

ALIMENTAȚIE ȘI OBICEIURI CULINARE ÎN SPAȚIUL GERMAN ȘI ÎN TRANSILVANIA. SECOLELE XIII-XVII

Zusammenfassung: Die deutsche und sächsische Kochkunst des späten Mittelalters gliedert sich, was die Grundnahrungsmittel betrifft, in die europäischen Muster ein; ihre Eigenarten jedoch sind einerseits französischen und italienischen, andererseits ungarischen, rumänischen und türkischen Einflusses. Im Vergleich zu der deutschen Kochkunst hatte die sächsische Küche aus Siebenbürgen – mit einer einzigen Ausnahme – eine ähnliche Laufbahn.

Die deutsche Kochkunst erfuhr ihren Aufstieg schon im XIV. Jahrhundert, während Siebenbürgen noch einige Jahrhunderte warten musste, um sich einen wohlverdienten Platz unter den Küchen mit nationalem Spezifikum gewinnen zu können.

Acest studiu are la bază lucrarea mea de absolvire a Facultății de Istorie și Patrimoniu „Nicolae Lupu”, din anul 2004, cu titlul *Studiu comparativ între arta culinară medievală târzie în spațiul german și cel transilvănean*. Ideea alcătuirii unei lucrări care să trateze arta culinară medievală a luat ființă ca urmare a unei serii de seminarii științifice studențești despre istoria Transilvaniei și organizate de *Schola Septemcastrensis*, filiala de tineret a Societății de Studii Transilvane. Interesul meu s-a axat doar pe o diviziune a istoriei artei culinare din Transilvania, și anume pe bucătăria săsească, pe de o parte datorită faptului că lucrări despre alimentația românilor și maghiarilor din acest spațiu au văzut deja lumina tiparului și, pe de altă parte pentru că, beneficiind de o bursă la Berlin - bursă susținută financiar de Fundația Azzola, căreia îi mulțumesc pentru sprijinul oferit, am avut posibilitatea de a cerceta subiectul în câteva dintre cele mai importante biblioteci științifice berlineze.

De-a lungul timpului o serie de cercetători s-au ocupat cu studiul evoluției modului de alimentație din cele mai vechi timpuri și până în zilele noastre. Astfel, s-au realizat cercetări mai mult sau mai puțin diletante asupra uneia dintre cele mai interesante arte, din punctul de vedere al gurmanzilor, și nu numai al lor – **gastronomia**. S-a afirmat că Universul este viață și, drept urmare, tot ceea ce viețuiește se hrănește. Pasul imediat următor a fost dezvoltarea artei culinare. *Creatorul, silind omul să mănânce pentru a putea trăi, îl îmboldește prin pofta de mâncare și îl răsplătește prin plăcere*¹.

Pentru înțelegerea fenomenului culinar medieval și a diversificării stilurilor alimentare la nivelul popoarelor europene, o importanță deosebită o dau lucrările cu caracter general, care tratează moștenirea artei culinare romane pentru perioadele istorice următoare, îngemănarea trăsăturilor acesteia în alcătuirea gastronomiei franceze și italiene și intervenția pe care au exercitat-o în imprimarea noilor gusturi pentru bucătăria germană și săsească, dar și pentru bucătăriile altor popoare din Europa.

¹ Brillat-Savarin, Anthelme, *Fiziologia gustului*, București, Editura Meridiane, 1988, p. 7.

Descoperim informații folositoare despre comportamentele din timpul mesei, despre rolul important pe care l-au jucat Cruciadele chiar și în domeniul gastronomic, dat fiind faptul că lor li se datorează apariția comerțului cu mirodenii, aduse în toată Europa, inclusiv în spațiul transilvănean și scurte istorii ale principalelor alimente.

Această cercetare are la bază și izvoarele scrise, lăsate de înaintașii noștri sub formă de rețete și cărți de bucate. Se știe însă foarte puține lucruri despre rețetele Evului Mediu, pentru că arta culinară s-a transmis, în general, din generație în generație pe cale orală. Colecțiile de rețete din perioada medievală timpurie sunt documente foarte rare, iar transcrieri ale rețetelor orale au existat foarte puține, aceasta datorită faptului că pentru cei ce stăteau în fața oalelor, scrisul și cititul erau, în general, necunoscute. Și, în plus, costul materialului de scris era destul de ridicat, încât nimeni nu îl cumpăra cu inima ușoară pentru a-l întrebuința la consemnarea unor notițe efemere, cum erau considerate rețetele culinare. Bucătăria medievală nu folosea ca ingrediente tot ceea ce este cunoscut astăzi. Printre alimentele de bază care lipseau se număra cartoful. *Acesta este atestat în Europa încă din anul 1533, dar numai din ultima jumătate a secolului al XVIII-lea a început să joace un rol important în alimentația germanilor*².

Perioada Evului Mediu dezvoltat (secolele XI-XIII) a constituit un reviriment în istoria culturală a bucătăriei europene prin consecințele pe care le-au avut Cruciadele. Acestea au înlesnit importarea produselor zaharoase. Arabii au fost primii care le-au cultivat până aproape de Franța. După înfrângerea lor, la Poitiers, cultivarea trestiei de zahăr s-a făcut în Spania și Sicilia, teritorii care mai aparțineau încă lumii arabe și nu mențineau nicio legătură cu restul Europei. *Cavalerii cruciați văzuseră pentru prima dată întinderile cultivate cu trestie de zahăr în împrejurimile orașului Tripoli. Ei au învățat că aceste plante după ce dau în pârg pot fi zdrobite în piulițe, iar seva ce rezultă ca urmare a efectuării acestei operațiuni se lasă în vase pentru a se îngroșa și a căpăta consistența sării*³. În Europa, zahărul era cunoscut sub denumirea de „sare indiană”. Sfecla și trestia de zahăr orientale erau cunoscute încă din secolul al XII-lea, fiind produse de import erau scumpe, doar anumite cercuri își permiteau folosirea lor sub formă de condiment. Cei care foloseau de atâta timp mierea locală, *își doreau în zadar să o înlocuiască cu zahărul a cărui putere de îndulcire era mai mare*⁴, mierea rămânând îndulcitorul claselor sociale inferioare până după *Revoluția Franceză*⁵. Tot o consecință a Cruciadelor a fost și revigorarea comerțului cu mirodenii tropicale provenite din India - comerț început încă din perioada antică, deși bucătarii medievali germani și din restul Europei beneficiau deja de gustul condimentelor autohtone: *azmațuiul, usturoiul, chimenul, pătrunjelul, menta, anasonul, salvia, ceapa, hreanul, țelina, cimbrul, muștarul și prazul*⁶.

Datorită crizei existente încă între Europa și Islam, transportul acestora se desfășura în condiții grele, iar prețul lor era exorbitant. Totuși, piperul, cardamonul, ghimbirul, anasonul, scorțișoara, cuișoarele și nucșoara erau foarte îndrăgite, și nu lipseau din casele celor înstăriți. Și șofranul era folosit destul de des, atât ca aromatizator, cât și pentru culoarea sa.

² Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *Die Iere von der kocherie. Von mittelalterlichen Kochen und Speisen*, Insel Verlag, Leipzig, 1969, p. 6.

³ Biasci, Claudia, *Das Alte im Neuen. Kulturgeschichte der französische Küche*, Biasci Verlag, Bielefeld, 1991, p. 59.

⁴ Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *op. cit.*, p. 6.

⁵ Biasci, Claudia, *op. cit.*, p. 59.

⁶ Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *op. cit.*, p. 15.

Utilizarea șofranului în epoca medievală era o *reminiscentță a Romei antice unde acesta trecea drept remediu împotriva alcoolismului*⁷, fiind presărat de antici pe podelele unde urma să fie servită masa tocmai pentru a feri oaspeții de la uzitarea în exces a băuturilor alcoolice.

O categorie aparte în viața orășenilor germani au constituit-o, începând cu secolul al XIII-lea, brutarii, organizați în bresle. Produsul muncii lor - pâinea - se coace din Evul Mediu aproape în aceleași forme neschimbate și cu aceeași tehnică. *În evul mediu timpuriu era încă un produs de lux, va deveni în evul mediu dezvoltat, alimentul vegetal cel mai consumat*⁸. Cerealele folosite pentru preparare erau secara, ovăzul și orzul; la franzelă se adăugau delicatesele sau trufandalele, iar pentru prăjiturile fine (franzeluțe, chifle, covrigi ș.a.) erau utilizate următoarele ingrediente: lapte, unt, miere și condimentele deja cunoscute. Cei din clasa de jos mâncau, în loc de pâine, un fel de terci preparat din apă sau lapte cu sare, ovăz, orz sau mei. Nu trebuie omise nici celelalte preparate ale brutarilor și ramurile desprinse din această breaslă ca urmare a diversificării produselor de panificație. Astfel, încă din primii ani ai secolului al XIII-lea, se înființează la Nürnberg, breasla cofetarilor, care se ocupa cu prepararea turtei dulci și a altor produse de cofetărie. Până în prezent, se păstrează tradiția Nürnbergului de producere și comercializare a turtei dulci la Târgurile de Crăciun, obicei menținut încă din Evul Mediu, acest oraș fiind cunoscut și sub numele de „Grădina de miere a Sfântului Imperiu Romano-German”⁹. Pentru exemplificarea tradiției germane în materie de turtă dulce avem rețeta acesteia în *Münchener Kochbuchhandschriften*: **Turtă dulce** (*Wildw leczelten machen*): *Dacă vrei să faci o turtă dulce bună, atunci iei un aluat bun, făcut cu miere limpede și praf de ghimbir, cuișoare, nucșoară, flori de nucșoară, scorțișoară, anason, fiecare după greutatea sa. După aceea, iei chimen de câmp și semințe de pătrunjel, care se pulverizează și se pun la macerat în vin fierț. Se lasă să stea o zi și o noapte, iar după aceea se adaugă compoziția în aluat, se frământă bine și se face turta dulce așa cum se coace și pâinea. Această rețetă este bună de folosit la mai multe lucruri, chiar și pentru cazurile de infirmitate*¹⁰.

Dacă e să ne încredem în rețetele Evului Mediu târziu, am putea presupune că legumele nu beneficiau de o utilizare pe scară largă. Totuși *enumerarea a 50 de salate diferite și a 225 de moduri de pregătire al vegetalelor în cartea de bucate a lui Max Rumpolt din 1581 concluzionează faptul că alimentele leguminoase nu puteau avea o importanță așa de mică în veacurile trecute*¹¹.

Supa și-a cucerit rolul de mâncare ce putea fi servită la mesele festive abia după apariția lingurei, la sfârșitul secolului al XVI-lea. Acest fel principal de mâncare fusese până atunci servit cu ajutorul unor bețișoare subțiri, curbate spre vârf, al mâinilor sau doar bătută. Pentru categoriile sărace ale societății avem un exemplu ieftin, din punct de vedere al prețului și nesofisticat, din punctul de vedere al preparării lui, în manuscrisul lui *Meister Hannsen*, de la sfârșitul secolului al XV-lea: **Supă de cânepă** (*Ain haniff supp[e]n*): *Se bate cânepa cu vin pentru a se obține o supă gustoasă. Apoi, se iau o*

⁷ Ibidem, p. 62.

⁸ Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *op. cit.*, p. 10.

⁹ Fahrenkamp H. Jurgen, *Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält*, Fahrencamp Verlag, Kissingen, 2003, p. 86.

¹⁰ Ehlert, Trude, *Münchener Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert*, Tupperware Verlag, Frankfurt, 1999, p. 199 (mai departe: Ehlert, Trude, *Münchener...*).

¹¹ Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *op. cit.*, p. 10.

pâine prăjită, o ceapă și un măr. Se taie mărunț și se înăbușă la flacăra mică în ulei. Se adaugă peste zeama de vin și cânepă¹².

Pentru consumul tuturor stărilor sociale stătea la dispoziție carnea de vită, de porc, de oaie și de vânat. Următoarea enumerare ce face parte din meniul unei mese festive poate oferi o imagine de ansamblu asupra consumului preparatelor din carne la curțile senioriale, spre deosebire de sărăcia meniul țărănesc: *Primul fel de mâncare aducea pentru fiecare oaspete un pateu preparat din câte trei potârnicchi. Apoi urmau păsările de curte umplute cu boabe de struguri, un uriaș cap de știucă împănat, friptura de bou cu sos de hrean, pateurile de pui și curcan. La al doilea fel de mâncare se servea un turn construit din varză murată, cârnați de ficat, pateu de căprioară și capete de porc, așezat pe o plută într-un bol cu vin, în care înnotau diferiți pești mici și fierți. Urmău jumările fierbinți și o mâncare de somon rece. Al treilea fel de mâncare aducea: pateuri, vânat în sos, prăjituri, un purcel în lapte, prăjituri cu ouă, o prăjitură în forma unui vultur umplut cu jeleu de păsări domestice, prăjitură de mere, și, în cele din urmă o supă de pește¹³. Toate aceste mâncăruri au fost consumate de invitații la nunta contesei Elisabeth von Helfenstein cu contele Georg de Rappoltstein, în anul 1543.*

Tot în categoria alimentelor de origine animală face parte și oul. Ceea ce este cuvântul pentru poet, culoarea pentru pictor, același lucru înseamnă oul pentru bucătar, unul dintre cele mai vechi alimente. Dar oul nu este doar materie primă pentru gastronomie, ci și medicina cunoaște zeci de rețete în care acesta joacă un rol important. Un nobil din Odenwald enumără în poezia sa *Diz ist von dem hûn und dem ey* (*Ceva despre carnea de pui și ou*) peste douăzeci de întrebuintări ale oului.

O îmbogățire a meniului meselor zilnice era vânatul. Firește, acesta se întâlnea doar la mesele nobililor, pentru că vânătoarea era unul din privilegiile lor, date de stăpânire, și totodată unul dintre cele mai îndrăgite sporturi cavalierești. Dintre prăzile cel mai frecvent vânat se numărau: *cerbii, căprioarele, iepurii, porcii mistreți și păsările sălbatice (în special găștele și rațele, turturelele și porumbeii, sitarii, ciocârlile, dropiile, vrăbiile, ciorile și stâncuțele)*¹⁴.

Dulciurile nu erau servite doar ca desert la încheierea unui meniu, ci și între celelalte feluri de mâncare sau chiar ca aperitiv, în cazul în care meniul nu era prea bogat, iar gazda dorea ca oaspeților să li se strice pofta de mâncare. Printre felurile dulci de mâncare se numărau prăjiturile, supa de cireșe cu zahăr și muștar, supa de lapte de migdale, servită la sfârșitul mesei și având efect de laxativ, nucile prăjite, marmeladele de fructe și tabletele de zahăr aurite. La fel cum *torronni* italienesc numără mai multe secole de existență și marțipanul german și-a început istoria cu mai mult de cinci sute de ani în urmă. Prima atestare a fabricării lui o avem din anul 1404. *Inclusiv medicul și prezicătorul Nostradamus amintește, în cartea sa din 1552 - Konfitürenbuch despre prepararea acestuia în spațiul german*¹⁵. Oricum toate dulciurile au fost până la mijlocul secolului al XVII-lea alimente de lux, zahărul fiind foarte scump și cumpărat din farmacii, la fel ca și marțipanul, după cum menționează Nostradamus.

Băuturilor li se atribuia o mare importanță, aceasta fiind determinată de specialitățile culinare destul de uscate și foarte condimentate. În viața cotidiană a epocii medievale, apa și laptele nu erau consumate doar de țărani, ci și de majoritatea cavalerilor. Băutura alcoolică a Evului Mediu, atât în spațiul germanic, cât și în afara lui a

¹² Ehlert, Trude, *Meister Hannsen...*, p. 239.

¹³ Fahrenkamp, H. Jürgen, *op. cit.*, p. 49.

¹⁴ Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *op. cit.*, p. 13.

¹⁵ Fahrenkamp, H. Jürgen, *op. cit.*, p. 92.

fost miedul (*Meth*), consumat încă din Antichitate, al cărui gust a fost îmbunătățit în perioada medievală timpurie prin adaosul de condimente și, mai ales, de hamei. Miedul a fost preparat atât în gospodăriile țărănești, cât și în cele ale orășenilor, iar începând cu secolul al XIV-lea se înființează în spațiul german chiar și bresle meșteșugărești de realizarea a lui. Astfel, ne este cunoscută breasla *Methsieder-ilor din Passau*, a cărei meșteșugari știau să prelucreze mai multe soiuri de miere, folosită ca materie primă pentru miedul de Passau¹⁶. Vom exemplifica informația cu rețeta detaliată a miedului: *Pentru a prepara mied se încălzește apă curată într-atât încât temperatura ei să fie suportată de mână. Se iau două părți de apă și o parte de miere, se amestecă totul cu un băț și se lasă să stea un timp. Se strecoară apoi totul printr-un ștergar curat sau printr-o sită și se introduce într-un vas la fel de curat. Se fierbe apoi cât e necesar, amestecându-se și spumându-se. Apoi se lasă la răcit acoperit parțial cu un capac, atâta încât aburul să iasă afară și se lasă la stătut până ajunge cald. Se ia o oală în care se pune jumătate din mied și se adaugă hamei și salvie, apoi se lasă la fiert cam cât timp ar trebui să-ți ajungă pentru parcurgerea unei mile. Se toarnă apoi peste restul de condimente, se adaugă o cupă de drojdie proaspătă și se amestecă totul până se dospește. Apoi se acoperă pentru ca aburul să nu poată ieși, timp de o zi și o noapte. Se strecoară miedul printr-un ștergar curat sau printr-o strecurătoare fină și se toarnă într-un vas curat. Se lasă la dospit trei zile și trei nopți și se umple în fiecare seară [aceasta înseamnă că se adaugă lichidul pierdut prin dospire]. După aceea se lasă și trebuie avut grijă să nu mai pătrundă drojdie înăuntru. Se lasă să stea opt zile pentru a se lăsa [să nu mai dospească] și se umple în fiecare seară. Apoi se pune într-un vas dat cu rășină, unde se lasă să stea opt zile întregi. Se bea abia după șase sau opt săptămâni, pentru că atunci este foarte bun)¹⁷. Însă băutura care și-a câștigat întâietatea între cele servite în timpul mesei este berea, a cărei tradiție de preparare a fost răspândită încă din timpul carolingienilor, cu ajutorul călugărilor și restului clerului. Apoi, producerea berii s-a încadrat în activitatea breslei berarilor. Cea mai veche atestare a acordării unui statut incipient al berarilor clerici o găsim la biserica din Lüttich, care în anul 947, primește de la Otto al II-lea, dreptul legitim de producere a berii. Totodată, *provenit din Freising, de la mănăstirea Sf. Stephan, s-a păstrat cel mai vechi statut al berarilor din spațiul germanic, datând din anul 1143*¹⁸. Alte știri cu privire la berea din spațiul german, ne parvin începând cu secolele XV-XVI. În 1516, ducele Wilhelm al IV-lea, care își întindea stăpânirea asupra regiunilor bogate ale Bayern-ului, emite regula, care este până în prezent fundamentul preparării berii, privind necesitatea obținerii unei băuturi limpezi și pure, produsă doar din ingrediente naturale: hamei, malț și apă.*

Transilvania a constituit în Europa o punte de legătură între nord și sud, dar mai ales între vest și est, fapt dovedit atât de criteriile economice, cât și de cele social-politice. Pe acest teritoriu au poposit pentru perioade mai lungi sau mai scurte, în cursul marilor migrații a popoarelor, denumită și migrația „clasică”, diferite seminții, dispărute ulterior, pentru ca în Evul Mediu timpuriu, aparținători ai unor popoare medievale să se așeze aici stabil. *Maghiarii, secuii și sașii au făcut-o între secolele X-XIV în voievodatul Transilvaniei, istoria lor împletindu-se cu cea a poporului român*¹⁹. Cei mai mulți istorici susțin că începutul colonizării cu germani a Transilvaniei s-a înfăptuit în timpul domniei

¹⁶ Ibidem, p. 103.

¹⁷ Schultz, Eva-Luise, Lemmer, Martin, *op. cit.*, p. 70-71.

¹⁸ Fahrenkamp, H. Jurgen, *op. cit.*, p. 110.

¹⁹ Năgler, Thomas, *Românii și sașii până la 1848 (Relații economice, sociale și politice)*, Sibiu, Editura Thausib, 1997, p. 6.

regelui Géza al II-lea (1141-1162), odată cu mutarea prisăcilor de pe linia Mureșului pe linia Oltului, în linia pustie de graniță, aflată la dispoziția regelui²⁰. Se dorea ca noul sistem de protejare al granițelor să se dezvolte în contextul permanentului pericol al invaziilor unor populații nomade sau seminomade pe parcursul secolelor XII-XIII, iar colonizarea populației germane în sudul Transilvaniei s-a realizat tocmai pentru acest scop de apărare a teritoriului arpadian din punct de vedere militar, dar și cu scopul sprijinirii puterii regale în contextul contradicțiilor acesteia cu clasa nobiliară²¹. Concomitent, secuii ce locuiseră până atunci în acea regiune au fost strămutați, tot ca apărători ai graniței în actuala Secuime.

Cel mai vechi izvor istoric ce ne parvine despre alimentele utilizate de sași, după aproximativ un secol de la colonizarea lor, este cronica lăsată de canonicul Rogerius al Oradiei, cu privire la năvălirea tătarilor din anul 1241, care au atacat din două direcții, prima pe la Pasul Rodna, spre Bistrița și Cluj, iar a doua prin zonele Brașov, Sibiu, Alba-Iulia și a satelor învecinate. Cronica lui Rogerius descrie fuga acestuia și a servitorului său din Cumania, unde fuseseră ținuți prizonieri, de-a lungul Transilvaniei: *Călătoream pe un pământ nepopulat, pe care, tătarii, în retragerea lor l-au devastat. Doar turnurile cu clopote ale bisericilor ne îndrumau dintr-o localitate în alta și ne arătau un drum cutremurător. Pentru că drumurile și potecile erau într-o stare foarte rea, fiind acoperite de buruieni și tufe de scaieți. Praz, ceapă și usturoi, ce mai rămăseseră prin grădinile țăranilor, ne erau aduse ca niște delicatese. Ceilalți mâncau verdețuri și rădăcini. Cu acestea se umpleau stomacele flămânde, iar în corp ni se trezea din nou dorința de viață [...]. Era, la zece mile depărtare [de Alba Iulia] un sat care era numit în limba poporului, Frata, iar la aproximativ patru mile depărtare de sat, în pădure, era un munte înalt, unde s-au refugiat o mulțime de bărbați și femei. Ne-au întâmpinat cu lacrimi de bucurie și ne-au întrebat amănunțit care ne erau nevoile. În cele din urmă, ne-au dat pâine neagră făcută din făină și scoarță de stejar zdrobită, iar nouă ni se părea că nu mai mâncasem nicicând ceva mai gustos [...]*²². Se poate deduce că aceste alimente menționate în raportul lui Rogerius, și anume: prazul, ceapa, usturoiul, verdețurile și pâinea din făină și scoarță de stejar, existau sau erau preparate, și deși în acel moment de după năvălirea tătarilor, erau considerate de cronicar drept delicatese, în mod obișnuit ar fi fost disprețuite, și, poate că ar fi constituit doar hrana țăranilor foarte săraci, nicidecum a sașilor privilegiați. Totuși, ne putem da seama că fiecare gospodărie țărănească avea în componența ei, alături de terenurile pe care se practica agricultura și grădini de zarzavaturi, cu rolul de a adăuga alimentației un plus de vigoare, din punct de vedere al elementelor nutritive.

Cercetarea noastră acoperă nu doar documentele ce conțin rețete culinare, ci se extinde și asupra istoriei economice (aparitia și dezvoltarea breslelor meșteșugurilor alimentare; comerțul cu alimente autohtone și străine; agricultura și viticultura, piscicultura, vânătoarea ș.a.). Toate aceste domenii sunt în strânsă legătură cu subiectul abordat datorită faptului că prin analiza lor se pot desprinde concluzii importante referitoare la alimentele de bază consumate de sași, la cantitatea de alimente, la diferențierea socială redată de stilurile alimentare.

²⁰ Wagner, Ernst, *Istoria sașilor ardeleni*, București, Editura Meronia, 2000, p. 16 (mai departe: Wagner, Ernst, *Istoria...*).

²¹ Țiplic, Ioan Marian, *Hotar, graniță și/sau frontieră în Evul Mediu timpuriu*, în *Acta Terrae Septemcastrensis*, Nr. II/2003, Sibiu, p. 161.

²² Wagner, Ernst, *Quellen zur Geschichte der siebenbürger Sachsen. 1131-1975*, Böhlau Verlag, Köln-Wien, 1976, p. 21-23.

Practicarea de către sași a agriculturii ne oferă informații semnificative privitoare la situația economică dobândită de aceștia în Transilvania, dar și indicii clare asupra alimentelor naturale consumate de ei. După extinderea colonizării în secolele XII-XIII, *veacurile următoare au fost pentru sașii ardeleni o epocă de prosperitate și progrese, chiar dacă aceasta era limitată de năvălirile tot mai periculoase ale turcilor*²³. Din țara lor de baștină, sașii au adus cu ei o agricultură destul de experimentată, bazată pe principiul asolamentului trienal, ceea ce înseamnă *împărțirea terenului agricol în trei ogoare pe care alternau culturi de toamnă și de primăvară, în cel de-al treilea an fiind lăsate să se înțelenească și folosite ca islaze*²⁴. Această formă avansată de agricultură începe să fie pusă în practică frecvent, pe tot cuprinsul Transilvaniei, începând cu secolul al XIV-lea. Fiecare ogor dintre cele trei a căpătat de-a lungul timpului diferite denumiri, însă ni s-au păstrat doar cele din Țara Bârsei, din zona Hărmanului. Pentru desemnarea acestor câmpuri, *țărani sași din Hărman au folosit următoarea terminologie: câmpul coroanei (Kronerfeld); câmpul de mijloc (Mittelfeld) și câmpul din spate (Hinterfeld)*²⁵.

Principalele culturi, în ordinea importanței lor, erau meiul, grâul, secara, orzul și ovăzul constituind, până la introducerea între cultivării porumbului în secolul al XVII-lea, principala hrană a omului medieval. Cultivarea cerealelor are așadar o mare importanță, în special pentru producția alimentului de bază, care este pâinea. Despre prepararea acesteia, avem informații provenite din cadrul gospodăriilor săsești de la sate, cât și din documentele breslelor butarilor, franzelarilor și covrigarilor, dar și din privilegiile acordate anumitor comunități de sași de primăriile unor orașe aprovizionate de acestea cu pâine, precum și din descrierile meselor festive din casele patricienilor.

Iată însă o întrebuintă unică, și totodată, ingenioasă, a pâinii: *Gabriel Bathory, principe al Transilvaniei între anii 1608 și 1613, în încercarea sa de a cuceri cetățile din Țara Bârsei, a fost obligat să se oprească în fața zidurilor cetății Hărmanului. Pe lângă oștenii de rând ai oastei din cetate, se mai găsea acolo un om viteaz, Hans Böhm, pictor și străin de loc. [...] Când bunul Hans, care era un om viclean, își dădu seama de foamea ce măcina măruntaiele atacatorilor, a poruncit să se pună în pâinile pregătite pentru copt multe artificii și rachete (feuerwerck vndt rachteln) și să fie aruncate în fața secuilor, ce luptau alături de Gabriel Bathory. Când secuii, obosiți și flămânzi, s-au năpustit cu grămada, încăierându-se pentru ele, artificiile și rachetele s-au aprins, pricinuindu-le mari pagube, încât aceștia au trebuit să părăsească gândul de a mai încerca vre-un asalt*²⁶. Ca urmare a acestei victorii obținute împotriva principelui Gabriel Bathory, Brașovul, orașul salvat de rezistența locuitorilor din Hărman, a acordat acestora privilegiul de a vinde în fiecare vineri colaci în piețele orașului²⁷, cu următoarea condiție: dacă în una dintre zilele de vineri vor lipsi colacii, li se va retrage acest privilegiu. Pentru a nu pierde o asemenea oportunitate economică profitabilă, la primăria satului Hărman se ținea o evidență exactă a celor care urmau să vândă colaci pe piața Brașovului, servitorul primăriei, anunțându-i, în fiecare joi, pe cei cărora de venea rândul să pregătească acești colaci²⁸.

²³ Wagner, Ernst, *Istoria...*, p. 31.

²⁴ Schullerus, Adolf, *Scurt tratat de etnografie a sașilor din Transilvania*, București, Editura Meronia, 2003, p. 26 (mai departe: Schullerus, Adolf, *Scurt tratat...*).

²⁵ Lupu, Șerban, *Istoria comunei Hărman de la începuturi până în anul 1918*, Brașov, Editura Lux Libris, 1998, p. 54.

²⁶ Kraus, G., *Cronica Transilvaniei, 1608-1665*, București, Editura Academiei Române, 1965, p. 26-27.

²⁷ Teutsch, Friedrich, *Honigberger „Kolatchen“ in Landwirtschaftliche Blätter*, 1912, p. 454-455.

²⁸ Lupu, Șerban, *op.cit.*, p. 46.

Bucătăria francilor, strămoșii sașilor ardeleni după convingerea lui Adolf Schullerus, a suferit îmbunătățiri după ce, în urma victoriei împotriva alemanilor, aceștia s-au stabilit pe văile Rinului și ale Moselei, unde, având relații cu romanii din apropierea granițelor, au fost influențați de cei din urmă și în domeniul artei culinare. *Pentru prima dată au văzut în grădinile romanilor pătrunjelul, țelina, ceapa, dovleacul, varza albă, tarhonul, mazărea, ridichea etc., denumirile acestor legume intrând în dialectul lor direct din latină vulgară*²⁹. Apoi, odată cu colonizarea lor, sașii au adus experiența cultivării legumelor, moștenită de la romani. Începând cu secolul al XIV-lea, legumele aduse de sași din țara natală erau răspândite pe întreg teritoriul Transilvaniei. Astfel, pătrunjelul, ceapa, mărarul, usturoiul, chimenul, morcovii, napii, sfecla, varza albă, salata, măcrișul, semințele de mac, ridichea, hreanul, iar începând cu secolul al XVI-lea și castravetele se cultivau în așa-numitele *Gewürtzgärten* (Grădini pentru plante aromatice sau legume folositoare în bucătărie), din spatele șopronului sau hambarului. Totuși, în general, sașii nu puneau un preț prea mare pe grădinărit pentru că produsele recoltate nu aduceau un beneficiu material important producătorilor, grădina slujind doar interesele casnice.

Cea mai îndrăgită legumă a fost în toată perioada Evului Mediu săsesc varza albă și diferitele ei mijloace de preparare. Există mai multe teorii cu privire la inițiatorul murării verzei. Una dintre ele îi consideră pe romani ca fiind cei de la care strămoșii sașilor au învățat procedeul conservării, obținând *varza murată, denumită de germani kampest, de la latinescul compositum*³⁰. Altă opinie se concentrează asupra influenței pe care bucătăria maghiară a exercitat-o asupra celei săsești, laolaltă cu influența inițială asupra alimentației germanilor de pe văile Rinului și a Moselei, de către gastronomia romano-celtică. Din ambele surse, ar proveni rețeta murării verzei. O dovadă pentru proveniența verzei murate de la maghiari o avem într-un cântec popular unguresc ce datează din epoca medievală și are următoarele versuri, traduse în limba germană de către sași: „*O, du gesegnetes sauer Kraut / Im Paradies bist du gebaut - O, tu, varză murată binecuvântată / În paradis ai fost creată*”³¹. Însă, nu trebuie trecute cu vederea nici părerile conform cărora varza murată aparține, de fapt și de drept, doar sașilor, maghiarii fiind cei influențați de bucătăria săsească. Acești apărători ai originii verzei murate direct din bucătăriile săsoaicelor sunt de părere că obiceiul sașilor de a pune varză la acrit și a nevestelor lor de a găti varza împreună cu multă carne și slănină a dat naștere unei mâncări naționale săsești. *Supa în care fierbeau căpățânile de varză murată (numită Géch - denumire vizibil de origine maghiară) și care era aseasonată cu bucățele mici de pâine prăjită și feliuțe de slănină, constituia un fel de mâncare așezat foarte des pe mesele țăranilor sași mai săraci, cei bogați adăugând deasupra verzei cârnați prăjiți*³².

Sașii au adus de pe meleagurile lor și noi soiuri de fructe pe care le-au aclimatizat la condițiile geografice și climaterice ale noii lor patrii, Transilvania. Fructele, preluate din livezile romanilor, constituiau noutăți și pentru strămoșii sașilor, dar timp de câteva secole aceștia și-au câștigat o anumită experiență în cultivarea lor, astfel încât la venirea în spațiul intracarpatic, cunoștințele dobândite, au fost aplicate cu succes plantând

²⁹Schullerus, Adolf, *Etwas aus der Geschichte der siebenbürgisch-sächsischen Küchen* în *Neuer Volkskalender*, W. Krafft Verlag, Sibiu, 1925, p. 95-101.

³⁰Schullerus, Adolf, *op. cit.*, p. 95-101.

³¹Sigerus, Emil, *Vom alten...*, p. 114.

³²Fronius, Fr. Fr., *Bilder aus dem Sächsischen Bauernleben in Siebenbürgen*, Graef & W. Krafft Verlag, Viena - Sibiu, 1885, p. 4.

pruni, piersici, nuci, cireși, peri, meri și duzi, dar cultivând și pepeni³³. În afară de semințele pomilor fructiferi aduse din spațiul german cu ocazia colonizării, aceștia au găsit în Transilvania noi soiuri de fructe, necunoscute de ei până atunci, cum ar fi: coacăzele, afinele și agrișele, pe care însă le-au adoptat, le-au folosit în alimentație și au început să le comercializeze.

Bucătăria săsească din Ardeal, chiar și cea din mediul rural, are la bază carnea procurată, în general, din tăierea animalelor domestice din propria gospodărie, iar mâncărurile poartă un nume generic după bucata de carne folosită la prepararea lor: *ciorbă de hrean cu căpățână fiartă împreună cu botul sau cu labe fierte sau cu cărnați fierți, fasole albă cu piept de porc, ciorbă de burtă (burta de porc se umple cu bucăți mari de carne și cu ceapă, apoi se fierbe), ciorbă cu urechi, labe și bot, ciorbă cu labele porcului*³⁴. O deosebire în cadrul alimentației urbane săsești în comparație cu cea rurală o descoperim în utilizarea de către orășeni, în mai mare măsură, a cărnii provenite de la păsările de curte. La orașe, după cum menționează și o carte de bucate maghiară din secolul al XVI-lea, existau la sași, două feluri de mâncare preferate: *friptura de pui prăjită în untură și gâsca friptă înăbușit cu garnitură de orz fier*³⁵.

O încercare pentru stabilirea unor priorități alimentare pentru populația de origine germană din Transilvania o constituie publicarea unui calendar, în secolul al XV-lea, care, pe un ton umoristic, clasifică mâncărurile și băuturile și dă indicații asupra lunilor în care ar trebui acestea să fie consumate: *În lunile ianuarie, februarie și martie: se beau zilnic trei ulcioare din cel mai bun vin, apoi se mănâncă mâncare caldă, vițel și carne de pui cu condimente din sud și smochine. Acest tratament te face sănătos și proaspăt; În luna aprilie se beau zilnic două ulcioare de vin, alături usturoi și ridichi; În luna mai se bea zilnic câte un ulcior de vin și se mănâncă o carne de miel bine condimentată, precum și ouă fierte tari cu salvie, anason dulce, pătrunjel, piper și usturoi; În luna iunie se bea mied și bere; În lunile iulie și august nu se mănâncă nici un fel de mâncare preparat din lapte și nu se bea mied; În luna septembrie se poate mânca orice fel de mâncare și se poate bea orice fel de băutură, căci ele te fac puternic și sănătos; În luna noiembrie se bea ca de obicei; În luna decembrie se bea și se mănâncă tot ce e plăcut și îndrăgit*³⁶. Nu se știe însă dacă aceste reguli au fost urmate, dar chiar numai simpla lor scriere denotă o preocupare pentru o alimentație rațională, naturală și variată, într-un stil degajat și optimist.

Pe parcursul acestui studiu, am explicat interesul nostru pentru arta culinară medievală târzie în spațiul german și cel transilvănean și am căutat răspunsurile celor câteva întrebări care s-au ivit în urma acumulării noilor informații. În finalul ei, vom încerca concluzionarea pe scurt a problemelor importante ale alimentației germane și săsești, ambele privite comparativ. Pentru aceasta, vom apela la interogațiile ivite:

- Care erau alimentele de bază ale sașilor și ale germanilor? După cum s-a putut deja observa, alimentele de bază erau, în general, aceleași atât pentru germani, cât și în cazul sașilor, și anume produse ale agriculturii (cereale, carne, alte produse animale - lapte, ouă, miere - legume și zarzavaturi, fructe aproape de toate soiurile, mirodenii etc.). În această situație alimentația de bază a sașilor și a germanilor nu suferă mari deosebiri.

³³ Apud. Schullerus, Adolf, *op. cit.*, p. 95-101.

³⁴ Schullerus, Adolf, *Scurt tratat...*, p. 92.

³⁵ Ibidem, p. 95-101.

³⁶ Göllner, Carl, *Siebenbürgisch - sächsisches Heimatbuch. Aus Sage, Geschichte und dem Brauchtum vergangener Jahrhunderte*, București, Editura Kriterion, 1975, p. 292-293.

- Cum și după cât timp de la Cruciade, care pe lângă scopul lor politico-militar, au avut printre consecințe și îmbogățirea gustului prin răspândirea mirodeniilor, au beneficiat germanii rămași pe văile Rinului și ale Moselei, dar și sașii din Transilvania de binefacerile condimentelor? Prima deosebire între cele două gastronomii studiate ne este susținută de pătrunderea relativ târzie, abia în secolul al XVI-lea al mirodeniilor și condimentelor orientale în spațiul transilvănean, în timp ce în cel german întâlnim comerțul și consumul de condimente, încă din secolul al XIV-lea, așadar o diferență de două secole în favoarea germanilor, care au putut câștiga astfel o mai mare experiență în folosirea cât mai inventivă și calitativă a mirodeniilor.
- Care au fost influențele gastronomice ale bucătăriilor franceze și italiene asupra artei culinare germane și săsești? Germanii au început să primească, începând cu secolul al XIV-lea influențele artei culinare franceze și italiene, mai ales în ceea ce privește arta sosurilor. Transilvania, în schimb, nefiind așa de aproape de Franța și Italia, nu a putut fi influențată major de acestea în domeniul bucătăriei, ci doar sporadic, prin intermediul călătorilor occidentali, ce au vizitat-o și au făcut schimburi de rețete cu reprezentantele patriciatului sas. Însă, influențele pe care bucătăria săsească le-a suferit au venit pe filieră maghiară (vezi polemica în legătură cu varza murată), turcească, românească etc.
- În ce mod au influențat sistemele agricole alimentația? Chiar dacă pentru spațiul german nu am insistat asupra funcției exercitate de agricultură, creșterea animalelor, apicultură și viticultură, nu este pus la îndoială rolul primordial al produselor acestor ocupații, extras direct din rețetele germane, bogate în exemplificări ale folosirii roadelor agricole în alimentație. O analiză asupra ocupațiilor agricole am realizat-o pentru Transilvania, unde, în lipsa unei colecții mai mari de rețete medievale târzii săsești, nu am avut la îndemână decât studierea economiei naturale, care ne-a relevat bogăția alimentației săsești.
- Care sunt asemănările și deosebirile dintre stilurile alimentare din cadrul claselor sociale: țărani, meșteșugari, orășeni, patricieni (în cazul sașilor) sau seniori (în cazul germanilor)? Alimentația diferitelor clase sociale atât la germani, cât și la sași este asemănătoare în cazul păturilor sociale inferioare și de mijloc (țărani, meșteșugari, orășeni) și se bazează pe alimentele fundamentale, în cazul țăranilor, carnea fiind totuși destul de rar prezentă în meniurile zilnice. În cazul patriciatului săsesc și la curțile senioriale putem observa o abundență, alimentelor de bază adăugându-li-se mirodenii, fructe și plante exotice, dulciuri, preparate din zahăr ș.a. Bineînțeles, și consumul de carne era invers proporțional cu cel al claselor sociale mai sărace, care pe lângă lipsa banilor, nu beneficiau nici de privilegiul vânătorii, activitate ce susținea multe dintre meniurile Evului Mediu târziu. Totuși o deosebire exista între clasele superioare ale germanilor și sașilor, dar ea nu consta în calitatea alimentelor consumate, ci în esteticul aducerii și aranjării acestora la mese. În cazul sașilor este remarcată o anumită simplitate în servirea felurilor de mâncare la ospete, în timp ce germanii preferau luxul, inclusiv în aranjarea meselor festive, dar și în pregătirea felurilor de mâncare în diverse forme și modele estetice.

Arta culinară germană și cea săsească din perioada Evului Mediu târziu se încadrează în tiparele europene, din punctul de vedere al alimentelor de bază, specificitățile lor fiind aduse însă de influențele franceze și italiene, pe de o parte, și

maghiare, românești și turcești pe de altă parte. În comparație cu evoluția artei culinare germane, bucătăria săsească din Transilvania a avut un traseu asemănător, cu o singură excepție. Artă culinară germană și-a luat avântul încă din secolul al XIV-lea, în timp ce Transilvania a mai avut de așteptat câteva secole pentru a-și câștiga un loc binemeritat în rândul bucătărilor cu specific național.

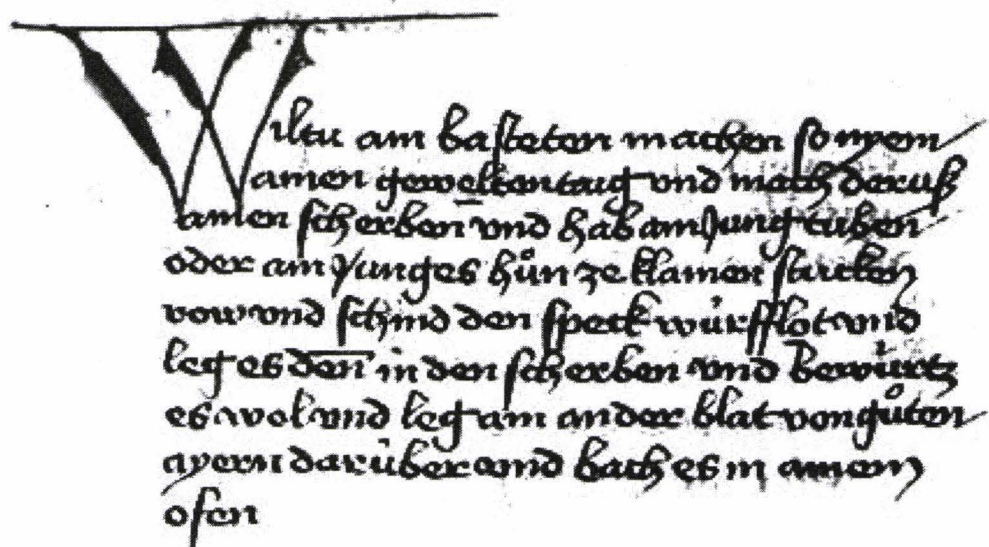


Foto 1 Cărticică alemană cu mâncăruri bune, secolul al XV-lea
Alemannischen Büchlein von guter Speise, 15ten Jahrhunderts

O an sol ein hün biaten vñ wilt
 ein vñme suet von semeln vñ bat
 ke die rot in smaltze vñ suet bi
 zen als vñ einem biur müse zö h
 de da hün klein vñ biat sehs bun
 mache ein gdimonte von wine vñ
 von homge do up denne würtze
 in pfeffer vñ anis vñ mache ein
 blar von fünf eyern slach sie in die
 pfannen vñ lege denne ien; da in
 sunderlichen vñ lege denne da; blar
 vñ sāmene vñ decke ein schpach; da;
 vñ vñ kere denne die pfannen vñ
 me; nur oben durch da; blar vñ gñ
 da; cōdiment da; in vñ begut da; blar
 niht du heizent hünre von rinkan
we vñ gibe hin ein gñr spise

Foto 2 Pagină de manuscris din secolul al XIV-lea
Buch von guter Speise



Foto 3 Brutărie de la sfârșitul secolului al XV-lea
Eine Bäckerei, Ende des 15. Jahrhunderts



Foto 4 Miniatură din manuscrisul lui
 Rustican von Pierre de Crescens, 1460
*Miniatur aus einer Handschrift des
 Rustican von Pierre de Crescens, um 1460*