

## Semnificații ale hranei în cultura tradițională – din *Datinele și credințele poporului român* de Elena Niculiță-Voronca

**Claudia COSTIN**

*Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava*

[claudiacostin@litere.usv.ro](mailto:claudiacostin@litere.usv.ro)

---

**Abstract:** Regular everyday practices, as opposed to ritual / ceremonial ones regarding food in traditional Romanian society reveal symbolic meanings of a socio-cultural code. Our paper highlights certain aspects of the quite varied gastronomic register, of the practices and beliefs circumscribed to it, from the first volume of the work *Datinele și credințele poporului român* (*The customs and beliefs of the Romanian people*), authored by Elena Niculiță-Voronca at the end of the 19<sup>th</sup> century and the beginning of the 20<sup>th</sup> century. Our research focuses on the symbolic and ritual values of food, on the existing nuances in the human-food-cultural system relationship.

**Keywords:** *cultural system, food, Elena Niculiță-Voronca, socio-cultural values, symbolic value, daily practices, ritual practices.*

### Introducere

Pe parcursul evoluției societății umane s-a dovedit că hrana (de fapt, modalitatea omului de a o prepara și consuma) reprezintă un fapt de cultură, mai mult sau mai puțin dependent de celelalte fapte de cultură, însă aflat în corelație cu realitățile specifice fiecărei regiuni geografice și istorice și fiecărei epoci.

Cercetări etnologice și antropologice, studii despre gastronomie, începând cu *Physiologie du goût* (1879) a lui Brillat-Savarin, au relevat semnificația culturală a hranei, diversitatea practicilor alimentare, probând „interferența dintre alimentație și cultură” (Văduva 2011: 15). Modul ființei umane de a se alimenta, un „domeniu generos” cum îl consideră cu îndreptățire Ofelia Văduva, include „practici și tehnici, simboluri și obiceiuri care, printr-o abordare adecvată, devin mărci culturale distincte” (Văduva 2011: 5).

Nu o dată s-a afirmat, în articole și studii consacrate gastronomiei românești, că bucătăria în spațiul nostru nu ar fi originală, ceea ce cuprinde ea fiind rezultatul influențelor externe, balcanice, orientale și/sau occidentale. Fără îndoială, o astfel de afirmație trebuie privită cu rezervă, cu atât mai mult cu cât demonstrațiile fie lipsesc, fie nu sunt convingătoare. Desigur, unele bucate au fost create în spațiul românesc, altele – de proveniență străină – au fost asimilate în mod creator și adaptate la modelul tradițional autohton, prin tehnici specifice, de apreciază vechime, de combinare și de preparare a materiilor prime. Mai mult, așa cum opinează Ofelia Văduva, „consecvența cu care ele au fost perpetuate de-a lungul timpului în hrana cotidiană și de

sărbătoare, păstrarea în timp a unei vechi și diversificate terminologii, pot fi argumente în favoarea «românismului» lor” (Văduva 2011: 6).

### **Elena Niculiță-Voronca și „Bucatele la români”**

Despre sistemul alimentar al locuitorilor din partea „nordică a Moldovei, limita sudică fiind linia Botoșani-Suceava” (Bîrlea 1974: 333), o perspectivă etnologică importantă ne oferă Elena Niculiță-Voronca, în *Datinile și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică*, „monumentala culegere” (Datcu 1979: 307) publicată în anul 1903 la Cernăuți, pe nedrept trecută timp de aproape un veac<sup>1</sup> în conul uitării. Pasionată de folclor și conștientă de faptul că „numai după strângerea unor date suficiente am putea să purcedem la temelia de frumoase și mărețe zidiri”, de necesitatea realizării unor culegeri și studii etnofolclorice, pentru că acestea sunt „așa de instructive, așa de interesante și de adânci, încât din vârful lor ai putea să privești în omenirea întregă”, după cum opinează în *Prefața* cărții, Elena Niculiță-Voronca a realizat o operă originală prin maniera de organizare a materialului folcloric, adresată, de fapt, unui cititor inițiat, întrucât „cel ce are cunoștinți mitologice va înțalege lesne ceea ce trebuie de conclus” (Niculiță-Voronca 1998: 21). Mai mult, autoarea declară că această carte „e spiritul poporului, precum și limba lui”. Corectitudinea inserării informațiilor culese de la informatorii din satele românești relevă acribie și adâncimea viziunii asupra culturii tradiționale: „Am scris fidel ceea ce am auzit, nu am adăugat și nu am omis nimic, chiar dacă mi-a părut ceva naiv. Am căutat numai să pătrund sensul și să fac din bucățile răsipite un întreg.” (Niculiță-Voronca: 21).

Materialul etnografic din *Datinile și credințele poporului român* este sistematizat „după criterii aparent extrinseci folclorului și într-un anume sens enciclopedice” (Datcu 1979: 307), pe baza celor patru elemente ale filozofiei antice (pământ, apă, aer, foc), circumscrise soarelui care este „motivul tuturor sărbătorilor, credințelor și tuturor miturilor” (Niculiță-Voronca 1998: 21).

Păstrarea și transmiterea elementelor cutumiare în virtutea unor norme pe care țaranul le respecta, așa cum au fost surprinse de Elena Niculiță-Voronca în urmă cu mai bine de un secol, confirmă existența unei „culturi culinare” în regiunea de nord a Moldovei (inclusiv a unor localități din zona Cernăuților).

Un amplu subcapitol (*Bucatele la români*) din capitolul XVI (*Hrana*) inclus în Partea a II-a (*Pământul*) a *Datinilor și credințelor poporului român* evidențiază paleta destul de bogată a bucatelor tradiționale, a alimentației predilecte a locuitorilor regiunii menționate. Astfel, „hrana cea mai de căpetenie” la țaran era „păpușoiul” din care se preparau „malaiul” („pânea de păpușoi coaptă în cuptor”) și mămăliga „pe care o fierbe în toate zilele” (Niculiță-Voronca 1998: 196). Creativitatea care îl caracterizează pe român a generat un fel de mâncare numit „urs” („un boț rotund de mămăligă în mijlocul căruia pui brânză de oi și-l pui pe jăratec să se prăjască”) și un altul cunoscut

<sup>1</sup> A doua ediție a culegerii etnofolclorice menționate a fost retipărită abia în anul 1998 de către Editura Polirom, Iași, sub îngrijirea lui Victor Durnea, cu o prefață semnată de Lucia Berdan.

sub numele de „balmuș” (care se făcea la stână, dar și acasă). Mămăliga era un aliment de bază, pentru că se consuma „cu orce mâncare”.

Prepararea pâinii, mult timp din făină de porumb, de secară, orz sau de hrișcă, necesita un proces destul de îndelungat, ritualic:

În pâne, ca să crească, se punea de demult «țaică», care se lua de la berărie – un fel de plămădeală ca spuma de la bere, care însă era scumpă: 3 lei vechi litra. Cine obicinuia a face totdeauna pâne în casă, își făcea drojde de casă numite „votcale”. Acestea se făceau și să fac în modul următor: să lasă de la pânea făcută cu drojde o bucată de aluat, pe care o pune să dospească 3 zile pe cuptor. A treia zi dimineață se toarnă o litră de vin în aluat și-l lasă o jumătate de zi să se moaie. Când se pune vinul, dacă vrei, pui și-o ceașcă de miere. Deoparte se pregătește într-o covată tărâțe de grâu cu de păpușoi, iar la foc să pune să fiarbă o oală cu hămei – vro câțiva pumni – și-o sâta plină de coji de ceapă cu creastă cu tot și o mână – nu plină – de perje afumate. Cu fiertura aceasta se opăresc tărâțele și, când sunt reci, se amestecă și aluatul. Apoi se apucă la frământat și se lasă să dospească iar trei zile pe cuptor. A treia zi se cerne pe masă făină de păpușoi sau presori tărâțe și, luând cu mâna aluat, faci din el turțițe mici și le bați în făină, ca să nu se prindă de masă, apoi le așezi rând pe scânduri și le pui să se usuce pe horn. Afară, la vânt, nu se pot da. Într-o săptămână sunt gata, le pui în sacuțe și le păstrezi la loc uscat – după o sobă. Când vrei să faci pâne, pui la muiat cu apă abia caldă decuseară 3 sau 4 turțițe și ai pânea cea mai gustoasă ce poate fi. (Niculiță-Voronca 1998: 197)

Respectul față de hrană, care era considerată un dar divin, față de munca depusă pentru obținerea ei, dar și condițiile socio-istorice dificile l-au determinat pe țăran să adopte un anumit tip de comportament. Ceea ce prisosea era transformat în altceva. De exemplu, din bucățile de pâine rămase „mai ales la nunți” se prepara băutura „sănătoasă” numită „brahă”. Din diverse tipuri de făină – „de păpușoi, de sacară, de grâu, de hrișcă etc.” – țăranii pregăteau mâncarea – băutura numită „covașă”, pentru care se impunea răbdare și, mai ales, pricepere, căci

covașa ca să o facă bună, trebuie să fie cineva meșter să o potrivească din făină și din umplut. Pentru a o umple, trebuie să torni mai întâi o tingire de apă caldă numai „înfiertă”, apoi alta «cu mărgel» (când face apa mărgel) și alta fiartă. Putina se pune pe cuptor și până sara e gata, că altfel se face cum e borșul, iar sara se fierbe într-o caldare mare, ca să rămâie dulce. Apoi se pune iar în puțină la răceală și, când trebuie, o încălzește și-o mănâncă cu pâne sau cu malai, ca laptele, cu lingura. (Niculiță-Voronca 1998: 198)

Covașa se consuma în satele noastre îndeosebi în perioadele de post.

### **Postul și hrana**

Despre bucatele care asigurau suportul alimentar în perioadele de restricție/ post, Elena Niculiță-Voronca introduce câteva notări „în treacăt”, întrucât acestea au reprezentat „o parte principală din hrana vechilor români” (Niculiță-Voronca 1998: 203).

Postul – modalitate de realizare a unei coalescențe cu divinitatea, impunând abținerea și sacrificiul de sine – relevă o altă atitudine culturală față de hrană decât în mod obișnuit și respectarea strictă a normelor tradiționale. Autoarea menționează, potrivit informațiilor pe care le-a adunat la sfârșitul

secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, că bucatele de post se preparau „din icre, moron, caracatiță, nerve, hribi, scoice, culbeci și din toate legumele cunoscute”, fiind „cele mai bune, dar și foarte scumpe”. Însă, „din materialul acesta, bunicele și mamele noastre știau să facă sute de feluri de bucate” (Niculiță-Voronca 1998: 203), ceea ce confirmă un imaginar bogat, priceperea și spiritul gospodăresc deosebit al româncelor care trebuia să asigure cele necesare consumului cotidian, cu atât mai mult cu cât „bucatele de post nefiind sățioase ca cele de carne, la masă nu te mulțamești cu două, trei feluri, ci trebuie mai multe. Astfel, din hribi să fac: borș, ihnea, sarmale, pilav, piftele și hribi prăjiți. Din moron: răsol cu untdelemn, alămâie și hrean sau cu oțet și usturoi, sarmale, pilav. Din raci: supă de raci, raci umpluți, raci răsol, scordărea și așa mai departe; și tot astfel și din legume (...)” (Niculiță-Voronca 1998: 203). La acestea se adăugau aluaturi (ștrudel, plăcinte, colțunași, vârzări, care sunt plăcinte umplute „cu curechi, mac, ceapă etc.”) și deserturi („alva”, poame fierte, „perje umplute cu nucă”, „pere zăhărisite”). „De demult – notează autoarea – se făceau «răcele de bostan», din bostani turcești tăiați felioare subțirele, în pătrate, acestea mai întâi se puneau în var ca să se întărească, apoi să fierbeau cu miere și se conservau în gavanoase.” (Niculiță-Voronca 1998: 204) Este cunoscut faptul că bostanul/ dovleacul era asociat, în lumea tradițională românească, în cadrul obiceiurilor calendaristice, cultului strămoșilor, iar preparatele făcute din el erau „mâncăruri rituale în timpul posturilor și al zilelor de pomenire a morților” (Evseev 1999: 142). Apreciată era “arta româncelor în ale dulceturilor, șerbetelor”, exceptând probabil, la data culegerii informațiilor, „Bucovina de sus, unde astăzi dulceturile nu să știu bine face”, acestea nefiind incluse în paleta destul de bogată a deserturilor, ele fiind întrebuintate doar pentru a marca ospitalitatea, întrucât, potrivit unei *forma mentis* tradiționale, gestul de a fi ospitalier echivala cu cel al oferirii de alimente și băuturi, ospitalitatea fiind o „fațetă a spiritualității populare românești”, un „principiu de viață” (Văduva 2011: 128): „Dulceturile nu sunt pentru mâncare; cu dulcetuș și cu un pahar de apă se cinstește musafirul ce-ți vine în casă, ca semn de bună venită, și cu o cafea neagră.” (Niculiță-Voronca 1998: 204).

Tot în perioadele postului, ritualic, la români, „dimineța se bea «cafea cu tahân<sup>2</sup>»” (Niculiță-Voronca 1998: 203) sau cu alt lapte de post, făcut din migdale sau din sămânță de cânepă. Este posibil ca acest gest ritualic, împrumutat din spațiul european occidental, să fi fost specific, la început de secol XX, mai degrabă românilor din mediul citadin decât celor din spațiul rural.

### În sfera cotidianului

În viața cotidiană, actul nutritiv, conform informațiilor culese de Elena Niculiță-Voronca, era destul de bogat, cuprinzând materii prime din gospodăria țaranului. Sistemul alimentar curent se dovedește un fenomen complex, felurile

---

<sup>2</sup> *Tahânul* este făina din semințe de susan, de floarea-soarelui, nuci, arahide. Despre aceasta, Elena Niculiță-Voronca ne informează că se cumpăra „în borcane pe la băcălii și, subțindu-se cu apă caldă, servește ca lapte la cafea”. (1993: 203)

de mâncare fiind influențate de resursele și rezervele de hrană specifice fiecărei zone și de priceperea, de imaginația gospodinelor.

Paleta alimentației predilecte a românilor, la sfârșitul veacului al XIX-lea și începutul veacului următor, includea „udătură”/ borșul – care reprezenta, de fapt, „mâncarea cea mai de căpetenie” (Niculiță-Voronca 1998: 200), brânza, laptele, mămăliga, bucate de carne de vită – la românii din România, care, prin modul de preparare, cu legume, „sunt foarte sănătoase și nutritive” (Niculiță-Voronca 1998: 200), „ostropățul de rață”, „iepurele cu măslina”, limba de vacă gătită cu stafide și migdale, „cu sos de zahăr rumân” – aceasta fiind „o mâncare foarte delicată” (Niculiță-Voronca 1998: 201), pilavul („plachia”) – care „să face și cu crupe sau pasat, cu sau fără carne”, carnea de porc cu legume sau cu „perje uscate”, sarmalele – considerate „mâncarea tradițională a românilor” (Niculiță-Voronca 1998: 202), legumele umplute cu carne tocată – „alt soi de bucate foarte iubit la români” (Niculiță-Voronca 1998: 202), „musacaua” fără orez, „ghiveciul”, care „e un fel de mâncare din tot felul de carne” (Niculiță-Voronca 1998: 202), salata făcută din „păpădie”, „grăușor”, „hațmațuchi”, „frunză de bob”, „marole”, „pepeni verzi”, în timpul primăverii și din țelină, „curechi roș”, castraveți murați, usturoi murat, „chipăruși murați umpluți cu curechi roș” pe timpul iernii.

### **Masa ca „model cultural”**

Masa depășește sfera biologicului și relevă aspecte culturale specifice unei comunități, „exprimând prin repere speciale nivelul de civilizație al acesteia” (Văduva 2011: 173). Prin tot ceea ce implică, „prin complexitatea aspectelor sale, ea poate fi considerată *model cultural*, structurat pe sistemul normelor tradiționale de pregătire și desfășurare, de comportament și gesturi rituale caracteristice” (Văduva 2011: 173).

În societatea tradițională românească, masa era respectată și, în familie, gesturile cu caracter ritualico-simbolic funcționau în cele mai mici detalii. Potrivit unui tipar cutumiar, masa (mobilierul destinat actului alimentar) era așezată „sub icoane, la răsărit” (Niculiță-Voronca 1998: 204) și trebuia acoperită cu față de masă albă, iar pe masă să fie puse pâine și sare, ca să nu fie goală. Se știe că icoana era considerată un obiect sacru, investit cu virtuți apotropaice, care purifica/sacraliza și organiza „spațiul de locuit în conformitate cu opozițiile «sacru-profane», «benefic-malefic», «centru-periferie»” (Evseev 1999: 207), deci nu întâmplător masa era pusă în apropierea acesteia. De asemenea, gestul țaranului român de a pune pe masă pâine și sare nu este lipsit de semnificație. Pâinea, simbol al muncii, aliment esențial cu valență spirituală, „dar neprețuit al cerului”, „ființă vie” (Evseev 1999: 361), întruchipare a lui Dumnezeu și sarea, hrană spirituală, simbol al înțelepciunii, al „incoruptibilității, al substanței purificatoare și al alianței indestructibile” (Evseev 1999: 415-416), așezate pe masă sugerează bunăstarea familiei și permanența ei și constituia pentru gospodar o asigurare, o protecție față de duhurile malefice, de influențele nefaste.

În context sărbătoresc, de asemenea, se impunea ca pe masă să se afle tot felul de bucate: „Cele trei zile ale Crăciunului, masa să cuvina să fie întinsă și cu de toate pe dânsa. În Mihalcea, nu să strânge pân’ la Bobotează. Tot masa întinsă să cuvina să fie și cele trei zile de Paști.” (Niculiță-Voronca 1998: 205).

Acest aspect evidențiază augmentarea atât calitativă cât și cantitativă, pe care mentalul popular o acordă actului alimentar în perioada sărbătorilor importante dintr-un an calendaristic.

În general, în plan cotidian, hrana la români evidențiază dimensiunea socială și culturală a individului, a comunității din care el face parte. Reguli și interdicții urmau un model arhetipal. De exemplu, se recomanda ca „la mâncare să nu stai în picioare, ci șezând să mănânci, căci Domnul Christos a șezut la masă și tot astfel trebuie să facem și noi” (Niculiță-Voronca 1998: 205), convenția aceasta dovedind preocuparea pe care ființa umană modelată cultural o acordă unor exigențe necesare împlinirii așa cum se cuvine a actului alimentar.

Toate secvențele erau bine rânduite și foarte important se dovedea comportamentul din timpul mesei, căci omul întotdeauna trebuie „să fie cumpătat la masă, să nu mănânce prea mult, căci e păcat. Când se scoală, să nu fie prea sătul. Din tot ce-i mânca, să rămâie o bucățică, căci de mănânci tot, Maica Domnului plânge și zice: «Iaca a mâncat totul!»” (Niculiță-Voronca 1998: 206). Constatăm că, în lumea tradițională, țăranul pune sub semnul păcatului și al ofensării divinității materne (cultul Maicii Domnului înlocuind la români cultul Zeiței-Mamă) ceea ce, de fapt, reprezintă o măsură de igienă alimentară, care se impunea să fie respectată. Așa cum opinează Ivan Evseev, „în majoritatea credințelor populare, privind păcatul încălcării unei interdicții rituale, de regulă, este invocată autoritatea Maicii Domnului” (Evseev 1999: 266), iar Elena Niculiță-Voronca menționează că în credințele locuitorilor din Bucovina “pământul este al Maicei Domnului, pentru că ne hrănește” (Niculiță-Voronca 1998: 133).

De asemenea, comportamentul legat de începutul și de sfârșitul mesei se circumscrie unei reguli tradiționale, clare: „țăranul, când să pune la masă, totdeauna își spală mâinile, făcând cruce și când să pune și când să scoală” (Niculiță-Voronca 1998: 205). O normă de igienă, firească, este însoțită de un gest ritualico-simbolic. Ea este „imitată prin gestul închinării” (Evseev 1999: 119) însoțite de cuvinte exprimând mulțumirea, la sfârșitul mesei: „Când te scoli de la masă, faci vruce și zici: «Mulțămesc, Doamne, că m-ai săturat/ De bunătățile tale cele pământeste,/ Nu mă lipsi nici de cele cerești.» Sau: «Mulțămesc ție, Doamne,/ De pâne și de sare/ Și de darurile tale.»” (Niculiță-Voronca 1998: 206)

Astfel, țăranul român își exprima respectul față de divinitatea protectoare și față de hrana dăruită de aceasta.

Relevantă pentru legătura inebriabilă dintre om/ familie, hrană și celălalt este ospitalitatea, coordonată ce articulează un mod de a fi al românilor, marcată în viața tradițională prin forma *casă deschisă*, despre care citim următoarea menționare în subcapitolul 3, *La masă*, inclus în capitolul XVI, *Hrana*: „Când vine cineva în timpul mesei, zice: «Bună masă!» / «Poftim la dansa!» i să răspunde. «Ospătați sănătoși, că noi am ospătat!» / «Nu-i nimic, două bătaii strică, da două mâncări nu!» Și nici să nu-l întrebi pe om: «Îi mânca?», «căci numai bolnavul să întrebă»; pune-i dinainte să mănânce.” (Niculiță-Voronca 1998: 205).

Ospitalitatea reprezenta, deci, pentru țăran, modalitatea firească de a oferi din bunurile/ bucatele sale, fără să aștepte o răsplată materială din partea oaspetelui, acesta fiind privit ca un mediator „în relațiile cu forțele supreme, cărora, de fapt, le este adresată ofranda. Privite din această perspectivă, cerințele ospitalității se înscriu în sfera spirituală a credinței «dă ca să primești» (ajutor divin)” (Văduva 2011: 129).

Asocieri dintre cele mai surprinzătoare, vizând raportul hrană – noroc, hrană – sănătate/echilibru existențial/liniște familială, ale imaginarului popular arhaic întâlnim în completarea (*Cum să nu mănânci*) subcapitolului menționat mai sus. De altfel, pentru a fi respectate normele de igienă alimentară, mentalul colectiv a inventat interdicții precum: „Fetele și feciorii să nu mănânce mult, că-și mănâncă din noroc”; „Fata ce mănâncă pe prag nu să poate mărita și chiar orșicine să nu mănânce pe prag, că-și mănâncă norocul”; „Pe prag să nu mănânci, că uiți totul și te prostesti, nebunești”; „Să nu mergi pe drum mâncând, că uiți și-ți mănânci norocul”; „De pe brațe să nu mănânci, că-ți mănânci dragostele și norocul.” (Niculiță-Voronca 1998: 207). Sunt evidente aici aspecte de natură mitico-simbolică, și anume: românul are un noroc personificat, așa cum are și un înger păzitor, iar comportamentul său îl poate diminua sau anula prin ingurgitare; pragul este un loc de trecere din microuniversul existențial interior în cel exterior (și invers), un spațiu magic cu rol important în riturile de trecere, căruia i se aduceau ofrande rituale (la construcția unei case se îngropau bani sub prag sau un obiect cu valoare de talisman, pentru a o proteja). Nu întâmplător, exista în societatea tradițională un „respect sacral” (Evseev 1999: 392) pentru pragul casei, „reflectat într-o seamă de credințe și interdicții, cum ar fi: interdicția de a mânca pe prag, de a lăsa gunoiul pe prag, de a alăpta copilul mic, de a întinde mâna unui oaspete peste prag ș.a.” (Evseev 1999: 392).

Un sens mai larg dat pedepsei, la scară generală, mundană, se desprinde din conduita la ultima masă a zilei, din respectarea unei ordini temporale, întrucât consumul bucatelor la apusul soarelui poate genera un dezechilibru planetar: „Să nu mănânci când asfințește soarele, că mănâncă soarele și luna vârcolacii.” (Niculiță-Voronca 1998: 208). Prin invocarea vârcolacilor, ființe mitice monstruoase, care iau ființă, în general, în urma încălcării unui tabu (Taloș 2001: 184), se relevă o determinare care impune nevoia de ordine, de evitare a haosului și de asigurare a vieții dincolo de spațiul locuit, de dimensiunea familială.

Nu lipsită de semnificație este credința românilor că alimentul poate avea valență magică negativă, de generare a neliniștii, de rupere a echilibrului existențial firesc, pentru că, „dacă vrei să faci cuiva rău, torni prin casă răsături de mămăligă și pân' în seară să bat” (Niculiță-Voronca 1998: 207).

O altă credință care ne atrage atenția, inclusă de Elena Niculiță-Voronca în *Datinile și credințele poporului român*, se referă la limbaj, la atenția care trebuie acordată utilizării verbului/expresiei verbale adecvate, pentru a exprima acțiunea ființei umane de a se hrăni. Astfel, se menționează că „nu-i bine să zici: «mâncăm» sau «mănânc», căci te mănânci în sine; să mănânc, se sfădesc cei de casă, e huiț, foc în casă. Dar zici: «Stăm la masă», «Ospătăm»” (Niculiță-

Voronca 1998: 207). Prin urmare, utilizarea în vorbire a verbului *a mânca* anulează echilibrul familial, afectând în profunzime relațiile interumane, deoarece „limbajul deține o încărcătură de energie care purcede din întregul ființei și o vizează în întregime” (Chevalier & Gheerbrant 1995: 223). Limba este „o structură mentală și socială”, care poate să apropie sau să despartă indivizii, să bucure sau să întristeze, să ființeze sau să anuleze, fiind „principala cale de comunicare de la individ la individ, de la un grup la alt grup (...)” (Chevalier & Gheerbrant 1995: 222).

### Concluzii

Toate aceste aspecte relevate de materialul folcloric adunat de Elena Niculiță-Voronca și inserat în capitolul despre *hrană* din *Datinile și credințele poporului român* ne dezvăluie valențe profunde ale actului alimentar, la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, care era conectat la prescripții, interdicții și norme cutumiare, înlesnindu-ne cunoașterea și înțelegerea unor fenomene definitorii ale comportamentului cultural tradițional din spațiul românesc.

### BIBLIOGRAFIE

- Bîrlea 1974: Ovidiu Bîrlea, *Istoria folcloristicii românești*, București, Editura Enciclopedică română.
- Chevalier, Gheerbrant 1995: Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, Volumul 2, București, Editura Artemis.
- Datcu 1979: Iordan Datcu, *Dicționarul folcloriștilor. Folclorul literar românesc*, cu o prefață de Ovidiu Bîrlea, București, Editura Științifică și Enciclopedică.
- Evseev 1999: Ivan Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord.
- Ghinoiu 1981: Ion Ghinoiu, *Popasuri etnografice românești*, București, Editura Științifică și Enciclopedică.
- Ghinoiu 2001: Ion Ghinoiu, *Panteonul românesc. Dicționar*, București, Editura Enciclopedică.
- Niculiță-Voronca 1998: Elena Niculiță-Voronca, *Datinile și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică*, vol. I, ediție îngrijită de Victor Durnea, prefață de Lucia Berdan, Iași, Editura Polirom.
- Panaiteșcu 1969: P.P. Panaiteșcu, *Introducere la istoria culturii românești*, București, Editura Științifică.
- Panea 2005: Nicolae Panea, *Folclor literar românesc. Pâinea, vinul și sarea. Ospitalitate și moarte*, Craiova, Editura Scrisul Românesc.
- Taloș 2001: Ion Taloș, *Gândirea magico-religioasă la români. Dicționar*, București, Editura Enciclopedică.
- Ursache 2014: Petru Ursache, *Gastrosofia sau bucătăria vie*, Cluj-Napoca, Editura Eikon.
- Văduva 2011: Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică.

**The research for this paper was supported by funding from the project PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, contract no. 569PED/2020, Digital collection of food heritage Romanian and transfer to society – FOODie.**