

**TEHNICĂ, GOSPODĂRIE ȘI ACULTURAȚIE: EVOLUȚIA
ALIMENTAȚIEI ȚĂRĂNEȘTI ÎN SOCIETATEA ROMÂNEASCĂ
(SECOLELE AL XIX-LEA – AL XX-LEA)**

ALEXANDRU MAMINA

(*Institutul de Istorie „Nicolae Iorga”*)

Cu ocazia unei anchete etnografice întreprinsă în Oltenia pe parcursul anilor 1970, în alimentația țăranilor au fost identificate, pe lângă mămăliga tradițională, feluri precum ciorbele de carne, de pește, de fasole și de zarzavat, supa de roșii, mâncarea de carne, de cartofi și de fasole, iahnia de fasole, varza cu carne sau călită, varza fiartă și îngroșată cu făină de grâu, mâncarea de praz, mâncarea de roșii, tocana de ceapă, dovleacul copt în țeșt, mazărea, peștele prăjit, saramura de pește, carnea pe grătar sau la frigare, cârnații, sarmalele, pastrama de oaie sau de capră, friptura în țeșt sau la cuptor cu orez, orezul aparte, plus murăturile, mujdeiul de usturoi, ouăle, brânza, laptele, știrul, dragaveii (ștevia), loboda, urzicile, roșiile, castraveții, ceapa, usturoiul, ridichile, salata verde, merele, perele, corcodușele, fragii, fructele de pădure, strugurii, caisele, piersicile etc. Se găteau, de asemenea, deși mai rar, feluri din vechime: ciorbă și mâncare de scoici sau de melci, chisăliță din semințe de bostan sau de cânepă, chisăliță din prune, sarmale cu miez de nucă sau cu semințe de bostan, făsui făcuit (fasole bătută, cu mălai și fără grăsime) sau bureți la cuptor. În paralel, însă, țăranii au început să gătească și la fel ca la oraș, după cartea de bucate, mai ales în cazul deserturilor, alături de clătite, gogoși, cozonaci apărând astfel fursecurile, cornulețele, prăjiturile, dulceața, compoturile. Totodată, în alimentația lor au pătruns produsele cumpărate din magazin, cum erau de pildă conservele. Este adevărat că aceste mâncăruri abundente nu se aflau întotdeauna pe masa țăranilor, din răspunsurile formulate reieșind nu mai puțin unele constrângeri și lipsuri. Se întâmpla să mănânce un singur fel, să mănânce seara ceea ce le rămânea de la prânz (și pentru a evita alterarea mâncării), ori să nu aibă carne de porc decât iarna, iar carne de pui numai toamna¹. Totuși, diversificarea și ameliorarea hranei țăranilor comparativ cu perioada în care aceasta se baza esențialmente pe mămăligă, implicând printre altele riscul pelagrei, apare evidentă. Cu deosebire mesele de sărbători erau bogate. La Crăciun, spre exemplu, se

¹ Pentru mai multe informații, inclusiv în legătură cu mâncărurile de post, a se vedea Ion Ghinoiu (coordonator general), *Alimentația. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, Volumul I, București, Editura Etnografică, 2018, p. 211–217, 219–225, 231–236.

mâncău șorici, tobă, piftie, caltaboși, sângerete, ciorbă de porc, de perișoare, de pasăre, supă, sarmale, cârnați, burtă de porc umplută, friptură rasol cu hrean, mușchi fript, găscă umplută cu orez, chiftele, musaca, varză cu carne, cozonaci, chec, plăcintă cu brânză sau biscuiți făcuți cu mașina².

Situații analoage sunt documentabile și în alte regiuni. Amintim, spre exemplificare, evocarea unui prânz de Crăciun în Maramureș, mai exact la Breb, din anul 1973: „Ne-am dus să ne așezăm la masă și să ne bucurăm de excelentul prânz pregătit cu mare pricepere de Maria: o supă de pui delicioasă, cu paste făcute în casă, șnițele de pui cu piure de cartofi, cu un gust fin pe care nu l-am mai regăsit niciodată de atunci, apoi o tocăniță de vițel cu sos de smântână și hrean, servită cu castraveci acri, iar la sfârșit, minunatele dulciuri ungurești ale Mariei, totul stropit cu vin alb, un bun Jidvei sec pentru felurile cu sare, un Murfatlar dulce și destul de vechi pentru desert, pe care îl găsisem la Sighet pe piața neagră, aproape demn de faima unui bun Sauternes. Pe scurt, un prânz regesc în acest colț pierdut din Carpați”³. Peste munți, în Moldova, la Crăciun se mâncău cârnați trandafiri, chișcă și dobă (tobă), iar la Paște friptură de miel, cozonac și pască⁴.

Dacă ne referim la secolul al XIX-lea, însă, observăm că hrana țăranilor din Transilvania și din Banat a fost încă de la început întrucâtva mai diversificată decât a celor din Țara Românească și din Moldova, în sensul că, pe lângă mămăliga de porumb omniprezentă, se compunea și din câteva produse de origine animală. Într-o relatare din 1809, călugărul, arheologul și numismatul italian Felice Caronni consemna că în Transilvania ei își îmbunătățeau făinoasele și salata cu slănină topită. Creșteau găini și porci pentru vânzare, însă carne de găină sau de porc nu mâncău decât la sărbători. La Crăciun mâncău purcel de lapte și la Paște miel⁵. Potrivit lui P.D. Holthaus, croitor din Westfalia care a trecut prin Banat în 1830, aici se făcea chisăliță din făină de grâu peste care se turna lapte, însă numai duminicile. Carne se mânca, de asemenea, la prilejuri deosebite⁶. Diversificarea alimentației țărănești a fost înregistrată și mai clar la sfârșitul anilor 1850 și la începutul deceniului următor, așa cum reiese din însemnările baronului german Karl Heinrich Edmund von Berg. „Hrana principală a românilor – scria acesta – este formată din cucuruz, din care pregătesc un soi de fiertută (mălai, *Malay* sau *Kolesce*), în care făina este pregătită cu apă și ceva sare și fiartă pe tăciuni. De asemenea, ei mai gătesc făina de porumb cu ceva slănină într-un păsat ce se numește mămăligă (*Mamaliga*). Laptele este mult iubit de român, totuși plăcerea degustării acestuia este deosebit de restrânsă, din pricina multelor zile de post, și

² *Ibidem*, p. 239–242.

³ Claude Kamouh, *Tribulațiile unui călător străin în România (1971–2017). Reflecții și amintiri*, Iași, Editura Sedcom Libris, 2020, p. 142.

⁴ Ioan Scurtu, *Povestiri adevărate. Memorii*, Iași, Editura Junimea, 2022, p. 16–17.

⁵ *Călători străini despre țările române în secolul al XIX-lea*, Volumul I, București, Editura Academiei Române, 2004, p. 496–497.

⁶ *Ibidem*, Volumul II, 2005, p. 437.

astfel vacile sunt mulse doar din când în când, «astfel că el» are de fapt nevoie de ele doar pentru prăsilă. Astfel, el iubește brânza de oaie, ceapa, usturoiul, mănâncă rar carne de oaie, mai degrabă slănină și peștele uscat, niciodată unt și multe fructe, cu care Banatul a fost binecuvântat din plin. Doar la zilele de sărbătoare mănâncă din carnea de vită, supă făcută din aceasta este însă respinsă ca neplăcută la gust. În perioadele de post, care, socotite cu totul, dau cam 200 de zile, se degustă doar mălai, fasole, ceapă și mai ales urzici, gătite ca legumele. Posturile sunt ținute cu tărie și tot ce vine de la animale, chiar ouăle și laptele sunt interzise, nici nu se poate găti cu untură, ce este înlocuită cu untdelemn prost. Cartofii nu sunt iubiți de români, de aceea sunt și foarte puțin cultivați. Băutura constă din vin și rachiu”⁷. Semnalări în același sens cu privire la Transilvania se întâlnesc, de pildă, în relatarea publicistului, scriitorului și profesorului Anton Adolf Schmidl⁸.

În principatele extracarpătice, în anii 1820–1830 hrana țăranilor a constat fundamental din mămăligă, inițial din mei, apoi din porumb, îmbunătățită eventual – cum remarcă profesorul francez F.G. Laurençon și călătorul german Johann Georg Kohl – cu brânză sau cu unt⁹. Primatul mămăligii a avut, în linii mari, trei cauze: 1. se prepara cu ușurință; 2. avea o capacitate nutrițională ridicată, de natură să compenseze absența altor alimente; 3. se păstra nealterată mai multe zile și putea fi luată în traistă cu ocazia unor călătorii. Atunci când mămăligii i se adăuga lapte, era deja, potrivit observației prințului rus Anatoli Demidov, un indiciu al bogăției. Dar chiar și cei mai bogați țărani mâncau rar carne, abia la capătul perioadelor lungi de post¹⁰. Carne de porc, după cum nota pastorul anglican Nathaniel Burton, se mânca în orașe, la București și la Pitești de pildă, sub formă de costiță sărată, slănină și, mai rar, carne slabă¹¹. Slănină sau carne friptă de berbec se mai puteau găsi la o adică, prin bunăvoința gazdelor, la hanuri¹². Țăranii, însă, mâncau puțină carne, situație care s-a regăsit inclusiv în a doua jumătate a secolului al XIX-lea și chiar după 1900¹³. Astfel, în Moldova, mai precis la nivelul ocolului Stavnic din ținutul Iași, în 1859 se consumau 23 kilograme de carne anual pe cap de locuitor, față de 76–77 kilograme în 2018–2019, cu unele variații pentru carnea de porc, de pasăre, de oaie și miel, de capră și de vită¹⁴. În același context, apare semnificativ

⁷ *Ibidem*, Volumul VII, 2012, p. 486–487.

⁸ *Ibidem*, Volumul VIII, 2013, p. 165.

⁹ *Ibidem*, Volumul II, p. 33, Volumul IV, 2007, p. 118.

¹⁰ *Ibidem*, Volumul III, p. 677.

¹¹ *Ibidem*, p. 588.

¹² *Ibidem*, p. 591.

¹³ Medicii în particular (Constantin Caracaș, Constantin I. Istrati, Nicolae Manolescu, Nicolae Lupu etc.) au criticat ponderea prea mare a produselor vegetale în alimentația țăranilor, considerând că era de natură să le slăbească organismul. Constantin Bărbulescu, *România medicilor. Medici, țărani și igienă rurală în România de la 1860 la 1910*, București, Humanitas, (2015), p. 123–127, 140.

¹⁴ Bogdan Mateescu, *Alimentația la sate în secolul XIX. Paradigme de lucru și studiu de caz pe ocolul Stavnic din ținutul Iași în anul 1859*, în Ludmila Pîrnău, George Bilavschi, Luminița Bejenaru, Vasilica-Monica Groza, *Alimentație și demografie în Moldova din evul mediu până în epoca modernă. Abordări interdisciplinare*, Cluj-Napoca, Editura Mega, 2022, p. 202–203.

raportul între consumul de porumb și cel de grâu: în 1859 consumul anual de porumb atingea 125 kilograme pe fiecare persoană, iar cel de grâu abia 10 kilograme; în 2018 raportul s-a inversat, consumul anual de porumb fiind de 39 kilograme pe fiecare persoană, iar cel de grâu de 160 kilograme¹⁵. Constantă a rămas cantitatea de vin care se bea: circa 21 litri în 1859, 23 litri în zilele noastre¹⁶. O diversificare s-a înregistrat totuși inclusiv în principatele extracarpătice de la jumătatea secolului al XIX-lea, îndeosebi sub aspectul folosirii legumelor și fructelor în alimentație, așa cum transpare, spre exemplu, din consemnarea lui Wilhelm Philipp Hamm, un agronom german care a trecut prin Moldova în 1859: „După cum am amintit deja, țăranul moldovean trăiește neobișnuit de simplu, porumbul, în toate felurile posibile de pregătire constituie mijlocul său preferat de hrană, însă felul principal, ce este pe masă zi de zi, este mămăliga, o fiertură din făină de porumb și apă; la cei bogați și în zilele de sărbătoare este îmbunătățită cu grăsime și ouă. Supa de varză, castraveții, varza acră, ceapa, pepenii verzi, pâinea de secară și brânza de oaie întregesc ciclul felurilor de mâncare moldovenești. Se bea mult rachiu, dar și vin, care este, de obicei, mai ieftin”¹⁷. În iarna dintre 1870 și 1871, un al german aflat în Moldova, Rudolf Henke, mânca la Pechea, în județul Galați, pe lângă mămăligă, borș de pește, varză acră și fructe uscate¹⁸.

În a doua jumătate a secolului al XIX-lea și până în perioada interbelică, alimentația țăranilor a evoluat așadar pe trei paliere. În primul rând, pe lângă mămăligă s-au mâncat mai multe legume și fructe. În al doilea rând, a crescut, mai ales în Transilvania, consumul de lactate, inclusiv sub forma fermentată pentru conservare (lapte acru, brânză, zer), precum și cel de carne¹⁹. Aceasta din urmă se mânca de obicei sărată, afumată, dar și în ciorbe, supe și tocane²⁰. Să precizăm totuși că inclusiv în Transilvania consumul de carne s-a păstrat mai mic decât în Europa occidentală și centrală până în perioada interbelică, reprezentând numai 0,52% din valoarea calorică totală, față de 11,8%, respectiv 17,76% în cazul țăranilor francezi și germani²¹. În 1938 alimentația țăranilor continua să se caracterizeze deci prin consumul excesiv de porumb, deopotrivă în detrimentul cărnii și al produselor lactate²². În al treilea rând, cu toată persistența predominanței hranei maidice amintită anterior, în alimentația țăranilor a început să se facă trecerea treptată de la fierturi la copturi și panificație, sau altfel spus de la mămăligă la pâinea dospită din

¹⁵ *Ibidem*, p. 202.

¹⁶ *Ibidem*, p. 203.

¹⁷ *Ibidem*, Volumul VII, p. 212.

¹⁸ *Ibidem*, Volumul X, 2017, p. 346.

¹⁹ În legătură cu lactatele, a se vedea Ioan Claudiu, *Alimentația poporului român, în cadrul antropogeografiei și istoriei economice*, București, Fundația pentru Literatură și Artă „Regele Carol II”, 1939, p. 126–127.

²⁰ David Prodan, *Memorii*, București, Editura Enciclopedică, 1993, p. 8.

²¹ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p. 140.

²² În urma anchetelor sociologice s-a constatat că numai în 48% dintre gospodăriile rurale se găsea o vacă ce dădea lapte. Dimitrie Gusti, *Starea de azi a satului românesc*, în D. Gusti, *Opere*, I, București, Editura Academiei Socialiste România, 1968, p. 490.

grâu sau din secară²³. Într-adevăr, tendința nu era în această fază la nivelul la care să asigure diversificarea alimentară atinsă în anii 1970, dar se precizase. Avea să se amplifice în circumstanțele tehnice de după al doilea război mondial, când prin tipul și varietatea produselor alimentația din mediul rural avea să devină asemănătoare celei din mediul urban.

Evoluția alimentației țărănești pe parcursul a peste un secol și jumătate s-a datorat, cu titlu, general, progreselor tehnice, atât în privința producerii, cât și a conservării hranei. A fost vorba, mai întâi, despre apariția și răspândirea cuptorului în locuințele țăranilor. Cu o putere calorică superioară, acesta a permis coacerea pâinii mai bine decât se făcea în țest. Pe lângă pâine, în cuptor și pe sobă s-au putut pregăti produse și feluri de mâncare noi, cum au fost spre exemplu alivencile, cartofii copti, colacii, cozonacii, pasca, găina umplută, plachia de carne sau de post, tocana, borșurile, ciorbele, carnea friptă, cartofii prăjiți, cârnații, chiftelele, ciulamaua, fasolea cu untură, la ocazii deosebite sarmalele (numite și găluște), ouăle cu jumări, plăcintele, papanasii. În privința băuturilor, la începutul secolului al XX-lea erau consemnate mai ales olăghina (o băutură din țărâțe de grâu, coajă de pâine arsă și două lămâi lăsate la fermentat), rachiul (o parte spirt, două părți apă cu condimente, coajă de lămâie și de portocală), țuica (din prune), mustul din diverse fructe și vinul (inclusiv fiert cu zahăr). Berea și limonada se beau numai la târguri, iar romul și coniacul cu titlu excepțional, în ocaziile în care țăranii intrau în contact cu orășenii²⁴. Borșurile, ciorbele ori supele, în particular, au suplinit nevoia de mâncare lichidă satisfăcută anterior de mămăliga moale²⁵. Folosirea cuptorului a permis așadar diversificarea alimentației țăranilor, numai că, în condițiile sărăciei și ale spectrului recurent al foametei, această diversificare a rămas în bună măsură la nivelul de virtualitate, în practică țăranii mulțumindu-se cu mămăliga, fasolea, varza și carnea de porc afumată²⁶. Persista, de asemenea, problema păstrării hranei, ciorbele, tocanele și alte mâncăruri neputând fi conservate în maniera tradițională, adică prin uscarea, sărare sau afumare. Se întâmpla astfel ca la o masă oamenii să mănânce un singur fel, sau eventual aceeași carne cu adaosuri diferite, pentru a evita alterarea mâncării dacă s-ar fi gătit mult și nu s-ar fi consumat totul. Problema conservării a fost surmontată grație următoarei inovații tehnice importante, și anume apariția frigiderului, posibilă însă abia după al doilea război mondial ca urmare a electrificării satelor. De atunci nu numai că felurile de mâncare cunoscute s-au conservat la o temperatură mai scăzută decât oferea beciul folosit anterior, dar s-au putut face și altele noi, perisabile, cum au fost prăjiturile, consemnate deja ca obișnuite în anii 1970.

²³ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p. 126.

²⁴ Consemnate, pentru primii ani ai secolului al XX-lea, în Mihai Lupescu, *Din bucătăria țăranului român*, (București), Paideia, (2000), p. 91, 95–103, 106, 109–111, 114, 119, 106–108, 110, 116, 119, 136, 144, 157–159.

²⁵ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p. 114.

²⁶ Foametea figura în folclor ca o femeie urâtă, scheletică, mâncând până și arborii din păduri, iar bătrânii obișnuiau să povestească despre vremurile de altădată în care făceau mămăligă din scoarță de copac. Mihai Lupescu, *op. cit.*, p. 172–173.

Un alt factor care a intervenit în evoluția alimentației țărănești a fost gospodăria, mai precis trecerea de la bordeie la case (locuințe pe sol). Preponderența cvasiexclusivă a mămăligii în prima jumătate a secolului al XIX-lea a corespuns ipostazei unei țărănimii mobile, când oamenii se mutau de pe o moșie pe alta pentru a obține condiții de muncă mai favorabile ori statutul de scutelnici. Ioan Claudiu asociază consumul mămăligii cu păstoritul și modul de viață migrator²⁷. Nu a fost vorba despre un mod de viață propriu-zis migrator, dar despre o instabilitate demografică endemică, suficient de amplă încât să alerteze la un moment dat Imperiul otoman și domnitorii autohtoni, care doreau să fixeze teritorial masa fiscală a populației. În contextul unei atare instabilități nu se construiau case ci bordeie, care pe de o parte presupuneau un efort și costuri mai mici pentru a fi realizate, pe de altă parte erau părăsite fără sentimentul unei pierderi materiale majore. Întrucât în bordeie nu existau cupotoare, fiertura, în speță mămăliga, reprezenta felul de mâncare cel mai la îndemână. În case, însă, au putut fi construite cupotoare și sobe, în pod a fost posibilă afumarea cărnii, iar în curțile lor a existat spațiul necesar cultivării legumelor și creșterii animalelor pentru consumul propriu. Tocmai deoarece în Transilvania și în Banat țărani trăiau în case, în aceste provincii s-a înregistrat – după cum am observat – un avans în privința introducerii legumelor și a produselor de origine animală în alimentație, menționate încă de la debutul secolului al XIX-lea. În Țara Românească și în Moldova, în schimb, case țărănești au început să se construiască abia către jumătatea secolului al XIX-lea. Drept urmare, din acea perioadă au apărut și aici mai multe feluri de mâncare pe bază de legume, de pildă cartofii copti, cartofii fierți cu mujdei sau cu ceapă, fasolea fiartă cu ceapă și piper, varza cu carne, varza călită cu untură sau jumări și altele²⁸. Cauza trecerii de la bordeie la case a constituit-o, începând din anii 1830, unificarea la nivel de țară a obligațiilor în muncă pe care au operat-o Regulamentele Organice, după care țărani clăcași nu au mai avut cum să se eschiveze de la acestea mutându-se de pe o moșie pe alta. Stabilizarea lor și configurarea gospodăriilor de suprafață s-au accentuat apoi în urma reformei agrare din 1864, când și cei mai săraci țărani au primit loc de casă și grădină, unde puteau să cultive legume și să crească animale pentru consumul propriu²⁹. În 1894 statul însuși a inițiat o campanie de eradicare a bordeielor, considerate îndeobște insalubre și sursă pentru mai multe boli. Rezultatul a fost, conform unei cercetări din 1905, că în Vechiul Regat s-a ajuns la un număr de 1 109 905 case, față de 42 907 bordeie, acestea din urmă reprezentând astfel numai 3,72% din totalul locuințelor. Chiar dacă datele statistice respective sunt susceptibile de amendări, schimbarea raportului între cele două forme de habitat apare evidentă³⁰.

²⁷ Ioan Claudiu, *op. cit.*, p. 47–48.

²⁸ Mihai Lupescu, *op. cit.*, p. 106, 116, 153.

²⁹ În Oltenia îndeosebi, legumele se obțineau și prin trocul practicat cu satele sârbești și bulgărești specializate în producția acestora. Constantin Bărbulescu, *România medicilor. Medici, țărani și igienă rurală în România de la 1860 la 1910*, București, Humanitas, 2015, p. 130–131.

³⁰ *Ibidem*, p. 99, 102.

În ultimul rând, alimentația țăranilor a fost influențată de fenomenul aculturației oraș-sat pe care l-a antrenat industrializarea. Pe fondul acesteia numeroși țărani au început să lucreze în orașe, care ofereau oportunități de câștig mai mari decât în agricultură, ajungând să adopte mode și obiceiuri specific urbane, dacă ar fi să amintim numai faptul că au încetat să umble desculți³¹. Au contribuit la fenomenul de asimilare culturală radioul, cinematograful și televiziunea tot mai prezente în mediul rural, care diseminau imaginea atractivă a vieții de orășean, mai confortabilă și mai ofertantă în privința distracțiilor decât aceea de la țară. Sub aspectul alimentației, aculturația a implicat două schimbări. Prima schimbare a fost că țăranii au început să cumpere mai multe produse gata fabricate de la magazin, cum erau berea, băuturile răcoritoare, conservele, ciocolata și chiar pâinea, făcută până atunci numai în casă. A doua schimbare a fost introducerea în consumul obișnuit a cafelei, ceaiului, zahărului, dulceței, compotului și prăjiturilor, pregătite inclusiv după cartea de bucate, așa cum se întâmpla în bucătăria urbană³². Aculturația se întindea inclusiv în terminologie, localurile din sate nemai numindu-se cârciumi ci baruri (subînțelese ca baruri de zi) ori bufete. Este posibil ca înlocuirea să fi survenit inițial ca urmare a deciziei autorităților comuniste, în condițiile în care ideea de cârciumă se asocia cu petrecerea și cu excesul de băutură, ce contraveneau eticii oficiale bazată pe referirea la muncă și la sobrietate. Oricum ar fi stat lucrurile, oamenii și-au însușit noii termeni fiindcă rezonau în percepția lor cu modul de viață la care începuseră să aspire, altfel ar fi vorbit în continuare despre cârciumi indiferent cum le numeau autoritățile. Este simptomatică și împrejurarea că în baruri sau bufete ei consumau mai curând bere, așadar o băutură de la oraș, lăsând țuica și vinul pentru acasă, în habitatul tradițional.

În concluzie, alimentația apare ca o activitate motivată biologic, dar condiționată material și apercceptiv. Întrucât alimentația se realizează în relația omului cu pământul, cu regnul vegetal și cu cel animal, reprezintă o modalitate de raportare a omului la mediul pe care-l modifică, adică o activitate culturală (în sensul antropologic al conceptului de cultură). Dihotomia crud – fript consacrată de Claude Lévi-Strauss traduce în fond această separație între natură și cultură ce se realizează prin intermediul preparării hranei, înlocuind actul sălbatic al devorării. Alimentația țăranilor în secolele al XIX-lea și al XX-lea s-a circumscris culturii rurale arhaice, influențată însă de cel puțin trei vectori ai modernizării: progresul tehnic, politica de reglementare și unificare legislativă practică de stat, respectiv industrializarea, toți trei asimilați în practica social-instituțională și în imaginarul colectiv cu orașul. Din acest punct de vedere, modernizarea a echivalat finalmente cu o extindere a modului de viață urban în spațiul rural, inclusiv sub aspectul obișnuințelor și al preferințelor culinare.

³¹ Ioan Scurtu, *op. cit.*, p. 214.

³² *Ibidem*, p. 324. Pentru o evocare comparativă peste timp, a se vedea și David Prodan, *op. cit.*, p. 8.

TECHNIQUE, FOYERS ET ACCULTURATION : L'ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION
DES PAYSANS DANS LA SOCIÉTÉ ROUMAINE (XIX^{ème} – XX^{ème} SIÈCLES)

Résumé

L'article présente l'évolution de l'alimentation des paysans roumains pendant le XIX^{ème} et le XX^{ème} siècles, à partir de l'une qui était fondé sur le bouillonnement, surtout avec de polenta, vers une alimentation diversifiée, qui impliqua plusieurs procédés pour préparer et pour conserver la nourriture. On traite ensuite les causes qui ont géré ce parcours, qui portent sur les changements techniques, sur l'évolution de l'exploitation agricole et sur le processus d'industrialisation, qui ont encadré finalement les possibilités et les préférences des paysans en matière alimentaire.

Mots clefs: alimentation, paysans, changements matériels, transfère culturel.