PROSPER

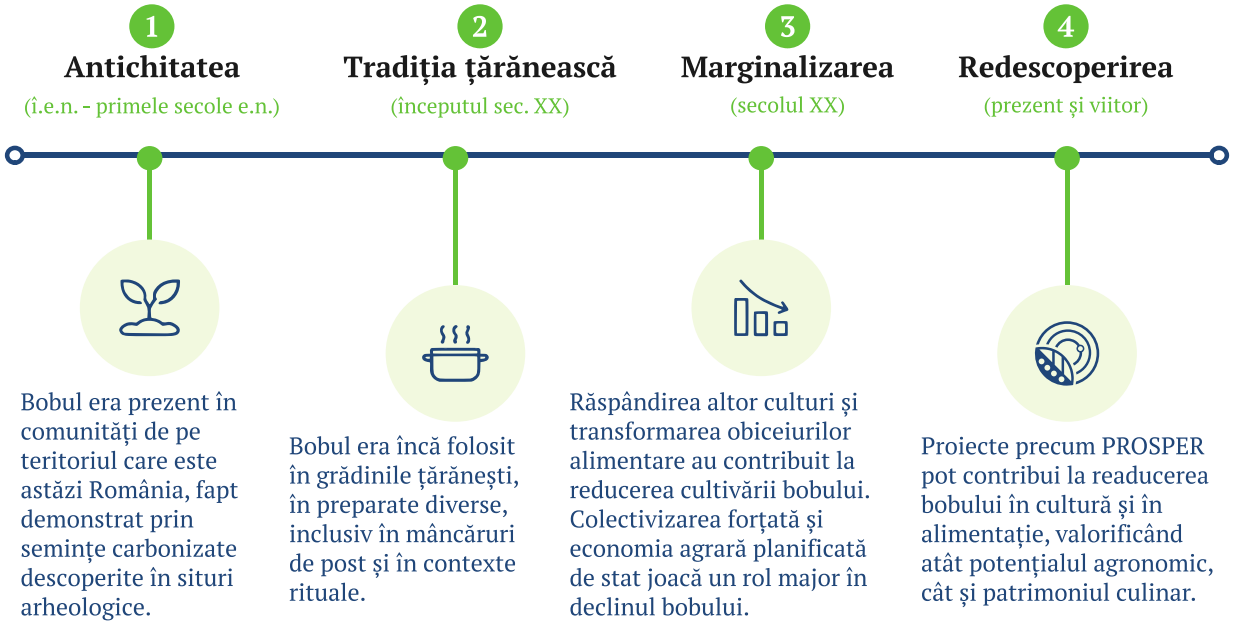
prosper-horizon.eu

Istoria bobului pe teritoriul României

Cultivare, tradiție culinară, etimologie și origine

De Asociația Eco Ruralis. Noiembrie 2026

Bobul (*Vicia faba L.*) era o leguminoasă cultivată în Europa cu mult înainte de răspândirea fasolei comune (*Phaseolus vulgaris*), adusă din Americi. Înainte ca fasolea americană să devină obișnuită, oamenii aveau la dispoziție alte leguminoase, între care bobul, lintea și mazărea. Istoria bobului pe teritoriul actual al României poate fi reconstituită din resturi arheobotanice, surse etnografice, repertorii culinare și dicționare. Fiecare categorie de izvoare oferă însă informații diferite: semințele atestă prezența plantei, nu rețetele în care era folosită.

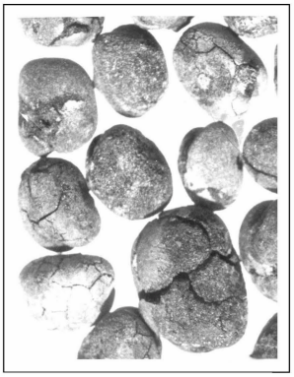


Descoperiri arhobotanice

În lucrarea ***Omul și plantele. Manual de analiză carpologică*** (2005), Marin Cârciumaru, Monica Mărgărit și Mariana Pleșa prezintă descoperiri arheologice care atestă prezența bobului pe teritoriul actual al României încă din a doua epocă a fierului, în perioada La Tène (aproximativ secolele V–I î.e.n.).

Printre dovezile identificate se numără semințele carbonizate de bob descoperite în situri arheologice, care arată că această leguminoasă era cunoscută și utilizată în economia alimentară a comunităților locale cu peste 2.000 de ani în urmă.

Un studiu publicat în 2026 în ***Vegetation History and Archaeobotany*** de cercetătoarea Beatrice Ciută analizează semințe carbonizate de bob, datate în perioada cuprinsă între sfârșitul secolului I î.e.n. și sfârșitul secolului I e.n., provenite din Șimleu Silvaniei–Cetate. Descoperirea confirmă că această leguminoasă era cunoscută comunităților locale în urmă cu aproximativ 2.000 de ani. Prin urmare, descoperirea oferă o atestare direct datată a bobului în nord-vestul teritoriului actual al României, în jurul trecerii dintre cele două ere.



Semințe carbonizate de bob (***Vicia faba minor***), descoperite în situl arheologic de la Piscu Crăsani, județul Ialomița. Semințele datează din perioada La Tène (a doua Epocă a Fierului, în ultimele secole înaintea erei noastre) și reprezintă unele dintre cele mai vechi dovezi arheologice ale prezenței bobului pe teritoriul actual al României.

Sursa imaginii: Marin Cârciumaru, Monica Mărgărit și Mariana Pleșa (2005), ***Omul și plantele. Manual de analiză carpologică***, Editura Cetatea de Scaun, fig. 47 (după M. Cârciumaru, 1996).

Sit arheologic	Perioada	Ce știm
Piscu Crăsani, Ialomița	A doua epocă a fierului	Semințe carbonizate de Vicia faba, în cantitate mare
Grădiștea Muncelului, Hunedoara	A doua epocă a fierului	Bob identificat în cantitate mai mică
Hinova, Mehedinți	Secolul IV e.n.	Descoperiri interpretate ca indicând consumul bobului
Sucidava, Olt	Secolul VI e.n.	Bob identificat în context arheologic atribuit perioadei bizantine

Bobul în bucătăria țărănească

Avem descrieri etnografice explicite, care atestă că bobul făcea parte dintr-un repertoriu culinar variat, cu preparate de post, mâncăruri cotidiene și întrebuințări rituale.

Cea mai valoroasă sursă este lucrarea lui Mihai Lupescu redactată la începutul secolului XX și publicată ulterior sub titlul ***Bucate și băuturi cunoscute de țăranii români la începutul secolului XX***. Manuscrisul a fost depus la Academia Română în 1916 și publicat ulterior în volum. În această lucrare sunt descrise mai multe preparate tradiționale pe bază de bob.

Bob bătut sau bob sleit. Bob fiert până la înmuiere, zdrobit și trecut prin sită pentru îndepărtarea cojilor. Se servea cu ulei și, după obiceiul gospodăriei, cu mămăligă, pâine sau mălai. Este un precursor culinar al piureurilor de leguminoase pe care le cunoaștem astăzi.

Bob fiert cu ceapă și oțet. Boabele erau fierte, uneori după înmuiere peste noapte, și servite cu ceapă și oțet. Lupescu consemnează asocierea preparatului cu zilele de post și cu mesele rituale din ajunul Crăciunului și al Bobotezei.

Bob mâncărică. Se foloseau păstăile tinere, tăiate și fierte cu ceapă, pătrunjel, mărar și alte verdețuri. În zilele de post se adăuga ulei, iar în cele de frupt se putea folosi untură.

Lupescu mai consemnează ***bob copt în vatră, borș de bob*** și ***bob cu carne***. Ultimul este descris ca fiind întâlnit mai ales în gospodăriile țărănești mai înstărite.

Un alt reper este Radu Anton Roman, în Bucate, vinuri și obiceiuri românești (2001), unde apar ***mâncărică de bob*** și ***ciorbă de bob***. Compararea repertoriului său cu cel consemnat de Lupescu poate ilustra restrângerea vizibilității culinare a bobului în secolul XX, fără a constitui, singură, dovada dispariției efective a consumului.

Marginalizarea bobului în secolul XX

Colectivizarea forțată și economia agrară planificată de stat au modificat profund autonomia gospodăriilor țărănești și structura producției, fiind o cauză majoră a declinului acestei specii. De asemenea, răspândirea fasolei comune și a cartofului, urbanizarea și schimbarea preferințelor alimentare oferă explicații suplimentare pentru marginalizarea bobului.

De unde vine denumirea „bob”?

Din punct de vedere etimologic, cuvântul românesc bob provine din slava veche, *bobŭ* (*бобъ*), termen care desemna această leguminoasă. Dicționarele românești consemnează două sensuri importante: planta ***Vicia faba*** și, prin extindere, sămânța sau grăuntele. Micul dicționar academic indică o atestare scrisă din 1588. Aceasta este data unei atestări cunoscute, nu momentul în care cuvântul a intrat în limba română.

Denumirea are corespondențe în alte limbi slave, precum bulgara și rusa. Există și nume populare regionale ale plantei, între care ***baclale, favă și păsule***, consemnate în literatura botanică românească.

Interesant este că termenul „bob” a rămas foarte prezent în limbă chiar dacă planta a devenit mai puțin cunoscută. Îl regăsim în expresii precum „bob cu bob”, „bob numărat” sau „a da în bobi”.

Unde a apărut bobul pe planetă?

Cele mai solide dovezi arheologice indică Levantul, în Orientul Apropiat, drept o regiune-cheie pentru originea și domesticirea bobului. Dovezile indică Levantul ca regiune majoră de domesticire, nu neapărat că locul exact de origine al speciei este definitiv stabilit.

Cercetările au identificat resturi de bob sălbatic vechi de aproximativ 14.000 de ani în zona Muntelui Carmel, în actualul Israel. Alte descoperiri din Galileea indică cultivarea sa cu aproximativ 10.200 de ani în urmă.

Bobul se numără astfel printre plantele alimentare foarte timpurii ale agriculturii din Orientul Apropiat. Strămoșul său sălbatic nu a fost însă identificat cu certitudine printre populațiile de plante existente astăzi. Ulterior, cultura s-a răspândit spre bazinul mediteraneean și Europa, inclusiv prin Balcani. A devenit o sursă importantă de hrană în Antichitate și în Evul Mediu, înainte ca fasolea americană să se răspândească pe continentul european.

Bibliografie

1. Cârciumaru, Marin; Mărgărit, Monica; Pleșa, Mariana (2005). *Omul și plantele. Manual de analiză carpologică*. Editura Cetatea de Scaun.
2. Ciută, Beatrice și colaboratorii (2026). *Charred millet-based food remains from the Dacian settlement of Șimleu Silvaniei-Cetate (Romania): evidence for wet-prepared cereal consumption in the Late Iron Age. Vegetation History and Archaeobotany*.
3. Ciută, Beatrice (2023). *Archaeobotanical Investigations on Samples Recovered from Dacian Settlements Located in Transylvanian Area*. Journal of Ancient History and Archaeology, 10(2).
4. Lupescu, Mihai. *Bucate și băuturi cunoscute de țăranii români la începutul secolului XX. Editura Paideia* (ediție a manuscrisului istoric).
5. Roman, Radu Anton (2001). *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*. Editura Paideia.
6. Pârvu, Constantin (2000). *Universul plantelor*. Editura Enciclopedică.
7. Valentina Caracuta, Omry Barzilai, Hamudi Khalaily, Ianir Milevski, Yitzhak Paz, Jacob Vardi, Lior Regev & Elisabetta Boaretto (2015). *The onset of faba bean farming in the Southern Levant*. Nature. Scientific Reports.
8. Valentina Caracuta, Mina Weinstein-Evron, Daniel Kaufman, Reuven Yeshurun, Jeremie Silvent, Elisabetta Boaretto (2016). *14,000-year-old seeds indicate the Levantine origin of the lost progenitor of faba bean* (2016). Nature. Scientific Reports.
9. Dexonline, intrarea „bob” (dicționare istorice și etimologice).
10. *Ce mâncau şi ce beau ţăranii români la începutul secolului XX?*, Historia.ro

Finanțat de Uniunea Europeană

prosper-horizon.eu

Material realizat prin proiectul Horizon Europe Promovarea speciilor vechi de leguminoase, rezistente la condiții adverse, pentru o agricultură durabilă și securitate alimentară - PROSPER.

Finanțat de
Uniunea Europeană

prosper-horizon.eu

PROSPER

Promovarea speciilor vechi de leguminoase, rezistente la condiții dificile, pentru o agricultură sustenabilă și securitate alimentară

PROSPER HUB

hub.prosper-horizon.eu
Înregistrează-te pentru a avea acces la HUB-ul de Inovare PROSPER

Proiectul PROSPER a primit finanțare din partea Uniunii Europene, prin programul de cercetare și inovare Horizon Europe, în baza Acordului de grant nr. 101181400. Finanțat de Uniunea Europeană. Opiniile și punctele de vedere exprimate aparțin exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă în mod necesar poziția Uniunii Europene sau a Agenției Executive Europene pentru Cercetare (REA). Nici Uniunea Europeană, nici autoritatea finanțatoare nu pot fi considerate responsabile pentru acestea.