

Foraging și lene

Șoimaru Cătălin

30.09.2025

Fructe gratuite, idei subversive

În orașele pline de sticlă sau betoane și infestate din ce în ce mai mult de virusul gentrificării, spațiile verzi, atunci când există, tind să fie epurate de orice urmă de specii fructifere indigene, pentru a face loc celor ornamentale, apte din punctul de vedere al arhitecturii peisagere. Motivația primăriilor sau a celor ce se ocupă de spațiile verzi este, pe lângă chestiunea estetică, faptul că roadele cad pe trotuar și asfalt, făcând mizerie, iar curățenia se menține mai greu și costă mai mult.

În realitate, înlăturarea pomilor cu fructe comestibile constituie deseori un act de clasism mascat, deoarece speciile indigene fructifere oferă tuturor oamenilor resurse alimentare urbane gratuite, accesibile mai ales celor care nu au bani suficienți pentru a cumpăra fructe din supermarket ori din piață. De dragul unei așa-zise civilizații, pomii care "fac mizerie" sunt eliminați deseori de către administrația locală, la fel ca oamenii săraci și ca lumpenproletarii care sunt alungați de polițiști și gardieni publici pentru că "strică imaginea" orașului ideal pentru turism și business.

În acest context, actul de a găsi pomi indigeni din care să putem culege fructe, numit și *foraging*, devine o adevărată aventură, comparabilă cu căutarea și găsirea unor vestigii pierdute în adâncurile junglei urbane. Foraging-ul devine astfel un refuz discret al consumului dictat de bani și totodată un fel de insubordonare urbană. Fiecare petec de iarbă aflat între blocuri, pe care se mai găsește câte un corcoduș sau câte un dud care a scăpat de lanțul ferăstraielelor mecanice, devine un spațiu care sfidează deopotrivă estetica sterilă a orașului așa-zis european și civilizat, logica profitului și nu în ultimul rând etica protestantă a muncii.

Personal, în unele dintre discuțiile purtate în contradictoriu cu moralistii și apostolii muncii, s-a întâmplat să fac în câteva rânduri apologia foraging-ului. Am declarat cu emfază că, decât să mă duc "ca tot omul" la serviciu, pentru a acumula validare socială, a-mi permite nu știu ce vacanțe, haine de firmă, gadgeturi, sau nu știu câte feluri sofisticate de mâncare, aș fi dispus în schimb să îngurgitez fructe culese din pomii răsăriți spontan din oraș, de la margini de drum, de prin liziere de păduri, parcuri sau, de ce nu, chiar și din cimitire.

Unii dintre acești moralisti, crezători în prieteni imaginari și în mitologia biblică, invocau autoritatea apostolului Pavel, declarând că "*dacă cineva nu vrea să lucreze, nici să nu mănânce*" (2 Tesaloniceni 3, 10) și spunându-mi suplimentar că unul ca mine chiar ar trebui să practice ceea ce predică și să se alimenteze cel mult cu niște corcodușe necoapte luate de prin pomi. Căci nu-i așa, doar atât merită trântorii, putorii și leprele. Vreau să arăt pe această cale că le-am urmat sfatul, deși poate nu chiar în maniera în care dumnealor ar fi dorit.

Evident că, în mod obiectiv, nu se poate supraviețui numai cu așa ceva, hrana aceasta constituind cel mult un supliment ocazional și nicidecum alimentație de bază. Însă atunci când ai de a face cu moralistii muncii, să le spui în față că, decât să te îndeletnicești cu sclavia salariată modernă, preferi să mănânci corcodușe, duche sau nuci adunate de pe jos, are o forță retorică deosebită. Este aproape ca o expectorație direcționată în obrazul solemnității lor ultra-rigide. Desigur, vorbim aici de o expectorație rafinată, ca de "domn" (dacă putem folosi un astfel de cuvânt încărcat ideologic) și nu una animalică, acompaniată de înjurături.

În plus, acest gen de discuții constituie și o ocazie pentru a-ți afișa atitudinea irreverențioasă, plină de o impietate dusă până la hybris, atât față de conceptul burghez al respectabilității, cât și față de întreaga temelie morală și ideologică a muncii (sclaviei) salariate.

Nu mai vorbim de faptul că, în unele cazuri, interlocutorul moralist poate considera că, dând glas unor asemenea idei, încă nu te-ai maturizat suficient, lucru care personal mă încântă, deoarece îmi place uneori să privesc lumea cu ochi de copil. În niciun caz expresii precum "gândești ca un copil", "ai vise de puber" sau "astea-s idealisme adolescente" nu constituie insulte pentru cei leneși, ci dimpotrivă, titluri de noblețe. Aceasta deoarece noi nu considerăm copiii drept suboameni și, pe cale de consecință, nu folosim termenul copil pe post de insultă. Un leneș sadea se bucură să fie asociat cu exaltarea puberului încă nemânjit de mizeria capitalismului, care încă mai crede că lumea poate fi schimbată într-un mod radical.

Da corcodușelor acre, nu șefilor dulci

Dacă este să începem cu primăvara, primele pe listă sunt, desigur, corcodușele verzi (produse de binecunoscutul *Prunus cerasifera*), atât de recomandate leneșilor de către domnii moralști antemenționați. Este adevărat că acestea nu se pot mânca în cantități mari, din moment ce strepezez dinții, dar pe de altă parte ele dau de înțeles că nu ești acolo pentru a le consuma industrial, cu sacul, ci să le guști pe îndelete, una câte una, ca niște mici doze succesive de prospețime acrișoară.

Suplimentar, acestea pot fi folosite și pentru acirea ciorbei, sub forma bulionului de corcodușe, care înseamnă pur și simplu corcodușe verzi fierte, zdrobite și strecurate, până se transformă într-o pastă verde. Alternativ se pot folosi și zarzăre verzi, care sunt precum niște caise mai mici. Este drept că, pentru leneș, aceste operațiuni de obținere a pastei pot constitui muncă în plus, pe care este perfect îndreptățit să o refuze. Pe de altă parte însă, vorbim totuși de o activitate fără program, normă, șef ori supraveghetor, ceea ce îi ia o bună parte din aspectul acela scârbavnic de strădanie.

În foarte rare cazuri, am întâlnit unele soiuri mai ciudate de corcoduși, ale căror fructe erau relativ dulcele și în stare crudă, acestea putând fi consumate în cantități ceva mai mari. Totuși, corcodușa verde ne reamintește că hrana poate constitui și joc, nu doar combustibil pentru o mașinărie uzată care trebuie să funcționeze până la pensie.

Floare cu parfum de blasfemie

Un alt copac din care leneșul se poate alimenta în timpul primăverii este, în mod curios, salcâmul – *Robinia pseudacacia*. Acesta este încadrat, de regulă, ca arbore forestier, bun pentru producția de lemn, pentru fixarea solului în terenurile nisipoase, precum și pentru scopuri melifere. Uneori se folosește și în scop estetic, pe post de arbore ornamental în parcuri și grădini, însă nicidecum nu este considerat unul fructifer.

Pe leneși însă, chestiunile acestea tehnico-inginerești de natură agro-silvică ori peisagistică, îi cam lasă rece. Ceea ce contează cu adevărat este că primăvara, acest copac oferă un dar culinar neașteptat, anume florile, care sunt albe, dulci și parfumate și care pot fi consumate crude, direct de pe crengile copacului. De altfel, gestul de a rupe cu încetinitorul o floare de salcâm și de a o mesteca liniștit la umbra arborelui, sfidează orice raport silvic sau orice analiză contabilicească a productivității.

Urzica sau planta democratică a naturii

Deși acest eseu pune accentul pe roadele pomilor și arbuștilor fructiferi, unii forageri obișnuiesc să se axeze și pe plantele ierboase. În acest sens, urzicile își au locul bine stabilit în alimentația leneșului, fiind destul de bogate în fier, vitamine și alte substanțe nutritive, putând fi consumate rapid în stare fiartă. De asemenea, zeama de urzici obținută din apa în care au fiert este numai bună pentru contracararea anemiei cu care omul iese de regulă din iarnă. Principalele urzici pe care le putem culege din flora spontană a orașelor sau de pe lângă orașe, sunt urzica comună (*Urtica dioica*) și urzica mică (*Urtica urens*).

Totuși, vorbind aici de foraging-ul urban, trebuie să avem în vedere faptul că ele sunt culese de jos, din ronduri neîngrijite, din crăpături ale pavaului trotuarului sau din alte pecete de pământ neutilizate ale orașului. Acest lucru poate provoca anumite rețineri legate de igienă, prin gândul ca nu cumva, în locul respectiv să-și fi făcut anterior nevoile un om sau un câine vagabond. Recunosc că așa ceva constituie, probabil, o interiorizare a normelor burgheze (sau mic-burgheze) de igienă și decentă, astfel că nu de puține ori putem pendula între dorința de ignorare a normelor și reflexul așa-zis civilizat.

Personal, cred că din asemenea motive m-am axat preponderent pe fructele pomilor și arbuștilor, ca variantă mai sigură și mai curată a foraging-ului urban. Însă poate că teama în fața plantelor potențial „murdare” spune mai multe despre mine însumi decât despre ele.

Corcodușele și lichidul anti-muncă

După ce primăvara se transformă în vară, corcodușele care anterior erau verzi și strepezeau dinții, se coc și devin roșii, violacee, galbene sau portocalii, în funcție de soi. Toate oferă experiențe gustative de neuitat, prin dulceața cu totul neașteptată pe care o posedă.

Nu mai vorbim de faptul că în cantități mai mari, ele pot fi folosite și pentru a face țuică. Personal, nu am fost niciodată un amator al țăriilor în special și nici al băuturilor alcoolice în general. Cu toate acestea, la cât de înfierați sunt, de exemplu, sătenii săraci care depind de ajutoare sociale și care, în loc

să-și caute de lucru, aleg să stea la un pahar de țuică *homemade* în fața porții, recunosc că priveliștea aceasta îmi inspiră simpatie și nu dispreț. În fond, ce crimă comit acești oameni?

Desigur, alcoolul nu este, în principiu, ceva de lăudat, nici atunci când este consumat cu moderație. Totuși, faptul că aleg să bea și să stea de vorbă la un pahar, în loc să-și vândă timpul și corpul unui patron pe câțiva leuți, mi se pare, paradoxal, un gest încărcat cu demnitate. Excluzând, bineînțeles, cazurile în care oamenii beau până nu mai știu de ei, devenind violenți sau căzând prin șanțuri, actul consumului de alcool se transformă într-un refuz instinctiv al jugului.

De altfel, aceiași moralști care îi arată cu degetul pe săracii care consumă țuică la birt sau pe banca din fața casei, se uită în altă parte atunci când "oamenii serioși", cu locuri de muncă așa-zis respectabile, se îndoapă cu whisky scump sau cu vinuri de colecție, ca modalitate de coping pentru toată mizeria pe care au trebuit să o înghită de-a lungul timpului, cu scopul de a primi validare socială, a avansa în ierarhie și a face bani.

Dudele contra decenței burgheze

Alte fructe indispensabile leneșului amator de foraging în timpul verii, sunt duplele albe și negre - *Morus alba* și *Morus nigra*, dacă vrem să fim un pic pedanți cu denumirile științifice. Acestea au o dulceață aparte, diferită de cea a corcodușelor, care nu poate fi comparată cu cea a majorității fructelor din lădițele obișnuite ale supermarketului. Totuși, este drept că gustul dudelor s-ar putea compara și chiar ar fi depășit de cel al unora dintre fructele din categoria "bio", precum afine, zmeură sau mure, însă acestea din urmă sunt compromise din start pe motiv că îți cer bani grei pentru a te putea bucura de ele.

De altfel, în culesul dudelor și mai ales a celor negre, există o oarecare poezie a copilăriei, de regulă inaccesibilă adulților așa-ziși respectabili, cărora le este rușine să fie văzuți cu mâinile și buzele pătate de sucul lor. Aceștia din urmă, posesori de gulere alb, cravată și pantaloni călcați la dungă, catadicsesc rareori să sară pentru a ajunge la crengi sau, mai rău, să se urce pe un gard ori chiar în copac cu scopul de a se ospăta. A mânca duple, ca adult, direct de pe crengile copacului, devine un act de rezistență blândă, precum și unul de insubordonare față de canoanele decenței burgheze.

Se poate chiar afirma că, în principiu, culegătorul de duple intră în rolul micului prinț al lui Antoine de Saint-Exupery, aflat în opoziție cu "oamenii mari" în general și cu businessman-ul în special. Acel businessman care, la un moment dat în carte, nu numai că număra și calcula milioanele de stele, în loc să se lase purtat de visare privind la strălucirea lor, dar îi și desconsidera pe cei care îndrăzneau să le admire frumusețea fără a le contabiliza.

Cireșel contra Cireșe amare

Pomi de cireș sunt deseori prezenți în orașele mari și mici, inclusiv în zonele gentrificate așa-zise „respectabile”, însă de obicei apar sub forma cireșilor japonezi ornamentali (*Prunus serrulata*). Pe cât de încântători sunt aceștia pentru ochi prin florile mari și rozalii, pe atât de inutili sunt pentru stomac, prin faptul că, fiind varietăți ornamentale, sunt de-a dreptul sterile și deci nu produc fructe.

În ceea ce privește pomii de cireș obișnuiți (*Prunus avium*), fructele lor, deși cu adevărat delicioase, intră destul de rar în meniul leneșului. Aceasta se întâmplă atât datorită rarității acestor pomi în zonele urbane, cât și faptului că sunt păziți cu un veritabil egoism de proprietarii lor.

Nu mai vorbim că fructele cireșului amintesc de celebrele și antipaticile contese Cireșe amare din romanul *Aventurile lui Cepelică* de Gianni Rodari – niște contese care trăiau pe picior mare într-un castel bine păzit și care priveau cu superioritate și dispreț înspre lumea fructelor și legumelor de rând.

Cu toate acestea, în rarele cazuri în care dăm peste vreun Cireșel timid și prietenos, fugit din curtea bogătanului precum un copil aristocrat care își trădează propria clasă și evadează din atmosfera sufocantă a palatului, leneșul nu îl va judeca prea aspru și îl va include liniștit în meniu. Aceasta se întâmplă și atunci când întâlnim o creangă plină cu fructe care depășește perimetrul unei curți, atârănând peste gardul de lângă trotuar și îndemnându-ne parcă să ne ospătam, întinzând mâna chiar un pic dincolo de gard.

În fond și la urma urmei, chiar și într-o societate dominată de contese amare și de prinți acri lămâioși, se mai găsește din când în când câte un Cireșel rătăcit, dispus să plece din locul privilegiat și să fraternizeze cu cei năpăstuiți.

Fructul interzis din rond

Vișinele sunt și ele niște fructe potrivite pentru foraging, datorită „divinului” gust acrișor, mult mai des întâlnite decât aristocratele și pretențioasele cireșe. Trebuie precizat însă că pomii care le produc (*Prunus cerasus*) se găsesc mai rar prin locuri virane și uitate de lume, dar mai des în rondurile din fața caselor, în cartierele mai liniștite sau de pe străzile mai lăturalnice ale orașului.

Se poate spune că, atunci când recoltăm vișine din pomii plantați în rondul situat între trotuar și partea carosabilă, ne bucurăm atât de actul culesului în sine, cât și de o mică plăcere vinovată, comițând un fel de semi-hoție. Nu este hoție veritabilă din punct de vedere legal, căci pomul se găsește pe domeniul public, dar senzația este una de incursiune într-o zonă interzisă. Aceasta în condițiile în care, cei ce l-au plantat și îngrijit, adică de regulă proprietarii casei, se simt cumva stăpâni pe acel pom și pe roadele sale.

Aici, leneșul trebuie să opereze cu tact și diplomație, în funcție de proprietar și în funcție de aspectul casei în fața căreia se regăsește pomul. Dacă este o locuință modestă sau relativ obișnuită, care denotă niște proprietari relativ săraci, din clasa muncitoare sau din straturile mai de jos ale clasei de mijloc, leneșul va limita culesul, sau chiar se va abține total, pentru a lăsa integral rodul oamenilor respectivi.

Dacă însă locuința este o casă cu etaj, vilă sau, în general, una înstărită, eventual cu aere aristocrate sau burgheze, culegătorul va privi vișinul din fața ei ca pe un mic dar al sorții, merit să mai echilibreze un pic din nedreptatea lumii. Am putea susține că, prin acest act, se transpune în registrul foraging-ului acel celebru dicton „*Pace colibelor, război palatelor!*”

Fruct aristocrat și plăceri plebeiene

Odată cu sfârșitul verii și venirea toamnei, alte fructe aflate pe lista leneșului, însă, ce-i drept, mai puțin accesibile din cauza rarității, sunt smochinele. Având în vedere că smochinul (*Ficus carica*) este un arbust căruia îi place vremea caldă, eventual cu influențe mediteraneene, precum și iernile blânde, se găsește cam rar la noi în țară și cu precădere în zonele sudice ale României. Deși lăstărește puternic, ceea ce, în principiu, ar trebui să îi faciliteze răspândirea, exemplare răsărite spontan se găsesc relativ rar și pot fi percepute mai mult ca niște apariții exotice.

Cu toate acestea, atunci când ai norocul să dai în mod neașteptat peste un smochin plin de rod, experiența este una de lux. Cu această ocazie, leneșul culege niște fructe ale unui arbust care a decis, împotriva climei și a tuturor așteptărilor, să rodească. Datorită consistenței cărnoase și moi, smochina pare să fi acumulat în interiorul ei nu doar soarele și frumusețea verilor lungi, ci însăși o imagine a sudului, acolo unde viața curge mai domol și unde se presupune că oamenii pun mare preț pe somnul postprandial și pe acel clasic ”dolce far niente”.

Smochina oferă de asemenea impresia unui fruct căzut de la mesele îmbelșugate și exclusiviste ale vechilor boieri, cu burțile pline și inimile goale, cu deosebirea că, spre deosebire de ei, mama natură a făcut acest fruct disponibil pentru toți, în mod gratuit și fără umilințe.

Nuca și dilema leneșului

Mai departe, în ceea ce privește nucile, situația devine un pic mai complicată pentru leneș. Acestea pot fi colectate foarte ușor, găsindu-se căzute peste tot pe jos în apropierea razei coroanei nucului (*Juglans regia*), în timp ce leneșul se plimbă lelea precum flaneurul, sau, de ce nu, precum o ”haimana”. Totuși, miezul hrănitor nu se lasă cucerit cu ușurință, necesitând efortul fizic al spargerii cojii.

Pentru leneș, nuca ridică mereu o întrebare importantă: merită să-ți forțezi degetele, să-ți uzezi unghiile și să cauți o piatră pentru a le sparge și consuma? Uneori răspunsul este nu, iar atunci nucile rămân adunate în plasă ori, dimpotrivă, lăsate la fața locului pentru veverițe, ciori, stâncuțe sau șobolani. Alteori, leneșul consideră că efortul merită făcut, iar calorile și grăsimile bune ascunse în miezul lor devin o răsplată binemeritată pentru micile chinuri îndurate.

Nuca rămâne astfel un fruct care pune mereu la încercare filosofia de viață a leneșului, acesta întrebându-se cât anume merită să muncești pentru o clipă de desfătare.

Vitamina C a leneșului

Dacă trandafirul este aristocratul parfumat al marilor parcuri și grădini, măceșul (*Rosa canina*), numit și trandafir sălbatic, poate fi considerat vărul său vagabond și neîmblânzit, care preferă libertatea locurilor virane și a marginilor de drumuri, în detrimentul constrângerilor din rondurile îngrijite de mâna omului.

În timp ce lumea modernă (sau așa-zis modernă) aleargă după tot felul de suplimente alimentare scumpe, sub forma pilulelor, capsulelor și pulberilor din plante exotice ambalate cât mai lucios și sclipicios, leneșul se poate baza liniștit pe fructele de măceș culese din tufele răsărite aproape la fel de haotic precum buruienile. Acestea sunt unele dintre cele mai bogate fructe în vitamina C din flora europeană și nu cer nimic în schimbul acestui prețios dar.

Este adevărat, pe de altă parte, că ele nu se pot consuma exact așa cum sunt, trebuind mai întâi desfăcute și curățate de semințele și de perișorii lor iritanți aflați în interior, aceasta fiind o operațiune care cere un anumit grad de efort și răbdare.

În cazul în care munca devine mult prea migăloasă, leneșul poate apela oricând la soluții mai simple, precum zdrobirea fructelor și folosirea lor pentru ceai. Câteva măceșe zdrobite și aruncate pur și simplu într-un ibric cu apă fierbinte sunt mai mult decât suficiente pentru a obține ceaiul binefăcător și implicit doza necesară de vitamina C.

Tisa – între plăcere și pericol

Deși paleta fructelor la care avem acces prin foraging poate fi mai bogată și mai variată decât o arată acest eseu, ultimele de pe lista noastră sunt fructele de tisă (*Taxus baccata*), care se coc tot toamna. Acestea sunt destul de dulci, cu pulpa mică, moale și roșie. Aici trebuie însă o mare atenție, deoarece majoritatea părților copacului de tisă sunt otrăvitoare, exceptând pulpa fructului, numită aril. Inclusiv sămânța trebuie scuipată și nu înghițită, fiind și ea toxică. În popor se mai spunea uneori că până și umbra tisei ar fi otrăvitoare.

De altfel, arborele de tisă este considerat monument al naturii tocmai pentru că, în trecut a fost tăiat datorită lemnului tare și valoros, precum și distrus în mod repetat, deoarece animalele oamenilor (în special vacile, caii, măgarii și catării) mureau după ce îi consumau frunzișul toxic. Substanța toxică a tisei, numită taxină, prezentă în scoarță, frunze și semințe, atacă inima și oprește respirația, atât în cazul animalelor, cât și al omului.

Astfel, fructul de tisă pare o veritabilă ciudățenie a naturii: comestibil, roșu, moale, îmbietor și dulce la gust, dar cu o sămânță otrăvitoare ascunsă înăuntru. Omul poate așadar să consume cu încredere pulpa, dar trebuie să scuipe sămânța, pentru a nu transforma plăcerea în durere. Leneșul, înțelept prin pasivitatea și prin lipsa lui de lăcomie, este capabil să se bucure de tot ceea ce natura îi oferă și deci inclusiv de aceste fructe, însă fără să își dorească să posede totul și nici să depășească limitele darului primit din pomenile mamei natură.

Pomii proscrisi

În concluzie, putem spune că cei care locuiesc în orașe în care primarii și administrația locală nu sunt obsedați de „gentrificare ecologică”, se bucură încă de privilegiul unor petece de verdeață cu aspect semi-sălbatic, în care natura mai scapă cât de cât de controlul și estetica sterilă a autorităților. În aceste orașe, oamenii pot gusta încă din roadele pomilor indigeni răsăriți spontan sau plantați „după ureche”, cu nu știu cât timp în urmă, de mâna unui gospodar fără patalama de arhitect peisagist sau de cea a vreunui copil care a înfipt un sămbure în pământ din joacă.

Este, de altfel, ceva foarte poetic în actul de a ne bucura de niște fructe apărute spontan, pentru care nu am muncit (cel puțin nu în sensul convențional sau tradițional al muncii), pe care nu am dat bani și la care, conform indivizilor obsedați de meritocrație, nu am avea ”dreptul”.

Tocmai pomii aceștia „neoficiali”, care nu prea apar prin registre, care nu respectă scheme de plantare horticoale sau peisagiste și care nu posedă certificat de „bună purtare urbană”, sunt cei care dau orașului acea doză de autenticitate și libertate.

Să ne desfătăm, aşadar, papilele gustative cu asemenea delicatese, până când în sufletele noastre de trândavi asumați și fără pic de ruşine vom resimți o profundă satisfacție, dublată de o impietate care urcă deseori până la hybris!

Oh, ce festin!

Oh, dulce impietate!

Oh, dragul nostru hybris!

Notă: Acest text este semnat cu numele **Şoimaru Cătălin**, care este un pseudonim. Aleg să public sub acest pseudonim pentru a-mi păstra libertatea de exprimare și pentru a mă proteja de încorsetările pe care societatea tinde să le folosească împotriva cuiva care scrie cu numele real din buletin.

Biblioteca Anarhistă

Șoimaru Cătălin
Foraging și lene
30.09.2025

<https://profudelenevie.wordpress.com/2025/09/30/foraging-si-lene/>
Text publicat inițial pe blogul Profu' de Lenevie (profudelenevie.wordpress.com). Scris în septembrie 2025. Revizuit și completat în martie 2026.

ro.theanarchistlibrary.org