O CAPODOPERĂ A ARTEI CULINARE PRINCIARE ÎN CETATEA DE LA FĂGĂRAȘ

Judit GRAPĂ[1]

A MASTERPIECE OF THE CULINARY ART FROM THE PRINCIPALITY COURT IN FAGARAS FORTRESS

ABSTRACT

The cookbook of Princess Anna Bornemisza, is considered one of the masterpieces of culinary art in Transylvania of the seventeenth century. Its history is closely related to that of Făgăraș Fortress, because on 1680, Keszei János began to write this book here in the fortress. Includes 1646 recipes, but interesting is that none of them has the amount of ingredients mentioned.

The cover bears the initials ABDGPT, that is Anna Bornemisza Dei Gratia Princess Transilvaniae, and down the year 1680, when it was written. The value of the book is also increased by the two signatures that appear inside the cover. The one of the princess and with the following text written by her own hand:

„I wrote here, on September 3, 1680 it was completed" and „This book shows us, that the first time we seek food for the soul and only afterwards does God also give us his body" and that of Prince M. Apafi I, the princess's husband.

Keywords: masterpiece, culinary art, principality court, recipes, ingredients, main menus, indications for yard trades, table arrangement protocol.

Atunci când vrei să evadezi, chiar și pentru câteva ore, într-o lume de basm de mult apusă și să încerci să retrăiești o frântură din viața principilor și principeselor, cel mai recomandat loc este frumoasa Cetate a Făgărașului, acest ultim bastion al curții princiare transilvănene, care după câteva sute de ani de existență încă se ridică falnic și impunător în mijlocul Țării Făgărașului.

Trecerea anilor a știrbit prea puțin din frumusețea ei, iar atunci când pașii te duc prin interiorul său ți se dezvăluie în față istoria unei lumi fabuloase, dorită și visată de orice vizitator. Nu poți rămâne nepăsător când ai ocazia să vezi curtea, cândva plină de cele mai frumoase flori, încăperile acum simple și amenajate cu mult bun gust ale muzeului, care odinioară găzduiau cele mai importante personalități din micul principat, delegați de seamă ai Europei, ai sultanului de la Înalta Poartă.

Această cetate care nu a fost cucerită niciodată în istoria sa, încă poartă în ea aerul nobiliar care, în momentul în care îi calci pragul, îți impune și totodată îți reflectă și respect și eleganță.

Este singurul loc din țară care poartă și denumirea de *Cetate a principeselor*, deoarece principii Transilvaniei în secolele al XVI-lea și al XVII-lea au dăruit-o soțiilor lor ca dar de nuntă, iar doamnele cu o mână de fier au condus-o, împreună cu tot ținutul Țării Făgărașului.

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

https://biblioteca-digitala.ro

Trecând prin toate sălile muzeului de la etajul unu și încă celelalte patru de la etajul al doilea – amenajate în stilul secolului al XVII-lea –, nu ai cum să nu-ți imaginezi cum arătau celebrele covoare ale lui Gabriel Bethlen sau fabuloasa colecție de ceasuri a lui Mihail Apafi I, ce împodobeau cândva încăperile de aici.

Imaginația își face datoria și atunci când te gândești la modul în care se desfășurau ceremonialele din cetate, iar curiozitatea își face apariția atunci când începi să te întrebi „oare ce mâncau, cum preparau mâncărurile, din ce și cum arăta meniul servit, pe ce muzică dansau, cu ce ținute se îmbrăcau”? Oare ar putea toate acestea să te lase indiferent? Nu ai cum!

Lumea de basm care se așterne la picioarele tale atunci când vizitezi această remarcabilă cetate, te marchează pentru multă vreme și o să-ți dorești, iar și iar, ca să mai poți cunoaște încă o frântură din misterele sale.

La granița falnicului Principat al Transilvaniei, care nu se putea compara ca mărime cu imperiile și regatele Europei din secolul al XVII-lea, era așezată una dintre cele mai importante cetăți, Făgărașul, scena de desfășurare a multor evenimente de seamă din viața principilor și a oamenilor importanți, precum și centrul vieții sociale transilvănene, atunci când familiile princiare, alături de toată suita lor, se aflau aici.

Evenimente ca primirea delegațiilor, vânătoarea, baluri, mese festive, nunți, botezuri, Diete ale Transilvaniei, erau prilejuri deosebite de petrecere și sărbătoare, de organizare cu fast a unor ospețe, mese fastuoase comparabile cu cele de la marile curți europene.

Practic, prin aceste ritualuri ale puterii princiare, care erau puse în scenă după un anume ceremonial, se făcea o demonstrație a bogăției și puterii curții, care în decursul timpului au fost înzestrate cu diverse semnificații și reprezentau evenimente abia așteptate de înalta societate, atât pentru măreție, socializare, cât și pentru distracția în sine.

Locul de desfășurare a meselor, bucătăriile, depozitele, bogăția de alimente existente și consumate, personalul de la bucătării și cei care serveau la mese, meniurile, atmosfera de desfășurare a meselor, ceremonialele în sine, sunt descrise în jurnale economice, cronici, însemnări zilnice, jurnalele personale ale angajaților și inventarele generale ale cetății din secolul al XVII-lea și ne oferă o imagine bogată asupra acelor timpuri.

Obiceiurile și tradițiile strămoșești erau prezente în toate bucatele și ceremonialele autohtone și au fost păstrate în mare parte pe vremea Principatului, dar au fost împrumutate și elemente din alte culturi, având în vedere perioada de vasalitate. Însă, lucrurile se schimbă radical atunci când moda germană începe să-și facă apariția în Transilvania după anul 1687.

Cartea prezentată în această lucrare, a apărut ca o necesitate a modernizării și alinierii gastronomiei princiare transilvănene la această nouă modă.

Din punct de vedere cronologic, este considerată la ora actuală a doua carte de bucate princiară din Transilvania și este recunoscută ca una dinte cele mai valoroase documente ale artei culinare princiare, o capodoperă a gătitului, de acum mai bine de trei sute și patruzeci de ani.

Este precedată de *Știința bucătarului* sau *Cartea de bucate a bucătarului șef al principelui Transilvaniei*, scrisă de un autor care se recomandă a fi „bucătar șef al curții princiare din Transilvania”, cu multă experiență căpătată la câteva curți euro-

https://biblioteca-digitala.ro

pene. Chiar dacă, oficial, a fost publicată abia în anul 1893, la Budapesta, de către baronul Radvánszky Béla și nu se cunoaște numele autorului, totuși după recomandările și descrierile din text se știe că a fost scrisă în Transilvania la sfârșitul secolului al XVI-lea. Se presupune că autorul ar fi servit la curtea familiei Báthory. Poate fi considerată o carte complexă, întocmită cu migală, în care autorul ne pune la dispoziție toată experiența lui de o viață în domeniul gastronomiei.

Pentru istoria cetății de la Făgăraș, această cartea de bucate reprezintă una dintre cele mai remarcabile manuscrise, deoarece autorul său, Keszei János, a început să o scrie și „să o traducă în 1680 în cetatea de aici”[2] și a dedicat-o Annei Bornemisza, care la acea dată era stăpâna cetății și principesa Transailvaniei.

Dedicația este făcută pe una dintre primele pagini ale cărții, care cuprinde și următorul psalm: „Biciul nu se poate apropia de sălașul tău, pentru că El a poruncit îngerilor săi în legătură cu tine, ca ei să te păzească în toate drumurile tale, să te poarte în mâinile lor, ca să nu te lovești la picioare” (Fig. 3).

Autorul s-a născut în comitatul Moson din Ungaria, de unde ajunge în Transilvania. Prin 1672 deja este consemnat ca scrib la curtea princiară, iar în 1678 ca pedagog, ca mai apoi să fie secretarul lui Apafi al II-lea[3].

A fost terminată la data de 3 septembrie 1680 la Iernut și cuprinde 1.646 de rețete. Manuscrisul acestei cărți de bucate poartă pe coperta făcută din pergament, în față sus, inițialele ABDGPT, adică „Anna Bornemisza Dei Gratia Prinicipissa Transilvaniae”, jos anul 1680 (Fig. 1), iar în interiorul coperții numele principelui M. Apafi I, soțul principesei, și următorul text scris chiar de principesă cu mâna ei: „Am scris aici, în 3 septembrie 1680 a fost terminată. Anna Bornemisza”. „Această carte ne arată, ca prima dată să căutăm hrana sufletelor, după care Dumnezeu ne dă și trupul lui” (Fig. 2).

Totodată, această pagină oglindește și o mică istorie a cărții. După moartea principesei, se poate presupune că ea este moștenită de singurul ei urmaș, fiul său, principele Apafi al II-lea, care s-a căsătorit cu Bethlen Gergely Kata. Cei doi nu au avut copii. Principele moare în 1713 la Viena, iar cartea a rămas în posesia soției sale, în familia Bethlen. Prin specificația făcută în josul paginii de către Bethlen Borbára (văduva lui Bánffy László), din 18 iunie 1806 în Cetatea de Baltă, ea dăruiește această carte fiului său: „Am dăruit această vechitură fiului meu drag Bánffy László; merită să fie respectat în toate: ori în carte ori în toate”. De aici ajunge la Colegiul Reformat din Cluj, iar în anul 1948 la Biblioteca Academiei Române, Filiala Cluj[4], unde este păstrată și în prezent (mulțumiri deosebite domnului șef serviciu dr. Bogdan Crăciun, de la Serviciul de documente, referințe și colecții speciale, pentru colaborare și pentru aprobarea primită pentru publicarea acestor fotografii în anuarul Muzeului Țării Făgărașului „Valer Literat”).

Cel care a transcris și a publicat pentru prima dată textul acestei cărți este dr. Lakó Elemér, în anul 1983, la editura Kriterion din București, sub titlul *Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza din anul 1680*, așa cum menționează în Pre-

---

[2] Lakó Elemér, *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*, București, Editura Kriterion, 1983, p. 29.
[3] *Ibidem*.
[4] *Ibidem*, p. 27.

https://biblioteca-digitala.ro

față: „prin publicarea acestui volum, în primul rând am dorit să facilitez accesul cercetării de specialitate la acest material valoros”[5].

Nu a fost scrisă pentru marele public, scopul era acela de a fi utilizată în bucătăria princiară. Este o traducere parțială a cărții de bucate apărută în anul 1581 și reeditată într-o ediție îmbunătățită în anul 1604 de către Marcus Rumpolt, care era bucătarul șef al principelui elector de pe Main de la Frankfurt, sub numele de *Ein New Koch-buch*. Este o transpunere și învățătură despre modul de preparare a mâncărurilor și așa cum subliniază autorul pe prima pagină este „o carte despre o nouă metodă de gătit” (Fig. 4).

O trăsătură importantă este că nici una din rețete nu are precizată cantitatea de materie primă, doar modul de preparare.

Primele 8 capitole sunt de introducere și cuprind „descrieri și indicații” pentru meseriile din curtea princiară, ca bucătar șef, paharnic, căpitanul cetății, maestrul de curte, purtători de mâncare sau indicații în legătură cu pregătirile ce trebuiau făcute pentru mesele cu musafiri importanți și delegați (Fig. 5).

Capitolul I este dedicat „hofmaestrului, căpitanului curții și maeștrilor de bucătărie”. Înainte de angajare, hofmaestrul și maeștrii de bucătărie trebuiau verificați, să li se dea „cadouri și donații” ca să fie mulțumiți și să „nu pună mâna pe nimic” (adică să nu fure), iar în schimb ei trebuia să aibă „grijă de obligațiile, credința și de subalternii lor”, față de care „aveau sarcina să-și ducă datoria până la capăt”[6]. Tot ei trebuiau să aibă în subordine „un bucătar, un feliator și un șafar, bine instruiți” și să se îngrijească de ținuta lor.

Pentru „hofmeastru” se face recomandarea să „aibă grijă de mâncarea și băutura stăpânului său”, dar în mod deosebit de „bucătărie, pivniță și cămară”, unde să nu permită accesul nimănui, iar atunci când umblă cu mâncarea stăpânului să aibă „mâinile albe, nu negre și murdare” și să poarte o ținută „cuvenită și elegantă”[7].

În al doilea capitol se vorbește despre meseria de „șafar”, adică cel care făcea aprovizionarea curții de la piață. Se recomanda ca el să fie „frumos, vesel, harnic, curat și de moralitate bună”. „Prima dată să învețe meserie de la un șafar mai bătrân, să se poarte la piață frumos cu cei de la care cumpără, să nu fure și să nu pună bani deoparte”. Una din condițiile acestei meserii era „să știe să citească, să scrie și să socotească”[8].

Recomandările din al treilea capitol sunt făcute pentru bucătarul șef. Este unul dintre cele mai lungi capitole, unde se precizează încă din primele rânduri că această funcție este „mai presus de altele”, deoarece principii și domnii „își pun viața în mâinile lui”, drept pentru care acesta trebuie să fie „cinstit, cu prestanță, drept, prietenos, săritor, bun, credincios, sănătos, curat, harnic, prietenos și în ale gătitului învățat și umblat”. Avea obligația de a „cunoaște felurile de mâncare preferate ale stăpânilor”, precum și modul în care „trebuiau acrite sau îndulcite acestea”, și să fie gata cu mâncarea la ora la care știa că se servește masa[9].

---

[5] *Ibidem*, p. 31.
[6] *Ibidem*, p. 36.
[7] *Ibidem*, p. 37.
[8] *Ibidem*, p. 38-39.
[9] *Ibidem*, p. 39-41.

https://biblioteca-digitala.ro

Paharnicul este cel căruia îi este scris Capitolul IV. El era cel care îmbrăca mesele cu fețele de masă, așeza vesela și toate cele necesare. Trebuia să așeze „șervețele îndoite frumos, cu artă și în multe forme, atât pe farfurii, cât și pe pâine”[10]. Practic, aranjarea mesei era o artă și o demonstrație a bogăției.

Capitolul V reprezintă o specificație făcută „purtătorilor de mâncare” și pentru „degustător”. Recomandarea făcută pentru purtătorii de mâncare este ca să ducă felurile de mâncare „așezate pe șervete curate și frumoase, în fața lor”. Iar pentru funcția de degustător să fie angajat un „tânăr nobil, credincios, prezentabil”, pentru că aceasta este considerată „cea mai nobilă funcție a curții”[11].

„Feliatorul” sau „frisneider”-ul, prezentat în Capitolul VI, avea obligația de a porționa, felia mâncărurile aduse întregi la mese. Dar, înainte, trebuia în primul rând să guste aceste feluri de mâncare cu „o felie de pâine înfiptă în vârful cuțitului”, așa cum îi solicitau cei prezenți. Dar trebuia să facă o „degustare și feliere ordonată și onorantă”, de la începutul și până la sfârșitul mesei. De asemenea, avea obligația ca după ce se termina masa, „cu un cuțit lat, comandat special pentru aceasta, să curețe firimiturile pe locul stăpânului său”. Trebuia să fie „politicos, harnic și să știe să se poarte cuviincios și cum se cuvine”[12].

În Capitolul VII se face referire despre modul în care trebuie să se pregătească mesele princiare și domnești. Privit din punct de vedere al istoriei protocolului, această parte din carte are o importanță majoră. Sunt menționate două tipuri de mese: cele de „dimineață” și cele de „seară”. La pregătirea acestor mese i se atrage atenția căpitanului „să aibă personal pregătit pentru servirea lor”. Pentru mesele de seară, care sunt mai „pompoase și cu prestanță”, trebuiau așezate sfeșnice și ușile „să fie bine păzite”. Desfășurarea meselor se precizează a fi făcută în funcție de anotimp și după obiceiurile musafirilor, mai ales a celor care vin din alte țări.

Exemplul dat este pentru o masă care se ținea în martie: „Să se aleagă un palat frumos și spațios, care să fie încălzit bine, iar masa să fie așezată în mijloc. Masa pe care se pun mâncărurile să fie acoperită cu un covor scump, colțurile căruia să ajungă până la pământ. Peste care paharnicul, repede și cu meserie, să așeze o față de masă frumoasă, bine mirositoare, împăturită pe patru colțuri și tipărită, care să acopere jur-împrejur acel covor la o distanță de o șchioapă de pământ, deasupra să așeze o altă față de masă frumoasă, care este tipărită în altă formă și care să fie tot jur-împrejur și mai scurtă cu o palmă decât cealaltă. Pe masă să fie așezate patru solnițe subtile fine. Pâinea să fie curată, să fie curățată de orice făină și coajă arsă și pusă în farfurie curată și acoperită cu șervete frumoase, scumpe, elegante și meșteșugite”[13].

După ce masa era așezată, tot paharnicul era cel care trebuia să facă un „fum bine mirositor”, cu care trebuia umplut palatul, iar în bucătării mâncarea trebuia să fie gata și personalul care servea la mese să fie pregătit.

Se propunea ca la o astfel de masă, în afară de „confectumuri” și fructe, să fie servit un meniu din patru feluri, iar fiecare fel să aibă „opt mâncăruri, fiecare în trei rânduri”, care să fie servite cu 24 de castroane pe mese. După ce mâncarea era așezată la masă, se cuvenea ca hofmaestrul sau căpitanul curții, îmbrăcați în mare

[10] *Ibidem*, p. 41.
[11] *Ibidem*, p. 42.
[12] *Ibidem*, p. 43.
[13] *Ibidem*, p. 43-44.

https://biblioteca-digitala.ro

pompă, „cu un băț în mână” să se apropie de stăpânul lor și „cu o plecăciune să-i dea de știre că masa este gata”. Atunci când stăpânul din casa lui sosește în palat împreună cu alaiul lui, personalul să fie prezent și să-i facă pe plac.

O parte interesantă din acest capitol face referire la modul de spălare pe mână înainte de aceste mese: „(...) să-și țină în mână (personalul de la mese-n.n.), cu pregătiri bune, ligheanul, cana și prosoapele albe, frumoase și să dea apă prima dată stăpânului lor, după care celorlalți domni și musafiri oficiali și pentru fiecare să întindă, cum se cade la o curte, câte un prosop cu plecăciune de genunchi”[14].

Urmează propunerea ca, după ce stăpânul se pune la masă, căpitanul curții să așeze și restul musafirilor, iar feliatorii, stând „față în față”, la capetele mesei, să taie mâncarea cu „respect și politicos” și să împartă după dorința musafirilor. Atunci când căpitanul sau hofmaestrul consideră de cuviință este cazul să trimită „servitorii nobili” la bucătărie ca să aducă alte feluri de mâncare, iar la sfârșit să așeze pe mese confectumurile și fructele.

Între servirea meniurilor se precizează ca farfuriile să fie șterse. Iar armata de „comornici și ucenici” să îndeplinească toate poftele musafirilor. În mod special se atrage atenția degustătorului ca „să aibă grijă de stăpânul său” și să-i dea de băut de „câte ori acesta cere”[15].

Se menționează că după ce masa s-a terminat și totul era curățat se cuvenea ca pe masa curată să fie așezate pe farfurii scobitori de către paharnici.

După aceasta să înceapă petrecerea cu muzică, așa cum se cuvine la „mesele domnești mari”. Se atrage atenția ca la servirea fiecărui fel de mâncare aceasta să se facă cu „zgomot și cu fast”.

Capitolul VIII și ultimul este dedicat „ținerii domnilor oficiali și ai slugilor musafiri”[16]. Aici recomandările sunt făcute către căpitan și hofmaestru, care după terminarea meselor, dacă „vor să câștige laude”, trebuiau să pună masă și pentru cei care au servit la masa oficială, adică pentru personalul musafirilor, care erau de fapt nobili. Masa trebuia să fie așezată așa cum se cuvine rangului persoanelor respective și trebuia să fie bogată. Obligatoriu erau servite mâncărurile care au fost pe masa desfășurată mai înainte și completate cu alte feluri noi. Trebuia să li se asigure apă și prosop pentru spălat pe mână, după care să fie așezați la masă „frumos, prietenește”. Aceștia trebuiau „tratați bine, să li se vorbească frumos”, pentru că ei erau cei care „laudă mai departe evenimentul desfășurat”, atunci când se duc undeva și vorbesc cu alte persoane[17].

Aceste opt capitole sunt urmate de o „Învățătură înțeleaptă și luminată” despre modul și descrierea mâncărurilor atât pentru mesele împărații, regilor, principilor, grofilor, nobililor, cetățenilor și țăranilor, pentru fiecare diferit. Din păcate în acest capitol al cărții apar numai cele dedicate împăraților, regilor și principilor, restul lipsesc. Pentru că autorul cărții nu a tradus decât capitolele pentru înalta societate, dovedește clar că restul capitolelor nu prezentau interes pentru el în acel moment. Vom reda mai jos traducerea unui meniu propus pentru masa împăratului, în zi de dulce:

---

[14] *Ibidem*, p. 45.
[15] *Ibidem*.
[16] *Ibidem*, p. 46.
[17] *Ibidem*, p. 46-47.

https://biblioteca-digitala.ro

„1. Carne fiartă de vacă, servită caldă. 2. Carne de vacă fiartă în sare, servită rece. 3. După care, carne de berbec. 4. Un clapon în zeama lui, cu rădăcină de pătrunjel și cu floare de nucșoară; peste care să aruncați și piper iute. 5. Burtă de vită cu „unelte": poate să fie albă sau galbenă. 6. O friptură de vacă presărată cu parmezan. 7. O pulpă prăjită de căprioară cu migdale sau cu zeamă de migdale. 8. Un clapon prăjit cu supha (?) dulce sau cu zeamă de fructe. 9. Un capridat. 10. O plăcintă sau un béles unguresc. 11. O friptură de vițel cu usturoi. 12. Un curcan prăjit, uscat și cald. 13. Găină caldă prăjită. 14. Tocană cu piele prăjită; pulpa caldă din spate cu zeamă acră. 15. Un fazan prăjit cu zeamă dulce din portocală. 16. O potârniche cu zeamă acră de lămâie și servită caldă. 17. Pui de găină, prăjit, curățat bine. 18. Pateu spaniol cu piept de pui tocat. 19. Un mansoblan, aceasta este o mâncare spaniolă. 20. Pui de găină cu zeamă galbenă, în stil unguresc. 21. Fazan prăjit. 22. O pulpă de berbec. 23. Carne fiartă de vițel, cu lămâie, acră. 24. Un purcel prăjit. 25. Un sfert de miel prăjit. 26. Din rinichi de vițel gogoși sau paste umplute. 27. Mazăre albă"[18].

După acest capitol urmează practic cel dedicat rețetelor. Este tot o „Învățătură sigură și luminată" despre modul de preparare a mâncărurilor în stil „nemțesc, unguresc, spaniol, italian și franțuzesc", așa cum sunt menționate în recomandarea făcută la începutul cărții, dar în afară de aceste meniuri apar și altele ca cele turcești, olandeze, englezești, daneze, poloneze.

Din punct de vedere structural, rețetele au o anumită ordine, sunt grupate pe părți și subcapitole. Partea I este dedicată animalelor cu patru picioare și sălbăticiunilor (adică vânatului), a II-a păsărilor, a III-a peștilor. O altă parte este dedicată dulciurilor, aluaturilor fierte, salatelor, pateurilor. Torturile nu lipsesc nici ele. Acest capitol este încheiat cu descrierea celor două moduri în care se fac „confectumurile", precum și a modului de preparare a gemurilor.

Rețetele descrise provin din mai multe țări din Europa. Nu aveau numai rolul de a fi prezentate din curiozitate sau ca să li se dovedească specificul lor, ci ca bucătarii principesei să gătească și să poată să servească cele mai la modă meniuri în cadrul meselor zilnice și festive organizate în onoarea musafirilor și a delegaților.

Interesant este că în carte apar prea puține supe și ciorbe. Marea majoritate a preparatelor sunt din carne. Zeama în care sunt fierte cărnurile este înlocuită la toate rețetele de o alta, în care sunt făcute garniturile care vor fi servite lângă carne. Aceasta trebuia să fie cât mai densă, să aibă consistența sosului de astăzi. Baza era o apă în care era fiartă un anumit fel de carne sau vinul. Pentru consistență, la început se punea pâine înmuiată și trecută prin sită, iar mai apoi rântaș. În unele rețete pentru îngroșare se folosea oul. În acest sos se mai adăuga ceapă, fructe. Ultimul pas era aromatizarea.

Zeama neagră este una dintre curiozitățile care apar aici. Se prepara cu sânge, migdale prăjite, pâine neagră, coacăze și era servită lângă carne.

Aproape în toate rețetele apar oțetul și nelipsitele condimente orientale, ca piperul, șofranul, scorțișoara, cuișoara, ghimbirul, folosite în exces. Rețetele variază de la cele simple la cele sofisticate. O parte din preparatele descrise sunt consumate și în zilele noastre. Mai jos redăm două din acestea:

„Fă un aluat tare din ouă si făină. Întinde aluatul foarte subţire și pune făina peste. Îl împătureşti și îl tai în fâșii subţiri, după care arunci fâșiile în apă fierbinte.

[18] *Ibidem*, p. 48-49.

https://biblioteca-digitala.ro

Amestecă să nu se lipească. Dacă s-au fiert, îi pui în sită şi speli tăieţeii în apă caldă. Iei o tavă, presari parmezan si pâine rasă pe fund (peste care se aşează tăieţeii-n.n.). Deasupra pui unt prăjit. Acoperi cu un capac. Serveşti mâncarea caldă”[19].

„Ia brânză dulce, ouă și făină. Amestecă totul și fă pogăci din ele. Pune-le pe hârtie și aruncă-le în cuptor. O să crească frumos ca „spondia”. Pune-le într-un vas și toarnă unt peste ele. Servește-le calde, stropite cu zahăr de trestie”[20].

Gătirea alimentelor este făcută prin prăjire, fierbere, călire, afumare, la grătar, coacere și uscare.

Diferența dintre preparatele din bucătăria țărănească și cea princiară din carte este făcută de materia primă și condimentele scumpe folosite la cea princiară.

Nu se arunca nimic. La animalele cu patru picioare, ca vita, oaia, porcul, cerbul se preparau toate părțile corpului. De la sânge, mațe, limbă, burtă, ficat, rinichi, copite, coarne, până la rât, urechi, gură, pulpe, coaste, gât, spată. Fiecare era preparat în meniu separat.

Descrierea rețetelor începe cu 83 de moduri de preparare a cărnii de bivol (și vacă), se continuă cu 7 rețete pentru uger de vacă, 59 pentru carnea de vițel, pentru berbec cu 45 de rețete, din miel cu 28 de rețete, 30 din ied, 32 din purcel. Urmează rețete din carne de vânat: de cerb 37, din căprioară 29, 20 din carnea de iepure, din mistreț 40, din capră sălbatică 16 etc.

Dintre meniurile propuse la acest capitol amintesc: „limbă afumată”, „gură de bou cu migdale”, „ficat prăjit”, „stomac umplut”, „limbă cu hrean”, „tocană de plămâni”, „tocană de vacă cu semințe”, „fripturi”, „cărnuri fierte”, „pateuri”, „carne la grătar”, „coaste umplute”, „cârnați”, „carne afumată și fiartă”, „ruladă de carne cu grăsime”.

Una dintre cele mai deosebite rețete este cea care se referă la prepararea gurii de bou. Se numește „Gură de bou cu zeamă neagră cu stufat de migdale sau cu zeamă deasă de migdale” și se prepară astfel: „(...) zdrobește mărunt migdalele, dar înainte călește-le în unt ca să fie maro închis și așa zdrobește-le. Trece-le prin sită. Pune piper și verzituri”[21]. Se presupune că acest sos se punea în gura deschisă a capului de bou fiert în prealabil.

Pateurile joacă și ele un rol important. Pentru prepararea lor se toca carnea sau organele de animale, care se amestecau cu grăsime și se așezau într-o tavă între două foi de aluat, după care erau coapte la cuptor. Nu se amesteca carnea de la mai multe animale, astfel încât sunt în carte pateuri de vacă, păsări, pește, vânat.

Este interesantă și rețeta pentru prepararea ugerului de vacă: „Taie mărunt mere și ceapă roșie, călește-le în unt. După care adaugă oțet, piper și un pic de șofran în zeama de carne de vacă. Amestecă cu făină prăjită , lasă să fiarbă. Adaugă coacăze negre și atunci când ugerul s-a fiert, taie-l bucăți. Prăjește-l pe grătar. Adaugă-l în zeamă și lasă să fiarbă, dar nu pune prea multă sare”[22].

În partea dedicată păsărilor, sunt propuse preparate pentru lebădă, vultur, struț, curcan, găinușă de munte (aici numărul rețetelor este mai mic), dar la fazan numărul acestora crește la 22, 29 la gâscă, 15 la rață sălbatică. Cele 44 de rețete pentru

[19] *Ibidem*, p. 217.
[20] *Ibidem*, p. 229.
[21] *Ibidem*, p. 76.
[22] *Ibidem*, p. 87.

https://biblioteca-digitala.ro

pregătirea claponului demonstrează că era una dintre cărnurile preferate și consumate în mare cantitate. Pentru găină sunt 22 de rețete, iar pentru prepararea cărnii de pui 23. Apoi din nou urmează un număr mai mic de rețete propuse pentru prepararea cărnii de fazan, potârniche, porumbel, prepeliță, privighetoare și tot felul de păsări mărunte.

Una dintre cele mai sofisticate dintre aceste rețete este cea de „lebădă cu pene", care era un meniu special de pus pe mese regale și princiare: „Scoate esofagul din gâtul lebedei și păstrează aripile, gâtul, capul și coada. Scoți pielea și o usuci, după care prăjești lebăda. Fă din fier un suport care să aibă talpă plată și înfige-l în piciorul lebedei. După ce lebăda s-a prăjit și s-a răcit, iei o scândură curată, bați în cuie suportul de fier împreună cu picioarele și așezi capul, aripile și coada. Pune totul într-o tavă și fă din picioare de bou mâncare rece (răcitură) cu vin, oțet, șofran, scorțișoară. Se vede foarte frumos. Poți prepara lebăda și în alte feluri, cum vrei tu"[23].

La capitolul dedicat peștilor, sunt descrise un număr mare de rețete pentru peștii specifici zonei, ca: somn, crap cu 25 de rețete, păstrăv cu 18, păstrăv alb cu 4, știucă cu 40, caras cu 9, mihalț, până la cele mai exotice, ca pește cu nouă ochi, hering, plătică, raci cu 25 de rețete, melci cu 9, broaște țestoase cu 9, precum și broaște verzi cu 5 rețete.

O rețetă propusă din acest capitol este cea de „Cârnat din știucă": „Fierbe ştiuca în apă sărată, curăţă frumos carnea, scoate toate oasele. Toacă carnea mărunt împreună cu pâinea înmuiată în apă. Adaugă câteva ouă, strecoară unt topit şi toacă tot. Pui amestecul într-un aluat subţire şi totul într-o tavă mare. Fă foc şi sus şi jos, şi lasă să se prăjească, să se călească. Așa poţi să umpli stomacul de ştiucă"[24].

Una dintre modalitățile de preparare a broaștei țestoase este următoarea: „Pune la fiert în apa cu sare broasca țestoasă. Dacă s-a fiert, scoate-i carapacea. Să o cureți, pune sare, piper și făină. Prăjește-o în unt. Servește-o caldă și uscată cu zeamă de agrișe sau de lămâie"[25].

După aceste capitole dedicate cărnurilor este redată una dintre cele mai complicate rețete din carte. Este un meniu foarte scump deoarece are 90 de ingrediente. Se numește „Holipotrida". Cele mai multe ingrediente sunt din carne. Este un amestec de cărnuri de animale mari – ca vacă, vițel, porc, berbec, căprioară –, și păsări, ca gâsca, fazan, rață, potârniche, care sunt fierte sau prăjite în prealabil, după care sunt așezate într-un vas mare pe un pat de varză, alternativ cu legumele. Peste acestea se toarnă un amestec de condimente din ierburi verzi și cele orientale, rântaș, parmezan, pâine rasă, usturoi, zeamă de carne și totul se pune la cuptor la foc mic pentru o scurtă perioadă. Se specifică că este o mâncare pentru prepararea căreia trebuie să „te apuci cu 2-3 zile înainte". La sfârșitul rețetei se face precizarea că „este o mâncare de pus pe masa regilor, împărăților, principilor și oamenilor mari"[26].

Urmează un capitol în care sunt făcute propuneri pentru „înmulțirea mai multor feluri de mâncare". Practic aici vorbim de garnituri care pot fi servite lângă carne. Mazăre fiartă cu slănină, pere călite în unt, fasole, cașe, cartofi fierți în apă și oțet, smochine fierte în vin și trecute prin sită, arpacaș fiert în lapte de migdale, floare

[23] *Ibidem*, p. 135.
[24] *Ibidem*, p. 170.
[25] *Ibidem,* p. 196.
[26] *Ibidem*, p. 198-200.

https://biblioteca-digitala.ro

de soc fiartă în lapte și îngroșată cu rântaș. Varza verde, varza maro italienească, pătrunjelul, morcovul, sfecla, fasolea, lintea, migdala, lămâia, portocala, fructele autohtone, ciupercile, toate erau gătite și mâncate.

O rețetă simplă dintre cele menționate mai sus este cea cu ciuperci. „Ciuperca albă, care crește pe pajiște, trebuie luată și pusă pe foc: o să iasă din ea o zeamă neagră. Golește acea apă și prăjește ciuperca pe grătar. Presară piper și sare: o să aibă un gust bun”[27].

Urmează 50 de rețete cu salate. Aici salata, cicoarea, portocala, varza roșie și albă, dovlecelul, ridichea sunt vedetele rețetelor propuse. Salata din rădăcina de cicoare se prepara astfel: „(...) frumos curățat, taie coroana interioară a cicorii, opărește-o. Fă-o dulce sau acră”[28].

Aproape fiecare rețetă are la sfârșit o specificație. Acestea pot fi grupate în trei categorii. Prima este legată de calitatea, aspectul și de modul de servire a mâncărurilor. Fraze ca: „este o mâncare foarte bună”, „așa o să aibă gust bun”, „o să fie roșie și frumoasă”, „servește-o caldă sau rece, dulce sau acră”, „este bună atât pentru bolnavi cât și pentru omul sănătos”, „este o mâncare atât de rară, se numește...”, „este o mâncare principală”, „se întărește”, „trebuie tăiat cu cuțitul”, „taie-o frumos”, „presară peste confectumuri”, „este o pasăre domnească”, „îi poți auri coarnele”, dovedesc acest lucru.

Din a doua categorie fac parte specificațiile legate de provenienta preparatelor și de denumirile lor străine, deoarece acest lucru nu este menționat la începutul rețetelor. Aici menționăm: „este mâncare olandeză”, „este făcută în stil unguresc”, „așa le place turcilor”, „așa le place domnilor unguri și polonezi”, „este o mâncare italienească și se numește Maniade”, „este un pateu spaniol”, „este o mâncare foarte bună în stil polonez”, „așa se face în Anglia”.

Iar a treia categorie cuprinde indicațiile în legătură cu locul servirii acestora: „așa trebuie servită la masa regelui polonez”, „este bună de pus pe masa împăratului, regelui, principilor, domnilor”, „este o mâncare domnească”.

Urmează partea de încheiere a rețetelor. Aceasta este dedicată aluaturilor, prăjiturilor, torturilor și confectumurilor. Începe cu descrierea preparatelor din migdale. Aluaturile sunt preparate în trei moduri. Unele, ca tăiețeii și găluștele sunt fierte, altele, ca gogoșile și clătita, sunt prăjite, iar cozonacii, tartele, torturile sunt coapte. Modul de preparare a multora dintre ele este identic cu cel din ziua de azi, iar la altele diferă.

Pentru a le da un gust mai bun erau folosite fructele și brânza. „Ia lapte și făină albă, împreună cu drojdia de bere fă un aluat din ele. Lasă să crească lângă foc. Scoate din el și întinde-l subțire cu mâna, pune una câte una în unt fierbinte. Prăjește-le repede, poți servi și caldă și rece, și poți presăra peste și zahăr”[29].

Marțipanul făcut din migdale, alături de zahăr, era foarte utilizat în confecționarea figurinelor cu care erau împodobite mesele elegante. Acestea aveau forme de fructe, animale, cetăți, căruțe, farfurii, oameni. Toate formele existente pe pământ

[27] *Ibidem*, p. 217.
[28] *Ibidem*, p. 220.
[29] *Ibidem*, p. 224.

https://biblioteca-digitala.ro

se puteau copia și confecționa din marțipan și zahăr, și se puteau pune pe mese ca decor.

Torturile ocupă în carte mai puțin loc în comparație cu alte preparate. Există 46 de rețete pentru prepararea lor. Una dintre acestea este „tortul cu smochine": „Ia smochine și toacă-le. Adaugă stafide mărunte. Fă din el tort, adăugând unt peste el. Lasă să se prăjească ori în cuptor, ori în tavă mare pentru tort. Și dacă vrei să faci tort din el, pune unt în făină și ou făcând un aluat din el. Întinde aluatul și taie-l rotund adăugând sare. Acest aluat se poate face la tot felul de mâncăruri"[30].

Capitolul dulcurilor este încheiat de rețetele pentru prepararea confectumurilor. Există două categorii. În prima intră tot felul de semințe și coji de fructe care sunt tăiate mărunt și acoperite cu zahăr. Acestea sunt de migdale, alune, coji de lămâie, portocale, semințe de piersică, prune, castane, rădăcină de cicoare, ghimbir. În a doua categorie intră fructele care sunt fierte în diferite siropuri. Practic aici vorbim de compoturi. Fructele din care acestea se făceau erau: perele, merele, piersicile, vișinele, cireșele, nucile, agrișele, prunele, porumbele.

Ultimul capitol din carte este rezervat vinului și poartă denumirea de „Măiestrie de chelar". Autorul menționează de la început că „este o învățătură SIGURĂ, despre modul în care ar trebui protejate vinurile de tot felul de pagube, cele stricate reparate, cum se prepară vinurile cu ierburi și de alte feluri, berea, oțetul și tot felul de băuturi, ca acelea să fie după natura lor, fără pagubă"[31].

Se știe că la curtea princiară a lui Apafi I vinul avea o deosebită valoare și era consumat în mari cantități, așa cum descrie Apor Péter: „Atunci când principele începea să beie, bea deseori, acolo nimeni nu avea scăpare. Atât trebuia să beie, până cădea sub masă, iar el bea o vadră de vin și totuși niciodată nu se îmbăta, numai își luă jos de pe cap căciula căzăcească de catifea și parcă ar fi obosit, așa îi abura puterea vinului pe creștetul capului, după care bea mai mult"[32].

De la începutul capitolului se menționează că strugurii adunați pentru vin nu trebuie să fie nici „prea copți, nici ciupiți de frig și nici zbârciți", ci să fie „dulci, cu zeamă limpede, care se lipește de deget, cu boabe mici"[33].

Butoaiele care urmează a fi folosite „trebuiau spălate cu apă cu sare și afumate" cu frunze de nuci.

Pentru ca vinul să iasă tare, în mustul care fierbe să fie adăugată o găleată de „must dulce", după care să fie lăsat să se limpezească și operațiunea să se repete de trei sau patru ori. Sunt date indicații despre modul de pregătire a vinului care își păstrează tăria, cum trebuie gustat. Pentru recuperarea culorii vinului să fie pus în butoi „ulei de chimen" și boabe de grâu.

Pivnița unde erau depozitate vinurile trebuia să fie „curată, ferită de vânturi, de lumină și frig"[34].

Sunt făcute câteva recomandări pentru a drege vinurile când acestea voiau să-și schimbe culoarea, aveau miros sau începeau să se îngroașe, sau cum trebuie

---

[30] *Ibidem*, p. 234.
[31] *Ibidem*, p.242.
[32] Apor Péter, *Metamorphosis Transylvaniae*, Hargita Kiadóhivatal, Miercurea Ciuc, 2012, p. 24.
[33] Lakó Elemér, *op. cit.*, p. 242.
[34] *Ibidem*, p. 248.

https://biblioteca-digitala.ro

transformat vinul alb în vin roșu. Este interesantă specificația făcută pentru modalitățile de a da diverse gusturi vinurilor. Vinul cu gust de soc trebuia aromatizat cu soc uscat atunci când fierbea, în cel cu gust de brad trebuia băgat un „băț de brad" de pe care a fost arsă scoarța.

Tot la acest capitol găsim o rețetă interesantă pentru prepararea unei „băuturi contra căldurii". Aceasta se făcea din lobodă fiartă și era bună a fi consumată în timpul arșiței.

Urmează îndrumări făcute pentru prepararea și depozitarea oțetului. Aici se face mențiunea că „această meserie și știință a fost cumpărată de la filozofi". Sunt redate mai multe modalități de preparare a oțetului, care putea fi făcut din struguri acri, agrișe, vin, bere. Pentru a „da putere" oțetului, una din metodele recomandate este uscarea rădăcinii de hrean, care apoi să fie adăugat în oțet. Era la modă folosirea oțetului colorat. Astfel, petalele de trandafiri erau colorantul preferat. Lăsate trei nopți în oțet îi dădeau și culoare și aromă plăcută.

Berea, încheie acest capitol. Aici găsim trei metode de preparare a berii. Acestea se referă la prepararea berii „proaspete", a berii „curate și frumoase" și a berii „acre". Berea proaspătă se recomandă a fi făcută din cenușă de fag, din care să se amestece la fiecare găleată de apă un pumn. Berea curată și frumoasă să fie preparată din drojdie de bere, iar berea acră din grâu zdrobit și drojdie. În rest sunt propuneri despre păstrarea, curățirea și transportul berii.

Având în vedere dovezile care atestă că în Făgăraș s-au perindat personalități importante în perioada domniei principelui M. Apafi I, mai ales atunci când curtea princiară era prezentă aici, presupunem că multe din meniurile descrise în carte și vinurile inventariate din pivnițe, au fost servite aici, în cetate, cu ocazia diverselor mese organizate în onoarea lor.

Începând cu anul 2015, această carte de bucate a fost cercetată de specialiștii Muzeului Țării Făgărașului „Valer Literat" și s-a început promovarea sa. Ne-am canalizat atenția pe punerea în evidență a acestei cărți de bucate prin:

- festivaluri anuale de meniuri medievale;
- expoziții de gastronomie medievală;
- baluri medievale cu meniuri medievale;
- broșuri;
- târguri de turism;
- articole apărute în diverse publicații locale și naționale;
- interviuri pe posturile de radio și TV naționale și locale;
- crearea unui restaurant cu specific medieval în cadrul cetății;
- promovarea pe paginile de socializare.

Prin promovarea și valorificarea acestui bun patrimonial în cadrul unor evenimente culturale, Făgărașul reușește să-și păstreze în continuare locul ocupat în istoria Transilvaniei și a României. Meniurile sofisticate descrise aici sunt preparate și în zilele noastre în cadrul unor evenimente deosebite pe tot teritoriul Europei.

Lista ilustrațiilor:

Fig. 1 – Coperta exterioară a cărții de bucate.

Fig. 2 – Partea interioară a coperții.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 3 – Pagina cu dedicație.
Fig. 4 – Pagina cu explicații despre conținut, numele autorului.
Fig. 5 – Pagina cu primul capitol.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig.1

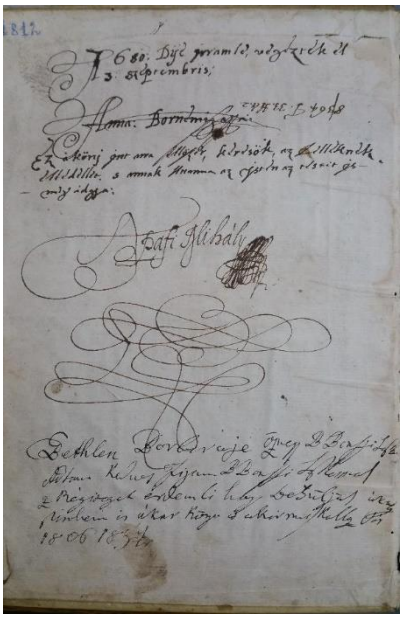
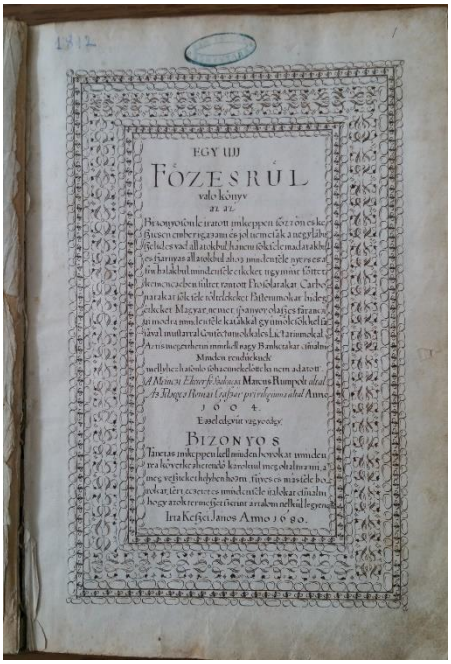


Fig. 2

Fig. 3

https://biblioteca-digitala.ro



EGY UJ

FÖZESRUL

való Könyv

Bizonyosonis le iratott imkeppen főzésön es kö-
fiussen emberi igazam es jol tiszta es a negyfaba
fejtetlen es vad fallatokbul hanem tökötlen madarakbul
es fiamyas allatokbul ahoj mindenféle nyers es a-
fiu halakbul mindenféle ételeket ugy mint tőltet es
hamuczedben sütet rentot Poiszlakat Carbo-
narakat sülteket vöröslőket Pattomsokat bidegy
ételeket Magyar nemet s jamnyelvbajtes fürancs
tiszta medra mint leuötöle ketakkal gyumiolcsökhelesi-
tővel mustarral Gustectum eskolos Lictarinnokat s
A tisnegetheton minden fajj Bankotakar csinalni.

Minden rendbeszedve

mellyek akarnak is ha emberekötöle nem adatott

A Mi mi az Ekonyfő tudja az Marcus Rumpolt *alatt*

A Rogez Romai Lajstur printtetőmi alatt Anno

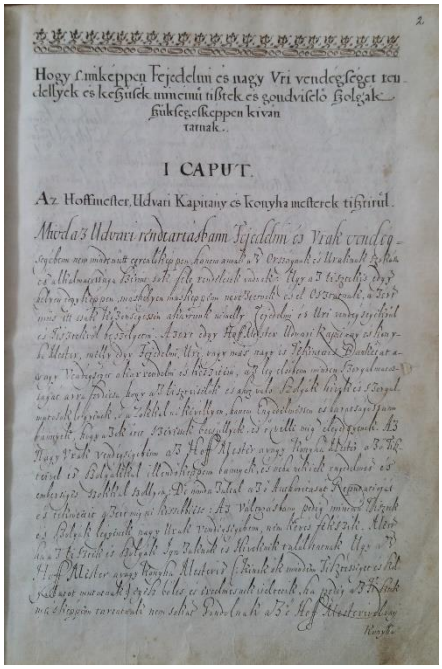
1604.

Ennek előtte vagy ezelőtt

BIZONYOS

Tanitas imkeppen lessi minden bevokat im minden-
ira levevelbe az ennek követbul megokultatni, s
ney vejtsücket helyben hozni, fiuyes es más ételt hely-
ben tött, es tetet es minden féle italokat csinalni,
hogy azokat termegtőrtenni az talom nélkül legyenek.

Ira Kezfei. Janos Anno 1690.



2.

Hogy s'mikeppen Fejedelmi es nagy Vri vendegseget tet-
dellyek es kegyesek minemi tisztek es gondviselő szolgalat-
szükseges keppen kivan
tatnak.

I CAPUT.

Az Hoffmester, Udvari Kapitany es Konyha mesterek tisztiröl.

Mivel az Udvari rendtartasbann Fejedelmi es Vrak vendeg-
segeben nem mindenütt egyenlő keppen szokottunk az Orszagnak es Udvarnak Szokasa
es allhatatossagaja szerint sokszor szokottunk vadaszni. Ugy az Tizenhetes Orszag
eleiben egy keppen mostanaban inkabb szokottunk az el Orszagunk, az Tizen
hetes es vadaszatban alkottunk valaszt Fejedelem es Vri vendegseget
es Szerzetben szolgalatot. Azert egy Hoffmester Udvari Kapitany es Konyha
Mester, mellyek egy Fejedelem Vri, ugy mint nagy es szükseges Dolgokat a-
nagy Vendegseg alatt rendben es szerzetben, az ly elobben mindenkor Fejedelmeink
Szokottak avagy szokottak, hogy az Udvarnak es az nagy vilag Szolgalatok szerint es Fejedelmi
szokottak legyenek, es Szokottak szerint szolgalnak, hanem Fejedelmünk es tanacsurai szam
szerint, hogy az Udvarnak szükseges szolgalatok es szükseges dolgok
Az
Nagy Vrak vendegsegben az Hoffmester avagy Konyha Mester a Tizen
tizenel es Szolgalatbol szükseges szükseges szükseges szükseges es
szükseges szolgalatbol szolgal. De minden Szolgalatban az Tizenhetesben Kapitanyat
es szükseges szükseges szükseges szükseges