

ALIMENTAȚIA LOCUIȚORILOR DIN ORAȘELE TRANSILVĂNENE ÎN SECOLUL AL XVII-LEA

Șarolta Solcan*

Cuvinte-cheie: alimentație, oraș, Transilvania, secolul al XVII-lea, carte de bucate

Keywords: nourishment, town, Transylvania, 17th century, cookbook

Cercetarea alimentației populației urbane din Transilvania o începem cu investigarea registrelor de socoteli ale Azilurilor Sf. Duh și Sf. Elisabeta din Cluj din anii 1601–1650.¹ În afara referirilor la administrarea așezămintelor, la cei adăpostiți acolo, acestea conțin o serie de date despre modul în care erau tratați slugile, zilierii care lucrau pentru aziluri, despre personalul administrativ al azilurilor și despre cum erau primiți cenzorii trimiși să verifice modul în care erau administrate fondurile azilurilor. Lucrătorii chemați pentru diferite reparații, dar mai frecvent pentru muncile agricole, sezoniere – arat, semănat, îngrijirea viei – proveneau dintre locuitorii din periferia Clujului și dintre iobagii din satul Mera ce aparținea Azilului Sf. Elisabeta, iar epitropii și cenzorii erau aleși dintre cetățenii de frunte ai orașului, astfel informațiile din registre sunt importante surse pentru a cunoaște o serie de aspecte din viața orașenilor de categorii diferite.² În mod special putem să ne formăm o imagine despre alimentația acestor oameni care aparțineau unor lumi diferite.

Cei menționați în registre făceau parte din medii deosebite economic, social, cultural, dar cel puțin slugile și stăpânii lor erau legați printr-un jurământ prin care primii promiteau să fie loiali și ascultători față de ceilalți.³

Slugile și servitoarele jurau că vor fi supuse stăpânilor, în schimb aceștia le asigurau un adăpost, niște bani, anumite produse, haine și mâncare.

O descriere a bunurilor pe care trebuia să le asigure stăpânul, în cazul

* Universitatea din București, Facultatea de Istorie, b-dul Iuliu Maniu, nr. 15, e-mail: saroltasolcan@yahoo.com

¹ A. Szentlélek *ispotály számadáskönyvei, 1601–1650*, T. Márton, A. Mihályi, eds. (Budapesta, 2006) (în continuare: *A Szentlélek*); A *Szent Erzsébet ispotály számadáskönyvei, 1601–1650*, A. Flora, T. Márton, A. Mihályi, eds. (Budapesta, 2010) (în continuare: *A Szent Erzsébet*).

² Enikő Rűsz-Fogarasi, “Nivele de alimentație în Clujul din epoca Principatului,” *Caiete de antropologie istorică*, anul V, nr. 1–2 (8–9), ianuarie–decembrie (2006): 55–66.

³ *A Szent Erzsébet*, 49.

amintit episcopul azilului, slujbașilor săi pe timp de un an se află într-o notă a acestuia, prin care se scuza că nu le-a dat nimic în 1605 și promitea să se achite de obligații în 1606. În anul 1605 Transilvania a trecut prin criză economică, foamete și un val de epidemii. Printre cele ce trebuiau asigurate zilierului (*beres*) cel mai vechi erau 3 găleți (*köböl*)⁴ de grâu, 1 baniță⁵ de mei, o manta de postav (*szür*), o manta de postav scurtă (*condora*), 2 cămăși și 2 perechi de ȋtari (*gatyá*), 2 perechi de ciorapi, o căciulă căptușită și una necăptușită și 12 forinți.⁶

Ajutorul lui primea 3 forinți, 2 găleți de grâu, o manta de postav (*szür*), o manta scurtă de postav (*condora*), 2 cămăși, 2 ȋtari, 2 perechi de ciorapi și o căciulă.⁷

Uneia dintre slujnice i se dădeau doar obiecte de vestimentație: o fustă de catifea, un cojoc scurt (*körmen?*, *ködmön?*), 2 basmale (*före való*), un guler cu mâneci (*gallér ingváll...ujjastól*). Cealaltă slujnică primea 3 forinți, o cămașă de in și una de pânză, o haină scurtă de stofă (*egy fodor igler firis*).

Bucătăreasa primea 7 forinți, o basma (*fedel*) de 60 de denari, cămăși de pânză și de in și cămăși de corp de pânză și de in, o haină scurtă de bogasiu căptușită cu blană de miel.⁸ În afară de acestea, în 1603 bucătăresei de atunci i s-a dat și un șorț.⁹

Ciobanii primeau lână pentru o șubă.¹⁰

În cazul în care nu se achitau de obligații, chiar dacă ar fi fost împiedicați de boală, slujitorii nu primeau toate cele convenite.¹¹

În grija stăpânului era și asigurarea încălțărilor. În registre se consemna când administratorii azilurilor cumpărau încălțări de vară (*saru*) și opinci, apoi opinci îmblănite pentru iarnă și când le dădeau la reparat pe cele vechi.¹²

În registrul din 1609 de la Azilul Sf. Elisabeta, găsim detalii și despre cât material era necesar pentru a se confecționa anumite piese de îmbrăcăminte. Astfel, pentru o cămașă bărbătească trebuiau 7–12 coți¹³ de pânză, pentru o pereche de pantaloni 4 coți, pentru un șorț 2,5 coți, pentru o cămașă de corp 4–5 coți.¹⁴

⁴ A.T. Szabó, *Erdélyi magyar szótörténeti tár*, vol. VII (București-Budapesta, 1995), 307.

⁵ Banița (*veka*) de Cluj = 21,08 l, 15, 8 kg de grâu (István Bogdan, *Magyarországi ür-, térfogat-, súly-, és darabmértékek 1874-ig* (Budapesta: Editura Academiei, 1991), 615.

⁶ *A Szent Erzsébet*, 79–80.

⁷ *Ibid.*, 80.

⁸ *Ibid.*, 80.

⁹ *Ibid.*, 49.

¹⁰ *Ibid.*, 40.

¹¹ *Ibid.*, 80.

¹² *Ibid.*, 25, 28–29, 52, 59, 81.

¹³ Cotul (*sing*) de Cluj și de Transilvania = 62,2 cm (István Bogdán, *Magyarországi hossz- és földmértékek 1601–1874* (Budapesta: Editura Academiei, 1990), 570.

¹⁴ *A Szent Erzsébet*, 115–116.

Spre jumătatea veacului al XVII-lea a apărut obiceiul ca slujitorilor să li dea bani în loc de haine. În 1649, în plină criză economică, servitoarea din casa de la Mera a primit 4 forinți leafă și 3 forinți 75 denari pentru haine.¹⁵

Cele cinci slugi pe care le avea mai mereu Azilul Sf. Elisabeta, asigurau buna desfășurare a activității din așezământ, dar pentru munca de pe domeniile celor două aziluri, care erau formate din vii, ogoare, păduri, erau chemați fie zilieri, fie iobagi. De munca iobagilor beneficia Azilul Sf. Elisabeta, care deținea jumătate din satul Mera, sat ce-i fusese donat de Anton Desew și soția sa în 1525 împreună cu ogoarele, pășunile, pâraiele, heleșteiele, viile, morile aferente și cu 40 de boi, 32 de vaci, 250 de oi, 150 de porci, 32 de stupi.¹⁶

În grija azilurilor era să-i hrănească pe acești muncitori. În registrele de socoteli ale celor două așezăminte, în general, se nota cât au valorat produsele cumpărate pentru masă, dar uneori erau menționate și mâncărurile servite. Analiza acestor texte oferă o imagine asupra alimentației locuitorilor de rând din orașele transilvănene. Majoritatea alimentelor amintite erau cumpărate. Acest lucru era posibil într-un oraș unde funcționau de decenii bresle cu specific alimentar și piețe.

Listele cu alimentele cumpărate de epitropii azilurilor arată că din meniul săptămânal al tuturor făcea parte carnea. Carnea era înscrisă și în meniurile cele mai modeste, ca de exemplu al săracilor din spitalele-azil. Epitropul și cei apropiați lui consumau carne zilnic. Ca și în alte orașe europene și în Cluj, cel mai frecvent se consuma carne de vită.¹⁷

Carnea, cel mai des, era achiziționată de la măcelăriile din oraș. Acest lucru a fost o necesitate în primii ani ai secolului când vitele și oile așezămintelor fuseseră luate de soldați.

De exemplu, în registrele de socoteli ale Azilului Sf. Elisabeta din Cluj au fost consemnate jafurile repetate ale soldaților (*hajduk*) care au luat vitele azilului în iulie și în octombrie 1602. În octombrie au luat și un cal și o căruță.¹⁸ În 1603 jafurile au continuat, astfel, pe 22 mai era notat: “soldații au mânat toate oile”.¹⁹ Azilul avusese 197 oi.

În afara soldaților jafuri au fost comise și de bandele de tâlhari. Acestea s-au înmulțit pe fondul anarhiei și sărăciei din țară. În același registru de socoteli al Azilului Sf. Elisabeta se notase că pe 30 iunie 1603 au fost

¹⁵ Ibid., 385.

¹⁶ Samuel Goldenberg, *Clujul în secolul al XVI-lea* (București: Editura Academiei, 1958), 346; A Szentlelek, 14.

¹⁷ Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa* (Iași: Polirom, 2003), 77.

¹⁸ A Szent Erzsébet, 41.

¹⁹ Ibid., 65.

cumpărați doi boi, dar “unul a murit în epizootie (*döggel holt meg*). Pe celălalt l-au luat tâlharii...”²⁰

În aceste condiții sursele de aprovizionare cu carne au rămas măcelăriile din oraș.

Breasla măcelarilor și, implicit, măcelăriile clujene aveau o tradiție de câteva decenii. Activitatea lor era reglementată de statute din 1422. Cererea de carne fiind mare și în suburbii, acolo, puteau să-și desfășoare activitatea și hentelerii, care erau măcelari din afara breslei, din afara orașului, adică din suburbii și din satele din jur. Aceștia nu erau supuși reglementărilor de breaslă, ceea ce le permitea să vândă carnea la un preț mai mic. Nu puține au fost neînțelegerile dintre henteleri și măcelari datorită locurile ocupate de punctele lor de desfacere și a prețurilor practicate.²¹

Cercetând câteva meniuri făcute cu prilejul venirii unor lucrători în anii 1610, 1617, 1624, avem în față varietatea alimentației servite deși resursele erau modeste. În 1610 erau 20 de secerători cărora pe 21 iulie li s-a gătit carne de vacă și la prânz și la cină, pe 22 iulie li s-a preparat, tot pentru prânz și cină, carne de capră, pe 23 iulie li s-a făcut o supă acrită cu oțet (*ciber*) și mazăre cu ulei.

Pentru micul dejun se cumpărase caș (*sajt*).²²

Prin urmare trei mese pe zi, cu ingrediente variate. Porția de carne era de câte un funt²³, circa 400 grame. Din trei zile, în două au avut la masă carne. Pâinea nu a lipsit în nicio zi.

Iobagii aduși la arat în 29 mai – 3 iunie 1617 au primit, în afara de pâine și caș, păsat cu unt (29 mai), carne cu varză “și cu altele necesare” (30 mai) și mâncare cu carne (31 mai). Pe 1 și 2 iunie li s-a gătit “carne”, probabil de vită, asta fiind folosită cel mai des și în hrană săracilor, pe 3 iunie li s-a cumpărat un sfert de miel, iar pe 5 iunie iarăși “carne”. Seara li se dădea mâncare cu lapte (*tejes étek*).²⁴

În același an, iobagii aduși în septembrie pentru cel de al treilea arat, au fost hrăniți, în afară de pâinea și cașul de dimineață, pe 12 septembrie, cu mâncare de carne la prânz și cu păsat la cină, a doua zi, pe 13 septembrie, cu păsat la prânz, cu “lapte sărat” seara, pe 14 septembrie cu mâncare de carne, pe 15 septembrie cu mâncare de mazăre cu ulei, iar pe 16 septembrie cu mâncare de carne.²⁵

În zilele în care lucrătorii aveau în meniu carne porția ce revenea unei

²⁰ Ibid., 67.

²¹ Goldenberg, *Clujul*, 150–158.

²² *A Szent Erzsébet*, 140.

²³ 1 funt de Cluj=0.39 kg (Bogdán, *Magyarországi ür*, 623).

²⁴ *A Szent Erzsébet*, 173–174.

²⁵ Ibid., 175–176.

persoane era de 1 funt, adică circa 400 de grame, astfel în 14 martie 1617 pentru cei zece arători s-au gătit 10 funți de “carne”²⁶

Cei care mergeau la drum cu căruțele, primeau doar pâine.²⁷

Registrul de socoteli al Azilului Sf. Elisabeta din 1624 dă o serie de detalii referitoare la ingredientele care erau folosite fie la gătitul cărnii, fie ca și garnitură lângă carne. Este vorba despre mesele oferite celor care au arat la începutul lunii iulie. Pâinea era asigurată pentru fiecare zi. Pe 3 iulie s-au cumpărat mei pentru păsat, prune, probabil uscate, și caș, pe care l-au servit la prânz, posibil în câmp deoarece începuseră aratul. Pentru cina din ziua respectivă au gătit carne cu păsat.

Pe 4 iulie s-a servit, la prânz carne cu pătrunjel, iar la cină, păsat cu unt.

Pe 5 iulie la prânz s-a mâncat varză cu ulei, iar la cină mâncare de prune, probabil uscate. Pe 6 iulie, s-a dat la prânz carne gătită cu mere pădurețe, iar la cină, păsat cu unt. Pe 8 iulie au primit la prânz mâncare de carne cu agrișe, iar seara carne cu păsat. Pe 9 iulie li s-a gătit carne cu șrot (*dara*).²⁸

În perioada 17–24 iulie pentru cei care au fost aduși la arat și strângerea recoltei s-a folosit pentru prepararea hranei: carne, usturoi, șrot, păsat, mere pădurețe, pătrunjel, prune (uscate?), varză, slănină, pregătind pentru fiecare zi alte mâncăruri.²⁹

Pe 18 septembrie iar au fost aduși iobagi pentru a doua arătură. Cu această ocazie la azil s-a gătit, în prima zi, carne cu păsat, a doua zi carne cu varză și slănină. În aceeași zi, la cină s-a dat mâncare de carne cu mazăre. Pe 20 septembrie la prânz lucrătorii au avut păsat cu unt și la cină mâncare de prune. Pe 21 septembrie la prânz s-a gătit carne cu slănină și cu varză, posibil murată, din moment ce seara au preparat carne cu varză albă.

Pe 27 septembrie iar au fost aduși lucrători la arat cărora li s-a dat, la prânz, carne cu varză, apoi seara mâncare de carne cu mazăre.

După o pauză, pe 8 octombrie a reînceput munca la semănat. Atunci, cei care semănau au primit la masă mâncare din carne, slănină și morcovi. A doua zi li s-a dat mâncare de carne cu varză și slănină, iar seara mâncare de carne cu mazăre. A treia zi, la prânz, au mâncat carne cu varză albă și slănină, iar la cină mâncare de morcovi cu ulei.³⁰

Așa cum se subliniază de mai multe ori, la prepararea mâncărilor s-au folosit și alte ingrediente provenite din grădinile de zarzavat ale azilurilor.

Analiza listelor de mâncăruri servite în 1624 evidențiază multitudinea de

²⁶ Ibid., 172.

²⁷ Ibid., 175.

²⁸ Ibid., 255.

²⁹ Ibid., 257.

³⁰ Ibid., 255–256.

combinații folosite deși ingredientele nu erau foarte variate: carne cu varză acră și varză albă, cu mere pădurețe, cu pătrunjel, cu morcovi, cu mazăre, usturoi, păsat de mei și de grâu. Dacă pentru prânz se preparau mâncăruri mai grele, seara la cină se servea adesea păsat, mâncare cu lapte, mâncare de morcovi, alimente mai ușoare. Carne era consumată aproape în fiecare zi.

De reținut este și grija pentru micul dejun. Mereu se cumpăra caș în acest scop și se dădea împreună cu pâine. Adesea li se cumpăra și vin.

Mesele oamenilor de rând din cartierele Clujului și din satele apropiate erau sărăcicioase, dar variate. Când lucrau în oraș, ca de exemplu la azilurile menționate, se încerca asigurarea porției de carne de circa 400 grame zilnic.

Pentru săracii din aziluri situația era diferită. În 1609, episcopul Azilului Sf. Elisabeta nota în registrul de socoteli că săptămânal dădeau, celor șase săraci găzduiți, câte șase funți de carne, “mai frecvent de două ori pe săptămână, dar dacă condițiile erau de așa natură, atunci o dată”. Carne primeau duminică și miercuria, iar vineri li se gătea mazăre sau păsat cu ulei de in produs în azil. Această afirmație este întărită și de lista cheltuielilor.³¹ În 1619, la Azilul Sf. Elisabeta, unde erau zece săraci adăpostiți, în fiecare săptămână li se găteau 12 funți de carne, deci 1,2 funți de carne de persoană pe săptămână.³² În timp situația s-a mai îmbunătățit. În 1624 erau 8 săraci în același azil. Ei primeau câte 8 funți de carne la 2–3 zile.³³ S-a repetat în 1626³⁴, în 1628.³⁵ Așa se întâmpla dacă înregistrările au fost corecte. De exemplu, în 1609 săracii azilului se plâneau că nu primeau carne decât rar, cât de cât duminică, și atunci era crudă.³⁶ În registrele întocmite la azil în 1609 se notase că s-a cumpărat câte un funt de carne pentru fiecare sărac la 3–7 zile.³⁷

La Azilul-spital Sf. Duh, hrănirea săracilor era și mai deficitară. În 1606, pe când găzduia 5 săraci, acestora li se cumpărau câte 2 funți de carne de vită pe săptămână chiar și de Crăciun. Pentru hrana săptămânală aici se dădeau slănină (care provenea de la porcii azilului), mei, varză, fructe uscate și unt. În decembrie 1605 li s-au dat morcovi în loc de varză. Tot săptămânal primeau 6–7 pâini.³⁸

Situația nu s-a îndreptat nici în anii următori, astfel în 1608, cei 6 săraci din azil primeau 2 funți de carne de vită pe săptămână, de obicei duminică. Primeau și 3 pâini la 2 zile. Când a mai fost adus un sărman cantitatea de carne de vită

³¹ Ibid., 101–103.

³² Ibid., 202.

³³ Ibid., 249–253.

³⁴ Ibid., 283–286.

³⁵ Ibid., 304–305.

³⁶ Ibid., 104.

³⁷ Ibid., 102–103.

³⁸ A. Szentlélek, 48–49.

a crescut la 3 funți, dar numărul de pâini la 2 zile a rămas tot 3 și rar trei și jumătate. În lunile septembrie-noiembrie li se cumpărau câte 4 funți de carne de berbec pe săptămână. Era o carne mai ieftină, astfel dacă 3 funți de carne de vită costau 9 denari, pentru cei 4 funți de carne de berbec au plătit doar 6 denari.³⁹

Caracterul modest al meselor oamenilor de rând devine și mai evident dacă le comparăm cu ce mâncau cei care făceau parte din elita urbană, dintre care erau desemnați epitropii și cenzorii care le controlau activitatea.

Și despre mesele epitropilor sunt foarte puține informații. Rapoartele lor se referă la cheltuielile *casei mele* și erau notate sumele plătite pentru carne, uneori și cantitatea acesteia. Pentru a avea o imagine asupra consumului de carne se impune să știm câte persoane consumau cantitățile menționate. În registrul Azilului Sf. Elisabeta din 1609⁴⁰ erau trecute șase persoane în afara epitropului Petre Luczy (*Luczy Péter*): 2 argați, un om care lucra cu teleagă sau altul care era la cai, două servitoare și o fetiță orfană.⁴¹

În 1609 aceștia au consumat de persoană 230 de grame de carne pe zi. Tendința era de a mări porția de carne de persoană de la 156 de grame la 260–312 grame pe zi (Tabelul 1). Cantitatea de carne consumată corespunde, în mare parte, cărnii de vită cumpărate din măcelării și a 15 funți de carne de berbec achiziționate în august. La acestea trebuie adăugate peștele și carnea de miel și de mânz menționate în registru.

Tabelul 1.

Consumul de carne în casa epitropului din 1609 de la Azilul Sf. Elisabeta din Cluj (7 persoane)								
Nr.	Anul	Luna	Data	Nr. zile	Carne			Obs.
					total (funt*)	consum zilnic funt/pers	kg/pers	
1	1608	decembrie	6–31	26	73	0,40	0,156	+ un peste
2	1609	ianuarie	1–31	31	102	0,47	0,183	
3		februarie	1–28	28	102	0,52	0,202	
4		martie	1–31	31	127	0,59	0,230	
5		aprilie	1–30	30	111	0,53	0,207	
6		mai	1–30	25	102	0,58	0,226	4 zile câte un sfert de miel (8, 21, 24, 29) +1 zi pește (5); 31 mai nu e.

³⁹ Ibid., 81–90.⁴⁰ *A Szent Erzsébet*, 104–110.⁴¹ Ibid., 104.

Consumul de carne în casa episcopului din 1609 de la Azilul Sf. Elisabeta din Cluj (7 persoane)								
Nr.	Anul	Luna	Data	Nr. zile	Carne			Obs.
					total (funt*)	funt/pers	kg/pers	
7		iunie	1-30	30	137	0,65	0,254	+ jumătate de miel (6 iunie)
8		iulie	1-31	31	126	0,58	0,226	
9		august	1-31	31	127	0,59	0,230	
10		septembrie	1-30	29	164	0,81	0,316	un mânz (csikó) (29 sept)
11		octombrie	1-31	31	149	0,69	0,269	
12		noiembrie	1-30	30	142	0,68	0,265	
Total				353	1462	0,59	0,230	

* 1 funt = 0.390kg

În 1610 în casa noului episcop, Grigore Fodor (*Fodor Gergely*) erau tot șase persoane, în afara lui, care serveau masa împreună: 2 argați (*béres*), o slugă bătrână, omul care asigura transporturile cu telega (*taligás*), o fetiță orfană și o femeie care se ocupa de gospodărie (*gazdámasszony*).⁴²

Aceștia au consumat în medie de persoană 315 grame de carne pe zi (Tabelul 2). În 1610 consemnarea în registru a fost mai exactă, astfel rezultă că 86,37% din carnea consumată era de vită. Porția medie zilnică de carne de vită ce revenea unei persoane era de 0,67 funți, adică 261 de grame.

Comparând consumul de carne din 1609 cu cel din 1610 constatăm creșterea cantității de carne consumată față de 1609 și o stabilizare a porției la circa 300 de grame de persoană. Poate era și rezultatul refacerii economice a principatului cu consecințe directe asupra nivelului de trai al locuitorilor .

Tabelul 2.

Consumul de carne în casa episcopului din 1610 de la Azilul Sf. Elisabeta din Cluj (7 persoane)													
Nr.	Luna	Nr. zile	Nr. pers	Carne (funt*)									
				Vită	Berbec	Porc	Capră	Miel	Pește	Total	Funt/pers	Kg/pers	
1	februarie	27	6	88	42						130	0.80	0.312
2	martie	31	6	112	29	3					144	0.78	0.302

⁴² Ibid., 133-137.

Consumul de carne în casa episcopului din 1610 de la Azilul Sf. Elisabeta din Cluj (7 persoane)												
Nr.	Luna	Nr. zile	Nr. pers	Carne (funt*)								
				Viță	Berbec	Porc	Capră	Miel	Pește	Total	Funt/pers	Kg/pers
3	aprilie	30	6	137				un sfert	12 denari	137	0.76	0.297
4	mai	31	7	170				trei sfer-turi		170	0.78	0.305
5	iunie	30	7	171						171	0.81	0.318
6	iulie	31	7	195						195	0.90	0.350
7	august	31	7	180						180	0.83	0.324
8	septembrie	30	7	115	52					167	0.80	0.310
9	octombrie	29	7	114	31		17			162	0.80	0.311
10	noiembrie	30	7	119	30		17			166	0.79	0.308
	Total	300	6.7	1401	184	3	34			1622	0.81	0.315

* 1 funt = 0.390 kg

În ceea ce privește consumul de carne, concluzia este că masa orașenilor din Cluj avea aceleași caracteristici cu masa locuitorilor din alte orașe europene din secolul al XVI-lea și începutul secolului al XVII-lea: predomina carnea de viță la care se adăugau carnea de miel și de pește cu prilejul sărbătorilor de Paște și de Rusalii. Uneori se consuma și carne de berbec, capră, mânăz.⁴³

Cantitatea de carne consumată era mai puțină decât cea de la mesele elitelor urbane europene, dar tendința era de a spori de la circa 250 de grame la circa 350 de grame. Acest consum redus de carne se datora și crizei complexe traversate de Transilvania în primii ani ai secolului al XVII-lea. Adesea soldații implicați în conflictele interne pentru stăpânirea principatului și tâlharii luau vitele locuitorilor, împiedicau aprovizionarea, iar calamitățile și epizootiile distrugau recoltele și șeptelul.

Din păcate nu putem urmări consumul de la masa episcopilor și în anii următori, deoarece datele sunt tot mai schematice, se specifică doar sumele cheltuite, dar nu și numărul celor care luau masa împreună și nici produsele achiziționate.

Despre mesele episcopului sunt puține detalii, dar referitor la ospetele pregătite cenzorilor sau păstrat mai multe date, deoarece episcopii au notat în amănunt toate cumpărăturile făcute cu aceste ocazii pentru a justifica cheltuielile.

⁴³ Montanari, *Foamea*, 75.

Descrieri ale bucatelor cumpărate pentru mesele cenzorilor sunt din anii 1602, 1609 și 1624. De departe cea mai luxoasă masă a fost servită cenzorilor veniți în 1602. Deși Transilvania era în război, foamete și ciumă pe masa acestor orășeni se găseau: carne de căprioară pentru gătit (42 denari), un purcel (32 denari), carne de iepure (24 denari), carne de porc pentru friptură (20 denari), o găscă (40 denari), carne de căprioară pentru friptură (16 denari), două găini (56 denari), carne pentru gătit (de vită?) (12 denari), o știucă (45 denari), lostrică aurie (25 denari), coacăze (*tengeriszölö*) (16 denari), 1 cupă de miere (25 denari), nuci (20 denari), mere, pere (16 denari), condimente (*fűszerszám*) (95 denari). Acestea au costat 4 forinți 84 denari. Mai trebuie adăugate 20 de cupe de vin care au costat 4 forinți 8 denari.⁴⁴ Astfel, suma cheltuită pentru masa cenzorilor s-a ridicat la 9 forinți 69 denari, la care se adaugă pâinea de calitate superioară.

Cheltuielile au fost deosebit de mari dacă ne gândim că în același an, același episcop cumpăra un bou cu 8–10 forinți.⁴⁵

Cenzorii din anii următori nu au fost primiți cu același fast. În 1606 cenzorii au fost ospătați cu două potârniche (40 denari), trei găini (89 denari), 5 funți carne de vită pentru gătit (15 denari), pește (55 denari), 3 funți spinare de porc (12 denari), 3 funți carne de porc pentru friptură (12 denari), migdale și coacăze (30 denari), chifle (20 denari), pâine albă (17 denari).⁴⁶ Acestea, fără pâine, au însemnat 2 forinți 52 denari.

În 1624 episcopul a cumpărat pentru masa cenzorilor 9 funți de știucă (36 denari), 4 găini preparate cu ghimbir (48 denari), oțet pentru știucă și găini (18 denari), carne de vițel cu slănină și ouă (34 denari), carne pentru friptură de vițel (16 denari), ghimbir, piper și șofran (20 denari), mere, nuci, caș (8 denari), ouă și unt pentru gogoși (28 denari), pâine (26 denari).⁴⁷ Pentru aceste produse sau cheltuit 2 forinți 8 denari. La care trebuie adăugată pâine de 26 denari și 15 cupe de vin de 1 forint 20 denari.⁴⁸

Nu numai că lipsea carnea de vânat, dar și vinul era mult mai ieftin față de cel servit cu două decenii în urmă, astfel în 1602 cupa de vin a fost de 24 denari, iar în 1624 de 8 denari.

Un alt ospăț mare a fost prilejuit de venirea cenzorilor pe 31 ianuarie 1628. Lista cumpărăturilor întregeste imaginea alimentelor și ingredientelor consumate de elitele urbane din Cluj și a costurilor unor ospete. Astfel, au fost cumpărate carne de vită 62 funți (1 forint 24 denari), un vițel jupuit care a costat 4

⁴⁴ *A Szent Erzsébet*, 33–34.

⁴⁵ *Ibid.*, 41.

⁴⁶ *Ibid.*, 71–72.

⁴⁷ *Ibid.*, 239.

⁴⁸ *Ibid.*, 239.

denari, o căprioară (45 denari), 6 găște (1 forint 8 denari), 11 găini (77 denari), ridichi 31 funți (1 forint 24 denari), o știucă de 9 funți (36 denari), caras 3 funți (9 denari), 7 cupe de oțet (1 forint 12 denari), slănină nouă 4 funți (16 denari), slănină veche 2 funți (10 denari), piper jumătate de funt (50 denari), șofran jumătate de uncie (*lott*)⁴⁹ de 80 denari, ghimbir un sfert de funt (15 denari), cuișoare o uncie (40 denari), nucșoară jumătate de uncie (12 denari), pentru ștrudel (*rétes*) 1 forint 62 denari, castane (comestibile) 4 funți (24 denari), ceapă, nuci, alune de 20 denari. Pentru acestea a cheltuit 14 forinți 64 denari.

Coacăze jumătate de funt (20 denari), stafide 2 funți (32 denari), migdale un funt (20 denari), o cupă de miere cu cuișoare (32 denari), mied 2 cupe jumătate (40 denari), vin cu pelin și alte vinuri vechi 59 de cupe (7 forinți 8 denari). Prețul total a fost 23 forinți 16 denari.

La acestea se adaugă pâine: 48 de chifle (1 forint 44 denari) pentru oaspeți și alte 32 de pâini comune pentru vizitii și slugi. Prețul acestora nu a fost notat.⁵⁰ Suma cheltuită pentru acest ospăț a fost în jur de 25 forinți.

După cum ingredientele lasă să se înțeleagă, la această masă, pe lângă felurile principale, au fost servite și produse de patiserie.

Era o masă pentru cenzori în momentul în care Transilvania era în perioadă sa cea mai prosperă, sfârșitul domniei lui Gabriel Bethlen.

Condimentele făceau parte și din alimentația cotidiană a orașenilor de vază. Astfel, printre cumpărăturile necesare *casei* episcopului în 1610 erau pipe-rul, din care s-a cumpărat jumătate de funt (200 de grame) cu 35 denari, ghimbirul, din care s-a cumpărat un sfert de funt (100 de grame) cu 12 denari, și șofranul comun din care s-a cumpărat jumătate de sfert de funt (50 de grame) cu 50 denari.⁵¹

Când cenzorii plecau din Cluj la Mera, în 1609, au primit de drum pește 4 funți (20 denari), friptură de porc 2 funți (5 denari), friptură de vită 3 funți (6 denari), 8 chifle (8 denari) și o pâine albă (10 denari).⁵²

Listele pentru mesele magistraților Clujului întocmite de Gaspar Heltai⁵³, cel care a ținut socotelile orașului în ultimul deceniu al secolului al XVI-lea, dezvăluie aceleași gusturi ale elitelor urbane pe care le întâlnisem și cu prilejul ospetelor date cenzorilor. Între 28 decembrie 1595 și 4 ianuarie 1596 magistraților clujeni veniți la alegeri li s-au servit carne de vită cu varză, găini cu lămâie, fripturi de porc, cârnați, caras.

⁴⁹ Un "lott", "lat" = jumătate de uncie + 233,9 grame.

⁵⁰ *A Szent Erzsébet*, 306–307.

⁵¹ *Ibid.*, 139.

⁵² *Ibid.*, 110.

⁵³ Andor Komáromy, "Kolozsvári polgári konyha a XVI század végén," *Erdélyi Múzeum* 19, nr. 2 (1902): 76–88.

Nici vânatul nu a lipsit. S-a consumat friptură de găină de munte și de căprioară.

Carnea era servită cu sos: la “carnea de vânat” se dădea sos negru preparat din mere, pere, ceapă, nuci, migdale, coacăze, cuișoare și miere, ouă, slănină. Pentru pește, caras, se făcea un sos dulce-acrișor din mere, ceapă și oțet.

Condimentele agreate erau cele deja cunoscute: piper, șofran, nucșoară, cuișoare, ghimbir, pătrunjel, usturoi. De asemenea se utilizau la prepararea sosurilor migdale, nuci, mere, pere. De la nicio masă nu lipseau pâinea, în diverse forme, și nici vinul.

Notele lui Heltai din 1590 completează lista alimentelor consumate la mese de către elitele urbane cu carne de vițel împănată, știucă fiartă, țipar cu hrean, cu fructe – mere și pere – orez cu lapte și prăjituri (*tolofánk*).

Analiza alimentației clujenilor pe baza documentelor prezentate dezvăluie mari discrepanțe, care corespund pozițiilor din societate. Pe mesele patricienilor din oraș zilnic se găsea carne, nu lipseau pâinea albă, de calitate bună, erau prezente condimentele, iar ospetele erau prilejul desfătării cu carne de vânat, de pește, cu vin vechi, vin de pelin. În același timp, mesele săracilor erau formate în șase zile pe săptămână din păsat de mei și varză. Duminică, de sărbători când primeau carne, aceasta era în jur de 100 grame de persoană.

În prepararea hranei erau folosite legumele crescute în grădinile azilurilor sau cumpărate din târg. De exemplu, în 1594 ispravnicul din Cluj cumpăra ceapă, pătrunjel, ridichi, varză acra din piața orașului.⁵⁴

Mai bine erau hrăniți cei care munceau pe moșii.

Urmărind listele cu meniuri constatăm un efort general pentru asigurarea unei alimentații diversificate de la o zi la alta chiar și pentru cele mai umile categorii.

Documentele analizate au o valoare deosebită deoarece ne permit cunoașterea impactului economic asupra modului de viață a trei categorii sociale diferite și a mentalității în ceea ce privește alimentația la începutul secolului al XVII-lea într-unul dintre cele mai importante orașe transilvănene.

Din multitudinea de informații oferite de registrele azilurilor cercetate cu acest prilej ne-am oprit asupra celor referitoare la alimentație. Întrebarea care se pune în acest context este dacă modurile de trai prezentate mai sus sunt excepții sau nu pentru locuitorii Clujului și a orașelor din principat în secolul al XVII-lea.

Pentru a oferi un răspuns se impune coroborarea datelor din registrele menționate cu alte surse de la sfârșitul secolului al XVI-lea și din secolul al

⁵⁴ Andrei Veress, ed., *Documente privitoare la istoria Ardealului, Moldovei și Țării Românești*, vol. IV (1593–1595) (București, 1932), 72–74, nr. 40.

XVII-lea, documente care să reflecte preocuparea pentru alimentație a orașului, a populației sale. În acest scop aruncăm o privire asupra ceea ce oferea piața unui oraș transilvănean în perioada analizată. Un document important este lista ispravnicului orașului Cluj din 24 martie 1594, întocmită cu prilejul găzduirii fraților Báthory în oraș. Au fost consemnate produsele achiziționate, prețurile lor și, frecvent, sursa de unde au fost cumpărate. Printre produsele cumpărate au fost mai multe sortimente de pâine – de la pâinici (*cipó*), la pâine albă și pâine obștească făcută din făine de grâu de calitate inferioară-, carne de vacă, de vițel, slănină, găște, claponi, găini, pește sărat, știucă, ouă, unt, “păsat proaspăt”, varză acră, pătrunjel, ceapă, miere, stafide, migdale, “felurite poame”, ridichi, oțet, ulei, vin.⁵⁵

Aceste cumpărături au fost făcute de la comercianți locali, care în majoritate erau femei (pâine de la văduva lui Andrei Nagy, de la Margareta Morika, de la soțiile lui Francisc Szakács și a lui Mihai Kerekes, slănină de la soția lui Ambrozie Szörös, varză acră de la soția lui Petru Keömüves, pește sărat de la soția lui Toma Keömüves apoi zarzavat “de la una și de la alta”). Dintre comercianți doar măcelarii și negustorul de vin au fost bărbați.

Menținerea unei piețe bogate, cu produse proaspete, a fost una dintre preocupările de bază ale magistraților orașului, idei reflectate în regulamente elaborate de-a lungul timpului. “Regulamentele orașului Cluj referitoare la comerț și mărfuri” întocmite în 1668⁵⁶ arată că supravegherea bunei funcționări a pieței intra în atribuțiunile judei târgului. Se avea în vedere un control strict al unităților de măsură utilizate, a respectării prețurilor și a calității produselor. Documentul se referea la o mare varietate de mărfuri: produse de panificație de la pâine la covrigi și turtă dulce, apoi carne de porc, de vită, de oaie, de capră, cârnați, slănină, o mare diversitate de pești vii sau sărați, ouă, ulei, grâu și alte cereale, lapte, caș, unt, fructe, zarzavaturi.

Pentru ca produsele să fie proaspete exista obligativitatea vânzării lor în trei zile. Printre mărfurile vizate erau “prunele, merele, perele, nucile, alunele, păsatul, ceapa și alte produse alimentare aduse cu sania sau cu căruța” (art 18). O atenție deosebită se acorda vânzării cărnii care trebuia să fie “bună, frumoasă, curată și corespunzătoare gătitului” (art 21). În general mărfurile trebuiau să fie proaspete, “bune pentru gătit” și “să nu fie ceva cu miros rău” (art. 57).

Piața clujeană nu era o excepție în peisajul transilvănean. Referindu-se la Târgu Mureș, Francisc Nagy Szabo remarca cum chiar și în cumplita criză din 1604 “aici înăuntru, în oraș, au fost îndeajuns de toate....; cine a avut bani n-a

⁵⁵ Ibid., 72–74. nr. 40.

⁵⁶ Elek Jakab, ed., *Oklevéltár Kolozsvár története Második és harmadik Kötetéhez*, vol. II (Budapesta, 1888), 404–411.

avut de ce se teme că n-ar găsi ceva.”⁵⁷ Acest comentariu vine după ce memorialistul amintește câteva produse achiziționate pentru nunta sa din acel an: vin, carne, găini, slănină, unt, ceapă, ouă, condimente (piper, ghimbir, șofran), mei.

De abundența pietelor din orașele transilvănene au fost impresionați și călătorii străini. Pastorul Conrad Jacob Hildebrandt, în timpul călătoriei sale prin Transilvania anilor 1656–1658 constata că în Cluj -Mănăstur “toate alimentele, vinul, carnea, peștele, păsările și vânatul sunt foarte ieftine, pe lângă acestea se mai coace acolo o pâine frumoasă din care o pită costa 2 pfenigi, dar atât de bine potrivită din sare și din frământat încât toate cerințele medicilor sunt satisfăcute.”⁵⁸

Prin anii 1629–1639 David Frölich asociația vinurile de calitate – *mai sănătoase și mai tari* – cu orașele Alba Iulia, Deva, Aiud, Mediaș.⁵⁹

Comerțul cu alimente făcea parte din viața cotidiană a locuitorilor orașelor, dintre ei mulți doar astfel își puteau procura cele necesare traiului. Registrele scaunului de judecată din Alba Iulia păstrează date din procesele unor locuitori împotriva măcelarilor care încercau să-i înșele la cântar. Pe 18 noiembrie 1604 Iacob Măcelarul era acuzat că pusese seu în talerul în care punea carnea care trebuia să fie cântărită. Acuzatorul mărturisea la proces că fusese mirat de cât de mică era bucata de un funt de *ceva carne de porc* pe care i l-a dat măcelarul.⁶⁰

Procesul, deși banal prin tematică, este impresionant deoarece surprinde un crâmpel din traiul unor orașeni, din relațiile dintre ei în plină criză: deși acuzatorul cumpără puțin, cca 400 de grame, totuși e păcălit. Măcelarul, cu siguranță afectat și el de criză, a ticluit o posibilitate spre a-și rotunji veniturile prin înșelarea clienților. Pe de altă parte, ancheta demonstrează faptul că această piață urbană, pe care se găseau numeroase produse alimentare autohtone, aduse cu sania sau cu căruța din satele din jur, alături de coloniale scumpe, era frecventată și de oameni modești economic.

Multitudinea de produse existente pe piață a incitat imaginația oamenilor epocii. Listele de ingrediente cumpărate de ispravnici pentru ospătarea oaspeților de vază diferă de la o masă la alta. Nu cunoaștem preparatele servite, dar putem să ne gândim la preferințele culinare ale oaspeților. Doar dacă luăm ca exemplu membrii familiei lui Mihai Viteazul se observă deosebiri mari în alimentele consumate.⁶¹ Pe 18 august 1601 lui Mihai Viteazul i s-au trimis în tabără

⁵⁷ Ștefania Gáll-Mihăilescu, ed., *Memorialul lui Nagy Szabó Ferencz din Tîrgu Mureș (1580–1658)* (București, 1993), 134, nr. CLXXXII.

⁵⁸ Maria Holban, ed., *Călători străini despre Țările Române*, vol. V (București, 1973), 556.

⁵⁹ Ibid., 46.

⁶⁰ András Kovács, ed., *Gyulafehérvár városkönyve 1588–1674. Gyulafehérvár város törvénykezési Jegyzőkönyvei 1603–1616* (Cluj-Napoca, 1998), 129.

⁶¹ András Kiss, ed., “Mihai Viteazul Erdélyben,” în *Források és értelmezések* (București: Kriterion, 1994), 234–237, 240–241, nr. XXI, XXII, XXIV.

pește sărat scrumbie, crap, icre, brânză, ulei, apă de trandafir, pâinișoare (*cipó*). Pe lista de cheltuieli s-a notat că Gheorghe Basta a cerut ca zilnic să i se trimită în tabără condimente (piper, cuișoare, scorțișoară, migdale). Amândurora li se ducea vin în tabără. Și în aceste cazuri aprovizionarea se făcea de la negustorese (pește de la soțiile lui Anton Nyilas, Gheorghe Brassai, apa de trandafir de la soția lui Ioan Zilagi, vin de la soțiile lui Mihai Katona și Mihai Eótwós). Doar piperul și, posibil, celelalte coloniale au fost cumpărate de la un negustor, Petru Flüstek.

Cele mai multe și mai diverse ingrediente au fost utilizate pentru prepararea celor două mese servite de Nicolae Pătrașcu și suita sa. Pentru cina din 25 octombrie 1600 s-au cumpărat jumătate de oaie, carne de porc pentru friptură, jambon, cârnați, slănină, găină, gâscă, pește, unt, sare, ulei, oțet, morcovi, ridichi, ceapă roșie, usturoi, pătrunjel, miere, piper, “condimente”, mere, pâinici și pâini și vin.

Pentru prânzul din 26 octombrie s-au folosit pui de găină, jambon, carne pentru friptură și pentru fiert, pește proaspăt și sărat, ceapă, oțet, pătrunjel, păsat de mei, miere.

Nicolae Pătrașcu și cei din suita sa preferau preparatele din carne de porc, de pasăre și de oaie. Peștele la masa lui era în cantitate mică în comparație cu ceea ce comandase tatăl său.

Pe 29 și 30 decembrie 1600 a fost găzduită de Cluj și domnița Florica. Pentru masa ei din 29 decembrie s-au cumpărat pește proaspăt și sărat, icre, varză proaspătă, prune, ceapă verde, păsat, piper, ulei, pâine, vin.

Pe 30 decembrie pentru masa domniței s-au achiziționat pește sărat, piper, prune, varză proaspătă, ulei, oțet, pâine, pâinișoare și vin. De aici, Florica a plecat într-o trăsură cu 6 cai la Gilău.

Însoțitorul domniței, Ștefan Keóreósi, a fost ospătat, pe 29 decembrie, la ordinul judeului, cu friptură și pâine.

Analizând socotelile Clujului observăm că mesele servite solilor care au trecut prin oraș erau, de asemenea, foarte diverse.⁶² Documentele din 1612 arată că solul domnului Moldovei a fost ospătat cu friptură, cu pește, ceapă roșie, usturoi, vin, pâinișoare și vin. În același an, solul domnului Țării Românești a mâncat carne de vită, slănină, varză și vin. În 1631 solilor Ungariei li s-a preparat friptură, găină, pește la care s-a dat vin.

Mese cu numeroase produse au fost servite solilor otomani. Astfel, în 1612 solului Ibrahim și celor care-l însoțeau la prânz le-au fost servite carne de vită,

⁶² Vencel Biró, “Külföldi követségnek fogadása az erdélyi fejedelmi udvarban,” *Erdelyi Helicon* (Cluj, 1928): 219–220; Enikő Rűsz-Fogarasi, “Alteritate și ospitalitate în Cluj la turnura secolului al XVII-lea,” în *Identitate și alteritate*, vol. II, coord. Nicolae Bocșan, Toader Nicoară (Cluj, 1998), 56–64.

păsat, varză, pâine, nuci, alune, vin. Cu alt prilej, pentru masa solului otoman s-au cumpărat carne de vită, rață, găina, carne de oaie, oțet, miere, pătrunjel, ceapă roșie, unt, lapte, ouă, condimente, caș, pere, ridichi, pânișoare (*cipó*) și vin. Micul dejun și cina erau mai simple. În 1613 la mic dejunul solului otoman s-au consumat friptură, scrumbie, pânișoare, oțet și vin. Cu prilejul cinei s-a gătit carne de vită, găină, morcovi, miere, caș, hrean, oțet, pânișoare și vin.

Vinul era nelipsit de la mesele solilor, inclusiv ale celor otomani. Întrebarea este dacă această băutură era consumată și de otomani sau doar de însoțitorii lor.

Motivele acestei diversități culinare nu le cunoaștem decât cu o singură excepție și anume postul care era respectat de gazde. Atunci solii domnilor români erau ospătați cu preparate din pește cu piper, varză murată, ulei, pâine și vin. Uneori se adăuga șofran și oțet.⁶³

De organizarea acestor mese ca și a celor pregătite cu prilejul întrunirii magistraților se ocupa *bucătarul oficial* al orașului, care era plătit de oraș și își desfășura activitatea în bucătăria aflată în casa sfatului.⁶⁴

O caracteristică a meniurilor pregătite și de bucătarul orașului era diferența de la o masa la alta. De exemplu, pentru adunarea consilierilor orașului din 6 și 7 ianuarie 1586 s-au servit în prima zi, pe prima tavă, carne cu varză, pe tava a doua carne de vițel cu sos, pe tava a treia fripturi din carne de vită, de vițel, de iepure, cârnați. În afara acestora erau pâine și fructe. A doua zi, pe prima tavă era carne de vițel servită cu omletă și unt, pe tava a doua erau trei găini fripte cu lămâie, iar pe tava a treia pusese iarăși fripturi diverse. Pe 7 ianuarie trezorierul a făcut o notă în care spunea că la “dorința domniilor lor” s-a fiert un curcan cu ghimbir. Pe atunci curcanul era o raritate, ceea ce explică și prețul ridicat de 35 de denari în condițiile în care costau 1 funt de carne de vită un denar, o friptură de căprioara patru denari. La sosul de ghimbir s-au folosit vin, pere, migdale, stafide și miere, ghimbir.⁶⁵

Pentru a afla ce se pregătea din ingrediente menționate de documente putem apela la informațiile din registrele trezorierului orașului din anii 1586–1596, cum s-a văzut mai sus, la statutele unora dintre bresle și la cărțile de bucate care au circulat în principat. Din păcate, cartea de bucate care a fost cunoscută în Târgu Mureș și Cluj era de la sfârșitul secolului al XVII-lea, iar “meșteșugul” gătitului din orașele transilvănene a trecut prin anumite schimbări de a lungul deceniilor.

În statutele unora dintre bresle se dădeau detalii referitoare la felurile de mâncare ce trebuiau pregătite cu prilejul intrării în breasla. Masă somptuoasă

⁶³ Vencel Biró, *Külföldi*, 77.

⁶⁴ Komáromy, *Kolozsvári polgári konyha*, 80.

⁶⁵ *Ibid.*, 81–82.

și cu descrieri importante a fost prezentată în statutele breslei croitorilor din Albă Iulia din 1596⁶⁶. Au fost menționate 25 de feluri de mâncăruri printre care: pui cu smântână, pui umpluți, pui cu acrișe, găină cu coriandru, purcei fripți, purcei cu sos negru, friptură de găscă cu sos de fructe, curcan cu păsat de nucă, orez cu găină și cu ciolan cu măduvă cu varză murată, pește (știucă preparată cu hrean, crap cu unt și piper, țipar).

Printre alimente erau și unele greu de găsit pentru vremurile acelea: orez, dar mai ales curcan.

De asemenea, s-au servit ridichi, mere, pere, alune, nuci, covrigi, plăcinta, cozonac. Pâinea și vinul erau nelipsite de la ospăț. De altfel merele, perele, nucile frecvent intrau și în compoziția sosurilor cu care se serveau preparatele de carne așa cum se poate citi în cartea de bucate din ultimul deceniu al secolului al XVII-lea.

Cartea de bucate din 1698⁶⁷, conform precizării de pe copertă, este ediția extinsă a cărții de bucate publicate de Miklos Misztotfalusi Kis în 1695 în Cluj: *Cărticica meșteșugului bucătăriei în care sunt descrise pe scurt modurile diferite, frumoase, bune, sănătoase, curate și spornice, de preparare a mâncărurilor, prăjitul și fiertul în bucătării de frunte*. A fost prima carte de bucate tipărită în Transilvania. Era scrisă limba maghiară și s-a bucurat de un succes deosebit, numai în cursul secolului al XVIII-lea fiind reeditată de douăsprezece ori în Transilvania și în Ungaria.⁶⁸

Cartea fost scrisă de Sofia Dobos Tofeus și prin anii 1692–1693 a circulat prin Târgu Mureș. Un exemplar al lucrării se găsește la Biblioteca Teleki-Bolyai de la Târgu-Mureș.⁶⁹

⁶⁶ Géza Kovách, P. Binder, eds., *A céhes élet erdélyben* (București: Kriterion, 1981), 136, nr. 15.

⁶⁷ Miklos Misztotfalusi Kis, *Szakáts mesterségnek könyvecskéje* (reprint) (Budapesta: Kossuth, 2003).

⁶⁸ Andras Józsa, “Tóffői Zsófi (Toffeï Sofia) 1692-ben Marosvásárhelyen szerkesztett szakácskönyve,” *Korunk*, an 25, nr. 3, martie 2014 (https://epa.oszk.hu/00400/00458/00602/pdf/EPA00458_korunk_2014_03_081-087.pdf); Cosmin Dragomir, “Cine a fost Sofia Tofeus, prima autoare de carte de bucate tipărită pe actualul teritoriu românesc, apărută în 1692,” în *G4Food.ro* (<https://g4food.ro/cine-a-fost-sofia-tofeus-prima-autoare-de-carte-de-bucate-tiparita-pe-actualul-teritoriu-romanesc-aparuta-in-1692/> accesat 26.06.2024; Remus Florescu, “Prima carte de bucate tipărită pe teritoriul româniei de azi a fost tradusă după 324 de ani. Cum găteau bucătarii din secolul al XVII-lea Varza a la Cluj,” *Adevărul.ro*, 01.04.2019 (<https://adevarul.ro/stiri-locale/cluj-napoca/prima-carte-de-bucate-tiparita-pe-teritoriul-1934481.html>), accesate 26.06.2024.

⁶⁹ Andras Józsa, *Tóffői Zsófi*; Emese Fazakas, “Levek, levesek egy 17 századi erdélyi szakácskönyvben,” *Egyetemi Füzetek*, nr. 41 (2019): 83. (https://www.academia.edu/41811470/Levek_levesek_egy_17_sz%C3%A1zadi_erd%C3%A9lyi_szak%C3%A1csk%C3%B6nyvben); Jozsef Lukács, trad., *Cărticica meseriei de bucătar. Carte de bucate tipărită la Cluj în 1695* (Popești-Leordeni: GastroArt, 2019); Ionuț Sociu, “Cum se gătea în Transilvania acum 300 de ani,” *Scena 9*, 26 aug. 2019 (<https://www.scena9.ro/article/gastronomie-transilvania-re%C8%9Bete>).

Cărticica are șase capitolele: 1. Alimente fierte în zilele în care se mănâncă carne; 2. fripturi; 3. mâncăruri cu unt; 4. alimente pentru post; 5 și 6 cuprind completări la edițiile anterioare, printre care prepararea băuturilor. În total erau 391 de rețete de dulce, 72 de post și 19 rețete cu preparate cu fructe și legume.

Lucrarea prezintă o valoare deosebită deoarece dă posibilitatea cunoașterii modului în care erau preparate alimentele, care de multe ori erau amintite în documente doar cu numele, a gusturilor agreeate de către orășenii de la sfârșitul secolului al XVII-lea. De asemenea, deja prin titlu, dă indicii importante referitoare la mentalitatea despre cum trebuie gătitе alimentele: variat, în mod sănătos, curat, spornic și să-și păstreze calitățile bune și aspectul frumos. Recomanda ca modele pentru bucătăriile orășenilor să fie bucătăriile *de frunte*. Nu trebuie uitat faptul că secolul al XVII-lea adusese o serie de schimbări atât în diversitatea produselor consumate, cât și în modul lor de preparare. Au început să fie tot mai des consumate ceapa și morcovul care nu mai erau utilizate doar pentru supe și ciorbe, ci se prăjeau și se serveau garnituri. A apărut oțetul preparat din agrișe și struguri verzi folosit pentru acrit. Pentru prepararea cărnii se foloseau procedee noi precum baițul, înăbușirea, rumenitul. În Transilvania a apărut rântașul (făina rumenită), care va fi adesea utilizat în prepararea mâncărilor.⁷⁰

Cartea a avut un succes deosebit în secolul al XVIII-lea tocmai pentru că răspundea tendințelor culinare a unui număr important de orășeni.

Conform acestei cărți de bucate, orășenii agreau sosurile. Supele erau indicate doar bolnavilor, dar și atunci trebuia să fie cremoase (*jo sűrű*).⁷¹ Se gătea o mare varietate de sosuri. Preparatele din carne de vită, de pasăre, de porc, de vânat, cele din pește erau însoțite de sosuri diferite adaptate la alimentul de bază, dar și la cerințele consumatorilor.

Sosurile se pregăteau din fructe (mere, pere, agrișe, stafide, struguri), ceapă, nuci, vin și se adăugau pâine, păsat și condimente (miere, piper, ghimbir, cuișoare, șofran). Deoarece erau preferate sosurile dulci-piperate și ușor acrișoare se utilizau pentru acrit vinul, oțetul, zeama de lămâie. Unul dintre sosurile care adesea era servit alături de carne de porc și de vânat era sosul negru. Culoarea neagră era dată de pâinea prăjită în oțet sau vin împreună cu miez de nucă pisat, miere, ceapă roșie, mere și struguri.⁷² În același timp, lângă friptura de pasăre se servea sosul de lămâie. Acesta se făcea din ceapă roșie călită în unt, lămâie, stafide, supă de vită, vin, oțet, piper, ghimbir, șofran, cuișoare, suc de lămâie, pătrunjel tăiat mărunț, unt.⁷³

Cărticica meșteșugului bucătăriei aduce informații valoroase pentru

⁷⁰ E. Lakó, ed., *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból* (București: Kriterion, 1983), 15.

⁷¹ Fazakas, *Levek*, 89.

⁷² Ibid., 98–99; Komáromy, *Kolozsvári polgári konyha*, 87.

⁷³ Fazakas, *Levek*, 94.

reconstituirea alimentației orașenilor transilvăneni, dar este o lucrare de sfârșit de secol, reflectând nivelul artei culinare și a gusturilor din acel moment. Scrierea acestei lucrări putea să fi fost influențată de cartea de bucate din 1680 a principesei Ana Bornemisza deoarece Sofia Dobos-Tofeus și-a petrecut copilăria și adolescența la curtea princiară, fiind fiica episcopului calvin Mihai Tofeus (1624–1684), dar cu siguranță *Cărticica* nu a fost utilizată în bucătăriile marilor nobili deoarece bucătarii de acolo nu aveau nevoie de rețetele și sfaturile cuprinse în paginile ei.⁷⁴

Succesul de care s-a bucurat cartea în ultimii ani ai secolului al XVII-lea și mai ales în secolul al XVIII-lea demonstrează dorința orașenilor de a beneficia de un regim alimentar complex și variat, de rețete bune care să asigure reușita unui meniu care să îmbine consumul de carne cu cel de legume și fructe, personalizate cu ajutorul condimentelor.⁷⁵

De altfel analiza alimentației tuturor categoriile de locuitori pe parcursul secolului al XVII-lea confirmă faptul că se acorda o atenție deosebită diversificării meselor și pentru cele mai umile segmente sociale. Printre alimentele întâlnite în meniul tuturor erau carnea, pâinea, legumele, vinul. De asemenea, și în cele mai sărace bucătării exista preocuparea de a servi alimentul principal alături de sosuri.

Carnea cea mai frecvent consumată de populația de rând era cea de vită așa cum se vede și din registrele azilurilor. Carnea de vită se comercializa în măcelăriile din orașe, în Cluj în secolul al XVI-lea funcționau zilnic 10–12 măcelării.⁷⁶ Această carne trebuia să fi fost destul de ieftină deoarece vitele erau foarte răspândite. Urbaniile arată că aproape nu exista gospodărie fără vaci și juninci în țară.⁷⁷

Călătorii care au fost prin principat erau impresionați de numărul mare de vite și de prețul lor scăzut. David Frölich, care a trecut prin Transilvania în anii 1629–1639, remarca: “câmpul este pretutindeni plin de cirezi de vite” care au un preț mic în comparație cu cel din Germania, astfel aici “se vinde adesea cu 7, 8 florini boul cel mai zdravăn, care în Germania se dă cu 50–60 de taleri”.⁷⁸

Așa cum arată izvoarele istorice în secolul al XVII-lea obiceiul era să se servească trei mese. Modul în care acestea erau repartizate peste zi dădea impresia că se mânca doar de două ori: la ora 10 și la ora 18. De fapt, mic dejunul, după spusele lui Petru Apor, dura puțin și se rezuma la un pahar de vin cu pelin

⁷⁴ Andras Józsa, *Tóffői Zsófi (Toffeei Sofia)*; Fazakas, *Levek*, 83.

⁷⁵ Toader Nicoară, “Din istoria societății de curte. Mese, ospețe și sărbători domnești în secolul al XVII-lea românesc,” *Caiete de antropologie* an XIX, nr. 2 (37) (2020): 37–39.

⁷⁶ Goldenberg, *Clujul*, 152.

⁷⁷ Șarolta Solcan, *Familia în secolul al XVII-lea în Țările Române* (București: Editura Universității, 1999), 115–135.

⁷⁸ Holban, *Călători*, vol. V, 46.

sau alte băuturi, ca de exemplu vinars și o gustare. La Brașov dimineața se bea Aquavita (palincă).⁷⁹ De altfel, Petru Apor amintea de mai multe ori de mic dejun precum și de servirea cu vinars cu smochine a celor care treceau pragul casei la începutul zilei.⁸⁰

Primirea celui care venea dimineața la o casă era astfel descrisă de un document din 1603: când un curier i-a adus o scrisoare lui Nicolaus Kosa acesta a fost oprit la mic dejun și a primit un ou prăjit și o cupă de vin.⁸¹

Nagy Szabo Francisc, referindu-se la fuga lui Gabriel Báthory, scria că acesta ajuns la Cluj “nu a fost primit și nici invitat, nici pentru mic dejun (*fölköstökömré*), nici pentru prânz (*ebedre*) și nici pentru cină (*osonnyára*)”.⁸²

Peste zi se servea prânzul pe la ora 10 și cina pe la ora 18.

Mic dejun se dădea și celor care plecau de dimineață la drum. Aceștia primeau de obicei pâine, vin, caș.⁸³ Registrul Azilului Sf. Elisabeta arăta că celor din elite care plecau la drum li se dădeau mult mai multe alimente, astfel în 1609 cenzorii când au pornit spre Mera au avut cu ei fripturi, pește, pâini care valorau 49 denari.⁸⁴ Referindu-se la acest obicei Petru Apor scria că nobilii, care adesea veneau spre orașele în care se țineau Dieta și consiliile princiare, luau la drum merinde precum pogaci cu unt, cozonaci, friptură de găina, slămina, usturoiul, șunca, vin.⁸⁵ Tot în *Metamorphosis Transylvaniae* putem citi referitor la secolul al XVII-lea că “în acele vremuri, călătorii aveau obiceiul să ducă o oală de varză fiartă și friptură de vreun fel cu ei. Vara mai ales, când ajungeau pe o pajiște bună, se opreau și mâncau”.⁸⁶

După cum s-a văzut mai sus lucrătorii care plecau la drum cu căruțele de la Azilul Sf. Elisabeta, primeau doar pâine.⁸⁷

Documentele răzlețe care abordează problemele oamenilor de rând arată că și lucrătorilor li se serveau de asemenea trei mese: mic dejunul era dimineața devreme, probabil pe la ora șase. Mic dejunul trebuia să fie până în orele nouă și nouă și jumătate, deoarece între 10 și 12 era vremea prânzului, iar după șase era cina.⁸⁸

⁷⁹ Péter Apor, *Metamorphosis Transylvaniae*, trad. E. Goga (Iași: Editura Universității “A. I. Cuza”, 2022), 37–38, 100, 110.

⁸⁰ Ibid., 37

⁸¹ Szabó, *Erdélyi*, vol. III (București, 1982), 910–911.

⁸² Ibid., vol. III, 911; I. Mikó, ed., “Maros-Vásárhelyi Nagy Szabó Ferencz memorialéja,” *Erdélyi történelmi Adatok*, vol. I (Cluj, 1855), 114.

⁸³ Ibid., vol. III, 910–911.

⁸⁴ *A Szent Erzsébet*, 110.

⁸⁵ Apor, *Metamorphosis*, 90–91.

⁸⁶ Ibid., 90.

⁸⁷ *A Szent Erzsébet*, 175.

⁸⁸ János Herepei, “A Farkas utcai templom felavatásának ünnepe,” în *Adattár XVII századi szellemi mozgalmainak történetéhez*, vol. I (Budapesta – Szeged, 1965), 90.

În registrele celor două aziluri este notat că lucrătorilor li se dădea în fiecare dimineață pâine și caș.⁸⁹ Zilierilor și lucrătorilor li se ducea mâncarea de peste zi în câmp așa cum se poate citi în documente clujene din prima jumătate a secolului al XVII-lea.⁹⁰

Celelalte mese, așa cum am arătat, erau servite de la ora 10, prânzul, și de la ora 18, cina. Prânzul era masa cea mai consistentă, cu cele mai multe feluri, care adesea se încheia prin ospătarea mesenilor cu gogoși, plăcinte, cozonaci și fructe.

Analiza alimentației locuitorilor orașelor din Transilvania din secolul al XVII-lea bazată pe documente din Cluj, Târgu Mureș, Alba Iulia, Brașov dovedește preocuparea autorităților și indivizilor pentru o alimentație variată de la o zi la alta chiar și în cazul categoriilor celor mai modeste. Evident discrepanțele economice și-au pus amprenta asupra cantității, calității și diversității produselor utilizate în consum, dar tendința, atât a autorităților cât și a locuitorilor, era ca acestea să fie proaspete și sănătoase. Trebuie remarcat faptul că din meniul orașenilor nu lipsea carnea, pâinea de grâu, legumele, fructele și vinul. Varia frecvența, cantitatea și calitatea acestor produse în funcție de starea beneficiarilor, dar erau prezente și în hrana celor săraci. Ca dovadă a consumului de carne de către toate categoriile de orașeni este numărul mare de măcelării care funcționau zilnic în oraș și în suburbii.

În secolul al XVII-lea piața urbană oferea numeroase produse, de la cele aduse din satele învecinate la condimente importate de departe. Se pare că orașenii au profitat de această diversitate și au preparat felurite mâncăruri. Carnea, de oricare ar fi fost, era însoțită de garnituri, de sosuri mai întotdeauna.

De asemenea, era o anumită ordine în ceea ce privește respectarea a trei mese, dintre care cea principală era cea de la prânz, care începea pe la ora zece.

Femeile din orașe au avut un rol important în asigurarea unei alimentații sănătoase. Pe lângă faptul că ele găteau în cele mai multe cazuri, multe erau implicate în comerțul cu produse alimentare așa cum arată registrele orașelor.

În secolul al XVII-lea a sporit interesul pentru realizarea unor rețetare prin care să se asigure reușita mâncărilor preparate. Prin spirit gospodăresc și preocupare pentru alimentație s-a remarcat principesa Ana Bornemisza, soția lui Mihai Apafi I, la curtea căreia a fost utilizată, din 1680, o carte de bucate. Peste câțiva ani, în 1692, Sofia Tofeus din Târgu Mureș și-a finalizat *Cărticica de bucate* care a fost publicată în 1695. Era prima carte de bucate din mediul urban transilvănean, care s-a bucurat de mult succes și în deceniile următoare în care mai dominau gusturile tradiționale.

⁸⁹ A Szent Erzsébet, 140, 175, 176.

⁹⁰ Szabó, *Erdélyi*, vol. III, 910–911.

Secolul al XVII-lea a constituit doar o filă în istoria alimentației orășenilor transilvăneni deoarece în secolul al XVIII-lea vor apărea noi produse și noi obiceiuri alimentare⁹¹ care au prins rădăcini foarte repede în viața cotidiană urbană în ciuda criticilor unor nostalgici precum Petru Apor.

NOURISHMENT OF PEOPLE IN THE TOWNS OF TRANSYLVANIA DURING THE 17TH CENTURY

Abstract

The present study stands on documents provinding from the towns of Cluj, Târgu Mureș, Alba Iulia, and Brașov that allow us to reconstitute certain aspects of people feeding during the 17th century. Registers and account books from St. Duh/ The Holy Ghost and Sf. Elisabeta/ St. Elisabeth asyla (1601–1650) in Cluj are of great importance for containing very many details on regular nourishment both of the refugees and the ones who used to have a meal there. Namely, guardians, auditors belonging to the town elite, workers and villains brought there for special and temporary activities.

Starting from such papers with large data on nourishment of different social-economic and cultural categories, I analyze both the common elements and the particular ones that constituted the people feeding in the cities of Transylvania within the 17th century.

The Town of Cluj Rules on Trade and Goods (1668) is a precious source in aknowledging the city strategy and, implicitly, the local mentality concerning feedind supply and trade.

Forwards, my analysis presents the main features of people feeding, from ingredients and menus, to daily consumption framing.

The sources also show the women's specific part in urban trade with feeding products and the culinary art developing. The first cookbook, written by Sofia Tofeus in 1692 (Târgu Mureș) demonstrates it.

Even if great discrepancies marked the nourishment of people in Cluj, we may consider that the interest, the efforts for a healthy feeding using fresh ingredients, and diversification of nourishment were the factors which connected all of them.

⁹¹ Nicoară, "Din istoria societății de curte," 39–41.