

# OFERTE ȘI TENDINȚE ALIMENTARE ÎN SECOLUL AL XIX-LEA LA SIGHIȘOARA •

Nicolae Teșculă

Epoca modernă determină pentru bătrânul continent o schimbare a alimentației populației, în sensul îmbunătățirii calității ei și al cantității. Pe de o parte, sunt aduse din Lumea Nouă noi plante, cum ar fi porumbul sau cartoful, iar pe de altă parte, se îmbunătățesc tehnicile agronomice de cultivare a pământului.

Această modificare a structurilor productive și alimentare are loc în secolul al XVIII-lea și în primele decenii ale secolului al XIX-lea. Acest aspect a fost determinat de creșterea populației și de o inegală distribuție de carne, după cum arăta istoricul Massimo Montanari, care a dus în cele din urmă, la un succes al elementelor cerealiere, în special al cartofului și porumbului.<sup>1</sup>

Secolul al XIX-lea va duce la dezvoltarea industriei alimentare. Agricultură începe să își modifice statutul economic, dintr-o producătoare de hrană devine o furnizoare de materii prime, pentru industria alimentară, care a reclamat largirea socială a pieței alimentelor. În afară de ceai, care pătrunde în deprinderile cotidiene ale multor oameni, dezvoltarea industriei alimentare determină apariția zahărului și a unei diversități de produse din carne, toate la prețuri din ce în ce mai accesibile.<sup>2</sup>

Acest lucru a fost resimțit și de populația vechiului burg medieval de pe Târnava Mare. După cum se știe, încă din evul mediu, populația Sighișoarei era una de meșteșugari, dar care la rândul lor dispuneau de mici parcele de pământ aflate în hinterland-ul orașului și de mici gospodării, unde creșteau animale în apropierea micilor ateliere, alimentele obținute fiind folosite pentru hrana familiei.

Unii dintre meșteșugari, datorită muncii lor tot mai prospere, vor ajunge să arendeze loturile agricole aflate la baza cetății medievale unor români și astfel, cu timpul, se va dezvolta în partea de vest a orașului, cartierul românesc Cornești. Faptul, că unii dintre vechii locuitori ai cartierului poartă numele de familie Hofnăr sau Maier atestă vechea ocupație a acestora și anume de administratori. De altfel, până în ultimul deceniu al secolului al XX-lea multe persoane, care locuiau în cartierul Cornești, se ocupau cu grădinăritul.

---

• Comunicare susținută în cadrul Sesiunii Anuale de Istorie a Orașelor din România „Orașul și Alimentația” Sibiu 17-18 octombrie 2019.

<sup>1</sup> Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, ed. Polirom, Iași, 2003, pp.128-129.

<sup>2</sup> *Ibidem*, p. 149.

Secolul al XIX-lea va aduce noi norme agronomice în cultivarea pământului, dar după cum vedem, se păstrează destule vechi reminiscențe medievale. Legat de acest aspect, profesorul Joseph Haltrich<sup>3</sup> menționează: „Sighișoara este mai ales un oraș de meseriași, totuși aici se mai practică și agricultura pe o întindere de o milă și jumătate din hotarul orașului majoritatea locuitorilor fiind și proprietari de pământuri agricole cultivabile. Lucrarea pământului se face însă primitiv, spre deosebire de belgieni cu o agricultură intensivă, la noi practicăm o gospodărie extensivă în parte (proprietarul primește jumătate la porumb și trei cincimi la fân). În ceea ce privește folosirea gunoiului, Sighișoara și majoritatea localităților ardelenene se află direct opuse obiceiurilor din Japonia și China, majoritatea gunoiului din cel mai bun, ducându-se pe Târnăvă în jos. Folosirea rațională a pământului, în patru cicluri și

<sup>3</sup> S-a născut în 22 iulie 1822 în Reghin. După terminarea studiilor primare în orașul natal, frecventează cursurile Gimnaziului din Sighișoara pe care le finalizează în 1845, ca șef de promoție. Beneficiind de o bursă din partea Consistoriului evanghelic din Sighișoara ajunge la Universitatea din Leipzig, unde a urmat cursurile de teologie, filologie clasică, germană, istorie și filosofie. Aici a avut ca profesori pe filologii Gottfried Hermann și Moritz Haupt și pe teologii Wiener și Fricke. Cea mai mare influență asupra formației sale intelectuale a avut-o vizita întreprinsă la Berlin, unde va audia cursurile unor profesori renumiți ca: Leopold von Ranke, Carl Ritter, Jacob Grimm. De ultimul îl va lega o lungă corespondență pe seama studiilor de folclor după revenirea sa în țară. Se întoarce în Transilvania și îl găsim în toamna anului 1847 la Cluj, ca profesorul particular al copiilor lui Bethlen Janos. La 5 noiembrie 1848 se mută la Sighișoara, unde primește catedra de limbă și literatură germană la Școala din Deal, apoi “rector” (director) din 1869 al Gimnaziului sighișorean. Alături de Georg Paul Binder, Georg Daniel Teutsch și Friedrich Müller înscriindu-se în galeria „marilor rectori”. Lucrarea sa de bază, care îl înscrie definitiv în curentul romantic este *Deutsche Volksmärchen aus dem Sachsenlande in Siebenbürgen* apărută la Berlin în 1854 prin mijlocirea fraților Grimm. Lucrarea cuprindea 78 de basme culese de Haltrich. După doi ani publică o nouă ediție îmbogățită cu încă 8 basme. Noi ediții ale culegerii sale de basme vor mai apărea în 1877, 1882 și 1885. Alături de aceste culegeri, preocupările sale se vor îndrepta spre cercetarea originii și caracterului universal al creației populare prin studii ca: *Bildliche Redensarten, Umschreibungen und Vergleichen der siebenbürgisch-sächsischen Volkssprache* din 1858, *Zur Culturgeschichte der Sachsen in Siebenbürgen* în 1867, *Die Welt unserer Märchen und unserer Kinder* la 1881. Publică în 1854 un studiu despre fabula germană *Zur deutsche Tiersage*, care s-a bucurat de aprecieri deosebite din partea lui Jacob Grimm. La toate acestea am mai adăuga preocupările în domeniul istoriei prin cele două articole: *Zur Geschichte von Sächsisch-Regen seit den letzten Hundert Jahren* și *Culturhistorische Skizzen aus Schäßburg*, unde tratează problema evoluției modernității în cele două orașe de suflet ale sale, Reghin și Sighișoara. Ar mai fi apoi cercetările asupra dialectului săsesc: *Plan zu Vorarbeiten für ein Idiotikon der siebenbürgischen sächsischen Volkssprache* (1865) și *Negative Idiotismen der siebenbürgische sächsischen Volkssprache zur Culturgeschichte der Sachsen in Siebenbürgen* (1866). În activitatea sa de dascăl a fost însuflit de ideea de a transmite cunoștințe utile elevilor, stimulându-i din punct de vedere intelectual. În acest sens a fost acela care a descoperit talentul și l-a lansat ca și poet pe Michael Albert. Ca urmare a prestigioasei sale activități științifice este ales membru în consiliul de cercetare al Muzeului german din Nürnberg (1859) și în cel al *Verein für Siebenbürgische Landeskunde*. Din 1872 se retrage de la catedră și ultimii 14 ani din viața și-i dedică activității de preot în Șaeș. Moare în 17 mai 1886 la Șaeș. Vezi: Adolf Schullerus, „Joseph Haltrich” în *Allgemeine deutsche Biographie*, Band 49, Leipzig, 1904, pp. 734–736.

obligativitatea pășunării (căreia se poate sustrage prin îngrădirea terenurilor sale) este îngreunată și de lipsa brațelor de muncă, în special a celor calificate. Folosirea preceptelor înțelepte care derivă din aplicarea științelor naturale și a chimiei, ce a reușit în alte părți, la noi lipsește cu desăvârșire. În ultimul timp, se urmează exemplul dat de Johann Kinn, cu 8 ani în urmă, cel de a folosi noi tipuri de pluguri, iar în satul apropiat Hoghilag, se utilizează deja mașini de însămânțat și prășit porumb. Produsele însămânțate la Sighișoara sunt: porumbul ca principal produs, vinul de care nu se discută deloc, ca de o gospodină bună, grâul se cultivă puțin, hameiul s-a încercat a se cultiva, dar progresează destul de lent, deși rentează, nutrețul s-a încercat a se cultiva masiv. Livezile de meri și peri și grădinile de legume ale orașului, în special cireșii nu dau atâta recoltă, ca înainte. Mulți cultivatori se îndeletnicesc cu înnobilarea sortimentelor. S-a încercat în repetate rânduri extinderea culturii de duzi, precum și creșterea viermilor de mătase. S-ar renta și s-ar spori repede dacă desfacerea coconilor ar fi asigurată. Stupăritul se practică mai mult din plăcere.”<sup>4</sup>

O altă formă de procurare a hranei era vânătoreea. După cum se știe, Sighișoara este înconjurată de păduri, unde exista vânat din belșug. Legat de acest aspect brutarul Josef Zielinski<sup>5</sup> relatează că la mijlocul secolului al XIX-lea: „Pe vremea aceea, putea să meargă la vânătoare oricine dorea, vânat era în abundență. Dar oamenii aveau doar flinte, atunci abia apăruseră primele Lefauchaux. Șeful meu<sup>6</sup> a fost printre primii, care și-au făcut rost de una din asta. Dar puștile cu încărcare prin față dispăreau cu încetul și cele cu încărcarea prin spate erau comercializate în general, după ce construcția căii ferate era odată finalizată.”<sup>7</sup>

Pe lângă această formă de procurare a alimentelor, un alt instrument a fost acela al târgurilor anuale și săptămânale organizate la Sighișoara. Încă din evul mediu, orașul a obținut privilegiul de a deține două târguri anuale: unul înainte de Postul Mare și al doilea în duminica de după Rusalii. Negustorii și meșteșugarii

<sup>4</sup> Joseph Haltrich, „Culturhistorischen Skizzen aus Schäßburg“, in *Sächsischer Hausfreund*, XXX Jahrgang, Kronstadt, 1868, pp. 72-73.

<sup>5</sup> Născut la 26 noiembrie 1855, ca fiu al croitorului Josef Zielinski sen, originar din Kalisch (Polonia de azi). După absolvirea școlii reale din oraș va studia comerțul la Sibiu și în urma crahului financiar al bursei vieneze din 1873 se va orienta spre meseria de brutar. În acest sens întreprinde o călătorie de studii în vestul continentului trecând prin orașe din Ungaria, Austria, Italia, Elveția, Germania, Olanda și Belgia. După 5 ani de peregrinări, în anul 1878, se întoarce în orașul natal și pune bazele unei brutării în fosta stradă a Spitalului, azi P-ța Hermann Oberth. Moare la 18 iulie 1943. În anul 1927 își va publica memoriile la tipografia Markus din Sighișoara sub numele de *Wandern und Lernen (Călătorii și învățăminte)*. Legat de viața sa vezi: Erika Schneider, „Ein Gebäck, durch das Sonne dreimal scheint. Josef Franz Zielinski und die königlichen Bäckerlöwen“, in *Schäßburger Nachrichten*, Folge 36, Dezember 2011, 18. Jahrgang, pp. 54-55.

<sup>6</sup> Este vorba de meșteșugarul unde era ucenic.

<sup>7</sup> Josef Ziliniski, *Wandern und Lernen*, Markusdruckerei, Schäßburg, 1927, p. 32.

sighișoreni se bucurau de scutiri de vamă, având drept de a aproviziona orașul cu sare din ținutul secuiesc. Dezvoltarea economică a urbei va determina obținerea la 1493 a privilegiului de a ține al treilea târg, la sfârșitul lui octombrie.<sup>8</sup>

De altfel, unul dintre produsele vândute și apoi depozitate la Sighișoara au fost cerealele. Acest lucru este atestat de numeroasele gropi de provizii (*kornkaulen*) care se găsesc în perimetrul fostei piețe centrale a orașului, *Marktplatz*.

Cu timpul la Sighișoara vor apărea și se vor dezvolta meșteșuguri legate de alimentație. Cei mai cunoscuți erau măcelarii. Aceasta este atestată documentar în statutele orașului din anul 1517, când li se stabilește regimul desfacerii cărnii în Orașul de Jos. Au avut și un reprezentant în cadrul Magistratului Sighișoara și anume Valentinus Macellarius, care a fost senator al urbei la 1501, 1510, 1513 precum și vilic (funcție echivalentă azi cu cea de viceprimar) la 1511. Breasla a dispus și de statut la anul 1570.<sup>9</sup>

Locul de vânzare a produselor din carne era hala orașului. Legat de activitatea derulată aici, inginerul Fritz Mild<sup>10</sup> în memoriile sale amintește că înainte de 1848: „Acolo conduceau meșterii măcelari. Calfele lor hotărâre mânuiau părți de marfă pe baca de carne și erau stăruitori, cu marfa să o servească clientelei după putere și obișnuință; (...) Dacă venea o anumită comandă la masa de carne și se puneau mâinile neastâmpărate ale cumpărătorului în apropiere, urma adesea ca o vreme învolburată, cuvintele: *e weg d'Grapsch, oder awer et rätscht d'Ackes drafft*!<sup>11</sup> Nu era o expresie sensibilă, dar atingea pe cel căruia îi era adresată. (...) Meșterii măcelari din acele vremuri erau respectați, chiar dacă cumpărarea unui *pfund*<sup>12</sup> de carne de vită era de șase până la șapte crăițari și nu se plâneau de greutatea meșteșugului lor.”<sup>13</sup>

Modernitatea va determina un consum mai mare de carne și astfel vor apărea și meșterii specializați. Unul dintre ei era renumitul măcelar Georg Winter.

<sup>8</sup> Geront Nussbächer, *Din cronică și hrisoave: contribuții la istoria Transilvaniei*, Ed. Kriterion, București, 1987, pp. 37-40;

<sup>9</sup> Gheorghe Baltag, *Sighișoara. Schäßburg. Segesvár*, ed. Nereamia Napocae, Cluj-Napoca, 2004, pp. 133-134.

<sup>10</sup> Născut în 1829 la Sighișoara este cunoscut a fi unul dintre primii sighișoreni care au urmat studii tehnice de inginer. Va lucra în cadrul magistratului Sighișoara și se va ocupa de realizarea noului curs al pârâului Șaeș, în 1862, de pietruirea pieței centrale a orașului *Marktplatz* și de construirea podului de lemn cunoscut sub numele de *Podul Maria Theresia* sau *Podul Mamut*. Extrem de valoroase sunt memoriile sale *Zu Schäßburg Anno 1848*. Moare în anul 1910. Legat de biografia sa vezi: *Schässburg. Bild ein siebenbürgischen Stadt*, Herausgegeben, Heinz Brandsch, Heinz Heltmann und Walter Lingner Rautenburg Verlag, 1998, p. 407.

<sup>11</sup> Ia mâna sau cade securea peste ea!

<sup>12</sup> 1 pfund = 560 grame.

<sup>13</sup> Fritz Mild *Zu Schäßburg anno 1848. Aus den Erinnerungen eines Bürgergardisten*. Verlag der Markusdruckerei, Schäßburg, 1929, pp. 27-28.

Legat de prelucrarea cărnii realizată de acesta, Josef Zielenski menționează: „Pentru ei, în perioada din jurul anului 1860 era foarte simplu. Se pregătea pur și simplu carne, - și nici asta în fiecare zi. Bătrânii meșteri ziceau că nu trebuie mâncat carne în fiecare zi. Mai multă viață în breasla măcelarilor a adus domnul George Winter la început cu afumătoria sa, apoi a tăiat și vite mari, și astfel s-a ajuns ca măcelarii să producă și afumături. Winter, datorită cunoștințelor sale despre afumarea cărnii era foarte binevenit sghișorenilor. Fiul și nepotul său s-au perfecționat esențial în acest domeniu până în ziua de azi”<sup>14</sup>

Brutăritul nu reprezenta un meșteșug aparte, fiecare producea pâinea necesară alimentației acasă: „Cine vede azi zilnic Streifswagen pline cu făină, se întreabă involuntar, cum își asigură orașul nevoia de făină - care era de cca. 100 de vagoane anual - pe vremea când calea ferată nu era încă construită. Făina mai fină, natural nu se aducea în așa cantitate ca astăzi, îmi amintesc de o căruță, care săptămânal sosea aici din Haromsek <sup>15</sup> încărcată cu 15 saci, care erau apoi împărțiți la brutari care plăteau pe loc cu bani gheață. Un punct de desfacere a făinei nu exista. Firma Misselbacher își primea făina cu vagonul de marfă, și cu toate acestea făina costa 10 crăițari. De făina pentru pâine se îngrijea fiecare cetățean singur, și cel mai sărac își cumpăra grâu pentru tot anul, iar gospodinele, cu ajutorul a diverse site fine, își făceau singure trei sortimente de făină. Din sortimentul cu cea mai mare granulație se cocea Gesindebrot. Mai târziu s-a înființat un magazin de făină al Koniges și Sopony din Brașov; datorită vânzărilor prea slabe, a dat faliment repede”<sup>16</sup>

Ulterior vor apărea și brutării specializate, una dintre cele mai cunoscute fiind ce a brutarului Josef Zielenski, care a învățat secretele meseriei la Viena, unde după cum relatează: „Am mai rămas un timp acolo și mi-am mai luat odată lucru în Dorotheengasse la Wolfbauer. Și aici aveam misiunea de a mă duce dimineața cu produsele, pentru că toți flăcăii mai tineri trebuiau s-o facă în Viena, iar mie mi s-a repartizat Cafe Zaskhoda de pe Tuchlauben. Mă duceam tare devreme și-l întâlneam cu regularitate, așteptându-mă, adică așteptând cornurile mele, pe celebrul compozitor Johann Strauss, și înainte să predau produsele chelnerului respectiv și să le număr pe tejghea, el lua deja o farfurioară și ducea domnului Strauss chiflele, pe care acesta obișnuia să le savureze. Mânca întotdeauna ceai cu ouă, miere și chifle cu unt. Am auzit multe de muzica lui Strauss și m-am bucurat să-l și văd acum și să-i pot aduce chiflele (...) Când am ajuns în Sighișoara, cei mai mulți oameni nu știau că m-am reprofilat. Mă știau încă toți, printre care și fostul meu șef, domnul Hausenblaß,

---

<sup>14</sup> Josef Zileniski, *op. cit.*, p. 12.

<sup>15</sup> Trei Scaune

<sup>16</sup> Josef Zielinski, *op. cit.*, p. 13.

ca fiind comerciant de textile. Am rămas în casa mea părintească, am pus să mi se construiască aici un cuptor și mi-am amenajat o brutărie.”<sup>17</sup>

O caracteristică a epocii era monopolul magistratului orașului asupra unor produse. Legat de acest aspect, profesorul Joseph Haltrich arăta: „Conform protocoalelor magistratului Sighișoara acum 100 de ani se arendau între altele (...), mierea de albine, brânza și slănina, tutunul, bumbacul, vânătoarea și pescuitul. În ziua de 27 martie 1762 s-a interzis sub pedeapsa confiscării importul și vânzarea de bere și rachiu atât de dăunătoare locuitorilor. După aceea fabricarea berii a fost dată în arendă de către oraș ceea ce a rămas valabil până astăzi. De la 1801 se percepe vamă de un creișar pentru o veadră ardelenească. Această vamă s-a menținut sub numele de „Thorlosung” până în zilele noastre. Prin fondul rezultat din această vamă, a vinului importat, a fost destinat de la început construirii unei cazarme de infanterie.”<sup>18</sup>

Tot acum, prin arendare vor apărea și primele magazine specializate: „Două cofetării moderne; prima în 1851 de către Joseph Schemény cu ajutorul străinului Lieblnacht; o mare cofetărie în 1858 Johann Leonhart și în 1865 Demeter Damian<sup>19</sup>.” De asemenea, ne șochează numărul mare de cârciumi: „...66 de cârciumi și două hanuri pot fi numărate în oraș și mai multe la periferia lor.”<sup>20</sup>

De altfel, legat de prima berărie, aflăm că o locație a ei era lângă Biserica Spitalului în curtea Peitschisch. După cum spune Fritz Mild în memoriile sale, berea produsă aici era apreciată și deseori ducea la beție: „... cu fosta berărie, unde după beri și beri se răcorea limba la o bere dublă, spumoasă, dacă se observa fulgerarea ochilor, de obicei la oglinda umplerii halbelor.”<sup>21</sup>

Plăcerea de a degusta din bere se va dovedi la unii sighișoreni a fi nefastă, devenind neglijenți cu familia lor: „Așa și maeștrii măcelari, obișnuiau pe-atunci să-și bea cinzeaca de dimineața și seară la bătrâna Wenzel, într-o cârciumă mică, acolo unde azi este <Heimat>”<sup>22</sup>. Acolo își serveau în fiecare zi tocana și aveau întotdeauna o grămadă de oaspeți din toate straturile populației. Aici se întâmpla mereu ceva. Aici nu se jucau cărți, dar se bea și se discuta până târziu

<sup>17</sup> Josef Zielenski, *op. cit.*, pp. 103-104.

<sup>18</sup> Joseph Haltrich, *op. cit.*, pp. 78-79.

<sup>19</sup> Familia Demian era una dintre cele mai renumite familii de comercianți sighișoreni. Alături de alți negustori de origine aromână prezenți în orașul nostru au fost susținătorii financiari și culturali ai Bisericii Ortodoxe Române din Sighișoara. Un reprezentant al familiei, Anastase Demian, a realizat pictura de la Biserica Sf. Treime din Sighișoara.

<sup>20</sup> Joseph Haltrich, *op. cit.* pp.81-82.

<sup>21</sup> Fritz Mild, *op. cit.* p. 64.

<sup>22</sup> Este vorba de cârciuma Patria. Nu se cunoaște exact locația stabilimentului. Se presupune că exista în Ulița Morii. Existau în Imperiul Habsburgic aproape în fiecare oraș un local cu numele Heimat, unde de obicei erau cazați sau luau masa calfele călătore.

în noapte. Oaspete zilnic al Wenzeloarei bătrâne, era maistrul măcelar Sporer, spre marea disperare a soției sale. Într-o seară, în timp ce ședea din nou comod acolo, se deschisese ușa și apărură doamna Sporer însoțită de o slugă și două servitoare. Țștia cărau un sac mare gros, umplut cu pănușe de cucuruz, o pernă și o pătură. Toate astea doamna Sporer le trânti în mijlocul încăperii înaintea lui Sporer și a camarazilor săi și strigă: <Poți dormi și aici.><sup>23</sup> Au urmat bineînțeles mari râsete ale prietenilor săi. Au circulat nenumărate astfel de povești, adevărate dar și inventate, care întotdeauna și-au atins scopul, de a înveseli suflătele sighișorenilor.”<sup>24</sup>

Alături de bere, la Sighișoara se vor produce și băuturi spirtoase realizate prin distilarea cerealelor. În legătură cu aceste fabrici de alcool se va produce aici și oțetul realizat din struguri: „Daniel Adelf a înființat prima fabrică de spirt din Sighișoara în anul 1850, iar în urma falimentării mai multor cazane de rachiu, au apărut mai multe astfel de fabrici în prezent funcționând 5, chiar dacă nu permanent. Fabrica de lichioruri a lui Josef Schemeney, începând din 1850, continuă într-un stil mai mare de Johann Leonhardt din 1855. Fabricarea oțetului o începuse în 1853 tot Schemeney și a fost urmat de Josef Binder, Johann Radler, Johann Leonhardt, Majorkowitsch.”<sup>25</sup>

Orașul nu se va evidenția în producția de vin. De altfel, zona cu producție vinicolă renumită se va dezvolta în secolul al XIX-lea, la vest de Sighișoara în așa numita regiune *Weinland*. Cu toate acestea, starea proastă a comunicațiilor va face ca sighișorenii să își poată vinde vinul, deși de o calitate mai slabă: „Înflorirea comerțului cu vinuri este legată tot de drumul prost prin Agnita și Sighișoara spre Biertan și Mediaș, îndeosebi periculozitatea lui <Atelshile><sup>26</sup>, unde pe vremuri mulți cai și-au lăsat pielea, căci negustorii brașoveni și secui de vinuri, neputând circula mai departe de Sighișoara au fost nevoiți să se aprovizioneze cu vinuri din acest oraș.”<sup>27</sup>

Magistratul orașului câștiga bani frumoși de pe urma arendării producției și consumului de alcool. Acest lucru a dus la apariția unui funcționar extrem de scrupulos, pe numele său Angerer care efectua controlul producției și al consumului: “Atunci impozitul era arendat unui anume Angerer. El aparținea unei familii săsești din Sighișoara, dar care de atunci s-a stins. Angerer a fost înainte finanțist și era foarte zelos la încasarea taxelor pentru lichior, vin etc. De aceea se făcea și mult haz pe seama lui. Astfel l-a convins unu din acești

<sup>23</sup> Săsește: Tea kăst uch hă schlöfen.

<sup>24</sup> Josef Zielinski, *op. cit.*, pp. 31-32.

<sup>25</sup> Joseph Haltrich, *op. cit.*, p.74.

<sup>26</sup> Este vorba de Hula Daneșului

<sup>27</sup> Joseph Haltrich, *op. cit.*, p. 75.

băieți de-ai lui Baroch<sup>28</sup>, să meargă o dată la domnul Baroch, că acesta are în pivniță un butoiș cu lichior bun din Szegedin, pe care vrea să-l sustragă de la impozitare. Dar să nu spună, pentru numele lui Dumnezeu, cine l-a informat! El a promis aceasta cu sfințenie și a doua zi a apărut cu doi finanțiști la domnul Baroch. Frații cei veseli erau prezenți acolo cu toții, și așteptau. Angerer a intrat și a spus: <Domnule Baroch, dumneavoastră ați primit un butoiș cu lichior și nu mi l-ați declarat. Vă somez, să-mi spuneți cu bună credință unde îl aveți și cât conține, și să-mi plătiți taxa.> Baroch, care bineînțeles știa de poantă, s-a prefăcut a fi speriat și a negat: el nu are nimic, dar acela (Angerer n.t.) ar putea dară să meargă în pivniță să se uite. Angerer cu oamenii lui de la finanțe chiar au coborât. Acolo erau o grămadă de butoie și damigene și el a zărit printre ele o baniță. <Deci, domnule Baroch, aici e o baniță>. L-a ciocănit; suna a plin și era închisă cu vrană și cep. Baroch a răspuns: <Văd asta, dar e altceva înăuntru, nu e rachiu.> N-a folosit la nimic. <Aduceți vă rog un ciocan!> Angerer a deschis butoișul la lumina lumânării de seu, a băgat degetele în butoi, trecându-și –le după acea prin bot. Râsete generale. Angerer a făcut o mutră groaznică, a înjurat și a ieșit în fugă cu oamenii săi și nu a mai fost văzut. Oare de ce? Domnul Baroch, având în vedere excesul de zel cu care Angerer își exercita funcția, a scos fundul unui butoi, și a pus sub gaura de la cep o oală plină cu un lichid, care în nici un caz nu era rachiu. Angerer era cel blamat - devenind subiect de discuție și obiect al râsetelor generale ale întregului oraș. Sighișorenii făceau o mulțime de glume ca aceasta.”<sup>29</sup>

Preferințele culinare ale sighișorenilor se vor schimba, sighișorenii vor deveni tot mai pretențioși în domeniul alimentar, lucru regretat de profesorul Joseph Haltrich. Observăm că gusturile devin tot mai rafinate, se folosesc pahare din sticlă, vase din faianță, șervețele. Se introduc zaharul și cafeaua în alimentația locuitorilor urbei, ambele produse cerute tot mai mult de cumpărători: „În privința mâncărurilor și a băuturilor, timpurile de acum sunt mult mai pretențioase ca timpurile vechi. La singurul fel de prânz –supa cu rântaș –în zilele de lucru se mai adaugă adeseori un adaos sau friptură și la urmă fructe, ceea ce înainte se servea doar duminica sau în zilele de sărbătoare. Anual se consumă mari cantități de făină, iar pe lângă legumele livrate bucătăriilor de grădinile orașului se mai consumă 50-60 de câble de orz și 40 de chintale de orez. Tacâmurile s-au îmbunătățit, farfuriile din lut și lemn au fost înlocuite cu farfurii din porțelan, cămile de vin din lut înlocuite cu cele din sticlă. Se folosesc șervețele pentru ștersul gurii și al degetelor. Dacă înainte se folosea doar un singur pahar pentru băut vin sau bere, acum fiecare își are paharul său. Vinul și rachiuul se mențin cele mai căutate. Dar vinului începe să-i facă concurență tot

<sup>28</sup> Un cârciumar local.

<sup>29</sup> Josef Zielenski, *op. cit.* pp. 30-31.



mai des berea –importată mai ales în ultimi ani (îndeosebi adusă de la Orlat și vândută la depozitul comerciantului Josef Teutsch). Se bea anual în Sighișoara 300-400 de vedre austriece. Consumul de cafea și zahăr s-a majorat față de anul trecut, înainte cu 50-60 de ani în oraș erau puține familii în care se consuma cafea dimineața. Fiul doctorului Zigler fusese poreclit mult timp de colegii săi KAFÊBUTSCH<sup>30</sup> pentru că era singurul băiat în a cărui casă se consuma cafea. Zahărul era cumpărat atunci în cantități mici și mai mici de un sfert de pfund și doar în farmacii. Când bătrânul grec Petko a adus o dată 12 bucății de zahăr și le-a expus în vitrină, oamenii s-au adunat în fața lor de parcă au văzut o minune. Acum în Sighișoara se consumă anual 600 de chintale de zahăr (în multe case se consumă mai mult zahăr decât sare), 200 de chintale de cafea și 100 chintale de surogat de cafea anual. Ciocolată, rom (ceai sau puncti) sunt apreciate de puțin timp (...). Fumatul s-a scumpit, iar monopolul tutunului a contribuit mult la acest lucru. Țigările, îndeosebi țigările de hârtie cu tutun turcesc au îndepărtat în mare măsură luleaua. Prima țigară a fost adusă ca o raritate de către căpitanul Friedrich Wultschner în anul 1815. Ca obiect de comerț primele țigări de foi (marca Fuchs din Pesta) au fost introduse împreună cu chibriturile Theresia Fresschel –Viena de librarul Julius Habersang în 1844”.<sup>31</sup>

Societatea modernă aduce și la Sighișoara ideea de timp liber. Pe lângă vechile cârciumi apar restaurante și hoteluri moderne în jurul cărora va gravita elita orașului. Lumea bună a orașului va ieși din casă și se va deplasa spre diferite locații. În incinta lor se vor organiza spectacole, serate, reprezentații teatrale după cum relatează presa vremii. Dintre localurile publice renumite se remarcă hotelul „La steaua de aur”, hanul „La melul alb” și hanul „La regele Ungariei”.<sup>32</sup>

Din păcate nu avem date cu privire la istoricul celor trei hoteluri. Însă, între ele exista o concurență și în restaurantele lor se aduna toată lumea bună a vechiului burg medieval, în special. La finele secolului al XIX-lea clădirea vechiului han „La regele Ungariei” aflată la intersecția pieței centrale *Marktplatz* cu strada *Baiergasse* va fi demolată și se va ridica într-un stil neoclasic clădirea Asociației Meșteșugărești din Sighișoara.

Pentru sezonul cald marea atracție o reprezentau însă grădinile publice, Grădina Hotelului Frank, Grădina Melchilor, Grădina Reihnsch, unde elita masculină găsea răcoarea necesară pentru ași îmbroscăta forțele. Această modă a lumii masculine este descoperită și de profesorul Joseph Haltrich un observator fin al realităților Sighișoarei timpului său: „Dintre grădinile publice existente cea

<sup>30</sup> Burtă de cafea

<sup>31</sup> Joseph Haltrich, *op. cit.*, pp. 87-88.

<sup>32</sup> Nicolae Teșculă, „Timpul liber și manifestările sale la Sighișoara în a doua jumătate a secolului al XIX-lea.”, în *Caietele de antropologie*, anul VI, nr. 1-2 (10-11), ianuarie-decembrie 2007, p. 162.

mai veche este cea a lui Melchior, care în zilele săptămânii este frecventată de < domni>, iar sâmbăta și în zilele de sărbătoare și de cetățeni, care împreună cu calfele participă la biliard, cărți și popice. Obiceiul lumii masculine de a vizita grădinile publice este acum în urcare.”<sup>33</sup>

La aceste preocupări s-au mai adăugat și „explorarea” împrejurimilor Sighișoarei și în acest sens pe platoul aflat pe dealul Siechhof au construit în 1897 o cabană la altitudinea de 570 m. Cabana Vila Franca până în zilele noastre oferind o perspectivă deosebită asupra orașului.

În numărul din 4 iulie 1897 săptămânalul sighișorean *Schäßbuger Anzeiger* menționa deschiderea acestei cabane: „Inaugurarea Villei Franka va avea loc duminică 4 iulie la orele 4. 30. Cele mai importante puncte din program, în afară de discursuri sunt concertul corului bărbătesc al Asociației Muzicale, dans și seara un mare foc de tabără”<sup>34</sup>

Observăm că în acest secol, al XIX-lea, avem de a face cu o schimbare a modului de viață. Pe de o parte deși nu apar noi progrese în domeniul agricol, prin impunerea noilor norme agronomice cu privire la cultivarea pământului, oferta alimentară se îmbunătățește. Astfel, vedem deprinderi ale vechilor măcelari în modul de preparare a cărnii și a conservării acesteia în funcție de cerințele publicului și în același timp apare o nouă categorie profesională și anume brutarii. Dacă până atunci, după cum relatează scrierile memorialistice, pâinea era realizată în fiecare gospodărie, noile paradigme moderne cu privire la cerere și ofertă vor determina prezența brutăriilor.

Noțiunea de timp liber, de petrecere a acestuia în cadrul unor asociații va determina un alt tip de consum de alcool în oraș, ceea ce va duce la apariția și dezvoltarea berăriilor și a distileriiilor de alcool, vinul local, datorită calității inferioare a solului va rămâne o băutură de categoria a doua ca și în secolele trecute.

Coroborat cu această nouă noțiune de timp liber se vor dezvolta și restaurantele. Dacă, în secolele trecute, hanurile erau doar stabilimente pentru găzduirea călătorilor și a negustorilor, acum va apărea moda ieșirii în oraș sau în afara lui, la final de săptămână la anumite restaurante sau grădini, unde scopul principal era acela al socializării.

Putem concluziona, arătând că urbea de pe Târnava Mare pe parcursul secolului al XIX-lea, cu toate că era doar un oraș de categorie medie, este deplin racordat la noile oferte și tendințe existente la nivel alimentar, atât în Transilvania, cât și în vechea monarhie dualistă.

<sup>33</sup> Joseph Haltrich, *op. cit.*, p. 91.

<sup>34</sup> *Schaessbuger Anzeiger*, XXV Jahrgang, Sonntag, den 4. Juli 1897, nr. 27, p. 3.

## NUTRITIONAL SUPPLIES AND TRENDS IN THE NINETEENTH CENTURY IN SIGHIȘOARA (Abstract)

The modern age determines for the old continent a change in the population's diet, in the sense of improving the quality and quantity of food. On the one hand new plants such as corn or potatoes are brought in from the New World, and on the other hand the agronomic techniques for cultivating the soil are improved.

This also applied to the population of the medieval citadel upon the Târnava Mare river. As it is known, since the Middle Ages the population of Sighișoara consisted of craftsmen, but they also had small plots of land in the surroundings of the city and small households where animals were kept near small workshops, the food obtained being used for the families needs.

We note that this nineteenth century also brings new elements in the nutrition field to Sighișoara. We are dealing with new butcher's procedures in the way meat is prepared and preserved according to the requirements of the public, and at the same time a new professional category, namely the bakers, appears. If until then, as the memorialistic writings read, bread was made in every household, the new modern paradigms of demand and supply will determine the presence of bakeries.

The notion of spending leisure time in social clubs will cause a change in the alcohol consumption conduct in the city, which will lead to development of breweries and distilleries, while local wine will remain as in the previous centuries, due to the lower soil quality, a drink of a subsequent category.

In conjunction with this new concept of leisure time, the restaurants will also develop. If in the past centuries the inns were only establishments for accommodating travelers and merchants now appear the excursions out or outside the city at the end of the week to some restaurants or gardens appeared, their main purpose was socializing.

We can conclude by pointing out that during the 19th century, although it was only a middle-class city, the town upon the Târnava Mare river was fully connected to the new offers and nutritional tendencies existing both in Transylvania and also in the old dualist monarchy.

**Cuvinte cheie:** Sighișoara, secolul al XIX-lea, alimentație, restaurant, timp liber.

**Keywords:** Sighișoara, 19th century, nutrition, restaurants, leisure.

