

# CEREMONIA OSPETEȚELOR LA CURTEA DOMNEASCĂ ÎN SECOLUL AL XVIII-LEA

Dorina Tomescu

Cronicarii noștri au amintit adeseori de ospetele desfășurate la Curțile domnilor români, fără să acorde însă vreo atenție specială elementului descriptiv, poate și din cauză că la acestea ei asistau zilnic și le îndeplineau conform obiceiului transmis. Comparând totuși istoriografia munteană cu cea moldoveană, se observă o bogăție mai mare de amănunte legate de protocol în cronicile muncene. În schimb, cronicarii moldoveni erau mai interesați de evenimentele politice. În linii generale, însă, ceremonialul ambelor țări este înfățișat la fel.

Noțiuni scrise despre ceremonial la români își fac apariția în operele parenetice, prima de acest gen fiind "Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Teodosie", unde găsim elemente referitoare la recrutarea dregătorilor, la săvârșirea ospetețelor, la recepția solilor etc. Deși sunt mai multe pagini cu referiri la regulile mesei, acestea nu ne arată de exemplu cum se desfășura servitul mesei ori modul de a mânca.

Literatura propriu-zisă de ceremonial a fost în centrul atenției la noi, începând cu 1691, când ieromonahul Hrisant, patriarhul de mai târziu al Ierusalimului, traducea "De officiis" a lui Pseudo-Codinos, la cererea stolnicului Constantin Cantacuzino. Această operă trebuie să constituie un îndreptar pentru aplicarea regulilor de curte imperiale la Curtea domnească din Muntenia, dar ea a circulat în același timp și în Moldova. Interesul pentru această lucrare bizantină a fost mult mai puternic în timpul lui Nicolae și Constantin Mavrocordat, până pe la 1750, fără insistențe asupra unui anumit fel de ceremonii.

O sursă care prezintă garanția autenticității și exactității rămâne însă "Descriptio Moldaviae", opera lui Dimitrie Cantemir, terminată în Rusia între anii 1716 – 1717.

El însuși domn, dar și istoric, Dimitrie Cantemir a putut cunoaște din propria-i experiență obiceiurile mai vechi și noi legate de curtea domnească, pe care le-a descris în lucrarea mai sus amintită. Informațiile pe care ni le lasă privind ceremonialul ospetețelor domnești sunt întocmai cu cele ale lui Paul de Alep sau ale logofătului Gheorgachi (1762).

"Condica de obiceiuri", adevărat manual al protocolului, scrisă de logofătul Gheorgachi la porunca domnului Moldovei Grigore Calimachi (1761 – 1764), a fost editată prima oară în 1846, în chirilică, de Mihail Kogălniceanu și reeditată în latinește la 1874. Ea constituie un izvor deosebit de informație istorică referitor la moravurile noastre sociale și politice în secolul al XVIII-lea. De asemenea, memoriile de călătorie ale străinilor care au trecut pe la noi, din a doua jumătate a secolului al XVII-lea și pe tot parcursul secolului următor, jurnalele solilor și ambasadurilor confirmă, la rândul lor, desfășurarea diferitelor ceremonii potrivit

unor regulamente protocolare. Informații pertinente în acest sens ne-au lăsat străinii care au rămas vreme mai îndelungată în anturajul domnilor din Moldova și Țara Românească: Paul de Alep (descrisi din vremea lui Vasile Lupu (1634 – 1653) și Matei Basarab (1632 – 1654), sau Anton Maria Del Chiaro, secretarul lui Constantin Brâncoveanu (1688 – 1714), care a luat parte la numeroase festivități la Curtea domnului muntean.

Cea mai simplă formă de tratație la Curte era servirea cafelei, care se făcea cu o ceremonie deosebită, după obiceiul turcesc. Cafeaua se oferea uneori numai cu dulceață: în Joia Mare, după împărțășanie, în Duminica lăsatului secului de brânză, în ziua Sfintei Paraschiva<sup>1</sup>. De cele mai multe ori însă ea încheie o masă copioasă. Cafeaua se bea uneori cu “vutcă” (un fel de liqueur) pe care o servea marele cupar, întâi Domnului, apoi la beizadele și la urmă celorlalți<sup>2</sup>.

“...Îndată vel cupar, cu tipsia cea de argint stând înaintea Domnului, pune vutcă în doao păhare și întâi cuparul ia credință, apoi Domnul sângur ia paharul de l pune la gură și ia confeturi; și copii cei din casă, ce sântu rânduiți de vel cămăraș, dau vutcă mitropolitului..., la arhieriei și la boieri. După confeturi, vel cafegiu pune pe dinaintea Domnului peșchirul cel rânduitu, ce se chiamă fotă, dă Domnului cafea, și copiii din casă la mitropolitul, la arhieriei și la boieri”<sup>3</sup>.

După consumarea cafelei, mitropolitul făcea plecăciuni în fața Domnului, apoi ieșea, ceremonia fiind repetată de fiecare oaspete în parte.

Obiceiul tratației cu cafea nu apare în izvoadele noastre din secolul al XVI-lea, fiind însă des pomenit în memoriile lui Paul de Alep sau al altor călători străini din secolul următor. Pe la 1667, chiar se vorbea pentru prima dată în București de o “cahveneă” ținută de un fost seimen al palatului din Constantinopol. Localul se afla în apropiere de Biserica Doamnei. Mai târziu documentele pomenesc și de “cahveneaua” din Podul Beilicului (Calea Șerban Vodă), care funcționa non-stop (era aproape de Casa Beilie) – locul de adăpost al tuturor musafirilor veniți de la Țarigrad<sup>4</sup>.

În secolul al XVIII-lea, servirea cafelei la Curtea domnească devenise, așa cum s-a văzut, ceva obișnuit. Marele cămăraș avea în subordinea sa toți slujitorii (plătiți lunar), care serveau cafeaua cu accesoriile ei: șerbetul și ciubucul<sup>5</sup>.

Câte o dată însă, combinația de dulceturi, cafele și șerbeturi servite celor veniți din Occident pune la grea încercare respectarea protocolului de către oaspeți. În acest sens, un exemplu amuzant îl constituie relatarea baronului François de Tott, care, fiind primit în Moldova în 1767, de Grigore Calimachi (1767 – 1769), “... a trebuit să îndure toate ceremoniile turcești”. El ne povestește

<sup>1</sup> Dan Simonescu, *Literatura românească de ceremonial. Condiția lui Gheorgachi. 1762*, București, 1939, pag. 173.

<sup>2</sup> *Ibidem*.

<sup>3</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*, p. 278.

<sup>4</sup> Col. Popescu Lumină, *Bucureștii din trecut și de astăzi*, 1935, p.489.

<sup>5</sup> Petru Râșcanu, *Lefile și veniturile boierilor Moldovei în 1776. Document de la Grigorie A. Ghica*, Iași, 1887, p.77.

că “cea mai însemnată, cea care sădește cea mai mare considerație, este oferirea “șerbetului”, ea este întotdeauna urmată de stropirea cu apă de trandafiri și cu parfum de aloes. Acest șerbet, de care se vorbește atât de des în Europa și care este așa de puțin cunoscut, este făcut din paste de fructe cu zahăr, topite apoi în apă și care sunt atât de parfumate, încât abia poți să guști această băutură ....M-am servit deci cu tot atâta discreție, ca și din dulceleșurile care însoțesc cafeaua...”. Nu același lucru s-a întâmplat însă cu valetul baronului, care a mâncat tot gingimbrul zaharisit, ce i s-a înfățișat, apoi a înghițit dintr-o dată tot vasul de șerbet (care fiind atât de dulce se consuma cam într-o săptămână), lăsându-i pe cei de la curte muți de admirație<sup>6</sup>. Se pare că cei mai mulți europeni nu știau să consume șerbetul. Astfel, polonezul Adam Golarowski, secretarul soliei condusă de Iosif Podoski, aflată în trecere spre Poartă, în 1759, povestește că, fiind în vizită la pașa de Hotin, după ce au fost tratați cu cafea și tămâiați cu “fum înmiresmat”, la urmă li s-a adus șerbet de struguri, pe care Golarowski l-a băut “dintr-o singură sorbitură ca rachiul”<sup>7</sup>. Cu același protocol sunt primiți oaspeții și de domnul Moldovei, Ioan Teodor Callimachi (1758 – 1761), și ceea ce este interesant, a doua zi, când domnul înapoia vizita solului, era tratat la rândul-i cu dulceață, cafea și tămâiat cu parfum<sup>8</sup>.

Tratațiile erau foarte dese, pentru că, de “cându era giugul țării” mai greu, ele înlocuiau mesele bogate de odinioară. “Au fost obiceiul la domni cei mai vechi, cându era giugul țării mai ușor, de nu lipsia masa cea domnească și masa să făcîia în divanul cel mic, cu cheltuiala visteriei...”, ne confirmă logofătul Gheorgachi la 1762<sup>9</sup>.

Documentele interne și externe consemnează într-adevăr din vechime, multe mese și ospete organizate întotdeauna cu un anumit ceremonial și fast la Curtea domnească, la primirea domniei, sau prilejuite de unele sărbători religioase de peste an: Crăciun, Anul Nou, Bobotează, Paști. Alte prilejuri fiind evenimentele din familia domnului (nunți, botezuri) sau grandioase festinuri oferite în cinstea solilor sau ambasadorilor străini.

Relatările lui Paul de Alep, Dimitrie Cantemir și Gheorgachi privind desfășurarea ospeteșilor sunt asemănătoare, ceea ce înseamnă că obiceiurile se transmiteau prin tradiție.

Divanul cel mic era locul unde se așeza masa în zi de sărbătoare<sup>10</sup>. Invitații, arhieriei și boierimea până la logofătul al doilea, împreună cu cei doi vornici de poartă, erau trecuți în “îsvod cu pecete domnească”. O salvă de tun anunța așezarea Domnului la masă<sup>11</sup>. Dimitrie Cantemir chiar specifica momentul “marele stolnic mai întâiu gustă bucatele puse înaintea Domnului, după care îndată ce Domnul a

<sup>6</sup> *Călători străini despre Țările Române*, vol. IX, 1997, p.608.

<sup>7</sup> *Ibidem*, p.412.

<sup>8</sup> *Ibidem*, p.418.

<sup>9</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*, p.281.

<sup>10</sup> Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei, Traducere de pe originalul latinesc la 200 de ani de la moartea autorului* (21 august 1723), de Dr. George Pascu), 1923, p.118.

<sup>11</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*, p.281.

întins mâna ca să scoată mâncare tunurile bubuie și cântă muzica și cea creștinească și cea turcească”<sup>12</sup>. Postelnicul și vel spătarul stau în exercițiul funcțiunii “zvorindu” la spatele Domnului, primul cu toiagul în mână, al doilea cu sabie și buzduganul, ambii cu caftane cu “7 coți tafta naramgie” legați peste umăr”<sup>13</sup>. Alți boieri, care “svonesc” în timpul mesei, sunt velmedelnicul, care dă domnului să se spele și cu lingura cea mare de argint scoate Domnului pe talger supă și alte bucate; velclucurul – purtătorul de grijă a “mezalilor” ce se aduce de la beciul domnesc; velvameșul – purtătorul de grijă a “confeturilor”, acesta fiind fără caftan.

De la al treilea pahar, boierii amintiți mai sus trec și ei la masa pe care le-a pregătit-o separat marele cămăraș, locul la servit luându-l boierii de rangul al doilea. Sunt obligați să vină numai la închinarea paharelor sau la rostirea ovațiilor. Primul pahar îl ridică mitropolitul, pentru slava lui Dumnezeu. Al doilea pahar îl ridică Domnul, pentru sănătatea împăratului (Dimitrie Cantemir spune că numele împăratului nu se rostește, căci pentru moldoveni era un lucru “nepotrivit și urât, iar a închina pentru regii creștini și ortodocși, este un lucru plin de primejdie”)<sup>14</sup>. La acest de-al doilea pahar, începe să cânte “mehterhaneaua” și muzica din sala mesei și se face “șănlâc” – adică se sloboade tunul și puștile. Al treilea pahar îl ridică mitropolitul, pentru Domn și familia lui. În acest moment ceremonia atinge culmea ei. Boierii primesc de la cupar câte o cupă de vin, și fiecare, după ce bea, merge de-i sărută mâna Domnului. La urmă, vin cântăreții bisericești, care primeau bacșiș câte un galben. Apoi Domnul închină pentru mitropolit, arhieriei și boieri<sup>15</sup>. Față de aceste reguli, Dimitrie Cantemir mai amintește faptul că “Domnul nu obișnuiește să se scoale de la masă mai înainte de a se fi adus lămpile, iar după aceasta au fost puse pe masă de marele medelnicer, oaspeții toți se scoală în picioare și salută Domnul lor. Semnul sculării de la masă este șervetul pus de Domn pe masă. Observând aceasta, marele postelnic, “cu bățul de argint pe care îl ține în mână lovește în pământ, la care semn toți câți se pot ținea pe picioare, se scoală deodată...”<sup>16</sup>.

Ospitalitatea Domnului mergea până acolo încât boierii mai luau din mezeluri și confeturi în năfrâmi și pentru acasă, căci considerau o onoare mâncarea pe care au luat-o de la masa Domnului. Nu aveau voie însă să plece cu vasele din argint<sup>17</sup>. Terminându-se masa, Domnul se spăla pe mâini în spătarie, iar boierii în divanul cel mic. Cafeaua se servea în spătarie. După cafea, de multe ori, Domnul ținea pe boieri până seara punându-i la “gioc”. De regulă, la ospăț nu participa și Doamna. Ea da separat masă jupăneselor. Era servită de vornic și de ceilalți slujitori după influența turcească, ce atinsese până și organizarea interioară a

<sup>12</sup> Dimitrie Cantemir, *op. cit.*

<sup>13</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*

<sup>14</sup> Dimitrie Cantemir, *op. cit.*, p.119.

<sup>15</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*, p.120.

<sup>16</sup> Dimitrie Cantemir, *op. cit.*, p. 120.

<sup>17</sup> *Ibidem.*

palatului domnesc. Și aici, se folosea un ceremonial: Doamna ridică paharul întâi, răspundea logofeteasa cea mare și celelalte jupâneșe și îi sărutau mâna.

După masă, oaspeții, bărbați și femei, se întâlneau în "maibent", care era încăperea personală a domnului și făceau un "joc de obște". În a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, se constata o schimbare în ceea ce privește participarea Doamnei la ospăț. Astfel, Nicolae Mavrogheni oferea în 1786 un ospăț unei aristocrate engleze, Lady Craven, ocazie cu care participă și doamna țării, servită de nouă femei<sup>18</sup>.

În Țara Românească, ospetele de sărbători la Curtea lui Constantin Brâncoveanu și-au găsit un cronicar atent în persoana secretarului său italian, Anton Maria Del Chiaro, care a lăsat o importantă descriere a mesei de paști sau a celei de Sf. Vasile. Aflăm astfel că, la 1 ianuarie, dacă vreunul din comeseni strănuta la masă, i se făceau daruri, constând în țesături de postav sau atlas. La încheierea ospățului, se aducea o plăcintă foarte mare în care erau băgați 50 de galbeni și diverse răvașe amuzante. Un vechi obicei la banchetele solemne de la Curte, ca și la nunțile boierești, era să nu se strângă farfuriile de pe masă când se schimbau felurile de mâncare. Puse una într-alta, se forma un edificiu atât de înalt încât boierii, chiar stând în picioare, nu se mai puteau vedea. Obiceiul a fost însă părăsit încă din vremea lui Del Chiaro<sup>19</sup>.

Mese mari se mai dădeau și cu ocazia nunților de la Curte. Astfel, numai în perioada 1694 – 1704, la Curtea lui Constantin Brâncoveanu s-au celebrat cincizeci de nunți, afară de cele nouă ale beizadelelor, precum și ale altor fii de boieri până la 1714. Nunțile domnești erau fastuoase. O descriere interesantă ne oferă un meșter negustor, sticlar din Boemia, care, în 1698, lua parte la ospățul de nuntă al domniței Ilinca, fiica lui Constantin Brâncoveanu, cu Scarlat Mavrocordat. Deci, Georg Franz Kreybich, după ce vinde lui Brâncoveanu pahare pentru 200 de taleri, participând la ospăț, ne povestește: "A fost veselie și aveai ce vedea ... căci, după terminarea ospățului, în aceeași sală în care se prânzise, a fost ridicată o cetate, împresurată de turci, iar în cetate erau nemți. Turcii băteau cetatea cu tunuri și bombarde și-i sileau să se predea și să ceară pace"<sup>20</sup>. Asemenea spectacole erau imitații după cele care se dădeau la Constantinopol. De obicei, erau la modă reprezentații mimate, înfățișând atacuri de cetăți și lupte între oștiri. Mai departe, Kreybich povestește că au fost tot felul de jocuri și dansuri turcești, arăbești, chinezești, tătarăști, franțuzești, spaniole și leșești.

Alte ospete se dădeau în cinstea ambasadurilor străine. Astfel, o recepție strălucită a fost aceea dată în 1702, pentru lordul Williams Paget (ambasador la Poartă în perioada 1693 – 1702), la Curtea lui Constantin Brâncoveanu<sup>21</sup>. Masa lungă era

<sup>18</sup> Ioana Constantinescu, *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, București, 1997, p. 25.

<sup>19</sup> *Călători străini despre Țările Române*, vol. VII, p. 382-283.

<sup>20</sup> *Ibidem*, p. 127.

<sup>21</sup> *Ibidem*, p. 197.

bogat încărcată și a durat mai mult de șapte ore, în care timp au urmat multe rânduri de bucate și belșug de vinuri minunate. S-a închinat pentru sănătatea sultanului, a împăratului Germaniei și reginei Angliei și a fiecărui oaspete de la masă, în zgomotul salvelor de pușcă. Mult mai târziu, în 1755, contele Mnischez, trimisul extraordinar al regelui Poloniei, poposea în Moldova la Curtea lui Matei Ghica (1753 – 1756). El va participa la un ospăț, unde “s-au adus peste patru sute de feluri de bucate”<sup>22</sup>. În timpul mesei, se auzea muzica domnească și urările se țineau în bubuitul tunurilor. Se remarcă, de asemenea, prezența obligatorie a muzicii. Țiganii erau muzicanții cei mai căutați la curțile domnești. Desigur că erau influențați în cântecele lor de melodiile turcești, și, totuși, constituiau muzica națională a Domnului, cu zicăturile ei vechi însoțite de jocuri zgomotoase. Nu lipsea nici trupa de muzicanți turci, care, în toate serile, la chindie, cânta cântece militare turcești în curtea palatului<sup>23</sup>. Când veneau pașii în țară, aduceau cu ei mehterhaneaua lor, care le cânta la chindie.

De multe ori, la marile ospețe, nu lipseau jocurile măscăricilor și pehlivanilor. Din documentele păstrate până astăzi, rezultă că, printre primii bufoni de la curțile domnești de la noi, era Petre Bolea (bufonul pitic al voievodului moldovean Petru Șchiopul)<sup>24</sup>.

În epoca fanariotă, locul măscăricilor tradiționali era luat de soitari, recrutați după moda constantinopolitană, dintre slugile domnului. Purtau pe cap calpace mari de blană, de care atârnav micile oglinzi și țineau în mâini bastoane cu clopoței din argint<sup>25</sup>.

Pentru a completa imaginea acestor ospețe, ar trebui să amintim ce și cum se mânca. Mulți dintre călătorii străini sunt de acord că mâncărurile erau îmbelșugate și că erau preparate după bucătăria franceză, nemțească și italiană. Absența meselor rotunde și ovale (folosite de greci, la Istanbul pe la 1760), a scaunelor, și menționarea băncilor cu spătar așezate la mese lungi, ca în trapezele călugărilor, rămân o caracteristică românească până în anii 1830. Fața de masă este, “după obiceiul țării”, din pânză de in, foarte fin țesută. Foile de zestre date copiilor lui Constantin Brâncoveanu înregistrau șervete cu flori de fir, tipsii de argint, de cositor și aramă. Pahare, linguri, cuțite, și furculițe, solnițe, toate din argint, lighiane, ibrice și sfeșnice. În ultimele decenii ale secolului al XVIII-lea, modelul european de a se servi la masă de tacâmuri și a sta pe scaune în jurul unei mese este tot mai des întâlnit. Lady Craven rămânea în 1786 profund impresionată de masa în stil european, la care a fost invitată de Nicolae Mavrogheni, la București: se stă pe scaune, domnul la un capăt al mesei, iar, la celălalt, prezentă este și doamna. Vesela este din argint, sfeșnicul de pe masă din alabastru, cu flori de rubine și smaralde<sup>26</sup>.

<sup>22</sup> *Ibidem*, p. 366.

<sup>23</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*, p. 170.

<sup>24</sup> Al. Alexianu, *Bufoni la curțile domnești*, în “Magazin istoric”, anul II, v. 3 (12), martie 1968, p. 61.

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 62.

<sup>26</sup> Nicolae Iorga, *Istoria românilor prin călători*, București, 1981, p. 396.

Atenția pe care o acordau domnii pentru angajarea unor bucătari și cofetari iscusiți era mare. Astfel, se cunoaște că la curtea lui C. Brâncoveanu era un bucătar neamț<sup>27</sup>. Însuși Grigore Calimachi, care s-a preocupat de alcătuirea Condiției de ceremonii, cerea în scris, din Polonia, un bucătar bun, căruia îi oferea 50 piaștri pe lună, haine și obiecte în valoare de 300-400 piaștri pe an și un apartament aproape de palat, unde să locuiască împreună cu familia sa<sup>28</sup>.

Un izvor extrem de serios pentru cunoașterea bucătăriei românești de la începutul secolului al XVIII-lea rămâne o carte de bucate, la a cărei origine stă stolnicul Constantin Cantacuzino, "marele ordonator al meselor de la Curtea domnească din București vreme de 40 de ani, maestru de ceremonii și prinț al gastronomilor români din toate timpurile"<sup>29</sup>. Copii după această culegere de rețete au circulat până după jumătatea secolului al XIX-lea. Din cele 293 de rețete, multe traduse din limba italiană, franceză și germană, aflăm că se consuma foarte mult pește, legume, carne de vițel, oaie, iepuri, vânat și salate. O atenție deosebită se acorda vuticilor și dulcețurilor, atât de la "modă" în societatea din acea vreme, dar mai ales în secolul fanariot, apei de trandafiri, necesară la spălătul mâinilor înainte și după masă. Recomandarea era de a prezenta în mod plăcut preparatele, prin pete de culoare (flori comestibile), în special verde, galben, roșu, albastru<sup>30</sup>. La acestea, se adaugă informațiile date de florentinul Del Chiaro, despre coșurile cu cozonaci sau de plăcintele mari cu răvașe și bani, care încheiau ospățul domnesc de Sf. Vasile, făcute "din foițe de aluat".

În timpul meselor, dar mai ales după masă se bea vin, care vara era răcit cu gheață (păstrată din timpul iernii în ghețării), cum era de exemplu la curtea lui C. Brâncoveanu, unde era stipendiat un "ghețariu", ce-și făcea slujba la "legniță" (ghețarie)<sup>31</sup>.

Sursele alimentare locale erau completate cu imense cantități de produse de lux, aduse din Orient și Occident. Astfel, registrele vamale indică mari cantități de condimente, fructe exotice, zahăr (Veneția), ulei, cafea, vinuri, cu prețuri excesiv de mari<sup>32</sup>.

Comparând ceremonialul cu care se făceau ospetele domnești cu relatările lui Pseudo-Codinos, privitoare la mesele împăraților bizantini, sau cu acelea referitoare la masa sultanului, observăm unele asemănări de ordin general: pregătiri pentru invitarea persoanelor, lux în ceea ce privește serviciul (sultanul întrebuinta foarte rar serviciul de argint și aur), numărul mare de slujitori (mai puțin la turci), eticheta așezării la locurile convenite (foarte complicată la bizantini)<sup>33</sup>.

<sup>27</sup> *Ibidem*, p. 374.

<sup>28</sup> Dan Simonescu, *op. cit.*, p. 174.

<sup>29</sup> Ioana Constantinescu, *op. cit.*, p. 57.

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 90.

<sup>31</sup> *Ibidem*, p. 50.

<sup>32</sup> *Ibidem*.

<sup>33</sup> Dan Simionescu, *op. cit.*, p. 176.

De la Bizanț s-a luat obiceiul cântării imnurilor religioase corespunzătoare sărbătorii la care se dădea banchetul, dar apare și un element local pentru că se îmbina elementul religios cu cel laic (cântările bisericești alături de lăutele ȝiganilor, prezența icoanei și a candeliei aprinse în sala de mâncare). Alte elemente locale erau: supunerea boierilor față de Domn și al jupâneselor față de Doamnă, prin sărutarea mâinilor; obiceiul pământului al toastelor, la ridicarea fiecărui pahar; încheierea mesei prin unirea mesenilor bărbați și femei, pentru un joc cu zicături și glume până seara târziu. Dar și mai importante erau atribuțiile slujitorilor și îmbrăcămintea lor<sup>34</sup>. Oricum, elementele de împrumut bizantino-otomane par să se manifeste mai mult în domeniul ceremonialului pur politic, în rest era tradiție pentru obiceiurile mai vechi românești, transmise din generație în generație.

Pretențiile de a îmbrăca orice eveniment de la curtea domnească într-o aureolă de fast și lux cresc spre sfârșitul secolului al XVIII-lea. Sunt semnificative în acest sens crearea logofeției de obiceiuri în Moldova între 1795 – 1799, deci în vremea lui Alexandru Calimah, iar în Muntenia în timpul lui Alexandru Ipsilanti (1797).

## LA CEREMONIE DES FESTINS A LA COUR PRINCIERE AU XVIII<sup>ème</sup> SIECLE

### -Résumé-

Des temps immémoriaux au cours des princes roumains existait l'habitude des régalades et des festins à l'occasion de certains événements. Les sources documentaires mentionnent le fait que, des la deuxième moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle, ces festins se déroulés d'après un cérémonial.

La plus simple régalade à la cour était le café. La cérémonie a lieu d'après le rituel turc; parfois accompagnée d'une confiture, autre fois avec une «voutca» (une espèce de liqueur), des fruits cōnfets, des confitures et du tabac.

Les grands festins avaient lieu au venu du prince ou pendant les grandes fêtes religieuses: le Noël, la Nouvelle Année, l'Epiphanie ou à Pâques. D'autres festins étaient occasionnés par certains événements qui se passés dans la famille du prince – noces, baptêmes.

De même on donné des festins à l'occasion de l'accueille à la cour des émissaires et des ambassadeurs étrangers.

Aux jours feries la table était arrangée dans la salle du Petit Divan et quand le prince s'asseye on tiré au canon.

<sup>34</sup> *Ibidem*.



Souvent, pendant les noces, ils y avaient aussi des pantomimes qui reflétaient l'assaut de cités, des luttes, conformément avec la mode de Constantinople.

Les plats étaient nombreux - parfois des centaines – et préparés d'après la cuisine française, allemande et italienne.

Les sources alimentaires locales étaient complétées avec des immenses quantités de produits de luxe apportés autant de l'Orient que de l'Occident.

En comparant le cérémonial des festins princiers roumains avec celui des empereurs byzantins ou des sultans on constate des ressemblances d'ordre général. Pour le reste on garde l'ancienne tradition roumaine conservée de génération en génération.