă", se abţin să le întrebuinţeze. Când circulă oamenii, circulă şi ideile : este poate singurul aspect pozitiv al emigrărilor silite. Şi, cine ştie, poate că şi cărticica lui Castelvetro a avut rolul ei în încurajarea lui John Evelyn de a da la tipar, în 1699, primul tratat englez despre salate : *Acetaria, a Discourse of Sallets.*

Mutaţii ale gustului

Asemenea multora dintre contemporanii săi, Evelyn nu avea nici o îndoială în privinţa faptului că salata trebuie condimentată cu ulei şi oţet. Ulei, atenţie, neapărat de măsline. Ştim bine că în nordul Europei negustorii de untdelemn aduceau mărfuri de cea mai proastă calitate: zicerea englezească „întunecat ca uleiul" (*as brown as oil*), atestată deja în secolul al XV-lea, ar fi fost de neînţeles în Provence sau în Italia. Acesta ar fi motivul, după J.L. Flandrin, pentru care nord-europenii visau un ulei incolor, inodor, cu gust bun: cel pe care îl foloseau era tulbure, acru şi acid. Cu toate acestea, îl foloseau. Învăţaseră să-l întrebuinţeze de câteva veacuri – nu de plăcere (spune tot Flandrin), ci de nevoie: îi constrângea norma ecleziastică, ce interzicea utilizarea grăsimilor animale cel puţin o zi din trei pe parcursul anului. Într-adevăr, existau dispense, dar acestea se acordau în mod excepţional unor indivizi sau comunităţi, şi era destul de complicat să le obţii. Aşa se face că folosirea uleiului de măsline s-a răspândit în nordul Europei, fie pentru condimentat, fie pentru gătit (îndeosebi mâncărurile „de post"). Întrebuinţarea lui crud în salate a durat destul de mult, cel puţin în Franţa şi în Anglia (Evelyn scrie pe la sfârşitul secolului al XVII-lea). În schimb, ca bază pentru gătit şi condiment cald, treptat, untdelemnul a fost înlocuit de unt.

Începuturile schimbării se situează între secolele al XIV-lea şi al XV-lea şi trebuie puse, evident, în raport (dar în ce direcţie?) cu creşterea disponibilului de unt, ca urmare a răspândirii creşterii vitelor. Este o modă care cucereşte toată Europa: nu doar ţările din Nord, dar şi Italia şi Spania sunt atinse de ea. În plin secol al XV-lea, reţetarul Maestrului Martino îi semnalează intrarea în bucătăria italiană; apoi îl găsim în Spania. Este un fel de „a doua invazie" – observă Flandrin – de obiceiuri alimentare nordice, după cea care, cu o mie de ani înainte, răspândise masiv în regiunile meridionale ale Europei utilizarea „barbară" a slăninii. Cât despre Franţa şi Anglia, dacă în cărţile de bucate ale secolelor al XIV-lea şi al XV-lea uleiul constituia încă principala alternativă la slănină sau la untură, în secolele al XVI-lea şi al XVII-lea el practic dispare şi triumfă untul. Este, pe de o parte, succesul unui proces început de mult, dar

Reforma – în ţările unde fusese acceptată – a fost cea care a dat lovitura de graţie bucătăriei untdelemnului, care va supravieţui doar în salate, şi nu pentru mult timp. În secolul al XVII-lea, salatele olandezilor sunt condimentate cu unt topit, iar un călător francez în Olanda povesteşte că a fost luat în râs când a cerut ulei. Pe urmă însă, şi englezii, şi francezii s-au convertit la folosirea sosurilor cremoase.

Sosurile grase, cu unt, care se afirmă în bucătăria europeană a secolului al XVII-lea, şi cele cu ulei, care le iau foarte repede drept model, constituie o adevărată „mutaţie a gustului", faţă de cele utilizate cu două secole înainte. În manualele de bucătărie ale secolului al XIV-lea, care codifică obiceiurile alimentare larg atestate în secolele precedente, majoritatea sosurilor se prepară fără nimic gras: nici untdelemn, nici unt şi nici altceva. Sosurile, cu care în mod obişnuit se însoţesc carnea şi peştele, sunt slabe şi acide, conţin mai ales vin, oţet, aguridă (sucul din struguri necopţi), suc de citrice sau din fructe de pădure, la care se adaugă ierburi şi condimente de diverse soiuri; dacă se dorea îngroşarea sau „legarea" sosului, se foloseau miez de pâine, migdale, nuci, gălbenuş fiert, ficat, sânge; câteodată, acesta se îndulcea cu zahăr sau se înmuia cu zeamă de carne (ori peşte). Dar toate acestea sunt sosuri slabe: nici unul dintre ele (în afară, poate, de muştar) nu a supravieţuit până la noi decât cu preţul unor transformări care i-au modificat radical caracterul: adaosul de ulei sau de unt (cum s-a întâmplat, de pildă, cu sosul verde sau cu mujdeiul) le-a schimbat felul şi gustul. Această „mutaţie a gustului" s-a petrecut chiar între secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, iar J.L. Flandrin – căruia îi datorăm studiile cele mai exacte în domeniu – nu ezită să-i recunoască o substanţială autonomie faţă de condiţiile externe sau de factorii de necesitate şi să evidenţieze împrejurările care au contribuit la „eliberarea" noii dorinţe (prima fiind Reforma). „Eu nu văd – scrie el – ce transformări demografice, economice sau tehnice pot să explice această revoluţie culinară: ea nu se manifestă în planul constrângerilor materiale, ci în planul dorinţei." Într-adevăr, păturile superioare lansează noua bucătărie – grupuri sociale pe care nu ni le putem imagina preocupate să întrebuinţeze un produs (untul) pentru că este din abundenţă şi ieftin, când ştim că tocmai contrariul (*raritatea* unui produs) stimulează dorinţa distincţiei. În acest caz, discursul s-ar putea inversa: şi noua orientare a gustului – care nu va întârzia să se răspândească

în rândul înaltei burghezii şi al celei de mijloc – a contribuit, probabil, la anumite transformări în agricultura europeană, cum ar fi tendinţa, deja existentă în secolul al XVII-lea şi mai ales în secolul al XVIII-lea, de a prefera animalele de lapte în activităţile zootehnice.

Faptul că dorinţa elitelor a fost impulsionată de raritate, de preţ, de caracterul *exclusiv* al produselor consumate este demonstrat de un fenomen aparent paradoxal, care a însoţit schimbările descrise. Condimentele, care, vreme de un mileniu, fuseseră semnul distinctiv al mesei bogate, iubite şi dorite poate mai mult decât orice, au dispărut, încetul cu încetul, din obişnuinţele alimentare ale multora. Au dispărut – atenţie ! – chiar în momentul în care abundenţa lor ar fi permis (cum, de altfel, s-a şi întâmplat un timp) o mai masivă şi mai largă întrebuinţare. Mai trebuie spus şi că expediţiile de explorare şi de cucerire a lumii au avut, nu în ultimul rând, şi acest ţel: procurarea de mirodenii direct din locurile în care se produceau. Dar ploaia de miresme şi savori care s-a abătut asupra Europei veacului al XVI-lea a scăzut repede interesul consumatorilor. Acum, că oricine putea folosi ghimbir, scorţişoară şi tot soiul de „arome fine", cei bogaţi au căutat în altă parte un semn de diferenţiere. Şi din această cauză, bucătăria slabă şi condimentată a vechii Europe şi-a schimbat la un moment dat înfăţişarea, preferând să recurgă de-a dreptul la produse indigene şi oarecum „ţărăneşti" : în secolul al XVII-lea, elitele franceze abandonează condimentele şi le înlocuiesc cu ceapă verde, haşmă, ciuperci, capere, sovârf... – savori şi arome mai delicate, mai potrivite, firește, bucătăriei „de dulce" care începea să se afirme pe atunci. Mai este însă la mijloc şi satisfacţia celui care, de la înălţimea bogăţiei sale, îşi poate permite să recupereze până şi alimentele „sărace", un sentiment pe care astăzi – din fericire – mulţi îl cunoaştem.

Exemplul franţuzesc s-a bucurat de mare succes în rândul elitelor europene, reînnoind profund cultura alimentară şi gastronomică a continentului, cel puţin în regiunile sale vestice, precum Italia sau Spania. Ţările din Est şi din partea centrală şi nordică, precum Germania, Olanda, Polonia sau Rusia, au rămas ataşate – şi sunt şi acum – bucătăriei condimentelor, contrastelor şi gusturilor tari; poate pentru că – sugerează Braudel – în aceste ţări consumul de condimente a ajuns târziu, fiind încă un lux „nou". De unde şi caracterul preponderent conservator al bucătăriilor lor, în raport cu schimbarea bruscă de direcţie a celor occidentale, în primul rând a

celei franţuzeşti (care din acel moment a început să facă şcoală în Europa, devenind aproape pretutindeni „la modă").

„Noua bucătărie" s-a distins şi prin alte aspecte. Gusturile acru şi dulce, în mod tradiţional amestecate, au început să fie separate mai clar. S-a evidenţiat îndeosebi gustul dulce, cu o întrebuinţare mai mare a zahărului ca ingredient a numeroase preparate. Folosit de secole în Europa, el şi-a menţinut mult timp un caracter strict medicinal, mierii revenindu-i rolul de îndulcitor alimentar. Mai ales în Spania şi Italia, acest „condiment" arab - vândut de spiţeri împreună cu alte produse orientale - începuse să fie folosit în cofetărie, conform unei practici ţinând mai mult de medicină şi farmacie decât de gastronomie: la hotarul dintre cele două domenii era obiceiul, la care am făcut referire, să se consume dulciurile condimentate la sfârşitul mesei, pentru uşurarea digestiei. Abia în secolele al XIV-lea şi al XV-lea zahărul şi-a făcut intrarea în bucătărie. Întâi, cum era de aşteptat, cărţile italieneşti şi spaniole îi atestă utilizarea - dar, destul de devreme, şi cele englezeşti: un tratat anglo-normand din secolul al XIV-lea ne explică destul de bine felul în care acesta servea la „slăbirea tăriei condimentelor", adică la atenuarea acidităţii mâncărurilor şi a sosurilor. În acelaşi secol, deşi fidelă întrebuinţării tradiţionale a mierii, şi bucătăria germană pare să manifeste o atenţie specială pentru gustul dulce. *Buoch von guoter spise* (*Cartea bunătăţilor la masă*) recomandă adeseori „să nu se săreze prea tare" mâncărurile. În secolul al XV-lea, întrebuinţarea zahărului se afirmă şi în Franţa: mai întâi în reţetele „noi", pe urmă şi în reelaborarea reţetelor tradiţionale. De atunci, dulcele inundă Europa, chiar dacă nu pretutindeni cu aceeaşi intensitate: bucătăriile mediteraneene (în oarecare măsură şi cea engleză) sunt puternic marcate de prezenţa lui. Umanistul Bartolomeo Sacchi, supranumit Platina*, descriind reţeta „albiturii catalane", sfătuia să se adauge zahăr, iar apoi aproape că se scuză pentru că a sugerat ceva atât de la sine de înţeles, dat fiind faptul că „nici o mâncare, cum se obişnuieşte a zice, nu refuză zahărul". În secolul următor, zahărul

---

* Bartolomeo (Sacchi) Platina din Piadena (1421-1481) - umanist; opera sa principală este *Liber de Vita Christi ac omnium pontificum* (*Carte despre viaţa lui Hristos şi a tuturor papilor*); autor şi al unui original tratat de artă culinară, *De honesta voluptate* (*Despre plăcerea virtuoasă*) (n.tr.).

este considerat un aliment indispensabil, iar manualele de gătit îi găsesc întrebuinţarea cam peste tot, exact cum recomanda Platina. Nu pare să fie vorba despre o stare de lucruri limitată la bucătăria elitei: la jumătatea secolului al XVI-lea, împreună cu pâinea, vinul, untdelemnul şi brânza, zahărul apare printre produsele alimentare distribuite săracilor la o mănăstire din Apeninii emiliani. Schimbarea radicală produsă de-a lungul a peste două veacuri este surprinsă perfect de Abraham Ortelius*, care, în 1572, scrie: „O vreme zahărul putea fi găsit numai în prăvăliile spiţerilor, care îl ţineau pentru bolnavi; astăzi este mâncat cu lăcomie. Ceea ce un timp servea ca medicament astăzi este aliment". Pentru a satisface şi a mări această cerere, din secolul al XVI-lea, europenii au înfiinţat monoculturi de trestie-de-zahăr (lucrate cu sclavi) pe continentul american: un capitol fundamental al istoriei politice, economice şi sociale, legat nu în ultimul rând de modele alimentare apărute în Europa între secolele al XIV-lea şi al XVI-lea.

Droguri vechi şi noi

Consumul de băuturi alcoolice – vin sau bere, în funcţie de regiuni – atingea în trecut niveluri extrem de ridicate. Evident, este cu neputinţă de stabilit o medie valabilă pentru toate epocile, regiunile, clasele sociale, după sex şi vârstă. Şi e dificil ca socotelile studioşilor să coboare mai jos de un litru de vin zilnic *pro capite* – mai des ajung la doi-trei, până la patru litri, cum s-a confirmat pentru locuri şi grupuri sociale diferite, urbane şi rurale, începând din secolele XIII-XIV (dar pentru secolele anterioare anului 1000 documentele permit deja deducţii rezonabile, care duc la rezultate nu diferite de acestea). Încă şi mai ridicat era consumul de bere. În Suedia, în secolul al XVI-lea, se consuma de 40 de ori mai multă bere decât astăzi. În familiile engleze ale veacului al XVII-lea se bea cam trei litri pe zi de persoană (luând în calcul şi copiii).

---

* Abraham Ortelius (1527-1598) – geograf şi cartograf flamand, autorul unui atlas cu 70 de hărţi şi 53 de planşe gravate în aramă – *Theatrum orbis terrarum* –, primul atlas alcătuit cu colaborarea geografilor contemporani şi luând în considerare cercetările cele mai recente (n.tr.).

La explicarea acestei stări de lucruri contribuie diferiţi factori. Primul este, pur şi simplu, setea, pe care ne-o putem imagina cu mult mai puternică decât a noastră – un scriitor englez din secolul al XVI-lea o defineşte „oceanică" –, din cauza consumului preferenţial de produse conservate cu sare (carne, peşte, brânză etc.). Dar vinul şi berea sunt şi un aliment în sensul propriu al termenului, furnizând dietei cotidiene o completare calorică, repede şi uşor de asimilat, cu atât mai importantă cu cât dieta este mai săracă şi mai monotonă. „Unii – scrie, în 1551, Johann Brettschneider – trăiesc din această băutură mai mult decât din hrana propriu-zisă ; toţi au nevoie de ea, bărbaţi şi femei, bătrâni, sănătoşi şi bolnavi." Să adăugăm că băuturilor alcoolice (mai ales vinului) li se atribuiau însemnate virtuţi terapeutice : medicina le utiliza din plin ca bază pentru prepararea doctoriilor, dar şi băutura însăşi era considerată doctorie, un soi de remediu universal pentru toate relele.

O cercetare întreprinsă asupra consumurilor din spitalul parizian l'Hôtel-Dieu în secolele al XV-lea şi al XVI-lea a putut confirma faptul că „încrederea, pe atunci generală, în proprietăţile tonifiante şi curative ale vinului se traducea în volumul consumului acestuia" (C. Hohl) ; într-adevăr, el era distribuit la orice fel de mâncare „din abundenţă, ca să nu spunem în exces", într-un mod cu atât mai generos cu cât bolnavul era într-un stadiu mai grav. Pe de altă parte, era normală folosirea vinului pentru „corectarea" apei, care nu se consuma mai niciodată în stare pură : era prea greu de găsit o apă perfect potabilă (aceasta a reprezentat o problemă foarte gravă cel puţin până în secolul al XIX-lea), iar adaosul de alcool servea, ca să spunem aşa, drept antiseptic. În sfârşit, nu putem uita aspectul *ludic* al consumului de vin sau de bere, înţeles ca o formă de evaziune şi, în acelaşi timp, de agregare socială. Fireşte, în Europa creştină este dificil să dai peste fenomene de beţie „sacră", precum acelea care marcau religiozitatea păgână, fie în mediul greco-latin, fie în mediul celtico-germanic ; dar, dacă această dimensiune religioasă a existat mai puţin sau a fost marginalizată din punct de vedere cultural, în schimb nu s-a pierdut caracterul social şi ritual al băuturii, care se afirmă din nou la nivel „profan" (dar până în ce punct ?) în reuniunile congregaţiilor şi confreriilor, în petrecerile familiale, în cârciumile de la ţară şi din oraş. În asemenea împrejurări este cu adevărat imposibil de determinat pragul dincolo de care vinul sau berea încetează să fie simple alimente, pentru a atinge statutul de *drog*. Şi,

cu toate acestea, e evident faptul că fenomenul de beţie, combătut cu tenacitate şi în zadar de predicatorii creştini începând cu veacul al IV-lea, ia o dimensiune practic colectivă: este un fenomen social (înainte de a fi unul individual) şi implică o utilizare deschis *euforică* a băuturii alcoolice, „profană" până unde se vrea, dar, în fond, nu departe de ceea ce în alte culturi însemna o călătorie extatică spre orizonturi mistice. Apelul moraliştilor şi predicatorilor la uzul moderat şi *controlat* al vinului reprezintă versiunea atenuată a teribilelor osânde aplicate celui care utilizează substanţe toxice şi narcotice în scopuri „demonice" şi „vrăjitoreşti". Pe de altă parte, nu putem uita că aceeaşi cultură creştină dezvoltase o intensă operă de propagandă în favoarea vinului, simbol alimentar şi instrument sacru *şi* al noii credinţe.

Începând din secolul al XVII-lea, în Europa s-au răspândit băuturi noi, însoţind sau înlocuind vinul şi berea. Dominaţia culturală a acestora, până atunci absolută şi indiscutabilă, a trebuit să dea socoteală noilor mode ale băuturilor alcoolice, cafelei, ceaiului, ciocolatei: mode elitiste, mai întâi, apoi cu un succes mai larg şi de-a dreptul popular. Destul de deosebite între ele prin răspândire geografică şi socială, aceste produse aveau în comun faptul de a nu fi alimente în sens strict, ci, mai curând, droguri: funcţiile lor primare erau euforia şi extazul, combinate cu necesităţile gustului şi socializării – toate funcţiuni (mai ales cele dintâi) pe care cultura Europei creştine nu le putea admite cu prea multă linişte: iată, atunci, punându-se pe tapet – ca întotdeauna în aceste cazuri – raţiunile de sănătate. Medici şi savanţi se grăbesc să explice că alcoolul, cafeaua, ceaiul, ciocolata *fac bine*: acelaşi lucru care se spunea despre vin sau despre bere. Un mic alibi intelectual – afirmat măcar cu sinceră convingere – pentru a deschide uşa dorinţei.

Distilarea alcoolului este fiica alchimiei. Grecii şi romanii cunoşteau deja alambicul, despre care se spune că ar fi fost o invenţie egipteană: servea însă numai pentru distilarea unor substanţe ca mercurul sau sulful, la temperaturi foarte înalte; tehnica a fost apoi perfecţionată de arabi, iar alchimiştii europeni au reuşit să obţină distilarea vinului cu ajutorul unui nou procedeu de răcire a serpentinelor. Cea mai veche descriere a modului de a obţine „apă inflamabilă", care „arde fără a consuma materialul pe care este vărsată", se găseşte într-un tratat tehnic din veacul al XII-lea. Miraculoasa *aqua vitae* a fost iniţial produsă şi folosită numai în scopuri chimico-farmaceutice, ca solvent sau anestezic; la fel şi *aqua ardens*, obţinută supunând

alcoolul unei distilări ulterioare. Conform lui Arnaldo di Villanova, medic trăitor prin veacurile XIII-XIV, rachiul risipeşte umorile de prisos, reanimă inima, lecuieşte colicile, hidropizia, linişteşte durerea de dinţi, păzeşte de ciumă ; încă în 1735, un tratat de chimie susţine că „spiritul vinului, folosit cum se cuvine, este un soi de panaceu". Dar prin secolele al XV-lea şi al XVI-lea rachiul începuse deja să iasă din spiţerii, intrând în case şi în cârciumi. În secolul al XVII-lea a devenit de-acum o băutură şi, prin anumite funcţii, face deja concurenţă vinului. Acestuia i se vor alătura repede spirtoasele din melasă (rom), din fructe (calvados, kirsch, maraschino...), din cereale (votcă, whisky, gin...), fără a mai aminti lichiorurile dulci (rosolio, ratafia*), atât de la modă în Europa veacului al XVII-lea – un alt aspect al acelui „triumf al dulcelui" despre care am vorbit în legătură cu noul gust gastronomic.

Originară din Etiopia şi din alte regiuni ale Africii Orientale, cafeaua a fost importată în Arabia de Sud-Vest în secolele al XIII-lea şi al XIV-lea. Aici s-a dezvoltat cultivarea sa şi s-a afirmat modul de preparare, din seminţele prăjite, a unei băuturi pe care tradiţiile arabe o situează în veacul al XIV-lea, atribuindu-i descoperirea unui cucernic personaj din Yemen, care iniţial s-ar fi servit de ea pentru a-şi prelungi stările de veghe mistică. Cafeaua a ajuns apoi în Egipt şi de aici s-a răspândit în Imperiul Otoman şi către Orient, până în India. Din a doua jumătate a secolului al XVI-lea, a început să fie importată în Europa, mai ales din iniţiativa negustorilor veneţieni. În ciuda scepticismului şi ostilităţii multora (celebra invectivă a lui Francesco Redi : „Aş bea mai curând otravă decât un pahar plin cu amara şi reaua cafea ! "), succesul noii băuturi a fost mare şi a stimulat înfiinţarea de plantaţii speciale în posesiunile coloniale – la început opera olandezilor (Jawa) şi a francezilor (Antile), apoi în coloniile spaniole şi portugheze din America Centrală şi de Sud. Soarta europeană a cafelei s-a jucat îndeosebi pe piaţa din Paris, unde se spune că a ajuns în 1643. Nu au lipsit glasurile defavorabile noutăţii : unii medici i-au recomandat evitarea sau i-au sugerat o întrebuinţare strict medicală. Alţii au prezentat-o ca remediu pentru orice fel de rău : judecând după rezultate, au fost crezuţi mai mult decât cei dintâi. De exemplu, Jacob Spon a proslăvit puterea cafelei de a seca umorile reci, de a întări ficatul, de a combate râia şi stricarea

* Lichioruri uşoare, foarte dulci şi aromate, din diverse fructe (n.tr.).

sângelui, de a înviora inima, de a uşura durerile de stomac, de a apăra (cu aburul său) de infecţiile la ochi şi de răceli... şi alte fantezii asemănătoare. Cert este că în anii '70 ai veacului au apărut la Paris, pe lângă vânzătorii ambulanţi îmbrăcaţi pitoresc, cum ar fi turcii, primele localuri pentru vinderea şi degustarea cafelei: vestitul „Procope", deschis în 1686 de italianul Procopio Coltelli, odinioară ucenic în prăvălia unui armean. Rapid, moda s-a răspândit în Germania, în Italia, în Spania, în Portugalia, în Anglia. Prima cafenea londoneză a fost deschisă în 1687-1688 de Edward Lloyd, în Tower Street, iar o ştire – sigur exagerată, dar în aceeaşi măsură semnificativă – ne informează că, în jurul anului 1700, cei 600.000 de locuitori ai oraşului ar fi putut conta pe 3.000 de localuri de acest tip. Cafeaua (pe care, de altminteri, englezii au înlocuit-o foarte curând cu ceaiul, datorită complicităţii interesate a Companiei Indiilor) s-a afirmat aproape ca un simbol al culturii raţionaliste a timpului, al aspiraţiei sale spre luciditate, spre ascuţimea minţii, spre libertatea de gândire. Conversaţiile strălucite la cafea sau în saloanele înaltei burghezii au reprezentat un spaţiu privilegiat al culturii umaniste. Chiar şi etica burgheză a muncii şi a productivităţii – un aspect deloc secundar al capitalismului pe cale de a se naşte – a aflat în cafea un simbol şi un aliat preţios. „În vreme ce, înainte, meşteşugarii şi funcţionăraşii beau dimineaţa bere şi vin, îngreunându-şi capul, fără a mai fi în stare să lucreze serios, acum, în schimb, s-au obişnuit cu această băutură burgheză, care face lumea să rămână trează" – aşa scrie James Howell în 1660; în 1671, *Traité nouveau et curieux du café, du thé et du chocolat* al comerciantului Sylvestre Dufour din Lyon (devenit în scurt timp un soi de biblie pentru uzul şi propaganda noilor băuturi) preamăreşte capacitatea cafelei de a ţine oamenii sobri şi treji. Aşadar, băutură de elită; dar, încă de la sfârşitul veacului al XVIII-lea, ea a cucerit clasele populare, cel puţin în Franţa, şi îndeosebi la Paris, unde pare să fi devenit un drog de masă, în locul vinului: dacă de-acum „nu mai există case burgheze – scrie, în 1782, Le Grand d'Aussy – unde să nu se ofere o cafea", chiar şi muncitorii (precizează L.S. Mercier în al său *Tableau de Paris*) „au găsit acest aliment mai economic, mai hrănitor, mai gustos decât oricare altul. În consecinţă, o beau în cantităţi uriaşe şi spun că adeseori îi ţine până seara".

Cum am mai arătat, destinul fericit al cafelei a fost sabotat în Anglia – ca şi în Olanda – de furnizorii de ceai, care, în cele din

urmă, au rămas în avantaj. Prima încărcătură ajunsese prin 1610 la Amsterdam, venită din India, unde europenii cunoscuseră această băutură originară din China antică. Din 1635, ceaiul este semnalat în Franţa ; abia după 1650, prin intermediul olandezilor, traversează Canalul Mânecii. Până atunci, ajunsese deja noul drog al olandezilor, înlocuind orice soi de băuturi alcoolice (inclusiv berea), ca băutură care îmbată : în ultimele decenii ale secolului, se pare că la Amsterdam se consumau până la o sută de ceşti de ceai pe zi de persoană. Ceea ce de altfel răspundea sfatului entuziast al aceloraşi medici : Cornelius Bontekoe, curtean al lui Friedrich Wilhelm şi profesor la Universitatea din Frankfurt, recomanda ceaiul „tuturor popoarelor de pe pământ", prescriind „fiecărui bărbat şi fiecărei femei să-l bea în toate zilele, dacă se poate la orice oră, începând cu zece ceşti pe zi, pentru a creşte în continuare doza şi a ajunge la maximum a ceea ce stomacul poate să suporte şi rinichii pot să elimine" ; bolnavilor le administra până la 50 de ceşti pe zi. Din 1720-1730, ceaiul devine popular şi în Anglia : muncitorii agricoli din Middlesex şi din Surrey încep să-l substituie – şi aici – berii, care costa mai mult. Între 1760 şi 1795, importurile engleze de ceai trec de la 5 la 20 de milioane de livre, ceea ce înseamnă o disponibilitate de două livre (900 g) pe cap de locuitor. Acestei cifre trebuie să i se adauge contrabanda, estimată la o cantitate aproximativ egală. Apoi va veni rândul proletariatului urban : începând cu anii '20 ai secolului al XIX-lea, muncitorii din oraşele industriale engleze vor consuma mai ales (şi în unele cazuri numai) pâine şi ceai.

Este evidentă înlocuirea *funcţională* de către noile droguri a vinului şi a berii, ceea ce confirmă valoarea nu doar alimentară, ci şi – dar în sens mai larg – euforizantă (şi socializantă) pe care am vrut să o atribuim acestor două ultime produse în sistemul de consum european, cel puţin până în secolul al XVII-lea. În Olanda şi în Anglia, trecerea este extrem de liniară ; în alte părţi e mai contradictorie, dar nu mai puţin clară. Este suficient să amintim lecţia publică pe care doctorul Colomb a ţinut-o la primirea sa în colegiul medical din Marsilia, în 1697 : *Folosirea cafelei este sau nu dăunătoare pentru locuitorii Marsiliei ?* Concluzia a fost că da, cafeaua era nocivă pentru o serie întreagă de raţiuni medicale şi fiziologice, dar îndeosebi a reliefat caracterul „despotic" şi „autoritar" al nou-venitei : „Vedem cu reală groază cum această băutură, datorită calităţilor care i se atribuie în mod nesocotit, înlocuieşte aproape complet

utilizarea vinului, deşi trebuie spus deschis că nici gustul, nici mirosul, nici culoarea, nici substanţa nu sunt demne să fie comparate nici măcar cu drojdia – vreau să spun cu drojdia vinului". Cuvinte de circumstanţă, retorică facilă – dar lui Colomb nu i-a scăpat faptul că ea, cafeaua, ameninţa să ocupe, ar spune un etolog, „nişa ecologică" a vinului, aşa cum altundeva aducea prejudicii berii: „Taţii voştri, nemţi bărbaţi, beau rachiu şi erau crescuţi cu berea, cum fost-a Friedrich cel Mare; erau mulţumiţi şi buni la inimă. Ceea ce dorim şi noi. Voi trebuie să trimiteţi bogaţilor fraţi vitregi ai naţiunii noastre [olandezii] lemn şi vin, iar nu mai mulţi bani pentru cafea". Acesta este şi autarhicul îndemn pe care îl citim într-o ordonanţă din secolul al XVIII-lea emisă de episcopatul din Hildesheim.

Mai cu seamă în ţările meridionale ale Europei – Spania şi Italia – s-a afirmat utilizarea, şi ea nouă, a ciocolatei, în anumite privinţe similară celor despre care am vorbit. Ea nu a ajuns totuşi să devină un fenomen de masă, limitându-şi propriul impact la elitele sociale şi religioase (este cunoscută importanţa pe care au avut-o iezuiţii în răspândirea ciocolatei ca băutură „de post", admisă ca toate lichidele în perioadele de ajunat, dar dorită în mod deosebit pentru calităţile sale nutritive). Imaginea elitistă a acestui consum a fost atât de puternică, până la a face din ea chiar un simbol al moliciunii şi trândăviei aristocratice, contrapusă polemic activismului şi raţionalităţii lucide a păturii burgheze.

Făcând abstracţie de cazul ciocolatei – mai puţin semnificativ din punct de vedere social şi cultural –, fără îndoială că noile consumuri au dus la o certă alterare a echilibrelor alimentare tradiţionale: cum am mai spus, ele au însemnat mai ales o redimensionare a rolului vinului şi al berii în dieta păturilor populare. Răspândirea lor a însemnat însă, cu precădere, victoria – extrem de rentabilă pentru companiile comerciale – a noi nevoi şi dorinţe. Nevoia sau dorinţa de droguri noi şi mai puternice; de energie, de euforie. Nu e greu să ne explicăm aceasta într-o Europă, precum aceea a secolului al XVIII-lea, chinuită de foame, cum poate niciodată nu se mai întâmplase în trecut.

Secolul foamei

Istoria se repetă?

Evenimentele alimentare din Europa secolului al XVIII-lea par să urmeze din nou drumuri cunoscute: expansiune demografică, insuficienţe productive, dezvoltare agricolă. O istorie care aminteşte îndeaproape de aceea a secolelor XI-XII sau a veacului al XVI-lea. Numai că de data aceasta dimensiunile fenomenului au devenit uriaşe. Populaţia europeană, care la jumătatea secolului al XIV-lea ajunsese la un vârf de, poate, 90 de milioane de indivizi şi care, pe la 1700 (după marea criză şi refacerea lentă ulterioară), era atestată în jurul cifrei de 125 de milioane, creşte de atunci foarte repede: 145 de milioane la jumătatea secolului al XVIII-lea, 195 la sfârşitul lui. Sistemul productiv este supus la grea încercare, foametea se abate la intervale regulate asupra populaţiei. Uneori (de o tristă celebritate este cea din 1709-1710) loveşte întreaga Europă, din Spania până în Italia, din Franţa până în Anglia, din Germania până în Suedia şi până în ţările din Est. Alteori atacă teritorii mai limitate: cea din 1739-1741 a lovit mai cu seamă Franţa şi Germania; cea din 1741-1743, Anglia; cea din 1764-1767 a fost deosebit de gravă în regiunile meridionale (Spania, Italia); cea din 1771-1774, în ţările din Nord. Cât despre perioadele de foamete localizate mai exact, putem admite probabil că o economie bazată de-acum în mare măsură pe schimburi i-ar fi putut ţine piept cu o eficienţă mai mare decât cu câteva secole înainte; dar cum să nu ai în vedere dificultăţile cotidiene, o penurie cronică de cereale (devenite de la o vreme principala sau unica resursă a claselor sărace), care trebuie să fi influenţat hotărâtor definirea nivelului de trai al indivizilor? În totalitate, anii „dificili" ai secolului al XVIII-lea par mai numeroşi

ca niciodată (cu excepţia, poate, a secolului al XI-lea). Ceea ce nu înseamnă că lumea *moare* de foame: dacă ar fi fost aşa, isprava demografică ar fi cel puţin de neînţeles. Ne aflăm, în schimb, în prezenţa unei strâmtorări difuze, a unei subnutriţii permanente, care este, ca să spunem aşa, „asimilată" (fiziologic şi cultural) drept condiţie normală de viaţă.

Cererii crescute de hrană i s-a răspuns, pentru început, în modul cel mai simplu şi mai tradiţional: prin extinderea terenurilor cultivate. În Franţa, în deceniile precedente Revoluţiei, pământurile cultivate au trecut de la 19 la 24 de milioane de hectare în circa treizeci de ani. În Anglia, în a doua jumătate a secolului, s-au împrejmuit şi cultivat sute de mii de hectare de terenuri necultivate şi de pădure. În Irlanda, în Germania şi în Italia s-au asanat mlaştini şi bălţi. În acelaşi timp, s-au pus la punct noi tehnici productive, într-un climat de fervoare ştiinţifică şi experimentări agronomice, care pentru prima dată a reuşit să se întâlnească şi cu interesele de afaceri ale proprietarilor funciari. Pe bună dreptate, cu privire la această epocă se vorbeşte despre o adevărată *revoluţie agricolă* – şi anume, din punct de vedere tehnic, renunţarea la practica pârloagei şi folosirea leguminoaselor furajere în rotaţie regulată cu cerealele. Ceea ce a permis, pe de o parte, integrarea activităţilor zootehnice în sistemul agrar, depăşindu-se tradiţionala separare între ocupaţiile pastorale şi muncile agricole; iar pe de altă parte, mărirea simţitoare a randamentului solului, făcut mai fertil fie prin prezenţa leguminoaselor (care au proprietatea de a fixa azotul în teren), fie prin disponibilul crescut de îngrăşământ animal. Acestea şi alte transformări (chiar de natură socială: aplicarea noilor tehnici s-a însoţit adesea cu împrejmuirea terenurilor şi cu desfiinţarea, acolo unde încă mai existau, a folosinţelor comune) indică începutul capitalismului agrar, care în anumite regiuni europene – mai ales în Anglia şi apoi în Franţa – a constituit primul pas către afirmarea economiei industriale.

La extinderea terenurilor cultivate şi la perfecţionarea tehnicilor productive s-a adăugat dezvoltarea de culturi deosebit de rezistente, sigure şi rentabile: chiar acelea care găsiseră o primă, timidă răspândire (în spaţii local limitate) între secolele al XV-lea şi al XVI-lea şi care sunt acum „redescoperite" ca soluţie ieftină pentru cerinţe alimentare presante. Orezul, după un cert declin în secolul al XVII-lea, legat şi de polemicile asupra oportunităţii igienice şi ambientale a stagnării apei pe ogoare, se întoarce în culmea gloriei în secolul

al XVIII-lea, ca alternativă la cerealele tradiţionale: în unele zone este introdus pentru prima dată; în altele este, propriu-zis, reintrodus; în orice caz, el îşi asumă din ce în ce mai mult un caracter de hrană „săracă", destinată alimentaţiei categoriilor populare, destul de diferit de imaginea exotică şi preţioasă care îl marcase iniţial. O destinaţie socială asemănătoare o are şi hrişca, şi ea „redescoperită" în secolul al XVIII-lea ori, în anumite regiuni, introdusă pentru prima dată. Dar mai ales porumbul şi cartoful câştigă un rol de prim-plan absolut, debarasând câmpul de mulţi concurenţi vechi: între secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea, tradiţionala diversitate de cereale inferioare – baza milenară a dietei populare – este redusă treptat, în favoarea noilor protagonişti. Explicaţia fenomenului este destul de simplă dacă se iau în considerare mai marea „fiabilitate" (în sensul de rezistenţă la adversităţile climatice) şi randamentul extraordinar de ridicat al noilor culturi: grăitor, pentru porumb, este exemplul Panoniei, unde, în secolul al XVIII-lea, acesta avea un randament de până la 80 la 1, în timp ce secara nu ajungea la 6, iar la grâu era încă şi mai scăzut. Un „miracol" similar se realiza cu cartoful: la paritate cu suprafaţa cultivată, el ajungea să hrănească un număr dublu sau triplu de persoane (sau chiar cvadruplu, susţinea Arthur Young) faţă de câte ar fi hrănit cerealele tradiţionale. Cu toate acestea, pentru mai mult de două veacuri, aceste culturi rămăseseră la periferia sistemului alimentar european; numai acum problema foamei capătă un asemenea dramatism, încât se impune găsirea de noi soluţii – ceea ce a determinat intensificarea dezbaterii culturale şi ştiinţifice. Ca şi în secolul al XVI-lea, se înmulţesc tratatele despre alimentele foametei – *Alimurgia sau modul de a face mai puţin gravă foametea pentru alinarea săracilor* se intitulează un volum (unul între atâtea altele pe care le putem cita) publicat la Florenţa, în 1762, de Giovanni Targioni Tozzetti. Se învaţă până şi a face pâine din ghinde: complicatul procedeu este explicat de Michele Rosa în tratatul său *De la ghindă şi de la stejar şi de la alte lucruri folositoare, la hrană şi cultură* (1801). Şi academiile ştiinţifice promovează cercetări şi experimentări, oferă premii pentru cine reuşeşte să „inventeze" noi alimente care să potolească foamea oamenilor (un concurs de acest gen, anunţat în 1772 de Academia din Besançon, a fost câştigat de Augustin Parmentier cu un tratat despre cultivarea cartofului).

În concluzie, există o opţiune pentru *cantitate* la baza modificării structurilor productive şi alimentare, care se produce în Europa în

cursul secolului al XVIII-lea (şi chiar în primele decenii ale secolului al XIX-lea). O modificare destul de relativă, într-adevăr, dacă ne gândim că de secole opţiunea cerealieră se impusese ca *opţiunea* alimentară prin excelenţă a păturilor populare: opţiune necesară şi, într-un fel, silită, date fiind creşterea populaţiei şi, mai ales, inegala distribuţie socială a resurselor de carne. Succesul din secolul al XVIII-lea al porumbului şi al cartofului (sau, în anumite zone, al orezului; vom vedea şi alte variante în acest sens) constituie reuşita coerentă a acestui parcurs, logica sa – şi, în *această* logică, inevitabil, punctul de sosire. Totul se întâmplă sub semnul urgenţei şi al stării critice: primele atestări ale „conversiei" sistemului alimentar sunt pretutindeni legate de ani de lipsuri şi de foame. Este un fapt ce revine periodic şi constant, conferind o substanţială unitate de semnificaţie unor experienţe multiple şi multiforme, diverse în timp şi ca modalitate. Putem trage concluzia că produsele „americane" au schimbat felul de a mânca al europenilor? Personal, aş ezita să afirm aşa ceva: în primul rând, pentru că numai evoluţia – să spunem, mai bine, criza – *internă* a sistemului alimentar european a modificat, cu timpul, atitudinea iniţială de neîncredere sau de refuz faţă de aceste produse şi a determinat ca, în cele din urmă, să fie acceptate. Succesul lor a fost aşadar mai mult consecinţa decât cauza acestei transformări. În plus, acceptarea lor a devenit posibilă numai în urma unui proces de omologare care le-a schimbat – câteodată profund – modalităţile de utilizare, adaptându-le la tradiţiile tipic locale. Porumbul a fost „interpretat" de ţăranii europeni potrivit culturii *lor* şi supus unei întrebuinţări alimentare (mămăliga) foarte deosebite de ceea ce făceau din el populaţiile americane. Şi cartoful a fost primit cu aşteptarea – dovedită apoi iluzorie – de a putea fi folosit după canoanele tradiţionale ale culturii noastre alimentare: într-adevăr, experţii socoteau şi susţineau că se putea face pâine din el. În concluzie, „nou-veniţii" nu au dezechilibrat sistemul alimentar european: dimpotrivă, au fost chemaţi – cât mai târziu posibil, cu o mie de precauţii şi cu travestiri oportune – să-l restaureze.

Contestata ascensiune a porumbului

Am vorbit deja despre precocitatea introducerii porumbului pe terenurile agricole europene, petrecută în deceniile imediat următoare „descoperirii" sale pe continentul american; şi despre felul în care s-a

produs aceasta – din iniţiativa ţăranilor şi fără nici o condiţionare externă – într-o dimensiune tipic „de grădină", care multă vreme nu a implicat culturile de câmp. Am mai arătat avantajul, pentru ţăran, al unei asemenea situaţii, care excludea porumbul din obligaţiile de plată către proprietarul pământului: în mod tradiţional, grădina de zarzavaturi şi legume era un soi de „zonă liberă" a moşiei, nesupusă arendei şi separată de restul gospodăriei ca aparţinând personal familiei de arendaşi. Şi mai ales pentru acest motiv, pe lângă o prudenţă de înţeles în acceptarea oricărei noutăţi, porumbul şi-a trăit primele experienţe europene condamnat la domiciliu forţat şi, ca să spunem aşa, camuflat în grădinile ţărăneşti (în afară de grădinile botanice). Dar „un nou aliment – scria W. Kula – înseamnă o nouă producţie, iar o nouă producţie semnifică un nou tip de raporturi economice, aşadar o luptă socială în jurul raporturilor preexistente". Este ceea ce s-a întâmplat pe pământurile cultivabile din Europa Centrală şi de Sud (pe cele interesate de noua cultură), între secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea.

După primele experienţe trecute aproape neobservate, cultivarea porumbului a început să se extindă: în unele zone (ca nord-estul Italiei), pe la sfârşitul secolului al XVI-lea, el era deja o realitate economică semnificativă. Cu vremea şi în modalităţi diferite, în funcţie de loc, a apărut interesul proprietarilor de a face din porumb o cultură de câmp deschis, incluzând-o cu drepturi depline în convenţiile agrare şi făcând-o egală – în ceea ce priveşte plata arendei – cu cerealele tradiţionale. În acest punct, entuziasmul ţăranilor s-a domolit; în unele cazuri, au încetat de-a dreptul să-l cultive. S-a deschis un contencios cu rolurile inversate: proprietarii mărind cultura porumbului, ţăranii refuzând-o. Cei dintâi întorseseră de-acum în favoarea lor termenii problemei: productivitatea foarte ridicată a porumbului în raport cu culturile cerealiere tradiţionale deschidea posibilitatea unor noi şi formidabile venituri, fie prin cota care se putea încasa şi de la noul produs, fie pentru că el oferea o cantitate de hrană ieftină cu care se putea asigura supravieţuirea ţăranilor, mărind în acelaşi timp încasarea (mai mult sau mai puţin forţată) de produse preţioase. Diferenţa de preţuri între grâu şi cerealele inferioare – acestea din urmă înlocuite treptat de porumb – a crescut şi mai mult decât în trecut. Încetul cu încetul s-au definit două niveluri de consum, separate între ele şi necomunicante: populaţia ţărănească (direct, când era vorba de dijmaşi stabiliţi pe o moşie; prin

intermediul pieţei, când era vorba de zilieri şi de salariaţi) era îndemnată şi, de fapt, constrânsă să consume porumb, în timp ce grâul ajungea în pieţe la preţ ridicat. Acest mecanism, alimentat de o serie de norme contractuale – pe lângă sistemele asupritoare de împrumut care secătuiau neputincioasa sărăcie a ţăranilor –, a fost unul dintre mijloacele prin care mulţi proprietari şi-au putut intensifica în secolul al XVIII-lea acumularea de venituri. În acest sens, sărăcirea dietei ţărăneşti, devenită încă şi mai monotonă decât în trecut, a fost funcţională pentru dezvoltarea capitalismului agrar. Mai mult sau mai puţin conştient, ţăranii europeni au sesizat gravitatea – pentru condiţiile lor de trai – a acestei transformări: de unde rezistenţa la a accepta porumbul pe ogoarele lor, în contrast paradoxal cu interesul arătat de secole pentru noua cultură. Evident, nu era o formă de prejudecată pentru noutatea ca atare: „Când se întâmplă să se răscoale cultivatorii de porumb, în secolul al XVIII-lea sau mai târziu, scopul este împiedicarea regimului seniorial şi a marilor proprietari să acţioneze pentru transformarea culturii de porumb în cultură de câmp deschis şi a culturii de cereale, în monocultură" (T. Stoianovich).

La presiunile proprietarilor s-au adăugat motivele foamei: de aceea, momentul critic al acestei transformări se plasează în deceniile de mijloc ale secolului al XVIII-lea, însoţite – cum am văzut – de grave penurii de hrană. În Balcani, îndeosebi după criza din 1740-1741, porumbul începe să apară vizibil pe ogoare, alături de vechile culturi de mei şi de orz, care, încetul cu încetul, sunt depăşite: *„pesmeţii* şi *farinate*-le* de orz şi de mei devin pesmeţi şi *farinate* de porumb". O adevărată *metamorfoză* (Stoianovich). Mămăliga, mai ales, se defineşte – acum mai mult ca oricând – drept pivot al sistemului de supravieţuire al populaţiei rurale.

Şi în Italia, acesta este momentul hotărâtor. „Nu sunt patruzeci de ani – scrie, în 1778, agronomul Giovanni Battarra din Rimini, cu privire la porumb – de când ţăranii plantau în grădini un spic sau două din acesta [...]. Dar, încetul cu încetul, îndesindu-se plantaţia, s-a întâmplat că recoltele au fost mănoase şi au umplut saci buni" – şi atunci, continuă autorul, evidenţiind cu extremă limpezime mecanismul economico-social pe care l-am descris, „stăpânii de domenii,

* *Farinata* – mâncare pregătită din făină de grâu/porumb/năut (fiartă, prăjită în unt sau coaptă la cuptor) (n.tr.).

pe care nu-i interesau acele mici recolte, au vrut jumătate din ele, iar acest tip de venit a fost introdus pe scară largă în ţările noastre acum 25-30 de ani". Şi, alături de interesele stăpânilor, presiunea foamei: „Oi, fecioraşii mei, dacă v-aţi fi găsit în anul 1715, care din bătrâni s-a chemat mereu ca anul foametei, în care nu era încă obiceiul acestui nutreţ, aţi fi văzut bietele făpturi murind de foame"; dar, în sfârşit, „i-a plăcut lui Dumnezeu să introducă acest nutreţ şi aici şi, în general, în toate părţile, încât, dacă urmează ani cu puţin grâu, acesta se îndoaie cu un aliment care, de fel, e bun şi hrănitor".

„Bun şi hrănitor", spune capul familiei, prin intermediul căruia Battarra îşi face cunoscute învăţăturile. Ar trebui să adăugăm: cu condiţia să completăm acel aliment cu altceva. Pentru că mămăliga de porumb, singură, nu este deloc hrănitoare: lipsa sa de niacină, o vitamină indispensabilă organismului, face destul de periculoasă o dietă bazată *numai* pe acest aliment (o cantitate mică de carne sau de verdeţuri proaspete ar fi suficientă să garanteze necesarul cotidian de niacină). Se ajunge atunci la o boală teribilă, pelagra, care în stadiul său iniţial devastează corpul cu plăgi purulente, iar după aceea duce la nebunie şi, în cele din urmă, la moarte. Semnalată pentru prima dată în Spania (regiunea Asturia), în jurul anului 1730, pelagra apare ceva mai târziu în Franţa şi în nordul Italiei: îndeosebi din a doua jumătate a secolului, o dată cu creşterea consumului de porumb, ea se răspândeşte în câmpiile din sudul Franţei, în valea Padului, în Italia, în Balcani, unde va fi atestată multă vreme, până în secolul al XIX-lea târziu, iar în unele zone (ca în Italia), până în secolul nostru. Că este vorba de o boală legată de hrană este evident pentru toţi, chiar imediat: dar o controversă aprinsă îi opune pe cei care învinuiesc porumbul sau făina întâmplător deteriorată (deci, în definitiv, pe cei care „aleg" să o mănânce) şi pe cei ce susţin că boala este provocată de regimul alimentar *în sine*, de monotonia sa (prin urmare, de starea de mizerie cronică şi excesivă). Abia în primele decenii ale secolului XX chestiunea va fi definitiv tranşată în acest ultim sens, şi nu putem să nu ne întrebăm câţi susţinători ai primei teze nu fuseseră interesaţi (direct sau indirect) să o susţină sau, cu alte cuvinte, câţi dintre ei nu au intenţionat să închidă ochii în faţa gravităţii sociale a fenomenului. În ceea ce îi priveşte, ţăranii au surprins perfect esenţa problemei: un medic italian se plângea în 1824 că este greu să acorzi ajutor celor bolnavi de pelagră, dintre care mulţi „nu merg la doctor, pentru că ei gândesc că orice tratament

constă în a bea vin şi în a te hrăni cu carne şi pâine de grâu, de care duc lipsă cei mai mulţi dintre ei".

Răspândirea pelagrei a însoţit pas cu pas peripeţiile porumbului, succesul său din secolul al XVIII-lea (din anii '30-'40) şi victoria ulterioară care s-a produs în secolul al XIX-lea, după foametea din 1816-1817. Timp de un veac sau două, ea a reprezentat o plagă endemică a multor aşezări rurale din Europa Centrală şi de Sud, semn şi simbol al unei sărăcii alimentare fără precedent.

Cartoful, între agronomie şi politică

Şi cartoful se răspândeşte ca aliment al foametei, sub presiunea foamei şi impulsul proprietarilor funciari, potrivit unor mecanisme în mare parte similare cu cele desfăşurate în cazul porumbului. Apare însă în plus avantajul unei culturi care, dezvoltându-se *sub* pământ, este în cea mai mare parte la adăpost de distrugerile războiului, acest soi de „foamete artificială" care nu uită să se abată periodic asupra populaţiilor rurale: „Cartoful – spune un document alsacian – nu este niciodată expus războiului devastator". Mai ales terenurile agricole ale Europei Centrale şi de Nord asistă la o masivă introducere a „trufei albe" ca alternativă la tradiţionalele culturi cerealiere; aria sa de răspândire se contrapune simetric celei a porumbului. Prin urmare, cele două culturi ajung să acopere întregul continent, nu fără suprapuneri în zonele intermediare din punct de vedere cultural şi climatic, precum Franţa meridională sau nordul Italiei.

În prima jumătate a secolului al XVIII-lea, autorităţile publice încearcă să stimuleze cultivarea cartofului în teritoriile arondate lor, în vreme ce o publicistică ştiinţifică intensă îi popularizează calităţile şi înzestrările nutritive. Măsuri legislative în acest sens au fost luate de Friedrich Wilhelm I al Prusiei (1713-1740) şi de fiul său, Friedrich cel Mare. Dar în special crizele alimentare legate de „războiul de şapte ani" (1756-1763) şi de foametea din 1770-1772 au grăbit utilizarea noului produs pe ogoarele nemţeşti. În Prusia, unde s-a aflat ca prizonier exact în vremea „războiului de şapte ani", se spune că a descoperit Augustin Parmentier cartoful, devenind un susţinător entuziast al acestuia pe solul francez (am amintit deja studiul său în această problemă, premiat în 1772 de Academia din Besançon). Între timp, cartoful se răspândise în Alsacia şi Lorena,

în Flandra, în Anglia; mai ales în Irlanda ţăranii l-au primit cu simpatie, afirmându-se ca element esenţial al dietei lor. Cam peste tot, la fel ca în Germania, foametea din 1770-1772 a fost cea care a marcat saltul calitativ în răspândirea noii culturi: în anumite zone (ca Auvergne), el apare atunci pentru prima dată; regiunile care îl cunoşteau deja i-au intensificat producţia şi l-au acceptat definitiv în propriul regim alimentar, depăşind orice urmă de neîncredere (de exemplu, în Lorena, dacă în 1760 cartoful încă mai este criticat şi contestat, în 1787 el este descris ca un aliment „obişnuit şi sănătos" al ţăranilor). La sfârşitul secolului s-a afirmat în Suedia, în Norvegia, în Polonia, în Rusia, în vreme ce soldaţii austrieci încercau (este adevărat, cu unele dificultăţi) să-i impună cultivarea în Peninsula Balcanică: în 1802, un edict al comandanţilor de graniţă îi ameninţa cu patruzeci de lovituri de baston pe ţăranii sârbi şi croaţi care s-ar fi încăpăţânat în refuzul lor de a-l semăna pe propriile ogoare. Dar mai mult decât edictele au contat perioadele de foamete: acestea sunt împrejurările în care cartoful (ca şi porumbul) cunoaşte o „promovare" rapidă. În Nivernais, de pildă, numai după criza din 1812-1813 a devenit semnificativ aportul său alimentar. În Friuli (ca în mare parte din nord-estul Italiei), foametea din 1816-1817 a fost aceea care a reuşit „ceea ce nu izbutiseră pătimaşele peroraţii ale academicienilor" (G. Panjek).

Hotărâtor este totuşi rolul raporturilor de producţie. Şi în acest caz – ca şi pentru porumb – se amorsează un proces de largă deschidere socială a consumurilor, care vede cartoful (produs „de umplutură" pentru masele de ţărani sau pentru proletariatul urban) contrapus alimentelor de calitate ce umplu piaţa. Salutând în 1817 răspândirea noii culturi pe teritoriul veneţian, Pietro Zorzi nu uită să precizeze că interesele negustorilor de grâu nu vor fi nicidecum prejudiciate, pentru că se va cultiva din acesta numai „atât cât să-i hrănească o scurtă perioadă de timp pe cei care oricum nu sunt consumatori de pâine" – deci numai pentru autoconsum; poate în dauna porumbului, dar, în orice caz, „această alternare, utilă clasei nevoiaşe, nu ar aduce nici un prejudiciu celei înstărite".

Rezistenţa ţăranilor, care intuiau în spatele acestui proiect o sărăcire ulterioară a regimului lor alimentar, se datora şi proastei calităţi şi aspectului nu tocmai îmbietor ale produselor propuse: puţin şi rău selecţionaţi, tuberculii primelor generaţii dădeau o pulpă adeseori acidă şi apoasă, în unele cazuri toxică. În plus, trebuie ţinut

cont de faptul că multă vreme cartofii au fost recomandaţi ţăranilor ca un produs potrivit pentru panificaţie: aşa nota Parmentier în tratatul său; aşa învăţau atâtea manuale şi opuscule din secolul al XVIII-lea târziu şi de la începutul secolului al XIX-lea. Şi falsitatea acestor sfaturi, şi constatarea unei efective inadecvări a cartofului pentru făcutul pâinii îi vor fi descurajat pe mulţi în întrebuinţarea lui. Pentru a-i convinge, s-a recurs la orice mijloc: în Italia, până şi la colaborarea parohilor, recunoscuţi de autorităţile publice – fiind „depozitari ai încrederii sătenilor" – ca „unul dintre instrumentele cele mai eficiente pentru a infiltra şi răspândi în popor folositoarele adevăruri şi practicile cele mai avantajoase pentru societate şi pentru stat": astfel, în 1816, o circulară a guvernatorului provinciei Friuli este adresată tuturor parohilor, împreună cu o *Instrucţiune* asupra cultivării cartofilor, în vederea lămuririi şi îndrumării credincioşilor. Nu au lipsit nici formele de constrângere juridică, precum includerea în contractele agrare a unei clauze care îl obliga pe noul responsabil al unei moşii să rezerve o parte din teren cultivării cartofilor.

Experienţa nu a întârziat să arate care şi câte rafinate elaborări gastronomice erau posibile cu noul produs: cărţile de reţete de la începutul secolului al XIX-lea dezvăluiau deja atenţia culturii „înalte" pentru folosirea în bucătărie a cartofului (era poate inevitabil acest lucru, având în vedere marea cheltuială de energie cu care intelectualii şi oamenii de ştiinţă îi preamăriseră virtuţile). Aşadar, destul de timpuriu, cartoful a ajuns să ocupe un spaţiu cultural eterogen şi diversificat din punct de vedere social: ceea ce nu s-a întâmplat şi cu porumbul, condamnat la domiciliu forţat pe versantul sărac al alimentaţiei. Cu toate acestea, nu putem uita felul în care „trufa albă" a fost primită (când a fost) de ţăranii europeni de acum două secole. Părea hrană pentru animale – dar şi (sau poate ar trebui să spunem: *de aceea* şi) pentru ţărani. „Cartofii sunt o hrană foarte bună pentru oameni, nu mai puţin decât pentru animale" – explică Giovanni Battarra în a sa *Pratica agraria*.

„Ţăranii săraci din acele ţinuturi – scrie în 1767 un alt partizan italian al cartofului, referindu-se la satele nemţeşti – trăiesc bine şase luni pe an numai cu cartofi şi sunt oameni foarte frumoşi, voinici şi foarte sănătoşi." Poate nu tocmai „foarte sănătoşi", chiar dacă e adevărat că o dietă pe bază de cartofi nu duce la dezechilibre fiziologice dramatice, precum cele provocate de monofagia pe bază de porumb. Cu toate acestea, monotonia regimului alimentar constituie

întotdeauna un pericol pentru supravieţuirea indivizilor. Şi nu numai pentru că o dietă variată este singura care permite o dezvoltare echilibrată a organismului, dar şi fiindcă însăşi siguranţa hranei, posibilitatea găsirii sale în fiecare zi este cu atât mai garantată cu cât evantaiul resurselor aflate la dispoziţie este mai diversificat. Dacă monoculturile din secolele XVIII-XIX şi situaţiile de monofagie legate de ele reprezintă manifestarea extremă a unei tendinţe de-acum multiseculare către „simplificarea" dietei populare, tragedia irlandeză din 1845-1846 a constituit produsul ei de o deosebită amploare. Două recolte de cartof compromise au fost îndeajuns pentru a distruge o societate rurală care, în mod nefericit, îşi bazase pe acel produs (*numai* pe acel produs) sistemul de supravieţuire. Asta permitea familiilor de dijmaşi – mulţumită rentabilităţii cartofilor – să găsească hrană pe moşii tot mai mici, în vreme ce proprietarii englezi dirijau spre piaţa din ţările de dincolo de Atlantic cele mai bune produse (grâu, porci, păsări, unt). Dar au fost suficienţi doi ani fără cartofi şi o politică de vinovată lipsă de atenţie din partea guvernului britanic pentru ca o treime din populaţie (în unele zone chiar mai mult) să fie decimată de foame şi de bolile infecţioase sau constrânsă să emigreze. Depopularea insulei (care în 1841 număra peste 8 milioane de locuitori şi care chiar şi după şaizeci de ani nu mai atingea 5 milioane) a reprezentat un bun prilej pentru a elimina în mare parte mica proprietate şi a o preschimba în latifundiu pastoral, în vederea aprovizionării pieţei englezeşti cu lapte şi carne.

În faţa acestei succesiuni de fapte, sună sarcastică invocarea ţăranului italian adus în scenă de Giovanni Battarra : „Ferice de noi că vom putea pune din aceştia [cartofi] răsaduri bune ; pentru că nu vom mai suferi în veci de foame".

Mâncători de macaroane

Un alt aliment „de umplutură" asupra căruia s-au concentrat preocupările păturilor populare între secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea a fost aluatul, care, într-o arie a Europei geografic şi cultural mai restrânsă – limitată în fond la centrul şi sudul Italiei –, a început să îndeplinească aceleaşi funcţii care în altă parte erau asigurate de porumb sau de cartof.

Istoria acestui produs alimentar de manufactură rămâne încă să fie scrisă în întregime. Înainte de toate însă, ar trebui făcută o distincţie între aluatul proaspăt (un simplu amestec de făină cu apă sau ou, preparat pentru uzul casnic şi pentru consum imediat) şi aluatul uscat (adică uscat imediat după prepararea sa, cu scopul de a-l putea păstra în timp). Primul reprezintă un obicei alimentar vechi, răspândit la multe populaţii din aria mediteraneană şi din alte regiuni ale lumii (China). Mult mai recentă este originea aluatului uscat, a cărui inventare obişnuim să o atribuim arabilor, care ar fi născocit tehnica uscării, prin care se puteau aproviziona cu rezerve alimentare în timpul călătoriilor în deşert. Dar o analiză mai atentă sugerează prudenţă în acceptarea unei asemenea paternităţi: însăşi noţiunea de „aluat" pare să lipsească din cultura gastronomică arabă, cum a atras atenţia B. Rosenberger. Ne vom mulţumi atunci să constatăm că primele mărturii europene despre producerea aluatului se referă la o regiune – Sicilia – profund influenţată de cultura arabă. În secolul al XII-lea, geograful Edrisi* ne atestă existenţa unei industrii propriu-zise de aluat uscat – *itrija* – localizată la Trabia, la vreo treizeci de kilometri de Palermo. În această zonă, scrie el, „se fabrică atâta aluat încât se exportă de acolo în toate părţile, în Calabria şi în alte ţări musulmane şi creştine; şi pleacă de acolo foarte multe încărcături de nave". Va fi, de asemenea, cazul să notăm că termenul *tria*, împrumutat din arabă pentru a desemna aluatul alimentar de formă alungită, se regăseşte în *tacuina sanitatis* şi în tratatele de bucătărie italieneşti din secolul al XIV-lea.

În acest timp, multe indicii determină mutarea atenţiei noastre din Sicilia în Liguria. În secolul al XII-lea, negustorii genovezi deveniseră deja mijlocul principal de răspândire în Nord a aluaturilor siciliene. Din secolul al XIII-lea, Liguria şi zonele limitrofe nordului Toscanei se evidenţiază ca locuri de producţie – pe lângă comercializare – de *vermicelli*** şi alte tipuri de paste. Firește, nu întâmplător, reţetele de *tria* prezentate de cărţile de bucate din secolul al XIV-lea

---

* Edrisi (Idrisi)/Abu-Abdallah Muhammad Al (cca 1100 – cca 1165) – geograf şi cartograf arab, stabilit la curtea regelui Roger al II-lea al Siciliei, autor a 70 de hărţi ale Pământului, reprezentat circular, al unui tratat de medicină, dar cunoscut mai ales prin *Cartea lui Roger* (1154) (n.tr.).

** Tăiţei subţiri (n.tr.).

sunt desemnate, de regulă, ca „genoveze". În cursul secolului al XV-lea, noi centre de producţie (îndeosebi în Puglia) se alătură celor siciliene şi ligure. În schimb, cultura aluatului uscat pare să nu prindă în zonele central-nordice (ca Emilia sau Lombardia), legate mai tradiţional de uzul casnic al aluatului proaspăt. În acelaşi timp, pastele apar în obiceiurile gastronomice ale altor ţări: în special Provence (poate calea de răspândire a pastelor în nordul Europei) şi Anglia (singura ţară europeană, în afară de Italia, în care se prezintă reţete de paste în cărţile de bucate ale secolului al XIV-lea). Sunt paste lungi (*vermicelli*) sau scurte (macaroane); un mare succes au şi pastele pline sau umplute: *ravioli*, *tortelli*, *lasagne*.

Cu toate acestea, rămân greu de definit rolul şi imaginea însăşi ale pastelor în cultura alimentară a timpului. Cărţile de bucate se străduiesc să le definească drept categorie în sine, confundând (cel puţin până în secolul al XV-lea) pastele fierte şi făcute la cuptor, sărate şi dulci, simple şi umplute (când nu se numesc de-a dreptul „paste" chiftelele din carne sau din verdeţuri date prin făină şi prăjite). Nu este limpede nici măcar destinaţia, uzul social al acestor produse. Pe de o parte, ar putea să pară o hrană „populară", destinată marinarilor sau celor care, ca şi ei, au nevoie de produse alimentare conservabile timp îndelungat. Pe de altă parte, dimpotrivă, ar părea o hrană de lux, rezervată unor grupuri restrânse de consumatori: să visezi macaroane sau găluşte care se rostogolesc pe munţi de brânză – păstoasă utopie a fabuloasei Cuccagna, asupra căreia am avut deja prilejul să ne oprim – nu înseamnă oare că această hrană este obiectul unei dorinţe nesatisfăcute? Sau poate ar trebui să admitem pentru paste – exact ca şi pentru pâine – două niveluri diferite de consum social (şi, în oarecare măsură, regional) contrapuse. Poate că, acolo unde se produce, aluatul uscat este într-adevăr, în secolele XII-XIII, o hrană „populară": însuşi caracterul său de *produs conservabil* este suficient pentru a-l admite în universul cultural al foamei. Aluatul proaspăt, în schimb, ca orice produs perisabil, se corelează mai curând cu noţiunile de lux şi lăcomie – numai dacă nu se foloseşte, în loc de grâu, făină din cereale inferioare: *strozzapreti* sau *gnocchi*, despre care ne vorbeşte, în secolul al XVII-lea, agronomul Vincenzo Tanara, făcute din resturi de pâine de mei, fărâmiţate şi frământate cu apă, nu au, desigur, înfăţişarea unor bucate aristocratice. Foarte diferită este imaginea macaroanelor sau a tăiţeilor pe

care cărţile de bucate „elevate" ni le propun scăldate în unt şi brânză din belşug şi apoi presărate cu mult zahăr şi aromate dulci. Este inutil atunci să căutăm „statutul social" al pastelor: ar fi ca şi cum l-am căuta pe acela al pâinii.

Importanţa alimentară a aluatului a rămas multă vreme restrânsă. Epitetul „mâncători de macaroane" cu care erau desemnaţi sicilienii chiar şi în secolul al XVI-lea este semnul unei situaţii neobişnuite şi diferite de normă. În mare parte a Italiei meridionale, pastele erau încă percepute ca un „capriciu", o „delicatesă", un „ceva în plus" de care te puteai (ba chiar trebuia) să te lipseşti în momentele de dificultate. La Napoli (unde se pare că au început să se importe paste din Sicilia abia către sfârşitul secolului al XV-lea), un decret din 1509 *interzicea* fabricarea de *„taralli, susamelli, ceppule, maccarune, trii vermicelli"* şi a oricărui alt „lucru din aluat" în perioadele în care „făina urcă [la preţ] din cauza războiului, a foametei sau a vremii nefavorabile". Evident, nu aceasta era hrana „forte" a populaţiei: napolitanii mâncau atunci, în afară de pâine, şi multă carne, cantităţi mari de zarzavaturi şi legume (mai ales varză). Până şi în Sicilia, pastele erau un produs destul de scump: doar în 1501, ele au fost incluse între produsele de primă necesitate, subiecte de mercurial – dar chiar şi la jumătatea secolului al XVI-lea, preţul macaroanelor sau al tăiţeilor era de circa trei ori mai mare decât preţul pâinii.

Abia la începutul secolului al XVII-lea pastele făinoase încep să capete un rol important în dieta populaţiei: cotitura se produce – atât cât să determine schimbarea – sub impulsul necesităţii. Se întâmplă că, la Napoli, suprapopularea demografică determină în anii '30 o situaţie alimentară dificilă, agravată de criza politică şi economică a oraşului, o vreme capitala bogată a regatului. Populaţia urbană vede reducându-se resursele, iar guvernanţii spanioli nu garantează aprovizionări pe măsură; consumul de carne se reduce, locul acesteia fiind luat de cereale. În acelaşi timp, o mică revoluţie tehnologică (foarte marea răspândire a dispozitivului de frământat aluatul şi, îndeosebi, inventarea presei mecanice) permite fabricarea de macaroane şi alte tipuri de paste făinoase la un preţ mult mai convenabil decât în trecut. Dintr-o lovitură, pastele cuceresc un rol de prim-plan în regimul alimentar al păturilor sărace orăşeneşti: în secolul al XVIII-lea, napolitanii vor fi cei care vor câştiga epitetul de „mâncători de macaroane", detronându-i pe sicilieni. Combinaţia

paste – brânză (acesta este condimentul obişnuit al pastelor din secolul al XIII-lea până în secolul al XIX-lea) o ia înaintea binomului tradiţional varză – carne. O soluţie dietetică genială în felul ei, care garantează un bun aport proteic, pe lângă doritul „volum" alimentar. Nu vom asista în sudul Italiei la fenomene dramatice de denutriţie, precum cele provocate de monofagia pe bază de porumb sau cartofi; graţie glutenului din ghircă – acel tip de grâu mai puţin fin, dar mai hrănitor, care creşte doar în Sud –, ţăranii (şi orăşenii săraci) ai Italiei meridionale au fost de fapt mai ocrotiţi decât semenii lor din Nord. Pe lângă aceasta, sămânţa de ghircă se preta destul de bine la conservarea în timp: iată cheia succesului pastelor în această regiune a Europei; iată motivul pentru care au putut să devină (numai aici) o bază importantă a alimentaţiei populare, în altă parte – mai mult sau mai puţin apreciate – rămânând doar o completare.

Din Napoli a început aşadar „a doua" introducere a pastelor în cultura alimentară italiană. Afirmarea lor nu a fost pretutindeni la fel de rapidă: în unele zone din sudul Italiei, chiar şi la sfârşitul secolului al XIX-lea aveau un rol neînsemnat, fiind consumate numai de familiile bogate. Cu toate acestea, stereotipul italianului devorator de spaghete şi macaroane este de acum fixat solid şi răspunde unei realităţi larg – dacă nu uniform – răspândite. Pastele se pot cumpăra în chioşcurile din lungul străzii (cum ne arată atâtea stampe şi picturi de epocă) şi se mănâncă cu mâna, fără nici un condiment; sau cu puţină brânză dată pe răzătoare. Doar din anii '30 ai secolului al XIX-lea vom asista la „unirea" lor cu sosul de tomate: un alt produs american destinat unui succes de proporţii în gastronomia italiană şi europeană.

Alimentaţie şi populaţie

Între secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea, creşterea productivă a agriculturii europene (fie prin reînnoire tehnologică, fie prin implantarea noilor culturi) a reuşit să facă faţă cererii alimentare a unei populaţii care se mărea văzând cu ochii. S-a evitat astfel repetarea dezastrului la care au dus condiţii cumva similare spre sfârşitul secolului al XIII-lea şi în prima jumătate a secolului al XIV-lea. Creşterea demografică nu numai că nu a fost – ca la mijlocul secolului

al XIV-lea – întreruptă dramatic, dar a şi continuat cu intensitate sporită: cele 195 de milioane de europeni (estimaţi spre sfârşitul secolului al XVIII-lea) vor deveni, după cincizeci de ani, 288 de milioane. Se cuvine să deducem de aici că tocmai disponibilitatea crescută de hrană a stat la originea performanţei demografice? Că mărirea populaţiei s-a datorat unei ameliorări a condiţiilor alimentare?

Este o teză amplu acreditată, pentru care T. McKeown este, poate, vocea cea mai cunoscută şi mai autorizată. Dar lucrurile nu par să fie atât de simple. Dacă prin ameliorare înţelegem că perioadele de foamete au avut consecinţe mai puţin dezastruoase decât în trecut – că au pricinuit *mai puţini morţi* –, afirmaţia poate fi împărtăşită substanţial. În schimb, dacă înţelegem prin aceasta un regim alimentar mai bogat şi mai hrănitor, s-a întâmplat exact contrariul. „Simplificarea" progresivă a dietei populare – orientată permanent, mai intens şi univoc, spre consumul de puţine feluri alimentare – a comportat o reală sărăcire a ei faţă de trecut. Am văzut starea de subnutriţie endemică şi dramaticele patologii cauzate în atâtea ţări de monofagia pe bază de porumb; am văzut tragedia de proporţii nemaipomenite la care a putut să ducă în Irlanda monocultura de cartofi. Dar şi făcând abstracţie de aceste cazuri extreme, regimul alimentar în complexitatea sa – acela al păturilor populare – se atrofiază şi sărăceşte, în vreme ce grâul şi carnea capătă alte direcţii. Porumbul şi cartoful servesc pentru hrana ţăranilor; grâul, acum mai mult ca niciodată marfă de lux, este aproape tot dirijat spre pieţele urbane. Acelaşi lucru e valabil şi pentru carne, căreia noile sisteme agrare şi progresele ştiinţei zootehnice îi permit producerea în cantitate mai mare, dar, pentru o bună bucată de vreme, nu au fost mulţi care să poată profita de asta. Statisticile ne spun că, după 1750, diminuarea puterii de cumpărare a unor largi categorii de consumatori a dus la scăderea bruscă a consumului de carne şi în centrele urbane. O referinţă pentru toate: la Napoli, în 1770, au fost tăiate 21.800 de bovine pentru o populaţie de aproximativ 400.000 de locuitori; cu 200 de ani înainte, pentru circa 200.000 de locuitori se tăiau 30.000. Dar înrăutăţirea alimentaţiei implică toate clasele mijlocii şi de jos şi este confirmată pretutindeni: în Italia ca şi în Spania, în Suedia ca şi în Anglia. Chiar şi statisticile asupra staturii populaţiei (un reper strâns legat de condiţiile de viaţă şi de calitatea hranei) converg în acest sens: în secolul al XVIII-lea,

înălţimea medie a soldaţilor recrutaţi de monarhia habsburgică pare să coboare sensibil; acelaşi lucru este valabil şi pentru recruţii suedezi, spre sfârşitul secolului; la fel scade, în ultima parte a secolului al XVIII-lea şi la începutul celui de-al XIX-lea, statura medie a adolescenţilor londonezi din clasele sărace, în vreme ce statura nemţilor la începutul secolului al XIX-lea apare hotărât inferioară celei atinse între secolele al XIV-lea şi al XV-lea.

S-ar cuveni aşadar să reţinem că populaţia europeană a secolului al XVIII-lea (şi continuând în secolul al XIX-lea) a mâncat *rău* sau, în orice caz, mult mai rău decât în alte perioade. Calculele „calorice", făcute pentru epoci îndepărtate de a noastră şi pe baza unor date incerte şi discontinue, sunt întotdeauna foarte riscante şi – în detaliu – proaste. Însă pe ansamblu pare clar că deceniile dintre secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea reprezintă un soi de minimum istoric al disponibilităţii alimentare *pro capite*: confruntând datele relative la această perioadă cu cele din alte epoci, se constată regulat că nivelurile nutritive cele mai scăzute, mai apropiate de limitele strictului necesar, sunt cele care se găsesc la sfârşitul secolului al XVIII-lea şi începutul secolului al XIX-lea: o perioadă de rapidă şi intensă creştere demografică. S-ar spune atunci (răsturnând postulatul lui McKeown) că tocmai o asemenea creştere a provocat – cu insuficienţele productive şi „alegerile" alimentare care au derivat din ea – această substanţială sărăcire a dietei. Un paradox? Poate. Dar va trebui să admitem şi că el se repetă constant în istorie: după toate aparenţele, perioadele de mai mare bogăţie şi varietate a dietei populare au fost, până în secolul trecut, mai ales cele de stagnare sau de regres demografic, când scăderea cererii permitea să se menţină moduri de producţie flexibile şi diversificate. Aşadar, curba demografică este inversa curbei alimentare? S-ar părea că da: însă atunci sunt dificil de explicat în termeni de „regim alimentar îmbunătăţit" fenomenele de creştere demografică.

Bineînţeles, asta nu înseamnă că regimul alimentar şi structura demografică sunt realităţi străine şi independente între ele: dar apare convingătoare teza lui Livi Bacci, care tinde să restrângă eficienţa raportului hrană/populaţie la obişnuitele fenomene de scurtă durată, adică la crizele de mortalitate. Provocate, la vreme de foamete, câteodată direct de foame, mai des de apariţia (în condiţii igienice, ambientale şi culturale precare) a unor boli infecţioase epidemice

sau individuale, aceste crize au consecinţe de mare importanţă asupra evoluţiei demografice, îndeosebi dacă se repetă la un interval scurt în timp. Pe perioadă medie şi lungă însă, factorul alimentar (ca şi, din punctul său de vedere, cel demografic) pare să-şi asume o autonomie proprie: în condiţii „normale" – pe cât pot fi cele ale unei populaţii mereu ameninţate de foame –, pragul de adaptare este incredibil de mare şi permite dezvoltarea „normală" a mecanismelor de supravieţuire şi de creştere. „În timpul foametei care a lovit Franţa [în 1812] – scrie prefectul Fiévée, în februarie, trei ani mai târziu – am oferit circumscripţiei Morvan un împrumut din casa de amortizare, pentru a face posibilă distribuirea de supe economice; ni s-a răspuns că nu erau destul de bogaţi pentru o hrană atât de abundentă; că, lipsa de hrană fiind starea lor obişnuită, nu suferiseră în anul acela mai mult decât în alţii".

Vom căuta deci în altă parte cauzele creşterii demografice (care depăşesc cadrul discuţiei noastre); şi nu ne va contrazice nimeni dacă vom descrie dinamica societate europeană a secolului al XVIII-lea ca o societate de nivel alimentar coborât şi uneori mizerabil – în ciuda sau, mai curând, din cauza creşterii.

Un alt paradox care se repetă deseori în istorie – cel puţin în lunga perioadă pe care o numim preindustrială – este faptul că păturile populare trăiesc în condiţii de mai mare siguranţă (ceea ce nu însemna mai bune, ci doar mai stabile, mai puţin supuse crizelor acute) nu în zonele de intensă urbanizare şi dezvoltare agricolă, ci în zonele periferice, mai puţin cultivate, mai puţin orăşenizate sau mai puţin implicate în circuitele comerciale. Destul de instructiv este cazul provinciei Auvergne, studiat de A. Poitrineau, pentru secolul al XVIII-lea: în zonele de şes şi deal din regiune, mai „dezvoltate" şi intens cultivate cu cereale şi viţă-de-vie, alimentaţia ţăranilor se dovedeşte sărăcăcioasă şi monotonă, lipsită de vitamine şi proteine animale; în zonele de munte, activităţile pastorale şi recolta de castane ajută la formarea unui regim alimentar mai echilibrat şi mai abundent: aici, media de viaţă este mai mare, ca şi rezistenţa la boli. La fel de semnificative sunt aprecierile formulate de W. Kula, care pune faţă în faţă – tot pentru secolul al XVIII-lea – situaţiile pe ansamblu din Franţa şi Polonia: mai puţin populată, mai puţin urbanizată, dedicată unei agriculturi mai puţin intensive, Polonia „nu a cunoscut perioade de foamete asemănătoare" celor franceze – nu atât de frecvente şi nici aşa devastatoare.

Carnea face rău

După ce salutase introducerea cartofului pentru alinarea foamei ţăranilor, tratatul despre *Practica agricolă* al lui Giovanni Battarra (1778) se opreşte puţin să explice cum se poate face pâine din pulpa acestui straniu tubercul: ajunge să o amesteci cu un pic de făină de grâu şi vei obţine o pâine foarte fină şi înmiresmată, „de domn". Dar „prefăcând cartofii în făină se poate face din ea pâine fără amestecul cu făina de grâu?", întreabă Mingone, fiul ţăranului căruia Battarra îi transmite învăţăturile sale. „Se poate", răspunde el, „dar pâinea aceasta se spune că este cam dură la digestie". Surprinzător însă, precizarea nu-l deranjează deloc pe Mingone – ba chiar îl umple de bucurie. Pentru că, explică el, „ţăranilor nu le face rău indigestia – dimpotrivă, le pare să fie mai mult saţ". Iată adevărata dorinţă a ţăranului: o indigestie de toată frumuseţea, pentru a alunga – cât mai mult cu putinţă – frustranta dorinţă de a mânca.

Fireşte, acesta este punctul de vedere al stăpânului. Nici un ţăran din secolul al XVIII-lea (şi cu atât mai puţin din epocile precedente) nu a ajuns să ne povestească *la persoana întâi* gusturile sale alimentare – şi, deoarece gustul şi obişnuinţa nu sunt acelaşi lucru (hrana se poate mânca şi în silă, dacă nevoia o impune), este dificil să te sustragi impresiei că modelul alimentar atribuit de autorii de tratate şi de scriitori populaţiei ţărăneşti corespunde mai mult unei obişnuinţe forţate decât unei alegeri conştiente. De aici ambiguitatea lăuntrică a atâtor descrieri ale „gustului" popular, care, limitându-se să constate şi să codifice comportamentele vizibile, riscă să ignore (sau ignoră în mod voit) posibila existenţă a unor aspiraţii diferite. Şi nu este întotdeauna uşor de localizat punctul dincolo de care atenţiile sociale şi preocupările filantropice dau înapoi în faţa intereselor de clasă şi a unei ideologii alimentare nu prea îndepărtate de aceea care, în secolele precedente, sfârşise prin a identifica hrana rea şi indigestă a „săteanului" ca un atribut necesar şi inevitabil al „calităţii" sale sociale: am amintit deja lapidara sentinţă a lui Girolamo Cirelli, după care ţăranii, „afară doar de vremea nunţii", mănâncă „precum porcii"; şi cum tocmai aceasta le defineşte statutul social, le „demască" natura fundamental animalică şi necivilizată.

Clasele dominante din secolul al XVIII-lea, pătrunse larg de spirit filantropic şi de paternalism „luminat" faţă de clasele sărace,

nu mai sunt cele din urmă cu două-trei secole, baricadate în apărarea privilegiilor lor şi preocupate să contureze o ideologie a diferenţei sociale bazată – cum am văzut – şi pe modelele de viaţă şi de alimentaţie. Acum este, desigur, mai greu să dai peste programe declarate de excludere a „sărmanilor" de la plăcerea mâncărurilor de calitate: perfidul cinism al celor puternici (şi al atâtor intelectuali) s-a mai îmblânzit. Dar există încă ceva sinistru, sau cel puţin grotesc, în *Sfaturi date ţăranilor pentru sănătatea lor*, formulate de Marco Lastri (autor, în ultima parte a secolului al XVIII-lea, a numeroase broşuri şi cărticele pe teme agricole) în anexa la *Reguli pentru stăpânii de moşii*. De unde rezultă că ţăranii – ia te uită! – mănâncă prost; sau mai degrabă *nu ştiu* să mănânce, pentru că, numai ca să facă economie (*rea* economie, califică autorul nostru), sunt dispuşi să consume produse degradate; şi că preferă (să ne amintim vorbele lui Battarra) mâncărurile grele şi indigeste, pentru a face economii la cantitate şi a evita foamea. În concluzie, dacă ţăranii mănâncă prost este pentru că *vor* să mănânce prost; degetul ridicat împotriva acestor „năravuri" aminteşte destul de îndeaproape atitudinea celor care, un secol mai târziu, vor atribui epidemiile de pelagră incapacităţii ţăranilor de a conserva bine porumbul, încăpăţânării lor de a consuma făină deteriorată. Modificarea cadrului ideologic a făcut de-acum să fie depăşită noţiunea din secolele al XV-lea şi al XVI-lea conform căreia proasta alimentaţie este un dat originar şi inevitabil al condiţiei ţărăneşti; dar consecinţele (pe plan cultural) ale regăsitei „libertăţi" de alegere sunt, puţin spus, paradoxale. Cum scrie în *Dictionnaire de Trévoux*: „De obicei, ţăranii sunt mai curând imbecili, pentru că se hrănesc numai cu alimente grosolane".

Cât despre privaţiunile alimentare – şi se vorbeşte în primul rând de carne, pe care cei mai mulţi dintre ţăranii şi „nevoiaşii" europeni s-au deprins să o considere o îndepărtată himeră –, nu lipsesc cei care să ne explice că, în fond, fac bine la sănătate. Ţăranii nu pot să mănânce carne? Cu atât mai bine pentru ei: cine a zis vreodată că *trebuie* să o mănânce? „Poţi să te îndoieşti – scrie Adam Smith în 1776 – că peste tot carnea este un lucru necesar vieţii. Din experienţă, este ştiut că grâul şi alte vegetale [...] pot constitui, fără carne, dieta cea mai bogată, mai sănătoasă, mai hrănitoare şi mai întăritoare. Nici într-un loc demnitatea nu cere ca un om să trebuiască să mănânce carne."

Controversele asupra uzului cărnii sunt la ordinea zilei în Europa secolului al XVIII-lea. Cineva este de-a dreptul iritat de aceasta:

„Fără a intra în toate aceste discuţii, care mi se par mai degrabă inutile – scrie la începutul secolului Louis Lemery –, cred că se poate spune că folosirea cărnii animale este admirabilă, numai să fie moderată". Cuvinte care sunt ecoul unei dezbateri aprinse, de natură ideologică (şi filosofică), înainte chiar de a fi ştiinţifică. Sănătatea consumatorilor şi igiena alimentelor sunt doar un aspect al dezbaterii, chemat în cauză ca suport al alegerilor alimentare care implică nu mai puţin aspectele sociale şi viziunea lumii. Succesul doctrinelor vegetariene, susţinute în Epoca Luminilor de atâţia gânditori şi filosofi (e suficient să amintim numele lui Rousseau), este răspunsul „luminat" de motive şi de imagini mult experimentate de tradiţia creştină: hrana vegetală ca hrană de pace şi de nonviolenţă, ca alegere a vieţii „naturală", simplă şi frugală; hrana vegetală ca instrument al unei lejerităţi corporale, care permite minţii să lucreze liber: în funcţie de asceza spirituală, spuneau eremiţii şi monahii creştini; de inteligenţă şi de raţiune, spun noii asceţi-filosofi. Motive şi imagini nu lipsite de contradicţii şi ambiguităţi, la care se adaugă şi se suprapune o perspectivă cu un caracter rafinat social şi politic: alegerea unui regim alimentar „igienic", „uşor", „inteligent" doreşte să fie şi o alternativă la *ancien régime* şi la cultura alimentară pe care acesta o exprimase. Lupta împotriva excesului, opulenţei, „greutăţii" hranei este şi lupta nobililor şi burghezilor „luminaţi" împotriva vechilor forme sociale, politice şi culturale. Savoarea puternică a vânatului, apetitul robust după o zi petrecută în şaua calului reprezintă simbolul alimentar al regimului feudal; dacă în secolul al XVIII-lea aceste valori sunt puse în discuţie, dacă luxul devine mai rafinat, iar sosurile moi şi cremoase înlocuiesc vechile asprimi şi contraste de gusturi, aceasta se întâmplă şi deoarece cărţile se amestecă: se afirmă noi categorii, noi ideologii, noi mode. Pofta urieşească şi abundenţa de carne – vechi semne de forţă, putere şi nobleţe – nu mai reprezintă obiectul unei unanime aprecieri sociale.

Sunt, evident, probleme şi controverse de elită, care îşi găsesc sens numai în interiorul unei societăţi bogate şi opulente, precum aceea aristocratică şi a înaltei burghezii. Când aceste teme încep să debordeze peste mediile sociale care le-au văzut născându-se, când îndemnurile la raţionalitatea mâncării şi chiar la opţiunea vegetariană ajung la ţărani sau la muncitori, efectul este grotesc, pentru a nu spune derizoriu.

Revoluţia

Inversări de tendinţă

Până în deceniile de mijloc ale secolului al XIX-lea, cerealele şi-au menţinut în regimul alimentar al europenilor – excluzând o zonă foarte restrânsă de privilegiaţi – un rol absolut precumpănitor. Incidenţa lor în balanţele economice ale familiilor a atins cel puţin 90% din cheltuielile pentru hrană. Hotărâtor era aportul lor caloric, cuprins, în mod normal, între două treimi şi trei pătrimi din total – în nici un caz mai puţin de jumătate. Din secolele al XIV-lea şi al XV-lea (adică de când documentele permit să se avanseze estimări în domeniu), aceste procente nu au variat substanţial, eventual accentuându-se în secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea, o dată cu importanţa mai mare acordată porumbului, aluatului, orezului. În unele cazuri scăzuseră, dar numai pentru a face loc unui produs concurent (şi cu „semnificaţie" alimentară asemănătoare), precum cartoful: aşa se întâmplase, de exemplu, în Anglia sau Olanda, unde, în secolul al XVIII-lea, se observă o reducere a consumului de cereale. În Olanda, consumul mediu *pro capite* a trecut de la aproximativ 900 g la circa 475 g, între începutul şi sfârşitul veacului; în Anglia, de la aproximativ 600 g zilnic, în 1770, la circa 400 g, în 1830. Raţiile cotidiene de pâine cuprinse între cele 500 g şi cele 800 g rămâneau totuşi norma; în multe zone vor fi rămas vreme îndelungată, ca şi marile consumuri de mămăligă.

Pâinea majorităţii era cea neagră, ca întotdeauna, făcută, în Europa Centrală şi de Nord, mai ales din secară, alac, hrişcă, ovăz, orz – şi din grâu, dar de obicei amestecat cu cereale inferioare (secară, porumb, orz), în regiunile mediteraneene.

O dublă inversare de tendinţă, calitativă şi cantitativă, a început cam pe la jumătatea secolului al XIX-lea. Pe plan calitativ, pâinea albă a cucerit zone tot mai largi de consumatori, pentru că o conjunctură alimentară îmbunătăţită – despre care vom vorbi imediat – a deschis spaţii noi producţiei şi pieţei grâului. Mai mult, utilizarea de mori noi, cu cilindri din fier (folosiţi prima dată în Ungaria, între 1840 şi 1850), a permis obţinerea unei făini mai albe şi mai uscate decât în trecut, care, de fapt, era şi mai săracă din punct de vedere nutritiv: noul sistem (perfecţionat către 1870-1880 cu introducerea cilindrilor din porţelan) expulza integral germenul grâului, în loc să-l strivească împreună cu tot bobul. Dar atât de mari erau prestigiul şi atracţia culorii albe – identificată de veacuri ca apanaj al consumurilor de lux –, încât astfel de constatări treceau pe un plan secund. S-a încercat chiar şi obţinerea unui orez foarte alb; zahărul (extras acum şi din sfeclă) era cel mai rafinat cu putinţă.

Noutatea de cea mai mare însemnătate a fost, totuşi, aceea de ordin cantitativ: pentru prima dată după atâtea secole, s-a redimensionat rolul alimentar al cerealelor, în vreme ce celelalte consumuri începeau lent să crească: în primul rând consumul de carne.

Revanşa cărnii

La Manchester, în 1847, s-a înfiinţat prima Societate vegetariană engleză. Un grup elitist, ca întotdeauna în aceste cazuri; o opţiune susţinută nu numai de motivaţii tradiţionale, precum condamnarea agresivităţii pe care uciderea animalelor o subînţelege şi o alimentează sau presupusa mai mare curăţenie şi „naturaleţea" unei diete vegetariene (*Vindication of a Natural Diet* este titlul unui pamflet publicat în 1813 de poetul Shelley), dar şi de argumente noi, cu caracter economic, care subliniază productivitatea superioară a agriculturii faţă de creşterea animalelor. În afară de aceasta, există o grijă nouă – să spunem „umanitară" – pentru viaţa animalelor, a căror sacrificare, efectuată în mod obişnuit în locuri publice, începe să stârnească oroare. În spatele unei asemenea modificări a atitudinilor mentale nu este greu de întrevăzut acel proces de „civilizare" (şi, într-o măsură substanţială, de îndepărtare de „natură") pe care Norbert Elias* l-a

* Norbert Elias (1897-1990) – sociolog german, autor al unei teorii evoluţioniste, din perspectivă sociologică, asupra istoriei (n.tr.).

descris atât de expresiv; deci are dreptate K. Thomas să creadă că este vorba despre un fenomen tipic al mediului citadin şi burghez, al unei societăţi care s-a separat de lumea câmpiilor şi a animalelor, obişnuită de-acum să le considere pe acestea din urmă mai ales ca tovarăşi domestici. Dar se pot face şi alte consideraţii: dezvoltarea mişcării vegetariene, elitistă, desigur, dar pentru prima oară organizată şi „instituţionalizată" în plan social, nu semnifică şi o mai mare răspândire a hranei pe bază de carne? O mai mare bogăţie alimentară?

Aceeaşi însufleţire a dezbaterii aparţinând secolului al XVIII-lea asupra hranei pe bază de carne şi a celei vegetariene (sau „hrană pitagoreică"), căreia i-am subliniat caracterul de opoziţie ideologică la valorile alimentare ale *ancien régime*, ascundea, poate, căutarea de noi modele, diferite, într-o societate care făcuse carnea accesibilă straturilor mai largi de populaţie – cel puţin în mediul burghez. Consideraţia se impune cu atât mai mult pentru societatea burgheză a secolului al XIX-lea, şi nu întâmplător noua mişcare vegetariană a găsit un prim centru de coagulare chiar în Manchester, una dintre capitalele industriei engleze, unul dintre locurile de concentrare majoră a muncii şi a banului. Fireşte, în acel timp, carnea era încă apanajul unui număr redus de pături sociale: dar acele pături (îndeosebi burghezia afacerilor) erau în rapidă expansiune şi, chiar dacă lucrătorii consumau doar pâine şi ceai – paginile scrise de Engels despre condiţiile lor chinuitoare de viaţă nu sunt numai rodul unei pasionate angajări sociale şi politice –, „media" consumurilor urbane era în creştere şi reclama importuri sporite de alimente de calitate. Am pomenit deja despre carnea şi untul pe care proprietarii englezi le importau din Irlanda.

Dar însăşi logica producţiei industriale nu putea ţine multă vreme clasele inferioare departe de bucuria resurselor alimentare. Ca să funcţioneze, industria are nevoie de consumatori şi, din momentul în care agricultura a început să-şi modifice propriul statut economic, transformându-se din producătoare de hrană în furnizoare de materii prime pentru industria alimentară, aceasta din urmă a reclamat lărgirea socială a pieţei alimentelor. În afară de ceai, care deja înlocuise vinul şi berea în deprinderile cotidiene a numeroşi oameni, clasa muncitoare engleză se vede îmbiată cu zahăr, cacao şi o varietate de produse în creştere, la preţuri din ce în ce mai accesibile – şi, în fine, şi carne.

Îndeosebi mărirea consumurilor de carne a constituit o ruptură cu trecutul, după puţinii istorici interesaţi de primele decenii ale secolului al XIX-lea, când se pare că mediile *pro capite* se situează, în ţările bogate în animale, ca Franţa şi Germania, între 14 şi 20 kg anual. Schimbarea de direcţie s-a datorat fie progreselor strălucite ale zootehniei, practicată mai conştient prin metode ştiinţifice (selecţie şi încrucişări de rase, specializare a vitelor pentru producţia de lapte sau de carne etc.), fie inovaţiilor tehnologice care în scurt timp au dus la o schimbare radicală a sistemelor de conservare şi de transport al cărnii. Cercetările lui Nicolas Appert* şi ale lui Louis Pasteur au deschis calea ambalării ermetice a cărnii, verdeţurilor, ciorbelor. Noile tehnici de refrigerare şi de congelare au permis importarea de carne ieftină din regiuni îndepărtate, unde spaţii enorme stăteau la dispoziţia creşterii vitelor: Argentina, Statele Unite ale Americii, Australia, Noua Zeelandă. În acelaşi timp, maşina cu aburi revoluţiona sistemul transporturilor: pentru prima dată, căile ferate făceau posibil şi convenabil transferul de încărcături grele şi voluminoase pe uscat. Până la jumătatea secolului al XIX-lea, animalele pentru tăiere au continuat să fie duse vii din locurile de creştere în centrele de consum: drumurile lungi le oboseau, compromiţând calitatea şi greutatea cărnii lor. După 1850, au început să fie transportate carcase bine conservate, gata de vânzare, iar locurile de producţie au devenit pe neaşteptate vecine pieţelor: abatorul din Londra se putea considera transferat la Aberdeen, la peste 800 km de capitală, din care – scria A. Wynter – „un munte de boi, oi şi porci şi viţele ajunge la destinaţie, în condiţii perfecte, după o noapte de la tăierea lor".

Nu au lipsit producători şi traficanţi fără scrupule, care, profitând de conjunctura favorabilă, au riscat sănătatea oamenilor cu tot felul de înşelătorii şi stricăciuni: tratatul lui Fredrick Accum „asupra falsificării hranei şi a otrăvurilor în bucătărie" (1820) a fost prima dintr-o lungă serie de scrieri denunţătoare, în urma cărora Parlamentul englez a numit (1834) cea dintâi comisie de anchetă asupra fraudelor alimentare; investigaţiile au continuat în deceniile următoare, îngreunate de producători (acelaşi Accum a fost constrâns să părăsească Anglia) şi susţinute de o violentă campanie de presă. A rămas celebră o caricatură din săptămânalul satiric *Punch* (1855), care

---

* Nicolas Appert (1749-1841) – industriaş francez, căruia i se datorează procedeul conservării alimentelor prin încălzire în vas închis (n.tr.).

arată o fetiţă în prăvălia unui băcan: „Domnule – spune –, mama vă roagă să-mi daţi o sută de grame de ceai de cea mai bună calitate, ca să omoare şoarecii, şi cincizeci de grame de ciocolată, ca să distrugă gândacii". În 1860 s-ar fi aprobat prima lege împotriva fraudelor, *Adulteration of Food Act*.

Printre multe contradicţii şi cu ridicate costuri sociale, începe aşadar, în deceniile primei industrializări, o mutaţie radicală (deşi lentă şi progresivă) a regimului alimentar şi chiar a *ideologiei* alimentaţiei: raţiunile profitului cer să se lase deoparte vechi distincţii şi simbolistici sociale, practici de excludere şi obiceiuri inveterate de a considera o hrană sau alta ca fiind destinată unei categorii foarte precise de consumatori. De acum înainte, distincţia se va face mai ales în plan calitativ: produsele alimentare vor putea fi de prima, a doua sau de ultima calitate – ba chiar contrafăcute. Dar, în Europa capitalismului industrial şi a libertăţii de iniţiativă, nimeni nu va mai putea nega că toţi pot (sau, de-a dreptul, trebuie) să consume mult şi un pic din toate. Vinul de Porto învechit al muncitorilor nu va fi de acelaşi fel ca acela din cluburile cele mai exclusiviste (Accum a demonstrat că foarte „vechiul Porto cu cruste calcaroase", pus în vânzare de comercianţii londonezi, nu era altceva decât un Porto nou, „aranjat" cu hipertartrat de potasiu). Cu toate acestea, ideea unui consum universal şi „democratic" nu este lipsită de importanţă şi din punct de vedere cultural, nu numai – evident – economic.

Suntem toţi orăşeni

Revoluţia alimentară a înaintat lent şi a trezit atenţia regiunilor europene în modalităţi şi în timpuri destul de diferite, astfel încât să le analizăm în amănunt ar însemna să parcurgem din nou etapele procesului de industrializare, de care aceasta a fost intim legată. Ne vom mulţumi să observăm că, şi în ţările industrializate cel mai timpuriu (Anglia, Franţa), doar la sfârşitul secolului al XIX-lea încep să se constate schimbări importante în modul de viaţă pe ansamblu al populaţiei, cu trecerea de la un regim alimentar bazat pe cereale la unul în care proteinele şi grăsimile sunt furnizate în măsură însemnată de produsele animale; cât despre ţările cu o dezvoltare mai târzie, ca Italia sau Spania, abia la jumătatea secolului XX transformarea poate fi considerată desăvârşită – ceea ce,

de altfel, nu exclude menţinerea unor situaţii arhaice (sau, dacă vrem, preindustriale) în arii teritoriale şi culturale limitate. De asemenea, este evident faptul că nu putem vorbi despre „Europa" în mod abstract şi generic, în raport cu chestiuni precum aceea a sistemului economic şi alimentar, structural legate de opţiuni politice care, de fapt, au împărţit continentul în două; nici foarte recentele procese de integrare şi reapropiere nu pot să ducă la generalizarea unor consideraţii valabile mai ales pentru ceea ce numim în mod obişnuit Occidentul european – chiar şi aici, cu multe distincţii. Să încercăm însă să trasăm câteva puncte de referinţă generală.

Primul: *delocalizarea* sistemului alimentar – potrivit expresiei lui G. şi P. Pelto – a slăbit legăturile între hrană şi teritoriu şi a înfrânt foamea milenară a europenilor, susţrăgând-o nesiguranţei anotimpurilor. La baza fenomenului stau revoluţia transporturilor şi dezvoltarea tehnologiilor de transformare şi conservare a hranei, despre care am vorbit. La restul s-au gândit puterea (politică, militară) şi bogăţia – instrumente optime de persuasiune pentru a orienta opţiunile economice din multe regiuni ale lumii în funcţie de interesele ţărilor bogate; pentru piaţa acestor ţări (în afară de Europa, mai ales a Statelor Unite ale Americii), toate tipurile de resurse au fost mobilizate, nu o dată în paguba intereselor locale. Perfecţionarea la scară planetară a reţelei de distribuţie comercială a eliminat foametea din lumea industrializată, agravând însă deseori condiţiile de viaţă din alte ţări. „Un aspect important al delocalizării alimentare în secolele al XIX-lea şi XX l-a constituit modificarea sistemelor alimentare în zonele neindustrializate, implicate în satisfacerea unora dintre nevoile alimentare ale comunităţii euroamericane" (Pelto). De exemplu, în multe părţi din America Latină s-a dezvoltat enorm producţia de carne de vită, în funcţie de piaţa hamburgerului şi, mai general, de consumurile ridicate de carne ale ţărilor bogate; în acelaşi timp, consumul de carne al populaţiei locale a scăzut. În Guatemala (un exemplu între atâtea altele), producţia de carne de vită s-a dublat din 1960 până în 1972, în vreme ce consumul intern *pro capite* a scăzut cu 20%. Complexa tramă a relaţiilor care se instituie în jurul delocalizării mondiale a producţiei şi a distribuţiei hranei pune în pericol îndeosebi populaţiile producătoare, acestea depinzând, pentru subzistenţa lor, de vânzarea unuia sau a puţinelor produse (culturi, animale) destinate comerţului. Este contradicţia cea mai dramatică (dar, desigur, nu unica) a unui sistem care, pentru

prima dată în istorie, a reuşit să învingă foamea – evident, făcând abstracţie de anii de război, care, o dată cu foamea, au readus la suprafaţă forme de aprovizionare şi de consum alimentar cărora părea să li se fi şters amintirea.

Al doilea punct: slăbind legătura (economică şi culturală) între hrană şi teritoriu, procesul de „delocalizare" a conferit sistemului şi modelelor alimentare ale lumii industrializate un caracter de mai mare *uniformitate*, stimulat de interesele marilor producători şi ademenirile publicităţii. La intensificarea unui astfel de proces au contribuit şi alţi factori: amplificarea raporturilor şi a cunoştinţelor, determinată de marea mobilitate socială (pentru muncă sau pentru turism); desprinderea de legăturile cu anotimpurile (la care vom reveni imediat); progresiva renunţare la ritualul mâncărurilor, la alternanţa lor periodică (săptămânal sau anual) în funcţie de ritmul sărbătorilor religioase: Carnavalul şi Postul Mare, zilele (şi perioadele) „de post" şi cele „de dulce". Aceasta a implicat pentru multe produse o efectivă pierdere de „semnificaţie" şi densitate culturală şi a deschis drum oricărui soi de experimentare şi de apropieri gastronomice, înglobând toate alimentele într-un unic şi nesfârşit „dosar": emblematică este prezenţa peştelui alături de carne (în mod tradiţional opuse şi exclusive una în raport cu cealaltă) în meniurile marii restaurări contemporane.

Al treilea punct: sistemul alimentar european şi-a asumat o puternică şi crescândă caracteristică *urbană*. Nu numai în sensul (evident) că societatea industrială are o înaltă rată de urbanizare, numărul persoanelor care locuiesc la oraş crescând continuu, dar mai ales în sensul că *modelele* urbane de alimentaţie (cu toate schimbările care, treptat, au intervenit pentru a-l defini) constituie de acum încolo norma şi *pot* fi imitate de oricine. „Tendinţa populaţiilor rurale de a urma «modelele» urbane [...] nu a fost niciodată mai întărită, mai stimulată" (J. Claudian şi Y. Serville). Este încoronarea unui vis milenar: abolirea unei îngrădiri ce a împovărat multă vreme cultura noastră alimentară. Invidia ţăranilor faţă de consumurile de lux şi piaţa protejată, geloasa apărare a propriilor privilegii din partea orăşenilor sunt realităţi sociale, economice şi psihologice pe care nu le mai cunoaştem. Dacă nu cumva astăzi tinde să se întâmple contrariul: suferinţa produsă (împreună cu multe avantaje inestimabile) de un sistem alimentar tot mai uniform, mai omologat şi într-o oarecare măsură înstrăinat de teritoriu ajunge

să creeze forme inedite de „nostalgie a ruralului" – un *topos* cultural a cărui prezenţă, de altfel, nu ar fi dificil să o regăsim şi în alte perioade ale istoriei europene –, care determină o reevaluare, chiar şi o reînnoită conştiinţă de sine a lumii rurale. Dar este vorba, totuşi, despre valori *urbane*: fericita lume rurală este imagine citadină, şi numai indirect această imagine poate fi acceptată la ţară (şi doar dacă oamenii de la ţară sunt cuprinşi în cultura urbană). Şi ce lucru mai urban am putea să ne imaginăm decât actualul *revival* al cerealelor inferioare şi al pâinilor negre? Numai o societate foarte bogată îşi poate permite să aprecieze sărăcia.

O hrană pentru toate anotimpurile

Unul dintre miturile cele mai tenace ale actualului imaginar alimentar este acela al anotimpului hranei, al unui raport armonic între om (consumator) şi natură (producătoare), care ar fi fost tipic culturii „tradiţionale" şi pe care sistemele moderne de aprovizionare şi de distribuţie l-ar fi alterat profund: de aici semnalele de alarmă ale istoricilor, antropologilor, sociologilor; de aici solicitările dieteticienilor (şi propunerile restauratorilor celor mai autorizaţi) de a redescoperi această dimensiune pierdută din raportul nostru cu hrana. Cred că ar fi utilă o scurtă reflecţie asupra acestor aspecte.

Fără îndoială, aroganţa cu care industria alimentară a irumpt în ritmurile noastre de viaţă a răscolit mare parte din vechile obiceiuri, generând, o dată cu multe binefaceri, o perplexitate de natură igienico-sanitară şi o importantă dezorientare culturală. A mânca fragi la Crăciun şi piersici de Anul Nou este un lux plăcut – dar este şi cauza unei bizarerii, a unei înstrăinări. Îndeosebi pentru că ne este dat să cunoaştem cu greutate provenienţa produselor, apartenenţa lor teritorială: exact în momentul în care hrana abundă pe mesele noastre, graţie unei oferte de piaţă incredibil de vaste şi de variate şi unei puteri de cumpărare ridicate, cum n-a fost niciodată în trecut, paradoxal, raportul nostru cu hrana slăbeşte. Nu ştim de unde vine (numai pentru anumite genuri legea impune menţionarea originii). Nu ştim când, cum a fost produsă. Nu o mai cunoaştem.

În trecut, apartenenţa teritorială a produselor era un factor avut în vedere şi, să zicem, inevitabil: intra în ordinea naturală a lucrurilor, în realitatea cotidiană a modurilor de producţie şi a modelelor

de consum. Cunoaşterea alimentelor, a însuşirilor lor, a locurilor în care se produceau conta chiar şi pentru puţinii care-şi puteau permite să le aleagă din regiuni îndepărtate. De la ghidul gastronomic al lui Archestrato din Gela, care în secolul al IV-lea î.Hr. enumera cu minuţiozitate tipurile de peşti care se pot captura din Mediterana şi locurile în care calitatea lor este mai bună, la Ortensio Lando, care în al său *Comentariu despre cele mai însemnate şi mai monstruoase lucruri din Italia şi din alte locuri* (1548) descrie specialităţile gastronomice şi enologice din diferite oraşe şi regiuni, am putea aminti numeroşi autori şi numeroase personaje pentru a arăta în ce măsură aprecierea produselor alimentare a fost însoţită întotdeauna de cunoaşterea originii lor teritoriale. Mai ales aceasta este dimensiunea culturală care riscă astăzi să se piardă în marea pieţei internaţionale şi interregionale – şi chiar locală –, dată fiind depărtarea masei de consumatori de procesele productive. Trebuie însă să fim conştienţi de faptul că oamenii au *dorit* dintotdeauna să depăşească legăturile cu teritoriul: lămuritoare în acest sens sunt cuvintele lui Casiodor, ministrul lui Teodoric, regele goţilor (secolul al V-lea), care într-o scrisoare cere pentru suveran cele mai bune produse din fiecare regiune, afirmând că puterea şi bogăţia se măsoară şi în varietatea bucatelor pe care un stăpân al casei este în măsură să le aşeze dinaintea oaspeţilor săi şi că doar o persoană obişnuită se mulţumeşte să pună pe masă „ceea ce ţinutul poate să ofere". Aşadar, prezenţa alimentelor exotice pe mesele noastre nu ţine de o nouă cultură: pur şi simplu, astăzi sunt mulţi cei care îşi permit ceea ce într-o vreme era privilegiul câtorva. Ceea ce, evident, face mai dificilă – şi de amplă relevanţă legislativă – problema controlului şi chiar a cunoaşterii hranei; de asemenea, vom putea discuta pe marginea importanţei efective a unei cuceriri de acest fel. Dar numai după ce am recunoscut că tocmai despre o cucerire este vorba. Acum trebuie să ne echipăm pentru a o gestiona – din punct de vedere cultural, înainte de toate.

Unei lecturi asemănătoare se pretează şi tematica anotimpurilor. Dacă revoluţia transporturilor şi a organizării comerciale (dar şi intervenţia masivă a chimiei în sistemele de producţie) ne-a cam făcut să uităm că hrana este indisolubil legată de fenomenele climaterice şi anotimpuri, nu putem face abstracţie de faptul că tocmai depăşirea schimbărilor climei şi anotimpurilor, independenţa faţă de ele, a fost de milenii un mare vis al oamenilor, un obiectiv important al organizărilor alimentare. Simbioza cu natura, dependenţa de

ritmurile sale era aproape totală, ceea ce nu înseamnă că a fost trăită întotdeauna cu bucuroasă adeziune: uneori putea fi resimţită şi ca o formă de sclavie. Este adevărat că toţi medicii, de la Hipocrat încoace, insistă, în scopul unei bune sănătăţi, pe necesitatea adaptării la ritmurile naturale şi sezoniere a propriului regim alimentar – şi a oricărui alt aspect al vieţii cotidiene: somn, activitate sexuală, muncă, mişcare... *Regimina mensium*, manualele care ilustrează principalele norme igienice şi alimentare de respectat în fiecare dintre lunile anului, constituie o parte deloc neglijabilă a literaturii medicale occidentale; chiar şi tratatele de agronomie şi de botanică acordă o mare importanţă problemei. Este vorba însă, întotdeauna, despre texte şi indicaţii adresate unui public de elită, care îşi poate permite să aleagă şi să-şi diversifice propriul regim alimentar: ceilalţi – spunea şi Hipocrat – să încerce să se descurce cât mai bine. Ceea ce, pentru majoritatea, însemna să mizeze pe alimente sigure, garantate, conservabile. Dacă cerealele, legumele, castanele au avut, în plan istoric, atâta importanţă în alimentaţia categoriilor inferioare, acest lucru nu s-a datorat mai ales capacităţii lor de a putea fi conservate în timp? Dacă sarea a jucat timp de milenii (cel puţin până la răspândirea tehnicilor moderne de refrigerare) un rol decisiv în regimul alimentar al majorităţii, acest lucru nu s-a datorat faptului că permitea să se conserve pentru multă vreme carnea, peştele şi alte alimente? *A conserva* – iată cuvântul-cheie. Adică: să înfrângi anotimpurile. Să acumulezi provizii, să umpli depozitele. Să te sustragi incertitudinii, nestatorniciei, imprevizibilităţii naturii. Să menţii constant şi uniform propriul standard de consum. Paradisul terestru – lumea ideală – nu este oare imaginat ca un loc *fără anotimpuri*, unde hrana e mereu disponibilă şi nealterată? „Toată vara şi toată iarna erau fructe şi flori împlinite." Iată grădina vrăjită a lui Chrétien de Troyes, în *Erec et Enide*. Poate numai grădinile, bine fertilizate şi lucrate ştiinţific, erau în măsură să se apropie de acest ideal de producţie continuă: grădina (*orta*) – scrisese Isidor din Sevilla – îşi datorează numele (*ortus*) faptului că acolo ceva creşte mereu (*oriatur*). De unde importanţa specială (calitativă înainte chiar de a fi cantitativă) pe care grădinile o avuseseră dintotdeauna în alimentaţia ţăranilor – cel puţin a celor care erau stabiliţi pe o moşie şi puteau dispune de un teren în proprietate.

Tehnicile de conservare a hranei (pentru care culturile alimentare ale trecutului au demonstrat preocupări cu totul speciale şi preferenţiale)

au reprezentat modul „nevoiaş" de a înfrânge anotimpurile. În schimb, folosirea alimentelor proaspete şi perisabile (fructe, legume, carne, peşte) s-a afirmat permanent ca un lux rezervat unei minorităţi. Dar nu din această cauză nu mai exista dorinţa de a depăşi aspectul sezonier al produselor, dependenţa de natură şi de teritoriu - ci fiindcă modalităţile deveneau mai costisitoare şi, în consecinţă, iluzorii; implicau bogăţie şi putere (să ne amintim cuvintele lui Casiodor). Ca exemplu al „josnicului rafinament" al lui Gallienus*, împărat roman din secolul al III-lea, biograful aminteşte că „păstra strugurii pentru trei ani şi în plină iarnă punea pe masă pepeni galbeni"; că „a învăţat cum să conserve mustul pentru întregul an şi întotdeauna i-a plăcut să ofere, *în afara anotimpului*, smochine verzi şi fructe abia culese din pom". La jumătatea secolului al XVIII-lea, acuzaţii asemănătoare sunt îndreptate de abatele Pietro Chiari** către extravaganţele şi gusturile excesiv afectate ale nobilimii: „Se înlătură de îndată alimentele consumate de plebe, carnea mai ieftină, fructele, zarzavaturile de sezon [...]. Acum nu se vor decât lucruri necunoscute şi rarisime, preţuindu-se fragii în ianuarie, strugurii în aprilie şi anghinarea în septembrie". Abatele precizează, de asemenea, că la mâncăruri nu se apreciază gusturile naturale: pare aproape că nu ar fi demne să apară la masă „dacă în bucătăriile noastre nu pierd până şi înfăţişarea şi numele. Se pun, pentru a le denatura, tot felul de scoarţe de copac şi droguri trimise din America, după descoperirea sa". *Pentru a le denatura*: artificiul gastronomic, camuflarea aspectului şi a gustului, întrebuinţarea a „o mie de ingrediente pentru fiecare fel, care nu are gustul vreunuia dintre ele", astfel că despre nici o mâncare nu „s-ar şti spune ce lucru este", nu e un alt mod, mai deosebit, de a înfrunta natura? „Vocaţia bucătăriei vechiului regim - spune P. Meldini - este universalitatea. Totala nepăsare pentru gusturile naturale [...] exercită o autoritate de fier asupra locurilor şi anotimpurilor." Împotriva acestor obiceiuri se vor ridica - încă de la începutul secolului al XVIII-lea - bucătari şi gastronomi „luminaţi", adepţi, după cum am văzut, ai unei bucătării simple şi „naturale": eventualitate nouă, revoluţionară, care se va forţa să se

* Publius Licinius Egnatius Gallienus (218-268) - împărat roman, poet şi filosof (n.tr.).

** Pietro Chiari (1711-1785) - călugăr iezuit, profesor de elocinţă, autor de poeme şi piese de teatru (n.tr.).

impună în cultura dominantă – însă abia astăzi, poate, a început să se impună cu adevărat.

Este aşadar problematic să atribui „tradiţiei" alimentare (fie că ne referim la cadrul popular, fie la cel burghez şi aristocratic) atitudini de senină simbioză cu natura, de plăcere entuziastă faţă de specificul sezonier al alimentelor. Ele apar, firește: însăşi moralizatoarea condamnare a capriciilor alimentare se naşte pe terenul unei difuze culturi „sezoniere". Dar nu mai puţin difuz – şi oarecum trenant – apare valoarea culturală exact opusă. În rest – nota Bartolomeo Stefani, bucătar-şef la curtea familiei Gonzaga* în secolul al XVII-lea şi autor al unui important tratat de bucătărie –, logic vorbind, alimentele nu sunt niciodată „împotriva anotimpului". Nu vă miraţi – scrie el – dacă, „în aceste vorbiri ale mele, în anumite ocazii poruncesc unele lucruri, ca de pildă sparanghel, anghinare, mazăre [...] în lunile ianuarie şi februarie şi lucruri asemănătoare care la prima înfăţişare par împotriva anotimpului; nu vă miraţi dacă la 27 noiembrie 1655, la un banchet pregătit în onoarea reginei Cristina a Suediei, am poruncit să se servească la felul întâi [la 27 noiembrie!] fragi la vinul alb. Italia [astăzi am zice: lumea] este atât de bogată în lucruri bune, că ar fi un păcat să nu le aduci pe masa gurmanzilor. În faţa unei astfel de abundenţe – Stefani continuă aici cu o listă de specialităţi regionale –, de ce să te închizi în propriul, micuţul orizont?". De ce să te mulţumeşti să mănânci „pâinea aşezării natale"? În realitate, sunt suficienţi „cai buni şi bună pungă" (adică mijloace de transport şi posibilităţi băneşti adecvate) pentru a găsi în fiecare anotimp „toate acele lucruri pe care le propun".

Astăzi, în această parte norocoasă a lumii, „buna pungă" o avem atâţia (cel puţin pentru mâncare). Cât despre „cai", companiile de transport ne oferă chiar prea mulţi. Visul s-a realizat, Cuccagna e cucerită: în sfârşit, ne putem permite (exact ca Adam şi Eva înainte de cădere) să trăim clipa, fără angoasa nevoii de a conserva şi acumula. Hrana proaspătă a anotimpului este un lux care chiar acum – nu „odată" – poate ajunge pe mesele celor mulţi. Nu e restaurarea unei dimensiuni pierdute, ci cucerirea trudnică a unui drept care o vreme era privilegiul câtorva. Este o perspectivă ce priveşte mai mult în viitor decât în trecut, pentru că gusturile aplatizate ale

---

* Gonzaga – familie princiară italiană – întemeiată de Luigi I (1278-1360) – care a condus Mantova (1328-1708) şi Montferrato (1536-1707) (n.tr.).

bucatelor industriale şi uniformitatea dezolantă a unor *fast-food* reproduc destul de bine, cu „aromele de anotimp", cultura alimentară din care provine cea mai mare parte dintre noi. Mâncărurile semi-preparate pe care industria alimentară ni le propune nu sunt, desigur, o noutate, ci doar perfecţionarea unei tehnici omologate de milenii: „prepararea plurală" (fierbere preliminară, pentru a permite o mai bună conservare a alimentelor, şi mai ales a cărnii; apoi, la momentul potrivit, finisarea după plac) a fost mult timp unul dintre principalele şi cele mai răspândite artificii culinare. Conservele, preparatele în vid, produsele congelate sunt exact răspunsul aşteptat de părinţii noştri.

Plăcerea, sănătatea, frumuseţea

„Dacă aş fi rege, nu aş bea decât grăsime." Rostită de un ţăran francez, într-un text din secolul al XVII-lea, replica scoate la lumină o carenţă fundamentală (poate principala) a regimurilor alimentare „sărace" din trecut. Am vorbit atâta despre ulei, unt, slănină, am văzut profunzimea valorilor culturale (în afară de cele economice şi alimentare) pe care aceste diverse moduri de „ungere" şi de condimentare le presupun. Dar, într-adevăr, disponibilitatea de gras era adesea problematică: untul şi uleiul de măsline fiind foarte costisitoare, alimentaţia ţărănească se baza mai ales pe grăsimile extrase de la porc (slănină, untură, osânză) şi, în anumite regiuni, pe uleiul de nucă; în lipsa acestora, pe grăsimi de la alte animale (ovine, bovine) şi pe uleiuri vegetale de proastă calitate (rapiţă, in, cânepă etc.), deşi pe acestea din urmă trebuia, totuşi, să le cumperi – un lucru pe care ţăranii l-au făcut cu puţin entuziasm. Cât despre grăsimile animale, ele s-au îndepărtat tot mai mult de bucătăria ţărănească, pe măsură ce acolo cerealele vor deveni indiscutabilii şi, deseori, unicii protagonişti. De aceea, nu rareori, baza pentru pregătirea mâncării a fost pur şi simplu apa.

Din această penurie – mai mult sau mai puţin accentuată, mai mult sau mai puţin cronică, în funcţie de perioade şi zone – au derivat forme de disconfort fiziologic şi psihologic. Dacă, de exemplu, considerăm că lipsa vitaminei D, conţinută îndeosebi în grăsimile animale şi vegetale, poate fi responsabilă pentru rahitism şi malformaţii congenitale, vom avea, poate, un motiv în plus ca să ne explicăm invadatoarea, excesiva prezenţă a schilozilor şi ologilor în

iconografie. Cât despre *dorinţa* de gras, în dublul sens latin de „lipsă" şi „poftă", textele ne oferă chiar prea multe mărturii despre aceasta, straniu contrastante cu cultura timpului nostru. „Albă şi grasă" este brânza aleasă pe care un episcop francez o oferă lui Carol cel Mare, pentru a-i intra în graţii. „Deasă şi bine condimentată, cu untură sau untdelemn" este supa de bob şi mei pe care un testament italian din secolul al VIII-lea dispune să fie împărţită săracilor de trei ori pe săptămână. O sută de care* cu untură sunt transportate de o capră în Cuccagna, după versiunea germană culeasă de fraţii Grimm. A defini „grasă" o masă e ca şi cum ai numi-o bogată: despre Milano, Matteo Bandello scrie că este „cel mai bogat şi mai abundent oraş din Italia, unde te aştepţi ca masa să fie mai grasă şi mai bine garnisită"; pentru Bologna, epitetul „grasă" sigur nu a fost născocit în derâdere.

Din această dorinţă alimentară derivă un ideal estetic corespunzător: a fi gras e frumos, este semn de bogăţie şi de bunăstare alimentară, fie în sens general, cantitativ (să mănânci mult), fie în sens mai special, calitativ (să mănânci multe grăsimi). Deosebit de semnificativă mi se pare o povestire italiană din secolul al XV-lea, în care un ţăran, invidios pe grăsimea vecinului, se lasă convins de faptul că numai castrarea te poate ajuta să atingi un asemenea tonaj – şi acţionează în consecinţă. Noţiunea de „gras" are aşadar o încărcătură eminamente pozitivă: de aceea a putut fi acceptată pentru a defini stratul superior al burgheziei florentine (*il popolo grasso*) în momentul ascensiunii sale sociale şi politice. „S-a născut din neamul său, gras, cu chip îngeresc şi frumos", scrie Franco Sacchetti** despre unul din personajele sale; cât despre gusturile femeilor, să o ascultăm pe protagonista unei comedii de Goldoni: „Dacă aveţi să fiţi al meu, vă vreau frumos, gras şi puternic".

Nu lipsesc nici indicii de atitudini diferite: şi zvelteţea şi graţia pot fi o virtute, iar marii mâncăi ai epicii cavalereşti nu sunt obligatoriu grăsani (dimpotrivă: valoarea şi forţa lor se măsoară în faptul de a fi capabili să *ardă* toate energiile, caloriile ingerate). Chiar citim despre diete de slăbit, concepute nu în scopul sănătăţii

---

* *Carro* (it.) – veche măsură de capacitate şi de greutate (n.tr.).

** Franco Sacchetti (cca 1330-1400) – om de cultură, poet liric şi narator, autor de reuşite scrieri burleşti (n.tr.).

(despre acestea vorbise deja Galenus*, dedicându-le un tratat), ci chiar al frumuseţii. Dar sunt fenomene periferice şi dezaprobate cultural: o arată, de pildă, un tratat despre „imperfecţiunile şi vicleniile femeilor", publicat de J. Olivier în 1617, care observă între viciile tipice sexului feminin şi acea formă singulară de păcat al gâtlejului, care nu constă în excesul, ci în prea marea delicateţe a hranei; în a dori privaţiunile nu din spirit de penitenţă, ci pentru frumuseţea corpului: „Dacă grăsimea le umflă prea tare, vor fi mulţumite să intre într-un post al Crăciunui sau în Păresimi, pentru a ajuna, însă nu întru gloria lui Dumnezeu şi pentru ocrotirea sănătăţii, ci pentru ca să slăbească şi să revină la proporţii mai corecte". Pe de altă parte, picturi şi sculpturi ne arată că, în epocă, despre asemenea „proporţii" exista o viziune destul de diferită de a noastră.

Valoarea zvelteţei, legată de cele ale rapidităţii, productivităţii, eficienţei, pare să se afirme ca un nou model estetic şi cultural doar în cursul secolului al XVIII-lea, operant la acele grupuri sociale – preponderent (dar nu numai) burgheze – care se opun „vechii ordini" în numele noilor ideologii şi conjucturi politice. Am observat deja încărcătura provocatoare atribuită cafelei într-un asemenea context, băutura inteligenţei şi a eficienţei, contrapusă trândăviei şi obtuzităţii aristocraţiei tradiţionale. Paralela o constituie opoziţia slabului faţă de gras, şi cu siguranţă nu întâmplător băutura „subversivă" este calificată de medicii timpului ca fiind „seacă" – după clasificarea galenică –, deci care usucă. A înlocui cu ea vinul sau berea, băuturi „calde" şi bogate (am spune noi) în calorii, comportă şi o răsturnare a celor mai răspândite canoane estetice. Puritanismul secolului al XIX-lea va relansa imaginea unui corp slab, sprinten, productiv: corpul burghez, care se „sacrifică" pentru producţia de bunuri şi de bogăţie.

Dar mai există un aspect al chestiunii. După cum am spus, în secolul al XIX-lea, privilegiul alimentar tinde progresiv să se risipească, în faţa progresivei „democratizări" a consumurilor, impusă de logica industrială. Aceasta nu înseamnă că bogaţii – vechi şi noi – se îndoapă mai puţin: anumite pagini din Thomas Mann despre „grasa" burghezie germană de la sfârşitul secolului al XIX-lea

---

* Claudius Galenus din Pergam (cca 130 – cca 201) – medic şi filosof grec, precursor îndepărtat al neurofiziologiei şi neuropatologiei, unul dintre iniţiatorii metodei experimentale în medicină şi biologie (n.tr.).

descriu cu mare forţă expresivă spiritul de revanşă pe care noile categorii dominante l-au manifestat în stilul lor de viaţă, redesenat pe imaginile cele mai tradiţionale ale puterii şi ostentaţiei. Totuşi, ceva se schimbă – deoarece, după cum spune Braudel, plăcerile prea mult împărţite cu alţii îşi pierd rapid atractivitatea; deci nu-i de mirare dacă revoluţia consumurilor sugerează elitelor modele noi de comportament, în vreme ce obiceiul de a mânca şi de a epata mult, în mod tradiţional propriu păturilor înalte ale societăţii, pare să se definească mai curând ca o practică „populară" (a burgheziei mici şi mijlocii, se înţelege; apoi şi proletară şi ţărănească). Exact la jumătatea secolului al XIX-lea, milanezul Giovanni Rajberti publică un tratat de „bune maniere" destinat – primul caz în Italia – nu nobililor, ci claselor mijlocii: *L'arte di convitare spiegata al popolo* (*Arta de a participa la un banchet explicată poporului*). Către acesta – precizează autorul – este potrivit să se îndrepte învăţăturile, pentru că seniorii ştiu de la sine cum să se comporte: o lungă deprindere cu banchetele i-a strunit bine. „Poporul" – nu; el trebuie educat, mai ales întru măsură şi echilibru: „Principala greşeală a ospeţelor populare este că nu respectă marea maximă *ne quid nimis*, atât de recomandabilă şi în cele mai bune lucruri. Domină o anumită teamă de a nu se putea prezenta niciodată destul de onorabil şi, ca atare, intră într-un soi de frenezie care îi face să treacă cu totul peste acea calculată şi înţeleaptă măsură, ce este primul element al frumosului în orice artă. De aceea, feluri de mâncare şuvoi, şi prea condimentate şi savuroase, şi o înstăpânire de bucate din cale-afară de calde şi aţâţătoare". În general, se întâmplă la aceste banchete „ca mesele de invitaţie să fie de o aşa oropsitoare lungime, ca să aibă acolo atâtea bunătăţi, încât par făcute pentru a sătura elefanţii şi balenele".

Şi, normal, locul central îl ocupă carnea: multă, prea multă carne, de astâmpărat o foame şi o poftă atavice. Şi va fi mereu mai multă pe mesele secolului XX, îndeosebi (după 1950) pe cele populare; mai cu seamă populară va rămâne povestea marilor mâncăi şi a devoratorilor nesăţioşi, împărţită o vreme cu elitele. În acest timp, noii *potentes* vor elabora alte forme de diferenţiere: să mănânci puţin, să mănânci mai ales vegetale... Teme pe care le-am întâlnit deja vorbind despre consumurile de carne, despre creşterea lor vertiginoasă şi despre declinul, în paralel, al imaginii lor. Între cele două aspecte există o evidentă contiguitate, reală şi simbolică: privilegiul de a mânca mult s-a însoţit, firesc, cu privilegiul de a

consuma carne ; invidia pentru gras a fost îndeosebi o invidie pentru carne. Alăturarea celor doi termeni poate suna straniu aceluia care – ca noi toţi – este obişnuit mai degrabă să se gândească la carne ca sursă de proteine şi, într-un fel, ca *alternativă* la mâncărurile „care îngraşă". Dar, coborând în cultura şi în limbajul veacurilor care ne-au precedat, observăm între cele două noţiuni o afinitate asemănătoare identităţii : furnizarea grăsimii era funcţia esenţială a cărnii, astfel încât carnea mai bogată în substanţe grase valora mult mai mult (economic şi cultural) decât cea „slabă", pe care astăzi o apreciem atâta. Aşa era în secolul al III-lea, când edictul lui Diocleţian* a stabilit şi în funcţie de acest criteriu preţurile cărnii ; aşa a fost şi după aceea, când limbajul Bisericii a clasificat „gras" regimul cu carne, „slab" – cel de post, caracterizat în principal de renunţarea la carne. Miniaturi şi picturi (dacă te gândeşti doar la „naturile moarte" din secolele al XVI-lea şi al XVII-lea) atestă exactitatea nu numai metaforică a unei asemenea corespondenţe, arătându-ne – de pildă – şunci în care partea grasă ocupă chiar mai mult de jumătatea bucăţii. În rest, până şi fibra musculară a cărnurilor (aşa-zisa parte „slabă") este bogată în grăsime, ceea ce explică predilecţia bucătăriilor tradiţionale – mai ales „populare" – pentru o tehnică de gătit ca fierberea, care, spre deosebire de friptul pe jăratic sau la frigare, nu îi risipeşte acea bogăţie, ci o topeşte şi o concentrează într-o supă de calitate energetică recunoscută, care poate fi consumată ca atare sau refolosită pentru alte preparate (sosuri etc.).

Modelul alimentar şi estetic al supleţii, îmbogăţit cu obişnuitele implicaţii privind sănătatea, găseşte o largă răspândire în Europa, în prima jumătate a secolului XX, dar chiar şi în anii '50 figurile feminine care împodobesc afişele publicitare sunt marcate de preferinţa pentru imaginea tradiţională a unei corporalităţi înfloritoare şi „pline". Doar în ultimele două-trei decenii ideologia slabului apare cu adevărat biruitoare, totuşi între însemnate contradicţii : mai mult decât o practică zilnică, „dietele" sunt obiect de dezbatere cotidiană – de preferinţă, la masă. Dar indiscutabil, pe plan cultural, raportul cu hrana s-a răsturnat : pericolul şi teama de exces au înlocuit

---

* Caius Aurelius Valerius Diocletianus (cca 240 – cca 316) – împărat roman, iniţiatorul unui larg program de reforme administrative, economice, militare, monetare ; a desfăşurat o sângeroasă prigoană anticreştină (n.tr.).

pericolul şi teama de foame. Dacă ne gândim numai la alunecarea de semnificaţie la care a fost supus cuvântul „dietă" : inventat de greci pentru a desemna regimul cotidian de alimentaţie (şi, în general, de viaţă) pe care fiecare individ trebuie să-l *construiască* pe baza propriilor exigenţe, el a ajuns să numească - în limbajul comun - limitarea, *reducerea* hranei. O noţiune negativă în locul uneia pozitive. O alegere pe care societatea de consum pare să nu o mai propună prin adeziunea la valori morale şi care ţin de pocăinţă, cu care cultura religioasă a încărcat istoric asemenea comportamente, ci prin motivaţii prevalent estetice, igienice sau utilitariste (cum nota Barthes, a mânca puţin este semnul şi instrumentul eficienţei şi, ca urmare, al puterii). Cu toate acestea, este dificil să te sustragi impresiei că succesul năvalnic al „dietelor" în societatea de masă ascunde *şi* valori penitenţiale refulate, o dorinţă de renunţare şi, s-ar zice, de autopedepsire, legată de abundenţa (chiar de excesul) ofertei alimentare şi de imaginile clar hedoniste cu care publicitatea şi mass-media au început să propună consumuri (nu numai alimentare). Cu toate acestea, plăcerea continuă să înspăimânte : prea puternică este greutatea unei tradiţii religioase care ne-a învăţat să legăm această noţiune de cele de vinovăţie şi păcat, care nu reuşesc totuşi să şteargă această componentă din arogantele proclamaţii ale unei culturi ce se defineşte „laică". Încă din anii '60, un studiu demoscopic* francez a evidenţiat că o publicitate alimentară bazată *deschis* pe lăcomia la mâncare era destinată eşecului, deoarece potenţialii consumatori s-ar fi simţit culpabilizaţi pentru ea. Astăzi, situaţia nu mai este aceeaşi ; nu se poate spune însă că a dispărut neliniştea căutării în altă parte - nu în plăcere - a justificării alegerilor gastronomice şi dietetice : hrana care „face bine" este primită cu un entuziasm neîndoielnic mai mare.

Cât despre abundenţa de hrană, este limpede că ea pune probleme noi şi dificil de rezolvat - în momentul în care să devină un dat permanent şi răspândit social - pentru o cultură pe care o ştim marcată de spaima foametei : atitudini şi comportamente rămân condiţionate de aceasta, iar vechea sfâşiere între privaţiuni şi risipă, între zgârcenia prudentă şi nebuniile eliberatoare este, evident, incompatibilă cu noua situaţie. Irezistibila atracţie a excesului, pe care o milenară istorie de foame a gravat-o în trupuri şi în minţi, acum,

---

* *Demoscopic* - relativ la tehnica de cercetare a opiniei publice (n.tr.).

când abundenţa este cotidiană, a început să ne lovească: în ţările bogate, maladiile excesului alimentar le-au substituit încet-încet pe cele ale carenţei. Şi iată cum astăzi îşi croieşte drum o formă inedită de teamă (*fear of obesity**, au botezat-o americanii), care răstoarnă atavica teamă de foame şi, ca şi aceea, acţionează dominant asupra psihologiei indivizilor, mai mult chiar decât circumstanţele obiective: cercetările demonstrează că peste jumătate dintre persoanele care recurg la dietă, considerându-se supraponderale, în realitate nu sunt aşa. Un exces a fost combătut cu un alt exces: un raport cordial şi înţelept cu hrana trebuie încă inventat. Abundenţa ne-ar permite să facem acest lucru cu o mai mare seninătate decât în trecut.

* Teama de obezitate (în engleză, în text) (n.tr.).

Note

Fundamente pentru un limbaj comun

Timpul foamei

Fragmentul din Fulgentius se găseşte în *Mitologie*, I (*cf.* Novati, 1899, p. 114).

Pentru o listă detaliată a calamităţilor şi crizelor alimentare care au chinuit Italia în secolele IV-VI, vezi Ruggini, 1961, pp. 152-176, 466-489. Pentru un cadru european al situaţiei, vezi Doehaerd, 1971.

Asupra evenimentelor demografice din Europa, după clasicele lucrări ale lui Beloch (1908 etc.), se pot studia: Russell, 1958; Reinhard-Armengaud, 1961; Durand, 1977; Biraben, 1979; şi sinteza lui McEvedy-Jones, 1978. Deosebit de util pentru atenţia acordată temelor care ne interesează, Livi Bacci, 1987.

Pasajul din Grégoire de Tours se află în *Historia Francorum*, VII, 45 (ed. B. Krusch în *Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores Rerum Merovingicarum*, I, I). Fragmentul din Procopius, în *De bello gothico*, II, 20 (ed. J. Haury, Leipzig, 1963).

Despre cărţile de penitenţă, *cf.* Vogel, 1969. Despre utilizarea acestor texte pentru istoria alimentaţiei: Muzzarelli, 1982; Bonnassie, 1989.

Pasajul din Paul Diaconul se găseşte în *Historia Longobardorum*, II, 4 (ed. L. Bethmann şi G. Waitz, Hanovra, 1878).

Barbari şi romani

Pentru temele abordate aici, recomand Duby, 1973, pp. 22-32; şi Montanari, 1988, pp. 13-22.

Pentru alimentaţia romană este fundamental André, 1981.

Asupra importanţei (nu însă de prim-plan şi marginal din punct de vedere cultural) exploatării spaţiului necultivat în epoca romană, vezi: Giardina, 1981; Traina, 1986.

Vânătorul de Dion din Prusa poate fi citit în traducerea italiană a lui E. Avezzù, Veneţia, 1985.

Despre imaginea vânătorii în lumea greacă, *cf.* Longo, 1989; despre vânătorile romane şi caracterul lor fundamental „exotic", rămâne fundamental Aymard, 1951.

Fragmentul din Ovidiu se găseşte în *Metamorfozele*, XIII, 652-654. Cel din Plutarh se află în *Viaţa lui Alcibiade*, 15.

Despre poziţia centrală a păstoritului ovin în economia romană, vezi Gabba-Pasquinucci, 1979.

Despre hrana pe care împăraţii o distribuiau populaţiei Romei – Mazzarino, 1951, pp. 217 şi urm.; Corbier, 1989, p. 121.

Fragmentul din Cezar este din *De bello gallico*, VI, 22. Cel din Tacit, din *Germania*, XXIII. Procopius vorbeşte despre laponi în *De bello gothico*, II, 15; despre mauri, în *De bello vandalico*, IV, 2. Din Iordanes folosesc *Getica*, LI, 267 (despre goţii minori); XXIV, 122-123 (despre huni); III, 21 (despre laponi – *cf.* Paul Diaconul, *Historia Longobardorum*, I, 5).

Pentru expresia „plante de civilizaţie", *cf.* Braudel, 1979, p. 83.

Despre istoria porcului din Mac Datho (*Scéla Mucce Meic Dathó*), *cf.* Sayers, 1990, p. 93. De asemenea, Grottanelli, 1981, pp. 137-138.

Folosesc *Edda* de Snorri (pentru cele două citate, capitolul 38 şi, respectiv, capitolul 6) în versiunea lui G. Chiesa Isnardi, Milano, 1975, pp. 114, 68. *Cf.* Branston, 1955, p. 66.

Citatul din Hesiod este din *Munci şi zile*, vv. 106 şi urm. Pentru Democrit şi Dicearh, *cf.* Longo, 1989, pp. 13, 17. Pentru Platon, *cf.* Vattuone, 1985, p. 188 (cu referire la *Legi*, VI, 782 bc). Pentru Vergiliu, vezi *Georgicele*, II, 815-821. Pentru Varro, *De re rustica*, II, 11. Afirmaţia lui Pitagora este preluată de la Diogene Laertius, din *Vieţile filosofilor*, VIII, I, 35. Am folosit *Epopeea lui Ghilgameş* în traducerea lui A. Passi, Milano, 1986 (ed. îngrijită de N.K. Sandars), p. 92. Despre mitul Vârstei de Aur, vezi Le Goff, 1988, pp. 227 şi urm. Pentru filosofiile vegetariene în lumea antică, Haussleiter, 1935; pentru tabuurile alimentare privitoare la carne, Simoons, 1981.

Fragmentele din *Historia Augusta* sunt pasaje din biografiile lui Didio Iulian, capitolul III (autor Aelus Spartianus); ale celor trei Gordian, capitolul XIX (autor Iuliu Capitolinul); a lui Septimiu Sever, capitolul XIX (autor Aelus Spartianus); a lui Claudiu Albinosul, capitolul XI (autor Iuliu Capitolinul); ale celor doi Gallian, capitolul XVI (autor Trebellius Pollio); ale celor doi Maximin, capitolul IV, XXVIII (autor Iuliu Capitolinul); a lui Firmus, capitolul IV (autor Flaviu Vopiscu). *Cf. Scriptores Historiae Augustae*, ed. E. Hohl, Leipzig, 1965; în afară de traducerea lui F. Roncoroni, *Storia Augusta*, Milano, 1972 (pp. 236, 579, 272, 313, 669, 524, 549, 874, pentru fragmentele citate), este disponibilă traducerea lui P. Soverini, *Scrittori della Storia Augusta*, Torino, 1983.

Carnea celor puternici

În afară de Montanari, 1988, pp. 15-16, vezi *idem*, 1979, *passim*, pentru afirmarea noului raport (cultural nu mai puţin decât productiv) între om şi natură, care transpune în viaţă ampla disponibilitate de spaţii necultivate.

Fragmentul din Plutarh se află în *Viaţa lui Coriolan*, 3.

Fragmentul din Celsus este din *De medicina*, II, 18.

Pentru tratatul lui Antimos (*De observatione ciborum. Epistula ad Theudericum regem Francorum*), vezi Montanari, 1988, pp. 207-208. *Ibidem*, pp. 24-25, 47, pentru raportul cultural între consumul de carne şi ideologia violenţei. Dispoziţia lui Lothar (*Concilium et capitulare de clericorum percussoribus*, 814-827) se găseşte în *Capitularia regum francorum*, I, n. 176 (*Monumenta Germaniae Historica, Leges*, I).

Pâinea (şi vinul) lui Dumnezeu

Despre simbolurile alimentare ale cultului creştin, afirmate nu fără contraste şi alternative între secolul I şi secolul al II-lea, vezi Vogel, 1976. Pentru regulile alimentare ebraice, mai ales Soler, 1973.

Despre „promovarea de imagine" a alimentelor-simbol ale credinţei creştine, recomand din nou Montanari, 1988, pp. 14-15.

Elogiul lui Ambrozie se găseşte în *Confesiunile* lui Augustin, V, 13.

Predica lui Augustin se află în *Patrologia Latina*, 46, col. 835; *ibidem*, 52, predica LXVII a lui Petru Crisologul, de unde este citatul următor.

În ceea ce priveşte expansiunea viţei-de-vie în nordul Europei, trebuie să se ţină cont şi de o anume îmblânzire a climei care pare să se fi produs între secolele al VIII-lea şi al XI-lea: *cf.* Duby, 1973, pp. 11-12, şi îndeosebi Le Roy Ladurie, 1982, pp. 287 şi urm. Dar aceasta nu pare suficient pentru a explica variaţiile care au mai ales un caracter cultural şi „antropic".

Viaţa lui Rémy de Ingmar se găseşte în *Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores Rerum Merovingicarum*, III (capitolul 19, p. 311, episodul citat). Referirea biblică este din *III Regi* 17.16.

În acelaşi volum se află *Viaţa lui Carilev*, din care este citat capitolul 7.

Din *Viaţa lui Colomban* de Iona (ed. B. Krusch, Hanovra, Leipzig, 1905) sunt utilizate, în ordine, capitolele 27, 16, 17.

Pentru dispoziţiile Conciliului de la Aix, vezi *Monumenta Germaniae Historica*, *Concilia*, II, p. 401.

Episodul cu monahii din Fulda se află în biografia lui Raban Maurul: *Rabani Mauri Vita altera*, în *Patrologia Latina*, 107, col. 73.

Refuzul lui Henric al II-lea Plantagenetul de a bea vin este preluat de la Walter Map din *De nugis curialium*, V, 2; *ibidem*, IV, 15, masa din Ilispon (trad.it. *Svaghi di corte*, ed. îngrijită de F. Latella, Parma, 1990, pp. 556, 532).

Pentru meritele abatelui Hugo, *cf.* Gilo, *Vita Hugonis*, I, 5 (ed. E.H.J. Cowdrey, *Memorials of Abbot Hugh of Cluny*, în *Studi Gregoriani*, XI, 1978, pp. 17-175).

Ghiftuirea şi postul

Pe tema „măsurii" şi a „excesului" ca valori culturale, vezi Montanari, 1989, pp. XIV-XVIII.

Biografia lui Alexandru Sever, opera lui Aelo Lampridus, se află în *Historia Augusta*, din care am citat capitolul XXXVII.

Pagina din Plutarh este din *Viaţa lui Demostene*, 16.

Din Xenofon este citată *Administrarea casei*, VII, 6. Pentru Suetoniu, *cf. Vieţile cezarilor*, III, 42.

Pentru onomastica împrumutată din lumea animalelor, *cf.* Fumagalli, 1976, pp. 6-7.

Pentru imaginea culturală a „marelui mâncău", vezi Montanari, 1979, pp. 457-464.

Provocarea din jurul platoului plin ochi se găseşte în capitolul 46 din *Edda* (ed.cit., pp. 129-132).

Episodul cu Adelco se află în *Cronica din Novalesa*, III, 21 (ed. îngrijită de G.C. Alessio, Torino, 1982, pp. 169-171).

Pasajul din Aristofan este din *Acarnienii*.

Pentru cumpătarea lui Odon, *cf. Vita Odonis* de Giovanni Italico, din *Patrologia Latina*, 133, col. 51. Episodul ducelui de Spoleto este povestit de Liutprand de Cremona în *Antapodosis* (*Liudprandi Opera*, ed. J. Becker, Hanovra, Leipzig, 1915, p. 18). Părerea asupra lui Nicefor Focas şi Otto de Saxonia se găseşte în *Relatio de legatione constantinopolitana* (*ibidem*, pp. 196-197).

Despre sinodul din 1059, *cf. Monumenta Germaniae Historica, Concilia aevi Karolini*, II, p. 401. Vezi şi Rouche, 1984, pp. 278-279.

Pentru tema dietelor călugăreşti, *cf.* Montanari, 1988, pp. 63 şi urm. (*ibidem*, pp. 20-21, mai marea stricteţe a regulilor nordice în raport cu cele din aria mediteraneană).

Asupra utopiei (ţărăneşti?) a ţării Cuccagna, vezi şi *infra*, „Abundenţa săracilor", pp. 94-97.

Calculele privind raţiile alimentare se găsesc în Rouche, 1973, 1984.

Moulin, 1978, p. 104, pentru citat.

Informaţiile asupra comportamentului alimentar al lui Carol cel Mare sunt furnizate de Einhard, *Vita Karoli Magni*, capitolele 22, 24 (ed. G.H. Pertz, Hanovra, 1863; *cf. Viaţa lui Carol cel Mare*, în îngrijirea lui G. Bianchi, Roma, 1980, pp. 68-69).

„Terra et silva"

Pentru caracterul extrem de diferenţiat al formelor ambientale şi al modurilor de producţie din secolul al VI-lea până în secolul al X-lea, vezi Montanari, 1979; *idem*, 1984, pp. 5 şi urm., pentru noţiunea multiformă de „penurie" (asupra acesteia, vezi Montanari, 1988, pp. 36-37).

Cele două fragmente din Grégoire de Tours sunt din *Historia Francorum*, X, 30; III, 37. Despre Andrea da Bergamo, *cf. Historia*, în *Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum italicarum et*

germanicarum saecc. VI-XI, p. 229. Despre *Annales Fuldenses*, *cf.* şi *Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores*, I, p. 387.

Inventarul la care se face referire este *Breve de curte Milliarina* (Migliarina în Emilia, proprietatea mănăstirii Sf. Giulia din Brescia), editat în *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, Roma, 1979, pp. 203-204. Datarea inventarului în secolul al VIII-lea (şi nu al X-lea, cum este tradiţional acceptat) reprezintă rodul cercetărilor recente ale lui B. Carboni.

Despre ştiucă vorbeşte Sidonius Apollinaris în *Carmina*, 24 (*Monumenta Germaniae Historica*, *Auctores Antiquissimi*, VIII). Despre păstrăvi, Grégoire de Tours, în *Liber in gloria martyrum*, 75 (*Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores Rerum Merovingicarum*, I, p. 539). Celelalte informaţii, *cf.* Montanari, 1979, pp. 293-295. Dar despre peşti e important de văzut şi Zug Tucci, 1985.

Culoarea pâinii

Despre criza grâului şi succesul grânelor inferioare (în primul rând secara), recomand Montanari, 1979, pp. 109 şi urm.

Pliniu vorbeşte despre secară în *Naturalis Historia*, XVIII, 40.

Pentru randamentele cerealiere, vezi Montanari, 1984, pp. 55 şi urm.

Pentru tipologia şi culoarea pâinii, *cf. idem*, 1990, pp. 309-317 (*ibidem*, pp. 304 şi urm., despre importanţa centrală avută de *pulmenta* pe bază de cereale inferioare). Vezi Bautier, 1984 (*ibidem*, p. 37, pentru contrastantele aprecieri ale pâinii de secară). Despre episcopul din Langres scrie Grégoire de Tours în *Vitae Patrum*, VII, 2 (*Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores Rerum Merovingicarum*, I, 2, p. 237). Asupra importanţei majore a culturii cerealelor în Italia meridională şi asupra fidelităţii majore faţă de modelul roman, vezi Montanari, 1988, pp. 124 şi urm.

Definiţia lui Raban Maurul este din *De universo*, 22, 1 (*Patrologia Latina*, 111, col. 590).

Despre însemnătatea sării în conservarea cărnii şi a peştelui, *cf.* Montanari, 1988, pp. 184-186. Definţia dată sării de Isidor se află în *Etymologiae*, XVI, 2 (reluată de Pliniu, *Naturalis Historia*, XXXI, 9).

Folosirea naturii

Pentru episodul cu pustnicul sirian (*Vitae Patrum*, IV, IX, în *Patrologia Latina*, 73, col. 822) şi implicaţiile sale culturale, vezi Montanari, 1990, pp. 281 şi urm.

Despre pădure ca „deşert" al asceţilor occidentali, vezi Le Goff, 1983.

Asupra „mobilităţii" graniţei domestic/sălbatic, vezi Montanari, 1990, pp. 297 şi urm. (şi André, 1981, p. 49, pentru o consideraţie similară privind epoca romană). Pentru „cultura grădinii", vezi Montanari, 1979, pp. 309-371. *Ibidem*, p. 271, despre boul sălbatic şi cerbul domesticit; la p. 49, binomul mlaştină – crescătorie de peşti. Despre asemănarea între porci şi mistreţi, Baruzzi-Montanari, 1981.

Citatul din Hildegarde din Bingen este din *Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem*, I, *Praefatio* (în *Patrologia Latina*, 197, col. 1126-1127).

Confruntarea dintre Brunhilda şi Menelau este din *Vita Menelei* (în *Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores Rerum Merovingicarum*, V, pp. 150-151). *Ibidem*, III, *Vita Leonardi*, din care vezi capitolul 8. *Ibidem*, III, p. 510, cu pasajul din *Vita Iohannis abbatis Reomaensis* de Iona. Asupra diversei atitudini faţă de lumea naturală a culturii monahale şi a culturii nobiliare, vezi Montanari, 1988a, mai ales pp. 67-68.

Despre confruntările dintre comunităţile rurale şi centrele senioriale (iniţial îndeosebi monahale) pentru spaţiile împădurite şi pentru drepturile relative la uz, *cf.* Fumagalli, 1978, pp. 87-88; Montanari, 1979, pp. 90-93. Despre caracterul extensiv al agriculturii „medievale" (dar a fost la fel până la sfârşitul secolului al XVIII-lea), vezi şi „O alegere forţată".

Cotitura

O alegere forţată

Pentru cele două inventare de la Bobbio din secolul al IX-lea, vezi Montanari, 1979, p. 469 (cu referire la Fumagalli, 1966).

Ceea ce am numit „aforism braudelian" este din Braudel, 1979, p. 81.

Pentru problema randamentelor cerealiere, recomand Montanari, 1984, pp. 55-85 şi lucrările citate acolo.

Despre „alegerea forţată" - legată de colonizarea medievală - a vorbit Fumagalli, 1970, p. 328. *Idem*, 1976, p. 5 (şi Montanari, 1979, pp. 471-472) pentru distincţia între pădurea *roditoare* şi cea *neroditoare*. De asemenea, Montanari, 1984, pp. 32 şi urm., 156 şi urm., pentru caracterul extensiv al agriculturii medievale (şi „cercul vicios", din care s-a putut ieşi numai prin introducerea pajiştii artificiale în rotaţie cu arăturile, între secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea: în această privinţă, vezi Slicher van Bath, 1962, pp. 332 şi urm.).

Pentru dezvoltarea castanului comestibil mai ales începând din secolele XI-XII, vezi Toubert, 1973, vol. I, pp. 191-192; pentru o privire mai generală asupra problemei, Cherubini, 1984, pp. 147-171.

Pentru lista perioadelor de foamete europene între 750 şi 1100, pornesc de la Bonnassie, 1989, pp. 1043-1044. Lista perioadelor de foamete din secolul al XVIII-lea este preluată de la Braudel, 1979, p. 46.

Pasajul lui Raoul Glaber este din *Historiae*, IV, 10 (a cărei ultimă ediţie, îngrijită de M. Prou, datează din 1886). Pentru celelalte informaţii despre perioadele de foamete, *cf.* Le Goff, 1965, p. 32; *ibidem*, despre răspândirea ergotismului în Europa secolului al XI-lea.

Raţiunile puterii

Despre evenimentele care au dus la însuşirea de către potentaţi a multor drepturi asupra spaţiului necultivat, sustrase comunităţii rurale, *cf.* Montanari, 1984, pp. 159 şi urm., 174 şi urm. Vezi şi Zug Tucci, 1983.

Despre violenţele senioriale din secolul al XI-lea: Fumagalli, 1978, pp. 243-249.

Ph. Jones, 1980, p. 214, pentru citatul din text.

Pentru alunecarea termenului „comună" de la adjectiv la substantiv, *cf.* Montanari, 1988b, p. 122.

Despre revolta din secolul al X-lea din Normandia, Hilton, 1973 (*ibidem*, revoltele din 1381 şi din 1525).

Regula lui Abélard pentru Héloïse se află în „Scrisoarea VIII". O citez în traducerea lui S. Di Meglio (P. Abélard, *L'origine del monachesimo femminile e la Regola*, Padova, 1988, pp. 217-218).

La Bataille de Caresme et de Charnage (vv. 38 şi urm., pentru aversiunea celor săraci faţă de Postul Mare) este editată de G. Lozinski, Paris, 1933. Recent, a apărut o traducere în italiană (*La battaglia di Quaresima e Carnevale*, îngrijită de M. Lecco, Parma, 1990), care ar putea fi consultată şi pentru introducere şi bibliografie. Despre climatul social şi economic în care textul se inserează, vezi Chevalier, 1982, pp. 194-195.

Dă-ne nouă astăzi pâinea noastră...

Definiţia lui Isidor din Sevilla este în *Etymologiae*, XX, II, 15.

Despre obsesia pâinii ca fapt economic şi cultural, *cf.* Montanari, 1984, pp. 157, 201 şi urm.

Informaţia privind foametea din anul 843 se găseşte în *Annales Bertiniani* (*Monumenta Germaniae Historica*, *Scriptores*, I, p. 439). Pentru foametea din anul 1099 în Suabia şi „riposta raţională" la criză, *cf.* Bonnassie, 1989, p. 1045. Povestirea lui Raoul Glaber (foametea din anii 1032-1033) se află în *Historiae*, IV, 12.

Despre tratatele agronomice ale Spaniei musulmane, vezi Bolens, 1980 (pp. 470-471, cu citatele din text).

Despre foametea din 779 şi fragmentul din *Vita Benedicti Anianensis*, *cf.* Montanari, 1979, p. 433. *Ibidem*, p. 438, n. 48, pentru foametea belgiană din 1095.

Asupra semnificaţiei economice şi sociale a „reconversiei la grâu", *cf.* Montanari, 1984, p. 163.

Citatul din Bonvesin da la Riva este din *De magnalibus Mediolani*, IV, 14: vezi ediţia (cu traducere italiană) îngrijită de M. Corti, Milano, 1974, p. 98.

Despre consumul de pâine albă în aşezările rurale toscane, *cf.* Pinto, 1982, pp. 129 şi urm. Referitor la predominanţa grâului în producţie (dar nu întotdeauna şi în consumuri) în sudul Italiei, Montanari, 1988, pp. 124 şi urm.

Citez din poezia lui Guillaume d'Aquitaine intitulată „Pisoiul roşu", din *Poesia dell'età cortese*, ed. îngrijită de A. Roncaglia, Milano, 1961, p. 287.

Pentru Umberto di Romans, *cf. Sermo XXX ad conversos*, în *Maxima bibliotheca veterum patrum*, XXV, Lyon, 1677, p. 470.

Pentru Giovanni Sercambi, *cf. Novelle*, CLII (ed. îngrijită de G. Sinicropi, Bari, 1972, II, p. 733).

Gâtlejul oraşului

Fragmentul din Casiodor este din *Variae*, VII, 29 (ed. îngrijită de A.J. Fridh, în *Corpus Christianorum. Series latina*, XCVI, Turnholti, 1973).

Despre organizarea *annonaria* din epoca romană târzie, vezi Ruggini, 1961.

Pentru procesul de ruralizare care schimbă la începutul Evului Mediu toate aspectele vieţii civile (economie, societate, cultură, aspecte instituţionale), *cf.* Fumagalli, 1976.

Teza că aşezările rurale şi-ar fi putut „elibera" propriile energii pentru a suporta mai puţin lanţurile oprimante ale oraşului şi ale organizării municipale şi că aceasta e premisa fundamentală pentru reînflorirea pieţelor (întâi rurale, apoi urbane) în secolele al X-lea şi al XI-lea este susţinută de Bois, 1989.

Despre politica *annonaria* a oraşului medieval, *cf.* Montanari, 1988b, pp. 113 şi urm. (*idem*, 1984, p. 163, pentru coincidenţa de conţinut între statute „publice" şi contracte „private"). Vezi şi Peyer, 1950; Pinto, 1978, pp. 107 şi urm.

Thesaurus rusticorum de Paganino Bonafede este editat în *Rimatori bolognesi del Trecento*, sub îngrijirea lui L. Frati, Bologna, 1915 (din care am citat vv. 169-170, p. 108).

Tratatele de agronomie englezeşti din secolele al XIII-lea şi al XIV-lea au fost publicate de D. Oschinsky, *Walter of Henley and other Treatises on Estate Management and Accounting*, Oxford, 1971.

Pentru diferitele tipuri de făină luate în considerare de statutele bologneze, *cf. Statuti di Bologna dell'anno 1288*, ed. îngrijită de G. Fasoli şi P. Sella, I, Città del Vaticano, 1937, p. 123.

Pentru conotaţia deschis urbană – în ciuda excepţiilor deja semnalate – a consumului de grâu, nou *status-symbol* urmat de *toate* straturile sociale fără deosebire, *cf.* De La Roncière, 1982, pp. 430-431 şi *passim*.

Am folosit *Novellino* în ediţia îngrijită de G. Manganelli (Milano, 1957), preluând nuvela LXXXV, pp. 96-97.

Vom relua mai încolo tema „ferocităţii burgheze".

A mânca mult, a mânca bine

Pentru pasajul din Bonaventura, cuprins în *Quod renunciationem*, *cf.* Mollat, 1978, p. 151 (*ibidem*, la p. 180, referirea la Matteo Paris).

Pentru Riccobaldo di Ferrara (*Rerum Italicarum Scriptores*[2], IX, p. 128), *cf.* Montanari, 1984, p. 166.

Despre *Helmbrecht* de Wernher der Gartenaere, *cf.* Martellotti, 1984.

Pentru *Chanson de Guillaume*, *cf.* J. Frappier, *Les chansons de geste du cycle de Guillaume d'Orange*, Paris, 1955-1965, I, pp. 126-127.

A. Martellotti şi E. Durante au îngrijit *Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'età cortese*, Fasano, 1991 ; la p. 20 se află observaţia preluată în text (*ibidem*, pp. 21-22, citatele din Chrétien de Troyes, asupra cărora vezi şi Le Goff, 1982).

Cu privire la inventarea „bunelor maniere", rămâne fundamental Elias, 1969.

Asupra iniţierii gastronomice a lui Tirant lo Blanc, *cf.* Crous, 1990; Tudela-Castells, 1990.

Gastronomie şi foame

De contemptu mundi de Inocenţiu al III-lea se poate citi în *Patrologia Latina*, 217 (col. 723-724, fragmentele citate).

Pentru răspândirea consumului de condimente deja anterior anului 1000, *cf.* Laurioux, 1983; şi *idem*, 1989 (*ibidem*, la p. 206, citatul din Joinville).

Despre prospeţimea cărnii şi a peştilor consumaţi şi despre interpretările echivoce privind utilizarea mirodeniilor, *cf.* Flandrin-Redon, 1981, p. 402; Rebora, 1987, pp. 1520 şi urm.

În general, asupra gastronomiei medievale, vezi Henisch, 1976; Laurioux, 1989a.

Pentru *Ordinacions* ale lui Petru al IV-lea de Aragón (la care vom reveni), recomand Montanari, 1990a (menţiunea cu aromatele „de odaie" se găseşte în volumul II, capitolul 2).

În privinţa raporturilor între farmaceutică şi gastronomie, vezi Plouvier, 1988.

Rebora, 1987, p. 1523, pentru citat; *ibidem*, pp. 1441, 1471 şi *passim* pentru deosebirea dintre cărţile de bucate „burgheze" şi cele „curteneşti".

Pentru reproşurile lui Bernard adresate clunizienilor, *Statutele* de Petru Venerabilul şi *Uzanţele* lui Ulric, vezi Montanari, 1988, p. 90.

Le Goff, 1977, pentru visul Orientului fabulos.

Citatele din nuvele sunt din G. Sercambi, *Novelle*, CVIII (ed.cit., I, p. 480), pentru întrebuinţarea reţetarelor de către bucătarii de profesie; *ibidem*, LXXV (p. 330), pentru deprinderea orăşenilor de a recurge la „prăvăliile cu bucătar"; G. Sermini, *Le novelle*, XXIX (ed. îngrijită de G. Vettori, Roma, 1968, p. 494), pentru peripeţia lui Meoccio.

Fragmentul din Salimbene da Parma se află în *Cronica*, ed. G. Scalia, Bari, 1966, I, p. 322.

Pentru analiza comparată a reţetei de „albitură" din cărţile de bucate europene, vezi Flandrin, 1984, pp. 77-78; la p. 81, următorul citat.

Pentru raportul între disponibilitatea *urbană* a brutăriilor şi centralitatea gastronomică a felului „plăcintă", *cf.* Rebora, 1987, pp. 1513-1518 (*ibidem*, la pp. 1518-1519, consideraţiile privind raportul între bucătăria „superioară" şi bucătăria populară).

Pentru „plăcintele de foamete" din 1246, *cf. Chronicon Parmense*, în *Rerum Italicarum Scriptores*[2], IX, pp. 772.

Fiecăruia ce i se cuvine

Reîntoarcerea foamei

Despre „reîntoarcerea foamei" a vorbit Le Goff, 1965, p. 305.

Asupra perioadelor de foamete din Europa secolului al XIV-lea, *cf.* Mollat, 1978, pp. 182-185. În special asupra foametei în Italia, vezi Pinto, 1978. Pentru relatările cronicăreşti, şi Montanari, 1984, pp. 202, 206-207.

Privitor la controversata legătură între alimentaţie şi maladii, vezi Livi Bacci, 1987. Biraben, 1975, p. 147, pentru citatul preluat. Observaţia asupra Ţărilor de Jos se găseşte în Slicher van Bath, 1962, p. 123. Despre impactul demografic al ciumei, Helleiner, 1967, p. 12,

consideră încă validă estimarea generală de 25%, sugerată în urmă cu peste o sută de ani de J.F. Hecker. Nu lipsesc, totuşi, pentru anumite zone, estimări mai ridicate, de cel puţin 50-60%.

O Europă carnivoră ?

Fragmentul din Matteo Villani este din *Historia*, I, 5 (*cf. Croniche storiche di Giovanni, Matteo e Filippo Villani*, Milano, 1848).

Fragmentul din Giovanni de Mussis se află în *Chronicon Placentinum* (*Rerum Italicarum Scriptores*, XVI, pp. 581-582). Vezi un comentariu la acesta şi în Rebora, 1987, pp. 1502-1504.

Braudel, 1979, pp. 168 şi urm., pentru „Europa carnivorilor" (acolo apar şi unele dintre exemplele citate). Abel, 1937 (dar şi 1935), pentru ipotezele asupra evoluţiei consumurilor de carne, care ţin cont şi de studiile precedente ale lui G. Schmoller. Mandrou, 1961, p. 967, pentru o evaluare a lor.

Pentru alte date la care s-a făcut referire, *cf.* Dyer, 1986; Wyczanski-Dembinska, 1986; Van der Wee, 1963; Neveux, 1973; Slicher van Bath, 1962, p. 116 şi *passim*; Stouff, 1969 şi 1970; Aymard-Bresc, 1975; Giuffrida, 1975; Chevalier, 1958; Fiumi, 1959 şi 1972; Le Roy Ladurie, 1966. Pentru unele consideraţii generale, *cf.* Bennassar-Goy, 1975.

Pentru creşterea consumului de carne ovină în a doua jumătate a secolului al XIV-lea, ca „modă" alimentară contrapusă obişnuinţelor tradiţionale (şi în primul rând, se înţelege, cărnii de porc), este destul de grăitor cazul florentinului ilustrat de De La Roncière, 1982, p. 707 şi *passim*. *Cf.* Redon, 1984, p. 123. Şi izvoarele arheologice confirmă această tendinţă: *cf.* Tozzi, 1981; Beck Bossard, 1984, p. 25 (*ibidem*, p. 20, conotaţia *rurală* a consumului de carne de porc). Observaţia privitoare la Forez se află în Alexandre Bidon şi Beck Bossard, 1984, p. 69. Pentru intensificarea creşterii ovinelor (şi a practicii transhumanţei), îndeosebi în relaţie cu dezvoltarea industriei lânii, vezi Slicher van Bath, 1962, pp. 200-201, 232-236; Wickham, 1985.

Pentru referirea la Sermini, *cf. Novelle*, XII (ed.cit., p. 284).

Asupra neîncrederii medicilor în carnea de animale „încarcerate", *cf.* Nada Patrone, 1981, pp. 381-382.

Despre evenimentele din 1465 şi din 1494, *cf.* Montanari, 1984, p. 183.

A mânca de post

Asupra abstinenţei în privinţa cărnii ca motiv central al culturii creştine (mai ales monahale) şi asupra motivaţiilor sale complexe, vezi Montanari, 1988, pp. 64 şi urm.

Despre ascensiunea lentă şi contradictorie a peştelui ca principal şi, în cele din urmă, aproape de la sine înţeles substitut al cărnii, vezi mai cu seamă Zug Tucci, 1985, pp. 293-322. *Ibidem*, pp. 303-305, 310-312, 316, referirile la Beda, la *Domesday Book*, la Thietmar din Merseburg, la capitularul lui Carol cel Mare, la Toma din Cantimpré, la Albertus Magnus, la *Viaţa* lui Toma d'Aquino, la Giovanni Michiel.

Privitor la „contrastele" între Carnaval şi Păresimi, vezi Chevalier, 1982; Grinberg-Kinser, 1983; *La battaglia di Quaresima e Carnevale*, ed. îngrijită de M. Lecco, *op.cit.*

Despre informaţia privind vânzătorii florentini de carne şi peşte, *cf.* Redon, 1984, p. 121.

Pentru textul lui Pierre Abélard, *cf. supra*, „Raţiunile puterii".

Pentru invenţia lui Wilhelm Beukelszoon, *cf.* Braudel, 1979, p. 190; *ibidem*, pp. 190-194, informaţiile asupra pescuitului de hering şi, apoi, de merluciu. Privitor la comerţul cu sturion sărat şi uscat, vezi Messedaglia, 1941-1942; Rebora, 1987, pp. 1507-1510. Asupra pescuitului de somon: Halard, 1983.

O chestiune de calitate

Pentru decretul veneţian din 1562, *cf.* Paccagnella, 1983, pp. 44-46.

Textul din Hipocrat la care se face trimitere este *Dieta*, III, 67-73 (vezi în *idem*, *Opere*, ed. îngrijită de M. Vegetti, Torino, 1976², pp. 549-558). *Cf.* Montanari, 1989, pp. 29-36.

Pentru capitulariile carolingiene, textul din Alcuin şi *Viaţa* lui Appiano, *cf.* Montanari, 1979, pp. 457-458, n. 68. Pentru Salimbene din Parma, *cf. Cronica*, *op.cit.*, p. 409. Pentru *Ordinacions* ale lui Petru al III-lea de Aragón (IV/8, corespondenţa între cantitatea de mâncare şi condiţia socială; I/3, I/6, II/13, III/18-20, IV/29, dispoziţiile privind săracii), recomand din nou Montanari, 1990a. Pentru nuvela lui Sabadino degli Arienti, *cf. Le Porretane*, ed. îngrijită de

G. Gambarin, Bari, 1914, pp. 227-230; pentru Piero de' Crescenzi, vezi *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, Bologna, 1784, vol. I, p. 180; pentru opiniile lui Albini, *cf.* Nada Patrone, 1981a, pp. 439-440; moartea lui Bertoldo este povestită de G.C. Croce în *Le sottilissime astuzie di Bertoldo* (ed. îngrijită de P. Camporesi, Torino, 1978, p. 74). *Cf.* şi Montanari, 1991, pp. IX-XII.

Pentru distincţiile „sociale" făcute de M. Savonarola, *cf. Libreto de tutte le cosse che se magnano; un'opera dietetica del sec. XV*, ed. îngrijită de J. Nystedt, Stockholm, 1988, p. 14 (unde i se atribuie autorului o „conştiinţă socială" foarte „realistă": după cum s-a văzut, aş interpreta altfel).

Pentru cele patru opuscule ale lui Sylvius, vezi Dupèbe, 1982 (la p. 52, citatul).

Despre tratatele asupra nobilimii, *cf.* Maravall, 1984, pp. 61-64; Jouanna, 1977, pp. 21-30.

Privitor la alimentaţia infantilă, vezi Fontaine, 1982; Lazard, 1982; de asemenea, Alexandre Bidon-Closson, 1985.

Il villano smascherato (*Necioplitul demascat*) de G. Cirelli apare, prin grija lui G.L. Masetti Zannini, în *Rivista di storia dell'agricoltura*, 1967, 1; fragmentul citat este preluat din capitolul VI.

Pentru teoriile ştiinţifice asupra ordinii naturale a lumii şi pentru paralelismul între „societatea" naturală şi societatea umană, extrag din Grieco, 1987, pp. 159 şi urm. Citatele din Piero de' Crescenzi şi din Corniolo della Cornia asupra „digestiei" plantelor sunt preluate din *Trattato della agricoltura...*, ed.cit., vol. I, p. 50, şi, respectiv, din *La divina villa* (ed. îngrijită de L. Bonelli Conenna, Siena, 1982, p. 47).

Medicul din secolul al XVI-lea la care se face referire este Castore Durante da Gualdo, autor al unui *Tesoro della sanità* publicat în 1565 în latină, iar în 1586 în italiana vulgară: vezi recenta ediţie, îngrijită de E. Camillo, Milano, 1982 (p. 136 pentru citatul din text).

Andreolli, 1988, p. 64, pentru citat. Fragmentul din Matteo Bandello se găseşte în *Novelle*, II, XVII (ed. îngrijită de G. Brognoligo, Bari, 1931, vol. III, p. 42).

Comentariul lui O. Lando a fost publicat la Veneţia, în 1548. Vezi pagina citată în Faccioli, 1987, p. 279.

Citatul din Lazarillo de Tormes este din capitolul III (în traducerea italiană a lui G. Greco, Milano, 1990, p. 52).

Pentru „lăcomia seniorială" la fructe, recomand Grieco, 1987, pp. 176 şi urm.

Masa de privit

Banchetul bolognez din 1487 este povestit de C. Ghirardacci în *Historia di Bologna* (în *Rerum Italicarum Scriptores*[2], XXXIII/I, pp. 235-241). *Cf.* Montanari, 1989, pp. 483-488.

Abundenţa săracilor

Cu privire la utopia cuccagnescă, vezi Graf, 1892; Cocchiara, 1956, pp. 159-187; Ciorănescu, 1971; Camporesi, 1978, pp. 77-125 (*ibidem*, la p. 115, citatul); din ultimul, vezi Fortunati-Zucchini, 1989 (mai ales contribuţia lui Richter).

Pentru *fabliau de Coquaigne*, *cf. Fabliaux. Racconti comici medievali*, ed. îngrijită de G.C. Belletti, Ivrea, 1982, n. IX, pp. 95-105 (orig. în E. Barbazan şi D.M. Meon, *Fabliaux et contes des poètes français des XI^e^-XV^e^ siècles, tirés des meilleurs auteurs*, Paris, 1808, IV, 175).

Nuvela lui Boccaccio este în *Decameronul*, VIII, 3.

Despre Crăciunul la Napoli, *cf.* J.W. Goethe, *Călătorie în Italia*, ed. îngrijită de A. Oberdorfer, Novara, 1982, pp. 240-241.

Europa şi lumea

O frumoasă ţară de dincolo de mare

Capitolo qual narra l'essere di un mondo novo trovato nel Mar Oceano este publicat în Camporesi, 1976, pp. 309-311.

Relazione d'alcune cose della Nuova Spagna (*Relatare despre unele lucruri din Noua Spanie*) se poate citi în G.B. Ramusio, *Navigazioni e viaggi*, VI, ed. îngrijită de M. Milanesi, Torino, 1988, pp. 353-355 (*cf.* Montanari, 1991, pp. 85-86).

Noi protagonişti

Pentru datele privind dezvoltarea demografică europeană, vezi Livi Bacci, 1987, p. 12 (cu trimitere la Biraben, 1979). Pentru datele asupra Castiliei, apelez la Slicher van Bath, 1962, p. 275 ; *ibidem*, la pp. 280 şi urm., un cadru sintetic al procesului de colonizare agrară în secolul al XVI-lea.

Pentru lista perioadelor de foamete în Franţa, *cf.* Braudel, 1979, p. 46.

Despre opusculele lui Sylvius, vezi indicaţiile furnizate mai devreme („O chestiune de calitate").

Privitor la tratatele „asupra foametei", *cf.* Camporesi, 1983, pp. 45-47 ; *idem*, 1980.

Despre răspândirea europeană a hrişti, vezi Slicher van Bath, 1962, pp. 366-367.

Asupra „primei" introduceri a porumbului în Europa, *cf.* Hémardinquer, 1973 ; Slicher van Bath, 1962, p. 250 ; Braudel, 1979, pp. 135-137. În special pentru Franţa, vezi Hémardinquer, 1963 ; pentru Italia, în afară de clasicul şi încă nedepăşitul Messedaglia, 1927, merită văzut Coppola, 1979 ; pentru Peninsula Balcanică, Stoianovich, 1970.

Despre timpii şi modalităţile de răspândire a cartofului în Europa, în afara clasicului Salaman, 1985, vezi Slicher van Bath, 1962, pp. 368 şi urm. ; Braudel, 1979, pp. 140-141.

Pâinea şi carnea

Pentru textele din 1550 şi din 1560, *cf.* Braudel, 1979, p. 171 (*ibidem*, p. 172, evidenţa măcelarilor din Montpezat).

Pentru studiile lui Abel, vezi *supra*, „O Europă carnivoră ?".

Studiul asupra regiunii Genevei este din Piuz, 1970, în special p. 143, despre consumul de carne ; pp. 130, 140-141, despre consumul de pâine. Tot acolo şi referirea la Goubert, 1966.

Pentru datele italieneşti ale secolelor al XIV-lea şi al XV-lea, vezi bilanţul lui Mazzi, 1980, pp. 84-85. Alte date europene, în Neveux, 1973.

Despre consumurile la Paris în secolul al XVIII-lea, Braudel, 1979, p. 107.

Despre consumurile muncitorilor din Nivernais, Thuillier, 1970, p. 156.

Datele privind consumul de pâine la Geneva se găsesc în Piuz, 1970, pp. 138-139. *Ibidem*, p. 140, citatul din *Gouvernement de la santé* de J.G. des Bergeries; p. 136, informaţia legată de ţăranul Lombard. Întâmplarea napolitană din anul 1585 este din Braudel, 1979, p. 117.

Bloch, 1970, p. 233, pentru observaţia asupra monopolului seniorial.

Ferocitatea burgheză

Kaplan, 1976, despre imaginea „regelui-brutar". *Cf.* şi Tannahill, 1973, p. 316.

Braudel, 1979, p. 47, pentru observaţiile asupra „ferocităţii burgheze" şi măsurilor împotriva săracilor (tot acolo, exemplele din Troyes şi Dijon). Pentru întâmplarea din Geneva, vezi Piuz, 1970, pp. 134-135.

Episodul bolognez din 1590 este povestit în cronica timpului de Pompeo Vizani (*I due ultimi libri delle historie della sua patria*, Bologna, 1608, pp. 138-139).

Asupra apărării împotriva pauperizării şi a noilor forme şi mai grave de mizerie din secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, vezi Geremek, 1980 şi 1986.

Cele două Europe

Conversaţia lui Martin Luther este în *idem*, *Discorsi a tavola* (*Discursuri la masă*), ed. îngrijită de L. Perini, Torino, 1969, p. 188 (*ibidem*, p. 11, al doilea citat).

Fragmentul din Tacit se găseşte în *Germania*, XXIII.

Pentru *topos*-ul neamţului beţiv şi exemplele invocate în text, *cf.* Messedaglia, 1974, I, pp. 37-38; vezi şi Braudel, 1979, p. 208.

Textul din F. Redi este citat în Camporesi, 1990, p. 147.

Observaţiile din Montaigne se află în *Călătorie în Italia*, unde sunt utilizate în traducerea lui I. Riboni, Milano, 1942, pp. 154, 274, 277.

Pentru dietele soldaţilor, trimiterea se face la Morineau, 1970, în special pp. 110, 118-119. *Ibidem*, p. 111, citatul din P. Boussingault.

Despre raportul între curba demografică şi evoluţia preţurilor la grâu în Anglia şi în Franţa, vezi Livi Bacci, 1987, p. 82.

Il Brieve racconto... de Giacomo Castelvetro (publicată la Londra în 1614) este acum editată în *Gastronomia del Rinascimento*, ed. îngrijită de L. Firpo, Torino, 1973, pp. 131-176 (*ibidem*, pp. 32-38, un comentariu al îngrijitorului ediţiei).

Pentru „scrisoarea" lui Felici (adresată în 1569 lui Ulisse Aldrovandi), *cf. idem*, *Scritti naturalistici*, I, ed. îngrijită de G. Arbizzoni, Urbino, 1986; *Archidipno* de Massonio a fost publicată în 1627, la Veneţia.

Pentru episodul inchizitorului florentin pornesc de la Camporesi, 1983, pp. 192-193 (care îl citează pe Imbert, 1930, pp. 254-255).

Despre impactul Reformei asupra industriei europene a peştelui, Michell, 1978, pp. 206-207.

Pentru extinderea consumului de bere în secolul al XVII-lea, *cf.* Braudel, 1979, p. 212.

Pentru concesiunea utilizării *oleum lardinum*, vezi ceea ce povesteşte despre aceasta Walter Map în *De nugis curialium*, XXIV (*Svaghi di corte*, ed.cit., pp. 122-124).

Consideraţiile asupra întrebuinţării grăsimilor în bucătăriile europene îşi au originea în principal în Flandrin, 1983. *Ibidem*, n. 108, pentru dispensele privind consumul de unt (*cf.* şi Hémardinquer, 1970, p. 260). Vezi şi Flandrin, 1984 (la p. 77, citatul din text). Peripeţia cardinalului de Aragón se găseşte la Braudel, 1979, p. 187.

Mutaţii ale gustului

Izvorul principal al consideraţiilor desfăşurate în acest paragraf şi al respectivelor referiri documentare este studiul lui Flandrin, 1983.

Despre caracterul „slab" al sosurilor folosite până în secolul al XVI-lea, vezi şi Flandrin, Redon, 1981, pp. 401 şi urm.; Laurioux, 1989a, pp. 35 şi urm.

Pentru utilizarea diferenţiată a condimentelor în bucătăriile europene, raportabilă la imaginea de lux (mai mult sau mai puţin accentuată) de care se bucurau acestea în diferite zone, vezi Braudel, 1979, p. 197. Fenomenul se observă şi la scară mai redusă: semnificativ este

cazul meleghetei, abandonată în Franţa din cauza caracterului său mai puţin exotic – *cf.* Laurioux, 1989, pp. 200 şi urm.

Ibidem, pp. 208 şi urm., pentru întrebuinţarea crescândă a zahărului în bucătăria secolului al XV-lea. Pentru cazul german ilustrat de *Buoch von guoter spise*, *cf. Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'età cortese*, ed.cit., p. 56.

Citatul din Bartolomeo Sacchi, zis Platina, este din *De honesta voluptate et valetudine*, CLXXVIII (folosesc recenta traducere italiană îngrijită de E. Faccioli: *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino, 1985, p. 141).

Pentru citatul din Ortelius (*Theatrum orbis*), vezi Braudel, 1979, p. 200.

Despre istoria zahărului (şi a sclaviei pe plantaţiile coloniale), *cf.* Mintz, 1985; Meyer, 1989; de asemenea, Actele seminarului *La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos, 1450-1550*, Motril, 1989.

Droguri vechi şi noi

Despre consumurile ridicate de vin atestate până în secolul al XVII-lea, *cf.* Montanari, 1979, pp. 381-384; Rouche, 1973, pp. 308, 311; Pini, 1989, pp. 122 şi urm.; Bennassar şi Goy, 1975, pp. 408, 424. Datele suedeze se găsesc la Slicher van Bath, 1962, p. 116. *Cf.* şi Braudel, 1979, p. 208.

Pentru informaţia asupra spitalului l'Hôtel-Dieu, *cf.* Hohl, 1971, p. 187.

Despre obiceiul de a amesteca vinul cu apa: Montanari, 1988, pp. 88-89.

Despre dificultatea reperării apei potabile până în secolul al XIX-lea: Bennassar şi Goy, 1975, p. 424; Roche, 1984; Goubert, 1986.

Despre utilizarea sacră a vinului în religiozitatea păgână, studiile de citat ar fi foarte multe: să amintim măcar Otto, 1933, şi Actele colocviului *L'imaginaire du vin*, Marsilia, 1989; de asemenea, Detienne, 1986. Pentru folosirea vinului ca drog euforic, în afara clasicului De Félice, 1936, vezi Escohotado, 1989.

Despre inventarea şi răspândirea (întâi farmacologică, apoi alimentară) a alcoolului distilat, vezi Braudel, 1979, pp. 215-220. *Cf.* şi Escohotado, 1989, vol. I, pp. 299-300. Destul de utilă, Brunello, 1969.

Pentru istoria cafelei şi peripeţiile introducerii sale în Europa, vezi Jacob, 1935 ; Braudel, 1979, pp. 228-231 (*ibidem*, pp. 230-231, citatele din Le Grand d'Aussy şi L.S. Mercier).

Pentru peripeţiile europene ale ceaiului, vezi Ukers, 1935 ; Braudel, 1979, pp. 223-228 (*ibidem*, unele dintre citatele preluate în text) ; Butel, 1989. Datele privind consumul olandez la sfârşitul secolului al XVII-lea se găsesc în Burema, 1954, citat de Hémardinquer, 1970a, p. 290. *Ibidem*, p. 286, consumurile englezeşti (deduse din diverşi autori, între care Drummond-Wilbraham, 1937). Citatul din C. Bontekoe este în Jacob, 1935, p. 81 ; *ibidem*, pp. 90-91, lecţia lui Colomb la Marsilia.

Despre uzul de cacao şi de ciocolată, Braudel, 1979, pp. 222-223. Pentru extravaganta multitudine de experimentări ce caracterizează utilizarea de cacao în prima parte a secolului al XVIII-lea, cu tot felul de erori şi de abuzuri, *cf.* Camporesi, 1990, pp. 115-116.

Despre caracterizarea socială şi ideologică a noilor băuturi şi imaginarul cultural legat de ele (cafeaua – consum intelectual şi burghez ; ciocolata – consum „de trândăvie" şi aristocratic), *cf.* şi Schivelbusch, 1980, pp. 23 şi urm. (*ibidem*, p. 27, citatul din Howell ; p. 83, ordonanţa emisă de episcopatul din Hildesheim).

Secolul foamei

Istoria se repetă ?

Pentru datele dezvoltării demografice europene în secolul al XVIII-lea, vezi iar Livi Bacci, 1987, p. 12 (la Biraben, 1979).

Despre expansiunea agrară din secolul al XVIII-lea, vezi Abel, 1935 ; Slicher van Bath, 1962, pp. 332 şi urm.

Pentru „a doua" introducere a orezului în agricultura europeană şi noul său statut de hrană „săracă", vezi, de pildă, cazurile din Auvergne (Poitrineau, 1970, p. 151) şi regiunea genevеză (Piuz, 1970, p. 144).

Pentru hrişcă, vezi Slicher van Bath, 1962, p. 367 ; un caz de nouă introducere este, de exemplu, cel relativ la Olanda (Morineau, 1970, p. 122, n. 4).

Pentru rentabilitatea porumbului şi a cartofului, vezi Stoianovich, 1970, p. 283 ; Slicher van Bath, 1962, p. 128 (şi p. 460, n. 50).

Contestata ascensiune a porumbului

Pentru prima introducere a porumbului în Europa, vezi *supra*, „Noi protagonişti".

Kula, 1963, p. 261, pentru fragmentul citat.

Pentru succesele porumbului în nordul Italiei, în afară de Messedaglia, 1927, vezi Coppola, 1979. Pentru aria balcanică, Stoianovich, 1970 (la pp. 273, 282, citatele preluate în text).

Pentru legătura între expansiunea culturii porumbului şi dezvoltarea capitalismului agrar, vezi şi Braudel, 1979, p. 138.

Pentru textul din G. Battarra, vezi volumul său *Pratica agraria distribuita in vari dialoghi*, Cesena, 1782², pp. 104-105. *Cf.* Montanari, 1991, pp. 341-343.

Studiile privind răspândirea pelagrei (lucrările clasice ale lui Messedaglia, 1927, 1949-1950 etc.) sunt destul de numeroase. În legătură cu acest subiect, vezi o trecere în revistă la Coppola, 1979, pp. 189 şi urm. Între cele mai recente, semnalez De Bernardi, 1984.

Medicul italian la care se face referire în text este G. Strambio, *Cagioni, natura e sede della pellagra*, Milano, 1824, p. 2, n. 1.

Cartoful, între agronomie şi politică

Documentul privitor la Alsacia este citat din Braudel, 1979, p. 141.

Datele despre răspândirea europeană a cartofului în secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea sunt preluate din Slicher van Bath, 1962, pp. 370-373; Masefield, 1967, pp. 344-346; Braudel, 1979, pp. 140-141. Pentru Auvergne, vezi Poitrineau, 1970, p. 150; pentru Peninsula Balcanică, Stoianovich, 1970, p. 272; pentru Nivernais, Thuillier, 1970, p. 161.

Informaţiile privitoare la Friuli şi la regiunea veneţiană se găsesc în Panjek, 1976 (*ibidem*, p. 580, referirea la Pietro Zorzi; p. 581, circulara din anul 1816 adresată parohilor; p. 585, opinia despre ţăranii germani mâncători de cartofi, conţinută într-o scrisoare a lui G. Bonanome).

Despre „ascensiunea socială" a cartofului, vezi scurtele observaţii ale lui Bloch, 1970, pp. 234-235.

Battarra, *Pratica agraria...*, ed.cit., pp. 131-134, pentru fragmentele citate.

Despre foametea irlandeză din 1845-1846, vezi Slicher van Bath, 1962, pp. 373-374, dar mai ales Woodham-Smith, 1962, şi Salaman, 1985, pp. 250 şi urm.

Mâncători de macaroane

Pentru o punere la punct a problemelor referitoare la istoria pastelor alimentare, vezi dosarul „Contre Marco Polo : une histoire comparée des pâtes alimentaires", în volumele 16-17 (1989) ale revistei *Médiévales. Langue, textes, histoire* : în special, cu privire la Europa, contribuţiile lui O. Redon şi B. Laurioux asupra cărţilor de bucate italieneşti din secolele XIV-XV; ale lui M. Montanari, asupra situaţiei studiilor în Italia ; ale lui J.L. Flandrin, asupra gastronomiei provensale ; vezi apoi studiul lui F. Sabban-Serventi despre cultura alimentară chineză şi acela al lui B. Rosenberger asupra culturii arabe.

Originea arabă a utilizării italieneşti a aluatului este susţinută de L. Sada, 1982 (*ibidem*, şi importante precizări asupra precedentelor cercetări).

Despre primii paşi ai aluatului în Italia, *cf.* şi Montanari, 1988, pp. 133, 167-168 ; Rebora, 1987, pp. 1497-1500.

Mai ales pentru perioada renascentistă, o importantă sursă de informaţii este Messedaglia, 1974, vol. I, pp. 175 şi urm. (*ibidem*, 1927, p. 231, pentru întrebuinţarea meiului şi a altor cereale inferioare în fabricarea aluatului).

Din punct de vedere terminologic, este important Alessio, 1958.

Pentru „revoluţia pastelor" în secolul al XVII-lea este fundamental studiul lui Sereni, 1958, pe care se bazează (în afara unor informaţii particulare, precum aceea a decretului napolitan din 1509) nucleul observaţiilor dezvoltate în text.

Pentru preţul pastelor în Sicilia, vezi Aymard şi Bresc, 1975, p. 541.

Pentru rolul neînsemnat, şi în secolul al XIX-lea, al pastelor în regimul alimentar din anumite zone din sudul Italiei, vezi Somogyi, 1973, p. 848 ; Sorcinelli, 1983, p. 91.

Alimentaţie şi populaţie

Teza lui McKeown, 1976 şi 1983, este criticată de Livi Bacci, 1987, pp. 31 şi urm. ; în text am făcut referiri îndeosebi la consideraţiile

acestuia din urmă. Vezi în special pp. 151 şi urm., pentru nevoia de a distinge perioada scurtă de cea medie/lungă în evaluarea incidenţei demografice a fenomenelor alimentare.

Despre sărăcirea generală a regimului alimentar, atât din punct de vedere calitativ, cât şi cantitativ-caloric, şi despre lipsa de fundament a tezei lui McKeown, vezi Razzell, 1974, pp. 8-9. Livi Bacci, 1987, pp. 116-119, 132-133, a sintetizat numeroase studii asupra problemei (de exemplu, cele din Pugliese, 1908; Perez Moreda, 1980).

Pentru datele privind statura populaţiilor europene, am pornit şi de la Livi Bacci, 1987, pp. 144-145 (unde sunt reproduse rezultatele lucrărilor lui Eveleth şi Tanner, 1976; Tanner, 1981; Komlos, 1985 şi 1986; Sandberg şi Steckel, 1980; Floud şi Wachter, 1982; Würm, 1982).

Raportul prefectului Fiévée se găseşte în Thuillier, 1970, pp. 166-167.

Pentru cazul Auvergne, *cf.* Poitrineau, 1970, pp. 149 şi urm.

Pentru comparaţia între situaţiile din Franţa şi Polonia, vezi Kula, 1963, p. 413.

Carnea face rău

Pentru fragmentul din Battarra, vezi *Pratica agraria...*, ed.cit., pp. 133-134.

Pentru opoziţia gust – necesitate, vezi Flandrin, 1983.

Pentru fragmentul din Cirelli, vezi *supra*, „O chestiune de calitate".

Din M. Lastri sunt citate *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini, per proprio vantaggio e di loro. Aggiuntavi una raccolta di avvisi ai contadini sulla loro salute*, Veneţia, 1793, pp. 31-39 (*cf.* Montanari, 1991, pp. 359-361).

Pentru *Dictionnaire de Trévoux*, *cf.* Braudel, 1979, p. 49. *Ibidem*, pp. 173-174, părerea lui Lemery despre alimentaţia pe bază de carne.

Am preluat citatul din Adam Smith (*Imagine sulla natura e le cause della ricchezza delle nazione* [*Cercetări asupra naturii şi cauzelor bogăţiei naţiunilor*], trad.it., Milano, 1973, p. 868) din Finzi, 1976, pp. 16-17.

Pentru filosofiile vegetariene ale lui Rousseau, *cf.* Montanari, 1991, p. XXIV. *Ibidem*, pp. 284-285, 332-338, dezacordul între adepţii bucătăriei „vechi" şi ai celei „noi". Pe această temă, vezi mai ales Camporesi, 1990.

Revoluţia

Inversări de tendinţă

Pentru incidenţa economică şi calorică a cerealelor în regimul alimentar al europenilor şi redimensionarea sa între secolele al XIX-lea şi XX, ar trebui analizate multe studii şi date statistice. Vezi însă aprecierile de ansamblu propuse de Aymard, 1975, p. 438; Livi Bacci, 1987, pp. 121-125. Pentru Franţa, autorul de referinţă este cu precădere Toutain, 1971; pentru Italia, Somogyi, 1973; Sorcinelli, 1992. Vezi şi Dauphin şi Pezerat, 1975; Sorcinelli, 1983, p. 90. Pentru datele despre consumul de cartofi în Anglia şi Olanda, *cf.* Razzell, 1974, p. 8; Vanderbroeke, 1971, p. 35.

Despre „revoluţia pâinii albe", *cf.* Braudel, 1979, p. 114.

Despre noile tehnici de morărit, Tannahill, 1973, p. 360.

Revanşa cărnii

Despre Societatea vegetariană din Manchester, vezi Mennell, 1985, p. 307. *Ibidem*, p. 306, noile atitudini faţă de animale şi împotriva măcelăririi lor în public (cu referire la Thomas, 1983, pp. 182-183).

Despre nivelurile de consum de carne la începutul secolului al XIX-lea, Abel, 1935; Toutain, 1971, p. 1947.

Despre noile tehnici de conservare, Tannahill, 1973, pp. 341 şi urm. *Ibidem*, p. 337, citatul din Wynter; pp. 347-349, piaţa mondială a vitelor.

Despre falsificarea alimentelor şi despre denunţurile lui Accum, Tannahill, 1973, pp. 332-335; Nebbia şi Menozzi Nebbia, 1986, pp. 61-62 (*ibidem*, satira din *Punch*).

Suntem toţi orăşeni

Pentru conceptul de „delocalizare", vezi G. şi P. Pelto, 1987, pp. 309 şi urm. (*ibidem*, p. 319, citatul din text; p. 321, cazul Guatemalei).

Despre importanţa psihologică şi culturală, în afară de cea economică, despre alternanţele tradiţionale între zilele „de dulce" şi cele „de post", *cf.* Claudian şi Serville, 1970a, p. 300 (cu referire şi

la analizele lui Jung). *Idem*, 1970, p. 174, pentru tendința „universală" de urbanizare a sistemului alimentar.

O hrană pentru toate anotimpurile

Vezi *Frammenti* de Archestrato din Gela în *Poesia parodica greca*, îngrijită de E. Degani, Bologna, 1983², pp. 77-92. Pasajul din Casiodor se găsește în *Variae*, XII, 4 (ed. îngrijită de A.J. Fridh, în *Corpus Christianorum. Series latina*, XCVI, Turnholti, 1973, pp. 467-469). Ambele texte în Montanari, 1989, pp. 37-41, 208-209.

Pentru referirea la Hipocrat, *cf. supra*, „O chestiune de calitate".

Pentru „grădina vrăjită" din *Erec et Enide* (din care sunt citate versurile 5696-5697), vezi Le Goff, 1982.

Definiția lui Isidor se găsește în *Etymologiae*, XVII, 10.

Pentru biografia lui Gallienus, opera lui Trebellius Pollio, vezi *Historia Augusta*, *Viața celor doi Gallieni*, XVI (ed.cit., p. 669).

Pentru textul lui Chiari, *cf.* Montanari, 1991, pp. 301-303; Camporesi, 1990, pp. 104-105.

Citez din Meldini, 1988, p. 429.

Citatul din B. Stefani este din *L'arte di ben cucinare*, Mantova, 1662, pp. 142-144 (*cf.* Montanari, 1991, pp. 223-225).

Plăcerea, sănătatea, frumusețea

Cuvintele țăranului francez (în P. Le Jeune, *Relation de ce qui arriva en Nouvelle France*, 1634) sunt preluate din Hémardinquer, 1970, p. 271. *Ibidem*, considerațiile despre apă ca „importantă «bază de gătit» rurală".

Pentru brânzeturile lui Carol cel Mare, *cf.* Montanari, 1989, p. 241. Pentru testamentul secolului al VIII-lea, *idem*, 1979, p. 158. Am folosit basmul *Il paese di Cuccagna* al fraților Grimm, în traducerea lui C. Bovero, Torino, 1954.

Pentru citatele literare (Bandello, Sacchetti, Goldoni) am apelat la *Grande dizionario della lingua italiana*, îngrijit de S. Battaglia, Torino, 1961, termenul „Grasso".

Dieta de slăbit a lui Galenus poate fi studiată în traducerea italiană a lui N. Marinone, Torino, 1973. *Cf.* Montanari, 1989, pp. 161-162.

Din D.J. Olivier este citat *l'Alphabet de l'imperfection et malices des femmes*, Rouen, 1617, p. 412.

Despre puterea de a usca şi de a slăbi a cafelei (opusă băuturilor alcoolice tradiţionale), vezi Schivelbusch, 1988, pp. 56-57.

Din Thomas Mann intenţionam să semnalez mai ales paginile de început din *Casa Buddenbrook*.

Braudel, 1979, p. 162, pentru consideraţiile asupra plăcerilor.

Cele două tomuri ale tratatului lui Rajberti au fost editate la Milano, în 1850 şi 1851. Citatul este din capitolul VI al primei părţi.

Despre „devoratorii nesăţioşi" ai unei anumite epici populare, *cf.* Camporesi, 1970, p. 46, n. 1.

Despre preţurile cărnii (şi valoarea mai mare a celei grase) în epoca romană, vezi Corbier, 1989, pp. 129-130.

Barthes, 1970, p. 314, pentru dietetica văzută ca instrument de putere; p. 308, pentru neîncrederea, încă în anii '60 ai secolului XX, în noţiunea de „plăcere".

Despre *fear of obesity* şi despre „lipofobia" contemporană, vezi Fischler, 1990.

Bibliografie

Abel, W., *Agrarkrisen und Agrarconjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert*, Hamburg, Berlin, 1935 (şi 1966[2]).

Abel, W., „Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleishversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter", în *Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft*, XII/3 (1937), pp. 411-452.

Alessio, G., „Storia linguistica di un antico cibo rituale: i maccheroni", în *Atti dell'Accademia Pontaniana*, VIII (1958), pp. 261-280.

Alexandre Bidon, D.; Beck Bossard, C., „La préparation des repas et leur consommation en Forez au XV[e] siècle d'après les sources archéologiques", în *Manger et boire au Moyen Âge*, Nisa, 1984, vol. II, pp. 59-71.

Alexandre Bidon, D.; Closson, M., *L'enfant à l'ombre des cathédrales*, Lyon, 1985.

Amouretti, M.Cl., *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris, 1986.

André, J., *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981[2].

Andreolli, B., *Le cacce dei Pico. Pratiche venatorie, paesaggio e società a Mirandola tra Medioevo ed Età Moderna*, S. Felice sul Panaro, 1988.

Aron, J.P., *Le mangeur du XIX[e] siècle*, Paris, 1973 (ed.it. *La Francia a tavola dall'Ottocento alla Belle Epoque*, Torino, 1978).

Aymard, J., *Les chasses romaines*, Paris, 1951.

Aymard, M., „Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode", în *Annales ESC*, XXX (1975), 2-3, pp. 431-434.

Aymard, M.; Bresc, H., „Nourritures et consommation en Sicile entre XIV[e] et XVIII[e] siècle", în *Mélanges de l'École Française de Rome*, 87 (1975), pp. 535-581.

Barthes, R., „Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 307-315 (şi în *Annales ESC*, XVI, 1961).

Baruzzi, M.; Montanari, M., *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, Bologna, 1981.

Bautier, A.M., „Pain et pâtisserie dans les textes médiévaux antérieurs au XIII[e] siècle", în *Manger et boire au Moyen Âge*, Nisa, 1984, I, pp. 33-65.

Beck Bossard, C., „Ostéologie et alimentation carnée", în *Matériaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe Occidentale (1050-1250)*, ed. îngrijită de H. Bresc, Nisa, 1984, pp. 17-30.

Beloch, K.J., „La popolazione dell'Europa nell'Antichità, nel Medio Evo e nel Rinascimento", în *Biblioteca dell'Economista*, Torino, 1908.

Bennassar, B.; Goy, J., „Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle", în *Annales ESC*, XXX (1975), pp. 402-430.

Biraben, J.N., *Les hommes et la peste en France et dans les pays européens et méditerranéens*, vol. I, *La peste dans l'histoire*, Paris, Haga, 1975.

Biraben, J.N., „Essai sur l'évolution du nombre des hommes", în *Population*, nr. 34 (1979), pp. 13-25.

Bloch, M., „Les aliments de l'ancienne France", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 231-235 (şi în *Encyclopédie française*, XIV, 1954, 40, 2-3).

Bois, G., *La mutation de l'an mil*, Paris, 1989 (trad.it. *L'anno mille. Il mondo si trasforma*, Roma, Bari, 1991).

Bolens, L., „Pain quotidien et pain de disette dans l'Espagne musulmane", în *Annales ESC*, XXXV (1980), pp. 462-476 (republicată în Anexă la Ead., *Agronomes andalous du Moyen Âge*, Geneva, Paris, 1981).

Bolens, L., *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e-XIII^e siècle*, Paris, 1984.

Bonnassie, P., „Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge", în *Annales ESC*, XLIV (1989), pp. 1035-1056.

Branston, B., *Gods of the North*, 1955 (trad.it. *Gli Dei del Nord*, Milano, 1991², din care citez).

Braudel, F., *Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, 1979 (trad.it. *Le strutture del quotidiano*, Torino, 1982, din care citez).

Brunello, F., *Storia dell'aquavite*, Vicenza, 1969.

Burema, L., *De Voeding in Nederland*, 1954.

Butel, P., *Histoire du thé*, Paris, 1989.

Camporesi, P., Introducere şi note la P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, 1970.

Camporesi, P., *La maschera di Bertoldo. G.C. Croce e la letteratura carnevalesca*, Torino, 1976.

Camporesi, P., *Il paese della fame*, Bologna, 1978.

Camporesi, P., *Il pane selvaggio*, Bologna, 1980.

Camporesi, P., *Alimentazione folclore società*, Parma, 1983.

Camporesi, P., *La carne impassibile*, Milano, 1983a.

Camporesi, P., *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Milano, 1990.

Capatti, A., *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, 1989.

Cherubini, G., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma, Bari, 1984.

Chevalier, B., „Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle", în *Bulletin philologique et historique*, 1958, pp. 143-157.

Chevalier, B., „L'alimentation carnée à la fin du XV^e siècle: réalité et symboles", în *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, 1982, pp. 193-199.

Ciorănescu, A., „Utopia, Land of Cocaigne and Golden Age", în *Diogenes*, nr. 75 (1971), pp. 85-121.

Claudian, J.; Serville, Y., „Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition des repas et «urbanisation»", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 174-187.

Claudian, J.; Serville, Y., „Les aliments du dimanche et du vendredi. Études sur le comportement alimentaire actuel en France", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970a, pp. 300-306.

Cocchiara, G., *Il Paese di Cuccagna*, Torino, 1956.

Coppola, G., *Il mais nell'economia agricola lombarda*, Bologna, 1979.

Corbier, M., „Le statut ambigu de la viande à Rome", în *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 15, nr. 2 (1989), pp. 107-158.

Crous, J., *L'alimentació com a llenguatge a partir dels llibres de cavalleria*, comunicare la *Coloquio de historia de la alimentación a la Corona de Aragón*, Lleida, 1990.

Curschmann, *Hungersnöte im Mittelalter*, Paris, 1900.

Dauphin, C.; Pezerat, P., „Les consommations populaires dans la seconde moitié du XIX^e siècle à travers les monographies de l'école de Le Play", în *Annales ESC*, XXX (1975), 2-3, pp. 537-552.

De Bernardi, A., *Il mal della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane fra '800 e '900*, Milano, 1984.

De Félice, Ph., *Poisons sacrés. Ivresses divines*, Paris, 1936 (trad.it. *Le droghe degli dei. Veleni sacri, estasi divine*, Genova, 1990).

De La Roncière, Ch.-M., *Prix et salaires à Florence au XIV^e siècle (1280-1380)*, Roma, 1982.

Desportes, F., *Le pain au Moyen Âge*, Paris, 1987.

Detienne, M., *Dionysos à ciel ouvert*, Paris, 1986 (trad.it. *Dioniso a cielo aperto*, Roma, Bari, 1987).

Dion, R., *Histoire de la vigne et du vin en France au XIX^e siècle*, Paris, 1959 (ed. nouă, 1990).

Doehaerd, R., *Le Haut Moyen Âge occidental: économies et sociétés*, Paris, 1971 (trad.it. *Economia e società dell'alto Medioevo*, Roma, Bari, 1983).

Drummond, J.; Wilbraham, A., *The Englishman's Food. A History of Five Centuries of English Diet*, Londra, 1937, 1955[2].

Duby, G., *Guerriers et paysans. VII^e-XII^e siècles. Premier essor de l'économie européenne*, Paris, 1973 (trad.it. *Le origini dell'economia europea. Guerrieri e contadini nel Medioevo*, Roma, Bari, 1975, din care citez).

Dupèbe, J., „La diététique et l'alimentation des pauvres selon Sylvius", în *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, 1982, pp. 41-56.

Durand, J.D., „Historical estimates of world population: an evaluation", în *Population and Development Review*, nr. 3 (1977), pp. 253-296.

Dyer, C., „Changes in nutrition and standard of living in England, 1200-1550", în *Ninth Economic History Congress*, Berna, 1986.

Elias, N., *Über den Prozess der Zivilisation*, vol. I, *Wandlugen des Verhaltens in den Wetlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, 1969², cu o introducere adăugată textului original din 1936 (trad.it. *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, 1982).

Escohotado, A., *Historia de las drogas*, Madrid, 1989.

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, ed. I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff, Sigmaringen, 1987.

European Food History. A Research Review, ed. H.J. Teuteberg, Leicester, 1992.

Eveleth, P.B.; Tanner, J.M., *Worldwide Variations in Human Growth*, Cambridge, 1976.

Faccioli, E., *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, ed. îngrijită de E.F., Torino, 1987.

Finzi, R., *Un problema di storia sociale. L'alimentazione*, Bologna, 1976.

Fischler, C., *L'homnivore*, Paris, 1990 (trad.it. *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, 1992).

Fiumi, E., „Economia e vita privata dei fiorentini nella rilevazioni statistiche di Giovanni Villani", în *Storia dell'economia italiana*, ed. îngrijită de C.M. Cipolla, Torino, 1959, pp. 325-360.

Fiumi, E., „Sulle condizioni alimentari di Prato nell'età comunale", în *Archivio Storico Pratese*, XLII (1972), pp. 3-26.

Flandrin, J.L.; Redon, O., „Les livres de cuisine italiens des XIV^e^ et XV^e^ siècles", în *Archeologia Medievale*, VIII (1981), pp. 393-408.

Flandrin, J.L., „Le goût et la nécessité: réflexions sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIV^e^-XVIII^e^ siècles)", în *Annales ESC*, XXXVIII (1983), pp. 369-401.

Flandrin, J.L., „Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e^ et XV^e^ siècles: le témoignage des livres de cuisine", în *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. II, Nisa, 1984, pp. 75-91.

Flandrin, J.L., „Les pâtes dans la cuisine provençale", în *Médiévales. Langue, textes, histoire*, nr. 16-17 (1989), pp. 65-75.

Flandrin, J.L., *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, 1992.

Floud, R.; Wachter, R., „Poverty and physical stature", în *Social Science History*, nr. 6 (1982), 4, pp. 432-433.

Fontaine, M.M., „L'alimentation du jeune enfant au XVI^e^ siècle", în *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, 1982, pp. 57-68.

Fortunati, V.; Zucchini, G., *Paesi di Cuccagna e mondi alla rovescia*, ed. îngrijită de V.F. şi G.Z., Florenţa, 1989.

Fumagalli, V., „Crisi del dominico e aumento del masserizio nei beni «infra valle» del monastero di S. Colombano di Bobbio dall'862 all'883", în *Rivista di storia dell'agricoltura*, VI (1996), pp. 352-359.

Fumagalli, V., „Colonizzazione e insediamenti agricoli nell'Occidente altomedievale: la Valle Padana", în *Quaderni storici*, nr. 14 (1970), pp. 319-338.

Fumagalli, V., *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino, 1976.

Fumagalli, V., *Il Regno italico*, Torino, 1978 (*Storia d'Italia*, coord. G. Galasso, II).

Gabba, E.; Pasquinucci, M., *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III-I sec. a.C.)*, Pisa, 1979.

Geremek, B., *Inutiles au monde. Truands et misérables dans l'Europe moderne*, Paris, 1980 (trad.it. *Mendicanti e miserabili nell'Europa moderna*, Roma, Bari, 1989).

Geremek, B., *La pietà e la forca. Storia della miseria e della carità in Europa*, Roma, Bari, 1986.

Giardina, A., „Allevamento ed economia della selva in Italia meridionale: trasformazioni e continuità", în *Società romana e produzione schiavistica*, vol. I, *L'Italia: insediamenti e forme economiche*, ed. îngrijită de A. Giardina şi A. Schiavone, Roma, Bari, 1981, pp. 87-113.

Giuffrida, A., „Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV", în *Mélanges de l'École Française de Rome*, vol. 87 (1975), pp. 583-595.

Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, 1982.

Goubert, J.P., *La conquête de l'eau*, Paris, 1986.

Goubert, P., *Louis XIV et vingt millions de Français*, Paris, 1966.

Graf, A., „Il Paese di Cuccagna e i paradisi artificiali", în *idem*, *Miti, leggende e superstizioni del Medio Evo*, Torino, 1892, vol. I, pp. 229-238.

Grieco, A., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e^-XV^e^ siècles)*, thèse 3^e^ cycle, Paris (EHESS), 1987.

Grinberg, M.; Kinser, S., „Les combats de Carnaval et de Carême. Trajets d'une métaphore", în *Annales ESC*, XXXVIII (1983), pp. 65-98.

Grottanelli, C., „L'ideologia del banchetto e l'ospite ambiguo", în *Dialoghi di Archeologia*, 1981, 3, pp. 122-154.

Halard, X., „La pêche du saumon en Normandie du XI^e^ au XV^e^ siècle", în *Journal of Medieval History*, nr. 9 (1983), pp. 173-178.

Harris, M., *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, New York, 1985 (trad.it. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, 1990).

Haussleiter, J., *Der Vegetarismus in der Antike*, Berlin, 1935.

Helleiner, K.F., „La popolazione in Europa dalla peste nera alla vigilia della rivoluzione demografica", în *Storia economica Cambridge*, vol. IV, *L'espansione economica dell'Europa nel Cinque e Seicento*, ed. îngrijită de E.E. Rich şi C.H. Wilson, Torino, 1975 (orig. *The Cambridge Economic History of Europe*, vol. IV, *The Economy of Expanding Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, Cambridge, 1967), pp. 3-106.

Hémardinquer, J.J., „L'introduction du maïs et la culture des sorghos dans l'ancienne France", în *Bulletin philologique et historique*, vol. I (1963), pp. 429-459.

Hémardinquer, J.J., „Les graisses de cuisine en France. Essais de cartes", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 254-271.

Hémardinquer, J.J., „Le thé à la conquête de l'Occident. Le cas maghrébin", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970a, pp. 285-291.

Hémardinquer, J.J., „Les débuts du maïs en Méditerranée", în *Histoire économique du monde méditerranéen, 1450-1650. Mélanges en l'honneur de Fernand Braudel*, Toulouse, 1973, pp. 227-233.

Henisch, B.A., *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, Londra, 1976.

Hilton, R., *Bond Men Made Free. Medieval Peasant Movements and the English Rising of 1381*, Londra, 1973.

Hohl, C., „Alimentation et consommation à l'Hôtel-Dieu de Paris aux XV^e^ et XVI^e^ siècles", în *Actes du 93^e^ Congrès des Sociétés Savantes*, vol. I, *Les problèmes de l'alimentation*, Paris, 1971, pp. 181-208.

Imbert, G., *Seicento fiorentino*, Milano, 1930.

Jacob, R.J., *Coffee. The Epic of a Commodity*, New York, 1935 (trad.it. *Biografia del caffè*, Milano, 1936, din care citez).

Jones, Ph., *Economia e società nell'Italia medievale*, Torino, 1980.

Jouanna, A., *Mythes et hiérarchies dans la France du XVI^e^ siècle*, Paris, 1977.

Kahane, E., *Parmentier ou la dignité de la pomme de terre. Essai sur la famine*, Paris, 1978.

Kaplan, S., *Bread. Politcs and Political Economy in the Reign of Louis XV*, Haga, 1976.

Ketcham Wheaton, B., *Savoring the Past*, University of Pennsylvania, 1983.

Komlos, J., „Patterns of children's growth in the Habsburg Monarchy : the standards of living and economic development in the eighteenth century", în *The American Historical Review*, nr. 90 (1985), p. 3.

Komlos, J., „Patterns of children's growth in the East-Central Europe in the eighteenth century", în *Annals of Human Biology*, 13 (1986), nr. 1, pp. 33-48.

Kula, W., *Problemy i metody historii gospodarczej*, Varşovia, 1963 (trad.it. *Problemi e metodi di storia economica*, Milano, 1972, din care citez).

Lachiver, M., *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, 1988.

Laurioux, B., „De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale", în *Médiévales. Langue, textes, histoire*, 5 (1983), pp. 15-31.

Laurioux, B., „Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge", în *Artes Mechanicae en Europe médiévale*, Bruxelles, 1989, pp. 199-222.

Laurioux, B., *Le Moyen Âge à la table*, Paris, 1989a.

Lazard, M., „Nourrices et nourrissons d'après le traité de Vallambert (1565) et la Paedotrophia de Scevole de Sainte Marthe (1584)", în *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, 1982, pp. 69-83.

Le Goff, J., *Das Hochmittelalter*, Frankfurt am Main, 1965 (trad.it. *Il Basso Medioevo*, Milano, 1967, din care citez).

Le Goff, J., „L'Occident médiéval et l'océan Indien : un horizon onirique", în *Pour un autre Moyen Âge*, Paris, 1977, pp. 230-298.

Le Goff, J., „Quelques rémarques sur les codes vestimentaire et alimentaire dans «Erec et Enide»", în *Mélanges René Louis*, Argenteuil, 1982, pp. 1243-1258.

Le Goff, J., „Il deserto-foresta nell'Occidente medievale", în *idem*, *Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale*, Roma, Bari, 1983, pp. 25-44.

Le Goff, J., „Età mitiche", în *idem*, *Storia e memoria*, Torino, 1988, pp. 227-261.

Le Roy Ladurie, E., *Les paysans de Languedoc*, Paris, 1966.

Le Roy Ladurie, E., *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dell'anno mille*, Torino, 1982 (orig. *Histoire du climat depuis l'an mil*, Paris, 1967, revăzută şi adăugită în *Times of Feast, Times of Famine : A History of Climate Since the Year 1000*, Londra, 1972).

Livi Bacci, M., *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, 1987.

Longo, O., *Le forme della predazione. Cacciatori e pescatori della Grecia antica*, Napoli, 1989.

Mandrou, R., „Théorie ou hypothèse de travail?", în *Annales ESC*, XVI (1961), pp. 965-971.

Manger et boire au Moyen Âge, vol. I-II, Nisa, 1984.

Maravall, J.A., *Potere, onore, élites nella Spagna del secolo d'oro*, Bologna, 1984 (orig. *Poder, honor y élites en el siglo XVII*).

Martellotti, A., „Cibo dei signori e cibo dei contadini in una novella in versi del basso medioevo tedesco", în *Annali della Facoltà di Lingue e Letterature Straniere dell'Università di Bari*, serie III, nr. 5 (1984), pp. 279-298.

Masefield, G.B., „Prodotti agricoli e bestiame", în *Storia economica Cambridge*, vol. IV, *L'espansione economica dell'Europa nel Cinque e Seicento*, ed. îngrijită de E.E. Rich şi C.H. Wilson, Torino, 1975 (orig. *The Cambridge Economic History of Europe*, vol. IV, *The Economy of Expanding Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, Cambridge, 1967), pp. 316-347.

Maurizio, A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, 1932.

Mazzarino, S., *Aspetti sociali del quarto secolo. Ricerche di storia tardo-romana*, Roma, 1951.

Mazzi, M.S., „Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale", în *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, Florenţa, 1980,

McEvedy, C. ; Jones, R., *Atlas of World Population History*, Londra, 1978.
McKeown, T., *The Modern Rise of Population*, Londra, 1976.
McKeown, T., „Food, infection and population", în *Journal of Interdisciplinary History*, 14 (1983), nr. 2, pp. 227-247.
Meldini, P., „A tavola e in cucina", în *La famiglia italiana dall'800 ad oggi*, ed. îngrijită de P. Melograni, Roma, Bari, 1988, pp. 417-482.
Mennell, S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, New York, 1985.
Messedaglia, L., *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria*, Piacenza, 1927.
Messedaglia, L., „Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante", în *Atti del Reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti*, vol. CI, nr. II (1941-1942), pp. 1-58.
Messedaglia, L., „Granoturco e pellagra. Scipione Maffei e Volfango Goethe in guerra contro il granoturco", în *Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino*, XCII (1949-1950), pp. 27-43.
Messedaglia, L., *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova, 1974.
Meyer, J., *Histoire du sucre*, Paris, 1989.
Michell, A.R., „La pesca in Europa agli inizi dell'età moderna", în *Storia economica Cambridge*, vol. V, *Economia e societa in Europa nell'età moderna*, ed. îngrijită de E.E. Rich şi C.H. Wilson, Torino, 1978 (orig. *The Cambridge Economic History of Europe*, vol. V, *The Economic Organization of Early Modern Europe*, Cambridge, 1977), pp. 157-218.
Mintz, S.W., *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*, 1985 (trad.it. *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Torino, 1990).
Mollat, M., *Les pauvres au Moyen Âge. Étude sociale*, Paris, 1978 (trad.it. *I poveri nel Medioevo*, Roma, Bari, 1982, din care citez).
Montanari, M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979.
Montanari, M., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, 1984.
Montanari, M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma, Bari, 1988.
Montanari, M., „Uomini e orsi nelle fonti agiografiche dell'alto Medioevo", în *Il bosco nel Medioevo*, ed. îngrijită de B. Andreolli şi M. Montanari, Bologna, 1988a, pp. 55-72.
Montanari, M., *Contadini e città fra „Langobardia" e „Romania"*, Florenţa, 1988b.
Montanari, M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Roma, Bari, 1989.
Montanari, M., „Note sur l'histoire des pâtes en Italie", în *Médiévales. Langue, textes, histoire*, 16-17 (1989a), pp. 61-64.
Montanari, M., „Vegetazione e alimentazione", în *L'ambiente vegetale nell'alto Medioevo*, Spoleto, 1990, vol. I, pp. 281-322.

Montanari, M., *Alimentazione, cultura, società nel Medioevo*, comunicare la *Coloquio de historia de la alimentación a la Corona de Aragón*, Lleida, 1990a.

Montanari, M., *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma, Bari, 1991.

Montanari, M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Età contemporanea*, Roma, Bari, 1992.

Morineau, M., „Rations militaires et rations moyennes", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 107-125.

Moulin, L., *L'Europe à la table*, Bruxelles, 1975.

Moulin, L., *La vie quotidienne des religieux au Moyen Âge, X^e-XV^e siècles*, Paris, 1978.

Muzzarelli, M.G., „Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali", în *Quaderni medievali*, 13 (1982), pp. 45-80.

Nada Patrone, A.M., „Trattati medici, diete e regimi alimentari in ambito pedemontano alla fine del Medioevo", în *Archeologia Medievale*, VIII (1981), pp. 369-392.

Nada Patrone, A.M., *Il cibo del ricco ed il cobo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, 1981a.

Nebbia, G.; Menozzi Nebbia, G., „Breve storia delle frodi alimentari", în *Alimentazione e salute*, ed. îngrijită de S. Canepari, C. Maltoni şi F. Saccani, Bologna, 1986, pp. 59-68.

Neveux, H., „L'alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle", în *Revue d'histoire économique et sociale*, LI (1973), pp. 336-379.

Novati, F., *L'influsso del pensiero latino sopra la civiltà italiana del Medio Evo*, Milano, 1899.

Otto, W.F., *Dionysos*, 1933 (trad.it. *Dioniso. Mito e culto*, Genova, 1990).

Paccagnella, I., „Cucina e ideologia alimentare nella Venezia del Rinascimento", în *Civiltà della tavola dal Medioevo al Rinascimento*, Veneţia, 1983, pp. 36-67.

Panjek, G., „In margine alla storia dell'alimentazione: un dibattito settecentesco sull'introduzione della patata nel Veneto", în *Raccolta di scritti per il cinquantesimo anniversario* [della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Trieste], Udine, 1976, pp. 573-587.

Pelner Cosman, M., *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, New York, 1976.

Pelto, G.; Pelto, P., „Alimentazione e delocalizzazione: i cambiamenti nel regime alimentare dopo il 1750", în *La fame nella storia*, ed. îngrijită de R. Rotberg şi T. Rabb, Roma, 1987 (orig. *Hunger and History*, Cambridge, 1985), pp. 307-327.

Perez Moreda, V., *Las crisis de mortalidad en la España interior, siglos XVI-XIX*, Madrid, 1980.

Peyer, H.C., *Zur Getreidepolitik oberitalienischen Städte im 13. Jahrhundert*, Viena, 1950.
Pini, A.I., *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna, 1989.
Pinto, G., *Il libro del biadaiolo. Carestie e annona a Firenze dalla metà del'200 al 1348*, Florenţa, 1978.
Pinto, G., *La Toscana nel tardo Medio Evo. Ambiente, economia rurale, società*, Florenţa, 1982.
Piuz, A.M., „Alimentation populaire et sous-alimentation au XVII^e siècle. Le cas de Genève et de sa région", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 129-145.
Plouvier, L., „La confiserie européenne au Moyen Âge", în *Medium Aevum Quotidianum*, news. 13 (Krems, 1988), pp. 28-47.
Poitrineau, A., „L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 146-153.
Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, ed. J.C. Margolin şi R. Sauzet, Paris, 1982.
Pugliese, S., *Due secoli di vita agricola*, Torino, 1908.
Razzell, P.E., „An interpretation of the modern rise of population in Europe. A critique", în *Population Studies*, vol. 28 (1974), 1.
Rebora, G., „La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente", în *Miscelanea storica ligure*, vol. XIX (1987), nr. 1-2, pp. 1431-1579.
Redon, O.; Laurioux, B., „La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Âge", în *Médiévales. Langue, textes, histoire*, 16-17 (1989), pp. 51-60.
Redon, O.; Sabban, F.; Serventi, S., *La gastronomie au Moyen Âge*, Paris, 1992.
Redon, O., „Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siècle", în *Manger et boire au Moyen Âge*, Nisa, 1984, vol. II, pp. 121-130.
Reinhard, M.R.; Armengaud, A., *Histoire générale de la population mondiale*, Paris, 1961.
Richter, D., „Il Paese di Cuccagna nella cultura popolare: una topografia storica", în *Paesi di Cuccagna e mondi alla rovescia*, ed. îngrijită de V. Fortunati şi G. Zucchini, Florenţa, 1989, pp. 113-124.
Roche, D., „Le temps de l'eau rare du Moyen Âge à l'Époque Moderne", în *Annales ESC*, XXXIX (1984), pp. 383-399.
Rosenberger, B., „Les pâtes dans le monde musulmane", în *Médiévales. Langue, textes, histoire*, 16-17 (1989), pp. 77-98.
Rouche, M., „La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires", în *Revue historique*, CCL (1973), pp. 295-320.
Rouche, M., „Les repas de fête à l'èpoque carolingienne", în *Manger et boire au Moyen Âge*, Nisa, 1984, vol. I, pp. 265-296.
Ruggini, L., *Economia e società nell „Italia Annonaria". Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo d.C.*, Milano, 1961.
Russell, J.C., „Late ancient and medieval population", în *Transactions of the American Philosophical Society*, Philadelphia, 1958.

Sabban-Serventi, F., „Ravioli cristallins et tagliatelle rouges: Les pâtes chinoises entre XII^e et XIV^e siècle", în *Médiévales. Langue, textes, histoire*, 16-17 (1989), pp. 29-50.

Sada, L., *Spaghetti e compagni*, Bari, 1982.

Salaman, R.N., *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge, 1985, revăzută de J.G. Hawkes după originalul din 1948 (trad.it. *Storia sociale della patata*, Milano, 1989).

Sandberg, L.G.; Steckel, R., „Soldier, soldier, what made you grow so tall?", în *Economy and History*, 23 (1980), nr. 2, pp. 91-105.

Sayers, W., „A cut above: ration and station in an Irish King's hall", în *Food and Foodways*, 1990, pp. 89-110.

Schivelbusch, W., *Das Paradies, der Geschmack und die Vernuft*, München, Viena, 1980 (trad.it. *Il paradiso, il gusto e il buonsenso. Una storia dei generi voluttuari*, Bari, Roma, 1988).

Sentieri, M.; Zazzu, G.N., *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, 1992.

Sereni, E., „Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»", în *Cronache meridionali*, IV-V-VI (1958), acum în *idem*, *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, 1981, pp. 292-371.

Simoons, F.J., *Eat Not This Flesh. Food Avoidances in the Old World*, Westport, 1981[2].

Slicher van Bath, B.H., *De agrarische geschiedenis van West-Europa (500-1850)*, Utrecht-Antwerpen, 1962 (trad.it. *Storia agraria dell'Europa occidentale*, Torino, 1972, din care citez).

Soler, J., „Sémiotique de la nourriture dans la Bible", în *Annales ESC*, XXVIII (1973), pp. 943-955.

Somogyi, S., *L'alimentazione nell'Italia unita*, în *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, Torino, 1973, vol. I, pp. 839-887.

Sorcinelli, P., „Note sull'alimentazione nell'Italia giolittiana", în *Italia contemporanea*, vol. 150 (1983), pp. 89-94.

Sorcinelli, P., *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, 1992.

Stoianovich, T., „Le maïs dans les Balkans", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 272-284.

Stouff, L., „La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV^e siècle", în *Annales ESC*, XXIV (1969), pp. 1431-1448.

Stouff, L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Haga, 1970.

Tannahill, R., *Food in History*, Londra, 1973, 1988[2] (trad.it. *Storia del cibo*, Milano, 1987, din care citez).

Tanner, J.M., *A History of the Study of Human Growth*, Cambridge, 1981.

Thomas, K., *Man and the Natural World: Changing Attitudes in England, 1500-1800*, Londra, 1983.

Thuillier, G., „L'alimentation en Nivernais au XIX^e siècle", în *Pour une histoire de l'alimentation*, ed. îngrijită de J.J. Hémardinquer, Paris, 1970, pp. 154-173.

Toubert, P., *Les structures du Latium médiéval. Le Latium méridional et la Sabine du IX^e siècle à la fin du XII^e siècle*, Roma, 1973.

Toussaint-Samat, M., *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, 1987.

Toutain, J.C., „La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964", în *Économie et Société, Cahiers de l'ISEA*, vol. A, nr. 11, Geneva, 1971.

Tozzi, C., „L'alimentazione nella Maremma medievale. Due esempi di scavi", în *Archeologia Medievale*, VIII (1981), pp. 299-303.

Traina, G., „Paesaggio e «decadenza». La palude nella trasformazione del mondo antico", în *Società romana e impero tardoantico*, vol. III, *Le merci, gli insediamenti*, ed. îngrijită de A. Giardina, Roma, Bari, 1986, pp. 711-730.

Tudela, L.; Castells, F., *Sistemes alimentaris i usos de taula al „Tirant lo blanc"*, comunicare la *Coloquio de historia de la alimentación a la Corona de Aragón*, Lleida, 1990.

Ukers, W.H., *The Romance of Tea*, New York, 1936.

Van der Wee, H., „Typologie des crises et changements de structures aux Pays-Bas (XV^e-XVI^e siècles)", în *Annales ESC*, XVIII (1963).

Vanderbroeke, C., „Cultivation and consumption of the potato in the 17th and 18th centuries", în *Acta Historiae Neerlandicae*, vol. 5 (1971).

Vattuone, R., „Aspetti dell'alimentazione nel mondo greco", în *L'alimentazione nell'antichità*, Parma, 1985, pp. 185-207.

Vogel, C., *Le pécheur et la pénitence dans l'Église au Moyen Âge*, Paris, 1969 (trad.it. *Il peccatore e la penitenza nel medioevo*, Leumann, 1988).

Vogel, C., „Symboles cultuels chrétiens. Les aliments sacrés: poisson et refrigeria", în *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spoleto, 1976, vol. I, pp. 197-252.

Wickham, Ch., „Pastoralism and underdevelopment in the early middle ages", în *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, Spoleto, 1985, vol. I, pp. 401-451.

Woodham-Smith, C., *The Great Hunger. Ireland 1845-1849*, 1962 (şi 1987²).

Würm, H., „Über die Schwankungender Durchschnittlichen Körpehöhe", în *Homo*, 33 (1982), nr. 1, pp. 297.

Wyczanski, A.; Dembinska, M., „La nourriture en Europe centrale au début de l'Age Moderne", în *Ninth Economic History Congress*, Berna, 1986.

Zug Tucci, H., „La caccia da bene comune a privilegio", în *Storia d'Italia. Annali*, vol. 6, *Economia naturale, economia monetaria*, Torino, 1983, pp. 397-445.

Zug Tucci, H., „Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione", în *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, Spoleto, 1985, pp. 291-360.

Cuprins

Cuvânt înainte (Jacques Le Goff) 5

O propunere 7

Fundamente pentru un limbaj comun 9

Timpul foamei 9
Barbari şi romani 13
Carnea celor puternici 19
Pâinea (şi vinul) lui Dumnezeu 22
Ghiftuirea şi postul 27
„Terra et silva" 32
Culoarea pâinii 36
Folosirea naturii 38

Cotitura 43

O alegere forţată 43
Raţiunile puterii 47
Dă-ne nouă astăzi pâinea noastră... 51
Gâtlejul oraşului 55
A mânca mult, a mânca bine 59
Gastronomie şi foame 62

Fiecăruia ce i se cuvine 70

Reîntoarcerea foamei 70
O Europă carnivoră? 73
A mânca de post 79
O chestiune de calitate 83
Masa de privit 92
Abundenţa săracilor 94

Europa şi lumea 98

O frumoasă ţară de dincolo de mare 98
Noi protagonişti 100
Pâinea şi carnea 103
Ferocitatea burgheză 107
Cele două Europe 108
Mutaţii ale gustului 115
Droguri vechi şi noi 119

Secolul foamei 126

Istoria se repetă? 126
Contestata ascensiune a porumbului 129
Cartoful, între agronomie şi politică 133
Mâncători de macaroane 136
Alimentaţie şi populaţie 140
Carnea face rău 144

Revoluţia 147

Inversări de tendinţă 147
Revanşa cărnii 148
Suntem toţi orăşeni 151
O hrană pentru toate anotimpurile 154
Plăcerea, sănătatea, frumuseţea 159

Note 166

Bibliografie 193

Prin numeroasele sale chipuri (economice, sociale, politice, culturale), istoria civilizaţiei europene a avut întotdeauna un raport direct şi privilegiat cu problemele alimentaţiei. Şi nici nu ar putea fi altminteri, din moment ce supravieţuirea cotidiană constituie cea dintâi nevoie a omului. Dar hrana înseamnă şi plăcere – iar între aceşti doi poli se desfăşoară o istorie dificilă şi complexă, condiţionată puternic de raporturile de putere şi de inegalităţile sociale. O istorie a foamei şi abundenţei, în care şi imaginarul joacă un rol decisiv. O istorie care nu vrea nicidecum să fie „altfel" sau „alternativă", căci, tocmai în virtutea centralităţii sale existenţiale, istoria alimentaţiei curge în strânsă sintonie cu „celelalte" istorii, determinându-le şi fiind determinată de ele.

Europa se construieşte. Iată o mare speranţă, care se va înfăptui numai dacă se va ţine seama de istorie: o Europă fără istorie ar fi orfană şi nenorocită. Pentru că ziua de astăzi se trage din cea de ieri, iar ziua de mâine este rodul trecutului. Un trecut ce nu trebuie să paralizeze prezentul, ci să-l ajute să fie diferit în fidelitate şi nou în progres.

Construcţia Europei *urmăreşte să arunce lumină asupra istoriei Europei, fără a disimula dificultăţile moştenite din trecut. În tendinţa lui către unitate, continentul a trăit discordii, conflicte, divizări şi contradicţii interne. Această colecţie nu le va ascunde; angajarea în mişcarea europeană trebuie realizată în deplina cunoaştere a trecutului şi, de asemenea, în perspectiva viitorului. Lucrările pe care le propunem aparţin celor mai buni istorici din zilele noastre.*

Jacques Le Goff
coordonatorul colecţiei

În pregătire :

- René Rémond – *Religie şi societate în Europa*
- Aaron Gurjewitsch – *Individul în Evul Mediu european*
- Paolo Rossi – *Naşterea ştiinţei moderne în Europa*

ISBN 973-681-349-5
9789736813498

www.polirom.ro

CONSTRUCŢIA EUROPEI

POLIROM

Pe coperta: Georg Flegel, *Natură statică cu papagal*, cca 1635