

## TRADIȚII GASTRONOMICE GETO - DACICE

PANAGUȚA Rodica<sup>1</sup>, SCOBIOALĂ Nadejda<sup>2</sup>,  
CEBOTARI Margareta<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Colegiul Național de Comerț al ASEM, Chisinau, Republica Moldova  
e-mail: rodicapangu81@gmail.com

**Abstract:** The Geto-Dacians broke away from the mass of Thracian tribes, starting to outline a distinct civilization profile around the beginning of the 1st millennium BC. e.n. reaching a high level of development both materially and spiritually. The information provided by the ancient authors and the archaeological remains are truthful sources that form the basis of the reconstruction of the historical past. The Geto-Dacian interferences with ancient civilizations such as Greek, Roman and the barbarian world gave added value to our ancestors. The food of the ghetto-Dacians combines culinary traditions specific to the Carpatho-Danubian-Pontic area as well as elements borrowed from the civilizations with which they interacted and which diversified the diet and preparation method of our ancestors.

**Key words:** *ghetto - Dacian, winemaking, Carpatho-Danubian - Dniester area, cultural interference.*

### 1. INTRODUCERE

Una dintre cele mai importante civilizații antice din afara lumii greco-romane de pe teritoriul Europei a fost cea dacică, prezentă în mare parte pe actualul teritoriu al României și Republicii Moldova. Un regat cu o existență efemeră, comparativ cu alte societăți barbare din Antichitate, dar unul care a pus probleme imense Imperiului Roman, pornit să cucerească Dacia. Din păcate, majoritatea surselor antice – grecești și latine – care relatau despre geți și daci s-au pierdut de-a lungul vremii, lipsindu-ne astfel de informații veridice despre strămoșii noștri dacii. La fel ca în cazul altor neamuri antice, aceste surse vorbeau cu siguranță despre societatea dacică, despre vestimentație, obiceiuri, tradiții, așezări, organizare socială, modul de viață, gastronomie și alte lucruri văzute de cei care au scris despre civilizația geto-dacă. Astfel, pentru a reconstitui realitățile din Dacia de acum aproape 2.000 de ani, ne bazăm în efortul nostru de reconstituire a evenimentelor în baza unor fragmente din sursele antice și vestigiile găsite în arheologie.

## 2. OBIECTIV DE STUDIU

Valorificarea tradițiilor gastronomice geto-dacice în baza analizei surselor scrise și nescrise referențiale teme studiate; identificarea particularităților gastronomice ale spațiului carpato – danubiano - pontic; stabilirea interferențelor gastronomice geto-dacice cu cele ale lumii grecești, romane și barbare.

## 3. REZULTATE ȘI DISCUȚII

Civilizația și cultura dacilor s-a dezvoltat în spațiul carpato-dunubiano-pontic pe parcursul a câteva sute de ani și a atins apogeul dezvoltării sale în perioada sec. I î.H.-sec. I d.H. Scriitorul antic Dio Chrysostom spunea: „geții sunt mai înțelepți decât aproape toți barbarii și mai, asemenea romanilor”. [1, p.78]



**Figura 1:** Spațiul carpato – danubiano - pontic

Civilizația daco-getică reprezintă o sinteză originală ce își are rădăcinile bine și adânc înfipte în mediul și în credința autohtonă, putând fi urmărită în timp cu milenii în urmă. Hadrian Daicoviciu spunea că această originalitate nu exclude, ci, dimpotrivă, implică acceptarea unor influențe din afară.[2] Dar dacii nu s-au mulțumit cu preluarea unor elemente de cultură materială de la alte popoare, ei le-au adaptat, le-au transformat și adesea le-au îmbogățit, contopindu-le în creațiile lor tradiționale și făurind o civilizație profund originală. Despre obiceiurile culinare ale dacilor nu s-a

scris sau nu s-a păstrat nimic, de aici și nevoia de a recurge la arheologie și la alte științe pentru a constitui o imagine despre preferințele culinare ale strămoșilor noștri daci.

Civilizația geto – dacică este una impresionantă prin tot ce a realizat în plan material și spiritual. Cu referire la alimentația geto – dacilor nu se găsesc surse istorice care ar aduce multă lumină la acest subiect. De o importanță majoră sunt operele istoricilor antici Strabon, Diodor din Sicilia, Vergilius sau Ovidiu, în care sunt menționate scurte relatări despre alimentația strămoșilor noștri. Săpăturile arheologice au scos la lumină vestigii care vin să completeze tabloul cu referire la obiectele folosite la prepararea și consumul bucatelor. Descoperirile arheologice dintr-un număr însemnat de situri ca: Greaca, Popești, Racatau, Piscu Crasani, Moigrad sunt o dovadă grăitoare în acest sens.[3] Dacii aveau oale acoperite. E o invenție timpurie și foarte răspândită în antichitate, peste tot globul.



**Figura 2:** Ceramică dacică

Hrana provenea din activitățile zilnice ale geto – dacilor: agricultură, creșterea animalelor, viticultura, culesul plantelor, fructelor, rădăcinoaselor, din pescuit, apicultură și vânătoare.

La începutul secolului al II – lea e.n., alimentația dacilor era bazată, în special, pe cereale asemeni multor zone ale Europei acelor vremuri. Grâul, meiul, secara, ovăzul și orzul erau cultivate și utilizate în întreg spațiul carpato-danubiano-pontic. Meiul fiert în apă sau lapte, uneori baza unui terci în care mai erau folosite spanacul și loboda sau în combinație cu linteaa și mazărea, reprezintă cea mai răspândită hrană în lumea dacică. Grâul măcinat, era folosit pentru obținerea făinii, din care se găteau lipii și pâine. De asemenea, orzul era folosit pentru obținerea produselor alimentare de tip lipie sau pâine, dar și pentru obținerea unui ferment destinat producerii berii.[4]

Dintre legume, cele mai consumate de către daci se pare că au fost mazărea, linte, bobul și usturoiul, preferabil, de multe ori, în amestec cu unele cereale, după cum atestă o serie de descoperiri, precum cele de la Piscul Crasani sau Gradiștea de Munte. Din linte, mazăre și bob mai erau preparate și supe, fie folosindu-se un singur ingredient de bază, fie în combinație cu altele.[5]

Alte plante folosite de daci la prepararea bucatelor erau morcovul, spanacul, loboda, stevia și ciupercile, unele dintre ele fiind culese din sălbăticie și nu cultivate domestic. Dintre fructele care intrau în alimentația acestora am putea aminti strugurii, merele, fragii, afinele, prunele, zmeura și murele. Grăsimile folosite la prepararea hranei aveau fie proveniență animală, cum ar fi seul, fie vegetală, în special reprezentate de uleiurile importante din sudul continentului. Dintre plantele uleioase autohtone, pot fi amintite muștarul și macul. Laptele de vacă, oaie și capra erau, de asemenea, produse apreciate de către daci. Dintre produsele derivate din acesta, este atestată brânza, untul și iaurtul consumate frecvent. În alimentația dacilor mai pot fi incluse și ouăle și mierea.

Carnea era și ea inclusă în regimul alimentar al dacilor, ea având ca proveniență fie animalele domestice, crescute lângă gospodărie, fie vânatul care, la acea vreme, se găsea din belșug în păduri, munți și câmpii. Descoperirile arheologice dintr-un număr însemnat de situri cum ar fi de exemplu cele de la Greaca, Popești, Racatău, Piscu Crasani, Moigrad, argumentează că, printre preferințele dacilor se situa carnea de vită. Ovinele, suinele și caprinele sunt, de asemenea, sursa de carne în alimentația dacilor. Aceștia consumau și carne de cal, după cum atestă unele descoperiri de fragmente osoase de la Sighișoara sau Butuceni. Din carne geto – dacii preparau fripturi și tocane.

Dintre păsările domestice, crescute ca sursă de carne, menționăm găina și gâsca. Pescuitul reprezenta o altă sursă de hrană, activitatea fiind confirmată de o serie de descoperiri ce au scos la lumină unele specifice ei: cârlige sau greutăți folosite la plasele de pescuit. Vânatoarea, de asemenea, era practică la scară largă pe teritoriul Daciei. Animalele sălbatice care reprezentau sursa de hrană pentru daci erau iepurii, cerbii, castorii, mistreții, bourii, urșii, dar și unele păsări. Procedeele de preparare a cărnii erau fierberea, prăjirea și frigerea. Atunci când gospodăria deținea o cantitate mai mare de carne, ce nu era consumată într-un timp scurt, se proceda la conservarea acesteia prin afumare și/sau sărare. Cât privește obiectele folosite la prepararea și consumul bucatelor, descoperirile arheologice confirmă existența furculițelor, a cuțitelor, frigarilor, grătarelor (mai rar),

farfuriilor, amforelor, străchinilor, vaselor de baut de tip khantaros, strecurătorilor, fructierelor, cănilor și a vaselor de tip borcan.

Pentru preparare se foloseau rășnițe și mojarie din piatră, gătitul se făcea în aer liber sau în interior, pe vetre din piatră și lut, la proțap etc. Cuptorul de pământ are circa 500.000 ani, încă de la populațiile neolitice. În Oltenia, se păstrează și astăzi tradiția „testului” de pâine, un clopot din lut nears, care se pune peste o vatră încinsă făcută la nivelul pământului, din cărămizi, așezate pe un strat de nisip, pe care se face jar din arderea lemnului, sau se poate pune peste un cuptor în pământ, cu o circumferință mai mică, realizat după metoda menționată anterior. Se pare ca încă de pe vremea dacilor, în Balcani, dar, în special, la nord de Dunăre, exista obiceiul ca femeile, în anume momente ale anului (alese în funcție de credințe și de sărbători rituale), să frământa lut, amestecat cu balega de cal și cu paie sau câlți, pe care îl împărțeau în mai multe grămezi (sferice), pe care le modelau apoi în forma de clopot, așezându-le pe ridicături făcute din paie și frunze. Se netezeau cu atenție, se făceau doua orificii prin care se introducea o vergea de fier, pentru a se putea ridica testul când era fierbinte, se lăsau la soare câteva zile și se utilizau pentru coptul azimei (astăzi, și pentru alte alimente). Pentru păstrarea alimentelor se foloseau gropi săpate în stâncă sau în pământ, care erau apoi arse și deveneau locuri optime pentru a păstra cereale, legume etc . [6].

Viticultura a constituit de-a lungul timpului o ocupație de bază a geto – dacilor. O serie întreagă de autori antici, precum Strabon, Diodor din Sicilia, Vergilius sau Ovidiu, confirmă cultivarea viței-de-vie și consumul vinului la daci. Xenopol menționează, preluând informația de la Homer, că „bărbații și femeile beau vinul după moda scitică, neamestecat cu apă, slujindu-se, în loc de pahare sau câni, de cornuri mari de cerb sau de bou, care treceau din mână în mână”. Istoricul Diodor din Sicilia (sec. I î.Hr.) relatează despre ospățul dat de Dromicheites, conducătorul unei puternice uniuni de triburi geto-dacice, în cinstea prizonierului său, generalul macedonean Lisimah, înfrânt în anul 292 î.Hr., la care oaspeții au fost serviți cu vin în cupe de aur și argint, în timp ce gazdele au băut din vase de lemn și din cornuri de vite, pentru a demonstra simplitatea și sobrietatea localnicilor.

Prima mențiune scrisă despre viticultura dacică o avem de la geograful antic Strabo (66 î. Hr). Ea se referea la măsura adoptată de marele rege Burebista (82-44 î.Hr.), acel care a reușit crearea statului centralizat dac, privind defrișarea viilor. Se presupune, că decizia luată de Burebista, în urma sfatului marelui preot Deceneu, urmărea nu atât ca populația să înceteze să consume vin în exces, cât mai ales să facă să dispară tentația pe care ville

din Dacia o aveau asupra populațiilor străine care veneau aici, mai cu seama din răsărit, atrase de roadele viilor. Dacii nu numai beau vinul, ci îl și mâncau, posedând tehnologia de înghețare a vinului. Faptul că am moștenit de la daci cultura consumului vinului la diverse ceremonii, ritualuri este incontestabil.[7] Celebra tăiere a viilor de către Burebista s-ar putea, însă, să aibă și o conotație religioasă, nefiind menită neapărat să oprească consumul de alcool și toate problemele care decurg din consumul exagerat al acestuia. Vinului local i se adăuga și cel importat, în special din lumea greacă, din zone precum Thassos sau Kós, după cum atesta unele fragmente ceramice ce conțin ștampile epigrafice. Din vița-de-vie se făcea vin, probabil foarte tare, la fel ca la ceilalți barbari, care era diluat cu apă, păstrat în vase mari de ceramică. Ei obișnuiau să bea vinul turnat în coarne de bou, în ulcele sau chiar în tigve. *Aristocraților din Dacia, ce au locuit în Dacia Romană a Împăratului Traian în perioada 106 – 271 p. Chr., le-a fost atribuit numele de aristocrați tarabostes. Acest termen își are originea de la forma căciuililor purtate de către nobilimea perioadei străvechi.* Vinurile exclusive „Taraboste”, ale vinăriei Chateau Vartely reprezintă recunoștința adusă strămoșilor noștri, ce au dezvoltat tradițiile viticulturii, fiind expresia dăruirii de sine și a măiestriei superioare în vinificație. Dacii consumau și un anumit tip de bere, obținut din cerealele locale și cedru. Miedul era și el cunoscut și consumat. Din vin se făcea și oțet. Din plantele medicinale, bine cunoscute de către daci, se făceau ceaiuri și fierturi care ajutau organismul, fiind folosite în calitate de medicamente. Nu trebuie ignorate importurile de vin, ulei de măsline, probabil fructe exotice, dându-se la schimb miere, ceară, sclavi, diferite produse. Conform surselor istorice tracia aveau două mese pe zi, și putem presupune cu destul temei că geto-dacii nu făceau excepție. Se pare, de asemenea, că teritoriul dacic reușea să producă o mare cantitate de alimente, iar populația dacică nu era îndeajuns de numeroasă pentru a se confrunta cu lipsuri și foamete. [8]

Dacii aveau o bucătărie inspirată din salatele și mâncărurile lumii trace și, pe alocuri, a celei celte. Oala de pământ cu capac a introdus noi tehnici de coacere și fierbere în orizontul culinar al strămoșilor noștri. Romanii au fost cei care au adus în Dacia și aluaturile umplute cu felurite tocături; plăcintele fiind cele mai versatile, cu legume sau carne, fructe și altele. Dacă romanii nu consumau decât brânza, dacii erau mari amatori de produse lactate, în special de lapte fermentat, una dintre deosebirile principale din epoca între popoarele civilizate și cele considerate barbare. Dacii consumau terci din grâu sau ovăz, dres cu lapte, în timp ce romanii consumau mâncăruri fine, oaspetele ajungând să se întindă pe ore

întregi. Peștele era un aliment de bază pentru ambele popoare. Nu putem spune că dacii se hrăneau cu mâncăruri sofisticate, însă romanii puneau la cale festinuri pe măsură. Romanii ajunseseră celebri în lumea antică pentru fastul petrecerilor, prezentarea mâncărilor, bogăția și diversitatea lor. În Roma se putea servi la o singură masă zeci de feluri de mâncare. Dacii noștri erau mai ponderați. Dacă lumea civilizată consuma vin, “barbarii” beau bere, din orz sau mei. Fie braga, făcută din cereale, fie mied făcut din miere, dacii fiind mari apicultori. Nici de vinuri bune nu duceau lipsa. Pâinea făcută din secara, produsele naturale, lipia unsă cu miere (din aluat amestecat cu vin), legumele, uleiul de rapita și muștarul alături de carne, ierburi, fructe, rădăcini, semințe, măcriș, spanac, loboda făceau parte din alimentația zilnică care le dădea energie. Meiul era principalul fel de cereale, versatil pentru terciuri. Terciurile n-au apărut doar în zona dacică, ci și la celți, germani și sarmați. După sosirea romanilor și deci a coloniștilor, tehnicile de gătit s-au îmbogățit, au fost preluate ingrediente, unelte, preparate romane sau din alte părți aduse de coloniști. De la greci se importa vin și ulei de masline dar numai pentru cei din clasa bogată. Toate datele indica influențe celtice, grecești și romane în bucătăria dacică și în modul de viață. Chiar dacă bogații mâncau mai bine decât săracii, ca peste tot, în Dacia nu a existat opulența romană, exotismul și nici rafinamentul bucătărilor deja stilate la acea vreme. Simplu, robust, nutritiv erau condițiile necesare gastronomiei dace. Nu putem compara bucătăria simplistă a dacilor cu festinurile romane. Dar trebuie să înțelegem că acele oșpețe celebre erau numai pentru bogătași. Plebea mânca cereale proaste și considera carnea un lux. Dacă circa 30% din populația Romei antice era formată din sclavi vă imaginați cum arăta harta gastronomiei locale. Un alt mit care trebuie desființat este acela al opoziției dintre agricultura și creșterea animalelor. Se crede că cele doua nu puteau fi complementare. Într-adevăr mulți scriitori îi descriu pe daci ca un popor războinic care urăște munca la câmp și iubește jaful. Însă nu toată populația intra în rândul aristocrației gentilice. Așadar, credem că agricultura completa perfect alte ocupații aducând surplusul necesar [5].

#### 4. CONCLUZII

Remarcăm faptul că dacă în cazul unor civilizații, cum a fost cea chineză, egipteană, mesopotamiană, greacă și romană dispunem de o enormă cantitate de material informativ care a trebuit să fie parcurs, selectat și tradus, în cazul Daciei situația a fost însă alta. Sursele de informație referitoare la economie, meșteșuguri, comerț și modul de a se hrăni al populației nu sunt nici atât de numeroase și nici atât de bogate. În mod clar,

civilizația dacă, deși impresionantă, nu a avut valențele și complexitatea celor sumeriene sau indiene și, din câte se cunoaște, nici nu a influențat decisiv alte civilizații cu care a venit în contact. Avem certitudinea că, deși aristocrația geto – dacă, tarabostes, mâncau mai bine decât producătorii de rând, în Dacia nu a existat pompozitatea și rafinamentul culinar specific civilizațiilor orientale sau a celei romane. După cucerirea Daciei de către romani, în anul 106 e.n., doar guvernatorii, prefectii și alți funcționari superiori este posibil să fi avut, în bucătăriile lor, bucătari veniți de la Roma, care să fi gătit preparate rafinate și exotice. Cred că ceea ce se mânca în Dacia era mai curând modest și simplu. Bucătăria Daciei era una de tip „continental”, înrudită probabil cu cea a tracilor și asemănătoare pe alocuri cu cea celtică, prezentând poate și mici accente mediteraneene, datorate influenței grecești și romane. Nici bucătăria grecească nu era cu mult mai rafinată, aceasta caracterizându-se pe atunci (ca și acum, de altfel) prin tradiționalism și simplitate. Totuși, s-a reușit a aduna un material interesant care ne poate oferi o imagine destul de clară a felului în care dacii abordau aspectele legate de consumarea, depozitarea, conservarea și gătitul alimentelor. Cercetarea subiectului ne-a făcut să aflăm mai multe lucruri noi și să descoperim o altă Dacie.

#### 5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Giurescu C.; *Istoria românilor din cele mai vechi timpuri până la moartea lui Alexandru cel Bun (1432)*, Editura All, București, 2015, p.78 ISBN 978-606-587-355-1
2. Daicovicu H.: Dacii, ISBN, Editura Hyperion, Chișinău, 1991p.190
3. Roman, V.: Alimentația la geto – daci. Disponibil: <https://adevaruldespredaci.ro/alimentatia-la-geto-daci/>. Accesat: 10.04.23
4. Bucătăria geto – dacilor. Ce mâncau strămoșii noștri? Disponibil: <https://www.secretulsanatatii.net/bucatariagetodacilor-cemancau-stramosii-nostri/>. Accesat: 09.04.23
5. Stănculescu, C.:La masă cu străbunii noștri – diferențe și asemănări. Disponibil: <https://mythologica.ro/ce-mancau-dacii/>. Accesat: 07.04.23
6. Pogăciaș, A.:Ce mâncau dacii? Disponibil: <https://historia.ro/sectiune/general/ce-mancau-dacii-568008.html>. Accesat: 23.04.23
7. Vinul – băutură istorică. Disponibil: <https://wine.md/blog/vinul-bautura-istorica>. Accesat: 25.04.23
8. Popovici, R.:La masă cu strămoșii – Dacia. Disponibil: [http://www.encyclopedia-dacica.ro/?option=com\\_content&view=article&id=701%26Itemid=369](http://www.encyclopedia-dacica.ro/?option=com_content&view=article&id=701%26Itemid=369). Accesat: 20.04.23