

ACADEMIA ROMÂNĂ
Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”

REZUMATUL TEZEI DE DOCTORAT

Familia și hrana în cultura tradițională românească

Coordonator științific: prof. univ. dr. Silviu Angelescu

Doctorand: Laura Ioana Negulescu (căs. Toader)

București, noiembrie 2019

Cuprins

Introducere

Capitolul I. Asigurarea și oferirea hranei familiei. Ciclul calendaristic: *alimente-prinos*

Calendarile ocupațiilor. Sfinți protectori

Ritmurile anului. Roadele pământului

Obținerea și protejarea hranei. Rolul bărbatului și atribuțiile femeii

Etnografia hranei

Resurse de hrană, apă și sare

Contexte etnografice. Prelucrarea hranei

Bucate și băuturi. Meșteșug culinar românesc

Oferirea hranei. Calendarul religios

Ajunul. Postul alimentar. Dezlegările

Ofrande și mese comune la sărbătorile din ciclul calendaristic

Mărci alimentare ale sărbătorilor

Gustul și mirosul hranei

Capitolul al II-lea. Instituțiile hranei și ale ospitalității. *Alimente vitale*

Sistemul alimentar românesc. Sinonimia hrană-viață

Mese zilnice și merinde. Menirea femeii

Vatra. Centrul vieții de familie

Despre ospitalitate. Viața ca dar

Dincolo de spațiul familial. Lipsa hranei

Lipsa resurselor, a libertății, a păcii

Instituții ale ospitalității. *Alimente vitale, alimente-marfă*

Gospodăria țărănească autarhică. Bucătăria

Stâna, văcăria. Prisaca

Bucătăria domnească. Bucătăria boierească

Mănăstirea. Trapeza

Vetre de popas. Merinde pentru monahi

Resurse și rezerve de hrană și apă. Raportul gazdă-oaspete

Specializări și atribuții complementare

Hanul, ospătăria. Dejugătoarea

Instituții ale prelucrării și schimbului de alimente și băuturi. *Alimentele-marfă*

Negustorii de hrană. Specializări

Moara. Brutăria

Crama. Povarna

Măcelăria. Pescăria, cherhanaua

Târgul. Piața. Trocul

Capitolul al III-lea. Alimente cardinale la întemeierea familiei și pomenirea neamului

Daruri și ofrande alimentare la trecerile din ciclul familial. Laptele și aburul

Acte alimentare culturale la naștere. Alăptatul. Întărcatul

Alimentul primordial. Laptele matern

Oferirea hranei. Personaje și roluri feminine: lăuza, moașa, doica, nașa

Rodina și Cumetria. Rudenia spirituală

Pomul de botez

Schimbul de daruri la nuntă. *Ploconul*

Roluri și privilegii la oferirea darurilor alimentare

Pomul vieții (neamurilor) sau Mărul de cununie

Ospățul. Ierarhia convivilor

Ofrande alimentare la înmormântare. *Pomana*

Alimentul ideal. Aburul hranei

Praznicul. Pomenirea neamului

Pomul mortului

Capitolul al IV-lea. Hrana familiei pentru Masa Raiului. Între cele două lumi

Codul alimentar al familiei creștine. Rânduiala meselor

Masa cea de toate zilele. Definirea hranei cotidiene

Prescripții și interdicții

Ierarhia comesenilor

Ospătarea aproapelui. Ospătarea străinului

Masa rotundă

Masa înaltă

Masa lungă, de ospăț

Merindarul

Fântâna. Fântânarul

Hrană de sec. Hrană de dulce

Hrană pentru Masa Raiului

Personaje biblice exemplare pentru familia românească

Protopărinții în Grădina Raiului. Strămoașa Eva

Cain și Abel. Ocupațiile primordiale

Familia lui Noe

Sfinții Părinți Ioachim și Ana

Maica Domnului și pruncul Iisus

Sfințenia și sfințirea hranei

Rolul preotului

Sfânta Împărtașanie

Ospitalitatea. *Dar din dar se face Rai*

Masă pentru suflete. Morții și Moșii

Dumnezeu și sfinții. Oaspeți pe pământ

Mese întinse, cu făclii aprinse

Încheiere

Bibliografie

Rezumat

Titlu și ipoteze

O perspectivă etnologică asupra *sistemului alimentar românesc*, așa cum poate fi el privit, prin prisma consemnărilor din secolele al XIX-lea și al XX-lea, situează în centru *hrana cea de toate zilele și familia românească*, cadru primordial în interiorul căruia bunurile alimentare se pregătesc și se oferă, deschizând o cale de cercetare și asupra *hranei ceremoniale/ rituale*, percepută ca *hrană pentru Masa Raiului*. Pentru ca *hrana* să fie destulă și *masa* să fie respectată, zi de zi, *familia* trebuie să funcționeze în cele mai mici detalii. Se poate vorbi despre o armonioasă derulare a unui scenariu general al sărbătorii, din punctul de vedere al alimentației tradiționale, pe teritoriul românesc, care presupune post alimentar, sacrificiu animalier, coacerea pâinii, sfințirea și oferirea de daruri și ofrande alimentare (dulci) și, în final, ospățul (banchetul) – consumarea, la masa comună, a alimentelor consacrate sărbătorii (cu participarea și distribuirea de roluri pentru fiecare membru al familiei, în funcție de competență, gen, vârstă). Același tipar se regăsește la nivelul unei săptămâni de peste an: zile de post (luni, miercuri, vineri) care alternează cu zile de dulce (marți, joi, sâmbătă), culminând, duminica, cu sacrificarea unei păsări și coptura *cea spre ființă/ cea de toate zilele* – pâinea – pentru masa care strânge în jur familia.

De aceea, titlul ales pentru această lucrare este *Familia și hrana în cultura tradițională românească*, iar ipoteza de la care se pornește este că marile mese comune, momentele desăvârșite de trecere – atât din *ciclul calendaristic*, cât și din *cercul vieții* – pot fi pregătite și serbate doar cu condiția unei bune cunoașteri și înțelegeri a rostului *hranei zilnice*, a *meselor familiei* cu caracter cotidian, a ierarhiei și rolurilor consacrate: *bărbatul care procură, femeia care gătește, femeia care oferă, preotul care sfințește și familia/ neamul/ comunitatea care primește*; membrii familiei, neamului, comunității în calitate de *convivi*.

În teoriile consacrate etnologiei hranei, cercetătoarea Ofelia Văduva dezvăluie sensurile profunde ale actului alimentar: „reglementat prin prescripții și interdicții, în viața tradițională și caracterizat prin repetabilitate, actul alimentar poate fi inclus în fenomenologia rituală cotidiană. În acest sens, *masa*, așa cum se derula ea în satul tradițional românesc, începută (și sfârșită) prin gestul crucii, însoțit de rugăciune, desfășurată în liniște deplină, într-o atitudine de respect (aproape mistic) față de alimente și mai ales față de pâine, reprezintă un

fenomen ritual cotidian, dar care în context sărbătoresc este amplificat la dimensiuni excepționale.” (Văduva 2011:21)

În volumul *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, se arată și se argumentează faptul că „etnologiei îi revine un sector larg de investigație, în care, prin corelarea diverselor elemente materiale și spirituale legate de hrană, se poate recompune (și descompune în trăsăturile lui caracteristice) sistemul alimentar cu subsistemele sale: procurarea, prepararea și consumarea hranei.” (Văduva 2011: 14)

Dinspre etnografie și dinspre folclor, deopotrivă, se cuvin deschise căile spre aflarea semnificațiilor hranei cotidiene – adică ale *alimentelor vitale* în conexiune cu *ierarhia familiei* – a hranei ceremoniale și a celei rituale și identificarea trăsăturilor emblematice ale alimentației românești. „Fără să diminuăm cu nimic valoarea incontestabilă a documentului de arhivă sau a izvoarelor narative ca atare (cronici, mărturii de călătorie etc.), trebuie să recunoaștem, în sensul celor spuse mai sus, că documentul etnografic sau folcloric poartă în sine, prin însăși natura lui de a fi «neinstituționalizat» sau fără paternitate certă, o anumită dificultate pentru toți cei care îl iau în considerație sau îl interpretează. Mai labil sau proteic, câteodată mai ascuns sau mai puțin concludent în formularea lui, documentul etnografic sau folcloric poate totuși suplini, retușa sau completa documentul de arhivă propriu-zis [...]” (Vulcănescu, Simionescu 1974: 6)

Profesorul Silviu Angelescu relevă faptul că textele folclorice, „legendele, ca și baladele, descântecel, colindele, cântecele funerare sau nupțiale sunt, într-o civilizație tradițională, elementele componente ale unor ansambluri mai largi de fapte sociale pe care le ritmează, le explică, le asigură eficiența.” (Angelescu 2008: 20)

Elementele de adâncime ale culturii românești, aspectele de civilizație durabilă sunt evidențiate de cercetătoarea Cornelia Belcin Pleșca, în acord cu tezele antropologului Claude Lévi-Strauss, privitoare la codul alimentar cultural – interpretat prin prisma proceselor determinate de *foc*, *bucătărie* (de la *crud* la *gătit*) și *ierarhie socială*: „Tratată în perspectiva duratei lungi, alimentația are o îndelungată istorie marcată de momente hotărâtoare în trecerea de la natură la cultură, de la crud la fript, copt, fiert. Inovațiile realizate în decursul secolelor și mileniilor la nivelul obținerii materiei prime, tehnicilor de prelucrare, păstrare, conservare, ca și al instalațiilor, ustensilelor necesare pregătirii hranei s-au înfăptuit lent, dar continuu, fiind păstrate, dezvoltate, transmise în cadrul civilizației țărănești.” (Belcin Pleșca 2010: 38) Cercetările ultimelor două sute de ani oferă imaginea completă a desfășurării muncilor (agricole), în funcție de calendarul popular, cu implicarea nemijlocită a membrilor familiei

extinse și cu aportul complementar al membrilor unor grupuri specializate, din sat sau din afara satului (meșteșugari, negustori).

Modelul de familie la care ne referim este, în principal, cel organizat, din punct de vedere social și cultural, astfel încât să genereze o relativă autonomie a societăților (rurale), ca unitate de bază ce se află. În accepțiunea Xeniei Costa-Foru, familia este un „ansamblu autohton de manifestări spirituale, economice, juridice și politice, condiționate cosmic, biologic, psihologic și istoric și integrate unei serii de relații și procese sociale.” (Costa-Foru 1945: 30) E știut faptul că membrii unei familii asigurau (produceau), în cele mai multe cazuri, mobilierul, țesăturile, portul de lucru și de sărbătoare, hrana zilnică și rezervele de hrană, uneltele și instalațiile pentru muncile gospodărești și meșteșuguri. Rolurile sunt distribuite astfel încât muncile grele, din afara perimetrului locuinței, să revină bărbatului, iar treburile casnice, permanente, mai ales cele din proximitatea *vetrei*, sunt destinate femeii. (Ispas, Coatu 2011: 8)

Și în afara granițelor familiei și dincolo de vatra satului se dovedește a fi necesară existența unor *centre* cu funcție clar definită de *a proteja viața și de a pregăti hrana* (de a adăposti oameni sau animale și de a fi parte în procesele de producere și depozitare a hranei). Hrana – de la spectrul foametei până la cel al abundenței – pare să determine apariția acestor amenajări (construcții, incinte) situate în moșia satului sau în apropierea drumurilor. Hrana generează instituții proprii: gospodăria țărănească sau hanul. Urmărind această ipoteză, ne propunem să conturăm profilul unor *instituții ale hranei și ospitalității*, în cazurile în care sunt întrunite aceste condiții: *un adăpost, o sursă de foc, o sursă de apă, criterii de conviețuire, principii religioase, reguli de lucru, distribuirea rolurilor la lucru, norme de locuire, prescripții și interdicții la procurarea, stocarea și prelucrarea unui bun alimentar, obiceiuri alimentare* (norme de preparare și consumare a hranei).

Familia integrată în sânul *gospodăriei autarhice – o instituție a hranei și a ospitalității* – este extrem de elocvent descrisă în paginile Ștefaniei Cristescu-Golopenția: „Aspectul economic al familiei gospodărești te izbește, e drept, în primul rând în viața noastră rurală. Gospodăria îți apare așa sub forma unui grup de oameni, care, legați de animale și lucruri (instrumente) și supuși celui mai aspru determinism al luptei pentru viață, sunt siliți la o muncă grea de fiecare clipă. Ea ți se prezintă deci sub forma unei comunități de muncă, în care fiecare membru, de la bătrân la copil, își are rostul său (de muncă) bine definit, spre folosul superior al întregului grup familial și nu al fiecărui membru în parte. [...] *Funcțiunea economică* a gospodăriei este dublată deci de o *funcțiune spirituală* ce rămâne să fie definită de acum înainte, ambele funcțiuni aflându-se într-o strânsă corelație.” (Cristescu-Golopenția

2002: 34-35) Relevant pentru legătura dintre familie și hrană este faptul că „nu numai nașterea omului, ci și creșterea lui se face în sânul familiei. Așa că tot aci se construiește și viața psihică a individului, tot în afară de voința lui. Aci primește el toată zestrea tradițională pe care o va purta în tot decursul vieții lui în societate, fie că mai târziu o va prețui cu bunăvoință, fie că va căuta să o prefacă.” (Costa-Foru 1945: 28)

După cum apreciază profesorul Ion Ghinoiu, coordonatorul *Atlasului Etnografic Român*, în *Cuvântul-înainte* la volumul *Alimentația. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*. Volumul I. *Oltenia*, relativ la efortul pentru asigurarea hranei, familia creștină își asumă sensul biblic al muncii (Ghinoiu 2018: XVIII): „Pentru că ai ascultat vorba femeii tale și ai mâncat din pomul din care ți-am poruncit să nu mănânci, blestemat va fi Pământul pentru tine! Cu osteneală să te hrănești din el în toate zilele vieții tale! (Facerea, 3, 17)” În urma neascultării poruncii, *de a nu mânca din pomul cu fruct oprit*, se desprinde un sens înalt dat pedepsei. Răscumpărarea păcatului și promisiunea mântuirii țin și de atitudinea față de hrană și de conduita la mesele zilnice. Sfințenia pâinii și a mesei sunt teme recurente în cultura tradițională românească.

Familia țărănească ține de modelul familiei primordiale, personajelor biblice Adam și Eva (Ispas, Coatu 2017: 7-10) conferindu-li-se statutul de primi strămoși creștini, protopărinții neamului omenesc. Eva e darul lui Dumnezeu pentru Adam, creată din coasta lui (prin căsătorie se atinge idealul uniunii și al complementarității), spre a-i fi de ajutor și spre a continua și perpetua familia pe pământ (rodnicia vieții).

Cupluri ideale a căror trăire este urmărită și urmată, fiind evocate frecvent în cadrul slujbelor din Biserica Ortodoxă, precum Sfinții Părinți Ioachim și Ana, reprezintă un etalon din punct de vedere spiritual, dar reprezintă și un exemplu pentru distribuția rolurilor masculin și feminin. Spațiile semnificative, unde fiecare dintre soți a ales să se reculeagă și să implore pe Dumnezeu, pentru împlinirea celei mai fierbinți dorințe sunt: departe de casă, în pustiu, timp de 40 de zile, pentru Ioachim, iar despre Ana se arată că se ruga, asemenea lui, dar în casa și grădina ei.

Într-un mecanism precis, alcătuit din componente potrivite, complexe și complementare, articulat și activat și prin aportul segmentului masculin (cu rol capital în procurarea și conservarea bunurilor alimentare și, mai ales, la sfințirea hranei), întâlnim femeia la vatră (alăptând pruncul, hrănind familia) și bărbatul la lucru, în afara vetrei satului, sau în misiune înaltă, la biserică, binecuvântând aburul hranei. Semnificațiile hranei de toate zilele, ale meselor ceremoniale, ale sărbătorii sunt cunoscute, recunoscute și descrise de

personalitățile marcante ale comunității tradiționale și împărtășite tuturor, asigurându-se o coeziune a grupului (pornind din familie, neam, până la societate, națiune).

Preeminența și implicarea femeii în contextele majore de pregătire și oferire a hranei țin de esența familiei românești. Se impune dovedirea calităților native, dobândirea și apoi respectarea strictă a înălțimii unui statut conform cu menirea sa în familie și în lume, întrucât doar ea alăptează pruncul și, la soroace îndătinate, poate trimite aburul hranei pentru sufletul mortului. În cartea *Femeia și mântuirea lumii*, viziunea teologică a lui Paul Evdokimov dezvăluie și clarifică aspecte definitorii ale structurilor profunde și tainice ale lumii: „Femeia nu este maternă pentru că este aptă să zămislească în trupul ei, ci din însuși spiritul ei matern decurg însușirea fiziologică și componenta ei anatomică. La fel, bărbatul este mai viril și mai puternic fizic, pentru că în spiritul lui este ceva care corespunde «violenței» despre care vorbește Evanghelia.” (Evdokimov 2015: 21)

În sistemul alimentar românesc se profilează o clară determinare și departajare a statutului de gen, în sensul nevoii de ordonare (evitarea neliniștii, a spaimelor, haosului) și dominare a faptelor simple și a evenimentelor petrecute cotidian în spațiul proxim și cunoscut, dar și de asigurare a hranei și a vieții înseși, dincolo de cotidian, dincolo de spațiul locuit și familiar.

Capitolele lucrării

Materialele cercetate în anii dedicați documentării pentru această teză au condus și permis structurarea ei în patru capitole.

Cel dintâi capitol, *Asigurarea și oferirea hranei familiei. Ciclul calendaristic: alimente-prinos*, își propune să analizeze semnificațiile hranei în contextele calendaristice, în devenirea sa, condiționată de favorabilitatea divină și efortul uman, parcurgând procesele de obținere, preparare, conservare și consumare. Vom încerca să definim *alimentele-prinos*, subliniind rostul lor în actele și practicile ce vizează protejarea *rodului* și asigurarea *sporului* (în cadrul îndeletnicirilor tradiționale), indispensabile demersuri de îmbunare a sfinților creștini, ocrotitori ai recoltelor, ai viețuitoarelor, ai oamenilor truditori (plugari, podgoreni, grădinari, păstori, pescari, vânători, prisăcari). Protejarea hranei reprezintă un set de intenții, gesturi, practici (rituale, ceremoniale) orientate către personaje divine, care sunt consacrate ca stăpâne sau ocrotitoare ale cerului și fenomenelor meteorologice, ale pământului și vieții terestre, ale oamenilor și ocupațiilor primordiale. Eforturile depuse pentru procurarea alimentelor sunt susținute de respectarea prescripțiilor și interdicțiilor care garantează și ocrotesc ciclul biologic al plantelor și animalelor; necunoașterea sau ignorarea ordinii divine poate atrage după sine situații nefericite și neașteptate sau acțiunea unor forțe nefaste.

În această parte a lucrării se profilează rolul bărbatului, care prin forță și vitalitate, prin puterea, cu care e investit, de a cunoaște semnele timpului, ale spațiului, în funcție de anotimpuri și de calendarul ocupațional, este implicat în procesele de procurare și asigurare a resurselor alimentare (hrană, apă, sare). Inventarul uneltelor și instalațiilor țărănești, instrumentarul casnic utilizat, în funcție de specializarea fiecăruia, contribuie la prefacerea resurselor în alimente indispensabile vieții. În familia țărănească, prepararea și oferirea hranei intră în atribuția femeii. În calendarul religios, cu cele două marcaje însemnate (din punct de vedere alimentar: postul și sărbătoarea), se creează contexte speciale, în ajun și de sărbătoarea propriu-zisă, în care alimentele rituale și mesele comune devin mărci identitare. Ofrandele consacrate ciclului calendaristic sunt: primele roade, fierturile și copturile rituale de post (în ajun, *Scutecele lui Iisus*) și mâncărurile alese (modelări din aluat cu umpluturi consistente (*Pască*), fripturi, pește, vin).

Capitolul al II-lea, *Instituțiile hranei și ale ospitalității. Alimente vitale*, intenționează să elucideze structurile generate de hrană și de obiceiurile alimentare. În interiorul sistemului alimentar românesc remarcăm raporturi de complementaritate între rolul femeii și cel al bărbatului. În cadrul proceselor de procurare a hranei se observă atribuții distincte pentru segmentul masculin și, bineînțeles, se remarcă și se probează vocația femeii, aceea de a prepara și a oferi hrana zilnică, *alimentele vitale*, în familia sa. Un anumit profil ocupațional poate presupune specializări precise și restricții de ordin structural, astfel încât, în unele comunități de păstori sau pescari, nu este posibilă/ permisă prezența femeii și, evident, nici implicarea ei în prepararea hranei și servirea mesei. Astfel apare o supra-specializare, pentru membrii de gen masculin, tipică pentru contextele menționate, pe care ne încumetăm să o urmărim în circumstanțele în care întâlnim bunurile alimentare și în ipostaza de *aliment-marfă*.

Dacă la nivelul familiei, oferirea hranei este apanajul aproape exclusiv al genului feminin, se poate constata că, în afara cadrelor familiei și neamului, în alte *instituții ale hranei*, gradul de implicare și participare al actanților masculini, cu specializări tradiționale sau mai recent dobândite, este substanțial. În cele trei părți ale capitolului se urmăresc relațiile (și raporturile de gen) între cei care oferă și cei care beneficiază de hrană, în cadrul *instituțiilor ospitalității* (gospodărie, bucătărie, stână, trapeză, han, ospătărie etc.) și al *instituțiilor prelucrării și schimbului de alimente*, unde rolul principal îl au *negustorii de hrană*.

În penultimul capitol, *Alimente cardinale la întemeierea familiei și pomenirea neamului*, dedicat ciclului vieții de familie, arătăm că darurile și ofrandele alimentare care

asigură trecerea benefică a pragurilor rituale la naștere, căsătorie, moarte, consacră menirea femeii de a pregăti și oferi hrana. Laptele matern poate fi considerat *aliment primordial*, prima hrană, iar pragurile succesive din viața omului sunt însoțite de o serie de *alimente cardinale* (pe care le vom descrie în amănunt), până la cea de pe urmă hrană, *alimentul ideal*, aburul care însoțește sufletul până în lumea cealaltă sau care poate urca în ceruri, până la Dumnezeu. Mesele specifice au nume distincte și grad mare de formalizare. Există un tipic al mesei de cumetrie, un altul al mesei mari, de la nuntă, cât despre praznicul de înmormântare, sensul pregătirii și dăruirii ofrandelor transcende lumea aceasta.

Cel din urmă capitol, *Hrana familiei pentru Masa Raiului. Între cele două lumi*, urmărește un parcurs de ordin spiritual de la familia primordială, la alte posibile modele creștine care au inspirat și influențează familia românească în privința atitudinii față de hrană și rostul acesteia.

Complexitatea sistemului alimentar românesc transpare în toate aspectele fundamentale ale fiecărei etape pe care o parcurge un aliment, în devenirea sa, de la apariție, la masă.

Implicarea membrilor familiei, dar și a persoanelor privilegiate din structura ierarhizată (tipică comunităților rurale de profil religios creștin-ortodox) în procesele de asigurare și dăruire a hranei este vizibilă, atât în perioada actuală, cât și în contexte mai îndepărtate din punct de vedere temporal. Aducem în prim plan un fragment, pe care Henri H. Stahl îl alege, citându-l pe Cezar Bolliac, în care se arată rolul preotului în preschimbarea *peisajului etnografic* (prefacerea pădurilor în livezi!) și rolul complementar al enoriașilor săi în primenirea sufletelor și în sporirea darurilor pământului roditor: „Sunt în munți păduri de pomi sălbatici, ca meri, cireși, peri, piersici, pruni etc. și nu rare ori întâlnești, în mijlocul pădurilor, livezi cultivate și pline de fructe excelente, de tot felul. [...] Aceste livezi se datoresc evlaviei locuitorilor care cred că își spală păcatele altoind fructe din cele mai bune, în pădurile cele mai întunecate. [...] În 1848 un brav popă valah din satul Rucăr îmi povestea că din totdeauna avusese obiceiul, la spovedanie, să nu dea alt canon credincioșilor decât acela de a altoi pomi de soi în pădure; adăuga că pentru greșeli mai mici, aceste canoane nu coborau sub 10 altoiri, iar pentru păcate grele, mergea până la sută. Fiecare credincios spovedindu-se de patru ori pe an, judecați la ce număr putea să ducă acest sistem.” (Cezar Bolliac, *Mémoires pour servir à l'histoire de la Roumanie; premier mémoire*, Paris, 1856 apud Stahl, vol. I 1998: 231)

Un deziderat al părții finale a tezei este dovedirea faptului că și hrana cotidiană, riguros și corect pregătită și privită, asigură (alături de hrana ceremonial-rituală), în familie,

împlinirea unei părți a idealului de comuniune cu divinitatea. În cheie creștină, se poate imagina, profila ideea unei ascensiuni către sacru, prin idealizarea omului, a hranei, prin convivialitate cu sfinții și chiar cu Dumnezeu. În opinia lui Petru Ursache, atât de frumos exprimată în cartea sa, *Gastrosofia sau Bucătăria vie*, „sunt momente în care nu se face distincție între «raiul de sus» și «raiul de jos». E de presupus că o morală îndătinată a îndemnat ca binele și frumosul, lumina, învățătura, vorba bună, hrana plăcută și folositoare să fie căutate între palierele celor două «raiuri». Dumnezeu și slujitorii săi, totdeauna în apropiere, puteau fi solicitați pentru îndrumările de trebuință. Nici vechii daci nu gândeau altfel. Pustnicii coborau printre oameni, în zile alese, sate întregi se îndreptau spre schituri ascunse în păduri ori pe plaiuri de munte, unde îi așteptau Zamolxe cu ai săi.” (Ursache 2014: 16)

Clarificări terminologice

Cu fidelitate față de literatura de specialitate consacrată etnologiei hranei și cu deferență față de cultura română și personalitățile domeniilor noastre, am preluat și am completat termeni și sintagme utilizate pentru descrierea, înțelegerea și interpretarea fenomenelor definitorii pentru sistemul alimentar românesc. Am considerat potrivit să reluăm și să evidențiem noțiunile și conceptele cercetătorilor care au contribuit substanțial și salutar la teaurizarea, protejarea și interpretarea patrimoniului alimentar românesc. Am semnalat și am descris ipostazele în care se pot afla alimentele și am subliniat termeni sau sintagme care pot individualiza diferite tipuri ale **meselor familiei** și **meselor comune**.

Pentru o corectă abordare și înțelegere a fenomenelor legate de alimentația tradițională și pentru a găsi o cale de a cuprinde „nemărginitele” trasee descrise de bunurile alimentare, precum și complexul de obiceiuri culinare din cultura noastră tradițională, soluția ideală descoperită de Ofelia Văduva este clasificarea **sistemului alimentar românesc** în trei subsisteme principale: „**procurarea, prepararea și consumarea hranei** [s.n.]” (Văduva 2011: 14) Considerăm important să studiem și contextele generate de actele și practicile ce țin de protejarea hranei, de distribuția (transportarea hranei) și oferirea acesteia și, odată ce depășim sfera familiei tradiționale, schimbul și vânzarea alimentelor. Plănuim să examinăm, în integralitatea lor și în detaliu, cele patru subsisteme complexe (**procurare-protejare; preparare-conservare; oferire/ vânzare; consumare**), pentru a obține cât mai multe date despre valențele și funcțiile alimentelor și habitudinilor alimentare.

Ne-am propus să descriem și să definim, printr-o sintagmă generică, acel edificiu/ acea construcție – casă, clădire sau local – care, generat fiind de necesitățile de hrană, apă și adăpost (ale unei familii sau ale unei comunități) poate fi considerat o **instituție a hranei**.

Referitor la noțiunea de instituție, Mary Douglas, în cartea sa, *Cum gândesc instituțiile*, ridică problema solidarității și a cooperării, survenite în urma constituirii unui fond de *cunoștințe și standarde morale* recunoscute acceptate și respectate: „în chestiuni de viața și de moarte, indivizii aflați în situații de criză nu iau decizii pe cont propriu.” Instituțiile funcționează ca instanțe. (Douglas 2002: 13-17) Esența și funcția instituției, în accepțiune antropologică, se regăsesc în voința originară și în scopurile legitime și legitimate. În *Dicționarul de etnologie și antropologie* se precizează că „în sensul său cel mai general [instituția, n.n.] desemnează tot ceea ce, într-o societate dată, ia forma unui dispozitiv organizat, vizînd funcționarea sau reproducerea acelei societăți. [...] O instituție comportă în mod necesar valori și norme (cutumiare, reglementare sau enunțate sub forma unor coduri) întotdeauna explicite, care tind să genereze la membrii respectivei societăți comportamente stereotipe (care sunt simple moduri de a fi sau, cel mai adesea, pot fi concretizate în roluri bine definite).” (Bonte, Izard 2007: 327)

Ipostazele hranei reprezintă contextele în care se situează un aliment: *aliment propriu-zis/ aliment vital sau nutriment; ofrandă alimentară/ aliment-prinos; dar alimentară/ aliment cardinal; aliment-marfă*. „Același dar (de exemplu pâinea) poate avea conotații sărbătorești, în context ceremonial festiv, sau conotații ritual-funerare, în context adecvat. Dar, în general, el transmite mesaje de prietenie, recunoștință, devotament, intenția de captare a bunăvoinței sau numai dorința de menținere a relațiilor.” (Văduva 1997: 71)

„În lucrările teologice, denumirea darurilor închinat lui Dumnezeu este cea de «sacrificiu», «jertfă», «prinos».” (Abrudan-Cornițescu apud Văduva 1997: 56) Pe parcursul celor patru capitole ale acestei lucrări ne vom referi la ipostazele alimentului, după cum urmează: **alimentele-prinos**, reprezentative pentru cilul calendaristic; **alimentele-vitale** și **alimentele-marfă** cele care asigură viața atât în cadrul familiei, cât și în afara ei (merindele, apa); **alimentele cardinale** cu rol decisiv, crucial în influențarea destinului uman, la trecerile faste peste pragurile vieții. Numim laptele matern și aburul hranei, **alimentul primordial**, respectiv **aliment ideal** – cea dintâi și cea de pe urmă hrană – menite pruncului, la naștere, după ce vine pe lume, și celui răposat, după ce trece în lumea de dincolo.

Cele două aspecte importante ale hranei, practicile cotidiene și obiceiurile alimentare ceremoniale sau rituale, generează, în mod natural, legături între membrii grupului, în funcție de sensul în care circulă alimentele (de la obținere până la consumare). Concrețetea dar și simbolismul căilor trasate de bunurile alimentare în situații cotidiene sau festive, solemne evidențiază relații care se stabilesc între persoane cu funcții distincte: donatorul și donatarul (primitorul). (Văduva 1997: 23, 46-47) Funcționarea relațiilor în triada: *donator, destinatar,*

beneficiar este vizibilă în cazul dăruirii ofrandelor pentru morți, moși sau pentru divinitate. Termenul pomană descrie clar traseul în care donatorul are responsabilitatea inițierii actului oblativ, destinatarul mediază, participă în mod concret la contextul ceremonial (acceptă și consumă hrana oferită), însă ofranda este menită unui beneficiar a cărui identitate este numită sau a cărui existență este invocată.

Pornind de la definițiile consacrate **alimentației ceremoniale** și a celei **rituale** (Văduva 2011: 24-28), încercăm, la finalul tezei, să formulăm un enunț, care să descrie obiectiv și cât mai cuprinzător **alimentația cotidiană**.

Privitor la codurile fundamentale, în număr de cinci – corespunzătoare simțurilor umane, se arată în *Mitologice I. Crud și gătit*, că într-o poziție privilegiată ar fi codul gustativ. Miturile despre originea bucătăriei, a gătitului la foc a alimentelor pun accent pe tranziția de la natură la cultură, pun problema vieții scurte, a mortalității și a imortalității. (Lévi-Strauss 1995: 213-214) Petru Ursache se referă la **codul alimentar** ca la un „dialect al culturii cu reguli ferme de identificare a grupurilor umane”: „În ceramică: vasele în care au fost gătite bucatele «de dulce» (chiar și această expresie este codificată iar astăzi are o circulație vădit restrânsă) se lasă la o parte în timpul postului. În participarea și stabilirea rolurilor socio-umane, administrative, religioase, familiale: stăpânul casei (preotul, domnitorul, bărbatul) stă în «capul mesei», și în zilele de lucru și de sărbătoare, semn că i se recunosc în permanență importanța și puterea, după proverbul: «Cine îmi dă de mâncare îmi e și tată îmi e și mamă.»” (Ursache 2014: 61-62)

În societatea românească tradițională, prin respectarea sfințeniei hranei și a meselor, prin împlinirea menirii date (în interiorul neamului/ comunității), prin exprimarea și asumarea aspirației de a-l afla pe Dumnezeu pe pământ sau în ceruri, hrana familiei poate să devină *Hrană pentru Masa Raiului*: „Modelul alimentar transmis în timp până la noi este bazat pe convingeri creștine, conform cărora hrana este dar divin și că prelucrarea și asimilarea ei în timp și spațiu prescrie o apropiere de divinitate.” (Văduva 2011: 8)

În cazul **ospitalității**, darul alimentar poate fi echivalent cu însăși viața, în timp ce *lipsa hranei* poate fi egală cu *moartea*. Conform *modelului creștin* donatorul și beneficiarul ospitalității au sentimentul destinului împlinit. Atât Marcel Mauss în lucrarea *Eseu despre dar* (1997), cât și Ofelia Văduva tratează ospitalitatea din perspectiva „darului total”. Fațetele darului sunt la prima vedere de ordin material, însă atmosfera primirii oaspeților și bucuria gazdelor de a le dăruia hrană și adăpost conferă fenomenului valențe spirituale: „oaspetele este considerat un trimis al lui Dumnezeu, un mesager al voinței divine.” (Văduva 1997: 86-87)

În cadrul sistemului alimentar românesc alternanțele cotidian-sărbătoresc, zile de post, zile de dulce fac din alimentația cotidiană un fenomen complex și dificil de analizat. Pe parcursul unei săptămâni, în familie, se vor regăsi, în cadrul meselor zilnice, feluri de mâncare influențate de recomandările de ordin confesional, de resursele și rezervele specifice de hrană, de starea materială, de anotimp, de vârsta membrilor familiei, de competențele culinare ale gospodinei ș. a.

La extremele intervalului în care se desfășoară schimbul de alimente propriu-zise sau de daruri alimentare sunt situați cei care au capacitatea și competența de a furniza hrană și primitorii – cei care nu o pot dobândi sau consuma fără ajutorul anumitor categorii de persoane. „Unele societăți, între care și cea tradițională românească, au creat un sistem de relații de rudenie care întăresc și mai mult ideea «alianțelor», este vorba de «prinderea de fărtați» («înfrățirea» și «însuroțirea»), ca și instituția extrem de importantă a nășiei.” (Constantinescu 2000: 51) Cu aceste prilejuri, la intervale de timp consacrate, se prepară și se oferă modelări din aluat antropomorfe.

Sunt adevărate relații de dependență create și perpetuate la nivelul oricărui grup, ca urmare a atribuțiilor familiale, a obligațiilor sociale, a specializărilor, funcțiilor și rolurilor (ceremonial-rituale) exercitate de *mamă*, *doică* și *moașă* pentru nou-născut, de *soție*, *mamă*, *fică*, *noră* pentru copii și adulți (soț, părinți, socri, nași, vecini, străini), de persoane specializate și rude pentru cei decedați.

Plecând de la familia-tip, familia nucleară, integrată în grupul de rudenie, trecând, mai departe, la neamurile care formează comunitatea rurală (care devine sinonimă cu satul), de la acest nivel se poate analiza cum se fac distincții și separări de roluri pe principiul diferenței de gen. Relațiile directe între *donator* și *beneficiar*, care se concretizează în asigurarea hranei – deci a supraviețuirii – pentru *beneficiar*, sunt mijlocite de persoane care asigură hrana pe alt palier. Dacă *hrana* înseamnă *viață* în sens strict, biologic, protejarea hranei și perpetuarea vieții sunt garantate de un întreg sistem de acte și practici (magice, religioase) de prevedere a pericolelor, de apărare a actanților, de sporire a hranei. „Deosebirea majoră între familie și alte grupuri sociale rezidă în faptul că este un grup primar, cu relații directe, în care fiecare membru este scop în sine al fiecăruia, iar viața familiei este centrată pentru fiecare.” (Rada 2013: 11)

Rostul bărbatului este să se identifice, să aspire la misiunea de lider, exercitată asupra întregului neam. La părăsirea satului de către bărbat/ bărbați se instituie comandamentul ca femeia/ grupul feminin să asigure hrana și viața celor ce locuiesc în sat, care rămân, care nu se deplasează dincolo de moșia satului: copii, bătrâni, bolnavi. Menirea femeii este să dăruiască

hrana. „Complet neajutorat, ca și puii altor animale la început, puiul de om are nevoie de o perioadă de timp mai îndelungată decât aceștia pentru a-și dobândi o oarecare independență, în ceea ce privește procurarea hranei, protecția împotriva dușmanilor, asigurarea unui adăpost etc. În toată această perioadă copilul rămâne în grija aproape exclusivă a mamei, rolul tatălui fiind adesea neglijabil.” (Constantinescu 2000: 55)

Și femeile pot fi privite ca grup, doar că activează în comunitate, cel mai des în casă, la vatră și în vatra satului, fiecare în locul, în rostul ei, și uneori în contexte de întrajutorare. Ele nu se deplasează (în mod frecvent și foarte departe), bărbații, da. În afara spațiului căminului și al vetrei, dincolo de moșia satului există opțiunea sau necesitatea, pentru grupul masculin, să se organizeze în forma unui grup închis, fără acceptarea, integrarea sau contribuția femeii (păstorii la stână, pescarii pe baltă, călugării).

Alimentele trec de la donator la beneficiar, cu aportul celor care le procură, produc și prepară și cu implicarea celor care îndeplinesc gesturile de mediere (în cazul ofrandelor), în virtutea științei lor, a puterii cu care sunt investiți. De la întemeierea familiei până la părăsirea (fizică) a neamului, locuitorii *lumii de aici* și ai *celeia de dincolo* se hrănesc cu lapte, pâine, carne, vin, apă, abur, adică cu *alimente, daruri și ofrande*. Riturile de agregare și de integrare practicate la intrarea în comunitate a noilor membri, se bazează, în viziunea lui Van Gennep, pe schimbul de daruri și pe comuniunea alimentară. În reprezentarea unor alte lumi se regăsește tiparul lumii celei știute, concrete, în care apartenența la grup asigură supraviețuirea, dar și cunoașterea și perpetuarea vieții, condiția fundamentală fiind oferirea și acceptarea hranei: „[...] pătrunderea în lumea cealaltă este copiată după pătrunderea străinului pe teritoriul tribului, în legendă are loc o transpoziție a instituțiilor umane și terestre la lumea extraterestră. Așa după cum masa luată împreună cu un oaspete creează o legătură specială de apartenență la familia sa, la fel, a accepta orice hrană în lumea de dincolo de mormânt înseamnă agregarea la lumea morților și a uita de lumea celor vii [...]” (Gennep 1997: 89)

Bibliografie selectivă

*** 1968, *Biblia*, București, Institutul Biblic și de Misiune Ortodoxă al Bisericii Ortodoxe Române.

*** 2017, *Personaje biblice veterotestamentare: canonic – apocrif – folcloric: tipologie comentată, corpus și hărți*, Ispas, Sabina, Coatu, Nicoleta (coord.), București, Editura Academiei Române.

*** 2001, *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, seria *Corpus de documente etnografice românești*, coordonator general Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, vol. I, *Oltenia*, îngrijire științifică și redacțională de Ofelia Văduva și Cornelia Pleșca, București, Editura Enciclopedică.

*** 2002, *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, seria *Corpus de documente etnografice românești*, coordonator general Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, vol. II, *Banat, Crișana, Maramureș*, îngrijire științifică și redacțională de Cornelia Pleșca, București, Editura Enciclopedică.

*** 2003, *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, seria *Corpus de documente etnografice românești*, coordonator general Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, vol. III, *Transilvania*, îngrijire științifică și redacțională de Cornelia Pleșca, București, Editura Enciclopedică.

*** 2004, *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, seria *Corpus de documente etnografice românești*, coordonator general Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, vol. IV, *Moldova*, îngrijire științifică și redacțională de Cornelia Pleșca și Emil Țîrcomnicu, București, Editura Enciclopedică.

*** 2009, *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, seria *Corpus de documente etnografice românești*, coordonator general Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, vol. V, *Dobrogea, Muntenia*, îngrijire științifică și redacțională de Cornelia Pleșca, Ofelia Văduva și Emil Țîrcomnicu, București, Editura Etnologică.

*** 2012, *Etnologie românească. Folcloristică și etnomuzicologie. III. Nașterea și copilăria*. Partea a 2-a, Ispas, Sabina, Coatu, Nicoleta (coord.), București, Editura Academiei Române.

*** 2014, *Etnologie românească. Folcloristică și etnomuzicologie. III. Nașterea și copilăria*. Partea a 3-a, Ispas, Sabina, Coatu, Nicoleta (coord.), București, Editura Academiei Române.

Amzulescu, Al. I., 1981, *Cîntecul epic eroic. Tipologie și corpus de texte poetice*, București, Editura Academiei Republicii Socialiste România.

Angelescu, Silviu, 2008, *Legenda*, București, Editura Valahia.

Angelescu, Silviu, 2010, *Mitul și literatura*, București, Editura Tracus Arte.

Angelescu, Silviu, 2010, *Portretul literar*, București, Editura Muzeului Literaturii Române.

Ariès, Philippe; Duby, Georges, (coord.), 1994, *Istoria vieții private*, București, Editura Meridiane.

Athanasious, Dimitrie; Tsouliai, Haroula, 2014, *Împărăteasa tuturor. Mijlocitoare către Dumnezeu. Arătări și minuni ale Maicii Domnului*, Galați, Editura Egumenița.

Belcin, Cornelia, Alexa Cătălin, Laura Toader, 2017, *Familia țărănească în România. Un secol de fotografie*, București, Monitorul Oficial S. A.

Berdan, Lucia, 1999, *Fetele destinului. Incursuni în etnologia românească a riturilor de trecere*, Iași, Editura Universității „Al. Ioan Cuza”.

Bîrlea, Ovidiu, 1966, *Antologie de proză populară epică*, vol. I-III, București, Editura pentru Literatură.

Braudel, Fernand, 1984, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, vol. I-II, București, Editura Meridiane.

Bărbăntu, Constantin; Ispas, Sabina, 1998, *Sub aripa cerului. Comentarii etnologice asupra colindei și colindatului: Colinde și cântece de stea*, antologie de Sabina Ispas, Mihaela Șerbănescu, Otilia Pop-Miculi, București, Editura Enciclopedică.

Brill, Tony, 2006, *Tipologia legendei românești. Vol. II. Legenda mitologică, legenda religioasă, legenda istorică*. Ediție îngrijită și prefață de I. Oprișan, Editura Saeculum I.O., București.

Bulgacov, Serghei, 2000, *Dogma euharistică*, Editura Paideia.

Buricescu, Ioan F., 1944, *Sufletul Românesc*, București, Tipografia Bucovina.

Cosma, Ghizela, Țârău, Virgiliu (coord.), 2002, *Condiția femeii în România în secolul XX. Studii de caz*, Cluj-Napoca, Editura Presa Universitară Clujeană.

- Douglas, Mary, 2002, *Cum gândesc instituțiile*, Iași, Editura Polirom.
- Durand, Gilbert, 1998, *Structurile antropologice ale imaginarului*, Editura Univers Enciclopedic.
- Gavriluță, Nicu, 1998, *Mentalități și ritualuri magico-religioase. Studii și eseuri de sociologie a sacrului*, Iași, Editura Polirom.
- Ginzburg, Carlo, 1997, *Brânza și viermii. Universul unui morar din secolul al XVI-lea*, București, Editura Nemira.
- Girard, René, 2006, *Despre cele ascunse de la întemeierea lumii*, București, Editura Nemira.
- Goody, Jack, 2003, *Familia europeană. O încercare de antropologie istorică*, Iași, Editura Polirom.
- Le Goff, Jacques, 1994, *Negustorii și bancherii în Evul Mediu*, trad. de Nicolae Ghimpeteanu, București, Meridiane.
- Lemny, Ștefan, 1990, *Sensibilitate și istorie în secolul XVIII românesc*, București, Editura Meridiane.
- Mehedinți, Simion, 1999, *Civilizație și cultură. Concepte, definiții, rezonanțe*, București, Editura Trei.
- Mehedinți-Soveja, Simion, 1994, *Creștinismul românesc*, Criterion Publishing.
- Murgescu, Costin, 1996, *Drumurile unității românești: drumul oilor, drumurile negustorești*, București; Editura Enciclopedică.
- Niculiță-Voronca, Elena, 1998, *Datinile și credințele poporului român*, I, II, Iași, Editura Polirom.
- Olteanu, Antoaneta, 2001, *Calendarele poporului român*, București, Editura Paideia.
- Onfray, Michel, 2000, *Pânțelezele filozofilor. Critica rațiunii dietetice*, București, Editura Nemira.
- Onfray, Michel, 2001, *Rațiunea gurmandă. Filozofia gustului*, București, Editura Nemira.
- Otto, Rudolf, 1996, *Despre numinos*, Cluj-Napoca, Editura Dacia.
- Panaitescu, P.P., 1969, *Introducere la istoria culturii românești*, București, Editura Științifică.
- Papadima, Ovidiu, 2015, *O viziune românească a lumii*, București, Editura Saeculum I.O.

Papahagi, Tache, vol I-III (1928, 1930, 1934), *Images d'ethnographie roumaine*, Bucarest, Atelier Graphiques Socec & Co., S. A., Societatea Cultural-Națională „Apostol Mărgărit”.

Solcan, Șarolta, 2014, *Pribeția în Țările Române în secolele XVI- XVII*, București, Editura Universității din București.

Stahl, H. H., 1998, *Contribuții la studiul satelor devălmașe românești*, vol. I-III, București, Editura Cartea Românească.

Steinhardt, Nicolae, 2006, *Dăruind vei dobândi: cuvinte de credință*, Rohia, Editura Mănăstirii Rohia.

Stoica, Georgeta, 1973, *Interiorul locuinței țărănești*, București, Editura Meridiane.

Tătulea, Viorica, 1989, *Mobilierul țărănesc din Oltenia*, București, Editura Sport-Turism.

Vulcănescu, Romulus, Simionescu, Paul, 1974, *Drumuri și popasuri străvechi*, București, Editura Albatros.

Zaharou, Zaharia, 2012, *Merinde pentru monahi*, Sfânta Mănăstire Putna, Iași, Editura Nicodim Caligraful.

Zamfirescu, Dan, 1992, *Ortodoxie și romano-catolicism în specificul existenței lor istorice*, București, Editura Roza Vânturilor.

Bibliografie specială

*** 2013, *Lucrările atelierului „Împărtășind aceleași gusturi: bucătăria tradițională comună turcească și românească*, Ankara, Grafiker Publishing.

*** 2018, *Alimentația. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, seria *Corpus de documente etnografice românești*, coordonator general Ion Ghinoiu, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, vol. I, *Oltenia*, îngrijire științifică și redacțională de Cătălin Alexa, Cornelia Belcin-Pleşca, Laura Ioana Toader, București, Editura Etnologică.

Alves, Rubem A., 2007, *Cartea cuvintelor bune de mâncat sau Bucătăria ca parabolă teologică*, Ediția a II-a, Sibiu, Editura Deisis.

Antipa, Grigore, 1916, *Pescăria și pescuitul în România*, București, Editura SOCEC.

Apicius, 2003, *De re coqvinnaria/ Arta culinară sau bucătăria în Roma antică*, București Editura Albatros.

Bacalbașa, Constantin, 1934, *Dictatura gastronomică. Carte de bucătărie, 1501 feluri de mâncare*, București, Editura Universul.

Belcin-Pleşca, Cornelia, 2010, *Din trecutul alimentației în ținutul ponto-danubian* în volumul *Valori identitare în Dobrogea: Hrana care unește și desparte*, București, Editura Enciclopedică, p. 21-61.

Bomher, Noemi, 2005, *Ospăț din cuvinte. Imaginarul hranei în cărțile de bucate*, Iași, Editura Alfa.

Botez, Constantin; Pricop, Adrian, 1989, *Tradiții ale ospitalității românești. Prin hanurile Iașilor*, București, Editura Sport-Turism.

Brillat-Savarin, 1988, *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, București.

Budiș, Monica, 1998, *Microcosmosul gospodăresc. Practici magice și religioase de apărare*, București, Editura Paideia.

Cazacu, Matei, 1999, *The Story of Romanian Gastronomy*, București, Editura Fundației Culturale Române.

Chivu, Iulian, 1997, *Cultul grâului și al pâinii la români*, București, Editura Minerva.

Comanici, Germina, 2001, *Cercul vieții. Roluri și performanță în obiceiurile populare*, București, Editura Paideia.

Constantinescu, Nicolae, 2000, *Etnologia și folclorul relațiilor de rudenie*, București, Editura Univers.

Costa-Foru, Xenia, 1945, *Cercetarea monografică a familiei. Contribuție sociologică*, București, Editura Fundațiile Regale Mihai I.

Croitoru-Capbun Viorica, Ciucă Răzvan, 2002, *Pâinea de neamul românesc*, Slobozia Colecția Bibliotheca Romaniae Agriculturae, Seria Etnologie, Editura Star Tipp.

Cuisenier, Jean, 2001, *Copilărie impresionantă. Învățarea neamului. Timpul lucrului, timpul credinței și împărțirea lucrărilor după sex. Teatrul vieții sociale, în Memoria Ethnologica*, I, nr. 1, Baia Mare, Centrul Creației Populare Maramureș.

Dumas, Alexandre, 1997, *Dicționar de artă culinară*, București, Editura Atos.

Durlić, Paun Es, 2013, *Limba sfântă a colacilor rumânești*, București, Editura Etnologică.

Evdokimov, Paul, 2015, *Femeia și mântuirea lumii*, București, Editura Sophia.

Freedman, Paul, (coord.), 2008, *Istoria gustului*, București, Editura Vellant.

Georgescu, Teodor; Munteanu, Ioana; Nicolae, Simona (coord.), 2017, *Avatarurile banchetului. Perspective trans- și interculturale*, București, Editura Universității din București.

Ghinoiu, Ion, 1981, *Popasuri etnografice românești*, București, Editura Științifică și Enciclopedică.

- Ghinoiu, Ion, 1988, *Vîrstele timpului*, București, Editura Meridiane.
- Ghinoiu, Ion, 1999, *Lumea de aici, lumea de dincolo*. București, Editura Fundației Culturale Române.
- Godea, Ioan, 2005, *Din etnologia cumpătării. Palinca, țuica și vinarsul la români*, București, Editura Coresi.
- Ioniță, Maria-Magdalena, 2010, *Casa și Familia Capșa în România modernă. 1852-1950*, București, Editura Oscar Print.
- Iorga, Ana; Iorga, Filip-Lucian, 2015, *Mesele de odinioară. De la Palatul Regal la Târgul Moșilor*, București, Editura Corint.
- Iorga, Nicolae, 1925, *Mănăstirea Neamțului. Viață călugărească și muncă pentru cultură*, Editura Tipografiei Mănăstirii Neamțu.
- Ispas, Sabina, 2003, *Versurile de Plugușor, între descrierea tehnologiei agricole și semnificația rituală, în Cultură orală și informație transculturală*, București, Editura Academiei Române, p. 129.
- Ispas, Sabina, 2013, *Masa Domnească, Masă de Sărbătoare, prezentată în textul poetic al baladei populare românești*, în volumul, *Lucrările atelierului „Împărtășind aceleași gusturi: bucătăria tradițională comună turcească și românească”*, Ankara, Grafiker Publishing, p. 139-148.
- Levi Strauss, Claude, 1995, *Mitologice I. Crud și gătit*, București, Editura Babel.
- Levi Strauss, Claude, 1998, *Mitologice II. Miere și scrum*, București, Editura Babel.
- Lupescu, Mihai, 2000, *Din bucătăria țaranului român*, București, Editura Paideia.
- Manolescu, N, 1895, *Igiena țăranului. Locuința, iluminatul și încălzitul ei. Îmbrăcămintea, încălțăminte. Alimentațiunea țăranului în deosebitele regiuni ale țerei*; Scriere premiată și tipărită de Academia Română, Bucuresci, Lito-Tipografia Carol Göbl.
- Mihai Ispir, 1976, *Ratoșele din Moldova*, Revista muzeelor și monumentelor - Monumente istorice și de artă; Anul XLV, TOM 1.
- Montanari, Massimo, 2003, *Foamea și abundența (O istorie a alimentației în Europa)*, Iași, Editura Polirom (colecția Construcția Europei).
- Nedici, Gheorghe, 2003, *Istoria vânătoarei. Vânătoarea în România*, București, Editura Paideia.
- Panea, Nicolae, 2005, *Folclor literar românesc. Pâinea, vinul și sarea. Ospitalitate și moarte*, Craiova, Editura Scrisul Românesc.
- Petrică, Virginia, 2013, *Identitate culinară românească din perspectiva călătorilor străini*, București, Editura Academiei Române.

Pop, Mihai, 1976, *Obiceiuri Tradiționale Românești*, București, Institutul de Cercetări Etnologice și Dialectologice.

Popovici-Lupa Dr., N. O., 1908, *Agricultura. Cunoștințe practice de cultura pământului și a plantelor agricole*, București, Editura Librăriei Leon Alcalay.

Potra, George, 1985, *Istoricul hanurilor bucureștene*, București, Editura Științifică și Enciclopedică.

Toader, Laura Ioana, 2016, *Viața ca dar. Despre ospitalitate*, în volumul *Deschideri etnologice; in honorem Sabina Ispas la 75 de ani*, București, Editura Etnologică, p. 159-172.

Toader, Radu, 2012, *Botezul și cumetria* în volumul *Etnologie românească. Folcloristică și etnomuzicologie. III. Nașterea și copilăria. Partea II*, Ispas, Sabina, Coatu, Nicoleta (coord.), București, Editura Academiei Române, p. 14-56.

Ursache, Petru, 2014, *Gastrosofia sau bucătăria vie*, Cluj-Napoca, Editura Eikon.

Van Gennepe, Arnold, 1996, *Riturile de trecere*, Iași, Editura Polirom.

Văduva, Ofelia, 1997, *Magia darului*, București, Editura Enciclopedică.

Văduva, Ofelia, 2011, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică.

Wisosenschi, Iulia, 2016, *Reflectări ale legăturilor de rudenie în literatura orală aromână*, București, Editura Etnologică.