

**2019 – DOSARELE PATRIMONIULUI (XXXIX): mămăliga de mei =
mâncarea săracilor? - homeopatia și semințele - Ager publicus = domeniu public
- omul stăpânul lumii! - omul este menit a se desăvârși?**

Ager publicus
domeniul public
Dosarele
patrimoniului (XXXIX)

Indigenous Languages

Anul CARTH în ROMANIA
Romanian Villages

OMUL - singurul animal în stare să aprindă focul
Aceasta ... l-a transformat în stăpânul lumii!

Cea mai veche
clădire în Biertan
Vechea farmacie (1809)

Regele cerealelor
MEIUL
“Panicum miliaceum”

camă de desertă

Dumnezeu ajută
Dumnezeu a ajutat ...

mâncarea săracilor?

Zur göttlichen Vorschung
La providența divină!

1571
ecomuzeu

Omul este menit a se desăvârși.
Nici un om înrăutățit nu e fericit!

După mai mult de două milenii de la Platon, Rivarol afirma că „omul este singurul animal în stare să aprindă focul. Această descoperire l-a transformat în stăpânul lumii”. Opinând că „ceea ce face teribilă această lume este faptul că ne căutăm fericirea cu aceeași pasiune cu care îi împiedecăm pe ceilalți să fie fericiți”, Rivarol concluziona: „**imaginile frumoase nu rănesc decât dorința**”. Astăzi, nimeni nu contestă rolul civilizator al cuceririi și stăpânirii romane, pământul Daciei fiind împărțit veteranilor, coloniștilor și chiar unor băștinași, devenind „**Ager Publicus**” = „**Domeniu public**”.

România se poate mândri cu una din primele lucrări academice (în latină) privind agricultura; în „**Descrierea Moldovei**” (1716), domnitorul și cronicarul Dimitrie Cantemir prezenta rezultatele semințelor autohtone: «semințele care nu încolțesc în munți din pricina aerului rece, rodesc atât de frumos pe câmpii, încât în anii bogați grâul dă locuitorilor de 24 de ori sămânța semănată, secara de 30 de ori, orzul de 60 de ori, meiul dă de 300 de ori, lucru de necrezut pentru cel ce nu vede cu ochii lui ... Meiul crește în Moldova de Jos, nu se poate mai frumos (de aceea oamenii din țara mea au o zicală: meiul din Moldova de Jos și merele din Moldova de Sus n-au coajă). Ei îl cojesc și îl macină, îl fac pită și o mănâncă până nu se răcește, adeseori cu unt. Nu se găsesc grădini cu pomi roditori, ci păduri întregi de pomi în roadă. În părțile muntoase pomii cresc de la sine; pe câmpie însă trebuie sădiți și din această pricină dau roade cu atât mai gustoase.

Prinosul de poame este atât de mare încât leșii, când năvăleau pe vremuri în Moldova socoteau că nu mai e nevoie să-și aducă merinde, fiindcă poamele, de care țara are din belșug îndeșteulau toată oastea. ... Toate celelalte bogății ale pământului le întrec viile alese ... ».

În patrimoniul imaterial al României - și al estului Europei - meiul a ocupat un loc important. Originar din vremuri preistorice (din Etiopia?), meiul este prezentat în Biblie ca ingredient pentru pâinea nedospită. Până în sec. XVI (când s-a introdus porumbul și cartoful în Europa), meiul era aliment de bază, fiind apreciat pentru calități, mămăliga din mei fiind considerată „**mâncarea săracilor**”, o moștenire de la romani, aceștia numind-o „**pulmentum**”! Timp de milenii, meiul a fost considerat „**Regele cerealelor**”, chinezii nefăcând greșeala occidentalilor să-și modifice dieta, și să-l înlocuiască cu porumb și grâu. Terciul de mei s-a păstrat ca o mâncare tradițională în Rusia și China, pâinea de mei fiind un aliment la mare căutare. Considerat aliment complet, meiul a fost pe nedrept uitat, conținutul puternic alcalin protejând mucoasa stomacală, fiind indicat în bolile de ulcer, indigestia cronică și hiperaciditate gastrică. Specialiștii consideră meiul – plantă erbacee, din familia gramineelor - ca aparținând din punct de vedere tehnic la categoria semințelor, culinar, fiind încadrat la cereale.

În ultimii ani, adepții traiului sănătos au reconsiderat proprietățile meiului, fiind apreciat ca hrănitor și delicios, foarte nutritiv, fiind o cereală fără gluten, o alternativă reală la grâu. Meiul este mai bogat în minerale și vitamine decât cerealele obișnuite, recomandat pentru persoanele care sunt sensibile la gluten, inclusiv pentru copiii cu fond alergic sau pentru bebeluși. Sunt recomandate tratamentele naturiste, reprezentând o sursă excelentă de vitamine, proteine, antioxidanți și enzime. Știți că adevărata mămăliga a dacilor era meiul (**Panicum miliaceum**), considerat ca fiind cea mai veche cereală din lume? Meiul se măcină ușor într-o piuă, specialiștii atrăgând atenția că nu se consumă niciodată în stare crudă, decât încolțit! Terciul de mei, gros și bine fiert era un aliment sățios, fiind secretul rezistenței fizice și a sănătății strămoșilor noștri!

La culoare, mămăliga - din meiul măcinat sau doar decortecat (pe pietre) - este mai albicioasă, cu un gust mai delicat (decât cea de porumb), semănând cu o fiertură de griș cu „gust” dulceag de nucă, putând asorta orice preparate.

Considerându-l superalimentul viitorului, fondatorul Microsoft, magnatul Bill Gates a investit milioane de dolari în culturile de mei (în varianta sorgului), fiind alimentul valoros pentru sănătatea stomacului, a inimii și a siluetei.

Supranumită „**cămila deșertului**” sau „**cămila vegetală**”, meiul este o plantă rezistentă la caniculă, nefiind afectată de secetele prelungite, specialiștii considerându-l ca plantă a viitorului, în condițiile schimbărilor climatice. Utilizat aproape exclusiv ca hrană pentru păsări și vite, meiul a fost reevaluat, fiind unul dintre cele mai sănătoase și complete alimente de pe pământ, fiind încadrat în cele 12 superalimente naturale pentru întărirea sănătății, alături de: germenii, quinoa, in, ștevie, lucernă, floarea soarelui, algele sălbatice verzi și cele albastre, orzul verde și pătrunjelul. Dintre varietățile de mei, sorgul este cel mai valoros nutrițional, fiind principala cereală pentru pâine în Africa, Europa de Sud, America Centrală și Asia de Sud.

În 2007, s-a inaugurat în Biertan - cu sprijinul dr. Ladislau Rosenberg - un circuit de vizitare ecomuzeu, ce includea pe lângă ateliere și gospodării tradiționale, prima grădină de plante

medicinale (1985), farmacia veche și Centrul de Fitoterapie, un concept unic, într-o perspectivă originală de dezvoltare durabilă a unui sit UNESCO. Dintr-o mulțime de cauze circuitul este nefuncțional, rămânând conceptele terapiilor complementare și alternative și cea mai veche farmacie rurală din Transilvania, deschisă în 1809 (de farmacistul Johannes Jikeli, într-o clădire datată din 1571). S-a păstrat și sloganul vechii farmacii: „Zur göttlichen Vorschung” - **La providența divină**” și inscripția de pe fronton: „**Dumnezeu ajută/** Dumnezeu a ajutat/ Dumnezeu va ajuta și mai departe/ în toate timpurile”. În regiunea gastronomică europeană, la Cristian - lângă Sibiu - există Institutul de Cercetare Dezvoltare pentru Montanologie, care ar putea să se constituie într-o veritabilă Bancă de Resurse Genetice Vegetale Montane, pentru a sprijini păstrarea varietăților de semințe tradiționale, prin cultivarea lor continuă. În România, activează o singură bancă de gene la Suceava, agricultura montană și cea submontană cunoscând un regres continuu, institutul sibian luptându-se de peste un sfert de veac pentru supraviețuire. Deși în județul Suceava, la Vatra Dornei, s-a înființat Agenția Națională a Zonei Montane, Carpații Meridionali - cu cele mai mari situri Natura 2000 – se confruntă cu mari probleme în dezvoltarea durabilă. Din 2016, a demarat proiectul construirii unui nou Centru de Resurse Genetice la Buzău (coordonat de Stațiunea de Cercetare Legumicolă Buzău), în care să fie stocate toate soiurile de legume, plante medicinale și aromatice, din țară și străinătate! Astăzi, specialiștii recunosc faptul că nu avem un program național de conservare a resurselor genetice naționale, fiind pierdute multe soiuri local-regionale. Cum salvăm „varza de Moșna”?!

Nicolae Bălcescu susținea că „**Omul este menit a se desăvârși**. De aici vine că cel ce nu țintește spre desăvârșire se strică și stricăciunea este începutul nenorocirii ... **Nici un om înrăutățit nu e fericit**. Omul rău suferă chiar și în mijlocul bogățiilor și niciodată sufletul său nu are pace. Astfel fericirea pe pământ stă în împlinirea menirii pentru care suntem făcuți, adică a lucrării noastre asupra-ne și asupra semenilor noștri spre a ne face tot mai buni”!

(va urma)

Marius HALMAGHI

Sursa online:

<http://www.tribuna.ro/stiri/cultura/dosarele-patrimoniului-xxxix-mamaliga-de-mei=-mancarea-saracilor-homeopatia-si-semintele-ager-publicus=-domeniu-public-omul-stapanul-lumii-omul-este-menit-a-se-desavirsi-148012.html>



În: Tribuna, 31 octombrie 2019