

### Expoziția *Rețete și meniuri culinare. O încercare de istorie gastronomică*

În perioada 16 mai-16 septembrie 2011, Arhivele Naționale ale României au găzduit expoziția *Rețete și meniuri culinare. O încercare de istorie gastronomică*, organizată în colaborare cu Biblioteca Academiei Române. Vizitatorii au fost invitați să întreprindă o incursiune în gastronomia românească, pornind de la vechi rețete, scrise cu alfabet chirilic în caietele bucătăreselor în secolul al XVIII-lea, poposind apoi în restaurantele elegante ale Bucureștiului interbelic sau la dineurile Casei Regale și încheind cu rețetele austere de conserve și mezeluri ce reflectau realitățile culinare ale perioadei comuniste.

În cadrul expoziției, documentele au fost grupate tematic și dezvăluie treptat vizitatorului evoluția gastronomiei autohtone: rețete culinare vechi și noi, meniuri ale Casei Regale, meniuri propuse de restaurante pentru întruniri și nunți, meniuri specifice (cantine școlare, spitale, închisori), rubrica “Dulciurile bunicii” și sortimente de ciocolată Capșa, sfaturi și diete, produse de panificație, băuturi și conserve.

Vechile rețete surprind prin diversitatea ingredientelor folosite și imaginația bucătăreselor, care îmbie, peste timp, să savurăm “mâncările de pește i raci, stridii, melci, legumi”<sup>1</sup>, să ne delectăm cu supă de vișine sau să încercăm gustul siropului de toporași. Uneori, aceste delicatese sunt însoțite de recomandări privind băuturile adecvate fiecărui preparat în parte.

Rețetele mai noi reflectă tendința societății de a perfecționa sortimentele culinare uzuale prin îmbogățirea cu ingrediente de import. Bucătăria tradițională căpătă influențe occidentale, în special de proveniență franceză, iar interesul acordat artei culinare de către public reiese și din rubricile permanente dedicate gastronomiei în periodicele secolului al XX-lea. În anul 1902, Almanahul “*High Life*” propunea celor interesați un calendar lunar cu recomandări culinare. Puțin mai târziu, în perioada interbelică, ziarul “*Bacăul*” edita “*Cronica gastronomică*”<sup>2</sup>, iar “*Revista Transilvaniei*” publica articolele Sabinei Trifu, cuprinzând rețete adaptate fiecărui anotimp în parte<sup>3</sup>.

Meniurile Casei Regale uimesc prin simplitate și rafinament. La masa regelui Carol al II-lea erau preferate mâncărurile specific românești: sărmăluțe, pilaf cu roșii, chifteluțe cu tarhon, *ialnie de praz*, *alivonoi moldovonești* sau *cecalop de morun*, iar la desert erau savurate, printre altele, înghețata, jeleul de fructe, șerbetul sau halvaua<sup>4</sup>.

Contrastând cu simplitatea meselor familiei regale, în aceeași perioadă, restaurantele propuneau clienților meniuri variate și savuroase din care nu lipseau patricienii de purcel, plachia de nisetru, fileul de Anchois, ramstek cu ceapă, flicile naționale sau mititeii. Pentru ca masa să fie completă și satisfacția clientului maximă, oferta culinară era însoțită de o listă generoasă de băuturi, cafele și deserturi. În expoziție sunt prezentate meniuri ale unor renumite restaurante din Capitală (*Enescu&Comp.*,

<sup>1</sup> Biblioteca Academiei Române, *Colecția Manuscrise*, nr. 1120, f. 2.

<sup>2</sup> SJAN Bacău, “*Bacăul*”, nr. 820/14 iunie 1937, f. 2.

<sup>3</sup> SJAN Harghita, “*Revista Transilvaniei*”, nr. 3/1936, f. 160-161.

<sup>4</sup> ANR, fond *Casa Regală. Acte oficiale*, ds. 320/1939, f. 150, 228, 245, 350.

*Grand Hôtel du Boulevard*), din stațiuni balneare și orașele de provincie. Spațiu public prin definiție, restaurantele reprezentau, în contextul diversificării ofertei de loisir, un punct agreabil de întâlnire pentru orașeni, iar servitul mesei devenea un pretext pentru socializare.

Călătoria culinară continuă cu meniuri specifice spitalelor, cantinelor școlare, închisorilor, diete speciale impuse de medici pacienților, precum și sfaturi pentru o viață sănătoasă. La această secțiune se remarcă apelul adresat de vicarul greco-catolic din Năsăud preoților și militarilor din regimentul grăniceresc din localitate în anul 1835, de a-și înscrie ficele la Școala din Năsăud pentru a învăța a “fierbe câteva feluri de mâncări pentru că sărăcia militarilor noștri vine mai cu seamă din neștiința și prostia femeilor, ce tot din multe bucate fac mâncare puțină și rea”<sup>5</sup>.

Și acum câteva sute de ani, ca și astăzi, desertul reprezenta o componentă specială a mesei, un moment de răsfăț pentru copii și adulți, în egală măsură. Secțiunea “Dulciurile bunicii” propune vizitatorilor câteva rețete delicioase de șerbet și dulceață, budincă, gogoși, înghețată, prăjituri și torturi. Sortimentele prezentate poartă cu gândul la vremuri de odinioară, când migdalele și nucile erau nelipsite din prăjituri, iar imaginea copilăriei era asociată cu mirosul de castane coapte și cu dulcețurile din cămara bunicii.

În cadrul expoziției, un loc aparte este rezervat specialităților produse la S.A.R. Capșa, renumită fabrică de ciocolată în România interbelică. Oferta propusă de Capșa surprinde prin varietatea sortimentelor, fie că este vorba despre “ciocolata de menaj”, “ciocolata în tablete”, “articole de fantezie”, bomboane, fie de articolele de cofetărie. Denumirile alese pentru aceste specialități sunt sugestive (“ciocolata turiștilor”, “ciocolata călătorilor”, “ciocolata High-Life”, “limbi de pisică”, “ciocolata copiilor”), uneori numele omagiind orașe (“bomboane venețiene”, “*parisettes*”, “*milanete*”) sau diverse personalități (“bomboane fantezii Carmen Sylva”, “*Joffre*”, “ciocolată *Princesse Hélène*”)<sup>6</sup>.

Ciocolata reprezenta în perioada interbelică un produs de lux, adresându-se unui segment de piață relativ redus, un Raport din anul 1925 al Fabricii Capșa consemnând că “din cauza crizei generale de consumațiune, producția Societății «Capșa» n-a putut lua intensificarea dorită, prezentând un regres la ciocolată, în schimb un spor la bomboane”<sup>7</sup>. Un alt factor care influența activitatea producătorilor de ciocolată era concurența, deloc de neglijat, în expoziție fiind prezentate mai multe sortimente ale unor fabrici cu același profil: Suchard, Kraft, Berindei sau Zamfirescu. Toate acestea i-au obligat pe producătorii de ciocolată să inoveze și să își prezinte propriile sortimente într-un mod cât mai atractiv posibil. Din documentele expuse reiese că, atât la S.A.R. Capșa, cât și la Fabrica de ciocolată “Berindei”, bomboanele erau împachetate în hârtie albastră, galbenă sau roșie, în staniol sau hârtie de mătase, și ambalate în cutii sau lădițe.

Tot la această secțiune sunt prezentate produse ale cofetăriilor Capșa și A. Fialkovsky, al căror prestigiu în epocă este atestat de statutul de furnizori ai Curților regale ale României și Serbiei.

Sub deviza “De colac te saturi, de pâine niciodată” au fost grupate rețete și regulamente de fabricare a pâinii, care “este alimentul cel mai principal și fiecare trebuie

<sup>5</sup> SJAN Bistrița-Năsăud, fond *Protopopiatul ortodox român al Bistriței*, ds. 161/1835, f. 8.

<sup>6</sup> SMBAN, fond *SAR Capșa*, ds. 1/1921-1928, f. 82-89v.

<sup>7</sup> SMBAN, fond *SAR Capșa*, dosar 6/1924-1925, f. 57.

să știe cum se prepară”<sup>8</sup>. De remarcă, reclama firmei “Verner&Pfleiderer” din anul 1915, care promovează cuptorul cu aburi “Vienara”: “cuptorul cel mai modern al timpului de față pentru fabricarea unei pâini cât se poate de frumoasă și gustoasă”<sup>9</sup>.

Despre vin și bere ar fi multe de povestit. Este însă cert că, dacă sunt alese cu grijă, îmbogățesc gustul specialităților culinare pe care le însoțesc. În expoziție sunt promovate “Învățăături de a face vinuri frumoase și de folos”, rețete vechi de “multe feluri de vutci”<sup>10</sup>, folosite în secolul al XVIII-lea, rețete de bere sau de vinuri spumante. Cafeaua, tablet de proveniență turcească, este ilustrată prin rețete și reclame, cum ar fi cea a renumitei firme “Iuliu Meinel”, importator de cafea și ceai, sau cea a adaosului pentru cafea “Frank”, obținut “din cicoare atent selecționată”<sup>11</sup>.

Conservele reprezintă un sortiment alimentar ce oferă consumatorilor alternativa unei mese rapide și ieftine. De aceea, în secolul al XX-lea, pe fondul transformărilor generate de cele două războaie mondiale și de emanciparea femeii, prepararea lor se diversifică și se perfecționează generând o întreagă industrie de profil. În cadrul secțiunii dedicate acestora au fost grupate atât rețete de preparare a conservelor de fructe, legume, zacuscă și pește folosite în perioada comunistă la Întreprinderea de Industrializarea Peștelui Tulcea, cât și imagini de promovare ale fabricilor de conserve “Bragadiru” și “Grivița”.

Expoziția beneficiază de impactul vizual oferit de reclame și fotografii. Fie că este vorba despre Oțetul Igienic “Cocoș”, fabricat de Dr. Urbeanu, de Vinurile Poenaru&Co, “cele mai delicioase”<sup>12</sup>, sau Fabrica de Pâine “Herdan”, despre colonialele și băuturile spirtoase comercializate de Frații Oancea din Bușteni, sau de ciocolatele “Berindei”, “Suchard” și “Zamfirescu”, toate ilustrează evoluția publicității în România în secolul trecut.

Documentele prezentate în cadrul acestui proiect sunt variate și atractive, oferind vizitorului posibilitatea de a reconstitui vizual evoluția gastronomiei românești, începând din secolul al XVIII-lea. La sfârșitul acestei călătorii imaginare, puțini vor fi cei care nu îi vor da dreptate lui Păstorel Teodoreanu, care susținea că “și bucătăria e o artă / atunci când bucătarul e artist”<sup>13</sup>.

Elena Mușat

### **Surse străine ale comunismului românesc Dezbatere științifică organizată de Institutul de Istorie “Nicolae Iorga”**

La 15 septembrie 2010, sala de conferințe a Institutului de Istorie “Nicolae Iorga” a găzduit dezbateră științifică cu tema *Surse străine ale comunismului românesc*. Așa cum a amintit în cuvântul de deschidere directorul Institutului, Ovidiu Cristea, manifestarea continuă tradiția forului academic de relaționare cu întreaga comunitate a

<sup>8</sup> SJAN Bacău, “Bacăul”, nr. 23/22 iunie 1930, f. 6.

<sup>9</sup> *Anuarul României și al Capitalei București. 1914-1915*, f. 15.

<sup>10</sup> Biblioteca Academiei Române, *Colecția Manuscrise*, nr. 1120, f. 53-56.

<sup>11</sup> SJAN Brașov, fond *Fabrica de cafea «Frank»*, ds. 138/1940, f. 28.

<sup>12</sup> *Ilustrațiunea Română*, ianuarie 1914, p. 149.

<sup>13</sup> Al. O. Teodoreanu, *Gastronomie*, București, 1973, f. 6.