

## CAMELIA BURGHELE<sup>1</sup>, ROMÂNIA

**Cuvinte-cheie:** satul tradițional, patrimoniu cultural, gastronomie, rețete culinare, identitate culturală, teren etnografic.

### **Un vector de identitate locală și un port-drapel al patrimoniului gastronomic: sarmalele (piroștele) din satele sălăjene**

#### **Rezumat**

În ansamblul divers și complex al alimentației românești care valorifică rețete culinare dintre cele mai diverse, *sarmalele* ocupă un loc absolut special, nu o dată sarmalele fiind ridicate la rangul de *mâncare națională*, de *mâncare specific românească* sau de *mâncarea românească cea mai cunoscută*.

Din perspectiva noastră, a etnologului care își bazează concluziile pe cercetări etnografice de teren, profilul cultural al sarmalelor este unul ce ține profund de lumea satului și de tradițiile lui fascinante, și are o claritate oferită de chiar protagonistele – bucătărese, așa cum le-am chestionat în ample cecetări de teren în satele Sălajului în ultimii aproape treizeci de ani.

Gospodinele – cele mai multe femei de vârste înaintate care au acceptat să vorbescă depre subiect – folosesc ele însele termenii pe care i-ar vehicula un antropolog cultural la un curs de identitate rurală românească: sarmalele sunt, potrivit femeilor de la țară, indubitabil, „mâncare tradițională românească”, adică o parte bine definită a patrimoniului gastronomic românesc.

---

<sup>1</sup> Cercetător științific dr., Muzeul Județean de Istorie și Artă, Zalău.

**Keywords:** traditional village, cultural heritage, gastronomy, culinary recipes, cultural identity, ethnographic land.

## **A Vector of Local Identity and a Flag Bearer of Gastronomic Heritage: Sarmale (piroște) or Cabbage Rolls from the Villages of Sălaj**

### **Summary**

The diverse and complex array of Romanian food, which capitalizes on the most varied culinary recipes, includes sarmale (cabbage rolls), which hold a special place in Romanian cuisine. Not once has sarmale been elevated to the rank of a *national dish, specific Romanian food, or the most popular Romanian food*.

Based on our perspective as ethnologists and extensive ethnographic field research, we find that the cultural significance of sarmale is deeply rooted in the traditions of rural life. Over the past thirty years, we have conducted extensive field research in the villages of Sălaj, where we interviewed local cooks who are key figures in this culinary tradition.

Many of the women we spoke to are elderly housewives, and they shared their insights on the topic. They used terms akin to those a cultural anthropologist might employ when discussing Romanian rural identity. According to these women, sarmale are clearly "traditional Romanian food," signifying their well-established place in Romania's gastronomic heritage.

## Un vector de identitate locală și un port-drapel al patrimoniului gastronomic: sarmalele (piroștele) din satele sălăjene

### Sarmale de ieri și de azi. Modernitatea tradiționalului gastronomic

„Anthropology at home”<sup>2</sup> a marcat o revoluție decisivă în antropologia culturală: odată cu „moartea primitivului” (comunitatea primitivă, apoi arhaică, apoi colonială, apoi tradițională și, oricum, societatea „celuilalt”) și „întoarcerea acasă a antropologilor”, în „societatea proprie” (societatea modernă complexă, de cele mai multe ori urbană sau urbanizată)<sup>3</sup>, terenul de cercetare s-a schimbat, și spațiul îndepărtat, al străinului prin excelență, al exoticii, al necunoscutului, a fost înlocuit cu „noul teren”, adică „acasă” (spațiu familiar, al obișnuitului); concret: satul tradițional românesc, iar mai recent, satul post-tradițional și chiar orașul au devenit noul referențial al antropologiei culturale. Așadar, urmarea a fost o masivă întoarcere spre cultura tradițională românească și înțelegerea într-un alt fel a patrimoniului cultural, tangibil și intangibil.

Era evident că unul din sectoarele cele mai prolifiche ale acestui „acasă” antropologic va fi bucătăria, cu tot ce presupune ea: personajul prin excelență feminin al țărăncii-bucătăreasă, practicile alimentare, „rățetele” simple, dar sățioase, alimentația rituală și ceremonială, utilarea bucătăriei, instrumentarul vechi sau regimul gastronomic zilnic (meniul zilei), săptămânal, sezonier.

Din perspectiva noastră, a etnologului care își bazează concluziile pe cercetări etnografice de teren, profilul cultural al sarmalelor este unul ce ține profund de lumea satului și de tradițiile lui fascinante, și are o claritate oferită de chiar protagonistele – bucătărese, așa cum le-am chestionat în ample cercetări de teren în satele Sălajului în ultimii aproape treizeci de ani. Informațiile înregistrate dau măsura unei veritabile „Sarmale-land”, astfel încât nu e de mirare că gospodinele – cele mai multe femei de vârste înaintate care au acceptat să vorbească despre subiect – folosesc ele însele termenii pe care i-ar vehicula un antropolog cultural la un curs de identitate rurală românească: sarmalele sunt, potrivit femeilor de la țară, indubitabil, „mâncare tradițională românească”:

*Ptiroștele alea o fost o mâncare de tăță săptămâna; la noi în sat tăte femeile o făcut sâmbăta ptiroște și nu o fost săptămână fără ptiroște și fără păsulă, no de-alea o fost până-i lume. Și hiribe, și făceau și laște.*

*Ptiroștele s-o făcut și la nuntă, și la mormântare, că oarecând atâta s-o dat la mormântare: ptiroște și păsulă. Io așe zâc că asta îi o mâncare românească și îi o mâncare țărănească. Aud câteodată la televizor că așteaptă sărbătorile și mănânce sarmale și io mă gândesc, no, noi nu am așteptat așe niciodată, că la noi o fost sarmale în tăță săptămâna, la tăță casa; no, alea nu s-o gătat în veci.*

<sup>2</sup> Termen definit la Conferința anuală a Asociației Antropologilor Sociali, Cambridge, 1983.

<sup>3</sup> Eniko Magyari-Vincze, *Antropologia politicii identitare naționaliste*, Editura EFES, Cluj - Napoca, 1997.

*O făcut maica ptiroște și o făcut măicuța ceie bătrână și io cred că ptiroște o fost de când îi satu aiesta, că tătă lumea o învățat să facă ptiroște de la femeile alea mai bătrâne, de la maicile lor. Numa că nu o fost cu orez, ce o fost cu ptisat<sup>4</sup>.*

*Io nu știu mâncare mai veche decât tiaoștele, că aici așe li s-o zâs la sarmale. Tiaoștele... io cred ca alea o fost dodată cu satu aiesta. Io nu știu persoană aci, pã satele astea, femeie, să nu știe face sarmale. Alea o fost a noastre, a țăranilor, de când îi lumea și pământu. Și o fost mâncare românească și o fost mâncare țărănească. Pita cu clisă și cu ceapă, mămăliga cu lapte și tiaoștele, astea o fost în fiecare casă din bătrâni și la noi mai îs și acuma<sup>5</sup>.*

*Asta îi mâncarea de bază, u-o știut și maica, și bunica, că făcea cu razalăi și cu păsat și îi o mâncare tare veche. Da vedeți că în alte țări nu știu face piroște.*

*Și era mâncarea de bază și acasă, și la lucrași, și la nuntă, și la orice. De-asta zâc io că io așe cred că asta îi cea mai veche mâncare<sup>6</sup>.*

Sigur, dinamica istorică, cuceririle armate, mobilitatea otomană, colonizările și, în general interferențele etnice au condus la melanjuri culturale care au avut un efect cert și în gastronomie, astfel încât sarmalele sunt prezente în întregul spațiu balcanic și mult dincolo de el, dar acest lucru nu ne împiedică să acredităm vechimea acestui produs culinar și permanentizarea unui anumit mod de preparare a lui, alături de un întreg know how aferent, care conturează un patrimoniu imaterial impresionant. Iar în acest context, putem vorbi despre sarmale ca despre o mâncare tradițională românească, autentică, veche, cu un maxim grad de acoperire.

Și încă o paranteză didactică, în completarea celor spuse deja: teoriile etnologice actuale, intens preocupate de definirea riguroasă a termenilor, fac diferență între *tradiție* și *obicei*, în sensul în care, deși pare ușor paradoxal, cele care domină societățile tradiționale sunt obiceiurile; tradițiile sunt valorificate doar din perspectiva societăților devenite deja moderne, dar care valorifică scheme și tipare culturale din comunitatea tradițională.

Comunitățile tradiționale sunt non-moderne, adică nu sunt afectate semnificativ sau substanțial de structura comunitară, modul de comportament și tehnologia specifice societății moderne europene și au un caracter de *comunitate cutumiară*, în condițiile în care cutuma (obiceiul pământului, datina nescrisă) joacă rolul reglator din perspective multiple – sociale, morale, economice; cutuma este pusă concret în act prin *rânduială* sau *rost*, la care aderă necondiționat întreaga comunitate, transformând acest tipar cutumiar al rânduiei în ceea ce a fost numit de etnologi *obicei* (adică un comportament contextualizat de aderarea la rânduială).

Societatea modernă re-valorifică astfel de obiceiuri, transformându-le în tradiții. Așadar, obiceiul se construiește prin repetarea unor practici, credințe și evenimente, în timp ce tradiția se referă mai mult la conservarea unui model (în speță a unui obicei).

Semnificativ ni se pare, după trei decenii de teren etnografic în sate cât se poate de

---

<sup>4</sup> Elisabeta Ilieș, tanti Verjica, 1944, Surduc – Sălaj.

<sup>5</sup> Ileana Gui, 1932, Valcău de Sus – Sălaj.

<sup>6</sup> Ana Torje, Nica lu Victor, 1950, Stârciu – Sălaj.

conservative din Sălaj (unele dintre ele chiar păstrând multe dintre caracteristicile satelor tradiționale), că prepararea și consumul sarmalelor ni se pare deopotrivă și un obicei, și o tradiție: dacă la început a fost un obicei specific satului tradițional românesc, generat de o serie de condiții ce țineau de gestionarea punctuală a cotidianului (mâncare sățioasă, din materii prime accesibile – desigur ne referim la păsatul de mălai și la legume, în absența cărnii, preparare automatizată prin repetări dese, proces învățat din adolescență deja, de fete, și transmis pe filieră feminină la nivel de *tips and tricks* și rafinament, mâncare mai greu alterabilă decât altele, preparat culinar ce însoțește toate momentele semnificative din viața omului), ulterior, prin fixare cutumiară în comunitate și aproape instituționalizare, a devenit o tradiție care s-a păstrat până în actualitate, deși condițiile sociale, economice, alimentare, s-au schimbat.

Totuși, ca revers, se adaugă aici și un marketing al tradițiilor tot mai puternic în ultima vreme, deoarece tradițiile sunt văzute ca fiind cea mai directă legătură a comunității actuale cu propriul său trecut; în aceste condiții, tradițiile, uneori generate de vechile obiceiuri, altele total deplasate față de acestea, au devenit, pentru societatea de consum, nu doar o marfă profitabilă, ci și o resursă importantă pe piața cererii și ofertei turistice sau culturale, cu certe valențe economico-financiare. Mai mult, performarea actuală a tradițiilor reclamă existența unui public și a unor consumatori, astfel încât am putea conchide că, dacă în comunitatea tradițională obiceiul se performa „pentru că așa se face”, în comunitatea modernă tradiția se performează „pentru că așa se vinde” și de aici până la marketingul culinar / gastronomic extrem de fertil și *supermarketizarea tradițiilor*<sup>7</sup> nu mai e decât un pas.

Să vorbești despre bucătăria țărănească, țaranca – bucătăreasă, rețete de mâncăruri cotidiene sau de sărbătoare (multe cu valoare rituală), tehnici și practici alimentare ori cutume gastronomice înseamnă, de fapt, să rememorezi istorii despre locul ocupat de gătit în satul tradițional, ce însemna să gătești, cum găteau femeile, ce greutatea aveau, cum gestionau mâncarea fără frigider, despre logistica gătitului – sobă, cuptor, oale, dar și recipiente pentru păstrare și transportul mâncării la câmp, însă și despre legătura bucătărie – gătit – femeie; înseamnă, apoi, să înțelegi că gătitul era o probă de eligibilitate pentru fata care urma să se căsătorească sau să vorbești despre marile provocări ale pregătirii mesei într-o casă de cele mai multe ori săracă: drămuitul materiilor prime și sațietatea mâncării, absolut necesară pentru cineva care practica aproape întreaga zi munca fizică.

În ansamblul divers și complex al alimentației românești care valorifică rețete culinare dintre cele mai diverse, *sarmalele* ocupă un loc absolut special, nu o dată sarmalele fiind ridicate la rangul de *mâncare națională*, de *mâncare specific românească* sau de *mâncarea românească cea mai cunoscută*.

Se știe că *sarma* / *sarmală* / *sarmale* este un împrumut din limba turcă (trunchi lexicom comun cu *a înfășura* și *a înveli*, dar și cu sensul de *rulou* și *pachet*), intrând în lexicul românesc deopotrivă pe filieră turcească și (cred unii) sârbească (*capma* / *sarma*) și

<sup>7</sup> Florin Dumitrescu, *Tradiții la superofertă. Între socoteala din agenție și cea de la raft*, Editura Cartier, Chișinău, 2015.

Cuptor tradițional din zona Sălajului;  
foto: Colecția Camelia BURGHELE



că produsul culinar, ca invariantă gastronomică de bază, dezvoltată în multiple variante (diferite umpluturi, diferite învelișuri, diferite garnituri adiacente, după cum se poate vedea și din colecția de rețete culese din satele sălăjene), este prezent în mai bine de 25 de țări, cartografiind un larg areal din bazinul răsăritean al Mediteranei, și nu numai.

Ca parte a unui patrimoniu gastronomic național, sarmalele românești se prepară atât cu frunze de viță de vie (sau altă frunză comestibilă, mai rar), cât și cu foi de varză, într-o variantă mai apropiată de cea sârbească - din carne de porc, orez, multe condimente și afumătură, bine fierte la foc domol – și mai bine individualizate față de rețetele altor popoare; se servesc la masă cu pâine sau mămăligă, aseasonate cu iaurt sau smântână și mai rar cu ardei iute.

Din perspectivă culturală și istorică este interesantă ipostaza sarmalei de „beneficiu” declarat al culturii otomane, produsul gastronomic fiind răspândit, practic, odată cu politica otomană, pe tot cuprinsul arealurilor geografice stăpânite de-a lungul timpului de Imperiul Otoman, dovedind, astfel, că istoria, războiul, politica, agricultura, comerțul, cultura și gastronomia sunt legate între ele, reclamând o abordare multidisciplinară, comună, totalizatoare.

Așadar, de-a lungul vremii, sarmalele românești au cunoscut două variante bine individualizate, ipostaze ale „invariantei de bază” – dacă ar fi să folosim termenii consacrați din analiza culturii tradiționale – unanim cunoscute în toate comunitățile românești: *sarmale de post* și *sarmale de dulce*, diferența dintre ele făcând-o, desigur, prezența sau absența cărnii.

Cu certitudine, sarmalele de post au jucat un rol important în economia mâncărilor pregătite în gospodărie ca urmare a interdicției religioase impuse de lungile perioade de post. Pregătirea frecventă a acestora conturează și din perspectivă culinară tabloul istorico-social al satului tradițional.

Se știe că alimentația țaranului român era relativ săracă în carne, acesta fiind nevoit să-și vândă o bună parte din efectivele de animale pentru a-și plăti dările și pentru a-și putea întreține familia. Chiar și atunci când își permitea sacrificarea unor animale, acestea erau cel mai adesea găini - pentru mâncarea de duminică; se sacrifică porc doar în ajunul Crăciunului (observăm că este vorba despre o carne slabă calitativ, dar mai puțin scumpă decât carnea de vițel sau curcan). Așadar – o mâncare ieftină, fără carne, dar gustoasă și sățioasă, redutabil motiv pentru frecvența gătitului sarmalelor.

Explicațiile unei alimentații relativ rudimentare înregistrate în comunitatea tradițională pot fi multiple. Un posibil motiv poate fi, pur și simplu, obișnuința, rutina și chiar tiparul mentalitar (ce ține de o anumită raportare la muncă, la materiile prime alimentare sau la gestionarea timpului): „câtă vreme omul mânca zilnic verdețuri (cele la îndemână în respectivul moment), care se fierbeau în multă apă, rezultând ciorbele, nelipsite de la masă până astăzi și, să spunem, brânza cu ceapă, adică o mâncare constituită pe elemente „primare” - atunci stimulii pentru o bucătărie elaborată erau minimi, și, în sens propriu, nu se pune problema unei originalități gastronomice care să individualizeze „bucătăria românească”<sup>8</sup>, cred cei care au studiat obiceiurile alimentare românești.

Vorba lelei Jenica din Chilioara:

*De mâncare, la Crăciun, făceam piroște cu curechi morat cu rișcaș, că în rest făceam numa cu păsat și băgam picior afumat în mijlocu lor și erau tare bune. În rest, pătură stoarsă, cartofi și păsulă. Și porcu era mic, că nu erau atunci porci mari*<sup>9</sup>.

Femeia fiind prin excelență cea care gătește în casă, tradiția a instituit „modele” de alimentație, transmise pe linie feminină, ale căror reminiscențe s-au păstrat până astăzi. „Aceasta s-a datorat faptului că gospodăria autarhică a fost marcată de un puternic conservatorism; conservatorismul, alături de relativa puținătate a „materiilor prime”, constituie cauzele principale pentru faptul că bucătăria românească este foarte săracă și lipsită de imaginație (...). Este o realitate faptul că, secole de-a rândul, românul s-a obișnuit să mănânce aceeași masă zilnic, sărăcăcioasă și sumar preparată, în comparație cu alte popoare, iar învățând aceasta, românul s-a mulțumit cu ceea ce știa. Este vorba despre acea linie de mentalitate care spune că foamea este cel mai bun bucătar”<sup>10</sup>.

Lipsa originalității este în acest caz obiectivă, dar trebuie observat că nici mai târziu, când s-au introdus în alimentație preparate culinare / mâncăruri mai elaborate, acestea nu au fost rodul imaginației românești în domeniu, ci, spre exemplu, sarmalele au devenit „mâncare națională” doar în sensul că s-au pregătit peste tot la noi, iar nu pentru că ar fi

---

<sup>8</sup> Cristian Tiberiu Popescu, *Istoria mentalității românești*, București, 2000, vol I, p. 154.

<sup>9</sup> Jenica Horincar, a Dorucului, 1951, Chilioara – Sălaj.

<sup>10</sup> Cristian Tiberiu Popescu, *op. cit.*, p. 257.

fost inventate de noi”<sup>11</sup>.

Totuși, interesant este faptul că, deși bucătăria românească tradițională era una destul de rezervată, modestă și conservatoare, literatura în domeniu este una vastă. Caietele manuscrise transmise din generație în generație, ca și paginile consacrate culinarului și gastronomiei în calendarele țărănești, în almanahuri sau diverse broșuri, fac parte dintr-o producție literară bogată a vremii ce nu poate decât să dea măsura interesului pentru bucate. Stă, de altfel, mărturie, și remarcabilul volum al lui Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român* (București, 2000 – manuscris din 1916). O radiografie a atitudinii față de actul alimentar prin prisma scrierilor centrate pe alimente dovedește această complexitate și diversitate a abordărilor: „o tradiție păstrată până în acest secol în România făcea că bunicile și mamele ofereau fetelor la căsătorie o carte de bucate manuscrisă, rod al experienței lor de-o viață, care se transmitea astfel din generație în generație. Aceasta până când Sanda Marin, autorul anonim al celor *1501 feluri de mâncare* apărută în 1935 (Editura Univers, cu prefață de Constantin Bacalbașa; autorul sau autoarea se ascundea sub sintagma „Dictatura gastronomică”) și alți pionieri ai gastronomiei, urmând pe Kogălniceanu și Negruzzi (*Bucate cercate*, 1844) și până la neuitatul Păstorel, toți acești autori au făcut caduce vechile caiete manuscrise unde rețetele copiate cu mâna erau adesea însoțite de mențiuni ca și se mănâncă cu plăcere”<sup>12</sup>.

Oarecum, atitudinea față de alimente trimite spre definirea unui profil moral și cultural: cel al ospitalității, valorizat pozitiv în comportamentul tradițional românesc. De exemplu, italianul iezuit Marco Bandini remarcă despre români că, spre deosebire de polonezi, „care nu vor să dea nimic pe degeaba străinilor în trecere”, românii manifestă o ospitalitate oarecum intrinsecă: „dau bucuroși drumeților pâine, brânză, lapte, ceapă și altele de acest fel ce se găsesc în casele lor”<sup>13</sup>. De altfel, tradiția populară spune că „atunci când vine cineva și te găsește la masă, să-l chemi, că e mânat de Dumnezeu”<sup>14</sup>, ceea ce configurează un tipar mental al unei obligații morale: trebuie să fii ospitalier, conform unei legi nescrise, conform obiceiului pământului.

Cu siguranță, mai mult decât orice altă mâncare, țărăncile din satele sălăjene au valorizat la maximum sarmalele. Sinonimia lor cu sărbătoarea este atât de înrădăcinată în reflexele culinare ale femeilor, încât activează imposibilitatea absenței sarmalelor de la orice sărbătoare, fie că e vorba de duminicile din an, fie că e vorba de cele mai mari praznice.

*Mâncarea de Crăciun și de Paști cea mai specială erau tăt ptiroștele. La orice, ptiroștele erau prima!*<sup>15</sup> exclamă lelea Marie din Hășmaș, completată de lelea Florică din Stârciu: *Nu știeam că-i duminică dacă nu aveam piroște, alea le făceam tătdeauna când era duminică, ori de dulce ori de post, da duminica erau tătdeauna piroște făcute*<sup>16</sup>.

<sup>11</sup> Cristian Tiberiu Popescu, *op. cit.*, p. 258.

<sup>12</sup> Matei Cazacu, *Studiu introductiv la O lume într-o carte de bucate*, București, 1997, p. 56.

<sup>13</sup> Maria Holban, Paul Cernovodeanu, *Călători străini despre Țările Române*, Editura Științifică, București, 1971, vol. V, p. 131.

<sup>14</sup> Artur Gorovei, *Credinți și superstiții ale poporului român*, București, 1995, p. 132.

<sup>15</sup> Maria Pop, 1938, Hășmaș – Sălaj.



### Un lux culinar: sarmalele *de dulce*. Carne de porc... *da numa o jumărucă!*

Până spre sfârșitul secolului trecut, studiile de etnologie românească – dar și cele realizate în arealul satelor sălăjene – atestă un consum destul de redus de carne, dar, tocmai de aceea, foarte bine valorizat. Altfel spus, tocmai pentru că era puțină, rară și scumpă, carnea, mai ales cea de porc, trebuia să fie bine conservată, pentru ca o familie să poată beneficia un timp mai îndelungat de beneficiile gastronomice ale acesteia.

În satele în care numărul porcilor crescuți în gospodărie era mai mic și sătenii nu erau organizați la nivel colectiv, animalele erau crescute exclusiv în gospodărie. Acolo unde, însă, numărul lor era mare, porcii erau hrăniți înafara satului; oamenii mai în vârstă din Chilioara, de exemplu, își amintesc de această dovadă clară de bogăție a satului lor:

*Io, când eram copil, la zece ai, o fost în satu aiesta o ciurdă de boi, o ciurdă de vaci, o ciurdă de cai, o ciurdă de bivoli. Și o fost șapte turme de oi. Și acuma mai sunt vreo 220 de oi în tăt satu... Și era turmă de porci, erau două persoane care aveu grijă de porci. Era on om cu copiii și mereau cu porcii, erau cred că păstă două sute de porci<sup>17</sup>.*

Porcii crescuți de țărani în gospodărie ajungeau la maturitate iarna și tot atunci era perioada prielnică sacrificării lor, deoarece în anotimpurile calde țărani nu aveau posibilitatea conservării cărnii la rece; așa încât carnea era conservată exclusiv prin afumare



Oală cu sarmale; foto: Colecția Camelia BURGHELE

<sup>16</sup> Florica Hădădea, 1936, Stârciu – Sălaj.

<sup>17</sup> Ioan Păcurar, Chilioara – Sălaj.

și saramurare. În plus, carnea de porc, prin raritate, calități nutritive și gust deosebit, conferea sărbătorii Crăciunului, înaintea căruia se tăia porcul, acea marcă de festiv și singular pe care o reclama această sărbătoare. Consumul cărnii la Crăciun avea și rolul de marcarea a finalului perioadei de post și penitență de dinaintea sărbătorii.

Bărbații care se pricepeau să sacrifice porcul erau la mare căutare în comunitate și se bucurau de un prestigiu aparte. Denumiți *henteși* în satele de pe Valea Barcăului, ei erau plătiți în mici cantități de carne și produse din porcul proaspăt tăiat; în schimb, își puneau toată îndemânarea în joc pentru *împunsul porcului, înjunghiatul, sânjeratul, spintecarea și tăiatul în bucăți* a animalului sacrificat.

O relatare inedită avem de la tanti Iulica, o femeie trecută de 90 de ani din Răstoci, care păstrează și acum în casă meștergrinda de goron ce susține tavanul de lemn și acoperișul de paie, de-a lungul căreia se pot vedea o mulțime de crestături; sunt semnele tăiate în grindă de tatăl ei:

*Tata o știut tiia porci și noi am tiat porc în tăt Crăciunu. Ia, am aci o grindă în casă și acolo îs făcute niște crestături: no, de câte ori am tiiet on porc, tata o făcut acolo în lemnu ala o crestătură. În tăt anu. Până când o triit, așe o fost. Atâția porci o tiiet, câte crestături îs în grinda aceie!*<sup>18</sup>.

Interesantă ni s-a părut și informația potrivit căreia bătrânii calculau înainte *câte duminici pică în câșlegi* (perioada dintre Bobotează și postul Paștilor) iar atunci când tăiau porcul, spinarea de la porc se tăia în atâtea bucăți câte duminici *picau în câșlegi*, pentru că se puneau câte o singură bucată de spinare în sarmale<sup>19</sup>, marcându-se, astfel, prin destinația specială a spinării de porc în alimentația tradițională, chiar și o variantă de măsură a timpului...

*Frijeai on pic de slăninuță, spinarea aceie de la porc, și tăt mereai și mai tăiai on pic din spinarea aceie și puneai în oala cu sarmale.*

*Și mai avea câte on conț de la porc, așe, câte on uos mai mare și luai carnea după conț și conțu ala îl băgai între sarmale, că era tare bun!*<sup>20</sup>.

Foarte valoroase pentru bucătăria țărănească, atât pentru valoarea nutritivă (proteine animale), cât și pentru gustul și savoarea preparatelor culinare, erau slănina, untura și carnea afumată, adică *clisa, unsoarea și afumătura (conț, piciorong, spată, ciont)*:

*Slănina o săram și o puneam coale su pat, în covată, două săptămâni. La săptămâna o întorceam și la două săptămâni o duceam la afumat. Carnea ori o afumam, ori o săram!*<sup>21</sup>.

Observațiile obiceiurilor alimentare în satul tradițional – și, în unele locuri, chiar și în satul contemporan – atestă faptul că slănina sau *clisa* cum i se spune în satele sălăjene era, exceptând, desigur, perioadele de post, hrana de bază a oamenilor: *clisa* se mânca friptă (în frigare, la câmp, sau în cratiță, acasă) sau constituia o bună metodă de „îmbunătățire” a mâncărurilor cu fasole, varză sau cartofi și chiar a ciorbilor. Prezența *clisei / sclăninei* sau

<sup>18</sup> Iulica Câmpian, Răstoci – Sălaj.

<sup>19</sup> Viorica But, a Mazirii, Peceiu – Sălaj.

<sup>20</sup> Matilda Irimuș, Lozna – Sălaj.

<sup>21</sup> Jenica Horincar, Chilioara – Sălaj.

a slăninei în oala cu sarmale, unde era pusă în mijlocul sarmalelor sau sub formă de jumări, câte una pentru fiecare sărmăluță, este des semnalată. De asemenea, așa cum am mai amintit, păsatul *se pargălea* de multe ori în *unsoarea lăsată de clisa prăjită în laboș*; întotdeauna ni se semnalează observația că sarmalele sunt mai gustoase dacă sunt bine unse cu grăsime de porc. Reluăm informația primită de la tanti Iulica din Răstoci:

*Piroște din alea vechi... no, alea le făceam cu mălai dăn ala ptisat, da nu mai știu io așe de bine, că io am mai mult de 90 de ani și atunci o fost tare demult!*

*Erau tare bune cu carne de porc, da nu era multă... numa că tiiam porc de Crăciun și-apu o afumam la afumătoare și atunci țanea carnea mai mult, până mai câtă vară, dacă aveai grijă de ea.*

*Tata o știut tiia porci și noi am tiiat porc în tăt Crăciunu. Ia, am aci o grindă în casă și acolo îs făcute niște creștături: no, de câte ori am tiiet on porc, tata o făcut acolo în lemnu ala o creștatură. În tăt anu. Până când o triit, așe o fost. Atâția porci o tiiet, câte creștături îs în grinda aceie!*

*Piroștele erau mai bune cu carne, no cum nu?*<sup>22</sup>.

De altfel, în satele sălăjene, o specie porcină des întâlnită era *mangalița*, care avea o slănină de bună calitate, cu o doză potrivită de colesterol (care, astăzi, este numit de nutriționiști „colesterol bun”) iar grosimea stratului de slănină era considerabilă și constituia, în fapt, un indiciu foarte apreciat de proprietar, în momentul sacrificării porcului. Nu întâmplător, trecătorii sau cei care intrau în curte la tăiatul porcului salutau cu: *Fie clisa grasă și gazda uns pă mustață!*

Desigur, aprecierea maximă o aveau sarmalele cu carne proaspătă sau afumată de porc; în lipsa mașinii de tocat carne, carnea era tăiată pe *curpător* sau *fund de lemn* sau *lopitău*, grosier, cu cuțitul, și amestecată prin orezul pentru sarmale, sau era pusă, în cazul afumăturii, ca bucată întreagă, între sarmalele din oală:

*Făcea maica kioașke: puneu două linguri de unsoare, rămasă de la topitu unsoarelor de la porc, în care se tăiau două cepe mari*<sup>23</sup>.

*Oarecând nu să puneu carne în piroște ori dacă puneau, o tăiau așe, cu o săcuriță dărăbuțe și să mai puneu câte on pic când aveai. Da în rest, să făceau piroștele numa cu unsoare și miroseau a porc...*<sup>24</sup>.

*Nu să făceau atunci cu carne, ce puneau on picior de porc afumat și îl băga acolo, în mijlocu boțalor și împărțea carnea aceie afumată în blide când să puneau tăți la masă, că atunci mâncam tăți odată, la masă, sau în boți, cu păsatu, să puneu on pic de clisă prăjită cu unsoarea aceie și erau tare bune; oarecând nu o fost atâta orez*<sup>25</sup>.

*Alea dă dulce le făceam cu slănină: tăiam bucăți așe subțiri în tigaie și puneam poprică și o lingură de unsoare să fie mai unse, că dacă erau mai unse, erau mai bune și*

---

<sup>22</sup> Iulica Câmpean, Răstoci – Sălaj.

<sup>23</sup> Aurica Gui, Valcău de Jos – Sălaj.

<sup>24</sup> Ludovica Moș și Măria Lucăcel, Someș-Odorhei – Sălaj.

<sup>25</sup> Floare Țurcaș, Meseșeni de Sus – Sălaj.

*așa făceam părgălașu ala*<sup>26</sup>.

*Dacă era de dulce, dimica sclănină pân ele, ori poate on picuț de carne, da atunci nu era frijider și puneau carnea la afumat și puneau on ciont, da on pic, că doară nu rămânea multă carne după cioantele alea; vara să făcea cu cureki dulce, da iarna făceam cu cureki din cadă, în cadă puneau curekiu la morat și-l puneam în pejniță; spun io, demicau clisă și puneau în piroște*<sup>27</sup>.

*Carnea amu să bagă în iele, da mai demult ciontu să băga în oală*<sup>28</sup>.

*Când le făceam cu carne, puneam carne tăiată numa dân cuțit ori să punea ciont. Ciontu cu tăta carnea să punea sub ptiroște, să să fiarbă și să le deie gust*<sup>29</sup>.

*Alteori, sarmalele se asezonau cu capul sau cu șoricii de la porc:*

*Din capu de la porc să făceau cocioane, cu mult ai, să fierbeau tare multă vreme până să țâneau de-olaltă. Cu șoricu să făcea cureki umplut cu pisat ori cu razalăi uscați în cuptor, tare buni*<sup>30</sup>.

*Și când erau de dulce, puneam o bucată de cap de porc din ala afumat pântre ele, pă fundu oalii, ori on pic de sclănină afumată și on pic de oloi și on pic de poprică roșie că apui atunci, zama aceie după ptiroște era tare, tare bună*<sup>31</sup>.

Concluzia, pentru final: sarmalele *cele mai bune s-o făcut cu carne afumată!*, după cum mărturisește o socăciță de la nunți, din Solona:



Rudă cu afumături; foto: Colecția Camelia BURGHELE

<sup>26</sup> Eva Câmpean, Ciocmani – Sălaj.

<sup>27</sup> Firuța Oros, Șeredei – Sălaj.

<sup>28</sup> Cudur Ana, Cizer – Sălaj.

<sup>29</sup> Ana Ungur, Rus – Sălaj.

<sup>30</sup> Ana Moisi, Plopiș – Sălaj.

<sup>31</sup> Maria Pop, Surduc – Sălaj.

*Pui slănină, da nu multă, o tai, și o pui să să topască, da nu să să ardă, ce numa așe, ușor, o tai bucățele și pui cimbru, piper, poprică și ceapă prăjită. Carnea o tai bucăți, dărăbuțe așe, mnicuțe. No, și morar trăbuie musai. Ieste morar bugăt.*

*No, cu începutu. No, așe, slănină afumată, să îi deie gust, o tai mărunt și o pui să să frigă on pic și să lese unsoarea aceie din ea, și acolo pui ceapa. După ce o lăsat clisa unsoare, după aceie pui ceapa, în unsoarea de la clisă, și nu să prea ardă ceapa și nici să nu să uște jumerele de clisă. Pă când îi gata prăjită, pui acolo și carnea, și rișcașu, kiperiu, poprica și moraru... da, pui trii firucă tăiet mărunt și aici, da îi mai bine și-l pui cu cimbru, pă fundu oalii<sup>32</sup>.*

*Piroștele s-o făcut cu carne afumată și o hierbeam și o măcinam și cu aceie îi tare bine să faci piroștele; cele mai bune s-o făcut cu carne afumată și fac părăgăleki cu ceapă și piparcă și cu cureki verde mai mult<sup>33</sup>.*

### ***Cred că cel mai mult făceam în post tiaoște cu pisat; postul și sarmalele de post.***

Pentru satul tradițional, mâncarea de post era o coordonată esențială a momentelor de intensificare pietală, femeile mergând până la spălarea severă a vaselor în care se făcuse *mâncare de dulce* și la înlocuirea mâncării de dulce cu cea gătită cu untdelemn: *când să intra în post, să spălau vasele cu leșie și făceam mâncare de post. Piroștele să făceau cu păsat și cu hribe uscate<sup>34</sup>.*

Era firesc ca sarmalele de post să ocupe un loc privilegiat în bucătăria țărănească puternic marcată de preceptele religioase:

*Cred că cel mai mult făceam în post tiaoște cu pisat. Sarmale adică, da nu cu rișcaș, ce cu pisat de mălai, ca ala pă care îl făceam pântru pui. Prăjeam ceapă în oloi și puneam on pic de poprică și câteodată mai puneam și bureți dacă aveam, dacă nu, făceam fără, și părăgăleam on pic și pisatu ala, după ce îl opăream puțin. Și le făceam cu curechi morat și erau tare bune. No, mai târzâu, am făcut, tăt sarmale de post, da cu rișcaș, cu orez, da tăt fără carne. Io mai fac și când nu îi post tăt așe, fără carne, că nouă ne plac tare<sup>35</sup>.*

*Făceam boți, așe le zăcea la sarmale, de post, cu ceapă și oloi și pui on pic de boia, on pic de ardei dacă ai și păsat<sup>36</sup>.*

*Piroștele de post să făceau cu păsat: făceam păsat și-l cerneam și păsatu rămânea, și fărina cura jos și hobeale alea care rămânea le țupam la găini; cu păsatu care rămânea făceam piroște: spălam păsatu, să margă gozu după ele și puneam oloi și ceapă și le părăgăleam cu păsatu și făceam așe piroștele, cu cureki. Dacă era verde, îl opăream<sup>37</sup>.*

<sup>32</sup> Maria Rus, Solona – Sălaj.

<sup>33</sup> Florica Păușan, Meseșenii de Jos – Sălaj.

<sup>34</sup> Susana Cormoș, Surduc – Sălaj.

<sup>35</sup> Ludovica Gui, Valcău de Jos – Sălaj.

<sup>36</sup> Floare Țurcaș, Meseșenii de Sus – Sălaj.

<sup>37</sup> Veronica Berbecar, Șeredei – Sălaj.

Cu siguranță, mâncarea de post pune la încercare imaginația femeilor și resursele, am putea zice, destul de limitate; totuși, toate interlocutoarele noastre au știut să ne redea zeci de rețete rapide dar care păreau a fi cât se poate de gustoase, de mâncăruri de post, remarcabile prin simplitatea lor:

*Să făceau piroște cu păsat, plăcinte cu corompere rântălite, cu cureki călit cu sare și piper, să puna în plăcinte; păsulă zolită care să mânca cu morătură și cu ceapă părăgălită, topită, cu oloi și on pic de piparcă; da cel mai mult făceam piroște de post, cu păsat și cu oloi părăgălite, că alea erau cu saț<sup>38</sup>.*

Pregătirea sarmalelor de post necesita pricepere și imaginiție din partea gospodinelor, pentru că gustul era mult mai greu de potrivit în lipsa savorii date de carnea afumată:

*Făceam boți, așe le zăcea la sarmale, de post, cu ceapă și oloi și pui on pic de boia, on pic de ardei dacă ai și păsat și mărar și cimbru verde și după aceie aduceai șelata sau frunză verde, ori ce ar fi foastă, și le umplea; când nu era încă cureki făcea cu frunze de șelată ori de vie ori potbal<sup>39</sup>.*

La Șeredei se făceau des piroște cu păsat; era o râșniță și suceai cu mâna, cu pietrele alea de moară și făceai din mălai on fel de păsat așe, mai mare, și de-acolo, păsatu ala îl cerneai pântr-o sâtă și ieșea fărina din el și și vovile alea din el; ala care rămânea în sâtă, ala-l foloseam; păstă păsatu ala puneam on pic de oloi cu ceapă și-l părăgăleam pă fiteu, îl prăjeai on pic cu ceapă; mai puneam on pic de oloi în fundu oalii să nu să afume, să nu să prindă și puneam on pic de lemn curat, ori din vie, niște cioturele, ori niște botuțe de lemn de vișin ori de prun, lemn din oarice bun, curat și să nu fie amar, și puneau piroștele; puneau păsatu ala îl puneau în frunze; nu mai puneau alte cele, că nu știau oarecând și alea erau piroște de post.

*Mai făceam primăvara și cu potbal, că ala era mai iute, înainte de cureki, făceau și cu frunze de vie, la Rusalii nu prea este altceva și făceam și cu vie ori potbal; alea care erau în vie mai la vârș, alea erau mai crudețe; le băgam în apă opărită și să înmoaie. Și potbalu să înmoaie on pic că era tare și nu să putea suci; mai puneau pă ele și porodici, da nu tare aveam noi atunci...<sup>40</sup>.*

Sarmalele de post se făceau cu multă grijă, să nu aibă nimic de dulce în ele, dar nu trebuie să uităm că sarmale fără carne se făceau uzual, chiar și înafara postului:

*Să făcea și cu oloi, de post, că o fost aicea oloire și făceam și oloi. Cu oloi să părăgălea și să părăgălea și cu ce rămânea de la oloiu ala, de la presă, cu nește drojdii din alea de floarea soarelui, și puneam în piroște drojdii din alea, cu oloi, și ce bune erau atunci piroștele!*

*Puneam ceapă și cimbru, numa le făceam cu drojdii din alea de floarea soarelui, așe le părăgăleam, cu ceapă și ardei și morcov și asta amestecam cu păsat și poate cu ciuperci și să învârteau în frunză și să fierbeau. În oală de lut le fierbeam<sup>41</sup>.*

---

<sup>38</sup> Maria Coste, Meseșenii de Jos – Sălaj.

<sup>39</sup> Floare Țurcaș, Meseșenii de Sus – Sălaj.

<sup>40</sup> Firuța Oros, Șeredei- Sălaj.

<sup>41</sup> Ludovica Moș și Măria Lucăcel, Someș-Odorhei – Sălaj.

*Păpuși cu păsat, așe să făceau oaricând. Dacă erau de post, să prăjea on ptic păsatu cu cimbru, ala-i secretu; și on pic de ceapă, două-trii coade, hajbe din alea, că nu era atâta ceapă atunci, și și nu u-o strâce nu puneau numa câteva coade din alea.*

*Lăsau ceapa pântru toamnă, pântru iarnă, și amu puneau numa coade.*

*Cimbru musai și să prăjească cu păsatu, că ala-i dă gustu ala bun, și să pune on pic de apă la păsat, ca și să înmoaie că nu-i bugăt să se fiarbă numa cu sarmalele, ce trebuie și să lese on pic și să umfle<sup>42</sup>.*

Frecvent, sarmalele de post se făceau cu *bureți*, *bureți de rouă* sau *de ciutură*, dar mai ales cu *hiribe*, *oiște*, *copite*, fie proapăt culese, fie, iarna, uscate în cuptor sau înșirate la uscat pe ață<sup>43</sup>. O rețetă interesantă vine de la Ligia Bodea, meșter popular sălăjean: carnea din sarmale e înlocuită cu *copite* – ciuperci de pădure, foarte gustoase, tocmai pentru ca sarmalele să poate fi mâncate în post:

*La noi la Iaz, iarna, sarmalele se fac cu varză murata iar vara, cu varză dulce. Se pune la prăjit o ceapă cu puțin ulei și se lasă să se părăgălească. Se alege păsatul și se spală.*

*În loc de carne se pun copite, că la noi așa se zice la hribi.*

*Dacă-s crude, se taie și să părăgălesc și ele; dacă-s uscate, de toamna, înșirate pe ață, atunci se pun un pic în apă, să se înmoaie. Peste copite să pune păsatul și se presară sare, piper; și poprică dulce cum se spune la noi, adică boia, ca să-i dea culoare.*

*Astea-s sarmale de post, nu-s de dulce, ca alea cu carne.*

*Pe fundul oalei se așează mărar uscat, morareu, și frunze de varză, întregi sau dimicate, și se împachetează, învălesc, sarmalele; deasupra se pune bulion sau pasta de roșii ori zamă de porodici, cum se face la Iaz<sup>44</sup>.*

În lipsa smântânii și a unturii sau cărnii de porc, gustul era dat de bulionul în care erau fierte sarmalele de post:

*Culejeam porodicile și le spalăm și le zdrobeam așe, cu mâna, le tăiem și fierbeam și după aceie le trăjeam prin sâtă și le strecuram dă hospe și le puneam în ieji să le avem iarna pântru acrit zama și pântru piroște<sup>45</sup>.*

În comunitățile sălăjene greco-catolice postul putea căpăta o dimensiune colectivă și valențe de act de binefacere; la finalul lui, tot sarmalele de post erau cele care se dădeau de pomană:

*Iară de era o femeie bătrână beteagă, țâneau postu Sfântului Anton de nouă marți: să adunau nouă femei și să rugau la Dumnezău și după ce se gâta rugăciunea, persoana respectivă, ori dacă era bătrână femeia aceie făceau vecinile o oală de piroște ori păsulă, de post, și mâncau. Să țânea ori la cine în sat, dacă era o femeie și zăcea mult pă pat, de are zâle să să tămădească, de nu, să îi ieie Dumnezău suferința, să facă ce s-a îndura cu ea. Da era post și de 13 marți, tăt a lui Sfântu Anton. Pântru Sfântu Anton, să adunau 13*

<sup>42</sup> Florica Criste, Cizer – Sălaj.

<sup>43</sup> Ioan Augustin Goia, *op. cit.*, p. 63.

<sup>44</sup> Ligia Alexandra Bodea, Iaz – Sălaj.

<sup>45</sup> Mărie Meseșan, Chilioara – Sălaj.

*femei și țâneau post pântru femeia aceie bolnavă sau țâneau postu Maicii Sfinte, șapte vineri și erau șapte muieri care țâneau*<sup>46</sup>.

### **Bibliografie**

**Cazacu, Matei**, *Studiu introductiv la O lume într-o carte de bucate*, București, 1997.

**Dumitrescu, Florin**, *Tradiții la superofertă. Între socoteala din agenție și cea de la raft*, Editura Cartier, Chișinău, 2015.

**Eniko Magyari-Vincze**, *Antropologia politicii identitare naționaliste*, Editura EFES, Cluj Napoca, 1997.

**Gorovei, Artur**, *Credinți și superstiții ale poporului român*, București, 1995

**Holban, Maria, Cernovodeanu, Paul**, *Călători străini despre Țările Române*, Editura Științifică, București, 1971, vol. V.

**Popescu, Cristian Tiberiu**, *Istoria mentalității românești*, București, 2000, vol I.

---

<sup>46</sup> Maria Petran, Surduc – Sălaj.