

GUSTUL MODERNIZĂRII: PRIMELE TREI CĂRȚI DE BUCATE DIN ȚARA ROMÂNEASCĂ ȘI MOLDOVA

Doina Calistru

I.

Atunci când se investighează un compartiment al existenței cotidiene se ajunge, fără îndoială, la prezentarea aspectului exterior al lucrurilor: descrierea decorului vieții zilnice, a comportamentelor colective și individuale, a moravurilor, a felului de a ne distra, de a comunica. Totuși, nici o latură a vieții private ori publice nu trebuie să scape examenului nostru, modul de a mânca rămânând unul din cele mai lămuritoare cu privire la realități concrete, la practica cotidiană.

Cartea de bucate este, fără îndoială, o producție circumstanțială care propune soluții de viață ce se cristalizează într-o formă de civilizație. Cele trei lucrări care constituie obiectul studiului nostru pot fi considerate expresia unor mentalități, înlesnind reconstituirea și explicarea fenomenului uman în pluralitatea semnificațiilor exprimate.

Baza de plecare a demonstrației este evocarea epocilor în care au apărut respectivele lucrări. Prima carte de bucate este databilă de la sfârșitul secolului XVII și începutul celui de-al XVIII-lea, fiind o mărturie de preț pentru cunoașterea elitelor românești din strălucita și dramatica epocă a lui Constantin Brâncoveanu. În răgazul celor 25 de ani de domnie, el a încărcat cămara domnească pentru a da mese „sumptuoase de mâncar șapte ceasuri, cu mult vin bun și toasturi pentru sultan și împărat” boierilor indigeni și călătorilor străini, comportându-se cu „deosebită curtenie, ospitalitate și amabilitate”, cum scrie, uimit, epigrafistul Edmond Chishull, ajuns în Țara Românească în suita ambasadorului englez la Constantinopol, Paget¹. Primit cu mare „fărmonie” la curtea voievodului, acesta a petrecut multă vreme în audiențe, mese și băutură, atât de multă, înregistrează Radu Greceanu în cronica sa, încât „ambasadorul și boierii lui s-au îmbătat cu totul, mâncăr că de nimeni nu au fost siliți”².

„Luminatul și prea creștinul domn, Io Constantin Brâncoveanu voevod”, nu s-a mulțumit să „săvârșească foarte frumos și cu mare pompă” nunțile fiilor și fiicelor („cucoane a măriei sale”), cu mese în care „își dădeau întâlnire toate bucătăriile din lume”³ și cu „multe feluri de zicături, muzice cu jocuri și alte desfătări”⁴. În asemenea activități, Brâncoveanu era îndrumat de înțeleptul său unchi, Stolnicul Constantin

¹ N. Iorga, *Istoria românilor prin călători. Un arheolog englez în Bucureștii lui Brâncoveanu*, ediție îngrijită, studiu introductiv și note de Adrian Angheliescu, București, Editura Eminescu, 1981, p. 298.

² *Ibidem*, p. 303.

³ Radu Rosetti, *Amintiri*, I, *Ce am auzit de la ulii*, ediție îngrijită și prefăcută de Mircea Angheliescu, București, Editura Fundației Culturale Române, 1996, p. 64.

⁴ *Croniclele medievale ale României*, VIII, Radu logofătul Greceanu, *Istoria domniei lui Constantin Basarab Brâncoveanu voevod (1688-1714)*, studiu introductiv și ediție critică întocmită de Aurora Iliaș, București, Editura Academiei, 1970, p. 214.

Cantacuzino. Stolnicul dirija corespondența lui Brâncoveanu cu suveranii străini, era consilierul lui de politică externă, fiind expert în tratativele oficiale cu ambasadorii străini, dar și un fin conviv la banchetele cu oaspeții de marcă, „toate spre cinstea și folosul țării”⁵. Pentru îndeplinirea funcțiilor sale aulice, Stolnicul Constantin Cantacuzino avea nevoie nu numai de tratate de ceremonial bizantine⁶, ca să transfere pompa imperială din Bizanț la curtea lui Brâncoveanu, ci și de cărți de bucate străine, după care să gătească bucătarii francezi și nemți (plătiți din vistierie) și, cu timpul, și cei autohtoni.

Stolnicul Cantacuzino, fiii lui, frații Greceanu și multe alte odrasle ale marilor boieri trecuseră hotarele țării și văzuseră în Italia, Franța, Germania, Ungaria și Austria alte culturi și alte tipuri de existență. Astfel, secretarii cancelariilor domnești, preceptorii copiilor din clanurile Cantacuzino, Bălăceanu, Băleanu, tot mai numeroșii ambasadori, diplomați și soli străini se dovedeau buni convivi la grandioasele festinuri rânduite de Paști și Anul Nou⁷. La receptarea noilor mode contribuia, cu siguranță, lectura cărților apusene ajunse la boierii interesați de „novitale”. Cuhniile domnești și boierești se modernizează, iar mișcarea de inovare, de europenizare, redusă încă, găsește un auxiliar prețios în cartea de bucate. Ea apare printre alte cărți de istorie, filosofie, literatură, fiind adusă din străinătate, din Italia, Franța, Germania⁸. Mai mult, Stolnicul Constantin Cantacuzino și alți boieri cu carte au vizitat aceste țări, au observat alte obiceiuri alimentare, au cunoscut câte ceva din bucătăriile specifice țărilor cutreierate. Prin urmare, au simțit nevoia să mănânce și acasă astfel, slujindu-se de un îndrumar, de o carte cu rețete culinare, care să le satisfacă gusturile și să le diversifice rafinamentele.

Moda culegerii de rețete culinare în cărți de bucate era veche în lumea apuseană, primele fiind semnalate încă din secolul XVI. Mai ales în Franța, circulau asemenea culegeri⁹ (multe din ele ajunse în Transilvania, ca zonă de influență a civilizației occidentale), dar nici în Țările Române nu lipsea interesul pentru literatura gastronomică. Din numeroasele lui călătorii, stolnicul Cantacuzino aducea probabil o asemenea carte, ca instrument de lucru necesar lui, maestrul de ceremonii, dar și altora din jurul său, care vegheau la eticheta curții orgoliosului domn. În multitudinea de lucrări latinești, grecești, italienești, ale bibliotecii sale, reconstituită de C. Dima-Drăgan¹⁰, n-a fost însă găsită o asemenea carte de bucate¹¹, care să fi fost apoi copiată în numeroase versiuni, de „prea plecatele slugi” ale domniei sale. Nu știm nici dacă această carte de bucate are „un izvor unic sau este opera experienței de patru decenii”¹² ca stolnic. Cert este că ea a rămas în posesia nuroii sale, jupâneasa Stanca, căsătorită cu fiul său, Radu

⁵ N. Iorga, *op. cit.*, p. 299.

⁶ Stolnicul i-a cerut prietenului său, Hrisant Notaras, patriarh al Ierusalimului, să traducă din greaca bizantină în neogreacă, *Tratatul de ceremonial al lui Pseudo-Codinos*, text din secolul al XIV-lea.

⁷ Vezi, Antonio Maria del Chiaro Fiorentino, *Revoluțiile Valahiei*, capitolul *Riturile valahilor*, traducere din anul 1929 de S. Chris-Cristian, Iași, Editura Tehnopress, 2005, p. 43-52.

⁸ Vezi, *Catalogul bibliotecii stolnicului*.

⁹ Georges Mongredien, *Viața de toate zilele în vremea lui Ludovic al XIV-lea*, București, Editura Minerva, 1972, p. 107.

¹⁰ București, 1974.

¹¹ În unele cataloage ale bibliotecii Stolnicului (aflate la mănăstirea Mărgineni sau Horezu), figurează doar o carte de bucate franceză, tradusă în latină, *Mensa gaelorum opus*. C. Dima-Drăgan, *Biblioteca unui umanist român Constantin Cantacuzino Stolnicul*, București, 1967, p. 169.

¹² Matei Cazacu, *Studiu introductiv, în O lume într-o carte de bucate. Ms. din epoca brâncovenească*, transcrierea textului, prefață și postfață de Ioana Constantinescu, București, Editura Fundației Culturale Române, 1997, p. 41.

(Răducanu). În 1703, aceștia făceau nuntă „foarte frumoasă și minunată orânduială și domnească podoabă”¹³, care a durat 12 zile. Radu (Răducanu), fiul cel mare al Stolnicului, era un tânăr învățat, care după studii de slavonă și greacă, făcute în țară cu dascăli străini, ajungea la studii în Constantinopol, Veneția, Padova. Era „floarea și chintesența tuturor virtuților în Europa”, cum spunea un mare cărturar al vremii, Nicolae Comnen Papadopolos, într-o scrisoare către Stolnic, prietenul său.

Foarte căutată, cartea de bucate a circulat în numeroase copii, întrucât domnii și boierii munteni organizau des mese și ospete¹⁴, iar pentru a le înfățișa ca grandioase festinuri, cu ceremonial și fast¹⁵, aveau nevoie să pună pe masă și altfel de bucate decât cele turcești și grecești¹⁶. Una dintre copii a aparținut lui Iordache Popescu (fiu sau rudă a cronicarului Radu Popescu), făcută după exemplarul spătăresei Stanca, nora Stolnicului, prima proprietară a cărții, cum se și menționează pe ultima foaie a *Cărții de bucate*. „această carte de bucate a fost a vornicului Iordache Popescu, scoasă după o carte a spătăresei Stancăi și acum au rămas a jupânesei Saftii bănesii și am scris eu Sandul, sluga dumnealor (leat 7257=1749)”¹⁷. Safta băneasa, fiica Stolnicului, pare a fi fost nora Saftei Brâncoveanu, soția lui Toma Crețulescu, mare ban, deci tot din numerosul neam al Cantacuzinilor. Ea a moștenit cartea de bucate, cum se obișnuia, căci altădată bunicile și mamele își treceau cărțile de bucate urmașelor lor.

Este exemplarul descoperit, cu „amuzament inițial”, de Ioana Constantinescu, între manuscrisele aflate la Biblioteca Academiei Române. Scris în alfabet chirilic, cu numărul de înregistrare 1120, manuscrisul este intitulat *Carte întru care să scriu mâncările de pește i raci, stridii, melci, legumi, erburi și alte mâncări de sec și de dulce, despre orânduiala lor*. Cele 64 de file sunt „scrise pe ambele fețe, în tuș negru (titlul cărții, ale capitolelor și inițialele primului cuvânt al fiecărei rețete în tuș roșu), excepțional conservate, redactate într-o frumoasă și pitorească limbă veche românească”¹⁸. Textul este o copie după un manuscris mai vechi (să fie cel al Stolnicului Constantin Cantacuzino sau al fiului său, Răducanu?), cu o intensă circulație în epocă și după, până către prima jumătate a secolului XIX (așa cum o arată însemnările de pe prima și ultima filă). O altă copie a exemplarului Saftei a făcut-o Mihai logofătul, la cererea marelui clucer de arie, Alexie, care avea în sarcina lui aprovizionarea cămării domnești și supravegherea festinurilor organizate în cinstea oaspeților străini.

Manuscrisul din epoca brâncovenească a aparținut filologului dr. Mateo Gaster, care îl semnalează pentru prima oară în lucrarea sa, *Literatura populară română* (București, 1882, p. 536), publicând 14 rețete în *Crestomația română*, vol. II, 1891 (p. 42-46). Reputatul lingvist și istoric al culturii medievale românești, Gabriel Ștrempel, îl înscrie în *Catalogul manuscriselor românești* (vol. IV, București, 1967), datându-l eronat (spune Ioana Constantinescu)¹⁹ în 1749, an în care Mihai Logofătul făcea copia după exemplarul Saftei²⁰. Manuscrisul din epoca brâncovenească, cea mai veche carte de bucate

¹³ Radu Greceanu, *op. cit.*; vezi și Dan Simionescu, *Literatura română de ceremonial. Condica lui Gheorgachi*, 1762, București, 1939.

¹⁴ G. Ionescu-Gion, *Istoria Bucureștilor*, București, 1899; Radu Rosetti, *op. cit.*; D. Cantemir, *Descriptio Moldaviae*, București, 1773, capitolul 8, *Ospetele domnilor*, și capitolul 17, *Despre obiceiurile moldovenilor*.

¹⁵ Anton Maria del Chiaro Fiorentino, *op. cit.*, p. 36-37.

¹⁶ N. Filimon, *Ciocorii vechi și noi*, București, Editura pentru Literatură, 1967, p. 144-145.

¹⁷ Matei Cazacu, *op. cit.*

¹⁸ Ioana Constantinescu, *Prefață*, la volumul *O lume într-o carte de bucate*, p. 83.

¹⁹ *Ibidem*, p. 84.

²⁰ Gabriel Ștrempel, *Copii de manuscrise românești până la 1800*, vol. I, București, 1959, p. 151 (despre copistul Mihai Logofătul).

românească, păstrată până astăzi, cu o „vârstă de cca 300 de ani“²¹, este o culegere de 293 de rețete culinare, unele traduse din limbile italiană, franceză și germană²² (de altfel, multe cuvinte din aceste limbi au rămas netraduse), adaptate la posibilitățile bucătăriei românești.

Cum se indică și în titlul culegerii, rețetele „de pește i raci, stridii, melci“ ocupă un spațiu larg în rețetar. Lucru curios, atâta vreme cât se știe că românii nu consumau atunci asemenea mâncăruri, după cum recunoaște și secretarul florentin Antonio Maria del Chiaro: „Valahii au oroare de mâncare de broaște, broaște țestoase și melci; s-au introdus însă în ultimul timp melcii, cari se mănâncă cu multă poftă, mai ales în postul Paștelui și se trimit chiar soldați la Târgoviște, în locurile unde se află mănăstirea franciscanilor, ca să caute melci pentru masa domnitorului“²³. Le mâncau, în schimb, italienii și cei ajunși să-i cunoască în tratoriile de la Padova, Roma, Veneția. Din acest motiv, în text figurează atâtea rețete pentru „prepararea păstrăvului, i loștriță, șalăului, nisetrului, morunului, racilor, melcilor, stridiilor etc.“: „Să ei stridiile să le speli nisipul lor. Decii să le scoți den coji și să le alegi cojile cele mai adânci, într-o care să pui câte 2-3 într-o coajă, însă să păzești apa lor ce au înlăuntru, să nu o lepezi, că-și pierd gustul. Deci să le pui untulemn, piper, zeamă de varză acră, că iaste mai gustoasă, iară de nu va fi, fie și de lămâie, și le pune pe grătariu de le frige, și calde le du la masă“²⁴. Nu lipsește nici rețeta de preparare a caviarului, de unde deducem că această carte de bucate nu era destinată oamenilor de rând, ci acelor care puteau oferi la masă, pe talgere de argint, stridii și caviar.

O dovadă că și românii făceau parte din „Europa carnivorilor“, despre care scrie Fernand Braudel²⁵ este numărul mare (65) de preparate de carne. Rețetele se referă mai mult la carnea de vițel, de oaie (influența turcă!), de capră, la măruntaie de vită, mai puțin la rămător (porc), vânat (pădurile Valahiei erau nesfârșite), căprioare, cerbi, mistreți, iepuri, dar și prepelițe, potârniche, rațe sălbatice, toate gătite cu nenumărate mirodenii: piper, capere, stafide, scorțișoară, cuișoare, nucșoară, coajă de năramză (portocală). Acestea se regăsesc și în mâncărurile de pește, ca și la cele de „legumi“ recomandate, mai ales pentru zilele de post, numeroase pe atunci. Domnitorii Țării Românești și boierii, ctitori de mănăstiri și biserici, susțineau credința creștină – pravoslavia – și respectau, cu strictețe, „posturile mari“, de Paște și Crăciun dar și cele din zilele de miercuri și vineri.

Călătorii străini sunt surprinși de respectarea strictă a acestei practici. Consulul austriac Raicevich se arată impresionat de „punctul principal care caracterizează cel mai bine religia lor“, de a respecta în cursul anului „patru posturi foarte aspre în ce privește calitatea, iar nu cantitatea alimentelor“²⁶. La rândul său, florentinul Del Chiaro consacră, în cartea sa, un capitol „posturilor și păresimilor vlahilor“, scriind despre cele patru posturi mari pe an („postul mare se cheamă în românește «paresima» și e de 40 de zile“), despre altele mai mici (Sf. Petru, Adormirea Preacuratei etc.), despre „respectarea abstenenței miercurea și vinerea“, dar și despre multele „zile privilegiate (harți), când se

²¹ Ioana Constantinescu, *op. cit.*, p. 86.

²² Gh. Chivu declară categoric: „fără putință de răgadă că acest vechi manuscris român este tradus în întregime (subl. n., D.C.) din limba italiană“, în *Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XV-lea*, în „Studii și cercetări lingvistice“, București, 1983, nr. 4, p. 341-346.

²³ Anton Maria del Chiaro l'fiorentino, *op. cit.*, p. 36-37.

²⁴ *O lume într-o carte de bucate*, p. 120.

²⁵ Fr. Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XV^{III}^e siècle*, 1, *Les structures du quotidien*, Paris, 1979, p. 174.

²⁶ *Osservazioni sulla Valachia e Moldavia*, în N. Iorga, *Istoria românilor prin călători. Doi călători austrieci: Sulzer și Raicevich*, p. 389.

consumă carne²⁷. În predicile sale, mitropolitul Valahiei, Antim Ivireanul, îi mostra aspru pe cei ce „s-au răsfățat în mâncări...” și „s-au făcut ucenic bunătăților”, ajungând la „păstășie cu diavolul”²⁸.

Cu tot numărul mare de zile de post, cantitatea de carne consumată în zilele „de dulce” era atât de mare, încât boierii noștri sufereau de obezitate, de gută și de alte boli care, alături de „oftică” (tuberculoza), le curmau devreme viețile. Ouăle nu lipsesc nici ele din rețetele de bucate. „Învățătura de a face multe feluri de mâncăruri de oao” învață „cum se fac oao în ochiuri de unt”, ochiuri „în apă”, „oao umplute”, ouă în aspic etc., mai toate prezente și în cărțile de bucate de astăzi.

„Feliurile de ostropiiale” (sosurile), folosite la fripturi și la mâncărurile de vânat, sunt dintre cele mai ciudate: ostropel de rodie, de „grăunțe de ghemperi”, de prune uscate, de „erburii mirositoare”, „ostropel verde”, mai toate asezonate cu oțet de trandafiri, migdale, cuișoare pisate, zahăr alb, zeamă de năramză, lămâie, chitră. La asemenea bucate, se adăugau salate variate, unele neobișnuite pentru gusturile de astăzi, din „foi de boranză”, „vârfuri de molotru”, „iarbă grasă”, precum și altele, asemănătoare celor de astăzi: de andive, sparanghel, sfeclă roșie, morcovi, bine condimentate și stropite cu apă de trandafiri ori cu alte „parfumuri”.

Unsprezece rețete cuprind „învățături de a face vinuri frumoase și de folos”, precum și șaisprezece feluri de vutci „toate din plante medicinale și condimente”, strecurate prin „mâneca lui Ipocrat” și folositoare „de stomah și de cap” („stomahul” și capul aveau, într-adevăr, mult de suferit de pe urma îngurgitării de 12, 16, până la 40 de feluri de bucate și nenumărate pahare de „vinuri bune”).

Dulciurile sunt și ele prezente, pentru că tutunul și cafeaua, servite după moda turcească, erau însoțite de dulcețuri variate, din fructele întinșelor livezi ale boierilor timpului (prune, cireșe, caise, piersici, zarzăre), dar și altele din import, aduse „cu cheltuială”, precum năramze (portocale), lămâi, chitre.

Ne-a surprins lipsa din rețetar a supelor, ciorbelor, a pilafului, a sarmalelor deși, după model turcesc și grecesc, asemenea mâncăruri se preparau din abundență în bucătăria românească. Plăcintele „pântecoase” și uriașii cozonaci „gustoși”, cum îi consideră secretarul domnesc del Chiaro, oferind și rețeta fabricării lor, din „nișeștea, lapte, zahăr și gălbenuș de ouă”²⁹, nu se bucură, nici ele, de vreo „învățătură” în a le prepara.

În final, cartea adaugă o „Învățătură de a face cerneală de scris, bună”, sfaturi pentru lustruitul vaselor de cositor, bronz și argint (amănunte interesante pentru cunoașterea ustensilelor de bucătărie), ca și pentru lustruitul armelor „ruginoase” de foc și pentru prepararea prafului de pușcă („iarbă de vânat pentru fuzie i de pistol”) atât de necesar celor ce vânau în nesfârșitele păduri ale Valahiei.

Varietatea felurilor de bucate din rețetarul înfățișat ne obligă să ne întrebăm care au fost izvoarele acestei cărți de bucate, necesară cuhnii vremii, atât în zilele „de dulce”, cât și în cele de post. Izvorul cel mai puternic este, desigur, cel italian, binecunoscut Stolnicului Constantin Cantacuzino, vreme de 40 de ani maestru de ceremonii la curțile domnești din Țara Românească. Ajuns la Veneția în 1667, el află despre *L'arte di bon cucinare*, apărută în a doua ei ediție în 1666. Lucrarea aparținea bucătarului de la curtea marchizilor Gonzaga dela Mantova, Bartolomeo Stefani. Fusese

²⁷ Anton Maria del Chiaro Fiorentino, *op. cit.*, capitolul *Despre posturile valabilor*, p. 67-70.

²⁸ Antim Ivireanul, *Opere*, Editura Gabriel Ștrempel, București, 1972, p. 95, 101-102.

²⁹ Antonio Mario del Chiaro Fiorentino, *op. cit.*, p. 53.

reeditată, în parte, de Emilio Faccioli³⁰; aceea variantă fiind cunoscută marelui demnitar român – și, cu siguranță, procurată de el³¹. Nu este însă singurul izvor. I se adaugă și unul franțuzesc (Stolnicul a ajuns, în călătoriile sale, și în Franța), precum și altele, turcești și grecești.

Limba în care este scrisă cartea de bucate devine lămuritoare pentru încadrarea ei în cultura gastronomică a timpului: amestec de orientalism și occidentalism, infirmând opinia lui Gh. Chivu care, în *Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XVII-lea*, consideră că acest vechi manuscris brâncovenesc „este tradus în întregime” (subl. n., D.C.) din limba italiană. Stolnicul Constantin Cantacuzino și alți boieri instruiți ai timpului cunoșteau țări și limbi străine și nu se limitau la cunoașterea unei singure tradiții culinare, cum era cea italiană. Cuvintele de origine italiană sunt, fără îndoială, cele mai numeroase, de vreme ce ei au petrecut mai mulți ani în Peninsula Italică, dar nu lipsesc nici termenii francezi, turcești, grecești, păstrați aidoma în text.

II.

Cea de-a doua carte de bucate aparține unei alte vârste istorice: sfârșitul veacului XVIII și începutul celui următor. Suntem, în cazul acesta, în Moldova, când analiza unei alte cărți de „rețete cercate de bucate” ne obligă să ne plasăm, prin inserția ei în istoricitate, pe un teren cu totul diferit de cel parcurs în prima parte a studiului nostru. Bazele existenței publice și private se modifică simțitor, iar integrarea în circuitul valorilor europene se produce conștient și durabil. Românii împrumută idei, argumente, criterii care sfarmă obiceiuri și tradiții bine înrădăcinate și înlesnesc apariția unei noi mentalități în toate domeniile vieții publice și private.

Dacă „bătrânii” se încăpățânează să rămână prizonieri ai rutinei și prejudecăților, „tinerii”, unii mari boieri, alții boiernași, școliți în „academiile” românești și în universități străine, fac efortul de a se racorda la coordonatele lumii noi: „Ochii și gândul părinților se învârteau spre răsărit, ai noștri sunt țințiți spre apus, deosebire de la cer la pământ”, scrie Alecu Russo³². Părtaș la opera de modernizare, Mihail Kogălniceanu adaugă, tot atât de conștient: „era epoca când roiuri de tineri, plini de entuziasm, crezând în viitorul patriei lor și al lor, uniți toți cu curajul juneței ce nu se îndoiește de nemică și pentru care stavilă nu este, se apucaseră de lucru”³³. Sunt „oamenii începutului de drum”, aparținând acestei epoci de „febrilă activitate de explorare și inițiere programatică”³⁴, adevărați campioni ai civilizației și naționalității, cum Kogălniceanu însuși îi numește.

Gastronomia ajunge una din „campioanele” modernizării, elitele asociind procesul de înnoire și cu sporirea rafinamentului din viața de zi cu zi. Iată de ce, în Moldova vremii, s-a manifestat un interes viu pentru cartea de bucate. Teritoriul gastronomiei nu rămâne neexplorat, dar cum nu aveam cărți de bucate autohtone se traduc, încă la începutul secolului, lucrări străine, ca aceea a lui J. N. Neuhold, *Învățătură de a face sirup și zahar din mustul tulleilor de cucuruz după ce s-au cules cucuruzul de pre ei*, apărută la Buda în 1812, a lui Ludwig Metterpacher, *Învățătură despre agonisirea viței de vie și despre măestria de a*

³⁰ *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati della civiltà della tavola del XIV al XIX secolo*, Torino, 1987. Vezi și Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890.

³¹ Vezi, în această problemă, Matei Cazacu, *Studiu introductiv*, în *op. cit.*, p. 64 și urm.

³² A. Russo, *Cugetări*, în *Piatra-Teiului*, Editura pentru Literatură, 1967, p. 40.

³³ M. Kogălniceanu, *Jurnalismul românesc în 1855*, în „România literară”, nr. 4, 22 ianuarie 1855, p. 52.

³⁴ Paul Cornea, *Oamenii începutului de drum*, București, Editura Cartea Românească, 1974, p. 6-7.

face vin, vinars și oțet întocmită de autorii Chaptal, Rosier, Parmentier și Dussieux (Buda, 1813), sau a lui Cristian Albert Rückert, *Învățătură pentru facerea pâinii*, în românește de Alex. Beldiman, după o traducere grecească a dr. D. Samurcaș, Iași, 1818 (o a doua ediție în 1829)³⁵.

În presa vremii, cu deosebire în „Albina Românească” a lui Gh. Asachi, se publică, din motive utilitare, numeroase povește folositoare culese din presa străină: *Hapuri pentru stomac, Jambon fermecător, Supă de mentă, Supă homeopatică* și încă altele, 661, unele din ele înglobate în scurte narațiuni. De asemenea, scriitori reprezentativi s-au apropiat de cerințele cotidianului și au alcătuit cărți de bucate. A fost o întreprindere temerară, o inițiativă a cărei valoare, judecată din unghiul „contextului originar”³⁶, nu trebuie cu nici un preț minimalizată.

Dând dovadă de spirit pragmatic, Mihail Kogălniceanu și C. Negruzzi au hotărât să exploreze domeniul gastronomiei, răspunzând, în acest fel, cererii în continuă creștere. Există însă și explicații de altă natură. Kogălniceanu, se știe, era un gurmand. Îi plăceau mâncărurile alese și vinurile bune. În perioada studiilor în străinătate, la Lunéville și Berlin, cu gândul la bucatele de acasă, le cerea, în scrisori, surorilor sale, Sevastița și Pulcheria, rețete de dulceați. O prefera pe cea de lămâie, pentru că, în Franța, putea face doar de „șocolată”, de trandafir, de „griottes”, iar la Berlin mânca foarte prost, căci „la amiazi avem numai o supă, un rasol, un fel de bucate foarte răle și o friptură”³⁷.

În scrierile sale literare vorbește despre mâncăruri și „confeturi”, unele din rețetarul „cuhniei” autohtone, altele selectate din bucătăria franceză și germană. Provincialul, boierul „ținutaș”, personajul din *Fiziologia provincialului în Iași* care venise de acasă cu „cârnați uscați și cu usturoi”, pierduși „la popreală”, nu-și ascunde uimirea când la „tractirul de la Sant-Petersburg” vede, înșirate pe masă, „tot biftecuri, anghematuri, budinci și blamanje, bucate favorite în ținuturi (străine, se înțelege), și care de unii se mănâncă cu sardele, ca să nu fie prea dulci și să strice dinții”³⁸.

Punând față în față două lumi, cea a „babacilor”, cu viața lor patriarhală de altădată și cea a „bonjuriștilor” nonconformiști și feriți de rutină, Kogălniceanu nu întârzie să introducă în romanul neîncheiat *Tainele inimii* o imagine adecvată a încercărilor de modernizare pe tărâmul... bucatelor! Plăcându-i tare mult „confeturile”, nu se abține să nu le înșire: „gavanoase de sticlă cu confeturi, lise, fructuri condite, zaharicale și caramelle”³⁹, din „dulapurile de lemn boit negru” ale cofetarului Felix Barla, unde ajungea protipendada Iașilor, după plimbarea la Copou. „El a avut privilegiul să îndulcească balurile și mesele celor din urmă domni fanarioți, el a introdus în Moldova biscotele, lisele, pastilele, dragelele, pralinele, marțipanele, caramellele, orjatele, limonadele și înghețatele; pentru că înainte de el părinții noștri nu cunoștea decât curmale, rahat, smochine, coarne de mare, alune; singurele zaharicale era pe atunci ceva confete boite pe migdale și sămburi de zarzăre, ce se vindea la Panait Butcariu de pe

³⁵ Vezi, Liviu Papuc, *Prefață* la vol. M. Kogălniceanu, C. Negruzzi, *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești*, selecții lirice, oenologice, gastronomice de Lucian Vasiliu, prefață de Liviu Papuc, glosar și postfață de Bogdan Ulmu, Iași, Editura Timpul, 2005.

³⁶ Cu privire la problema „contextului originar” și al „simțului conținșurilor” frunțașilor pașoptiști, vezi, Paul Cornea, *Itinerar printre clasici*, București, Editura Minerva, 1984.

³⁷ Vezi, *Scrisori, 1834-1849*, cu o prefață, un indice de lucruri și de cuvinte de P. V. Haneș, București, Editura Minerva, 1913, p. 20.

³⁸ M. Kogălniceanu, *Opere*, I, Text stabilit, studiu introductiv, note și comentarii de Dan Simionescu, București, Editura Academiei, 1971, p. 74.

³⁹ *Ibidem*, p. 95.

Podul Vechi. În loc de înghețate, orjate, lemonade se întrebuița serbete turcești și braha moldovenească; în loc de torte, plăcintele cu carne sau cu brânză și în loc de pane de Spania, covrigii... la para. Domnul Felix a introdus, în sfârșit, în Moldova, toată literatura zaharului⁴⁰. Urmărind modulările scriiturii de odinioară, ne bucurăm de un document extrem de util pentru istoria ideilor și evoluția mentalităților!

Nici Costache Negruzzi nu rămânea departe de confortul și gustul rafinat al cotidianului. La moșia sa de la Hermeziu, unde îi plăcea să se ferească de „vuietul“ vremii, nu se mai găteau numai „bucate grecești, ferte cu verdețuri, care pluteau în unt“ și „pilaf turcesc“⁴¹, ci și „fripturi cosmopolite“ (aflate cândva și pe masa dată de Lăpușneanu boierilor săi), supe franțuzești și „friganele umplute cu migdale“. Îi plăceau și „mâncări de la țară“ – „borș de pui cu smântână“⁴², dar bea și „ceai și cafea ca bolnavii“, cum îl certa vecinul său, boierul Bogonos, pentru că îl găsea, din această cauză, „galben și ovelit“⁴³. Nu a uitat „gugoășele, alivencile, iaurtul, sarailiile, baclavalele, plăcintele învârtite“ pe care, nostalgic, le evocă, regretând „trecerea din modă a cataifurilor pântecoase“⁴⁴. Nu disprețuia nici „sufle de mere“ sau „orez cu ciocolată și cu șoto“, dulciuri inserate și în „scara“ celor 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești, împreună cu mai tânărul său prieten, Mihalache Kogălniceanu.

Acești scriitori au publicat, în 1841, la Cantora „Foaiei Sătești“, o carte de bucate cu titlul amintit, reeditată apoi de două ori, în anii 1842 și 1846, pentru că, se spunea în prefața celei de-a treia ediții, „rețetele cercate s-au petrecut în mai puțin de un an. Lipsa acestei cărți atât de neapărată (subl. n., D.C.) pentru fieștecine simțindu-să, iată se publică a treia ediție, în care s-au îndreptat toate greșalele câte se scăpaseră la cele dintâi două ediții“⁴⁵. Era un adevărat eveniment, cu ecouri durabile, datorită autorității autorilor ei și dincolo de cercul „bucătărițelor“⁴⁶.

Afinități de ordin intelectual și afectiv i-au determinat, așadar, să alcătuiască o carte de bucate, „atât de neapărată pentru fieștecine“, nu lipsită de o declarație expresă, inserată în schița *Iluzii pierdute*. „Atâta vă voi mai zice acum de curând, am mai publicat împreună cu d. C. N., un alt Prometeu *manqué* (subl.n.) ca și mine, o carte care, răsturnând toate puterile așezate, călcând în picioare toate pravilele primite de adunare și de obiceiul pământului, are să facă o revoluție strașnică în toată Moldova întru chipul de a face friganele și găluști; vreau să vorbesc despre o colecție de 200 de rețete de feluri de bucate, care are să ne facă cea mai mare reputație între bucătărițe și viitorimea ne va da negreșit frumosul nume de: introducătorii artei culinare în Moldova. Suntem mulțumiți și cu atâta“⁴⁷. Autoironia, mai întotdeauna prezentă la Kogălniceanu, este evidentă în aceste rânduri.

Nu lipsește nici un avertisment sever: „Editorii depunând cerutele exemplare în bibliotecile naționale, vom prigoni cu toată asprimea legilor pe oricare vor tipări această interesantă scriere. Toate exemplarele vor fi împodobite cu următoarele semne, precum

⁴⁰ *Ibidem*, p. 96-97.

⁴¹ C. Negruzzi, *Opere*, I, *Păcatele tinereților*, ediție critică de Liviu Ieonte, București, Editura Minerva, 1974, p. 86.

⁴² Vezi Idem, *Scrisoarea VIII. Pentru ce țiganii nu sânt români*, în *ibidem*, p. 233.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ C. Negruzzi, *Scrisoarea XXII. Istoria unei plăcinte*, p. 247.

⁴⁵ Vezi, Liviu Papuc, *op. cit.*

⁴⁶ Pentru „farmecul denumirilor exotice“, chiar G. Călinescu a citit și comentat – sumar – cartea, în „Lumea“, nr. 17, 20 ianuarie, 1946, p. 1.

⁴⁷ M. Kogălniceanu, *Iluzii pierdute*, Iași, 1841, în *vol. cit.*, p. 71.

urmează «C.N. – M.K.»⁴⁸. Cu aceste declarații și măsuri de precauție, ei tipăresc cele 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești, „cu cheltuiala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintarea și strălucirea neamului românesc”⁴⁹. Nu putem „amărunchi” aici cele 200 de „rețete cercate”, dar selectate din alte părți ale lumii, pentru că bucătăria românească tradițională, mai ales cea din Moldova, era încă rudimentară.

Între acestea, se află multe feluri de supe: de raci, de „găluștele de carne”, supă pisată, supă franțuzească („ie o căpățână de curechi nemțesc, un caralab, morcovi, cartofe – de fieștecare potrivă –, să le tai ca tocmații, apoi ia patru ori cinci ciuperci și le tai în frunze. Apoi pui toate la un loc și le pui pe foc cu grăsimă prăjită și să prăjești jumătate de ceas. Apoi le pune puțin piperiu și floare de nucușoară, apoi toarnă zama de carne și le fierbe bine. Apoi o toarnă peste felii de franzelă prăjită”). Caracterelor arhaice și dialectale ale lexicului constituie o altă savoare a rețetelor. Borșurile lipseau deoarece, firește, le mâncau cei cu mai puțină dare de mână. Nu intrau în rețetarul elitelor moldovenești nici mâncăruri de post sau de pește (așa de numeroase în cartea de bucate din epoca brâncovenească). Apar, în schimb, multe rețete de „gălușcele”, de „crieri”, „de raci”, de „posmag cu migdale”, de carne etc., bucate din carne, de hulubi, de pui „prăjiți cu unt”, „curcan umplut”, „miel prăjit friptură”, „spinare și pept de căprioară”, cu sosul „de smântână pentru vânat”. Se adaugă rețete de budinci: „cu șotó”, de ciocolată, de „migdale și fisticuri”, de „alămâie”, nenumărate „zalatine”: de vanilie, de fragi, de „café”, de „toporași”, de portocală: „să freci 84 dramuri zahar, pui patru portocale mari și două alămâi. Pune zaharul în tingire, stoarce zama de la acele portocale și alămâi peste dânsul, pune și jumătate oacă vin tare bun și lasă să fiarbă bine jumătate de ceas. Apoi pune zece dramuri clei topit (gelatină!) și-i mai dă un clocot și-l strecoară în calup așezat pe ghiață”.

Mare amator de dulciuri, Kogălniceanu recomandă rețete de torturi de migdale, de „lenși cu gratii”, de migdale negre, babe (un fel de cozonaci!), bezele, scoarță, „pain d’Espagne”, „gugoase de ciocolată”. Nu lipsește cozonacul, în care intră „două litre și jumătate de lapte, 18 ouă întregi și trei litre de unt și trei oacă de făină”. Există și rețete de „vișinap” (vișinată) – una aidoma celei preparate de noi astăzi – dar limba epocii adaugă și delicii lexicale: „Să iei o balercă de o vadră, apoi să alegi vișini frumoase și s-o umpli, însă să o lași deșartă de trei degete. Apoi să iei două oca zahar, să le ferbi, să le legi ca de șerbet, să torni spirt de sâmburi cât va mai intra, ca să se umple balerca bine. Apoi să se ție la răcoare câțeva vreme și pe urmă o scurți prin bășici”.

Ca și în cea dintâi carte de bucate românească, integrată în manuscrisul brâncovenesc, culegerea lui Kogălniceanu și Negruzzi cuprinde, la sfârșit, mai multe sfaturi practice, de folos în „trebile gospodărești”: „oțet de vin”, „ceară pentru scânduri”, „mijloc de a ține ouile proaspete un an întreg”, „metod de a limpezi vinul tulburat”, „chipul de a pute ține vara câteva săptămâni carnea proaspătă” și alte povețe.

Judecând conținutul acestei cărți de bucate, se naște, firesc, întrebarea: care au fost sursele acesteia? Izvoare strict circumscrise nu avem, dar cuprinsul ei sugerează o relație directă cu gastronomia franceză. Și, totuși, autorii nu au lucrat cu acest singur model în față, de vreme ce oferă și rețete de „mandel cu hen”, „grapfen”, „mandel cu hen cu foi”, care trimit la bucătăria germană. Sunt autorii cărții traducători fideli sau compilatori, care au tălmăcit și prelucrat, după mai multe izvoare, cel francez fiind cel mai utilizat?

⁴⁸ Însemnare imprimată pe foaia de ritlu, verso, a cărții de bucate, care lipsește la ediția a doua, tipărită tot la Cantora Foaiei Sărești, în 1842.

⁴⁹ Ediția a treia, din 1846, ce apare în „Tipografia Institutului Albinei”, are pe pagina III imprimată o înștiințare.

S-a presupus că Kogălniceanu ar fi avut la îndemână volumul lui Brillat-Savarin, vestitul bucătar francez, *Physiologie du gout* (Fiziologia gustului), ce adună meditații, aforisme și anecdote referitoare la arta culinară. El a cunoscut, cu siguranță, lucrarea, de vreme ce *Almanahul de învățătură și petrecere*, pe care îl editează în 1842, publică, în traducere, cele 20 de *Aphorismes du professeur* în varianta *Aforisme pentru cei ce iubesc a mânca bine*. Credem, totuși, că acest izvor nu l-a ajutat prea mult în întreprinderea sa. Cele mai multe izvoare au fost, cu certitudine, franceze, dar sarcina depistării lor rămâne dificilă atâta vreme cât nu avem la îndemână textele numeroaselor cărți de bucate existente în spațiul european. Meritul celor doi autori constă în traducerea și selectarea rețetelor, pentru a le adapta, mai lesne, posibilităților noastre. Dacă ținem cont și de învățăturile adăugate la sfârșitul volumului, credem că inițiativa celor doi scriitori nu trebuie, cum am mai spus, minimalizată. Judecată după criteriul epocii lor și nu după gustul și sensibilitatea de astăzi, vom declara că, fără ca gastronomia să constituie unul din sectoarele cele mai productive ale activității lor, întreprinderea lor a răspuns unei necesități a epocii respective. Cartea de bucate redactată de M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, cu audiență recunoscută în epocă lor și cu prelungite ecouri în timp, a devenit un obiect de cunoaștere, evaluat, de cele mai multe ori, în altă „regulă a jocului” decât aceea care a prezidat elaborarea ei.

În zilele noastre avem câteva ediții ce au urmat celor din 1841 și 1846. În 1973 apărea la Cluj una dintre acestea, cu un titlu în spiritul celui din 1841: *Rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești întocmite de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi acum de isnoavă scoase de Titus Moraru, cu zugrăveli de Florin Creangă, înfățișate lumii de dumnealui Mircea Zăciu și ticluite de vestit întru criticești izvoade de prè învățat al pandimoniului nostru literar George Călinescu. S-au tras această carte de editura Dacia, Clusiu, MCMLXXIII*. Prefața îi aparține lui Mircea Zăciu, care, plecând de la un citat al lui Al. Odobescu (devenit și motto-ul discursului său analitic), „tărăști muza poeziei și a istoriei pe taraba pescarului pe cotlonul cuinii”, stăruie, cu judecăți articulate, asupra motivațiilor sociale și psihologice ale întreprinderii dialogului cu Apusul, pe calea gastronomiei, făcând și un istoric al „dulciului” de la D. Cantemir la Emil Brumaru.

Mai sobru, într-o formă elaborată și fără exagerări descriptive, Liviu Leonte, apreciatul cercetător al operei lui C. Negruzzi, ne oferă, în 2004⁵⁰, o nouă ediție a cărții de bucate. Îngrijind textul și adăugându-i o prefață și un glosar, Liviu Leonte ne deslușește, ca un bun cunoscător al limbii primei jumătăți a secolului XIX, slovele arhaice și subdialectale folosite de cei doi pașoptiști într-un glosar.

O manieră originală de a reedita cartea de bucate a lui Kogălniceanu și Negruzzi o învederează și volumul publicat în 2005, cu un bogat adaos de *Selecții lirice, oenologice, gastronomice de Lucian Vasiliu, prefață de Liviu Papuc, glosar și postfață de Bogdan Ulmu*⁵¹.

Prefața, *În loc de apariții*, semnată de Liviu Papuc, ne pune la dispoziție date importante din arta culinară a epocii, cu o prelungire până în zilele noastre, pentru a ne convinge că gastronomia noastră a fost reprezentată, în timp, de scriitori – unii dintre cei mai reprezentativi – și nu de profesioniști. Poetul Lucian Vasiliu selectează, ingenios, din istoria literaturii române, pentru fiecare din cele 200 de rețete „cercate”, versuri lirice, oenologice și gastronomice, iar Bogdan Ulmu, cel mai apropiat de „știința

⁵⁰ M. Kogălniceanu, C. Negruzzi, *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești*, ediție de Liviu Leonte, Editura Alfa, Iași, 2004.

⁵¹ M. Kogălniceanu, C. Negruzzi, *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești*, *Selecții lirice, oenologice, gastronomice de Lucian Vasiliu, prefață de Liviu Papuc, glosar și postfață de Bogdan Ulmu* Editura Timpul, Iași, 2005.

gastronomică“, adaugă o scurtă postfață, precum și un trebuitor glosar, stăruind asupra numeroaselor „slope rare și pline de mister“ ale limbii epocii.

III.

Cărturarul Manolachi Drăghici a publicat tot la Iași, în 1846, o nouă carte de bucate, intitulată *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al curții Franței. Potrivit pentru toate stările. Traduse de post. Manolachi Drăghici, Iași, Tipografia Institutului Albinei. 1846*. De la 200 de rețete de bucate, s-a ajuns la 500, dovadă că interesul pentru acest gen de lucrări continuă, iar ecourile civilizației europene ajunse la noi devin din ce în ce mai puternice și durabile.

Suntem în plină domnie a lui Mihail Sturdza, domnitor instruit, arghirofil, diplomat, care, între altele, „ținea masă foarte bună și bine servită“⁵². În jurul lui, mari boieri, ca vistiernicul N. Roznovanu, Alecu Sturdza, N. Mavrocordat, Toderăș Balș, Costin Catargiu, Dumitrache Cantacuzino-Pășcanu și alții cu averi mari, „întregi“, cu venituri mereu crescute în urma dobândirii libertății comerțului și exportului. Odată cu această creștere, sporea, „în proporție neasemănat de mare, setea după luxul, modele și chipul de viață din Apus“⁵³. „Feliul“ de trai se modifică simțitor, se „europenizează“, boierii timpului fiind „luminați asupra chipului de trai din apus“ de străinii rămași în țară după războaiele napoleoniene, de emigranții francezi, ajunși în Moldova, de ofițerii ruși, ocupanți ai țării, cât și de cei ce călătoreau la Paris, Viena, Berlin, de generația mai tânără, venită în contact cu luxul, confortul și plăcerile unei alte lumi.

Cum veniturile boierilor cresc prin „valoarea produselor pământului nostru“, crește și „pofța lor de inovații și de plăceri“⁵⁴. Un auxiliar prețios al „mișcării de inovare, de europenizare a vieții“, socoate Radu Rosetti în bogatele și prețioasele sale *Amintiri*, erau și evreii veniți în număr mare, cu vrerea domnitorului Mihail Sturdza. Ei aduceau marfă apuseană, valorificată în magazinele deschise tot acum. Până la aceștia, negustorii moldoveni avuseseră legături și credite doar cu Țarigradul și șcheile Levantului. Așa că diferențele nu întârziău să apară. Negustorii evrei confecționează îmbrăcăminte nouă: „redingote, frace, bonjururi (un compromis între frac și redingotă), surtuțe, jiletce, pantaloni strâmți și pantaloni largi“, cei vechi știind să confecționeze doar „giubele, conțeșe, benișuri și șalvari“⁵⁵. La „portul moldovenesc“ se renunță ușor, doar câte un boier bătrân îl mai păstrează. Chiar logofătul Grigoraș Sturdza, tatăl lui Mihail Sturdza, „bătrân și-a făcut haine de modă nouă la sfârșitul ocupației rusești de la 1828-1834“⁵⁶. Nu numai îmbrăcămintea marilor boieri se modifică, ci și interioarele caselor lor, tot mai luxos mobilate; aveau cai frumoși, trăsuri bine întreținute, slugi stilate, îmbrăcate în livrele și servind masa cu mănuși albe, după obiceiurile din apus. „Cafeaua cu lapte sau ceaiul se lua între 7 și 9 ceasuri dimineața, zacusca (dejunul) între 10 și 11, prânzul între 3 și 4½, cina la zece sara, nu cu mult mai puțin copioasă decât masa“⁵⁷. Bucătăria, „pe jumătate răsăriteană, pe jumătate apuseană, era foarte gustoasă, vinurile minunate“⁵⁸.

⁵² Radu Rosetti, *Amintiri*, I, cap. *Câte ceva despre Mihail Sturdza, familia și anturajul lui*, p. 175.

⁵³ *Ibidem*, p. 120.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 144.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 145.

⁵⁶ *Ibidem*.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 180.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 182.

Urmau jocurile de cărți, taifasurile, petrecerile, plimbările, pentru că „oamenii nu erau grăbiți, aveau timp, griji puține, averi încă întregi”⁵⁹. Cea mai mare strălucire a societății boierești din Moldova a fost atinsă în timpul domniei lui Grigore Ghica Vodă, când „numărul acelor crescuți europenește și asupra cărora cultura și gusturile europenești pusese o întipărire mai mult sau mai puțin temeinică sporise în chip uimitor”. Climatul de viață și mimetismul în veșminte și moravuri al acestei boierimi de rangul I din epoca regulamentară și de mai târziu, până către jumătatea secolului XIX, nu au rămas neobservate de numeroșii călători străini ajunși în Moldova. Unii sunt deliberat subiectivi, alții, orgolioși, manevrează în aceeași măsură și elogiul și ocara, dar cei mai mulți rămân impresionați de priveliștea ce li se înfățișează ochilor. Nu le scapă ifosul rangurilor, masalaua rezervată doar marilor boieri, dar nici faptul că mulți din ei vorbesc franceza și „pot ține o conversație în această limbă”, că își cresc fiii cu profesori francezi și germani și fetele cu institutoare din Viena și Frankfurt.

Occidentalismul în forma franceză, care nu se reduce doar la „exteriorul și formele societății apusene, ci îi adoptă chiar principiile și spiritul”⁶⁰, îl impresionează pe Saint-Marc Girardin. Viața luxoașă a boierimii e relevantă în comentarii dintre cele mai diverse. Învățatul englez sir Robert Ker Porter petrece o noapte de neuitat la Iași, în casa logofătului Constantin Balș, reținând, cu uimire, opulența, luxul, dar și „punerea în scenă”, „efectele de regie” menite să creeze atmosferă și spectacol plăcut privirii. Viața cotidiană a acestor privilegiați nu scapă nici lui Edouard Thouvenel, ajuns ambasador al lui Napoleon III la Constantinopol. Aceleași observații găsim și la J. M. Lejeune, care își propusese să scrie o istorie a Moldovei, lăsând însă doar o introducere a ei⁶¹. Potrivit lui Raoul Perrin, Mihail Sturdza apare la teatru în „frac și cu pălărie franceză”⁶², Anatol de Demidov călătorește într-o țară în care „fracul e vecin cu ișlicul”⁶³, iar francezii J. A. Vaillant și Felix Colson, „merituoși prieteni ai românilor”⁶⁴, ne-au lăsat descrieri metodice și pitorești ale Valahiei și Moldovei, sesizând contrastul izbitor dintre mizerie și lux⁶⁵.

Moldova și viața cotidiană a mării boierimi, văzute din perspectiva asimilării, într-o originală sinteză a elementelor orientale și occidentale, au constituit, așadar, și pentru străini un subiect de interes și de comentarii. Pe lângă această lume, în parte mimetică, febrilă în elanul și efortul ei de însușire a noi orizonturi și idealuri regeneratoare, mai exista, în Moldova timpului, o alta, aceea a boierimii de treapta a doua și a treia. Fără a sta departe de schimbările înnoitoare ale acestui timp istoric, aceasta prezintă o fizionomie aparte, un timbru specific. Interesul ei pentru idei și forme de viață caracteristice lumii apusene este mai redus. Sunt „oamenii vechi”, „bogonoșii” lui C. Negruzzi. Ruptura lor cu trecutul întârzie să se producă, pentru că au un alt mod de a vedea și judeca lucrurile. Manifestările lor sunt cele ale unor conservatori, pe plan social și politic ei fiind separatiști și antiunioniști. Pentru „cei ce se închinău ideilor moderne”

⁵⁹ *Ibidem*, p. 127.

⁶⁰ N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, p. 516.

⁶¹ Publicată în „Revue du Nord”, 1837.

⁶² *Coup d'oeil sur la Valachie et la Moldavie*, Paris 1839, în N. Iorga, *op. cit.*, p. 526.

⁶³ *Voyage dans la Russie meridionale et la Crimée par la Hongrie, la Valachie et la Moldavie*, Paris, 1840, în *Ibidem*, p. 529.

⁶⁴ Expresia îi aparține lui N. Iorga, în *op. cit.*, p. 537.

⁶⁵ J.A. Vaillant, *La Roumanie ou histoire, langue, littérature, orthographe, statistique des Roumains*, Paris, 1844; Felix Colson, *Précis des droits des Moldaves et des Valaques, fondés sur le droit des gens et sur les traits; Considérations sur l'état present et sur l'avenir des Principautés de Valachie et de la Moldavie*, Paris, 1939.

nu au decât desconsiderare, aceștia fiind văzuți „în duhurile lor nestâmpărate“ ca niște „deșărați“. Revoluția din 1848, demitizată, este „o stârpitură de mișcare“ care, prin urmările ei, ar fi rupt lanțul continuității. În plină luptă pentru realizarea unirii celor două țări românești, Moldova și Muntenia, evenimentul de la 24 ianuarie 1859 le apare drept „pricina acei mai nenorocite dizuniri dintre compatrioți“⁶⁶.

În fruntea „sfatului“ separatiștilor și al antiunioniștilor se aflau N. Istrati, frații paharnici Costache și Constantin Sion, oameni ai caimacamilor Theodor Balș și Vogoride. Între aceștia se găsea și *postelnicul Manolachi Drăghici*, autorul celei de-a treia cărți de bucate de până la 1850, înscrisă în perimetrul investigației noastre. Cine este acest cronicar, economist, scriitor de acatiste, preocupat, în chip bizar, și de probleme de gastronomie românească? Născut în 1802, „în alte vremi decât ale noastre“, cum consideră puținii comentatori ai existenței sale (de unde și apelativele de „bătrânul postelnic“, „întârziatul cronicar“), Manolachi Drăghici nu era un om lipsit de cultură. A fost elev la Școala domnească din Iași, dar s-a instruit și singur, ajungând să cunoască mai multe limbi străine, ca franceza, germana, elina și greaca, fără a fi străin de latină și rusă⁶⁷. Reprezentant al acelei boierimi de starea a doua atât de potrivnică marii boierimi funciare și „duhurilor lor nestâmpărate“, nu a putut ajunge în dregătoriile țării decât căminar, spătar și, din 1828, postelnic, rang în care a rămas până la moarte (1886), izolat și nebăgat în seamă de mai marii vremii. Cu aplecare spre istorie, geografie și știința dreptului (moldovenesc, cu precădere), intră în 1830 în magistratură, ajungând președinte al tribunalelor din Dorohoi și Galați. Interesat și de starea învățământului din Moldova, face parte din „Așezământul pentru învățătura poporului român“ (1866), ultima sa manifestare publică.

Nu rămâne totuși departe de „zaraverele“ vremii. Manifestându-se în cadrul „partidei separatiștilor“, participă la jocul politic al caimacamilor Th. Balș și Vogoride, candidând chiar pentru divanurile ad-hoc. Admirator al lui Mihail Sturdza, pe care îl va preamări în cronică sa – un adevărat „manifest mihăilean“⁶⁸ –, îl susține apoi la domnie pe Grigore M. Sturdza (fiul lui Mihail Sturdza). Ca membru, din 1858, al „partidei grigoriene“⁶⁹, nu ezită să participe la campania denigratoare împotriva lui Gr. Al. Ghica.

După eșecurile din viața politică, se retrage în camera de lucru, scriind poezii, publicate în 1837, în „Alăuta românească“, modelul literar fiindu-i Asachi. Traduce *Iconomia rurală și dumesnică, sau Învățătura gospodăriei de câmp și de casă, culeasă din cărți în limbi străine de postelnicul Manolachi Drăghici, president tribunalului Dorohoi*, una din primele scrieri din domeniul economiei de la noi. Compilează apoi un *Cod comercial* și, în tendințele lui conservator-clericale, alcătuiește mai multe *Acatiste*, care ne relevă un spirit religios, apropiat de oamenii veacului XVIII⁷⁰. Posteritatea-i, săracă, a reținut din toată această activitate publicistică doar *Istoria Moldovei pe timp de 500 de ani până în zilele noastre. Scrisă de Postelnicul Manolachi Drăghici*, I, II, Tip. Institutul Albinei, 1857. „Tradițional prin metodă

⁶⁶ Manolachi Drăghici, *Istoria Moldovei pe timp de 500 ani până în zilele noastre*, Iași, „Institutul Albinei“, 1857.

⁶⁷ *Dicționarul literaturii române de la origini până la 1900*, București, Editura Academiei Române, 1979, p. 303.

⁶⁸ Th. Codrescu, *Uricariul sau colecțiune de diferite acte ce pot servi la Istoria Românilor*, XIII, Iassi, Tipografia Buciumul Român, 1889, apud Mihail Cojocariu, *O lansare de carte în 1857. Manolachi Drăghici, Istoria Moldovei pe timp de 500 de ani*, în vol. *Istoria – o meditație asupra trecutului (consacrat la a 65 aniversare a prof. V. Cristian)*, Iași, Tip. Moldova, 2001, p. 308, notă.

⁶⁹ *Ibidem*, vezi și D. Ciurca, *Moldova sub domnia lui Mihail Sturdza*, Iași, 1947, p. 98 și urm.

⁷⁰ Vezi, Andrei Pippidi, *Un cronicar întârziat: Manolachi Drăghici*, în „Studii“. Revistă de istorie, tom 20, 1967, p. 99-121.

și structura gândirii lui⁷¹, „cronicarul“ Manolachi Drăghici s-a bucurat totuși de o recuperare târzie.

Cererea pentru cărți din domeniul gastronomiei era în continuă creștere și, ca atare, oferta nu întârzia să se producă. Cei ce publică, în această perioadă, cărți de bucate, nu o fac dintr-o îndatorire direct profesională, ci din motive de ordin utilitar. Dintr-un calcul de oportunitate și mai puțin dintr-o conștiință civică, bătrânul postelnic publică, în 1846 (în același an în care apărea a treia ediție a cărții de bucate a lui Kogălniceanu și Negruzzi), o colecție de *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al curții Franței. Potrivit pentru toate stările*, titlu pe care l-am amintit și mai sus. Lipsa unei cărți de acest fel li se părea atât de „neapărată“ lui Kogălniceanu și Negruzzi, încât recurgeau la a treia ediție, pentru că primele două, de câte o mie de exemplare, s-au „petrecut“ în mai puțin de un an. „Neapărată“ i se pare și lui Manolachi Drăghici apariția cărții mai sus amintite (1846). O și declară, răspicat, în cuvântul înainte al lucrării, pe care îl transcriem, în întregime, pentru a evidenția caracterul arhaic și pronunțat dialectal al limbii folosite.

„Prețuite cetitorule! Știu că mulți au să mă critice, poate să mă și defaime, pentru că am întreprins o lucrare ca asta ce se numără în feliul cunoștințelor celor ordinar, unii vor zice că aș fi plecat către gurmândiză sau lăcomia mâncării, alții că nu aș fi vrednic a face ceva mai bun, într-un cuvânt fiecare va zice ceva, pentru că... așa suntem!

Dar deși toate aceste mai nainte le priveam, căci din pilda altora lesne se poate face închiere la sine, nu m-am sfiit a protimisi *trebuința publică ce urmează la noi de astfelu de cărți* (subl. n., D.C.) povățuitoare a economiei casnice și de care nici o nație civilizată nu este astăzi lipsită. Drept aceea, dorind a adăogi, după puțină, vreun folos pământului ce mă hrănește, nădăjduesc că: puindu-să în lucrare aceste rețete, limbile ce vor critica înaintea prânzului, vor lăuda după masă gustul și nevătămarea bucatelor faimosului bucătar a Franței, a cărui bucătărie mult ar fi stat în Moldova noastră fără să-i afume hornul, rămânând totodată și a mea osteneală zadarnică sau numai egoistă dacă, prin înlesnirea respectivilor D.D. prenumerați, nu s-ar fi publicat cartea în modul de față pentru trebuința tuturor doritorilor și învățătura rânduieiei casnice ce este temeiul sănătăței, a bunei petreceri și a economiei familiilor. M.D.”⁷²

Despre Robert, „Faimosul bucătar al curții Franței“, ale cărui rețete ajung să „afume“ și hornul cuhniilor moldovenești, nu se cunosc foarte multe. Detalii sărace și, uneori, contradictorii, îl indică pe fostul bucătar al prințului de Condé⁷³ care, în 1789, după căderea Bastiliei, și-a deschis propriul restaurant, *Chez Robert*. Brillant-Savarin îl amintește drept unul dintre cei care au făcut să prospere „restaurantele cu prânzuri la comandă“⁷⁴, în care mâncarea era adusă și mâncată caldă. De altfel, înspre jumătatea secolului XIX, metoda de servire *à la française* (care cuprindea trei servicii, fiecare cu zeci

⁷¹ *Ibidem*, p. 121.

⁷² Textul a fost preluat conform transcrierii din *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările*, traduse de postelnicul Manolachi Drăghici, ediție de Olga Rusu și Constantin-Armand Vizitiu, Iași, Editura Opera Magna, 2005, p. 3.

⁷³ Poate fi luată în considerare însă și ipoteza potrivit căreia manualul lui Robert, întâiul bucătar al regelui Ludovic al XIV-lea, *L'art de bien traiter (Artă de a servi bine)*, a înfruntat veacurile, pentru a ajunge și sub ochii postelnicului. În timpul strălucirii domniei a lui Ludovic al XIV-lea, mai existau și alți faimoși bucătari, ca Pierre David (*Le cuisinier*), La Varenne (*Le cuisinier français*, 1651), ale căror cărți se tipăreau și în secolul al XIX-lea; cf. Georges Mongredien, *op. cit.*, p. 107-108.

⁷⁴ Brillant-Savarin, *Fiziologia gustului*, București, Editura Meridiane, 1988, p. 315.

de feluri, puse odată pe masă), a fost înlocuită cu mai simpla metodă *à la russe*, în care același fel de mâncare era servit tuturor invitaților, felurile fiind servite unul după altul⁷⁵.

În titlul lucrării sale, Manolachi Drăghici ține să menționeze că aceasta ar fi „potrivită pentru toate stările”. Judecând însă după conținutul ei, care adună 500 de „rețete cercate”, ea rămâne să fie folosită tot în bucătăriile și cămărilor protipendadei. Postelnicul selectează nenumărate „feliuri de supă” (46 la număr), unele obișnuite, la îndemâna și a muritorilor de rând: „supă de fedă”, „supă de mazăre verde făcăluită”, „supă de curechiu”, de „cartofe cu găluștele”, dar cele mai multe au un aer exotic: „supă de castane”, „supă vânătoarească”, „supă de făstăci”, „supă de fonbon”.

Abundă „tot felul de sosuri obișnuite la bucate”, considerate „temeiul de căpitenie meșteșugului bucătăriei”: „sos alb cu alămăie”, „sos spaniolesc”, „sos genovez”, „sos pentru căprioară”, „mominează (maioneză) grasă”, „remoladă”, „sos provențial”, „sos nemțesc”, „sos galbăn de capere”, cele mai multe dintre acestea utilizate în bucătăria franceză, dar prezente (Remouyard) și în cea românească. Varietatea și bogăția sosurilor nu trebuie să ne surprindă. Ele însoțeau numeroasele mâncăruri din carne, pentru că francezii din vremea bucătarului Robert, ca și românii din secolul XIX, consumau acest aliment în cantități enorme: carne de vită, care, suntem avertizați, trebuie să nu fie „stătută”, ci proaspătă; mușchii „partea cea mai frașidă” a vitei, nu se lasă să se frăgezească, fiind „firește frașidă”, iar cu cât o lași mai mult „să stea, cu atâta se trândăvește”⁷⁶. Cele mai numeroase și alese bucate folosesc mușchii de vacă: „mâncare de mușchiu franțuzesc”, „mâncare de mușchiu în vin de Molaga (Malaga)”, alta „numită godard”, „mâncare de mușchi numită arlechină”, „carne murată ca la englezi”, sau după cum o fac francezii, mâncăruri de vacă „leomiză”, italienească, nemțească. Din vișel, cu carnea „albă, verzie, care este mai bună”, se folosesc mai ales măruntaiele, „rărunchi împănafi cu ciuperce”, în „prapur”, în „coaă de pâne”, felurite bucate din „crieri” sau din „maiu” (ficat). Multe mâncăruri sunt „întrate”: „întrată se zice mâncarea aceea care să întrebuițază înlăuntrul unei prăjituri de aluat”⁷⁷, „mâncare de anghenari întrată”, de „ceapă întreagă întrată”, de „cartofle englizască întrată”, de „țălină făcăluită întrată” și multe altele. Recomandată este și carnea de porc, însă nu cea „pătată cu picături albi cât gămălia boldului”, „gre de mistuit și nepriincioasă”. Dintre preparatele de porc amintim cârnații „ca la Lion”, „precum se fac la Bulonia”, „jambonul de Maianu”, „galantină de purcel” și ciudata „plăcintă de picioare de mascur cu zbârciog”⁷⁸.

Vânatul nu este nici el ocolit: „epure”, căprioară, multe „zburătoare”: potârnicchi, prepelițe, rațe sălbatice, „becași”, care, preferate de francezi, sunt recomandate să fie preparate în „mâncare Robert”, adică fripturi însoțite de sosuri exotice⁷⁹. Dintre mâncărurile de pește, figurează cele de „moron” (morun), „rasol englizesc”, „mâncare olandeză”, știuca „umplută ca la Langedor”, „crapul pe gratar”, mai puțin „scrumbița”⁸⁰. Pentru „legume” – cele obișnuite sunt morcovii, „cartofle”, spanacul, mazărea

⁷⁵ Constantin A. Vizitiu, *Despre bucătăria franceză modernă și despre bucătarul Robert*, în *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările*, traduse de postelnicul Manolachi Drăghici, p. XXIV-XXXIV.

⁷⁶ Vezi *Tabla materiei*, în *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert*, p. 321-331.

⁷⁷ *Ibidem*, p. 48.

⁷⁸ *Ibidem*, p. 124-137.

⁷⁹ *Ibidem*, p. 138-152.

⁸⁰ *Ibidem*, p. 173-178.

(„mâncare englizască“, „franțuzască“), bostănași, conopide, dar și „sparangă (sparanghel) cu zmântână“⁸¹.

Între cele 500 de rețete abundă budincile, „cremile“, „de făstăci răsturnată“, „meringeză“, „italienească“, „jălile“ (jeleuri) – de alămăie, portocală, fragi și din patiseria franțuzească foarte bogată: aluaturile („feuilletages“), gato (gateau?) franțuzesc, nemțesc (gato de migdale sau nuga parizian), „galeturile“, „gofrile“, finlandeze, nemțești, italienești, „sufletele“ (sufleuri), „masepanuri“ (pain d'Espagne), compoturi, înghețate („bombă înghețată“, „cu lapte“, „cu poame“), dintre întăritoare: „beršovul“ și „ponciul“⁸².

Cartea de bucate se încheie, precum aceea a lui Kogălniceanu și Negruzi, cu diverse „meșteșuguri“, mai ales pentru „ținerea verdețurilor pe earnă“ (castraveți murați, fasole verzi, „mazăre verde în grăunțe“, „patlagene roșii“ etc.)⁸³. Mult mai bogată în conținutul ei – 500 de rețete, față de 200 –, ingenios rânduite după specificul lor, cu izvorul din care a tradus indicat în mod precis, cartea de bucate a lui Manolachi Drăghici ne demonstrează că opțiunile sale sunt, de astă dată, altele decât acelea din care a pornit *Istoria Moldovei pe 500 de ani*. Tendința de a se apropia de realitatea contemporană este evidentă, ca și alinierea la modelele autorizate ale momentului.

Spre deosebire însă de cartea de bucate a lui Negruzzi și Kogălniceanu, care s-a bucurat de trei reeditări în zilele noastre, cea a postelnicului Manolachi Drăghici nu a avut aceeași șansă. Abia în 2005, Olga Rusu, de la Muzeul Literaturii Române din Iași, a finalizat demersul început de soțul său, Constantin-Liviu Rusu, izbutind să ofere cititorilor un număr redus de exemplare ale cărții, transcrisă cu caractere latine⁸⁴. Alăturată celorlalte două, care au constituit obiectul demersului nostru, și această ultimă carte de bucate a contribuit, în felul ei, la occidentalizarea societății românești, la modificarea structurală a moravurilor și mentalităților acestea.

Studiul de față a urmărit să convingă că asemenea lucrări de gastronomie au avut un rol deloc neglijabil în descoperirea unui model cultural și uman, în interdependențele sale cu existența istorică. Un gust nou în ale bucatelor, tot mai complicate în timp, angrenează noi atitudini, comportamente și idei. Necesitatea explicării circumstanțelor istorice, politice, culturale în care acestea au apărut ne-a permis să evidențiem că aceste adevărate documente ale trecutului, reconstituie, fidel, viața și culoarea epocilor și a oamenilor lor. Nu putem privi înainte fără a ne întoarce, mai întâi, spre trecut, valorizând acele fapte și opere care contribuie la resituarea existenței umane în lumea românească de altădată. A privi și a înțelege această lume prin trei cărți de bucate nu deformează reprezentarea realității. Dimpotrivă, evidențiază, cu maximă relevanță, un important instrument de modelare societală.

⁸¹ *Ibidem*, p. 179-194.

⁸² *Ibidem*, p. 198-289.

⁸³ *Ibidem*, p. 290-293.

⁸⁴ S-au tipărit doar 140 de exemplare broșate, numerotate de la I la 140, 28 de exemplare de lux, numerotate de la A la Z, 7 exemplare bibliofili, numerotate de la I la VII.