

Diana Florentina POPESCU
Universitatea din București, Romania

**REPERE CULINARE ROMÂNEȘTI ÎN JURNALUL
CARTOGRAFULUI CEH EMANUEL SALOMON
FRIEDBERG-MÍROHORSKÝ**

Diana Florentina POPESCU
University of Bucharest, Romania

**ROMANIAN CULINARY REFERENCES IN THE JOURNAL
OF THE CZECH CARTOGRAPHER EMANUEL SALOMON
FRIEDBERG-MÍROHORSKÝ**

The paper refers to Emanuel Salomon Friedberg-Mírohorský, a 19th-century Czech intellectual who travelled to the Balkans and wrote a journal about Romania. He was an officer in the Austrian army, a painter, and a promoter of healthy eating. He spent about seven months in Romania in 1856, during which he wrote the journal. It contains memories of the military mission to the Wallachian Principality in 1856. It was published in Prague in 1896. 166 years ago, the traveller objectively observed aspects that have remained intact to this day. He described the Romanian culinary traditions of village households, as well as of the city, which he compared with those from the Czech Republic.

Keywords: Romanian cuisine; Emanuel Salomon Friedberg-Mírohorský; cultural relations; travel journal.

Mâncarea savuroasă a strâns mereu oamenii laolaltă, la un pahar de vin însoțit de muzică s-au înfripat prietenii, s-a făcut schimb de impresii, de rețete, s-au depănat amintiri... Gastronomია este o mândrie națională, o artă care face parte din cultura fiecărui popor, nu degeaba se spune că suntem ceea ce mâncăm, totul trece prin stomac sau că putem cunoaște cultura unui popor și prin fereastra întredeschisă a bucătăriei sale.

În secolul al XIX-lea relațiile culturale ceho-române s-au intensificat. Câțiva scriitori cehi ne-au vizitat țara și au scris despre ritualurile noastre culinare.

Emanuel Salomon Friedberg, al cărui pseudonim artistic era Mírohorský (1829–1908), a fost un intelectual multilateral – ofițer ceh în armata austriacă, scriitor, traducător din germană și franceză, cartograf, pictor, grafician, dramaturg.

Era promotorul alimentației sănătoase, a terapiei cu apă pentru orice afecțiuni, a fitoterapiei, era vegetarian, nu bea alcool, nu fuma:

La vârsta de opt ani Emanuel Salomon Mírohorský a gustat prima oară din vin și bere la moșia unchiului său. Ambele băuturi i-au îngrozit simțurile. De atunci a evitat consecvent alcoolul cât timp a trăit, declarând public și cu vehemență că este împotriva lui. Un alt viciu pe care nu îl aproba era fumatul (Fritsch 2018: 15).

În acest sens, în iulie 1895 a fondat societatea *Český Kneipp* (Cehul Kneipp)¹ și a editat revista *Přírodní lékař* (Doctorul homeopat), care se dedica unui stil de viață sănătos, cât mai aproape de natură și de terapiile naturiste (Bobíková 2014: online).

Își petrecea timpul în natură și îi plăcea să umble desculț: *Excursiile se desfășurau pe iarbă, prin apă, pe drumuri prăfuite. Ca vegetarian Friedberg consuma supe de legume, fructe, pâine, singurul fel de carne pe care îl considera ca fiind sănătos era vânatul, care trăiește liber în natură.* (Bobíková 2014: online)

Demn de menționat este și faptul că împreună cu scriitorul și colonelul Patrik Blažek (1851–1905) a pus bazele terminologiei militare moderne.

În anul 1856 Mírohorský a primit misiunea de a realiza o nouă hartă a Țării Românești, a petrecut aproape șapte luni în România și a scris lucrarea *Pe Dunăre până în România. Amintiri din misiunea militară în Principatul Valah din anul 1856* (Po Dunaji do Rumunska. Paměti na vojenský pobyt v Knížectví Valašském r. 1856), publicată la Praga, în 1896 și republicată în 1916. Pe lângă cele 183 de pagini volumul dispune și de 42 de desene executate de autor.

Acesta a pornit la drum din Praga pe 21 martie 1856, în Vinerea Mare, a ajuns la Viena și-a continuat călătoria cu vaporul pe Dunăre până la Pesta, apoi în România, la Giurgiu, numit în cehă Džurdževo, unde a fost surprins de atmosfera animată a orașului, apoi a mers la cină într-o tavernă, dar a fost dezamăgit de faptul că mâncarea era mai rea decât pe vapor.

Ofițerul ceh notează că pe 2 aprilie 1856 a ajuns la Babadag, întreaga echipă a trecut prin Slobozia, Brăila, Galați și cu trăsura până la Focșani. Pe drum a scris și a desenat tot ce a observat.

La Brăila firmele hanurilor erau în greacă sau slavonă, fiindcă tocmai în acea perioadă se făcea trecerea la scrierea cu alfabetul latin. Cei de la hanul *La doi frați* când au văzut că sunt ofițeri nu prea au vrut să îi cazeze, se temeau că vor cere totul pe gratis, precum turcii. Mírohorský precizează că a mâncat decent și că:

În nici un han din Valahia, poate cu excepția celor din București, oaspeții nu pot primi nici un fel de mâncare, în afară de pâine, vin și rachiu; de aceea, călătorii înstăriți au cu ei un bucătar și, în general, mai mulți slujitori (Ionescu 2014: 79).

Încă de la început a observat că fiecare vânzător își laudă zgomotos marfa în stradă și obiceiul oriental că prețurile mărfurilor sunt mai mari pentru străini, față de cele pentru localnici:

Depozitele și prăvăliile din piață și de pe ulițele principale cele mai apropiate sunt pline de mărfuri dintre cele mai alese, cele mai multe franțuzești și englezești, incomparabil mai scumpe pentru noi decât pentru populația locală, căci negustorul român șmecher face o diferențiere foarte subtilă a cumpărătorilor (Toader 2012: 279).

După un drum de 90 de km parcurși în nouă ore, au ajuns la Focșani, unde locuințele le-au fost pregătite de locotenentul major la regimentul 37 infanterie, sârbul

¹ Societatea a primit denumirea în cinstea preotului german Sebastian Kneipp (1821–1897), care promova un stil de viață sănătos, în armonie cu natura.

Borišev, iar prima masă a fost servită de un bucătar ceh, într-o popotă improvizată într-un birt murdar:

Cum eram morți de foame și scuturați zdravăn de călătorie, mâncarea servită pe o față de masă slinoasă și cu șervete la fel de greșos de murdare, ne-a plăcut așa cum le plăceau zeilor Olimpului antic ambrozia și nectarul. Dacă un soldat de-al nostru ar fi îndrăznit să intre undeva la țară în Austria într-un bârlog ca acesta, ar fi fost imediat în civilie, pentru că ar fi necinstit demnitatea de ofițer, dar aici acesta era singurul bucătar! (Ionescu 2014: 84).

Prima impresie despre localurile focșănene a fost dezgustătoare:

Birturile din Focșani erau probabil cele mai murdare și mai neîngrijite din toată lumea civilizată: niște case urâte cu intrări dărăpănate, scări pe jumătate dărâmate, în curte te îneci sau te împotmolești în noroi sau în mocirlă, iar animalele domestice murdare, bivoli și porcii, aceste două modele desăvârșite ale murdăriei, se tăvălesc după bunul lor plac și se hârjonesc în bălegar fără nici un fel de jenă sau opreliște. Încăperile pentru mușterii erau sărăcicioase și de mâncare nu se găsea mai nimic (Ionescu 2014: 94).

Tânărul ofițer era ocupat pe teren întreaga zi, de cele mai multe ori ordonanța lui, Raimund Tscherpel, îi pregătea un prânz modest din punct de vedere calitativ, dar suficient din punct de vedere cantitativ:

La amiază, când era arșița cea mai puternică, mă odihneam undeva, la umbră, sau lângă o fântână și mâncam ceva ușor adus de acasă, limbă de vită, o bucătică de șuncă afumată, brânză locală, pui fript etc. și întotdeauna câte o bucătică de ciocolată, care îmi place foarte mult și îmi domolește ca prin minune și setea și foamea. O păstram ca pe o prescură sfântă, o consumam cu economie și ori de câte ori aveam posibilitatea îmi completam conștiincios mica rezervă (Ionescu 2014: 118).

După o zi încărcată cina era bogată, rafinată, gustoasă, pregătită după rețete occidentale, dar și cu alimente locale, spre exemplu ouă, pui, produse lactate, de panificație și cu mămăligă pregătită de Iecaterina:

Mă întorceam, de regulă, abia seara odată cu oamenii care lucraseră la câmp, în livezi sau la vie și mâncam cu mare poftă. De obicei, era o supă de pui cu puiul întreg în ea, apoi un pui fript cu legume, de cele mai multe ori cartofi sau alte legume din care se găseau în sat, apoi un ou moale sau tare și ouă jumări după rețeta lui Waldstatten; beam un lapte gros și apă de la fântână și mai mâncam și niște covrigi minunați, tari sau proaspeți, foarte gustoși, sau colaci, așa cum se coceau pe acolo în toate satele. Ceream de la Iecaterina la fiecare masă mămăligă, adică ceea ce este polenta la italieni. În mod excepțional, când exista posibilitatea să trimit la oraș după alimente, mă delectam cu carne de vită, în loc de supă de pui, înăbușită în vasul Papini cumpărat de la Viena, la care adăugam orez sau macaroane. Înlocuiam covrigii cu o excelentă pâine de secară, pe care știau s-o facă admirabil la Focșani, la fel ca la noi. (Ionescu 2014: 119–120)

Mirohorsky recunoaște că nu se pricepea să gătească, cel mult reușea să fiarbă sau să prăjească ouă, și le împărtășește cititorilor două întâmplări amuzante, în urma cărora a renunțat definitiv la gătit sau să mai dea sfaturi în acest domeniu.

În prima relatează cum a încercat să fiarbă ouă moi ca în copilărie, spunând rugăciunea *Tatăl nostru*, numai că după ce a repetat-o în toate limbile străine cunoscute și-a dat seama că uitase să dea drumul la foc:

Într-o seară m-am gândit să-mi fierb ouă moi am pus ibricul cu apă pe foc și am pus câteva ouă în el. Îmi aminteam încă din copilărie că este suficient să spui Tatăl nostru și ouăle sunt gata, numai bune de mâncat, așa că am început să tutui Tatăl nostru pe cehește (...) Dar cine poate descrie uimirea mea când am băgat mâna în apă și am constatat că era încă rece ca gheața, căci adusesem apă direct din fântână. (Ionescu 2014: 120–121)

În a doua i-a spus ordonanței să îi fiarbă macaroanele în unt, bazându-se pe proverbul german că numai oamenii săraci le fierb în apă: *L-am întrebat dacă știe cum să le prepare, iar el a răspuns că le fierbe în apă, le strecoară și apoi le unge cu unt. Dar eu m-am enervat – doar eram plătit excelent și nu voiam să mă consider un sărman care trebuie să gătească cu apă – așa că i-am poruncit să mi le fiarbă în unt! (Ionescu 2014: 121)*

Tscherpel i-a raportat supus că nu se poate, că nu le va putea mânca, dar ofițerul a fost intransigent și la cina servită pe verandă a regretat că a stricat bunătațe de macaroane și s-a făcut de râs în fața ordonanței: *Am rămas îngrozit când am văzut în primul rând cât erau de puține, apoi cât erau de cafenii și de subțiri, parcă erau fricele de scorțișoară, cu care, de altfel, concureau și în privința durtății. (Ionescu 2014: 121)*

Și de atunci a rămas stabilit că nu se va mai amesteca la gătit și în bucătărie. Își amintește că și în urmă cu câțiva ani făcuse ceva boacăne numai când a încercat să-și încălzească apă:

Cu încercările culinare e clar că nu am avut noroc, la bucătărie nu m-am încununat de lauri și, dacă ar fi fost să trăiesc numai din ceea ce știam să-mi gătesc singur, aș fi murit fără îndoială de foame. În anul 1850, toamna, am vrut să-mi încălzesc puțină apă, dar fierbătorul mi s-a spart, pentru că l-am pus fără apă pe lampa cu spirt. (Ionescu 2014: 122)

În calitate de șef al echipei de cartografiere a stabilit o listă de prețuri pentru care țărani erau nevoiți să le vândă produse:

Așa că un pui costa 4 dobraci = 7 novaci mai târziu și acum, nu știu câte ouă 1 dobrac = 1 novac și jumătate, o măsură de lapte, cam 1,41 l = 2 dobraci etc (Ionescu 2014: 122).

În timp ce mânca era înconjurat de animale fiindcă le hrănea cu firimituri și resturi și se simțea ca într-un rai primordial. Acesta era un obicei al orașenilor, fiindcă cei de la țară dau de mâncare animalelor de companie abia după ce mănâncă stăpânii. Nu mică i-a fost mirarea să constate că și găinile preferau carnea: *Dar aici mi-a fost dat să mă îngrozesc pentru prima dată de instinctul canibalic al găinilor despre care nu știusem nimic până atunci: acestea se aruncau cu poftă pe bucățelele*

de friptură de pui pe care le aruncam mai mult pentru câini și pisici și ciuguleau cu mare bucurie resturile de carne sau de zgârçiri rămase pe os, lăsând apoi numai oasele goale pentru numitele carnivore (Ionescu 2014: 123).

Deși era obișnuit cu viața de la oraș, a observat cum se distrau sătenii în zilele de sărbătoare sau duminică: se dădeau în călușei și beau țuică numită acolo la fel ca la slavii de sud rachie, iar în urma acestei rotiri încep să amețească, li se pare că au ajuns în al nu știu câteleva cer (Toader 2012: 291).

Echipa de cartografiere a ajuns în luna mai 1856 și la schitul Dălhăuți, unde Mírohorský a discutat cu călugării și s-a temut că aceștia îl vor invita la masă: (...) *căci judecând după înfățișarea lor slinoasă, bucătăria trebuia să arate încă și mai jalnic (Ionescu 2014: 128).*

În timp ce la oraș se vindeau dulciuri turcești, precum rahat, dulceață, șerbet și halva, binecunoscute și la Praga grație vânzătorilor bulgari, sătenii consumau în special o cașă din făină de porumb, mamaliga, sau de mei cu ouă fierte tari, ceapă verde sau usturoi și brânză proaspătă, cu un gust foarte plăcut. De carne aproape că nu se ating, numai la cele mai mari sărbători gătesc carne, cel mult de miel (Ionescu 2014: 125).

Mírohorský descrie pe larg obiceiul servirii mămăligii la masă, faptul că țărani o mâncau cu mâinile murdare, uneori și rece pe post de pâine, cu brânză, ouă, ceapă și usturoi, relatează cum se pregătește mămăliga pe care și el o mânca fierbinte zilnic și o deosebește de polenta italiană:

La Faraoanele am văzut pentru prima dată o slujitoare tânără și frumoasă a gazdei mele cum făcea mămăliga – polenta o cunoșteam deja din Italia. Procedul este nespus de simplu. Mai întâi se pune apa în oala care atârână deasupra focului sau pe vatra din izbă – odaia, sau, dacă e vreme frumoasă, afară în curte, pe un trepied de lemn, ca la țigani; imediat ce apa începe să fiarbă, se aruncă înăuntru făina de porumb, aluatul care se formează așa se amestecă încă puțin deasupra focului, după care oala se ia din cârlig și așa fierbinte cum este, este fixată între labele picioarelor goale și degetele mari, admirabil călitate, cu care fata o strânge bine și amestecă apoi din toate puterile cu ambele mâini mai departe, pe măsură ce aluatul se întărește. Și apoi răstoarnă totul – fără sare, fără grăsime și fără lapte – pe o măsuță = masa (din lat. mensa). Este o mâncare foarte sănătoasă, chiar dacă străinilor li se pare fadă și fără nici un gust, dar prielnică pentru sănătate. Diferența între pregătire și prezentarea finală la polenta și la mămăligă constă în faptul că românca, strângând bine între picioare oala fierbinte – ceea ce italiencele nu pot să facă nefiind suficient de călitate – poate să amestece cu ambele mâini, așadar mai temeinic, în timp ce italianca cu o mână ține oala pe cârlig și nu poate să amestece decât cu o mână. Când este gata, mămăliga este răsturnată chiar și în cea mai săracă familie pe un fund de lemn dreptunghiular, niciodată direct pe masă, iar de fund este legată o sfoară cu care trebuie să se taie mămăliga, așa cum se taie la noi săpunul, niciodată cu cuțitul. Românii își iau bucățile de mămăligă și cu degetele (Toader 2012: 293–294).

Scriitorul ceh admiră generozitatea țăranilor români, obiceiul lor lăudabil de a lăsa pe oricine să culeagă pe gratis fructe savuroase din recolta lor, lucru care nu era permis nici în Cehia, nici în Germania: *Pot să spun cu toată îndrăzneala că atât de multe cireșe și vișine minunate ca la Broșteni², care nici nu erau acre, așa cum sunt la noi și în alte locuri, nu am mâncat și nu cred că am să mai mănânc undeva vreodată. Să oferi bani pentru fructele mâncate era o jignire foarte mare* (Ionescu 2014: 138).

Românii din Moldova nu aveau chibrituri, ceasuri, aprindeau focul cu tăciuni, măsurau timpul tot după fierberea eternei mămăligi, după cere 3 mămăligi ale zilei:

La întrebarea mea, de pildă: cât îmi trebuie să merg de aici până la satul cutare, la vârful cutare etc., îmi răspundeau:

- Dacă plecați de aici imediat după mămăliga de dimineață, ajungeți acolo înainte de mămăliga de la amiază – sau dacă plecați de aici după răsăritul soarelui, ajungeți acolo după mămăliga de dimineață etc (Ionescu 2014: 148).

Șederea lui în România s-a încheiat la 28 octombrie 1856 și mărturisește că a rămas cu amintiri de neuitat. *Prin natura muncii sale, Mírohorský și-a petrecut tot timpul cât a stat în țara noastră - aproape șapte luni – în mediul rural, fiind cazat în diferite gospodării țărănești și având deci prilejul să cunoască îndeaproape viața, modul de a gândi, obiceiurile și firea țăranilor români* (Toader, Ionescu 2012: 172).

Cartograful ceh a observat cu obiectivitate acum 166 de ani aspecte care s-au menținut până în zilele noastre. Românii sunt ospitalieri, darnici, chiar dacă nu sunt prea bogați, mâncarea este variată și gustoasă, câmpurile sunt fertile, încă se pregătește mămăligă atât la țară, cât și la oraș. Scriitorul oferă detalii prețioase despre alimentația românilor în diverse anotimpuri, observă diferențele între hrana celor de la sate și a celor din orașe, între a laicilor și a călugărilor, care de cele mai multe ori țineau post. Mírohorský a poposit din sat în sat în lunile petrecute la noi, a fost cazat în colibe sărăcăcioase, în chilii pe la schituri sau în conacele unor boieri care l-au surprins prin rafinament și educație, alții dimpotrivă. Acesta a descris minuțios și cu acuratețe îndeosebi tradițiile culinare din gospodăriile de la sate, dar și de la oraș, atmosfera hanurilor, a cârciumilor, cafenelelor, a birturilor murdare, a târgurilor, prețurile alimentelor și ale băuturilor, date mereu în comparație cu cele din Cehia.

Jurnalul de călătorie ceh despre România oferă informații valoroase din trecutul nostru, reprezintă un punct de reper în studiul relațiilor culturale româno-cehe, fiind importante în mediul ceh pentru receptarea întregii spiritualități românești.

BIBLIOGRAFIE

Fritsch 2018: Fritsch, Jaroslav, *Zapomenutý maršálek: Emanuel Salomon z Friedbergů-Mírohorský*, Nakladatelství Epoque, Praha, 2018.

Ionescu 2014: Ionescu, Anca Irina, *De la Praga la Focșani. Pe Dunăre spre România. Amintiri din sejurul militar în Principatul Valah din anul 1856*, Lider, București, 2014.

² Acest sat se află în județul Vrancea.

Toader 2012: Toader, Alexandra, *Un veac de raporturi cultural-literare româno-cehe*, Editura Universității din București, 2012.

Toader, Ionescu 2012: Toader, Alexandra, Ionescu, Anca Irina, *Un cartograf și filolog ceh în Țările Române în 1856 și primele etimologii românești*. – In *Romanoslavica* vol. XLVIII, nr. 3, Editura Universității din București, pp. 167–181.

Online Sources

Bobíková: Lenka, *Zakladatel Českého Kneippu – Bez bot a někdy i bez šatů*. 2014 [30.03.2022] in <https://www.novinky.cz/zena/styl/clanek/zakladatel-ceskeho-kneippu-bez-bot-a-nekdy-i-bez-satu-41802>