

# RESTAURAREA UNUI SET DE TACÂMURI DIN ARGINT SEC. XX

**SORINA DANIELA PARCHIRIE**

**I**storia tacâmurilor începe cu cele mai vechi tacâmuri – un cuțit folosit întâi ca armă și unealtă. Făcute, la început, din pietre foarte tari ca silixul și, mai apoi, din bronz și fier, cuțitele au însoțit omul pe parcursul evoluției sale.

Deși cuțitul pliabil pare a fi o invenție recentă, a fost creat de romani în secolul I, pentru a fi folosit în timpul campaniilor militare. La sfârșitul secolului al XVI-lea, un cuțit pliabil a devenit un bun necesar călătorilor și soldaților fiind și un instrument de protecție.

Timp de mai multe milenii, cuțitul a fost folosit ca armă pentru vânatoare. Până în Evul Mediu, oamenii purtau cuțite universale, care erau folosite nu numai la masă, ci și la locul de muncă. În secolele XV și XVI, pe mesele unor persoane nobile se întâlneau cuțitele scumpe din aur cu mâner din lemn de esență rară. Odată cu trecerea timpului, au apărut noi forme de lamă cu mânere din bronz simplu, apoi, s-au confecționat cuțite de lux cu mânere încrustate cu argint sau aur și, abia mai târziu, cuțitele s-au realizat din oțel inoxidabil și cu mânere din plastic. În ceea ce privește forma, primele cuțite de masă din cupru și bronz diferă doar puțin de cele moderne. Până în secolul al XVII-lea, au existat numai cuțite cu lame ascuțite. Bazele rotunde ale lamelor, conform legendei, au apărut la ordinul lui Ludovic al XIV-lea, pentru a împiedica obiceiurile curtenilor să mănânce cu cuțitul.

Cea mai recentă și controversată este istoria furculiței. Deși un precursor al furculiței (furca, de unde derivă și cuvântul) era folosit de romani, bizantinii au fost cei care i-au răspândit folosirea, reprezentând un instrument de servit și tăiat carnea.

Descoperirile arheologice arată că unele dintre cele mai vechi furculițe descoperite (și utilizate cu scopul ușurării procesului de hrănire) erau utilizate în urmă cu 4000 de ani pe teritoriul Chinei și erau confecționate din lemn, oase ori din diferite metale.

În ceea ce privește Europa, „în satul Cata-Hüyük, din Turcia, a fost descoperit un strămoș îndepărtat al furculiței, folosit între mileniiile VI-III

î.Hr., dar printre unii istorici există rețineri că aceste mici furci, găsite aici, ar fi servit ca tacâmuri”.<sup>1</sup>

Ceva mai aproape de noi, găsim furcoiul, prin anii 900 î.Hr., în Grecia Antică, utilizat pentru manevrarea bucăților mari de carne. De acolo ajunge și în Imperiul Roman și, ulterior, în Orientul Mijlociu și Europa.

Se spune că furculițele făceau parte din zestrea principesei Teodora Anna Dukaina și au fost folosite pentru prima oară în Veneția, în secolul al XI-lea, la nunta acesteia cu dogele Veneției, Domenico Selvo, principesa nesuportând să mănânce cu mâna. Temători de Dumnezeu, venețienii au văzut în furculiță un semn al diavolului. „În înțelepciunea Lui, Dumnezeu i-a dat omului furculițe naturale – degetele. Prin urmare, este o insultă la adresa Lui să ne substituim degetele cu furculițe din metal, atunci când mâncăm“, scria Petru Damiani, un prelat italian al vremii.

Cei care denigrau furculița nu știau că folosirea ei fusese menționată și în Biblie, în Cartea I a lui Samuel. Acolo, stă scris că ajutoarele preoților se foloseau de tridente (furci cu trei dinți) ca să apuce carnea oferită ca jertfă. Asta nu i-a oprit însă pe reprezentanții bisericii să demonizeze în continuare furculița. De altfel, demonizată era nu doar furculița, ci și Teodora însăși – care mai folosea și șervețele, pe deasupra! Doi ani mai târziu, când principesa Teodora murea din cauza unei boli necunoscute, explicația a fost fără echivoc: pedeapsă divină!

Mai târziu, furculița ajunge în Italia prin Constantinopol și se răspândește în restul Europei.<sup>2</sup>

Folosirea furculiței s-a răspândit în sec. XVI, datorită Caterinei de' Medici. Ea a fost cea care a popularizat aceasta ustensilă la mesele franțuzești, după căsătoria ei cu Henric al II-lea al Franței. Popularitatea a crescut odată cu schimbarea criteriilor de igienă.

O sută de ani mai târziu a ajuns și în Anglia și, la începutul secolului 17, în America. Dacă până acum furculițele aveau doi dinți dreți, în secolul 17 sunt introduse cele cu patru dinți curbați, mai practice și mai ușor de folosit.

La noi, la „Curtea lui Șerban-Vodă Cantacuzino, se ridică iarăși la strălucirea de mai înainte și, la sfârșitul secolului, între 1688 și 1714, Brâncoveanu desfășoară un lux, o bogăție și un fast de felul cărora nu mai

<sup>1</sup> <https://www.historia.ro/sectiune/actualitate/articol/istoria-furculitei-folosita-in-china-de-milenii-in-europa-a-fost-interzisa-de-biserica>, accesat la data de 25.04.2022.

<sup>2</sup> Jacques Attali, *Istoriile alimentației. Ce va să zică a mânca?*, traducere de Dan Petrescu, Editura Polirom, Colecția Plural M, 2020.

văzuse niciodată Bucureștii. În foile de zestre ale fetelor lui, scrise de însăși mâna Brâncoveanului, te minunează mulțimea aurului, argintului, pietrelor prețioase, samurilor și tuturor blănurilor de Mosc și d-aiurea, pe care domnul le dă zestre. Furculițele de aur, furculițe cari se credea că nu le-am avut decât mult mai încoace, figurează în argintăria fetelor lui Brâncoveanu. E adevărat însă că cu furculițele nu se slujeau decât la zile mari, sau când aveau musafiri străini, altminteri mâncau cu degetele, spălându-se după fiecare mâncare în niște ligheane de argint, adevărate capodopere de ciselure a jour (...)

Lady Craven ne spune că la curtea lui Mavrogheni, în secolul XVIII, s-au scos, cu prilejul invitării ei la masă, furculițele din sipetul în care se păstrau: erau cu mânerele de aur presărat cu pietre scumpe, ca și sfeșnicele în cari ardeau lumânările de ceară parfumată (...)

La argintăria Mariei Cantacuzino se observă un lucru ciudat: sunt cuțite, sunt linguri câte 12, două solnițe, tavă cu 12 zarfuri, străchioară de dulceață cu lingura ei, – dar nu-s furculițe.

Erau furculițele în zestrea Stanchii Brâncoveanu în 1692 și nu sunt în 1772 în zestrea Mariei Pârvu Cantacuzino. Lucrul se explică prin faptul următor: nu se mânca cu furculița la noi până în secolul nostru. Brâncoveanu le-a dat fie-sei, căci cumpărase, probabil, garnitura completă. Pârvu Cantacuzino, om mai practic, n-a cumpărat decât ceea ce trebuia: cuțite de tăiat și lingurile de sorbit ciorbă. Furculițele erau la domni și la boieri, dar nu le scoteau decât de ochii străinilor.”<sup>3</sup>

Cercetătoarea Constanța Vintilă Ghițulescu vorbește despre fiica marelui stolnic Pârvu Cantacuzino, care, la 25 ianuarie 1741, avea în foaia de zestre: „12 perechi de cuțite de argint cu lingurele lor”, subliniind diferența față de Brâncoveni: „12 părechi de cuțite, cu furculițe și lingurile lor”.<sup>4</sup>

Totuși, prima menționare a unei furculițe în Țara Românească și Moldova apare la Paul de Alep, în vizita de la curtea lui Vasile Lupu în Moldova (8 februarie, 1655 sau 1656): „Când «aşdji»-ul sau «megas kellarios», adică primul bucătar însoțit de ajutoarele sale, aduce un fel de bucate, îl înfățişa domnului și îl ucoarea capacul. Dacă felul plăcea domului, îl aşază în fața lui în tăcere; apoi, lua o furculiță și amesteca conținutul pe un taler, mânca din el”.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> G.I. Ionnescu-Gion, *Istoria Bucureștilor-1899*, citat din ediția 1998, Editura Fundația Culturală Gheorghe Marin Speteanu.

<sup>4</sup> Constanța Vintilă-Ghițulescu, *Patimă și desfătare. Despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească 1750-1860*, Editura Humanitas, București, 2015, p. 143.

<sup>5</sup> *Călători străini prin țările române*, vol. VI, [www.dacoromanica.ro](http://www.dacoromanica.ro), accesat la data de 12.07.2022.

În manualele de civilitate observăm că furculița este pomenită o singură dată: Anton Pann recomandă „Lingurițe, furculițe, cuțițe/ Ca să-ți fie în loc de dește/ S-apuciori ce-ți trebuiește.”<sup>6</sup>

Lingura este un alt obiect cu rădăcini adânci. Oamenii le foloseau încă din Paleolitic și le construiau din bucăți de lemn sau din cochilii de scoici. Chiar termenii folosiți pentru a desemna obiectul indica materialul din care era făcut: „spon” pentru zona de nord a Europei însemna lemn, iar „cochlea” pentru partea de sud însemna scoică. În plus, lingurile mai erau făcute și din fildes, os, ceramică și, în Evul Mediu, din metale prețioase, pentru a reliefa bogăția nobililor.

Romanii au fost primii care au rafinat design-ul tacâmului, imaginând două modele: o lingură ovală (similară celei de azi) și una rotundă și mai adâncă (strămoșul polonicului). Odată cu descoperirea aliajului de cositor și plumb, lingurile au devenit accesibile tuturor.

În anul 1871, Harry Brearley, un englez din Sheffield, de profesie metalurgist, a fost considerat inventatorul „oțelului fără rugină” (denumit mai târziu „oțel inoxidabil” sau „inox”). Oțelul este aliaj cu un conținut de crom de cel puțin 13%, care protejează în mod fiabil instrumentele culinare de rugină, acizi. Tacâmurile se fabrică în zilele noastre dintr-un oțel care conține crom și nichel, argint sau aur, oferindu-le un luciu special care le face să aibă o mare calitate, caracterizată prin atracție vizuală, rezistență la coroziune și imunitate la arome și mirosuri.

Adoptarea unui nou mod de servire a mesei, în care preparatele sunt aduse pe rând de servitori a determinat o schimbare importantă în felul de aranjare a mesei, numărul tacâmurilor fiind adaptat în funcție de felurile de mâncare.

În istoria tacâmurilor le întâlnim și pe cele din argint, care au fost aduse de negustori din Europa Centrală sau de la Constantinopol.

Un fapt cunoscut de mai bine de 4000 de ani este că argintul are proprietăți antibacteriene, motiv pentru care nobilii utilizau diverse obiecte realizate din argint, inclusiv tacâmuri, în speranța de a-i feri de boli.

Argintul în forma de „sterling silver”<sup>7</sup> este originar din Europa și a fost folosit în scopuri comerciale încă din secolul al XII – lea în nordul Germaniei de astăzi.

<sup>6</sup> Constanța Vintilă-Ghițulescu, *op. cit.*, p. 142.

<sup>7</sup> „Sterling silver” este, în principal, un aliaj de argint, alcătuit din aproape 92% 5% argint fin și 7,5% alte metale, cum ar fi cuprul, ceea ce îl face mai puțin costisitor.

Între 1840 și 1940, atât în Europa, cât și în Statele Unite ale Americii, tacâmurile din argint au devenit indispensabile pentru o masă aranjată, respectând normele de conduită ale elitei sociale.

Seturile de tacâmuri puteau să conțină chiar și 100 de piese diferite, iar simpla prezență a tacâmurilor de argint masiv pe masa avea puterea de a transforma o masă obișnuită cu prietenii într-un eveniment sofisticat și unic. Deși folosite mai rar în prezent, tacâmurile de argint au reprezentat, pentru o lungă perioadă, un element-cheie în aranjarea unei mese festive.

Pentru fiecare fel de mâncare era nevoie de un tacâm diferit. Astfel, au apărut furculița de antreu, furculița de fel principal, furculița de salată, furculița pentru produse de patiserie, furculița pentru creveți etc. La linguri întâlnim: lingura pentru ceai, lingura pentru cafea, lingura de orez, lingurița pentru parmezan, lingura de supă și chiar lingura specială pentru bomboane.

Aceasta dezvoltare uimitoare a tacâmurilor din argint a avut loc în perioada victoriană, când eticheta dicta ca mâncarea să nu fie atinsă cu mâna sub nicio formă (nici măcar bomboanele).

Printre obiectele pe care le-am restaurat de-a lungul timpului se numără și un set de tacâmuri din argint care există într-o colecție particulară.

Setul de tacâmuri se află într-o cutie din lemn, îmbrăcată în piele neagră, căptușită cu burete și material din saten roz. Acest set este compus din următoarele: 6 buc. linguri supă, 6 buc. furculițe, 6 buc. cuțite, 6 buc. lingurițe pentru desert.

Procesul de restaurare a constat în:

- Vopsirea stratului de piele care acoperea suprafața cutiei din lemn.
- Dezasamblarea interiorului uzat, care era compus din burete acoperit cu saten roz și înlocuirea cu același material, de aceeași natură și culoare.
- Curățarea tacâmurilor a fost făcută într-o baie cu apă caldă, folosind o tava din aluminiu cu o soluție compusă din bicarbonat de sodiu cu acid acetic, apoi, au fost spălate în apă caldă cu un detergent cu pH-ul negativ. Pentru uscare s-a folosit o lavetă textilă uscată, pentru a preveni eventualele pete.

Aceste tacâmuri sunt destinate uzului alimentar, prin urmare, au fost restaurate cu soluții care nu pun în pericol sănătatea. Sulfidul de argint este acea pelicula care se depune pe tacâmuri, atunci când nu sunt folosite și, din păcate, acesta nu poate fi îndepărtat cu apă și săpun. Singura soluție, pe termen lung, este lustruirea argintului periodic.

**THE RESTORATION OF A SILVER CUTLERY SET  
20th CENTURY  
(Summary)**

This article describes the history of cutlery and the restoration process of a silver cutlery set (20th century) that exists in a private collection. The cutlery set comes in a wooden box, covered in black leather, its interior being made of pink satin material. The set is composed of the following: 6 pcs. soup spoons, 6 pcs. forks, 6 pcs. knives, 6 pcs. dessert spoons.

The restoration process consisted of three stages: painting the leather layer, disassembling the interior and replacing the used material, cleaning the silver cutlery with non-toxic solutions.

**Cuvinte-cheie:** tacâmuri din argint, restaurare, lingură, furculiță, cuțit.

**Keywords:** silver cutlery, restoration, spoon, fork, knife.

**ANEXA**



Cutie set tacâmuri înainte de restaurare

*Restaurarea unui set de tacâmuri din argint sec. XX*



Interior cutie tacâmuri înainte de Suport tacâmuri înainte de restaurare  
restaurare



Tacâmuri argint înainte de restaurare Interior cutie după restaurare





Suport tacâmuri după restaurare Interior cutie după restaurare



Interior cutie și furculițe după restaurare Interior cutie și linguri după restaurare



Set linguri argint după restaurare Set furculițe argint după restaurare



Set cuțite argint după restaurare Set lingurițe argint după restaurare