

MESE PRINCIARE DIN TRANSILVANIA ÎN SECOLELE XVI ȘI XVII

JUDIT GRAPĂ¹

PRINCELY MENUS FROM TRANSYLVANIA IN THE XVI AND XVII CENTURIES

ABSTRACT

In Transylvania, the formation of the princely court took place simultaneously with the organization of the new principality and the establishment of a new management system.

Due to the political changes that took place in 1786, it was supposed to modernize the menus that served at various events.

The two cookbooks, Chef's Science and Anna Bornemisza's Cookbook, written during this period, demonstrate the existence of a developed princely culinary arts. The menus served at various events are among the most sophisticated and the staff that served these dishes were part of the nobility.

Excessive use of oriental meat and spices was a specific feature of these menus. In the recipes appearing in these books, no quantity is specified for the ingredients that are used.

Keywords: princely menus, meat, wine, palaces, ceremonial description dining.

În Transilvania, formarea curții princiare s-a desfășurat simultan cu organizarea noului principat și constituirea unui nou sistem de conducere². Chiar dacă Alba Iulia era considerată ca reședință princiară încă din 1542, de când curtea maghiară s-a refugiat aici și a ocupat palatul episcopal, asta nu însemna că această curte era în permanență acolo, existând încă mult timp obiceiul medieval ca principele, împreună cu cei de la curtea lui, să călătorească nu numai din motive politice, ci și economice. Asta presupunea că nu doar cu ocazia ședințelor/dietelor de țară se opreau în orașele mai mari, ci fără nici un motiv deosebit petreceau un timp mai îndelungat în aceste locuri³.

¹ Documentarist, Muzeul Țării Făgărașului "Valer Literat" – Făgăraș; e-mail: iuditgra@yahoo.com.

² Brenda Borbála, *Étkezési szokások a magyar főúri urvarokban- a kora újkorban*, Szombathely, 2014, editată de Arhivele județului Vas - Ungaria, p. 235.

³ *Ibidem*, p. 241.

Pe vremea familiei Báthory deja putem vorbi de o curte înfloritoare, care avea trăsături puternic italienești, iar Gabriel Bethlen a fost cel care a dezvoltat această curte mai departe și a pus bazele trăsăturilor specifice curții princiare transilvănene⁴.

După anul 1687, când habsburgii intră în Transilvania, începe să se răspândească moda germană în toate domeniile. Aceste schimbări apar și la curtea princiară de aici⁵. Această modă se răspândește și în domeniul gastronomiei, iar preparatele nemțești și franțuzești încep să-și facă apariția. Din vremurile anterioare acestei perioade nu se prea poate dovedi vreo influență străină, din contră, cărțile de bucate rămase de atunci dovedesc că gătitul autohton în stil unguresc era cel răspândit⁶.

Așa cum spune Péter Apor în *Metamorphosis Transylvaniae*, ”deja nici nu putem mânca mâncarea obișnuită a înaintașilor noștri, dacă nu avem bucătar german care nu prepară diferite mâncăruri scumpe”⁷.

Datorită acestor schimbări, se presupunea o modernizare și a meniurilor care se serveau cu ocazia diverselor evenimente. Motiv pentru care în februarie 1680, în Făgăraș, Keszei János se apucă să traducă cartea de bucate a lui Max Rumpfort, *Ein new kochbuch* (1581, Frankfurt), și o dăruiește principesei Anna Bornemisza, carte care în prezent este cunoscută sub numele de *Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza*.

Primele 10 capitole din carte sunt denumite capitole de introducere și cuprind descrieri și indicații pentru meseriile de la curțile princiare, ca maestru de curte, bucătar, paharnic, căpitanul curții etc., și de asemenea lista meniurilor ce pot fi servite la petrecerile cu împărați, regi, principii ș.a.

Dar înainte de aceasta, deja la sfârșitul secolului al XVI-lea, în Transilvania circulau copii după rețetele scrise de o persoană care se declara bucătar șef la curtea princiară, copii care ulterior au fost denumite în literatura de specialitate cu titlul de *Știința bucătarului*. Copia existentă astăzi este de la începutul secolului al XVII-lea. Dovada că cel care a scris această carte era ardelean reiese și din a 14-a variantă de preparare a cărnii de gâscă, unde scrie că ”noi ardelenii nu prea trăim cu aceasta, ca să fierbem gâscă cu orez, acele nații săsești și aici urmează această mâncare” sau la prepararea mâncărilor din vișine, unde adaugă că ”alte nații din vișine obișnuiesc să facă mai multe feluri de mâncare, dar noi maghiarii din Transilvania, noi numai așa obișnuim să trăim cu ea, așa cum este scris aici”⁸.

⁴ *Ibidem*, p. 235.

⁵ Apor Péter, *Metamorphosis Transylvaniae*, Miercurea Ciuc, Hargita Kiadó-hivatal, 2012, p. 7.

⁶ Báró Radvánszky Béla, *Házi történelmünk emlékei*, Az Athenaeum R. Társulat könyvnyomdája, Budapest, 1893, p. VI.

⁷ Apor Péter, *op. cit.*, p. 7.

⁸ Báró Radvánszky Béla, *op. cit.*, p. X.

Iar dovada că autorul cărții a lucrat pentru curtea princiară reiese din diverse rețete unde se menționează: ”(...) dacă prepari pentru principe, aceasta este o mâncare atât de dragă principilor, (...) pentru că în curtea acelui principe era obiceiul”⁹. După descrierile din cartea de bucate, se presupune că a trăit la curțile lui Cristofor și Sigismund Báthory.

Aceste cărți de bucate nu au fost scrise pentru marele public, scopul lor fiind acela de a fi utilizate în bucătăriile curților și erau scrise în general de bucătarii șefi. Abia în 1698, la Cluj, apare prima carte de bucate tipărită în Transilvania, de către Tótfalusi Kis Miklós, sub numele de *Cărticica meseriei de bucătar*¹⁰.

Despre ritualul servirii meselor la curtea princiară transilvăneană nu avem prea multe descrieri. Puținele documente relatează totuși câteva aspecte interesante. În *Methamorphosis Transylvaniae*, Apor Péter descrie ceremonia servirii mesei de la curtea principelui M. Apafi I astfel:

”Atunci când principele lua prânzul sau cina, maestrul de bucătărie se ducea sus la ora 10 și trimitea vorbă că mâncarea este gata. Îndată venea marele paharnic cu mai mulți paharnici, aducând în cufere acoperite cu piele pâine albă decojită, apoi așezau masa; în primul rând pe o masă lungă puneau jur-împrejur o față de masă cusută cu fire de aur sau argint, îngustă de lățimea unui cot, peste care acopereau toată masa cu o față de masă albă, curată.

În bucătărie, mâncarea era așezată pe vase de argint, la toți purtătorii de mâncare se dădeau batiste cusute cu mătase, cu care se legau vasele cu mâncare și așa erau transportate, în mână.

În fața purtătorilor de mâncare mergea maestrul de bucătărie pe jos, iar în fața lui mäsarnicul (?) stând pe un cal, având prinse în căciulă trei pene de cocor sau de șoim într-un medalion, așa duceau mâncarea. Atunci când au ajuns la Palatul de prânzit al principelui, acolo la scări a coborât de pe cal, a urcat de jos împreună cu purtătorii de mâncare, a așezat mâncarea și aștepta până când trebuia să se aducă mâncarea caldă sau prânzul de frunte, cum se numea atunci; apoi plecând genunchii în fața principelui cobora în bucătărie împreună cu purtătorii de mâncare, stând din nou pe cal, așa aducea restul de mâncare.

Atunci când toate mâncărurile erau aduse, principele împreună cu principesa ieșeau în palatul de prânzit, dacă erau consilieri la principe ei ieșeau înainte în fața principelui. În fața principelui venea maestrul de ceremonii (hopmester), având în mână un băț lung argintat din trestie, mai mare decât el, pe care îl ținea la mijloc (altcineva nu avea băț argintat de trestie, nici consilierii și nici alți domni, nici măcar principele, care avea un băț scurt și gros, iar domnii purtau bețe de trestie cu două sau trei noduri din loc în loc).

⁹ *Ibidem.*

¹⁰ *Ibidem.*

Ieșind principele, domnii stăteau în ordine, principele având pe cap o căciulă căzăcească verde de catifea cu jder (deseori purta așa ceva, rareori căciulă lungă; domnii și nobilii în perioada respectivă, mai ales când vremea era rece, toată iarna și primăvara, până când nu se făcea cald, toți purtau căciulă căzăcească, unii cu jder, nură, alții cu blană de vulpe), marele paharnic însoțit de o persoană, cu mare plecăciune de genunchi stăteau acolo unde era principesa, ținând în mână un lighean pentru spălat de argint, iar în mâna celuilalt punând o cană pentru spălat de argint și ștergar cusut cu fire de aur sau argint. Prima dată se spăla principele, după care principesa (atunci când Adam Zrinyi¹¹ a venit în Făgăraș la principe, altădată un domn polonez, delegat de la rege, s-a turnat apă în același timp pe mâna principelui și pe mâinile lor și în același timp și-au șters mâinile în ștergar).

După ce principele se spăla, ori predicatorul ori ucenicul paharnic care a fost învățat pentru asta spunea binecuvântarea mesei cu voce înceată; până atunci principele își ținea căciula în mână, terminând binecuvântarea mesei își acoperea capul din nou și împreună cu principesa se așezau unul lângă celălalt la loc de frunte și începeau să mănânce.

După care cei care erau invitați la masa principelui erau așezați la masă de către maestrul de ceremonii, dar acolo unde stătea principele, pe ambele părți ale mesei se lăsa loc liber cam de două șchioape, nimeni nu stătea acolo, de acolo în jos se așeza maestrul de ceremonii, dacă voia să mănânce acolo, dacă nu voia se ducea la locuința lui și ducea cu el și pe cei care nu se așezau la masa princiară și luau prânzul acolo. Alți domni, oameni de vază prezenți acolo, plecând genunchii în fața cuplului princiar, se retrăgeau la casele lor.

Îndată ce principele se așeza la masă, ucenicul purtător de arme se puna în spatele lui ținând cruciș pe brațe o sabie cu teacă aurită cu pietre și buzduganul princiar; stătea acolo până când se ridicau de la masă.

Friptura era adusă și prezentată netăiată, apoi mäsarnicul pe o masă special pregătită pentru așa ceva, o desfăcea și o așeza pe tăvi și așa o ducea pe masă.

Atunci când cuplul princiar voia să bea, degustătorul șef aducea vinul, turnând un pic în farfuria de argint care era în mâna lui, pe care prima dată în văzul principelui îl bău el și așa a turnat din vinul respectiv pentru principe și principesă în fața lor. De câte ori bea principele, de atâtea ori trebuia să guste din vinul turnat pe farfuria de argint. Pentru ceilalți musafiri paharnicii turnau vinul.

¹¹ Zrinyi Ádám (1662-1691), nobil maghiar, cu o scurtă, dar importantă, carieră militară. Moare în timpul bătăliei de la Szalánkemén, în august 1691.

Bucătărie mică se numea unde înăuntru, în casa principesei, doamna de curte, învățată pentru așa ceva, gătea două sau trei feluri de mâncare pentru principe, [și] acea mâncare era adusă la masă de acolo.

Atunci când se ridicau de la masă, spunând din nou binecuvântarea mesei, domnii consilieri mergând înainte, după ei principele, principesa, în casa principelui, acolo făcând reverență, imediat ieșeau plecând fiecare la locurile lor de cazare ...

Când principele dansa cu principesa, toți domnii prezenți stăteau în picioare, iar de câte ori principele se întorcea în direcția lor își aplecau capul. Cea mai plăcută muzică a lui era sunetul cimpoiului, dansa în stil unguresc, frumos, încet, abia putea observa cineva că își ridică picioarele în dans¹².

O altă sursă relatează, referitor la o nuntă, următoarele:

”După ce maestrul de curte, în prezența familiarelor selecți, anunța că mesele sunt gata, toată lumea a pornit spre palatul de prânzit. Acolo pentru distincții delegați și pentru principe au fost aduse lighene separate pentru spălat pe mâini: cu totul aveau la dispoziție cinci lighene și cinci ulcioare pentru spălat pe mâini. Prima dată delegatul împăratului s-a spălat pe mână, după care în același timp principele, mirele și delegații, la sfârșit femeile.

După ce s-au spălat pe mâini, toată lumea s-a așezat la masă la locurile indicate. Interesant este că principele, delegatul regelui polonez și cel al împăratului s-au așezat la masă având căciula pe cap. Acum pe mese deja erau așezate platourile din primul fel: mai ales cu mâncăruri care conțineau pește. Pe lângă acestea erau așezate pe masă și portocale și lămâi proaspete. Pe parcursul mesei s-au servit 10 feluri de mâncare. Ceea ce însemna că purtătorii de mâncare s-au dus de zece ori la bucătărie și aduceau mâncăruri noi. Purtătorii de mâncare în haine de mătase, cu sabia lateral, țineau platourile cu mâncare. Sosirea unui nou fel de mâncare era semnalizată cu bâta, iar după fiecare fel se băteau tobele și se suna din trâmbiță. La masa principală, lângă delegatul polonez stătea un feliator, ”frisnider”..., în spatele principelui și a delegaților stătea câte un degustător și un ștergător de farfurii. Și oamenii de bază din Transilvania în spatele mesei, stăteau lângă perete, cu bâta argintată în mână. Între timp, de mai multe ori, au spus urări pentru sănătatea împăratului și a delegatului lui, mai departe pentru regele polonez. La băutele care urmau, după salut trăgeau din tunuri. În timpul nunții, după delegatul polonez se cânta muzică italiană și sârbă, iar după relatarea maghiară, muzică maghiară, nemțească și țigănească. La al 11-lea fel și ultimul, au fost servite fructe și dulciuri (confectumuri)... După care a fost dus personal la principe și la fiecare delegat ligheanul pentru spălat pe mâini. Numai după spălarea mâinilor se puteau ridica de la masă¹³.

¹² Apor Péter, *op. cit.*, p. 22-25.

¹³ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 245.

Personalul bucătăriei din curtea princiară era format din maestrul bucătar, care îi avea în subordine pe bucătarul șef, bucătari și ucenicii de bucătari. Tot de personalul bucătăriei aparțineau și cei care stăteau la ușa bucătăriei: ”șafarii” – care aveau rolul de a procura alimentele necesare, de a avea grija lor și a le da bucătarilor –, spălătorii de castroane, cei care condimentau mâncărurile și ajutoarele acestora. În general, curtea era deservită de doi maștri bucătari de același rang sau de un maestru bucătar principal și un vice-maestru principal. De exemplu, la curtea lui M. Apafi I erau doi maștri bucătari, care aveau un salariu de 70 florini¹⁴. Numărul bucătarilor varia în funcție de necesități. Bucătarul șef decidea ce calitate de mâncare ieșea din bucătărie pentru principe și pentru apropiați.

Era reprezentativ pentru curte ca printre bucătari să fie și unul care se ocupa exclusiv cu prepararea aluaturilor. Acesta pregătea mâncăruri din aluaturi, mai ales pateuri, dar se poate să fi făcut și din diferite aluaturi fierte sau coapte. Toate felurile care conțineau ouă, făină, apă, lapte intrau în categoria aluaturilor¹⁵.

Condimentatorul, denumit și cel care ținea evidența condimentelor, și care pe vremea principelui Gabriel Bethlen încă se numea maestru de condimente, avea obligația de a supraveghea condimentarea mâncărurilor¹⁶.

Spălătorii de castroane sau castronari, ori castronarul șef pe vremea lui G. Bethlen, erau cei care aveau obligația să păzească și să păstreze curate aceste vase. La curtea lui Apafi I exista și un ucenic, care se presupune că spăla castroanele, iar castronarul doar ținea evidența lor¹⁷.

Cei care stăteau la ușa bucătăriei, erau persoanele care o păzeau. Din vremea lui G. Bethlen se știe că a dispus ca paza bucătăriei să fie făcută de 10 drabanți, din cauza furtului, iar Gh. Rákoczy I a dispus cu severitate ca din cei 8 drabanți de atunci cel puțin doi să stea tot timpul la ușă; pe o zi trebuiau repartizați patru¹⁸.

La 5 septembrie 1679, pe lista trâmbițașilor, fluierașilor, îngrijitorilor de cai, vizitiilor, surugiilor, bucătarilor de pe domeniul Făgărașului, apar următoarele persoane angajate în cadrul bucătăriei:

- Demeter/Dumitru din Ucea de Sus, este ucenic de bucătar;
- Sztoika/Stoica din Viștea de Sus, este ucenic de bucătar (are mamă și doi frați mai mici, unul de 15 ani, celălalt de 17 ani);
- Koman/Coman Tabele din Viștea de Sus, este ucenic de bucătar (are tată);

¹⁴ *Ibidem*, p. 238.

¹⁵ *Ibidem*, p. 239.

¹⁶ *Ibidem*, p. 240.

¹⁷ *Ibidem*, p. 241.

¹⁸ *Ibidem*.

- Raduly/Radul, bucătar din Drăguș (are doi băieți, unul de 15, altul de 12 ani);
- Koman/Coman Csolmide din Beclean, ucenic de bucătar (are tată, un frate mai mare însurat și un frate mai mic de 20 ani);
- bucătarul Marias din Săvăstreni (este numai el);
- bucătarul Jvanko din Săvăstreni (are un băiat de 1 an);
- Juon/Ioan Popurka alias Greg din Săvăstreni (are tată, trei frați mai mici, unul de 16 ani, al doilea de 12 ani, al treilea de 8 ani);
- Mihály din Șercaia, ușier (are un frate mai mare însurat);
- bucătarul Sztojka/Stoica din Mândra (are trei băieți, unul de 15 ani, al doilea de 13 ani, al treilea de 9 ani);
- Hertelen János din Mărgineni (are mamă, un frate mai mare, însurat, trei frați mai mici, unul de 20 de ani, al doilea de 17 ani, al treilea de 13 ani)¹⁹.

În evidența plăților bănești pentru angajații curții princiare din Făgăraș, din 11 februarie până la 18 iulie 1678, apar următoarele informații:

”Din porunca Măriei sale, Doamnei noastre, din 11 februarie 1678, am plătit în Făgăraș pentru bucătarii care aveau convențiile prezente, în așa fel:

Pentru: Meșterul Raduly	2 cantor	f. 20
Mariás	2 “	f. 20
Meșterul Miklos	2 “	f. 13
Jvankó	2 “	f. 15
Bani pentru nutreț		f. 3
Pentru Philip	2 cantor	f. 5
Bani pentru nutreț		f. 3
Meșterul Bartos	2 “	f. 8
Göze Mate	1 “	f. 10
Meșterul Sztoyka	1 “	f. 8
Hertelen	2 “	f. 2
Bóldi	2	f. 5
Pentru dijma meșterului Hondorf Miklós		f. 1/50
Pentru șafari		
Pentru: Safár Gyory	3 cantor	f. 19/50
Veneczei Janos	2 “	f. 8
Veneczei Andras	2 “	f. 8
Revesz Mihaly	2 cantor	f. 5 ²⁰ .

¹⁹ *Urbaniile Țării Făgărașului*, vol. II (1651-1680), editate de acad. David Prodan, București, Editura Academiei RSR, 1976, p. 915.

²⁰ *Ibidem*, p. 896.

Iar din evidența plăților bănești pentru angajații curții din banii goștinei²¹ de pe domeniul Făgăraș din 15 aprilie 1680, reies următoarele:

”Pentru șafari

Pentru Veneczei János	4 cantor	f. 16
Pentru Hertelen	2 cantor	f. 3/50
Aici în 17 aprilie pentru salariile brutarilor s-au dat		f. 38/50
Pentru Sütü Pál	4 cantor	f. 12
Sütü János	2 cantor	f. 10
pentru cureaua lui		f. 1
Pentru Kis János	2 cantor	f. 6
Sütü György	2 cantor	f. 3
Stipicz	2 cantor	f. 1/50

Totalul face f. 38/50 (17)²².

Curtea princiară din Transilvania poate fi împărțită în două grupe separate, dar totuși care aparțin împreună de ea și anume ”familiari” și persoanele care îi deservesc pe aceștia.

Grupul cu cele mai înalte funcții dintre familiari era format din purtătorii celor mai mari demnități din țară, consilierii și slujitorii oamenilor principali. O parte dintre tinerii care îi urmează pe aceștia în rang, la curtea din Transilvania au fost numiți consilieri de rang mai înalt, iar cealaltă parte ”purtători de mâncare”²³. Aceștia proveneau din familii nobiliare și rolul lor era de a servi la curtea princiară.

În *Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza*, Keszei recomandă ca paharnicul să fie un tânăr ”frumos, prezentabil, vesel, de moralitate bună și amabil... Așa cum îi place Domnului, să îmbrace și să acopere masa în totalitate cu o față de masă domnească. Să așeze pe ea frumos, ordonat, după obiceiul mesei, sare, farfurie, pâine, lingură, cuțit și furculiță”. Bineînțeles, el era și cel care așeza paharele, cămile sau vasele frumoase de sticlă sau de cristal²⁴.

Recomandarea făcută pentru purtătorii de mâncare este: ”Cei care duc mâncarea Domnului să fie băieți tineri, nobili, frumoși, prezentabili, veseli, așezând mâncărurile una peste alta, cu șervete frumoase și curate... și așa să le așeze pe masă”. Iar pentru degustător precizează că, ”fiind funcția cea mai nobilă a principelui sau în curțile domnești, (...) rezultă că trebuie să fie și el nobil, credincios, tânăr, prezentabil, nu fără chef...”²⁵.

²¹ Dijmă pe animale.

²² *Urbariile Țării Făgărașului*, vol. II, p. 921.

²³ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 236.

²⁴ Lakó Elemér, *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680 -ból*, București, Editura Kriterion, 1983, p. 41.

²⁵ *Ibidem*, p. 42.

Pentru feliator sau "frisneider", care avea rolul de a felia carnea ce se punea pe masă, dar înainte de aceasta trebuia să o și guste, recomanda ca "în primul rând cu o felie de pâine înfiptă în vârful cuțitului să guste mâncarea una după alta și pentru stăpânul său sau alți domni care stau acolo, frumos cum se cuvine (...), după dorința lor, cuviincios și cu onoare să taie în fața fiecăruia și să o gospodărească"²⁶.

Exista la 9 aprilie 1671 *Registrul* boierilor care slujeau la curtea și cetatea Făgărașului, unde apar numele a 70 de boieri din satele aparținătoare Țării Făgărașului care deserveau curtea de aici²⁷.

Pe la mijlocul secolului al XVII-lea pătrunde în Transilvania curentul baroc, care aduce schimbări în construirea și modernizarea castelelor. Așa încep să apară încăperi care îndeplinesc doar o singură funcțiune, ca locuința principelui, a principesei, a copiilor, camere pentru primit oaspeți, prânzitoare, "palatele bătrâne". Acum, mesele la castele și cetăți se desfășurau în diverse săli. Atât "Palatul de prânzit", cel "bătrân" sau "Palatul lung" se încadrează între sălile reprezentative pentru servirea meselor. Deoarece funcțiunea acestor săli diferea, ele se deosebeau prin dimensiune, dotare și grad de înfrumusețare.

"Palatele bătrâne" peste tot erau considerate cele mai frumoase și mai bine amenajate. Pereții lor erau împodobiiți cu carpete și aplicații de ipsos (stucaturi), dotarea constând din mai multe blidare ("parsice") și un loc separat amenajat pentru muzicanți, numit și locul muzicanților. În comparație cu acestea, în *Prânzitor* nu era loc pentru muzicanți și în afară de mese și scaune un singur blidar reprezenta toată dotarea²⁸.

În relatarea care a rămas despre Palatul de prânzit din cetatea de la Alba Iulia, de la Jerzy Ballaban, însoțitorul delegatului polonez, se spune că acesta "era o sală mare și largă cu carpete pe pereți, iar tavanul casetat a fost făcut de tâmplari vienezi în 1629"²⁹.

Din descrierea nunții lui Gheorghe Rákoczy II, realizată tot de acest nobil polonez, reiese că "masa principelui stătea pe o platformă și era acoperită de baldachin, lângă care a fost așezată o masă pentru servit. Această masă stătea lângă ușa mare, pe mijloc un blidar (parsic) acoperit cu fețe de masă și șervete din dantele"³⁰.

Mobilierul acestor încăperi se compunea din mese, scaune și bineînțeles din nelipsitul blidar³¹. Mesele erau de trei forme: rotunde, pătrate și lungi, iar dintre acestea cele mai folosite au fost ultimele. Din vremea lui

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ *Urbariile Țării Făgărașului*, vol. II, p. 493.

²⁸ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 53.

²⁹ *Ibidem*, p. 241.

³⁰ *Ibidem*, p. 242.

³¹ *Ibidem*, p. 54.

Sigismund Báthory știm de pildă că la petrecerea dată după confirmarea lui în funcție – din 1588, la Mediaș –, se mânca la o masă lungă, iar la petrecerea de nuntă au fost puse trei mese lungi, la una stând S. Báthory, la cealaltă doamnele de curte ale principesei, iar la a treia masă delegați și tot felul de domni nenominalizați³².

În privința veselei, reiese din *Metamorphosis Transylvaniae* că în afară de principe nimeni nu avea voie să mănânce din farfurii de argint³³.

Din inventarul efectuat pe 7 decembrie 1629 în Făgăraș pentru bunurile mobile ale văduvei principese Ecaterina de Brandenburg, reiese că aici existau (în primele patru lăzi): 24 de pocale aurite decorate cu flori în formă de clopote; 11 căni aurite folosite de Paști; 10 pocale aurite decorate cu flori; 24 pocale mici aurite decorate cu flori; 15 pocale mici; 8 candelă; 17 solnițe aurite; 10 alte cupe; 24 pocale mari aurite; 4 pocale diferite, frumos decorate, unul cu capac; 13 corpuri de iluminat din argint; 15 căni aurite; o zaharniță; un alt pocal de argint; 1 cană cu picior de cristal; 28 de cupe mici asemănătoare paharelor; 24 pocale aurite ceva mai mici; 3 pocale din aur curat; 3 cupe tăiate artistic din cristal; 2 cupe făcute din ouă de struț; 1 pocal în formă de leu; 1 cană cu un șarpe pe ea; 12 cuțițe aurite cu tot atâtea furculițe; 13 cuțițe pe stativ de argint; o cană aurită făcută lângă o cupă din japs (?); 40 linguri de argint; o farfurie din argint pentru marțipan. În a cincea ladă din inventar apar: 9 bucați mari de stopitori (?) pentru condimente, fiecare pe suport, acestea fiind într-un serviciu; o casetă neagră închisă cu farfurii de argint în ea; o ladă decorată cu pietre semiprețioase cu fețe de masă și șervete; o casetă în care sunt 14 castroane mari; 2 casete mai mici cu 100 de farfurii; o altă casetă cu 50 de farfurii; o casetă cu 36 de farfurii din argint alb, 6 aurite, 11 aurite pe o parte³⁴.

În ceea ce privește mobilierul pe care se stătea, în secolul al XVI-lea au apărut scaunele prevăzute cu spătar înalt, numite și ”scaune de sprijin”, care în marea lor majoritate încă erau pentru două persoane, dar repede s-a răspândit și varianta lor pentru o persoană. Mâncatul pe scaune de o persoană a câștigat teren în secolul al XVII-lea.

Blidarul, mobila cea mai reprezentativă a prânzitoarelor și palatelor bătrâne, prin vesela scumpă așezată pe el, avea rolul de a exprima bogăția și distincția proprietarului. Din inventarele ce au rămas de la curtea din Făgăraș, reiese că:

³² *Ibidem*, p. 242.

³³ Apor Péter, *op. cit.*, p. 14.

³⁴ Báró Radvánszky Béla, *Udvartastás és számadáskönyvek. Első kötet. Bethlen Gábor fejedelem udvartartása*, Budapeșt, Az Athenaeum R. Társ. Biiománya, 1888, p. 238-244.

- în inventarul făcut pe 15-23 ianuarie 1632 la *Casele lui Mailat*, s-a specificat că în ”ultima boltă cu coloane de piatră” existau o ușă vopsită verde cu benzi și țâțâni de fier, cu zăvorul de Bistrița și opritorul ei, trei mese țărănești cu picioare, patru bucăți lavițe, un scaun verde cu braț din brad, trei ferestre cu 12 geamuri³⁵;

- în inventarul din 1-31 martie 1656 se vorbește despre un ”Palat lung de prânzit”, care avea ușa cu ancadrament și prag de piatră cioplită, cu blazonul Anei Nádásdi cioplit și el în piatră deasupra ușii, trei ferestre cu câte patru ochiuri de sticlă, 2 dând în coridor, iar una spre bastion; ferestrele aveau în exterior ancadramente de piatră. În casă erau trei mese albe și șapte scaune cu mâner. Lângă perete, trei lavițe vechi căpușite, un blidar cu ușă care se deschidea în stânga. În perete erau bătute opt rânduri de cuie țărănești de scândură. De asemenea și o sobă cu foc deschis, verde smălțuit. În interiorul blidarului se afla o masă pentru pahare. Pavimentul era de cărămidă, tavanul boltit, acoperit și văruiat. Palatul sau *Sufrageria mare* are următoarea descriere: ”(...) încăperea are trei ferestre mari cu câte 4 tăblii, una dă spre grajd, două spre piața cetății (...). O sobă mare înaltă, tărcată, smălțuită, cu foc deschis, baza e de piatră, pe șase picioare de piatră cioplită. Lângă sobă o ușă cu ancadramente de piatră cioplită, dă spre baza hornului. Pardoseala este din scândură geluită. Tavanul este împodobit cu reliefuri florale în var... Pe partea de sus a pereților, de jur-împrejur, sunt 11 șipci vopsite, pentru atârarea covoarelor de perete. (...) ferestrele au ancadramente de piatră cioplită”³⁶.

- în inventarul din 5 iunie 1676 se relatează despre ”Palatul de prânzit” astfel: ”Este în acest palat un cuptor vechi cu foc deschis, verde, smălțuit... Două geamuri vechi cu câte patru tăblii... Două mese cu picioare, una mai mare, una mai mică, patru bucăți de scaune, nouă bucăți scaune tip bancă tapițate lângă perete. Pe perete suspendate șase bucăți de carpete de tip Flandra... Pe mijlocul tavanului pictură sculptată frumos din lemn, aurită cu blazonul Mărilor lor. În jurul ei cu litere aurite titlatura lor. Partea de jos a Palatului este pavimentată cu cărămidă bună”³⁷.

”Prandium” și ”cena”, adică prânzul și cina, reprezentau cele două mese importante ale zilei. Prânzul începea între orele 9⁰⁰-10⁰⁰, iar cina între 16⁰⁰-17⁰⁰. Pregătirea meselor începea cu aranjarea acestora de către paharnic. În cartea de bucate a principesei este făcută următoarea recomandare pentru aranjarea meselor: ”Paharnicul, imediat după ce se scoală dimineața, să poarte grijă bună de blidarul lui și de cana lui de argint; să îmbrace blidarul cu o haină albă, scumpă, frumoasă, curată, să-l acopere frumos așa cum se cuvine după

³⁵ *Urbariile Țării Făgărașului*, vol. I (1601-1650), București, Editura Academiei RSR, 1970, p. 154.

³⁶ *Ibidem*, vol. II, p. 131.

³⁷ *Ibidem*, p. 732.

obiceiul curții, unde să așeze ordonat, una după alta vasele, cupele, ceștile aurite și alte pahare aurite și de argint, vasele de băut frumoase domnești din sticlă sau cristal. Lângă acestea, toate celelalte care se cere a fi așezate la așa mare masă domnească, ca ea să fie foarte frumoasă și prezentabilă în fața musafirilor, mai ales atunci când unii dintre ei sunt din țară străină, să fie în cinstea și pentru splendoarea ochilor lor. Așa cum îi place domnului, deci să îmbrace cu totul și în întregime masa și să o acopere cu o față de masă onorabilă, domnească. Să așeze pe ea, după obiceiul mesei, sare, farfurie, pâine, lingură, furculiță și cuțit. Să împăturească șervetele de masă frumos cu meserie, în mai multe feluri și forme, după care să le așeze ordonat și așa cum se cuvine pe fiecare farfurie și pâine, să pună să fie aduse și altele care se cuvin pe o masă princiară și domnească, așa să le lase acolo cu pregătirile cuvenite, până este adusă sus mâncarea domnului, atunci când domnul are chef³⁸.

La cină, pe masă erau așezate și sfeșnice. Deoarece acestea aveau și rol de reprezentare, au fost inventate diferite modele³⁹.

În secolele XVI-XVII în multe privințe s-au modificat obiceiurile, printre care și regulile comportamentului la masă. Regulile bunelor maniere care apar acum încearcă să solicite exersarea autocontrolului conștient și ținerea în frâu a manifestărilor corporale, cum ar fi scuipatul, suflatul nasului, scobirea în nas sau trasul vânturilor. În procesul de civilizare un rol important au primit regulile care tindeau spre curățenie. La început numai din castroane se obișnuia să se scoată mâncarea cu furculiță și cuțit – adică, deja, nu cu mâna –, dar la mâncat se permitea încă folosirea mâinii; trebuia avut doar grijă ca mâinile unsuroase să fie șterse în șervet și nu pe îmbrăcăminte. Mai târziu, acesta era considerat un gest nepoliticos, trebuind să ducă mâncarea în gură cu furculiță⁴⁰.

”Atunci când oamenii au băut suficient, mulți aveau ucenici care cântau, atunci începeau să cânte despre ceva lucruri vechi frumoase ungurești, uneori spuneau și cântecele dragostei, mai ales a acelor oameni mari în vremuri de demult, iar atunci când chefuliau, o foarte îndrăgită muzică a lor era fluierul turcesc, toba... Acele melodii care erau cântate cu fluierul, porneau omul la băutură și la petrecere. Uneori cântau și la trompetă.

Ridicându-se de la masă sau încă stând la masă, era gata vioara și cimpoiul, ici-colo fluierul și țambalul, după care începeau să danseze, dar nu săreau ca o capră (...), din contră frumos și în liniște, strigând des: trei este dansul⁴¹.

³⁸ Lakó Elemér, *op. cit.*, p. 41.

³⁹ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 190.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 207.

⁴¹ Apor Péter, *op. cit.*, p. 20.

Dintre dansurile practicate în perioada respectivă, amintim: dansul cu soarele, dansul cu lumânarea, dansul cu căciula.

În secolele XVI și XVII deja încep să apară în cetăți mai multe bucătării, dintre care una numită ”bucătăria mare”, iar cealaltă ”bucătăria mică”. În bucătăria mare se gătea pentru stăpânul cetății și familia lui, pe când bucătăria mică era pentru femeile care trăiau la curte⁴². Din 1629 la curtea princiară exista și o bucătărie germană. Pe vremea stăpânirii Ecaterinei de Brandenburg (1629-1630), aici funcționau trei bucătării: una germană, una maghiară și una interioară, unde găteau fete și bucătărese germane în stil nemțesc⁴³.

Din inventarele existente despre Făgăraș, reiese că pe vremea lui G. Rákoczy I, în 1632, la curtea princiară de la Făgăraș existau trei bucătării: o așa-numită ”bucătărie germană”, o bucătărie mare și una construită din scândură⁴⁴. De asemenea, găsim bucătăria de lângă casa șafarului.

Din inventare mai aflăm că bucătăria nemțească avea o ușă vopsită în verde, țâțâni țărănești, chinga ei fiind bătută cu cuie cu capul lat, o fereastră cu șase aripi, o masă țărănească cu picioare, un cuptor pentru brutari, un coș mare făcut după modelul italian, iar în ”bucătăria mare” existau o ușă vopsită, ornamentată în partea superioară, cu țâțâni și benzi de fier, cu zăvor, pentru bucătari mese lungi, butoaie de cărat apă ș.a.

În 1656 este specificată o brutărie, iar de aici se deschidea o ușă spre bucătăria principesei, care avea ”două ferestre (...), un cuptor pentru copt, o sobă smălțuită pe picioare de fier, cu bază de fier și gura sobei cu vinclu de fier (...). Din bucătărie iese în șanțul cetății un jgheab de piatră pe unde se aruncă apele murdare în șanț”. Bucătăria domnului căpitan era o încăpere boltită, cu o fereastră care dădea în incinta exterioară a cetății, iar cealaltă spre scări și bucătăria principelui, unde se cobora dinspre ”camera cu ustensile” ale principelui.

În 1676 se vorbește deja despre o casă veche cu cuptoare de copt, casa de copt între stâlpii de piatră, bucătărie și bucătăria ”dinaintea scării de piatră”. Aceste bucătării erau dotate în general cu mese lungi, pe care se prelucra materia primă folosită pentru gătit⁴⁵, pereții erau acoperiți cu rafturi și cuiere, iar pe acestea se țineau vasele de diferite mărimi, care erau făcute din lemn, ceramică sau metal⁴⁶. În dotare se mai aflau unelte de bucătărie, care au rămas neschimbate secole întregi⁴⁷.

Oala era vasul folosit cel mai des în prepararea mâncărilor, dar și cratițele, ”pinnata” – folosită în general pentru prepararea pateurilor și a

⁴² Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 39.

⁴³ *Ibidem*, p. 242.

⁴⁴ *Ibidem*.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 44.

⁴⁶ *Ibidem*.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 45.

aluaturilor prăjite⁴⁸ –, castroane, tăvi, grătarul și țepușa pe care prăjeau, polonicul și paletelile găurite, toate făcând parte din dotarea bucătăriilor.

Pe lângă aceste bucătării funcționau așa numitele ”case de copt” sau brutării. Inițial pâinea era coaptă într-un cuptor sub cerul liber, după care pe parcursul secolului al XVI-lea cuptorul începe să fie înconjurat și acoperit sau era construit un cuptor nou, într-un spațiu închis. În casa de copt, în general, se afla un singur cuptor de copt⁴⁹, iar în acesta nu coceau doar pâine, ci tot felul de aluaturi, ca plăcinte ș.a.⁵⁰.

Un rol important au jucat în această perioadă încăperile destinate depozitării materiilor prime din care se prepara mâncarea. Astfel, din inventarele existente pentru cetatea Făgărașului reiese că exista deja în 1632 grănarul întâi de lângă grajduri, grănarul al doilea, ”lictariumul” sau casa de magiunuri, depozitul interior de jos, pivnița căpitanului, casa oțetului, depozitul lung de sub scara mare, pivnița de vinuri, casa slăninilor, a brânzeturilor; în anul 1656 găsim casa slăninii, casa oțetului, pivnița de vinuri, pentru ca în inventarul din 1676 să se vorbească despre casa veche cu slănini, două case ale cerealelor, o casă nouă a cerealelor, casa nouă a slăninilor, casa cu oțeturi, pivnița de vinuri, casa cu făini, casa de depozit.

Marea majoritate a mâncărilor preparate și consumate în această perioadă aveau ca materie de bază carnea. În afara zilelor de post, aproape toate mâncărurile preparate conțineau carne, cele mai consumate fiind de vită, oaie, miel, purcel, vânat, pasăre, porc. Cea mai populară carne care era consumată la curte, de toate păturile sociale, în cea mai mare cantitate și cel mai frecvent, era carnea de vită sau după numele de atunci carnea de vacă. Carnea de vițel în cantități importante ajungea doar pe masa celor distinși⁵¹.

La Curte era importantă și consumarea cărnii de pasăre. După prezentarea meniurilor, dintre înaripate se gătea mai mult din găină sau din puiul de găină, după care urma gășca⁵². În cărțile de bucate apar și rețete cu preparate din cocoș castrat, adică clapon.

Carnea de miel urma în popularitate după cea de vacă și pasăre, și era consumată mai ales primăvara și vara⁵³, iar carnea de porc ocupa abia locul patru în preferințele de consum. Porcul până la vârsta de un an era numit purcel⁵⁴. Din consumarea cărnii de vânat constituia ceva special vânatul mare (ca mistrețul, cerbul, căprioara)⁵⁵.

⁴⁸ *Ibidem*, p. 48.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 52.

⁵⁰ *Ibidem*, p. 52-53.

⁵¹ *Ibidem*, p. 75.

⁵² *Ibidem*, p. 76.

⁵³ *Ibidem*, p. 77.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 78.

⁵⁵ *Ibidem*.

Aprovizionarea curții în mare parte era făcută din animalele de pe domeniile aparținătoare, respectiv de la iobagi⁵⁶, iar cea cu carne de vânat tot de pe domeniile aparținătoare curții, vânătoarea fiind una dintre pasiunile sau modalitățile de distracție nu numai ale principilor, ci și ale nobilimii de la curte.

De asemenea, peștele avea un rol important în stabilirea meniurilor. În cărțile de bucate apar rețete pentru prepararea mai multor feluri de pește, raci, melci, broaște țestoase sau broaște verzi. Aprovizionarea cu acestea se făcea din lacurile și râurile aflate pe cele trei domenii/curți făgărășene.

Foarte interesant este că în nici una dintre cărțile de bucate, în rețetele prezentate, nu se precizează nici o cantitate de materie primă care trebuie folosită. Este descris doar modul de preparare a mâncărilor, împreună cu sfaturile utile care să ajute ca preparatele să iasă mai gustoase.

Inventarele sunt cele care ne indică un reper pentru cantitatea de hrană folosită și gătită, precum și listele alimentelor permise de personalul angajat. În aceste liste erau trecute persoanele care trăiau permanent sau periodic acolo și stabileau cui ce cantitate de carne, pâine, vin și alte alimente i se cuvin⁵⁷.

Din propunerile meniurilor lui Keszei pentru principesa Anna Bornemisza, rezultă o cantitate uriașă de mâncare care trebuia să se servească la mese cu ocazia vizitei împăratului, a regilor cehi și polonezi, a electorilor sau principilor, datorită diversității meniurilor. Într-unul dintre meniurile propuse cu ocazia unei vizite princiare se precizează:

”Primul fel, la prânz, în zilele în care se mănâncă carne:

1. Un cocoș castrat (clapon) în zeama lui; 2. Carne de vacă; 3. Cocos castrat sau fazan afumat; 4. Carne afumată dintr-un purcel; 5. Mâncare împăturită dintr-o găină; 6. Un capridat (aceasta este o mâncare italiană); 7. Tocană din plămân de vacă; 8. Curcan prăjit; 9. Purcel prăjit; 10. Din mistreț sângerete și cartaboș; 11. Ficat de cerb prăjit; 12. Mânso-blanc (mâncare spaniolă); 13. Mâncare rece din cerb; 14. Mâncare din cornul de cerb, atunci când cornul încă este moale; 15. Stomacul umplut al cerbului; 16. Picior de cerb fiert în zeamă de migdale sau cu zeamă deasă de migdale; 17. Gogoasă spaniolă; 18. Mazăre cu slănină prăjită; 19. Pui fiert, în stil unguresc; 20. Gâscă fiartă cu orez; 21. Un pateu cald din pulpă; 22. La aceasta, mâncare caldă și fiartă și prăjită.

Felul doi: 1. Ierunci prăjite; 2. Cocos sălbatic prăjit; 3. Potârniche prăjite; 4. Sturzi de vâsc prăjite; 5. Friptură de mistreț; 6. Gâscă sălbatică prăjită, împănată cu slănină și ierburi verzi; 7. Un fazan prăjit; 8. Porumbei prăjiți; 9. Un cocoș de pădure prăjit; 10. Rațe sălbatice bătrâne prăjite; 11. O tocană Holopotrida; 12. Cocoși castrați prăjiți; 13. O carbonara din pui de găină; 14.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 80.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 25.

O plăcintă unguerească; 15. Păsări de brad prăjite; 16. Rațe sălbatice mărunte prăjite; 17. O lebădă prăjită; 18. O pulpă de cerb prăjită; 19. Un cocor prăjit; 20. Un iepure prăjit; 21. Friptură din carne de cerb; 22. Friptură de porc din cotlet; 23. Rinichi prăjiți de cerb; 24. Anghinare; 25. Un păun în mâncare rece; 26. Un cap de porc rece; 27. Ficat de mistreț; 28. (?); 29. Partea din spate a mistrețului, limbă prăjită de cerb; 30. Tocană din spate de căprioară.

Felul trei fructe, în care să-i aduceți sus pe Adam și pe Eva – făcuți din migdale –, să faceți tot feluri de animale din migdale, puteți să le și auriți, marțipan și tot feluri de confectumuri”⁵⁸.

În carte sunt recomandate și meniuri care pot fi servite în zilele de post. Pe lângă carne, un rol destul de important l-a jucat și consumarea legumelor și fructelor. Castravetele, ridichea, salata, varza, mazărea, linteaa, sfecla, ciupercile, fasolea păstăii, spanacul, fasolea boabe, toate au făcut parte din meniul meselor. Dintre legumele noi, începuse să-și facă apariția în Principat conopida, care era cultivată în grădini.

Dintre fructele utilizate la curtea princiară putem vorbi de două categorii:

- una dedicată fructelor autohtone, ca mărul, para, pruna, vișina, strugurele, caisa, piersica, căpșuna, zmeura, nuca, gutuia;
- cealaltă dedicată fructelor exotice: portocala, lămâia, pepenele, smochine, castane, coacăze, care nu lipseau de pe mesele princiare.

Fructele autohtone erau prelucrate în gemuri, conform inventarelor cetății din Făgăraș aici existând chiar o casă a *lictarium*-ului sau gemului. Gemurile puteau fi tari sau lucioase. În cazul gemurilor tari sau uscate fructele zdrobite erau fierte mai mult. Gemurile lucioase erau fierte din sucii fructelor⁵⁹. Toate aceste fructe și legume apar în prepararea diverselor rețete.

Un capitol important din *Știința bucătarului* este dedicat salatelor care se consumau la mese. Aici sunt rețete pentru prepararea salatelor din varză, castravete, salată, cicoare.

Și lactatele erau importante în meniurile din secolele XVI și XVII. Cele mai folosite erau untul, cașcavalul, laptele, brânza, smântâna și toate aceste produse apar în cărțile de bucate.

Din cadrul dulciurilor vremii putem deosebi două categorii. În prima categorie se încadrează ”confectumurile”, cu care se terminau mesele sau cu care erau împodobite unele mâncăruri, iar în a doua categorie prăjiturile, plăcintele și torturile.

În cartea de bucate a principesei sunt două capitole dedicate acestora. În prima categorie se vorbește de tot felul de semințe și rădăcini, coji pe care ”dacă dorești să le acoperi cu zahăr trebuie să le pui într-o oală cu cărbune viu

⁵⁸ Lakó Elemér, *op. cit.*, p. 68-69.

⁵⁹ *Ibidem*, p. 119.

dedesubt, apoi așezi în ea confectumurile, după care adaugi zahărul până intră în ele și devin albe și uscate”. La a doua categorie sunt enumerate fructe din care să se facă un compot, peste care să se adauge ”confectum”-urile din prima categorie.

În ambele cărți de bucate, un capitol important îl ocupă categoria plăcintelor, torturilor și a prăjiturilor. De la torturi cu vișine, pere, căpșune, zmeură, portocale, cu varză, din cartea principesei, până la tort din lapte, orez cu lapte, aluaturi prăjite, tort de mere, pere umplute, tort de pepene din *Știința bucătarului*, toate sunt recomandate a fi gătite și așezate pe mesele princiare.

Trăsătura generală a preparatelor care rezultă din ambele cărți de bucate este condimentarea în exces a mâncărurilor. Este caracteristic pentru utilizarea condimentelor în secolele XVI-XVII faptul că se foloseau în special condimente orientale scumpe, ca piperul, nucșoara, ghimbirul, scorțișoara și cuișoara. Dintre așa numitele condimente europene, agreau și foloseau șofranul, oregano, tarhon, pătrunjel, chiar dacă nu în cantitățile folosite în comparație cu cele orientale⁶⁰.

Având în vedere că aceste condimente erau aduse de comercianți din Asia, prețul lor era pe măsură și doar o foarte mică categorie de oameni își permitea să le cumpere. Acest lucru dovedește și faptul că la curțile princiare apare funcția de condimentator, care avea în păstrare aceste condimente și participa și la utilizarea lor de către bucătari.

În urma schimbărilor intervenite în arta culinară europeană din secolul al XVII-lea se schimbă și folosirea condimentelor, începând să se utilizeze mai puține și să scadă astfel rolul celor orientale. Piperul, ghimbirul și șofranul erau considerate cele trei condimente de bază⁶¹.

În afară de acestea, un rol important în gustul mâncării l-a jucat oțetul, cu care se acreau preparatele. Era făcut la curțile nobiliare sau princiare din vin sau agrișe și existau încăperi separate pentru depozitarea lui. În *Știința bucătarului* sunt descrise multe rețete în care bucătarul recomandă cum să se acrească mâncarea la sfârșit⁶².

Cu ocazia meselor festive mâncarea era aurită. Despre aceasta se pomenește în *Știința bucătarului*. După autorul cărții, bucătarii nu prea se pricepeau la așa ceva, drept pentru care mai bine era să se încredințeze această sarcină ”scriitorului de imagini”, adică pictorului sau măcar unei persoane care se pricepea la pictat⁶³. ”Atunci când meșterii își duc până la capăt toată treaba, să fie între ei și unu sau doi pictori de imagine, care să aurească mâncărurile sau preparatele bucătarului, că atunci (când se pregătesc mesele),

⁶⁰ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 140.

⁶¹ *Ibidem*.

⁶² Băró Radvánszky Béla, *op. cit.*, p. 12.

⁶³ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 202.

chiar dacă ar ști bucătarii, nu au timp pentru aurit. Trebuie scris pe preparatele bucătarului blazonul principesei, așa pe păuni, pateuri care stau în picioare, capete de cerbi, pe tot felul de pateuri cu pene, pe tot felul de sălbăticiuni care stau în picioare și pe păsări. Cu așa ceva se obișnuiește a se împodobi masa principilor”⁶⁴.

În rețeta de prăjire a boului se menționează că dacă este preparat pentru petrecere, atunci este important să fie împodobit, adică trebuie să i se aurească coarnele și copitele. Cu altă ocazie se recomandă aurirea dinților și limbii mistrețului. Pentru împodobirea purcelului se recomandă aurirea capului și să-i fie așezată în gură o lămâie⁶⁵.

Pâinea sau ”tipăul” juca, de asemenea, un rol important în cadrul meselor. Paharnicul era cel care trebuia să așeze pe mese pâine decojită. În vremea respectivă reprezenta și o parte din salariul angajaților, așa cum reiese și din convențiile salariale existente pentru curtea din Făgăraș.

Pâinea a jucat un rol important și în cadrul bucătăriei: cu ea se îngroșau sosurile. În timpul preparării mâncărurilor, cu coajă sau fără, prăjită sau neprăjită, era adăugată în mâncare sau la sosurile care se preparau separat⁶⁶.

Pe lângă mâncarea prezentată mai sus, mesele princiare erau aprovizionate din belșug cu băutură. Vinul, berea, ginarsul erau foarte îndrăgite în perioada respectivă. În cartea de bucate a principesei un capitol important este dedicat preparării și depozitării vinurilor, care era băutura cea mai consumată și în cantități foarte mari: ”Atunci când principele începea să beie, bea deseori, acolo nimeni nu avea scăpare, atâta trebuia să beie până cădea sub masă, iar el bea o vadră de vin și totuși niciodată nu se îmbăta, numai își lua de pe cap căciula căzăcească de catifea și parcă ar fi obosit, așa îi aburea pe creștetul capului puterea vinului, după care bea mai mult”⁶⁷.

Din mai multe surse știm că propunerea hotărâtă conform căreia ”pentru asigurarea curățirii organismului este bine pentru om ca lunar odată sau de două ori, în dreptatea lui Dumnezeu să se îmbete”, a fost exersată cu mare virtute și seriozitate⁶⁸.

Despre vin, Keszei spune: ”(...) dacă trăiești cu măsură cu vinul, te înviorează și îți dă aceea căldură după natură, digeră mâncarea, tot ce este în plus în om îl ajută să ajungă în scaun, îi curăță firea lui, curăță sângele, întărește creierul, luminează și ascute ochii (vederea), face culoare frumoasă și putere este în acel vin, dar dacă nu se trăiește cumsecade cu el face mai multă pagubă în viața, sănătatea omului decât bine”⁶⁹.

⁶⁴ *Ibidem*.

⁶⁵ *Ibidem*.

⁶⁶ *Ibidem*, p. 129.

⁶⁷ Apor Péter, *op. cit.*, p. 24.

⁶⁸ Lakó Elemér, *op. cit.*, p. 16.

⁶⁹ *Ibidem*, p. 243.

În inventarul pivniței cetății din Făgăraș din anul 1632 apar numele vinurilor cumpărate din Transilvania, într-o cantitate foarte mare, a vinurilor primite din dijmă, iar în inventarul din 1676 apar 430 de vedre de vinuri depozitate în pivnița cetății.

Chiar dacă strămoșii noștri erau băutori de vinuri, bineînțeles că asta nu înseamnă că nu au băut deloc bere⁷⁰. În cartea de bucate a principesei sunt câteva rețete pentru prepararea berii. De asemenea, din convențiile angajaților curții de la Făgăraș reiese că mulți dintre ei primeau zilnic bere, împreună cu pâine.

Băuturile spirtoase la început serveau ca medicament, iar pe parcursul secolului al XVI-lea au început să fie utilizate ca băuturi spirtoase, dar în realitate doar în secolul al XVII-lea au început să se răspândească prin Europa. Aceste băuturi erau făcute și comercializate la început de farmaciști, ca după aceea să fie produse și la curțile nobiliare, și purtau numele de ”vin ars, aquavita sau apă de scorțișoară”.

Pentru îndulcire, în primul rând foloseau mierea și apoi zahărul de trestie. Mierea era folosită în cele mai largi cercuri deja în evul mediu ca îndulcitor. Mierea de trestie s-a răspândit și era considerată ca un produs de lux⁷¹.

Caracteristic pentru prepararea mâncărilor din această perioadă era servirea sosurilor lângă felurile de carne. Aceste sosuri erau numite în general ”zeamă” și erau făcute din pătrunjel, ceapă roșie fiartă și pasată, și îngroșate cu pâine albă sau neagră, în funcție de ce fel de zeamă era, iar mai târziu au început să folosească răntașul făcut din făină. Aceste sosuri erau condimentate cu diverse condimente. Altele erau făcute cu vin, oțet și ouă.

Chiar dacă este un domeniu mai special, prea puține persoane au fost interesate să abordeze subiectul. Cele două cărți de bucate rămase din această perioadă sunt considerate capodopere ale artei culinare princiare transilvănene.

⁷⁰ Brenda Borbála, *op. cit.*, p. 134.

⁷¹ *Ibidem*, p. 150.