

EL GUSTO Y LA COMIDA EN VALAQUIA EN LOS SIGLOS XVIII-XIX

Marin Sambrian-Toma
Universidad de Craiova

A lo largo de la historia de la humanidad, la mayoría de los cambios sociales han sido determinados por las necesidades primarias de los hombres. Toda clase de evolución importante de la sociedad mundial ha sido generada por la satisfacción de las necesidades humanas fundamentales, necesidades que incrementan cada vez más. De esta manera, en los últimos siglos, las necesidades humanas más importantes, de gran interés para todo el mundo, han sido las de comer y vestirse (Alexianu, 1987:45-118, 207-312).

Pero comer es también fundamento de la vida y condición imprescindible para el progreso humano. Por esta razón, un estudio de la entera cultura culinaria de un pueblo puede reflejar muchos elementos de su situación social y política. Realizar un inventario o una estadística con varios platos servidos durante la mesa, los precios pagados para aprovisionar las cocinas o la manera de organizar una mesa con invitados puede revelar el nivel de cultura y civilización de un pueblo e incluso de una clase social.

Durante el siglo XVIII, Valaquia conoció la dominación fanariota desde el punto de vista social y la otomana desde el punto de vista económico. Para el estudio del sabor y de la comida en el espacio valaco hace falta conocer los relatos de los viajeros extranjeros y los documentos económicos conservados en los archivos o publicados a lo largo del tiempo, los documentos que atestan los precios de los alimentos (Diculescu, 1970:74-76) o los contratos realizados entre varias partes para aprovisionar con carne la ciudad de Bucarest (Diculescu, 1970: 142-144).

Asimismo, para determinar las preferencias de la sociedad de Valaquia acerca del sabor es extremadamente útil investigar las recetas de manjares conservados hasta hoy en día gracias al esmero de unos hombres de cultura, como Mihail Kogălniceanu y Costache Negruzzi, tanto como los apuntes de los viajeros extranjeros interesados por las costumbres culinarias del pueblo rumano.

Otro tipo de documentos que podrían ser útiles en la investigación culinaria moderna son los descuentos de pagos realizados al recibir grandes oficialidades que estaban de paso por Valaquia. Por ejemplo, en febrero de 1833, Manolache Faca gasta 1598 táleros para el sustento del agente austriaco Casimiro Timoni y 400 más para pagar el viaje. Del estudio del descuento se puede observar que los alimentos fueron comprados por rumanos para mantener al enviado del Imperio Habsbúrgico.

Hallamos aquí salchichón, jamón, filete de cerdo, embutido seco, café, té, azúcar, galletas y confituras, pero también champán, vino, ron, vodca, velas y antorchas (Diculescu, 1970:74).

El precio de varios productos en el mercado de Bucarest se conserva desde el 22 de febrero de 1807 (Diculescu, 1970:137-138). Esta lista de precios contiene carne de vaca, carne de oveja, velas de sebo, jabón *malo*, cecina, embutido seco, mantequilla, miel, filete de cecina de cabra, queso fresco, especialidades de embutidos, aceite, queso de Câmpina, vinagre, alquitrán, cebolla, judías, lentejas, ciruelas secas, ajo, semilla de lino, apio, perejil, zanahorias, col, remolacha, nabas, rabanillos, coliflores, puerro y otros.

El 25 de marzo de 1795, el cura Grigorie Grămadă utilizó para la comida que cerró el entierro de su padre alimentos como miel, cebolla, vinagre, pollo, arroz, vino, huevos, pasas y mantequilla (Stefanelli, 1915: 248-250).

Las tiendas alquiladas por el convento San Jorge el Nuevo en la ciudad de Bucarest, tenían en el año 1821 personas que trabajaban como abaceros, pescaderos y carniceros (Potra,1975:60-64). Dos veces por semana, el martes y el miércoles, en la ciudad de Bucarest, se organizaban mercados de animales como bueyes, búfalos y caballos. En esos días se vendía también cebada, maíz, trigo y mijo (http://ro.wikisource.org/wiki/Istoria_fond%C4%83rei_ora%C5%9Fului_Bucure%C5%9Fi:Capitolul_11).

Generalmente, éstos eran los alimentos que se encontraban en el mercado. Además de ellos, como bien sabemos, había, igual que hoy en día, alimentos que cada campesino cultivaba en su casa para alimentarse diariamente. En este sentido hay varios testimonios escritos por viajeros extranjeros que visitaron Valaquia.

El italiano Antón Maria del Chiaro publicó en 1718, en Venecia, una obra sobre la vida social y política del País Rumano bajo los principes Șerban Cantacuzino, Constantin

Brâncoveanu y Nicolae Mavrocordat. En la primera parte de su obra, del Chiaro presenta las costumbres y el comportamiento de los rumanos valacos. En cuanto al comer, el autor menciona los ayunos que los rumanos respetan estrictamente. Las únicas desviaciones aceptadas en los días de ayuno están basadas en comidas de pescado, pero éstas también sólo en ciertos días, establecidas en el calendario cristiano-ortodoxo (del Chiaro, 1929: 55-57).

Para probar la verdad de las palabras del viajero italiano utilizaremos un libro de cocina que se remonta al tiempo del príncipe Constantin Brâncoveanu (Mazilu, 2003: 217-222). No se sabe con certeza la identidad de su autor, pero ejemplares de ello, en manuscrito, pertenecieron a la biblioteca de Constantin Cantacuzino. Algunos investigadores de hoy en día lo consideran a éste último como autor del libro de cocina (Constantinescu, Cazacu, 1997: 5-92). *El manuscrito brancuvino*, otro nombre bajo el cual se conoce la obra, abunda en recetas de pescado, pero también varios platos, con influencias turcas o italianas. Lo interesante es que cada receta del libro de cocina contiene al menos 9-10 ingredientes, cuya complejidad muestra que se trata desde luego de un libro de cocina usado en la cocina principesca. Entre las legumbres, frutas y condimentos mencionados en el libro de cocina pueden encontrarse: grosellas espinosas, agraz, avellanas, agua de flores, albahaca, albaricoques, castañas, cebolla, comino, tomillo, cerezas, coconares, coriandro, clavos, laurel, harina, pistacho, membrillos, lúpulo, rabanillo picante, enebro, menta, limón, lechugas, manzanas, guisantes, acedera, almendras, zarzamoras, mostaza, nabos monjiles, naranjos, nogal, vinagre, cebada, nuez moscada, ciruelas, melocotones, espinacas, azafrán, ajo, guindas, frambuesa, azúcar y muchos otros. No pueden faltar los productos lácteos, como queso fresco, queso, leche o nata, carne de oveja, de cerdo, de pollo, pero también caza. Se preparaban incluso platos de pescado: carpa, lucio, lucioperca, perca, capa, esturión, trucha, esturión, esturión pequeño, cangrejos, ostras y como grasa se utilizaban: aceite, mantequilla, tocino derretido y nata (Constantinescu, Cazacu, 1997: 95-96).

El manuscrito brancuvino tampoco omite el postre. Además de las recetas de ensaladas, como son las de lechugas, endibias, remolacha o zanahorias, encontramos también recetas de cáscaras de naranja y limón, zarzamoras, ciruelas, melocotones, agraz, cerezas, incluso albaricoques. Además de los consejos acerca de la limpieza de las armas

para no enmohecerse, el libro de cocina nos presenta también una manera de preparar el agua de rosas, usada a la mesa durante los ceremoniales principescos o de boyardos (Constantinescu, Cazacu, 1997: 169).

Friedrich Wilhelm von Bauer (Cernovodeanu, 2000:143), participante de la guerra ruso-turca de 1768-1774 bajo el encargo del general Rumianțev, cuenta sobre la fruta y la viña de Valaquia. De esta manera, el alemán nos dice que la viña se cultiva por todas partes y que el vino es bastante bueno, ya que se vende en Hungría, Polonia y Ucrania. El viajero alemán nos relata lo siguiente sobre el paisaje vitícola valaco: *"No conozco placer parecida a la que sientes cuando paseas en otoño entre estas viñas, rodeadas por todas partes por huertos hermosos y vastos"* (Cernovodeanu, 2000:143) .

Von Bauer está también fascinado por el paisaje montañoso de Valaquia donde, según él, puedes encontrar perales, manzanos, cerezos y vid en abundancia. El arte, nos confiesa Bauer *"intenta en vano acercarse a la naturaleza, nuestros bellísimos jardines son mucho inferiores a estas viviendas salvajes de montaña de Valaquia"* (Cernovodeanu, 2000:147).

Las sandías, según las nombra nuestro viajero, son muy apreciadas por su calidad y tamaño. Asimismo, Bauer nos dice que los animales, salvajes o domésticos, representan un elemento fundamental en la comida de los rumanos, pero también una riqueza preciosa del país. La calidad de los caballos y su belleza, la fuerza de los bueyes y la cantidad de rebaños de oveja se conoce, según el alemán en todo el Imperio Otomano y los países vecinos.

Friedrich von Bauer observa que los bosques y las montañas de Valaquia están llenos de ciervos, corzas, cabras salvajes, jabalíes, zorras, lobos, linceos, pero también perdices y avutardas, animales muy sabrosos y numerosos en las llanuras del Danubio. Para el general alemán, los rumanos son un pueblo moderado frente a la comida, prefiriendo la verdura y la fruta a los platos más refinados (Cernovodeanu, 2000:143).

Otro viajero extranjero, Lionardo Panzini (Cernovodeanu, 2000:215), profesor de italiano de los príncipes jóvenes Dimitrie y Constantin Ipsilanti entre 1776-1778, apreciaba también las posibilidades variadas que la cantidad de jabalíes, conejos, corzas, cabras salvajes, zorras, perdices y codornices encontrados en las montañas y llanuras de Valaquia ofrecía al cazador. Parece que Panzini había probado los vinos blancos y tintos, producto de

las viñas valacas, que prefiere a las natales, junto a la carne, queso, aceite y melones rumanos.

Jean-Louis Carra (1742-1793), el francés que estaba en el cargo del príncipe de Moldavia Grigore Alexandru Ghica III, publica en 1777, en Francia, una obra sobre Valaquia y Moldavia. Carra también resulta ser partidario de los vinos rumanos que encuentra un poco aguachosos, pero bastante sabrosos. El francés recomienda los de "Odobesti" en Moldavia y los de "Pietra" en Valaquia (Cernovodeanu, 2000:245-248).

Identificar la zona vitícola que Carra menciona cuando escribe sobre Valaquia es más difícil de realizar. Sin embargo, es muy posible localizarla en la zona de Pitești, teniendo en cuenta la riqueza vitícola de la zona.

Domenico Sestini (Cernovodeanu, 2000:343) fue secretario del príncipe Alexandru Ipsilanti en el año 1779 e hizo una serie de viajes a Valaquia. En 1794 publicó en Roma sus impresiones sobre el viaje de Constantinople a Bucarest. Sestini escribe sobre los jardines de las casas rumanas donde se cultivaba haba, guisantes, col y tabaco. El viajero italiano nos dejó una descripción detallada de la polenta y de la manera rumana de consumirla. He aquí la cita entera según fue publicada en el volumen de viajeros extranjeros:

“Mămăliga se face în chipul următor: se fierbe apa într-un mare ceaun sau căldare și apoi se aruncă în el mălaiul, după câtă apă este sau câtă mămăligă vrei să faci și se începe a se învârti cu un făcăleț mare până când capătă consistența polentei de făină de castane și apoi se păstrează în casă și se taie cu o ață porția pe care o poate mânca o persoană și aceasta se cheamă mămăligă crudă, pe care o mănâncă țărani în loc de pâine. Mai obișnuiesc oamenii să o turtească și să o lase să se întărească și oamenii mănâncă atunci cu puțină carne sau pește, dar de cele mai multe ori e pregătită sau cu lapte, sau cu caș, cu ceapă sau usturoi sau cu linte și fasole, și cu orice se poate adăoga la gătit. E mai bună atunci când e fiartă în lapte decât în apă. Dar se cheamă mămăligă boierească atunci când e prăjită în tigaie cu unt, și într-adevăr bună ca și polenta lombarzilor făcută de asemenea din făină de porumb” (Cernovodeanu, 2000:343).

(trad. "La polenta se hace de la siguiente manera: se hierve el agua en un caldero grande o caldera y luego se añade la harina de maíz, según la cantidad de agua que tienes o de polenta que quieres preparar y se empieza a girar con un perno de balanceo grande hasta que tenga la consistencia de la polenta de harina de castañas y luego se conserva en la casa y se corta con un hilo la ración que pueda comer una persona y ésta se llama polenta cruda, que los campesinos comen en vez de pan. A veces, la gente suele aplastarla y dejarla endurecerse y la come entonces con un poco de carne o pescado, pero la mayoría de las veces se prepara con leche o con queso fresco, con cebolla o ajo o con lentejas y judías, y con cualquier otro ingrediente que se pueda añadir a cocinar. Está más sabrosa cuando está hervida en leche que en agua. Pero se llama polenta de boyardos cuando está frita en una sartén con mantequilla, y verdaderamente sabrosa como la polenta lombárdica hecha también con harina de maíz").

Otro viajero italiano, Constantino-Guglielmo Ludolf (Cernovodeanu, 2000:434-435, 441), está invitado a comer con el príncipe de Valaquia, Alexandru Ipsilanti. Pero Ludolf no está muy satisfecho con el servicio recibido, acusando los diez platos como fríos y mal dispuestos. Sin embargo, aprecia el vino rumano, pero también el francés que se le había ofrecido, confesando que la mesa era organizada según la moda del oeste, ya que el cocinero de Ipsilanti era francés.

Franz-Josef Sulzer toca también el tema del ceremonial de la mesa principesca (Cernovodeanu, 2000:471-472) en su obra *Historia de la Dacia Transalpina*, en la que escarnece la escritura de Cantemir acerca de la manera de servir la mesa en la corte principesca.

Dimitrie Cantemir, príncipe de Moldavia entre los años 1710-1711, describe en su libro *Descripción de Moldavia* la manera de organizar una mesa dada por el príncipe de Moldavia a principios del siglo XVIII (Cantemir, 1978:137-140). Al comer, el príncipe estaba siempre acompañado por dos de los boyardos más influyentes y otros dos menos importantes. A veces, el capitán y los soldados mayores también participaban en la comida.

La esposa del príncipe solía servir la comida en un cuarto separado con sus mejores amigas. Pocas veces se reunía a su marido a comer.

Los sirvientes traían la comida acompañados por el sonido de las trompetas, y después el arzobispo la bendecía. Los sirvientes traían agua para el lavamiento de las manos. El príncipe era el primero que se sentaba a la mesa, seguido por los demás. El arzobispo comía separadamente ya que no podía servir leche, carne y pescado. Después de un rato, cuando las mentes estaban más caldeadas, era el momento de tomar una copa de vino; la primera para Dios, la segunda en nombre del sultán, pero sin nombrarlo, la tercera en honor del arzobispo, quien alababa al príncipe. Después de los brindis, el arzobispo bendecía a los presentes que iban y besaban la mano de su líder.

Después de la comida, los comensales tomaban muchas copas en honor de cualquier persona de la que se acordaban. El almuerzo termina cuando el príncipe pone su servilleta sobre la mesa. Al entender, uno de los sirvientes golpea el suelo con un báculo de plata. A esta señal, todo el mundo se pone de pie. Por lo menos, los que aún pueden. Los que están demasiado borrachos para poder moverse son sacados afuera. Cuando el príncipe se vuelve con la espalda a la mesa, las manos de los sirvientes cogen todo lo que pueden porque para ellos, es un gran honor comer de la mesa dada por su príncipe.

Los boyardos están acompañados a sus casas con música. El día siguiente todos se van al príncipe para agradecerle el honor de haberlos recibido a su mesa y para ofrecer sus excusas por todos los errores hechos, ya que estaban borrachos.

Más allá de las diferencias que han sobrevenido en la sociedad rumana, las afirmaciones de Sulzer no son fundamentales, sino una serie de acontecimientos, verdaderamente a condenar para los protagonistas.

Se trata de dos casos cuando dos de los boyardos presentes en la comida se emborracharon, con el primero vomitando y el otro virtiendo la copa en la mejilla del gran

vornic al intentar hacer un discurso. Los dos acontecimientos, verdaderamente desafortunados, no son relevantes para la manera de servir la comida en la corte principesca. Para demostrar lo afirmado más arriba y para combatir las ironías del suizo utilizaremos la descripción de unas señoras ilustres que fueron invitadas a comer por los príncipes de Valaquia.

En mayo de 1785, el territorio valaco recibió la visita de la baronesa Marianne von Herbert-Rathkeal, esposa del internuncio imperial a la Sublime Puerta, el barón Peter Philipp von Herbert-Rathkeal, que viajaba de Constantinople a Viena. La baronesa fue invitada a comer por el príncipe Mihail Șuțu. Le sirvieron confituras y café, pero también perfume y agua de rosas. La distinguida viajera austríaca recuerda haber sido sentada a la mesa en ángulo, muestra de gran honor en el Imperio Otomano (Cernovodeanu, 2000:697).

Un año más tarde, Valaquia iba a ser visitada por una persona igual de encantadora como controversial. Se trata de lady Elisabeth Craven. Ésta aceptará la invitación a cenar por parte del príncipe rumano. Las consideraciones de la inglesa sobre la cena son muestra de una leve, pero ingenua falta de conocimiento de las realidades de Valaquia que piensa ser socialmente oriental. Lady Craven está asombrada por la modalidad europea de servir la cena y por la presencia de las mesas y las sillas con pies. Elisabeth Craven recuerda que el príncipe se sentaba a un cabo de la mesa, su esposa de un lado y ella de otro. La huésped de Gran Bretaña presta mucha atención a las piezas de orfebrería, de fabricación inglesa, colocadas sobre la mesa, es decir saleros y vinagrero, pero también cuatro candeleros de alabastro embutidos con flores compuestas por pequeños rubíes y esmeraldas (Cernovodeanu, 2000:723).

Para continuar nuestra presentación sobre las costumbres culinarias en Valaquia, hace falta mencionar que otro secretario de Alexandru Ipsilanti, Stefan Iganiz Raicevich, autor de *Observaciones históricas sobre el País Rumano y Moldavia*, precisa que los comerciantes griegos traían en los Principados condimentos, azúcar refinado desde Fiume o café desde América.

Raicevich (Cernovodeanu, 2000:497) escribe también sobre la riqueza de la caza de los bosques y llanuras montañoses mencionando jabalíes, osos, ciervos, corzas, pero también gallinas de agua, codornices, perdices y avutardas en gran número durante todo el año. Raicevich es autor de un pasaje encantador sobre la belleza del bosque rumano y el canto del ruiseñor. Aunque no tenga relación con la cocina, lo reproduciré más abajo para compartir juntos esta hermosa página de geografía moderna rumana:

“Se poate spune că pădurile acelea sunt adevărata patrie a privighetorilor, așa de multe sunt, iar cele din Țara Românească sunt foarte

prețuite pentru dulceața viersului lor. De fapt, una din cele mai neasemuite încântări ce pot fi resimțite este să te afli într-una din acele păduri noaptea, când strălucește luna, în lunile de mai și iunie, măreția stejarilor, care răspândesc o umbră nelămurită, susurul frunzelor lor înfiorate de o adiere blândă, care pare că ține isonul acordurilor suave ale privighetorilor, murmurul unei ape care curge, oglindirea razelor lunii în această apă sau într-un iaz, o singurătate desăvârșită, liniștea în care se află sufletul în asemenea împrejurări, înfățișează cea mai surprinzătoare scenă pe care o poate oferi natura nețărnută și neprefăcută și poate și una dintre puținele și rarele clipe de fericire îngăduită muritorilor, care o caută zadarnic în spectacolele publice” (Cernovodeanu, 2000:497-498).

(trad. "Podemos decir que estos bosques son la verdadera patria de los ruiseñores, su número es tan alto, y los de Valaquia son muy apreciados por la dulzura de su canto. De hecho, entre los inigualables encantos que pueden resentirse es el privilegio de encontrarse en uno de esos bosques por la noche, cuando brilla la luna, en los meses de mayo y junio, la grandiosidad de los robles, que difunden una sombra confusa, el susurro de sus hojas estremecidas de una brisa tierna, que parece acompañar los acordes suaves de los ruiseñores, el murmullo de un río que corre, el reflejo de los rayos de luna en este río o en un lago, una soledad total, la tranquilidad del alma en tales lugares, describe un escenario sorprendente único que puede ofrecer la naturaleza inmensa y virgen y tal vez uno de los pocos y escasos momentos de felicidad permitida a los mortales, que la buscan en vano en los espectáculos públicos”).

Charles Frederic Reinhard (Cernovodeanu, 2004:239-240) es nombrado el 18 de marzo de 1806, por decreto imperial, por parte de Francia, residente y comisario general para las relaciones comerciales en los Principados Rumanos. Éste permanece tres meses en Moldavia y en Valaquia, y por orden de Napoleón, le manda a Francia un informe completo sobre los dos Principados.

Reinhard habla también sobre la comida de los rumanos, mencionando que la polenta, un tipo de cocido de maíz, es la base de la alimentación de los campesinos. En cambio, el diplomata francés escribe que al arroz, la carne de vaca y especialmente la de oveja son alimentos fundamentales servidos al almuerzo en las casas de los boyardos, a los que se añade por supuesto el café tuco y las confituras como postre (Cernovodeanu, 2004:273).

El arqueólogo y numismático italiano Felice Caronni, que estuvo en el cargo del conde húngaro Viczy Herdervary Mihaly durante 20 años, escribió páginas extremadamente útiles e interesantes sobre la alimentación en los países rumanos. Caronni habla sobre los rumanos que ayunan rigurosamente sin comer carne, sino verdura, fruta y pan los martes y los viernes (Cernovodeanu, 2004:491). En cuanto a la bebida servida durante la comida, el italiano menciona que los rumanos toman vino, cerveza, aguardiente y una bebida que hacen de ciruelas, frutos que los rumanos aprecian mucho. Esta bebida se conoce también en Alemania y Hungría como șliboviță (trad. aguardiente de ciruelas) (Cernovodeanu, 2004:494).

He aquí la descripción del viajero italiano acerca de la comida de los rumanos:

“Ei fac pâine din făină albă și galbenă, amestecate în cantități egale, frământând-o puțin și ținând-o la copt încă și mai puțin decât trebuie. Ca hrană, alături de pâine, folosesc zarzavaturi gătite cu puțină sare dar cu mult usturoi și ceapă. Deasupra presară puțin condiment roșu numit de ei paprica (sunt ardei roșii ajunși la maturitate, uscați la foc și pisați). Acest condiment este folosit câteodată și de orășenii din Ungaria și eu l-am găsit că ustură foarte tare.... Țăranii dreg făinoasele și salata cu slănină topită iar în zilele de post numai cu ulei de in. Ei cresc găini și porci pentru a-i vinde, dar nu mănâncă din ei decât la sărbători” (Cernovodeanu, 2004:496).

(trad. *"Ellos hacen pan con harina blanca y amarilla, mezcladas en cantidades iguales, amasándola un poco y cociéndola menos de lo debido. Como comida, usan verdura cocinada con poca sal pero mucho ajo y cebolla. Por encima, salpican un poco de condimento rojo que ellos llaman paprica (son pimientos rojos maduros, secados a fuego y machacados). A veces, los*

ciudadanos de Hungría lo usan también, y a mí me parece que pica muy fuerte.... Los campesinos componen los productos harinosos y la ensalada con tocino derretido, y en los días de ayuno solamente con aceite de lino. Ellos crecen gallinas y cerdos para venderlos, pero sólo los comen cuando están de fiestas”).

Para concluir la serie de viajeros extranjeros, he escogido a Francois Recordon cuyo padre compró una venta en Bucarest y quien fue secretario del príncipe Caragea en 1818. De esta manera, Recordon tuvo la oportunidad de conocer muy bien la alimentación de los habitantes de Valaquia. Nos dejó una descripción detallada del modo de comer de los boyardos montañeses. Recordon (Cernovodeanu, 2004:685) escribe también sobre la moderación de los boyardos, parecida a la del pueblo entero, que sólo comen dos veces al día. El café y una cucharadita de confitura son los únicos alimentos que se prueban por la mañana. El café se servía sin nata o azúcar y estaba casi siempre acompañado de una pipa. Los boyardos establecían la hora del almuerzo según su apetito. Se trataba de una comida bastante copiosa que casi siempre constaba de quince platos. Sin embargo, los boyardos no los probaban todos, sino se contentaban con servir los más sencillos y finos.

Esta categoría incluía yogurt, crema y pilaf, que Recordon consideraba bondades turcas. El viajero francés describe también la modalidad de preparar estas bondades que los boyardos comían al almuerzo. Como resultado, el yogurt:

“se obține păstrând laptele bătut până a căpătat o anume consistență. Caimacul nu-i altceva decât o smântână obținută prin răcirea laptelui care a fiert neîntrerupt la foc mic mai mult de o zi; deasupra vasului rămâne ceva ce se aseamănă cu untul și smântâna și a cărei grosime este în funcție de cantitatea de lapte folosită și de timpul cât a fiert. În sfârșit, pilaful care se servește la sfârșitul mesei cu iaurt sau șerbet nu este altceva decât orez sau grâu decorticat, care a fost fiert în apă și la care, după ce a scăzut, se adugă o cantitate oarecare de unt” (Cernovodeanu, 2004:685).

(trad. "se obtiene conservando la leche batida hasta que tenga cierta consistencia. La crema es simplemente nata que se obtiene al enfriar la leche que ha hervido continuamente más de un día; por encima del vaso queda algo parecido a la mantequilla y la nata y cuyo grosor varia según la cantidad de leche usada y el tiempo de hervir. Por fin, el pilaf que se sirve al final de la comida con yogurt o sorbete, no es nada más que arroz o trigo decortinado, que ha sido hervido en agua y después de haber bajado se le han añadido cierta cantidad de mantequilla").

Francois Record cuenta que en los días de ayuno los rumanos consumían pescado y durante los ayunos importantes antes de la Navidad y de las Pascuas sólo comían verdura hervida en agua con un poco de sal o azúcar para el sabor.

En 1806, en la ciudad de Buda-Hungria, fue imprimido en rumano el libro llamado „Consejo sobre la economía del campo”. El autor, que es desconocido, trata sobre los animales domésticos de los países rumanos. Es así como nos enteramos que al principio del siglo XIX los rumanos crecían caballos, bueyes, vacas, ovejas, pavos, patos, gallinas y cerdos. El libro también describe las culturas del gusano de seda, la producción de vino y la apicultura (Povățuire către economia de câmp, 1806).

Desde el siglo XIX los platos servidos se diversifican y reciben una influencia considerable a través de los libros de cocina occidentales. El libro de cocina aparecido en la editura "Hoja campesina" en el año 1841 bajo el título *200 recetas probadas de comida, pasteles y otros quehaceres de la casa* (Kogălniceanu, Negruzzi, 1973) es un ejemplo evidente. Los autores que firmaban con los iniciales C.N.-M.K. fueron identificados en las personas de Costache Negruzzi y Mihail Kogălniceanu. El libro de cocina parece ser un deseo de los autores de presentar varios platos favoritos. Lo digo porque faltan las sopas o las comidas de pescado que fueron substituidas por la sopa francesa, el asado de espalda y de filete de corza, pero también varias recetas de pudín. Las recetas que muestran gran interés son las siguientes: pudín del emperador, pan español (mantecado hoy en día), leche volada o espuma de leche de fresas. Para mejor entender estos platos reproduciré las recetas según la presentación del autor del libro.

Pudín del emperador:

“Iei jumătate de funt de zahăr, torni 50 dramuri apă și-l lași puțin, apoi îl ferbi pîn’ ce se leagă bine. Iei jumătate de funt de zetură și o dai pin sîtă, o pui în zahăr și o lași să fiarbă grosuș și pe urmă, după ce se răcește, freci puhav 15 dramuri unt, un sfert de funt de migdale pisate foarte suptire, 20 dramuri posmag stropit cu lapte, le pui cu migdale înuntru , două ouă întregi și patru gălbenușuri. Pui și zmeură înuntru și-l freci jumătate de ceas și, pe urmă pui omăt de la trei albușuri și mestici ușor și o pui într-un calup de tort uns cu unt și o coci încet” (Kogălniceanu, Negruzzi, 1973:112).

(trad. "Tomas media libra de azúcar, viertes 50 gramos de agua y lo dejas un rato, luego lo hierves hasta que tenga consistencia. Tomas media libra de frambuesa y la ciernes, la pones en azúcar y la dejas hervir hasta obtener una mezcla gruesa y después de enfriarse, fregas hasta hincharse 15 gramos de mantequilla, cuarta libra de almendras machacadas muy fino, 20 gramos de pan seco salpicado con leche, añades las almendras, dos huevos enteros y cuatro yemas. Añades también la frambuesa y fregas la mezcla durante media hora, y luego pones la clara de tres huevos y mezclas levemente y la guardas en un molde de tarta untado con matequilla y lo cueces a fuego lento”).

Pan español:

“Tai felii de pîne subțire, iei dulceți de zarzăre, le întinzi pe o felie, pui alta pe deasupra. Pui zahăr în vin și moi feliile, apoi le tăvălești în gălbenuș de ou bătut și în posmag, le prăjești în grăsime și, presărându-le cu zahăr, le dai la masă” (Kogălniceanu, Negruzzi, 1973:147).

(trad. "Cortas rebanadas finas de pan, tomas confitura de albaricoque, la tiendes en una rebanada, pones otra por encima. Añades azúcar en vino y mojas las rebanadas, luego las revolcas en yema de huevo batido y en pan seco, las frías en grasa y, salpicándoles con azúcar, les sirves a la mesa”).

Leche volada:

“Pentru cîte persoane voiești să faci, pe atâtea ouă pui cu totul și pe atâtea coaje și de lapte. Apoi le bați tare bine, pân’ se face ca o spumă și pui puțină sare, coajă de la o alămîie și zahăr cât vei voi de dulce. ungi calupul cu unt, o torni în calup și o pui în jăratie, puind jăratie și pe capac. Și, fiind coaptă cu totul, o dai pe masă” (Kogălniceanu, Negruzzi, 1973:140).

(trad. *"Según el número de personas servidas, tomas huevos enteros y leche. Los bates espuma y añades un poco de sal, cáscara de un limón y azúcar según quieres. Untas el molde con mantequilla, viertes la composición en el molde y la pones en brasa, poniendo brasa incluso sobre la tapa. Y, al ser bien cocida, la sirves a la mesa"*).

Espuma de leche con fresas:

“iei una ocă slifcă, o bațe până ce se face spumă și tot o pune pe sită, să se scurgă. Apoi iei 80 dramuri fragi și-i dai prin sită. Iei 80 dramuri zahăr pisat tare suptire și mesteci cu zama cea de fragi, apoi amestecă bine cu apuma cea de lapte. Torni în calup și o pune pe gheață” (Kogălniceanu, Negruzzi, 1973:164).

(trad. *"tomas tres libras y las bates espuma y las ciernes para escurrirse. Luego tomas 80 gramos de fresas y los ciernes. Tomas 80 gramos de azúcar machacado muy fino y los mezclas con el zumo de fresas, y luego con la espuma de leche. Viertes la composición en el molde y la pones a enfriarse"*).

En el siglo XVIII, en Valaquia, cinco de los doce miembros del Concejo Superior del país desempeñaban cargos atados a la etiqueta señorial de comer. Así que el clucer estaba encargado con el aprovisionamiento de la corte, el stolnic servía la comida al príncipe, el sluger proveía la corte con carne, el paharnic servía el vino al príncipe y lo probaba antes y el pitar que proveía el pan del príncipe y de toda la corte de Valaquia (Bălan, 2002: 311-317).

La influencia del mundo otomano en Valaquia se puede observar también en las palabras que denominan ciertos alimentos. Entre estos se encuentran: chef- buen humor, zaiafet-parrandeo, ciorba-sopa, mezelic-entremés, sarmale, cheftele-albóndigas, chiuşchebapuri- hamburguesas, baclava- pastel de hojaldre, nueces y miel, halva-jalva etc (Peretz, 1915:640).

Teniendo en cuenta lo mencionado más arriba, se perfila poco a poco una tradición culinaria de Valaquia, generalmente basada en productos obtenidos naturalmente en la propia casa. Por consiguiente, los campesinos tenían como alimentos queso, leche, huevos, que comían con polenta, verdura, pero también con carne después de ayunar antes de las grandes fiestas religiosas. Los cubiertos se utilizarán especialmente en las mesas principescas y de boyardos, pero se generalizarán a principios del siglo XIX. Las hojas de dote conservadas como documentos son muestra de su importancia, ya que, al casarse, la joven recibía también cubiertos para servir la comida (Potra, 1982: 157-158, 218-219).

La caza representó una rica fuente de comida que empezó a disminuirse desde el siglo XVIII. Las cortes de los boyardos sentirán una modificación del sabor culinario al introducirse en los menús los manjares turcos por vía griega, como por ejemplo, yogurt, café, confitura y pilaf. Según el libro de cocina presentado más arriba, la cocina rumana recibe influencias occidentales, especialmente francesas desde mediados del siglo XIX.

Asimismo, la comida rumana estaba acompañada por vinos rumanos, franceses, incluso aguardiente y ron. Al cocinar, los rumanos usaban manteca obtenida al derretir tocino, y durante el ayuno, aceite de lino. La comida abundaba en cebolla y ajo, incluso pimienta picante como condimento. A través del arte culinario podemos entender mejor y acercarnos a los rumanos de aquél entonces. La actitud de una persona al comer refleja su grado de cultura y civilización. Por lo tanto, considero que los pueblos deberían ser juzgados según su comportamiento a la mesa y no según sus conquistas o el grandor de los edificios realizados.

BIBLIOGRAFIA

ALEXIANU, Al., (1987), *Mode și veșminte din trecut*, vol II, București.

BĂLAN, C., (2002), *Domnia. Sfatul domnesc și Adunările țării. Organizarea administrativ-teritorială în Istoria Românilor*, vol. VI, București.

CANTEMIR, D., (1978), *Descrierea Moldovei*, București.

CERNOVODEANU, P., (2000), *Călători străini despre Țările Române*, vol X, partea I, București.

(2004), *Călători străini despre Țările Române în secolul XIX*, serie nouă, vol. I, București.

DEL CHIARO, A.M. (1929), *Revoluțiile Valahiei*, trad. De S. Cris-Cristian, Iași.

CONSTANTINESCU, I., CAZACU, M., (1997), *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, București.

DICULESCU, V., (1970), *Viața cotidiană a Țării Românești în documente 1800-1848*, Cluj-Napoca

KOGĂLNICEANU, M., NEGRUZZI, C., (1973), *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Cluj-Napoca.

MAZILU, D.M., (2003), *Voievodul dincolo de sala tronului*, Iași.

PERETZ, I., (1915), *Curs de istoria dreptului roman*, București.

POTRA, G., (1975), *Documente privitoare la istoria orașului București (1821-1848)*, București.

(1982), *Documente privitoare la istoria orașului București (1634-1800)*, București.
Povățuire către economia de câmp, (1806), Buda.

STEFANELLI, T.V.,(1915), *Documente din vechiul ocol al Cîmpulungului Moldovenesc*, București.

RECURSOS WEB

http://ro.wikisource.org/wiki/Istoria_fond%C4%83rei_ora%C5%9Fului_Bucure%C5%9Fti:_Capitolul_11