

UNIVERSITATEA „REGELE FERDINAND I“ DIN CLUJ
FACULTATEA DE MEDICINA

No. 1656.

**AUTORI CONTIMPORANI
DESPRE HRANA IN TRECUTUL
TĂRANULUI ROMÂN**



TEZA

PENTRU

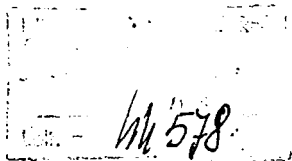
DOCTORAT IN MEDICINĂ ȘI CHIRURGIE

PREZENTATĂ ȘI SUSTINUTĂ IN ZIUA DE 19 IULIE 1940

DE

VAIDA IOAN

24 MAY 2005



TIPOGRAFIA „RECORD“ CLUJ, STR. REGINA MARIA No. 9.

1940.

**UNIVERSITATEA „REGELE FERDINAND I“, DIN CLUJ
FACULTATEA DE MEDICINĂ**

Decan : Prof. Dr. I. DRĂGOIU

Profesori :

Anatomie umană	Prof. Dr.	<i>Papilian V.</i>
Chimie generală medicală	" "	<i>Secăreanu Ș.</i>
Chimia biologică	" "	<i>Manta I.</i>
Istologie și embriologie umană	" "	<i>Drăgoiu I.</i>
Fiziologie și fizică medicală	" "	<i>Benetato Gr.</i>
Anatomia patologică	" "	<i>Vasillu T.</i>
Bacteriologie	" "	<i>Baroni V.</i>
Patologia generală și experimentală	" "	<i>Botez A. M.</i>
Igienă și medicina preventivă	" "	<i>Moldovan I.</i>
Clinica medicală I.	" "	<i>Hațieganu I.</i>
Clinica medicală II. (Semiologie)	" "	<i>Goia I.</i>
Clinică chirurgicală (Semiologie)	" "	<i>Pop A.</i>
Clinică chir. și boalele căilor urinare	" "	<i>Teposu E.</i>
Clinica obstetricală și ginecologică	" "	<i>Grigoriu Cr.</i>
Clinica dermatologică și sifilografică	" "	<i>Tătaru C.</i>
Clinica infantilă și puericultură	" "	<i>Popoviciu Gh.</i>
Clinică neurologică	" "	<i>Minea I.</i>
Clinica psihiatrică	" "	<i>Urechia C.</i>
Clinica oftalmologică	" "	<i>Michail D.</i>
Clinica balneologică și dietetică	" "	<i>Sturza M.</i>
Clinica oto-rino-laringologică	" "	<i>Buzoianu, Gh.</i>
Clinica stomatologică	" "	<i>Aleman I.</i>
Medicina legală	" "	<i>Kernbach M.</i>
Radiologie	" "	<i>Negru D.</i>
Istoria medicinei	" "	<i>Bologa V.</i>
Farmacologie (Supl.)	" "	<i>Baroni V.</i>
Igienă și medicină preventivă	Agr.	<i>Zolog M.</i>
Clinica boalelor contagioase	Conf.	<i>Gavrilă I.</i>

JURIUL DE PROMOȚIE :

Președinte : Dl. Prof. Dr. *Bologa V.*

Membri : { D-l. Prof. Dr. *Benetato Gr.*
" " " *Buzoianu Gh.*
" " " *Aleman I.*
" " " *Vasiliu T.*

Supleant : Dl. Conf. Dr. *Gavrilă I.*

PĂRINȚILOR MEI,
pentru străduințele și eforturile depuse până la sacrificiu, închin această modestă lucrare ca o dovadă de nemărginită dragoste și recunoștință.



FAMILIEI COSMA,
cele mai calde mulțumiri pentru dragostea arătată
în decursul anilor mei de studenție.



INTRODUCERE

Intr'o lucrare apărută în No. 1 al revistei de igienă socială, dl. profesor Bologa Valeriu a făcut istoricul igienei rurale în trecutul nostru. Solicitând dela D-sa o teză de Istoria Medicinii, D-sa m'a însărcinat să întregesc și să aprofundez capitolul asupra „Autori contimporani despre hrana în trecutul țaranului român“.

Intervenind între timp evenimente istorice pe care le trăim acuma cu toții și aprobându-ni-se celor chemați sub arme o accelerare a formalităților de promovare, nu am putut termina lucrarea în felul cum a fost proiectată.

Cu aprobarea Președintelui tezei am dat în aceasta mai mult decât modestă compilație numai material informativ strâns, să dea Dumnezeu ca într'alt loc și cu alte mijloace să-mi pot face pe deplin datoria pentru a răscumpăra astfel deficiențele acestei teze.

Pe această cale țin să-i aduc d-lui profesor Bologa Valeriu Directorul Institutului de Istoria Medicinii, cele mai sincere mulțumiri și respectuoase omagii pentru facilitarea concursului acestei teze.

Autori contemporani despre hrana în trecutul țaranului român.

Hrana săteanului român a preocupat mult pe străinii cari au trecut sau au trăit prin țările noastre. Toți observatorii insistă asupra caracterului ei unilateral vegetarian și asupra lipsei de variație, în ciuda bogăției, a pământului. Crainiceanu dă un șir de mărturii dela unii autori clasici pentru Geto-Daci.

Cf. și Bologa Lenghel (op. cit.): Alimentație mixtă: carne de animale domestice, vegetale cultivate: vin, bere, tracică, miedul, Pliniu: Preparau meiul. Acelaș lucru îl afirmă Priscus, contemporanul lui Atila, despre locuitorii Banatului de azi. Columella considera pe Geți ca mâncători de lapte (Claudian). Alții autori închină pasagii, chiar pagini întregi, alimentației românilor. Dăm aici un rezumat al tuturor părerilor exprimate. Baza hranei o formează mămăliga. Odinioară din meu, după secolul al XVII-lea din mălaiul de porumb. Pâinea lor... e foarte rău preparată și mai rău coaptă. Mâncările lor obișnuite sunt foarte simple și se compun din vegetale, pe cari le prepară cu mult usturoi, dar cu mai puțină sare. Salata și aluaturile ie prepară cu untura de porc, iar în zilele de post cu ulei de in. Ei prăsesc o mulțime de găini, rațe, găște și curci dar mănăcă din ele numai arareori, când au cele

mai mari sărbători. La Crăciun se mânâncă, în cele mai sărace familii, câte un purcel, iar la Paști un miel și scoverzi. Despre felul cum se servește mâncarea Griselini spune: o față de masă murdară, un blid din care cu toții mânâncă în acelaș timp și un singur vas de băut nu sunt desigur prea ademenitoare.

Polonezul Bielski în sec. XVI-lea vede cum ostașii moldoveni care au luat parte la bătălia dela Obertin, au brânză de burduf și pâine albă frumoasă, contimporanul și compatriotul său Strykovsky, care a fost în Principate în timpul unei foamete mari, a văzut cum populația se hrănea mai ales cu pepeni verzi. În general se poate constata că din pricina culturii neraționale a pământului și a fatalismului tembel al țăranilor, anii de foamete revin cu o regularitate înspăimântătoare. În astfel de vremuri, de răstriște, hrana se compune din cele mai ciudate substanțe vegetale, culese din păduri, ca mălaiul de ghindă, jir, ciuperci, coceni de porumb, coaje de arbori, etc.

Pe cât de modest e românul cu privire la alimentația sa proprie, când îi vine un străin în casă îi oferă tot ce poate: „La masă, oricât ar fi de sărac, îți aduce mămligă, lapte, brânză, unt, fasole, pește și chiar carne. . . Ouăle, dacă le ceri, deasemeni îți stau la dispoziție. Nici vinul nu se plătește“ (Sulzer, II. pag. 365) „Când soarele este fiarbinte se lipsesc aproape nouă luni de orice fel de carne și de toate alimentele din regnul animal, mulțumindu-se cu pâine coaptă sub cenușe și pregătită din porumb cu fructe proaspete și alte alimente vegetale.

Beau apă din Dunăre și alte fluvii, le place mai ales varza acră și aproape în fiecare zi beau o zeamă acră făcută din huște de grâu fermentate cu borș. Mâncările calde le consumă mai mult dimineața și seara decât la prânz. Când căldura este foarte mare își răcoresc băuturile și trupul cu ghiață pe care țărani o adună în gropi. Carnea de vită o mănâncă foarte puțin. Ea este înlocuită cu carne de berbec și slănină friptă." (Wespremi, sec. al XVII-lea Banat.) Canestrini după ce insistă asupra mămăligii și hranei aproape exclusiv vegetale, spune că românii ardeleni mănâncă bucuros slănina crudă, lapte. Iubesc varza crudă, fasolea, ceapa și usturoiul și poamele. Folosesc mult uleiul de in. La 1785 medicul brașovean Margîn Langen găsește încă tot pe lângă mămăligă din porumb și cea de meiu și hrișcă. Ensenberg 1786 constată în Bucovina un început de utilizare a cartofilor de hrană.

Reicewich 1785 constată în Principate că pe lângă mămăligă se mănâncă și lapte, brânză și pește sărat. Wolff vede mănâcându-se în Moldova păsat cu carne de oaie. Schrand constată că în Banat se mai mănâncă uneori carne de porc proaspătă și afumată, pește sărat. Varza înăcrită în căpăține e singura legumă folosită iarna, Moarea de varză se mănâcă cu pâine.

În Muntenia, la începutul secolului trecut, Caracaș constată cât de neîngrijită și neregulată e hrana țaranului. Afară de eterna mămăligă cu ceapă și usturoi, mai gătesc uneori bucate făcute cu diferite ierburi: ciuperci și fructe sălbatice, rareori fasole, bob, varză acră. În cele trei luni de dulce,

mănâncă și lapte acru, brânză, vârtoasa, ouă, pește îndeosebi sărat, foarte rar carne fiartă simplu cu ceapă, sau friptă.

Cei din Ialomița și de pe malurile Dunării se hrănesc mai bine mâncând și pâine, azimă, mămăligă de meiu, pește, carne de pasăre, porc și pas-tramă. La munte se mânca mai bine. Mămăliga se ia de 3-4 ori pe zi. Această hrană, deși destul de bună cantitativ mai ales cea cu legume, nu este destul de nutritivă ca să corespundă cu grelele și zilnicele lor osteneți, (op. cit. pag. 177), de multe-ori dacă se duc undeva rămân nemâncați toată ziua. Când au nu economisesc, ci mănâncă tot, fără să se mai gândească la a două zi.

Vârnab critică aspru alimentația Moldovenilor, spunând că mâncările sunt indigestibile.

Aproape toți autorii cari au scris ceva despre hrana țaranului nostru insistă asupra severității și lungimii posturilor cărora cei mai mulți le atribue o influență rea asupra sănătății.

Medicii semnalând turburări produse de posturi, ne descriu adesea diferitele hipo și avitaminoze. Tallar spune următoarele: „Biserica le ordonă să postească de 4 ori în an. Aceste posturi deși sunt foarte stricte sunt ținute de mic și mare cu atâta sfințenie încât mai bine preferă să rabde orice decât să treacă peste ele. Chiar și acei răufăcători cari nu se sfiesc să ucidă pentru bani sau să ardă cu fierul înroșit, să fure cai și boi din ce își fac o meserie — ar suferi cele mai teribile remușcări de conștiință, dacă ar greși în contra postului“.

„Postul Paștelor constă din șapte săptămâni și

o săptămână albă în care le este permis să mănânce ouă, unsoare, brânză și lapte“. „Postul Sfântului Petru de 2-3 câteodată și 4 săptămâni. „Postul Sf. Mării de 2-3 săptămâni, postul Crăciunului de 5-6 săptămâni“.

Afară de asta mai postesc în tot decursul anului 2, 3 zile pe săptămână. În postul Sf. Mării și în postul Paștelor nici pește nu e voie să se mănânce.

Legumele sunt unica lor hrană zilnică: ceapa crudă, usturoiul, ridichi, varză acră, crudă și fiartă în apă, dovleac sărat, puține legume de grădină cum sunt varza dulce sau chil gătit fără unsoare. Pâinea lor e un aluat făcut din făina de cucuruz și apă. Mănâncă aproape zilnic fasoale fără unsoare.

O zeamă acră făcută din țărățe dospite, oțet din bere, mere pădurețe fierte cu apă. Cine are destule mijloace își cumpără, nu vin ci rachiu, din care bea dintr'odată un pahar. Această hrană curioasă se dă și copiilor mici, femeilor însărcinate, femeilor lehuze, oamenilor bătrâni în timpul posturilor. Iar unii nici asta nu și-o pot procura și trăesc și mai rău.

Pe cât de mare este nizuința lor de a urma poruncile bisericii tot așa de mare este și pofta lor. Indată ce încep sărbătorile Crăciunului înlocuiesc lipsa care au răbdat-o până atunci cu cât mai multă carne. Nu iau masa la timpurile obișnuite la alte popoare, ci pierd ziua și noaptea și mănăcă fără sațiu carnea de porc friptă care este mâncarea lor cea mai aleasă.

Preoților li se dau numai mâncări bine pre-

gătite cu unsoare sau ulei, ceilalți însă care-și câștigă pâinea prin lucrul mâinilor lor, duc lipsa de unsoare, ouă, lapte, brânză, pește. În unele sate nu au nici poame, nici legume de grădină, nici sare, fierb cu paie, trestie și le lipsește de multe ori și uleiul.

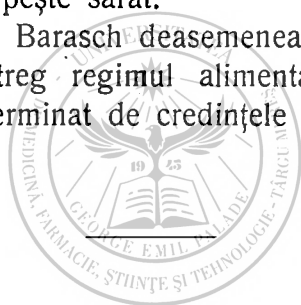
Rezultatul după Taller este următorul: Boala care-l lovește pe Valah începe de obicei în ultimele două săptămâni ale postului Crăciunului, se înrăutățește către sfârșitul lui și nu durează mai mult decât până la sfântul Gheorghe. Câteva săptămâni înainte de această sărbătoare, ei încep să iasă din bârloagele lor și încep să lucreze. Aerul curat și mișcarea opresc cursul boalei. Dacă însă în timpul boalei li se dau medicamente bune, atunci boala dispare după 2—3 săptămâni, cel mult după o lună.

Alimentația greșită nu strică numai buneii stări trupești a țăranilor români, ci produce în foarte multe cazuri și alterațiuni psihice întense cari pregătesc terenul pentru credințele lor demoniace. O agravare a tuturor fenomenelor se poate observa mai ales în legătură cu anotimpul când bate vântul dela Miazăzi la sfârșitul lunei Mai se pot observa la români dureri de gură cu vezicule pe limbă, buze și gingii mai ales la băeți. Taller mai constată că Sârbii din regiunile cercetate de ele deși postesc tot atât de sever ca și românii, nu sufăr decât foarte rar de boala moroilor. El explică acest fenomen surprinzător prin faptul că în alimentele lor de post se pune totdeauna foarte multă paprică, care-i

fereste de turburările de cari sufer românii (vitamina C).

Mărturii asemănătoare găsim și la Griselini și Canestrini. Sulzer afirmă că zilele de post cu pește sau fără, fac aproape jumătate din an și că mai bine lasă să moară omul sleit de puteri decât să-i dea în zi de post o lingură de supă de carne. Schraud face cu bună dreptate legătura între postul Paștelor și apariția scorbutului (cu multe cazuri mortale) pe cari în regiunile bănățene locuite de șvabi și români îl găsește exclusiv la cei din urmă. Ei nu mănâncă în acest răstimp decât mămăligă, borș și uneori pește sărat.

Caracaș și Barasch deasemenea insistă asupra faptului că întreg regimul alimentar al țăranului muntean e determinat de credințele sale religioase.



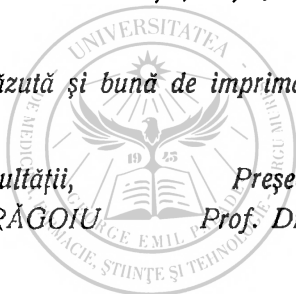
Concluziuni.

1. După toate mărturiile autorilor contemporani, hrană țăranului Român în trecut a fost întotdeauna unilateral vegetariană și lipsită de variație.

2. Această deficiență calitativă a hranei a fost agravată de posturile grele și severe, cari aveau drept urmare nu numai stări pronunțate de subalimentație, ci și de avitaminoze grave.

Văzută și bună de imprimat.

Decanul Facultății, Președintele Tezei,
Prof. Dr. I. DRĂGOIU Prof. Dr. V. BOLOGA



Bibliografie.

- Bologa Valeriu*: Contribuțiuni la cunoașterea igienei rurale în trecutul nostru.
- Barasch Iulius*: Beiträge zur Kenntnis der medizinisch endemischen Verhältnisse der Walachei. Wiener Med. Wochenschrift Vol. 4 și 5. Wien. 1954—55.
- Bologa Valeriu*: Alimentația românilor bănățeni în sec. XVII—XVIII. Revistă de igienă socială. Soc. I No. 8 Buc. 1931.
- Bologa Valeriu*: Raportul din 1756 al unui chirurg garman despre credințele românilor asupra moroilor. Anuarul Arhivei de folklor No. 3. Buc. 1935.
- Bologa Valeriu și Lenghel Alex.*: Fragmente pentru reconstituirea medicinei și igienei populare în Dacia preromană. Cluj. Med. 11. No. 8. Cluj 1930.
- Brate Vasile*: Informații medico-istorice și de etnografie medicală în istoria Banatului-Timișan de Grischöri. Teză. Cluj. 1935.
- Caracaș Const.*: Topographia Tis Waulachias. Buc. 1830.
- Claudian Ioan*: Alimentația poporului român. Buc. 1939.
- Crăiniceanu Gh.*: Igiena țaranului român. Buc. 1895.
- Kircz Leon*: Știri interesand istoria medicinei românești din vol. V. (1855) al revistei „Wiener Medizinische“ Wochenschrift. Teză. Cluj, 1939.
- Lange Martinius*: Recenzio remediorum praecipuorum Transylvanicis domesticorum Offenbach 1788.

Naftali Edmund: Contribuțiuni la cunoașterea situație medico-endemice în Muntenia. Teză. Cluj, 1936.

Rațiu Ioachim: Martini Lange „Recensio remediorum“. Teză. Cluj, 1932.

Samaritan Pompeiu: O veche nonografie sanitară a Munteniei de Dr. Const. Caracaș. București, 1937.

Schrand Franz: Nachrichten vom Scharboch in Ungarn in Jahre 1803. Wien. 1805.

