

0 LUME ÎNTR-O CARTE DE BUCATE

1714412

Redactor: COSTACHE OLĂREANU

Coperta: FLOAREA ȚUȚUIANU

Ilustrația copertei: miniatură de NĂSTASE NEGRULE
din manuscrisul ALEXANDRIEI aflat la Biblioteca Academiei Române

O LUME ÎNTR-O CARTE DE BUCĂTE

*Manuscris
din epoca brâncovenească*

Transcrierea textului, prefața și postfața de
IOANA CONSTANTINESCU

Cu un studiu introductiv de
MATEI CAZACU

EDITURA FUNDAȚIEI CULTURALE ROMÂNE

Aleea Alexandru nr. 38, sectorul 1

71273 București

ROMÂNIA

Tel.: 230.25.43

Fax: 230.75.59

Email = fcr @ tag. vsat. ro

ISBN 973-577-090-3



EDITURA
FUNDAȚIEI CULTURALE ROMÂNE
BUCUREȘTI • 1997

6 J. 1665/41

2480

STUDIU INTRODUCŢIV



La 14 mai 1968, în prima zi a istoricei sale vizite în România, generalul de Gaulle și suita sa erau invitați la dejun la Palatul Republicii, fostul Palat regal din București. Așezat între Nicolae și Elena Ceaușescu, președintele francez își uimește gazdele prin întrebările sale în aparență fără însemnătate. Sanda Stolojan își amintește în cartea ei *Cu de Gaulle în România*:

„Tăcerea fu întreruptă de întrebările pe care Generalul le puna lui Ceaușescu: „Câți locuitori are Bucureștiul? Ce înălțime au clădirile? Cine construiește? Cu ce credite? Există metrou?“, iar Elenei Ceaușescu: „Care este mâncarea românească tipică?“, aceasta răspunde: „Depinde, sunt multe...“. Generalul : „Sunt mai degrabă fripte, sau în sos (ragoût)?“ Elena C.: „În sos, da“. Generalul: „Dar în mămăligă, se pune totuși ceva?“ Elena C. ezită, nu răspunde. După o vreme, după ce vorbise în stânga sa cu Ceaușescu, Generalul se întoarce din nou către Elena Ceaușescu: „Se mănâncă totuși cu ceva, nu?“ E. C.: „Da, da, cu unt, cu brânză...“ Generalul: „Și cu lapte?“ E. C. : „Cu lapte alături, da“. (1)

Aceste întrebări, care o cam încurcau pe Elena Ceaușescu, nu erau doar conversație banală de salon. Ele mi-au fost puse și mie de francezi, așa cum au fost întrebați și alți români. Obiceiurile alimentare și bucătăria specifică fiecărei țări nu sunt, așa cum s-ar putea crede la prima vedere, preocupări mărunte:

ele caracterizează un popor tot atât cât limba, arhitectura și arta sa tradițională. Gingis Han avea obiceiul să spună:

„După noi, oamenii din neamul nostru vor îmbrăca veșminte aurite, vor mânca mâncăruri grase și dulciuri, vor încăleca armăsari de rasă, vor strânge în brațe cele mai frumoase femei, și vor uita că nouă ne datorează tot“. (2)

Avem aici cea mai bună expresie a frugalității marilor cercitori care se mulțumeau cu lapte de iapă fermentat și carne crudă, bătută de șea pe dosul calului, după cum arabii din vremea lui Mahomed se hrăneau cu carne de capră, curmale și lapte fermentat. Civilizația unui popor produce și o gastronomie corespunzătoare nivelului său de cultură.

Reducționismul este însă, și în acest caz, extrem de periculos: a reduce bucătăria italiană la pizza, cea arabă la cuscus și cea spaniolă la paëlla, sub pretextul că ar fi „mâncare națională“, este tot atât de inexact ca și cum am reduce tradiția culinară românească la mămăligă. Mai întâi, mămăliga este cunoscută și de alte popoare: de bulgari, de piemontezi (care o numesc „meliga“), de friulani și, în fond, de toți țăranii medievali și moderni din Europa care coceau îndelung fiertura de mei (de unde și numele piemontez și regional românesc, „măliga“) în care mai puneau câte o bucată de slănină sau de carne. (3)

România este situată, geografic vorbind, la punctul de întâlnire dintre Europa Centrală și cea de Sud-Est. Pe plan alimentar, această poziție se traduce prin sinteza realizată aici dintre bucătăria balcanică (numită și „bizantină“ sau „otomană“) și cea central-europeană, unghurească și germană. Din sud ne-au venit mâncărurile de legume în care intră vinete, roșii, ceapă și ardei, bame și gutui, prune etc. (ghiveciul, imam, baialdî, musaka), pilafurile, ciorbele de tot felul, drobul de miel, prăjiturile din foi zise de plăcintă, miere și nuci (baclavale,

sarailii, cataif), șerbetul și cafeaua. Plăcinta este o moștenire romană, numele derivă clar din „placenta“, în sensul de pungă umplută, nume reintrat ca neologism în domeniul medical.

Avem în comun cu Europa Centrală mâncărurile de toamnă și de iarnă bazate pe varză dulce și murată, mai apoi cartofii, afumăturile de tot felul din carne de porc (inexistentă la Musulmani, dar comună Sârbilor și Bulgarilor, ca și țăranilor din Europa Centrală și Occidentală), salamul și șunca, prăjiturile cu frișcă, ciocolată și cacao pe care le întâlnim în patiseriile din Viena și Budapesta.

Românii au dat dovadă de inventivitate și originalitate în toate aceste domenii și, mai ales, în prepararea peștelui și a icrelor, mâncăruri străvechi, specifice însă și Romei și Bizanțului, dar și Rusiei și Imperiului otoman. Nu au adoptat, de exemplu, frigăruile de tipul șiş-kebab și sosurile cu nucă și coriandru pe care le întâlnim în bucătăria din Orientul Apropiat (Liban, Georgia), după cum nu au cunoscut bucătăria chinezească.

Spațiul românesc este astfel ancorat în două lumi, componenta sudică fiind și cea mai prestigioasă. Bucătăria bizantino-otomană poate sta alături de celelalte două mari tradiții culinare mondiale, cea chineză și cea franceză, dezvoltată din sinteza realizată în secolul al XVIII-lea de Curtea de la Versailles din tradiții locale, dar și italiene, despre care vom mai vorbi. Arta culinară s-a dezvoltat în toată splendoarea ei numai la curțile monarhilor absoluți care trebuiau să hrănească, să impresioneze, să distreze și să fidelizeze nobilimea domesticită, atrasă la Curte pentru a nu complota în castelele ei din provincie. Marile recepții, împreună cu vânătoarea, balurile și spectacolele de tot felul — focuri de artificii, teatru și operă, dar și scamatori și alți „pehlivani“ — ritmează această viață de Curte tot atât cât ceremoniile religioase și campaniile militare.

Rolul fundamental al banchetului în această lume nu mai are nevoie să fie subliniat: de la monarhiile persane, elenistice și romano-bizantine, până la Cavalerii Mesei Rotunde și la lorzii care își hrănesc, la propriu, vasalii cu „fărămituri“, la regele-Soare care trimite unui favorit o ciozvărtă ruptă cu mâna lui pentru a-și marca bunăvoința; de la închinarea cupelor pentru sănătate întovărășite de lovituri de tun și de puști până la prezentarea, în spațiul românesc, a felurilor de mâncare cu alai de lăutari care improvizează melodii speciale pentru cele sărate, piperate, ardeiate sau dulci (4), banchetul reprezintă punctul culminant, apoteoza unei zile de sărbătoare religioasă, de victorie în luptă, de regăsire între cei aleși. Băutura dezleagă limbile, revelă caracterele, face să strălucească ochii doamnelor, dezinhibă pe cei timizi, încurajează vâna retorică, biciuiește imaginațiile.

La rândul lui, monarhul profită de aceste momente pentru a-și cunoaște mai bine sftnicii și apropiatii, pentru a înnoda sau deznoda intrigi, pentru a transmite mesaje. Deja Neagoe Basarab sfătuia pe fiul său Theodosie:

„Fătul meu, eu am gândit că așa să cade domnului să șază la masă cu boiarii săi cei mari și cu cei mici. Cându șade domnul la masă, întâi pohtește trupului lui să mănânce și să bea. Apoi pohtește și veselie multă. Iar tu, fătul meu, să nu cumva să-ți slobozești mintea de tot spre veselie, că omul în lumea aceasta șade între viață și între moarte. Pentr-aceia să cade să te socotești foarte bine, să nu-ți slobozești mintea de tot spre veselie, nici iar spre întristăciune. Că dă te vei întrista foarte, deacii toți din casa ta și toate slugile tale să vor întrista și să vor îngrija; iar de vei vrea să faci voia lor și să te veselești cu totul, acea veselie fără-de măsură va mânia pre Dumnezeu și se va osebi sufletul omului de la Dânsul. Ci în vremea acéia, mai bine să fie plăcută veselii ta lui Dumnezeu, decât oamenilor.

Că nu te-au ales, nici te-au unsu oamenii, spre domnie, ci Dumnezeu te-au ales și te-au unsu a aceluia plăcere să faci. Deci când vei șădea la masă, te socotéște să fie toate veseliile tale plăcute lui Dumnezeu. Și lângă tine, mai sus, să șază tot boiari și sfétnici buni și aleși; iar oameni nebuni și răzvrătiți nicicum să nu ții lângă tine. (...)

„Și iarăși să cade domnului să aibă la masa sa multe feliuri de tobe și de vioare și de surle de veselie. (...)

„Și să nu-ți îngreuezi trupul cu beții, că mulți zic: «Bună iaste băutura cea multă»“. (...) Iar slugilor tale le da să bea din dăstul și cât vor vrea. Și tu încă să béi, ce cu măsură, ca să poată birui mintea ta pre vin, iar nu să biruiască vinul pre minte; și să cunoască mintea ta pre mințile slugilor, iar să nu cunoască mintea slugilor pre mintea ta.

„La beție pre nimeni să nu dăruiești, măcar de țe-ar fi slugă cât de dragă. Sau de veți avea mânie pre cineva de la trezvie, tu să nu o arăți pre sluga ta la beție și să-l urgisești. Sau de vor vrea să pârască cineva pre alții la tine la beție, iar tu să-i îngăduești până la trezvie. Sau de-ți va greși vreo slugă, fiind beat, tu-i îngădue, pentru că tu l-ai îmbătat, așa-i și îngădue. (...)

„Așijderea când șăzi la masă și vei să-ți așezi la masă boiarii cei mari și cei al doilea și cei mai mici și pre alții pre toți, iar tu de atuncea să păzești locurile, că la a doao șădere să nu le schimbi rândurile, căci că deacă pui sluga ta la masă într-un loc, iar al doilea rându tu-l pui mai jos, decii într-acel ceas i să întristează inima și să scârbește. Căci că el să nădăjduia dentr-acel loc ce au șăzut întâi să câștige alt loc mai sus, iar tu, pentru unul carele-ți iaste ție mai drag, tu-l dai mai jos. Pentru acéia i să întristează inima și să vatămă ca cu o rană, că inima omului iaste ca sticla, decii sticla, deacă să sparge, cu ce o vei mai cârpi? Drept acéia, fătul meu, când vei tocmi boiarii și slugile-ți la masă și-ți vor veni cineva din cei ce-ți vor fi mai dragi și vor sta în vorbă, să nu cumva să muți pre vreunii din

cei șazuți mai jos și pre ceialalți să-i pui să șază mai sus. Cei ce sunt la masă, aceia să șază; că pre aceia i-ai tocmit și i-ai așăzat. Iar celorlalți, care sunt ție dragi și stau în vorbă, tu ia pâine și bucate den naintea ta și vin și le dă cu mâna ta să mânânce și să bea. Deacii, deacă le vei da bucate, tu le dă și cuvinte bune den gura ta“. (5)

În istoria românească, banchetele domnești sunt uneori ocazia unor decapități de boieri considerați trădători: la Paștele anului 1458, Vlad Țepeș invită la un banchet în palatul domnesc din Târgoviște un mare număr de boieri, 500 potrivit povestirilor germane contemporane. La sfârșitul ospățului, voievodul întrebă pe boieri, începând cu cel mai vârstnic, câți voievozi și domni cunoscuseră pe tronul Țării Românești, mai precis câte schimbări de domnie. Răspunsurile variază între șapte și 30. Cel mai tânăr boier își amintea de evenimente petrecute cu 27 de ani înainte — șapte schimbări de domni, toți morți de moarte violentă: printre ei, tatăl și fratele mai mare al lui Vlad Țepeș. Drept care, voievodul îi acuză pe boieri de a fi cauza acestei mari instabilități politice: „Vina o poartă rușinoasele voastre dezbinări“, le-ar fi spus el, după care ordonă să fie cu toții trași în țeapă.

Scena s-a petrecut foarte probabil în sala de ospete a palatului domnesc din Târgoviște care avea dimensiunile de 7 metri pe 10: 500 de victime și un număr cel puțin dublu de călăi nu ar fi putut niciodată încăpea la mese în acest spațiu. De aceea, numărul victimelor poate fi redus la 50, ceea ce reprezintă totuși o veritabilă hecatombă. (6)

Banchete sângeroase mai sunt cunoscute din domniile lui Mircea Ciobanul (1545-1554, 1558-1559), a fiului și urmașului său la tron, Petru cel Tânăr, sub tutela mamei sale, doamna Chiajna, a succesorului său, Alexandru Mircea (1568-1577), strănepot al lui Vlad Țepeș. În Moldova au rămas de pomână măcelurile de boieri ordonate de Alexandru Lăpușneanu și de

Ștefan Tomșa, tot la ospete. Să nu uităm că la Roma imperială și în Italia Renașterii banchetele erau și ele folosite pentru eliminarea adversarilor politici, deși aici otrava juca un rol important căci asigura o discreție aproape totală. Cele mai celebre cazuri de otrăvire la banchete din istoria Țării Românești au fost atribuite stolnicului Constantin Cantacuzino, un personaj despre care va fi vorba mai departe: el a fost acuzat de adversarii săi politici că s-ar fi descotorosit astfel de doi din proprii săi frați, Iordache și Șerban, domnul țării între 1678 și 1688. Nu toate erau însă mânjite de sânge: banchetul lui Trimalchio din *Satiriconul* lui Petroniu a rămas până azi ca un model nedepășit, imitat la noi de nunțile domnești și boierești care durau între trei zile și o săptămână.

Toate acestea erau însă apanajul monarhilor și al marilor seniori. Numai ei aveau mijloacele de a întreține o armată de bucătari și servitori, de a cheltui sume colosale pentru produse rare, aduse de departe în perioada în care sunt mai bune de mâncat, înfruntând distanțele și anotimpurile. Amfitrionul își juca reputația și amorul propriu pe un fel de mâncare exotică sau pe un sos inedit: în vremea Regulamentului Organic (1832-1835), un mare boier muntean și-a împușcat bucătarul țigan și a decapitat pe ajutorul lui deoarece îi rataseră o mâncare rară și scumpă. (7)

Țăranii și orășenii sunt mult mai frugali, deși nu întotdeauna din sărăcie: adeseori intervine calculul, necesitatea de a păstra animalele și păsările pentru vânzare, plata impozitelor și achiziționarea de produse și unelte necesare gospodăriei. (8) Burghezii mănâncă modest din spirit de economie, din lipsă de convivialitate; din acest punct de vedere, burghezii flamanzi reprezintă o excepție bine studiată de Simon Schama.

La rândul lor, domnii români nu fac excepție de la regula monarhilor centralizatori. Consilierul italian al lui Petru Cercel (1583-1585), genovezul Franco Sivori, scrie că

„Muntenii obișnuiesc mult să facă mese mari cu multă mâncare și băutură, și la banchetele lor e multă muzică după obiceiul lor, mai curând barbară decât altminteri [chestie de gust — M.C.]. Mâncările lor sunt alese și bine gătite; cu toate acestea, principele (Petru Cercel) obișnuia să mănânce totdeauna feluri gătite italienește și ținea în acest scop servitori italieni și francezi foarte iscusiți.“ (9)

Este pentru prima oară că aflăm de existența unor bucătari italieni și francezi la curtea din Târgoviște; astfel de servitori vor mai fi avut și alți domni veniți în țară direct din Imperiul otoman, unde își petrecuseră o bună parte din viață: Mircea Ciobanul și Alexandru Mircea (9 bis), mai târziu Radu Mihnea, nepotul de fiu al celui din urmă.

Informații mai bogate despre banchetele de la Curtea domnească din Târgoviște și București avem începând cu a doua jumătate a secolului următor. Un diplomat francez de la Istanbul, secretarul De la Croix, este unul din această categorie de informatori, foarte probabil el însuși un amator de mâncare bună. Aflăm astfel că pe la 1674, mesele se țineau în camera numită „spătăria“, unde au loc și judecățile. Sub Brâncoveanu, tavanul acestei încăperi fusese pictat cu stele și planete, de unde numele „spătăria cu stele“.

„Când vine la divan“, scrie De la Croix, „domnul este precedat de maestrul de ceremonii (= marele postelnic) și de mai mulți portărei cu ghioagă pe care îi numesc aprozi... Domnul este urmat de spătar cu copiii de casă: boierii se ridică pentru a-l saluta și în același timp fiecare își ocupă locul.

„Domnul se așează în jilțul său, având o masă în fața lui. Spătarul stă la dreapta sa, postelnicul la stânga și copiii de casă după scaunul său. De amândouă părțile sălii se află bănci acoperite cu postav roșu, pe care se așează, la dreapta, mitropolitul, episcopii și cei opt boieri de divan, iar la stânga câte un agă turc și boierii care nu mai sunt în slujbă.

„Domnul ia masa în aceeași sală unde împarte dreptatea, și vine cu același ceremonial ca la divan, afară de faptul că marele postelnic și marele spătar nu vin decât la mesele oficiale, și că domnul este servit de locțiitorii lor.

„Când s-a așezat domnul i se dă să se spele pe mâini, și apoi la toți cei ce stau la masă cu el: dregătorii ce sunt în slujbă stau la dreapta, iar boierii care nu mai sunt în slujbă stau la stânga, și după ei căpeteniile armatei.

„Capelanul (= duhovnicul, preotul paraclisului Curții domnești) vine să binecuvânteze masa; domnul și oaspeții stau în picioare și el primește din mâna domnului două talere de mâncare pentru hrana lui.

„Când se servesc felurile, stolnicul ia o bucată și o dă celui ce aduce mâncarea să o mănânce. Când bea domnul, ceilalți boieri toți se scoală în picioare cu capul descoperit; patru copii de casă în genunchi țin făclii aprinse; sufragiile (= écuyers tranchants) vin în jurul mesei pentru a tăia carnea, și mai mulți boieri caută să se facă plăcuți domnului în timpul mesei.“

De la Croix precizează că domnul muntean „dă trei oștețe mari în cursul anului: în ziua de Crăciun, la Bobotează și la Paști, după ce a luat parte cu ceremonialul solemn la slujba bisericească“. Un alt martor ocular, diaconul sirian Paul din Alep, care a vizitat Muntenia între 1653 și 1656, adaugă la această listă și ospățul de Anul Nou.

„În timpul ospățului solemn pe care îl dă domnul în zilele de Crăciun, de Bobotează și la Paști“, continuă De la Croix, „el mănâncă singur la o măsuță pusă la capătul uneia foarte lungi. Este servit la masă de către postelnic. Ceilalți dregători servesc la masa cea lungă și ei au pe braț o bucată de tafta roșie de doi coți lungime, în loc de șervet.

„Mitropolitul binecuvântează bucatele și se așează la masa cea mare în partea dreaptă, cu tot clerul și cu foștii dregători; dregătorii și ceilalți boieri sunt de cealaltă parte a mesei.

„În timpul ospățului, domnul trimite feluri de mâncare de la masa sa favoriților săi, și altora le trimite farfurii pline cu cele mai bune bucate, pe care icioglanii le pun în fața lor, în semn de prețuire din partea domnului. La sfârșitul prânzului, unul dintre mării dregători se ridică și bea cu capul descoperit în sănătatea doamnei; toți ceilalți fac la fel, pe rând, și rămân în picioare până ce se termină.

„Domnul răspunde în bubuitul tunurilor, al fanfarei trompetelor și tobelor.

„Ospățul se sfârșește prin închinarea în sănătatea domnului: se întinde un covor la picioarele sale, și toți boierii vin doi câte doi, cu capul descoperit, să îngenuncheze, ca să-și golească paharul, și se întorc la locul lor; domnul le mulțumește și fiecare se retrage“. (10)

Banchetul de Crăciun se făcea după o mare vânătoare despre care Paul din Alep, care a vizitat Muntenia în vremea lui Matei Basarab, scrie următoarele:

„...este un obicei străvechi al domnilor să dea cu prilejul ajunului Crăciunului și al Sâmbetei luminate un ospăț domnesc din vânatul lor, în a doua zi de sărbătoare. Erau peste zece mii de oșteni aleși dintre cei mai viteji și mai neînfricați: Sârbi, Bulgari, Albanezi, Greci, Unguri, Turci, Munteni.

„Scara s-au întors cu mare pompă. În spatele trăsurii domnești veneau care încărcate cu vânat: mistreți, iepuri, vulpi și urși pentru petrecere, apoi păsări sălbatice: cocori, găini sălbatice, porumbei și altele.

„Cât despre boierii din Țara Moldovei și Țara Românească, ei au obiceiul să aducă domnului, cu trei zile înainte de sărbătoare, daruri, fiecare după rangul său.

„Cât despre domn, în dimineața zilei de sărbătoare mare, el le dăruia veșminte de onoare“.

După slujba din biserica domnească din Târgoviște, Matei Basarab arunca bani, „după datină“, oștenilor și săracilor. Urmează banchetul la palat:

„Atunci, domnul a îmbrăcat pe boierii țării sale cu veșminte de cinste după obiceiul regilor la marile sărbători. În ziua aceea ei au slujit la masă de la început până la sfârșit, căci acesta este obiceiul lor de sărbătoarea Crăciunului, Anului Nou, Bobotezei și Paștilor. Dar a doua zi de sărbătoare, boierii stau la masă cu el (= domnul) și alții îi slujesc, așa cum se face în celelalte zile ale anului.

„Când se aduceau farfuriile cu bucate de la bucătărie în sala de mâncare situată sus, se băteau tobele, tamburinele, se cânta din fluiere, se sunau trâmbițele, iar muzica le întovărășea. Se făcea tot astfel ori de câte ori bea domnul. După ce cânta muzica, se trăgeau trei lovituri de tun de se cutremura pământul. Această petrecere a ținut până seara. Matei Basarab stătea cu capul descoperit. S-a băut la acest mare ospăț cu cupe mari de o oca de vin (= 1,288 l), mai întâi fiecare câte trei cupe în cinstea sărbătorii, în al doilea rând alte trei cupe în sănătatea domnului nostru patriarh (Macarie al Antiohiei), în al treilea rând mai multe cupe în cinstea numelui domnului. Nimeni nu putea să refuze să bea, căci datina cerea ca oricine stă cu el la masă să bea în felul acesta până în clipa când se aduceau lumânările, acesta fiind semnalul plecării.

„Domnul dădea atunci veșminte de cinste arhierilor și egumenilor din suita sa, care erau întotdeauna primiți la masa sa. Mai întâi patriarhului prezent i-a dat un veșmânt de postav; tot astfel mitropolitului țării care este primit în tot cursul anului la masa sa, pentru că în afară de acesta nimeni altul nu-i binecuvânta masa“. (11)

Mai generos, Gheorghe Duca distribuia, în 1674, câte trei caftane mitropolitului și celor opt dregători din sfatul domnesc: unul de postav, altul de satin și al treilea de catifea; ceilalți bo-

ieri primeau câte două, de postav și de satin, ne spune secretarul francez De la Croix.

Mese mari se mai dădeau și cu ocazia nunților de la Curte, ale copiilor domnești sau ale fiilor de boieri. Din condicile vistieriei lui Constantin Brâncoveanu, aflăm că numai în perioada 1694-1704 s-au celebrat la Curte cincizeci de nunți, afară de cele nouă ale beizadelelor, șapte fete și doi băieți (11 bis), precum și ale altor fii de boieri până la 1714. La aceste nunți se cheltuia între 34 și 704 taleri austrieci, o monedă de argint care cântărea 28,5 grame de metal prețios și se numea și leu, deoarece avea un leu reprezentat pe una din fețe. Pentru a avea o idee de ce reprezentau aceste sume, să amintim că în acea vreme un bou (sau o vacă) costa între 6 și 10 taleri, o oaie un taler, o baniță de grâu 45 de bani (banița fiind cam de 28 de kg), un cântar de miere (56 de kg) costa patru lei/taleri, o oca de unt (1,271 kg) costa între 20 și 30 de bani etc.

Pentru fiii de boieri mari se cheltuiau numai pentru masă circa 300 de taleri, restul mergând pe stofe, haine, voalul miresei (sovon), tulpanul femeilor măritate, numit „ataia“, brodate cu fir și flori de aur. Cele mai mari sume au fost cheltuite cu ocazia nunților Cantacuzinilor: Ștefan, viitorul domn (666 taleri, în 1698), Răducanu, fratele său, ambii fiii stolnicului Constantin (679 de taleri, în 1703) și Toma, în 1695, la a cărui nuntă au fost cheltuiți 704 taleri. (12)

Nunțile copiilor voievodului erau probabil și mai fastuoase, deși nu cunoaștem detalii asupra cheltuielilor, ele fiind asigurate de „cămara“ domnească. La nunta domniței Ilinca, fiica lui Constantin Brâncoveanu, a participat și un meșter sticlăr din Boemia, care o descrie astfel:

„A fost veselie și aveai ce vedea, tot lucruri vrednice a fi văzute, 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 bombar-

de și-i sileau să se predea și să ceară pace. Și s-au făcut și multe alte jocuri și tot felul de dansuri, turcești, arăbești, chinezești, tătărești, franțuzești, spaniole și poloneze și au ținut toată noaptea până la ziuă; nu le pot descrie pe toate câte au fost.“ (13)

Alte ospete se dădeau în cinstea ambasadorilor străini care au fost în general zgârciți cu amănuntele. O excepție o formează ambasadorul suedez primit în 1657 la Târgoviște de Constantin Șerban. Iată cum descrie recepția ambasadorul Clas Brorsson Ralamb:

„A doua zi aș fi vrut să-mi urmez călătoria, însă am fost reținut de domn, care m-a poftit la un ospăț în grădina sa. Când am ajuns cu trăsura la poarta grădinii, am fost întâmpinat de cinci mareșali (= diverși dregători vornice) cu toiege de argint în mână. Domnul însuși m-a primit la ușa chioșcului său, unde masa era întinsă. Afară se aflau dregătorii, curtenii și câteva companii de infanterie nemțească (dorobanți, din germanul „Trabant“).

„Îndată ce am intrat, domnul m-a condus la masă, unde ne-am așezat pe două jilțuri înalte; trimisul Transilvaniei s-a așezat pe o bancă obișnuită. Pe masă nu se aflau decât patru tăvi de argint cu capace de fier. După ce am stat astfel câțiva timp vorbind împreună, ni s-a adus mâncarea. Atunci s-au așezat la masă și cei doi membri din suita mea, care obișnuiesc să stea cu mine la masă, dimpreună cu cei mai însemnați dregători ai domnului. Nouă ni se servea mâncarea pe patru până la șase talere de argint; ceilalți mâncau în talere de cositor. Felurile erau bune și bine gătite și în vremea mesei se schimbau mereu. Când a venit vremea să se închine paharele, s-a ridicat întâi paharul pentru sultanul turcesc, însă nu fără ca domnul să-mi fi cerut iertarea pentru aceasta; apoi am băut în sănătatea maiestății sale regelui, pentru care domnul a deșertat două pahare, pe când nu băuse decât unul pentru sultan. Apoi am băut în sănătatea principelui (Gheorghe) Rakoczy, a lui

(Bogdan) Hmelnițki și a domnului Moldovei (Gheorghe Ștefan). La fiecare pahar se făcea mare zgomot cu scripce, buciume, tobe, țimbale și alte instrumente turcești ce cântau laolaltă. După sănătatea lui Hmelnițki au propus să se bea în sănătatea domnului; când au băut dregătorii, au așternut două perne pe jos, în fața voievodului, și toți acei care beau se sculau de la masă și îngenunchiau câte doi pe pernă, și după ce-și golceau paharul, sărutau mâna domnului, urându-i sănătate, apoi se întorceau la locul lor. La mijlocul mesei au fost aduși în fața chioșcului doi urși mari, care fuseseră vânați de vânătorii domnului. El însuși îi cinsti dându-le un pumn de aspri [= bani turcești].

„Chiar lângă chioșc se afla un cort mic pentru cei ce doreau să se retragă. Când secretarul meu Hlingen s-a sculat de la masă în acest scop, a fost primit îndată de doi mareșali, care, purtând toiegele lor de argint, l-au condus până la cort. Ei au rămas în picioare în fața cortului până la ieșirea sa. Atunci unul din mareșali îl întâmpină cu un lighian și după ce secretarul s-a spălat, l-au condus iarăși până la masă.

„Ospățul a ținut dela orele 10 jumătate până la 7 seara, când mi-am luat rămas bun dela domn, care mi-a arătat tot atâta atenție și atunci ca și în tot restul mesei. M-a îmbrățișat de două ori și m-a sărutat. Apoi m-am întors tot în caleașca domnească până la locuința mea, însoțit fiind de toți curtenii și lăutarii domnului.“ (14)

În 1702, solul englez William Paget a fost și el onorat cu un „ospăț strălucit“ la Curtea lui Constantin Brâncoveanu. Capelanul său, Edmund Chishull, a descris astfel recepția:

„25 aprilie. Azi dimineață la orele nouă, Excelența Sa a întors vizita domnului care l-a primit în capul scării și l-a întreținut mai întâi vreo oră și jumătate stând de vorbă cu el, după care Exc. Sa a fost condusă în sala de mâncare, unde era întinsă o masă lungă și bogat încărcată, la care s-au așezat la cină domnul și Excelența Sa, la dreapta lui. De partea cealaltă

a Exc. Sale ședeau cei doi fii mai mari ai domnului (Constantin și Ștefan), ginerele său (Radu Iliș) împreună cu ceilalți boieri ai Curții. De cealaltă parte a domnului ședeau în ordinea cuvenită membrii suitei ambasadorului împreună cu meh-mendarul* nostru, contele Toma (Cantacuzino) și alții. Masa s-a prelungit mai bine de șapte ore în care timp au urmat multe rânduri de bucate deosebite constând din mâncări alese și scumpe cu belșug de vinuri minunate și cu închinarea ceremonioasă a multor sănătăți, mai întâi pentru Sultan, împăratul Germaniei și regina Angliei, toate pe rând însoțite de salve trase de soldățimea din curtea alăturată. Aici am fost martorii unor dovezi neobișnuite de curtenie, ospitalitate și purtare amabilă din partea boierimii românești, dar îndeosebi din a domnului însuși, care a băut în sănătatea și norocul fiecăruia dintre străinii dela masă. La încheierea recepției a îmbrăcat Exc. Sa un contăș lung de mătase făcut după moda din Țara Românească și căptușit cu o blană de samur foarte frumoasă, după care Exc. Sa și toată suita s-au întors la locul lor de găzduire. Palatul domnului cu apartamentele și grădinile ce țin de el sunt într-adevăr mândre și mărețe, și deși nu pot fi comparate cu cele ale unor alți principii creștini, sunt însă cu mult mai presus de acelea în care Turcii neluminați se complac cu atâta ifos“. (15)

Banchetele obișnuite de sărbători la Curtea lui Constantin Brâncoveanu (nu avem mărturii despre cele din vremea lui Șerban Cantacuzino) și-au găsit un cronicar atent în persoana secretarului său italian, Anton Maria Del Chiaro, care a lăsat o importantă descriere a ospățului de Anul Nou. Aflăm astfel că acesta dura 5-6 ore și era ocazia unor formidabile libațiuni, mai rafinate decât cele din vremea lui Matei Basarab și Constantin Șerban:

* Dregător însărcinat cu primirea și găzduirea oaspeților de seamă.

„De îndată ce prințul s-a așezat la masă“, scrie Del Chiaro, „care a fost în prealabil binecuvântată de prelatul cel mai înalt în grad, în incinta mare a Curții se face un concert de trâmbițe și tobe «alla tedesca» (după moda germană), și acesta durează până când prințul bea primul pahar. În acest moment, toți comesenii se ridică în picioare cu excepția mitropolitului, care are de obicei privilegiul de a bea înaintea prințului, închinând însă în cinstea acestuia pe scurt cu urări de fericire cu ocazia acelei zile solemne, și atunci bea și prințul. Prințul bea apoi în sănătatea fiecărui comesean potrivit cu rangul său, și acesta, până când bea prințul, stă în picioare și tot așa bea el însuși. Aceste toasturi durează aproape trei ore, după care se face semn marelui cupar, care oferă un pahar prințului și în același timp mitropolitului și, pe când cu toții se ridică în picioare, aceștia, ținând în mână paharul, rostesc un scurt discurs în cinstea lui Dumnezeu cam așa: „În cinstea și slava Domnului Dumnezeu care prin mila Sa ne-a făcut să ajungem sănătoși în această sfântă și solemnă zi, și Îl rugăm ca la fel să putem vedea acest an următor cu sănătate și pace“. Apoi, după ce mitropolitul a băut împreună cu prințul, se slobozesc 12 tunuri, apoi se trage o salvă de puști care uneori, în vremea prințului Constantin (Brâncoveanu), erau în număr de două mii și mai multe. Când s-a terminat salva, cântă toate instrumentele, adică trâmbițe, tobe, timpane, flaute și altele. În vremea aceasta, toți nobilii rămân în picioare până când și-au băut paharul, și între timp cântăreții bisericii Curții cântă o melodie bisericească, după care se aud instrumentele cu coarde, pe care cântă Țigani într-o armonie deplină, și cântă încă alte cântece la dorința prințului.

„Când se ajunge la al doilea pahar, care este pentru sănătatea „basileului“, adică a împăratului (prin acest cuvânt echi-voc, Turcii înțeleg că e în sănătatea sultanului, iar creștinii în

aceea a împăratului) și atunci se trag tunurile, apoi puștile și se bat tobele și timpanele.

„Al treilea pahar este închinat în sănătatea prințului și un toast asemănător e făcut de patriarh în sănătatea nobililor țării etc. Domnul Constantin Brâncoveanu obișnuia să bea în cinstea maiestății sale împăratul, fără a rosti acest lucru deschis, dar se dădeau obișnuitele salve de tunuri și muschete. La 1 ianuarie (sărbătoare la ortodocși, fiind ziua sfântului Vasile), dacă vreunul din comeseni strănută la masă, i se aduce îndată un pahar de vin și pe deasupra i se dă o bucată de postav fin și una de atlas ca să-și facă anterior și haină de desubt: strănutul trebuie să fie firesc, nu stârnit anume cu tutun sau altceva, căci dacă ar fi așa, în loc să primească daruri, acel boier ar fi luat în răs de toți ceilalți; dar dacă strănută domnul, atunci marele vistier este silit să-i dăruiască un brocard de aur pentru o haină. În aceeași zi se mai obișnuiește a se face și o altă ceremonie foarte curioasă, care aduce multă veselie nu numai domnului ci și comesenilor lui. Pentru încheierea ospățului este adusă o plăcintă foarte mare făcută din foițe de aluat și în care au fost băgați cu meșteșug, în locuri diferite, cincizeci de ughi (galbeni) sau țechini și încă și diferite bilete, asemănătoare cu cele de loto, având scrise pe ele câteva cuvinte arătând un semn bun sau rău în acea zi de început de an. Și astfel, când domnul împarte plăcinta, unuia îi cade vreun ban de aur, altuia vreun bilet al cărui cuprins trebuie să fie citit cu glas tare de boierul căruia i-a căzut din întâmplare, ca de pildă: „beție, îngâmfare, prefăcătorie sau fățarnicie, pretenții la tron etc.“ și aceasta îi înveselește nespus de mult pe toți, cu atât mai mult cu cât domnul se folosește de acest prilej pentru a spune vreo vorbă de duh ca să sporească veselia.

„Aceleași ceremonii se petrec și la masa doamnei, unde, după cum am mai spus, se află soțiile boierilor comeseni ai domnului. După ce s-au sfârșit închinările festive și salvele de

tunuri și muschete, soldații pleacă, fiecare companie urmându-și steagul până la casa stegarului său. Masa însă urmează cu tot mai mare veselie, sporită mereu de belșugul vinurilor celor mai bune (între care, în timpul domnului Constantin Brâncoveanu se serveau din belșug cele mai alese băuturi pe care le produce întreaga Europă). Mâncările sunt foarte multe și bine gătite, după moda nemțească, franțuzească sau italiească.

Era un foarte vechi obicei ca la banchetele solemne dela Curte, ca și la nunțile boierești, să nu se ridice farfuriile de pe masă, când se schimbau felurile de mâncare, ci se puneau una peste alta, cât era masa de lungă, încât se făcea un edificiu de farfurii așa de înalt, că boierii comeseni, chiar stând în picioare (cu prilejul închinărilor de care am amintit mai sus), nu se puteau vedea dintr-o parte în alta a mesei. Dar acest obicei a fost părăsit în vremea mea, pentru a înlătura orice neplăceri“.

Tot Del Chiaro menționează generozitatea Românilor față de străinii locuind în țară:

„Socot că așa face un act de nedreptate și de nerecunoștință față de ei, dacă așa trece sub tăcere marea atenție pe care o arată străinilor, și îndeosebi acelor care ocupă vreun post mai însemnat și au știut să-și câștige unele merite în slujba boierilor. Afară de plocoanele pe care le trimit aproape zilnic străinilor, dela masa lor, mai trebuie notat că la Paști obișnuiesc să trimită acestor străini un miel sau un ied frumos, viu, toamna o bute de vin, și la Crăciun un porc viu, găini vii și ceva vânat, așa că un străin pripășit în acea țară poate ușor să-și pună de o parte provizii bune pentru masă, și cu tainul zilnic de carne și celelalte ce i se dau, poate trăi în belșug și fără multă cheltuială“ . (16)

Del Chiaro era curios din natură, de altfel un om cu maniere plăcute, și care și-a atras simpatia marilor boieri din familiile importante ale Țării Românești. Aceștia, și în special

Cantacuzinii, pentru care el are numai cuvinte de laudă, îl invitau adesea la ei și se distrau copios când îl făceau să roșească cu glumele lor; Del Chiaro era foarte sensibil și se înroșea repede, ceea ce îi făcuse pe contemporanii săi munteni să-l poreclească „curcanul“ . (17) Din frecventarea marilor case boierești ale acelor vremi, secretarul florentin și-a înregistrat numeroase amănunte pitorești cum ar fi descrierea unui ospăț dat, foarte probabil, de stolnicul Constantin Cantacuzino sau de un alt mare dregător:

„Masa pentru mâncare“, scrie el, „se pune de obicei în odaia numită de ei «casa cea mare». Toate casele boierești au de obicei un pridvor sau foișor, cu o privire încântătoare jos în grădină, și acolo obișnuiesc să mănânce în timpul verii, la răcoare. Masa pe care se mănâncă seamănă cu acelea din trapezele călugărilor, căci Românii nu folosesc mese ovale sau rotunde în mijlocul odăii. Comesenii șed de o parte și de alta a mesei cât ține lungimea ei. În acest scop, se pune o bancă cu spătar și care la ospete se acoperă cu un covor. Stăpânul casei șade pe scaunul cu spătar, locul din capul mesei fiind lăsat stăpânci casei sau vreunei persoane de vază. Fața de masă este de pânză după obiceiul țării, adică din bumbac foarte fin, ca și șervetele; când acestea nu ajung pentru numărul comesenilor, se folosește un fel de față de masă de o lățime ceva mai mică de un braț, care cuprinde masa de jur împrejur și cu care se acoperă de obicei toate tacâmurile și farfuriile; fiecare din comeseni își prinde o bucată din ea la brâu.

„Până când se aduc mâncările la masă, invitații își petrec timpul stând de vorbă cu stăpânul casei în odaia lui, unde se obișnuiește să se dea fiecăruia, la rând, rachiul, după care se aduce apă pentru mâini, și apoi fiecare își scoate antierul și-l prinde numai de gât, lăsând mânecile lungi să atârne pe spate; și acesta este un act de bună cuviință, care trebuie neapărat săvârșit de invitați. Când e de față preotul (care de obicei nu

lipsește niciodată), el spune „Tatăl nostru“ pe grecește sau slavonește, apoi binecuvintează masa. Fiecare se așează după rang și, după ce preotul a înmuiat o bucată de pâine în vreo mâncare, toți ceilalți (făcându-și mai întâi cruce și o plecăciune, înclinându-și ușor capul spre stăpânul casei), încep să mănânce. Dacă e zi de sărbătoare, obișnuiesc să-și ureze unul altuia sănătate și pentru la anul, iar stăpânul casei, după ce-și face cruce, repetă urarea când bea primul pahar de vin. La Români nu este obiceiul să ceară să li se dea de băut, ci fiecare trebuie să aștepte bunul plac al stăpânului casei, după care paharul trece din mână în mână la alții și astfel un singur pahar este folosit pentru toți; este o apucătură cu care greu se poate deprinde un străin învățat cu obiceiurile civilizate din părțile noastre.

„Mâncărurile lor sunt foarte îmbelșugate, dar nu sunt bine gătite, ceea ce-i și mai rău, se mănâncă reci, dat fiind că în Țara Românească bucătăria se află într-un colț al curții și deci foarte departe de casă. Românilor le e scârbă să mănânce broaște, broaște țestoase și melci; de curând au început să se obișnuiască cu aceștia din urmă și-i mănâncă cu atâta plăcere (mai ales în Postul Paștilor), încât la Târgoviște sunt trimiși soldați în grădina părinților franciscani să caute melci pentru bucătăria domnului.

„După terminarea mesei, comesenii se întorc în aceeași odaie unde au băut rachie, și aici li se aduce apă ca să se spele pe mâini și cu acest prilej ei obișnuiesc să-și spele și gura (pentru care lucru ei folosesc lighiane făcute după moda turcească, din aramă cositorită, cu capacul găurit, lucrat cu multă măiestrie îndeosebi în orașul Serai (Saraievo) din Bosnia...

„După ce s-au spălat toți, se aduce cafeaua; înaintea căreia unii mai obișnuiesc să mai bea un pahar de vin, și dacă cineva dorește o lulea de tutun în timp ce-și bea cafeaua, i se aduce.

„La sfârșit, după ce își îmbracă anteriile și aduc mulțumirile cuvenite, fiecare încalecă și se duce acasă ca să se culce,

lucru obișnuit în Țara Românească nu numai vara, când zilele sunt lungi, ci chiar și iarna. Boierii obișnuiesc să bea destul de mult și vinurile lor ajută desigur la somn, dar nu îngreunează capul“. (18)

Toate aceste mărturii ne permit să facem câteva constatări interesante: mai întâi, observăm că femeile participau alături de bărbați la mese în casele particulare și boierești, dar ele sunt absente de la Curtea domnească. În schimb, la ospățul oferit de Nicolae Mavrogheni unci aristocrate engleze, Lady Craven în 1786, participă și doamna țării, servită de nouă femei. (18 bis)

Absența meselor rotunde și ovale (folosite de Greci la Istanbul în 1760, după cum ne încredințează baronul de Tott), precum și a scaunelor, și menționarea băncilor cu spătar este o caracteristică românească până în anii 1830-40, când boierii încep să-și procure mobile occidentale și scaune, pe care însă nu știau să stea. Constantin Cantacuzino, viitorul caimacam dela 1848, își rade barba și invită la masă pe pictorul Miklos Barabas care își amintește:

„Când l-am vizitat odată după această metamorfoză, intrând în cameră abia m-am putut reține să nu pufnesc în răs. Vreo zece boieri, toți cu niște ciubucuri lungi în gură, ședeau turcește pe dușumea, lângă câte un scaun, cu jobenul în cap și cu aripile fracului întinse în lături pe podea. El, ce-i drept, stătea pe canapea, dar celorlalți boieri le era mai convenabil să stea pup (= pe jos, turcește) după vechiul obicei... și fiindcă în trecut turbanul nu-l luau din cap, nu li-a venit în minte să dea jos nici jobenul. Merita această scenă umoristică să fie eternizată“. (19)

Pe de altă parte, circulația aceleiași cupe pentru toți comesenii în casele particulare este un obicei înregistrat și în Franța Evului Mediu și chiar și mai târziu. (20)

Mărturiile citate mai sus nu ne dau suficiente informații asupra ustensilelor de masă și de bucătărie: am văzut că ambasadorul suedez Rålamb a mâncat în 1657 în farfurii de argint, în timp ce restul comensalilor foloseau farfurii de cositor. Foile de zestre date copiilor lui Constantin Brâncoveanu — în total nouă, șapte pentru fete și două pentru cei doi băieți mai mari la nunta lor — înregistrează șervete cu flori de fir, altele cu flori de mătase, „mahrame de mâini cu flori de fir“ și altele cusute cu flori, tipsii de argint, tipsii de argint „cu flori, de poame“, deci pentru fructe, tipsii de cositor și de aramă, talere de argint și de cositor, pahare de argint (numite coboace), linguri, cuțite și furculițe de argint, solnițe de argint, precum și „talere de argint în cornuri poleite“, lighiane cu ibrice de argint pentru spălătul mâinilor, sfeșnice de argint și de aramă cu mucările lor; în unele foi de zestre apar și nastrepe de argint (vas de băut), o față de masă pentru „dulcești“, cu flori de fir, fețe de masă „leșești“ (poloneze), altele „de țară“, deci cusute în Muntenia, măhrămi de mâini „una cu flori de fir de Țarigrad“. În sfârșit, fiecare copil mai primește „un ghiuluptan și un buhurdan de argint, poleite“, adică, respectiv, un recipient conținând apă de trandafiri pentru spălat mâinile și barba, și un recipient în care se ardeau mirodenii, tămâie și smirnă, o cățuie deci cu picior. (21)

Existența furculițelor plasează curtea lui Brâncoveanu pe un picior de superioritate față de contemporanul său, Ludovic al XIV-lea, care refuza să se servească de acest instrument și prefera degetele pentru tocănița de pasăre, în timp ce alții utilizau doar lingura și cuțitul. (22)

Consumul mare de vin, asupra căruia vom mai reveni, se explică în esență prin slaba lui tărie și prin faptul că e vorba în special de vinuri „tinere“, care nu se conservau mulți ani și erau băute după maximum 5-6 ani de la punerea lor în butoi. (23)

*

O problemă fundamentală este: ce și cât se mânca? O primă precizare care trebuie făcută aici este că Românii respectau cu strictețe peste 200 de zile de post pe an: postul Paștilor (40 de zile), postul Sfinților Apostoli Petru și Pavel (între duminica Sfintei Treimi și 28 iunie), postul Adormirii Maicii Domnului (31 iulie-14 august) și postul Crăciunului, lung de patruzeci de zile, dela 15 noiembrie până la 24 decembrie. Se mai adăugau apoi zilele de miercuri și de vineri, afară de cele cu harți, și diverse ajunuri de sărbători mari despre care va fi vorba mai departe.

Acest fapt a fost constatat de mai mulți martori oculari, impresionati cu toții de această practică, într-o vreme când Europa occidentală, care avea și ea, să nu uităm, 166 de zile de post pe an decretate de Biserica catolică, tindea să le neglijeze sub influența Reformei, a răspândirii ireligiozității și a spiritului laic.

O primă mărturie aparține lui Franco Sivvri, secretarul genovez al lui Petru Cercel, și datează de la sfârșitul secolului al XVI-lea: „Muntenii“, scrie el, „sunt foarte grijulii cu posturile mici și mari, astfel că s-ar lăsa mai bine să moară decât să calce o zi de post, chiar dacă ar fi siliți la acest lucru și de foame, și de boli necruțătoare“. (24)

Consulul austriac Raicevich constata același lucru la 1788: „Punctul principal, și acela care caracterizează cel mai bine religia lor, este de a respecta în cursul anului patru posturi foarte aspre în ce privește calitatea, dar nu cantitatea alimentelor, și să ajuneze două zile pe săptămână“. (25)

În sfârșit, William Wilkinson, consulul englez dela București, scria în 1820 că

„Există circa 210 zile de sărbătoare pe an, și locuitorii le respectă cu strictețe, cel puțin în ce privește încetarea oricărei activități“. (26)

Un izvor complet în această privință este însă Anton Maria Del Chiaro, secretarul florentin al lui Brâncoveanu, care a consacrat un capitol întreg din cartea sa despre Valahia „posturilor și păresimilor Valahilor“ (capitolul 7). Iată ce scrie el:

„Ei țin patru posturi mari pe an, și acestea nu numai în ceea ce privește mâncarea, dar și abstinenta.

„Postul mare se cheamă în românește «paresima» (păresimi) și e de 40 de zile...“

„Al doilea, care este cel al sfântului Petru, nu are un număr fix de zile, și cauza este că ei îl încep în ziua de după duminica Sfintei Treimi (când la ei se celebrează sărbătoarea Tuturor Sfinților (Moșii), astfel că sus-zisul post al Sf. Petru este mai lung sau mai scurt după cum Paștele cad mai devreme sau mai târziu. ...În acest post ei pot mânca pește, afară de miercuri și de vineri, și doar dacă Sf. Ioan Botezătorul (24 iunie) nu cade în una din aceste zile.

„Al treilea post este cel al Adormirii Preacuratei și durează 14 zile; nu se mănâncă pește decât în ziua Schimbării la Față a Domnului (6 august)...

„În sfârșit, al patrulea este cel al Crăciunului, care durează 40 de zile: se mănâncă pește cu excepția zilelor de miercuri și vineri, cu excepția sărbătorilor de Sf. Nicolae (6 decembrie) și Sf. Spiridon (12 decembrie), dacă se întâmplă să cadă într-una din aceste zile“.

„În ajunul Crăciunului și al Bobotezei ei țin post, care în limba română se numește „ajun“, și mănâncă doar o dată pe zi, târziu, dar nu pește. De asemenea mai au două zile în care (dacă nu cad într-o zi de sâmbătă sau duminică) se abțin și dela pește cu sânge, adică la 29 august, sărbătoarea Tăierii Capului

Sf. Ioan Botezătorul, și la 14 septembrie, când se sărbătorește Înălțarea Sfintei Cruci.

De altfel, ei au multe zile privilegiate (harți) când consumă carne, care nu sunt comune cu ale catolicilor noștri. ...Deci Grecii, și prin urmare și Românii, consumă carne unsprezece zile consecutive, adică din ziua Crăciunului până în ajunul Bobotezei exclusiv, și tot atâtea zile într-a treia săptămână din păresimi. În plus, toată săptămâna Paștilor și a Rusaliilor. Este totuși adevărat că în ultima săptămână a Carnavalului (cârnilégi), începând de luni, nu consumă carne, ci numai ouă și verdețuri, și aceasta până în ultima seară a duminicii următoare, care e la ei ultima zi din Carnaval.

„Rețin ca un lucru cert pentru ca fiecare să fie bine informat, că cine ține ritul Bisericii răsăritene consumă carne sâmbăta, respectând însă abstinenta miercurea și vinerea. Toate sus-zisele zile de abstinenta și de dispensă sunt comune cu cele ale călugărilor, cu singura diferență că aceștia nu mănâncă niciodată carne decât în caz de boală grea“. (27)

Lungile posturi nu erau însă prilej de bucurie generală. Un bun observator al societății muntene din vremea lui Constantin Brâncoveanu, mitropolitul Antim Ivireanul (1708-1716), revine cu insistență asupra acestui subiect în predicile sale. Iată câteva exemple:

„Deci, pentru aceasta trebuie să ne postim [a se observa forma reflexivă a verbului], pentru ca să nu avem părtășie cu diavolul; că nu s-au făcut nimeni învățat sau înțelept, din cei ce s-au răsfățat în mâncări, nici din cei ce au alergat la veselie s-au făcut ucenic bunătăților, nici iubitoriu de răsfățaciuni, sfânt; nice cel ce vietuiaște trupéște, părtaş împărăției ceriului.

„Pentru aceasta dară, tot omul credincios și iubitoriu de Dumnezeu“, cu bucurie și cu veselie să vie la zilele céle de post, pentru căci nici unul din cei triști nu iaste viteaz la începutul strădaniei. Nu te face trist ca copiii ce-i duc la școală; nu

răpști (= murmura) împotriva zilelor celor curate; nu cerca sfârșitul săptămânii, ca sfârșitul erunii venirea verii; nu pohti sâmbăta pentru beții, ca și Jidovii; nu număra zilele postului, precum așteaptă argatul cel rău plata simbriei; nu te întrista căci nu fumează cuhnia ta, sau bucătăria căci n-au stătut lângă foc.

„Mă rușinez a spune de posomorârea celor mâncăcioși, în ce chip să tânguiesc în zilele cele de post; cască adêsc, să culcă puțin și iară să scoală; dorm în silă și silesc să treacă zilele și să nu le priceapă. Să îngreuiază asupra soarelui, căci zăbovește a înopta; numesc zilele postului mai mari decât celi alalte; să fac cum că au durere la stomah și ameteți de cap și stricăciune obiciaiului lor, carele nu sunt sémne ale postului, ci ale nesațiului. Cu nepohtă să duc la masă; răpșesc asupra verzelor, înjură legumile zicând: «în zadar s-au adus în lume». Să fac și cunoscători de firi; iubitorii de mâncări beau apă fără-de răsuflare, ca și când ar fi luat dela dohtor vreo băutură fără-de dulceață de vindecare. Și cei mai mulți meștersuguesc băutura, mângâindu-și pohta lor unii cu bragă, alții cu bere, alții cu șerbet, alții cu livej (= sirop), alții cu mied“.

(28)

Antim insistă și asupra necesității de a purifica spiritul și nu numai corpul în post. Spovedania este esențială:

„Și când mergem să ne ispoveduim nu spunem duhovnicului că mâncăm carnea și munca fratelui nostru, creștinului, și-i bem sângele și sudoarea feței lui cu lăcomiile și cu nesațiul ce avem, ci spunem cum c-am mâncat la masa domnească, miercurea și vinerea, pește și în post raci și untdelemn, și am băut vin“.

(29)

Aceste precizări sunt necesare pentru a înțelege marea varietate de mâncăruri de post, un post care nu excludea, cum am văzut, melcii, peștele și racii.

Revenind la întrebarea „ce se mânca?“, trebuie să constatăm că nu ni s-au păstrat izvoare directe pentru Muntenia și Moldova până în secolele XVIII și XIX. Avem însă din fericire unele izvoare indirecte anterioare Cărții de bucate publicate mai jos, izvoare din secolul al XVI-lea, și mai precis socotelile orașelor ardelene Brașov, Sibiu și Cluj.

Astfel, în 1526, la nunta lui Radu de la Afumați cu domnița Ruxandra, fiica lui Neagoe Basarab, Sibienii trimit la Târgoviște două vase mari cu vin, pește proaspăt, doi boi, 32 de miei, pui de găină, făină, pâine și ovăz. În 1556, Brașovenii trimit lui Pătrașcu cel Bun găini, găște, oțet și fructe; boierii munteni primesc pâine albă și neagră, găini, găște, păstrăvi, fructe și oțet. În decembrie 1558, aceiași Brașoveni trimit voievodului muntean „poma granorum“, probabil rodii, și două recipiente de sticlă cu portocale (narancia, în românește „năramze“).

Lui Alexandru Mircea i se trimite, din Turnu-Roșu, pâine, făină, prăjituri, măghiran, apă de trandafiri și rachiu (în 1569). Văduva lui Pătrașcu cel Bun primește heringi, carne, făină, pâine, vin și găini. (30)

Privilegiile de comerț acordate Brașovenilor de domnii munteni începând din 1413 menționează printre produsele exportate mărfurile „de peste mare“, deci orientale: piper și șofran. Mai aproape de vremea care ne interesează, catastiful vămii de la Căineni din 1675-6 și 1691 înregistrează șofran, piper, orez, lămâi, smochine, ulei, roșcove, stafide, anason, alături de vite, brânză, vin, rachiu, miere, pești (morul etc.), seu, cereale, in și cânepă: alte izvoare amintesc de scorțișoară și cuișoare. (31)

Mai interesant este însă de văzut ce se oferea de mâncare solilor și voievozilor români în trecere prin orașele transilvănene. Ei veneau uneori cu proprii lor bucătari, dar, din păcate, socotelile orășenești înregistrează doar alimentele furnizate, nu și mâncărurile preparate. Astfel, în 1551, boierul mun-

tean Stănilă și însoțitorii săi primesc de la Brașoveni pâine, vin și pește. Un sol de la Mircea Ciobanul aduce, în același an, drept cadou vin de Malvoisie (Monemvasia), coniac sau vinars (vinum sublimatum) și pâine albă. Lui Radu Ilie, pribeag în 1552, i se dau 40 de vase (vedre) de vin, iar trei mari boieri primesc ca tain pâine albă, găini, găște și un bou. În septembrie al aceluiași an, doi soli de la voievodul muntean primesc, tot la Brașov, pâine, pește proaspăt, raci, carne și vin. Câteva zile mai târziu, boierul Nicolae are dreptul la pâine, carne, pește, găini, raci, icre negre, găște, vin, oțet și condimente, fără altă precizare. Pentru același Mircea Ciobanul, Brașovenii trimit în mai multe rânduri cadou prăjituri cu miere numite „Kuchen Stretzel“, probabil Streusel-Kuchen de astăzi. În martie 1554, în zi de post, un servitor al lui Pătrașcu cel Bun este ospătat cu pâine, pește, ulei, prune și icre.

De la Brașov și Sibiu se importau în țările române în aceeași vreme geamuri (foarte rare, căci în general se foloseau bășici de porc), sfeșnice, oglinzi, mese, scaune, cerghi, orologii și ceasornice, oale și vase, cupe, pahare, cești, farfurii, ba chiar și săpun fin. (32)

Aceste mărturii sunt însă prea sumare. Mult mai bogate și mai precise sunt în schimb socotelile orașului Cluj dintre 1556 și 1624 când solii munteni și moldoveni în drum spre Buda și Viena, ca și la întoarcere, sunt găzduiți și ospătați după rang. (33) Alimentele și băuturile care li se oferă sunt înregistrate atât cu prețul lor cât și cu cantitățile consumate, ceea ce permite o incursiune unică în lumea gastronomiei românești. Spunem „românești“ deoarece este clar că orășenii clujeni ofereau Muntenilor și Moldovenilor alimente cunoscute acestora, pe care uneori le și reclamau în cantități sporite (mai ales vin), și pe care le consumau și acasă. Iată tabloul lor:

Carne și produse din carne: găini, uneori fierte în zeamă de varză, măruntaie; pui de găină, găște și măruntaie de găscă, rațe și boboci de rață; miei, oi, berbeci; vaci, măruntaie și intestine; vițel, o carne ce nu se consuma în cele două țări române (34); iepure, pulpă de iepure, țapi, porci, cârnați, caltaboși, slănină „nouă“ și „râncedă“ (probabil afumată); carne de căprioară.

Pește: crap, caras, morun, somn, somon, scrumbie, știucă proaspătă și sărată, țipari, poșari, „pește mic“, „pește de Someș“; raci.

Legume: varză proaspătă și murată, salată verde, ridichi, sfeclă, hrean, ceapă albă și roșie, usturoi, castraveți, mazăre uscată sau în păstaie (pois gourmand?), linte.

Fructe: nuci, alune, castane, stafide, struguri, prune proaspete și uscate, lubeniță, pepeni, piersici, portocale, lămâi, pere crude sau fierte, mere de masă și pentru gătit, migdale, coacăze, cireșe, agrișe și vișine.

Ierburi, condimente: pătrunjel, capere, salvie, tarhon, nucșoară („floare de nucă tămâioasă“), mărar, sămânță de „had“(?), piper, ghimber (gingembre), șofran. Apoi zahăr, zahăr de trestie, miere de trestie, ulei de in, untdelemn, oțet, orez.

Băuturi: vin de mai multe categorii (cel mai bun este cel „al Nemților“), must, vin pelin, bere, mied, vinars utilizat și la frecții, rachiu.

Brânzeturi, lactate: caș, cașcaval, brânză, lapte, unt, smântână, plus ouă.

După cum se vede, Muntenii și Moldovenii în trecere prin Cluj aveau parte de toate bunătățile: observăm doar că vânatul se reducea la carne de căprioară și, eventual, de iepure; că dintre legume lipseau morcovii și fasolea (35), dar și cele „turcești“ ca pătlăgele vinete, roșii, ardei, iar dintre fructe caisele și gutuile. La ierburi este inexplicabilă absența cimbrului (nume

dacic, se pare) și a rozmarinului, ca și a chimionului, foarte răspândit în Europa centrală.

Aceste alimente se găseau și în Țara Românească. Paul de Alep în 1653-1656, ca și Evlia Celebi, câțiva ani mai târziu, vorbesc despre ele. Astfel, palatul mitropolitan din Târgoviște avea o curte plină de păsări și o grădină cu trandafiri și viță de vie, meri, peri, gutui, cireși, pruni (numiți „inimă de porumbel“), zarzavaturi: bob, varză, pătrunjel. Bogăția în vite și pește, vânat și volatile, nu mai are nevoie de detalii. Boierii munteni oferă patriarhului Antiohiei lămâi, portocale, stafide, smochine, alune, pește și vin, mere și pere. Paul de Alep mai amintește de măslin, murături și rodii, importate din Rumelia, de migdale și zahăr. (36) Evlia Celebi pomenește și de curcani, originari din Imperiul otoman, ca și porumbul („grâu turcesc“), importat tot de la Turci cel mai târziu în vremea lui Șerban Cantacuzino (1678-1688). (37)

Să vedem acum cam ce mânca și în ce cantități un personaj de vază. Pentru Mihai Viteazul, George Basta, Mihai Szekeley, principele de Teschen și suita lor care stau aproape o săptămână (între 11 și 16 august 1601), Clujenii furnizează 2 984 funți de carne de vită (o tonă și jumătate), 6 viței, miere de trestie, 30 kg de orez, stafide, ceapă roșie, usturoi, pătrunjel, tarhon și salvie, oțet, unt, miere, făină albă, o mie de ouă, 200 de găini, 200 de pui de găină, 100 de găște, 300 căpățâni de varză, lumânări, 40 de lămâi, mere, pere în mâncare și de masă, agrișe, slănină nouă, mei (cașa), mazăre, prune, caș în fiecare zi lui Basta și lui Szekeley, pește sărat pentru Mihai Viteazul și Basta zilnic, 22 de poșari, 105 funți (circa 52 kg) de morun, 89 de scrumbii, icre, ulei de in (54 de funți), brânză, untdelemn (32 de funți), 3 sticle cu apă de trandafiri, 564 țipăi (pâni mari), 6 funți de piper, un funt și jumătate de cuișoare, un funt de scortîșoară, unul de nucșoară, 15 funți de migdale, vinuri diverse, vin roșu pentru conducători, oțet pentru Basta și Szekeley.

Din păcate, aceste însemnări nu ne dau numărul persoanelor scare primeau o anumită cantitate de alimente. Există însă cazuri când acest număr este indicat, ceea ce ne permite să vedem cât mâncau acești oameni.

Astfel, la 24 iulie 1594, vine la Cluj un sol muntean cu șapte persoane și trei însoțitori, în total unsprezece guri. Ei primesc la prânz 8 kg de carne pentru fiert și fript, 2 găini, varză murată, 1 kg de morun, prune uscate, pești mărunți, sare, ceapă, fructe, 10 litri de vin, țipăi și pâine.

Seara li se oferă 8 kg de carne pentru fiert și fript, 2,5 kilograme de ridichi, ceapă, pătrunjel, 2 găini, raci și țipari, țipăi și pâine, fructe, 1,35 litri de mied și 13,5 litri de vin.

Din acest exemplu se pot vedea cantitățile enorme pe care le mâncau Muntenii în secolul al XVI-lea: peste 750 de grame de carne fiartă și friptă în medie de persoană, atât la prânz cât și seara, ceea ce face un kilogram și jumătate pe zi; doi litri de vin pe zi de persoană, afară de găini, pește, raci, fructe și pâine.

La 25 iulie 1594, un alt sol din Muntenia cu 12 persoane și un grup însoțitor transilvănean vin la Cluj, în total 14 persoane. Acest grup primește la prânz 9 kilograme de carne de vită, un kilogram de morun, slănină, scrumbii, castraveți, unt, orez, oțet, țipăi și pâine, iar de băut 19 litri de vin. Seara se beau 24 litri de vin și patru litri de bere. Pentru zilele următoare, 26-30 iulie, solii munteni beau la fiecare masă de prânz și seară între 18 și 24 de cupe de vin (deci între 24 și 32 de litri) și între 8 și 10 cupe de bere (11-14 litri), și consumă aceleași cantități pantagruelice de alimente.

La 1 august 1594, o altă solie, formată din doi boieri, un bucătar și 15 însoțitori, în total 18 persoane, stă două săptămâni la Cluj și consumă la fiecare masă de prânz și seara: 10 kilograme de carne de vită pentru fiert și fript, varză, slănină, prune uscate, ulei de in, pește sărat și proaspăt, două găini, o găscă,

țipăi și pâine, fructe, vin de pus în mâncare (1,35 l), 12 litri de oțet, ceapă; de băut, 31 de litri de vin la fiecare masă. În zilele următoare, consumul de vin și bere variază între 14 și 41 de litri de vin, și între 3 și 12 litri de bere la fiecare masă.

Pentru banul Mihalcea Caragea, important sfetnic al lui Mihai Viteazul venit la Cluj în iunie 1600, socotelile orașului prevăd ca feluri de mâncare „oale” — probabil o mâncare înăbușită, gata preparată —, se cumpără o față de masă și un șervet, precum și un pahar de cristal; apoi icre negre, migdale, coacăze, nuci, stafide, zahăr de trestie, vin „din cel al Nemților”, raci, diverși pești: somon, știucă, scrumbii, poduț etc. Banul respecta postul Sfinților Apostoli și venise cu mai mulți însoțitori al căror număr total nu-l cunoaștem: sunt menționați bucătarul, pajii, servitorimea, vizitiii, ba chiar și un Sârb.

Se poate deci observa un consum de pâine, carne, pește și vin în cantități impresionante față de media de astăzi. Aceasta desigur în cazul marilor boieri; servitorii sunt tratați cu pâine, pește și vin, pe lângă resturile ospățului stăpânilor. Din 1613-1614 apar în aceste socoteli ale Clujului mențiuni precise despre Munteni care respectă postul, atât boieri cât și servitori. Acest fapt explică, credem noi, intemperanța de care dădeau dovadă boierii români la masă: privați de carne și alimente „de dulce” practic două zile din trei, ei se „revanșau” cu vârf și îndesat în restul timpului, consumând la prânz și seara cantități de carne pe care un stomac neantrenat nu le-ar fi putut suporta. Un fapt curios este absența oricărei mențiuni a micului dejun: în orice caz el nu este menționat în socotelile Clujului. Este posibil ca Muntenii să fi băut supe la micul dejun, așa cum se întâmpla în Europa occidentală înainte de a se adopta alte băuturi exotice: cafea, cacao, ceai.

În orice caz, excesele alimentare erau comune întregii nobilimi europene, mare consumatoare de carne (Fernand Braudel vorbea despre „Europa carnivorilor” pentru perioada anterioară

anului 1550-1600) și de vin. Tipul nobilului medieval este un individ cu burta proeminentă, cu fălci puternice și ceafa groasă, sangvin și violent, suferind de gută, de ficat și de tulburări ale circulației, adeseori victimă a congestiilor cerebrale (dambla). Este cazul și unor domni munteni și moldoveni din secolele XVI și XVII, ca Radu cel Mare (1495-1508), bolnav de gută, Gheorghe Duca, Ieremia Movilă și Istratie Dabija.

În a doua jumătate a secolului al XVII-lea, Curtea domnească din București, refăcută și înfrumusețată de Gheorghe Duca, cunoaște o perioadă de splendoare excepțională în vremea domniilor lui Șerban Cantacuzino (1678-1688) și Constantin Brâncoveanu (1688-1714). O politică de fast, de construcții fără precedent, de mecenat cultural și artistic, fac din aceste câteva decenii un adevărat cântec de lebedă al vechiului regim nobiliar, al noilor dinastii apărute după stingerea Basarabilor, anume Brâncovenii și Cantacuzinii. Grupul dominant de pe scena politică munteană este articulat în jurul clanului Cantacuzino — frați (cei șase fii ai postelnicului Constantin), cumnați, veri, gineri și nepoți — ridicat la această poziție grație unei strategii politice și matrimoniale inițiate de Mihai zis Șaitanoglu și de fratele său Ioan (Ianc banul). Fiul lui Mihai, Andronic, devenit mare bancher la Constantinopol, negociază numirea lui Mihai Viteazul la tronul Munteniei, împlinește funcțiunile de ban al Olteniei și de vistier, se refugiază aici după revolta lui Mihai contra Turcilor și cade victimă răfuieților sângheroase de după căderea acestuia în 1601.

După un deceniu de pribegie, Cantacuzinii revin în țările române în vremea lui Radu Mihnea, domn în cele două principate între 1611 și 1626, concomitent și urmat de fiul său, Alexandru Coconul: vin astfel în țară Constantin, Toma și Iordache, întemeietorii respectivi ai ramurilor muntene și moldovene. Alături de ei mai apar unchi și veri: Iane, Dumitru și Mihai, care însă vor părăsi Muntenia și Moldova în vremea

marilor mișcări antigrecești ce au precedat urcarea pe tron a lui Matei Basarab și Vasile Lupu. (38)

Cei trei frați — Constantin, Toma și Iordache — au rămas, deoarece se însuraseră cu pământence și erau astfel „naturalizați” români: prin căsătoria sa cu Elena Mărgineni, fiica voievodului Radu Șerban (1602-1611), Constantin Cantacuzino a intrat în posesia unei enorme averi moștenite de la boierii Craiovești și Mărgineni, strămoșii soției sale. Prin funcția sa de mare postelnic, în fapt maestru de ceremonii al Curții domnești, și sfetnic de taină al domnului, funcție pe care a ocupat-o vreme de câteva decenii (între 1625 și 1654, apoi 1660-1663), în alternanță, la început, cu cea de mare paharnic (1624-1625 și 1627-30 în Moldova), Constantin Cantacuzino ne apare ca unul din principalii actori ai transformării domniei tradiționale în acea monarhie de inspirație bizantină realizată de Radu Mihnea. (39)

Toți cei șase fii ai postelnicului și-au început cariera ocupând funcții legate de aprovizionarea Curții și a mesei, de serviciul direct pe lângă domn: Drăghici este sulger (responsabil cu aprovizionarea cu carne) în 1652, însă dată fiind vârsta lui era mai probabil un „écuyer tranchant”; între 1659 și 1664 este mare paharnic, deci dregătorul care se ocupa cu umplerea cupelor și paharelor domnului cu vin. Șerban, viitorul domn, este cupar în 1649, când avea 16 ani, postelnic între 1656 și 1658, mare postelnic 1665-1667; Constantin II, născut prin 1640 dacă nu puțin mai înainte, este postelnic al II-lea în 1663 și 1665-1672, după care ocupă toată viața funcția de mare stolnic (1675-1716), deci responsabilul cu masa domnească și tot ce se ținea de aceasta; al patrulea frate, Mihai, viitorul spătar, este și el postelnic în 1665 și mare postelnic în 1668-1672; Matei este postelnic în 1665 și cupar în 1669, iar Iordache este și el postelnic în 1665 și mare stolnic între 1682 și 1686. (40)

Nu e deci greu de dedus că tatăl celor șase frați Cantacuzino i-a pregătit pentru aceste funcții de încredere și de mare răspundere pentru care îi recomandau educația lor și bunele maniere învățate cu dascăli greci dar și, foarte probabil, din lectura cărților de ceremonial și ale Învățăturilor lui Neagoe Basarab, traduse în românește în Muntenia pe la 1635. Este adevărat, totuși, că toți fiii de mari boieri își începeau cariera ca paji și aprozi, postelnici, cupari și logofeți la Curtea domnească, dar nu e mai puțin adevărat că al treilea fiu al postelnicului, numit tot Constantin, a ocupat toată viața sa adultă funcția de mare stolnic pe care un contemporan o definea astfel în 1688:

„Marele stolnic, mai mare peste bucătărie (culinae praefectus), are sub el pe șufarul cel mare care este boier și e cum ar fi mai mare peste bucătari, și mulți alți stolnici”. (41) Un alt contemporan, Dimitrie Cantemir, deși moldovean, are cuvinte asemănătoare pentru definirea atribuțiilor marelui stolnic care, scrie el, este „mai marele peste ospete. El este în fruntea întregii bucătării a domnului, și a tuturor ajutoarelor lui. În zilele de sărbătoare, sau dacă are loc vreo solemnitate mai mare, el orânduiește bucatele la masa domnului, gustă cel dintâi din mâncări și rămâne în picioare la masă până la al treilea pahar. Pe lângă alte venituri, i se dau și anumite provizii dela bucătăria domnului”. (42)

Dar Constantin Cantacuzino stolnicul era cel mai învățat om al vremii sale din Muntenia, studiasse la Școala patriarhală din Constantinopol (1665-1667) și la Padova (1667-1668), a scris o savantă istorie a Țării Românești, a alcătuit o hartă a Munteniei, tipărită la Padova în 1700, a adunat o remarcabilă bibliotecă și a întreținut o bogată corespondență științifică și diplomatică. (43) Ca și tatăl său postelnicul, Constantin Cantacuzino a rămas stolnic toată viața, o demnitate secundară (al șaptelea în rang din sfatul domnesc) și care nu corespundea

deloc situației sale reale de sfetnic principal. Frații săi Drăghici, Șerban, Mihai și Iordache ocupă cu toții demnități prestigioase, mare spătar (a patra în ordinea importanței) și chiar mare logofăt pentru Șerban, care devine domn în 1678. Numai Constantin se mulțumește cu acest titlu de stolnic care trebuie însă să fi corespuns unei pasiuni mai puțin cunoscute și anume gastronomia.

Ce argumente pot fi aduse în sprijinul acestei ipoteze? O însemnare de pe ultima foaie a Cărții de bucate sună astfel:

„Această carte de bucate au fost a vornecului Iordache Popescu, scoasă după o carte a spătăresii Stancăi, și acum au rămas a jupânesii Saftii bănesii. Și-am scris eu, Sandul, sluga dumnelor“. Deși nu este datată, această însemnare se înscrie între celelalte din manuscris, două din 1749 (f. 1) și una din 1766 (f. 1v^o). Or, în această perioadă, personajele menționate mai sus sunt următoarele: vornicul Iordache Popescu este fiul cronicarului Radu Popescu și a fost „redescoperit“ în 1945 de istoricul Ion Ionașcu. (44)

Jupâneasa Safta băneasa, ultima proprietară a cărții, este soția acestui Iordache Popescu și a supraviețuit soțului ei (mort între 1724 și 1729) vreme de aproape 50 de ani: într-adevăr, ea era încă în viață la 1776. La acea dată murise și fata ei, Smaranda, și soțul acesteia, marele comis Constantin (Costache) Rosetti (Ruset).

Mai interesantă este însă precizarea din însemnarea de mai sus că Iordache Popescu avea cartea de bucate de la spătăreasa Stanca. Și în acest caz, genealogia este singura care ne permite să identificăm această persoană, prima proprietară cunoscută a cărții de bucate. Această Stanca spătăreasa se născuse în familia boierilor Brezoianu, ca fiică a marelui ban Pătrașco, ctitor al bisericii Brezoianu din București, dăruită în 1960 împreună cu alte patru pentru a lăsa loc Sălii Palatului și blocurilor din jur.

Existența acestei femei, atât cât o putem reconstitui din puținele informații de care dispunem, este de un dramatism rar întâlnit în istoria noastră, atât de bogată în nenorociri, o existență scandată de morți și de tragedii exact în momentul când se părea că viața îi surădea. Nu cunoaștem anul nașterii ei, care poate fi însă plasat prin 1685-1688. Tatăl ei, fiu de boieri din Brezoaia Ilfovului, era pe atunci postelnic și vătaf de aprozi, demnități mărunte la Curtea domnească a lui Șerban Cantacuzino. Pătrașco Brezoianu avea mai degrabă chemare către meseria armelor, căci îl vedem rând pe rând căpitan de lefegii, deci de mercenari, devenind apoi mare căpitan de lefegii (1688-1696). (45) Deși înrudit cu familia Bălăceanu, dușmană a lui Constantin Brâncoveanu, Pătrașco a rămas credincios domnului său și a fost avansat de acesta în dregătorii tot mai înalte: mai întâi militare — mare șetrar (1697-1705), dregătorul care se ocupa de corturile armatei, apoi mare serdar (1707-1713), comandant al armatei. În domnia lui Ștefan Cantacuzino este mare postelnic (1714-1715), mare vornic și, în sfârșit, mare ban al Craiovei, în 1716, sub Nicolae Mavrocordat. (46)

În 1703, fiica sa Stanca s-a căsătorit cu Radu, zis Răducanu, fiul învățatului stolnic Constantin Cantacuzino. Această alianță matrimonială explică ascensiunea politică a lui Pătrașco Brezoianu, deși o altă fată a sa, Ilinca, se căsătorise cu Ion Bălăceanu, fiul agăi Constantin, ucis de Brâncoveanu în 1690.

Nu știm cine a fost soția sa, mama Stancăi și a Ilincăi, dar e foarte probabil că se trăgea dintr-o familie puțin cunoscută, de vreme ce izvoarele vremii sunt mute asupra originii ei. Dar iarăși e foarte probabil că Stanca și Ilinca trebuie să fi fost foarte frumoase, de vreme ce ele au fost pețite de cei mai bogați fii de boieri ai vremii din familiile Bălăceanu și Cantacuzino.

În schimb, tânărul Răducanu Cantacuzino era unul din cei mai învățați fii de boieri ai vremii sale. Născut pe la 1680-1682, el a învățat carte slavonă și grecească cu dascăli aleși cu grijă

de tatăl său: slavona cu Damaschin dascălul, profesor la Școala de slavonică din București (în 1696), iar greaca la Academia domnească de la Sf. Sava întemeiată de unchiul său Șerban Cantacuzino. Acolo, ne spune Del Chiaro, „fiii de boieri erau inițiați (ammaestrati) în gramatică, retorică și filosofie“ de dascălul Sevastos Kymenites din Trapezunt.

În aprilie 1697, Răducanu era logofăt în cancelaria domnească și cumpără opt pogoane de vie în dealul Bozienilor. Printre martorii acestui act semnează și Pătrașco Brezoianu, mare sătrar, viitorul său socru, care avea și el vie acolo. (47)

În același an, Răducanu pleacă la studii în străinătate, urmând astfel exemplul tatălui său: la Școala patriarhală din Constantinopol, vreme de doi ani, și de acolo la Veneția și Padova unde îl găsim înscris la drept (Collegium jurisconsultorum) sub numele „Rodulfus Cantacuzenus Constantinopoli“ în anul 1699-1700. La Veneția el locuia la preotul Nicolae Comnen Papadopulos împreună cu Hrisant Notaras, nepotul patriarhului Dositei al Ierusalimului, care urma cursuri de filosofie, teologie și drept canonic cu gazda sa, profesor el însuși la Collegium jurisconsultorum. Este probabil că și Răducanu urma aceleași discipline ca și mai vârstnicul Hrisant (născut în 1663), care juca rolul de preceptor pe lângă tânărul boier muntean. De altfel, Hrisant Notaras s-a ocupat de tipărirea la Padova în 1700 a hărții Țării Românești alcătuită de stolnicul Constantin. (48)

La 8 aprilie 1700, Nicolae Comnen Papadopulos scria patriarhului Dositei Notaras că „preaiubitul meu Hrisant a plecat cu preanobilul domn Răducanu în marțea mare a lui aprilie, după calendarul din Italia, și, pornindu-și călătoria la Celți (= Francezi), mi-a luat, cu inima mea, plăcerea și slava dascăliei mele“. (49) În cursul acestei călătorii, Răducanu merge și la Roma unde predă cardinalului Giovanni Francesco Albani

(viitorul papa Clement XI, 1700-1721), o scrisoare de la Constantin Brâncoveanu.

Nu avem nici un detaliu asupra călătoriei și șederii lui Răducanu în Franța, dar e de presupus că l-a urmat pe preceptorul său în vizitele pe care acesta le-a făcut diferiților teologi gallicani, iezuiți și, printre alții, dominicanului Michel Le Quien, autorul cunoscutei opere *Oriens Christianus*, tipărită postum la Paris în 1740. (50)

Șederea lui Răducanu la Paris s-a prelungit cel puțin un an: la 25 martie 1701, Nicolae Comnen Papadopulos scria stolnicului Constantin Cantacuzino:

„Preanobilul domn Răducanu, floarea nobleței și chintesența tuturor virtuților în Europa, îmi scrie dela Paris o scrisoare în limba italiană, pe care cunoscătorii de aici ai acestei limbi au admirat-o ca pe o limbă italianissimă, iar scrisoarea o trimit și la Roma pentru ca cei îmbrăcați în roșu (= cardinalii) să admire pe cel care a învățat limba într-un singur an, pe când cei mai mulți nu o pot învăța nici măcar după zece ani“. (51)

Din călătoriile sale în Occident, Răducanu și-a adus în țară mai multe cărți din care C. Dima-Drăgan a identificat treisprezece titluri, italienești și latinești. (52) Nu știm cât timp a stat Răducanu în Franța: în orice caz, în ianuarie 1703, el se căsătorește cu Stanca Brezoianu. Nunta s-a făcut la Curtea domnească din București, nași fiind Constantin Brâncoveanu și doamna Marica: cu această ocazie vistieria a cheltuit 679 de taleri pentru ceremonie. (53)

Fericirea tinerilor soți a durat exact doisprezece ani: Răducanu face o frumoasă carieră politică la Curtea vărului său Constantin Brâncoveanu: al doilea logofăt, apoi mare comis (1712), deci responsabil peste caii și grajdurile domnești. Din căsătoria cu Stanca i se nasc trei copii: Constantin (în 1707), Safta (în 1708) și Smaranda, în 1710.

În 1714, prima mare alertă: Constantin Brâncoveanu este mazilit și dus la Constantinopol cu întreaga familie. Ștefan Cantacuzino, fratele lui Radu, este numit domn și intrigă pentru a-l pierde pe vărul său: rezultatul este execuția lui Brâncoveanu cu cei patru fii ai săi și cu sfetnicul său, Ianache Văcărescu. În ziua execuției, 15 august, doamna Păuna, soția lui Ștefan Cantacuzino, cumnata lui Răducanu, are o viziune la mânăstirea Dintr-un Lemn și înnebunește, ceea ce a fost interpretat ca un semn dumnezeiesc.

Sub domnia fratelui său, Răducanu devine mare spătar. Nu pentru multă vreme, deoarece moare la 25 februarie 1715, în vârstă de 33-35 de ani și este înmormântat în biserica mânăstirii Cotroceni. (54) Del Chiaro își amintește că „la moartea fratelui său, Ștefan Cantacuzino a poruncit să bată toate clopotele bisericilor din București, și a eliberat pe toți cei arestați din închisori, atât pentru delict civile, cât și criminale; aceasta se face ori de câte ori moare o rudă apropiată a voievodului, pentru ca cei sărmani să se poată ruga lui Dumnezeu pentru sufletul său“. (55)

Nu cunoaștem cauza morții lui Răducanu, dar se pare că nu a fost o moarte bruscă, ci mai degrabă o suferință de mai lungă durată, de genul tuberculozei. Spunem aceasta deoarece numai așa credem că se poate explica venirea, în ianuarie 1715 la București, a lui Hrisant Notaras, devenit între timp patriarh de Ierusalim. Hrisant venea din Moldova, unde se afla din ianuarie 1714, și plecarea lui precipitată la București s-ar putea explica prin deteriorarea stării sănătății lui Răducanu. (56)

Un an mai târziu, nenorocirea se abate și asupra Cantacuzinilor: stolnicul Constantin și fratele său Mihai spătarul (ctorul spitalului și mânăstirii Colțea din București), Ștefan și cumnatul său, Radu Dudescu, sunt arestați, conduși la Constantinopol și Adrianopol, torturați și executați (iunie 1716). Noul domn al Țării Românești, Nicolae Mavrocordat, s-a comportat

în această nefericită ocazie cu aceeași duritate pe care o arătaseră Cantacuzinii față de Brâncoveanu. Banul Mihai Cantacuzino, genealogistul familiei sale, scrie despre aceste evenimente:

Nicolae Mavrocordat s-a purtat atât de bine în Moldova în prima lui domnie, „încât Moldovenii îl numeau Sfântul Nicolae, el era înțelept și un mare filosof. Acest înțelept om în Țara Românească s-a purtat de tot rău și împotriva: el mai întâi, după prăpădenia acelor mai sus arătați bătrâni Cantacuzini, a adus capigibașa și a vândut la mezat toate acele mișcătoare averi ale comisului Mihai Cantacuzino, ale spătăresei Stanca, văduva spătarului Răducanu Cantacuzino, ale acelor doi frați Cantacuzini, Matei și Pârvu, și ale fiilor Dudescului, mutându-i de la o închisoare la alta, și pe femeile lor și pe văduvele lor ținându-le sub strajă“. (57)

Del Chiaro, care a trăit și el drama căderii celor două case domnești muntene, a consacrat un paragraf din cartea sa întâmplării prin care trecuse cu această ocazie fiul lui Răducanu și mama sa:

„Un băiat mic al răposatului conte Ridolfo (= Răducanu), fratele prințului Șerban Cantacuzino, în vârstă de 8 ani (mă îngrozesc să scriu aceste lucruri văzute cu ochii mei), a fost smuls cu forța din brațele propriei sale mame în mânăstirea numită Mihai Vodă, unde aceasta fusese închisă, și amenințată cu sabia în mână că i se va omorî copilul sub ochii ei dacă nu plătea suma de cinci pungi, adică 2 500 taleri imperiali“. (58)

Dar suferințele Stancăi nu aveau să se oprească aici. În septembrie al aceluiași an, tatăl ei, marele vornic Pătrașco Brezoianu, este ucis de Nicolae Mavrocordat care îl bănuia că ar fi participat la un complot destinat să-l izgonească din țară. Lucrurile s-au petrecut astfel: un zvon care circula în București în august cum că niște detașamente austriece, aflate în război cu Turcii, ar fi trecut Carpații cu scopul de a ocupa capitala,

îl face pe domn să se refugieze la Giurgiu. Cea mai mare parte din boieri, precum și mitropolitul Antim Ivireanul, refuză să-l întovărășească pe Nicolae Mavrocordat, care revine după câteva zile la București însetat de răzbunare:

„Și ieșindu-i boierii cei de țară înainte la Fântâna Radului Vodă“, scrie *Istoria anonimă a Țării Românești*, „iar el ca o heară sălbatică îndată au tăcat pe Pătrașcu vel dvornic Brezueanul acoloa în drum“.

Un alt contemporan, călugărul grec Mitrofan Grigoràs, scrie la rândul său că

„Antim (Ivireanul), după fuga domnului la Giurgiu, a ales ca domn (după cum se zvonise), pe Pătrașco Brezoianu, mare vornic, care n-a fost de față la alegere, nici n-a știut de acest lucru nimic“.

Răzbunarea lui Nicolae Mavrocordat s-a abătut și asupra mitropolitului, care a fost arestat, caterisit și răspopit, iar apoi asasinat, probabil la mănăstirea Snagov. (59)

Lovitura dată caselor Brâncovenilor și Cantacuzinilor i-a împrăștiat pe supraviețuitori: Stanca Buhuș, văduva stolnicului Constantin, ajunsese să cerșească făină de la noul proprietar al conacului de la Filipești; doamna Păuna și cei doi fii ai săi, copiii lui Ștefan fostul domn, s-au refugiat în Austria după ce trecuse prin Italia unde papa Clement XI o primise foarte bine, în amintirea lui Răducănu, desigur, pe care îl cunoscuse în 1700. La rândul ei, Stanca și-a crescut cei trei copii în sărăcie, în Muntenia.

Dizgrația Cantacuzinilor munteni a durat peste zece ani de zile, ani pentru care izvoarele sunt mute asupra destinului acestei familii, cu o singură excepție: Iordache, fiul mic al lui Șerban Cantacuzino, fusese numit de Austrieci mare ban al Olteniei ocupată de aceștia prin pacea de la Passarowitz din 1718. Abia în 1727, Nicolae Mavrocordat, simțindu-și situația consolidată, se hotărî să facă pace cu puternicii Cantacuzini,

ba chiar să se alieze cu ei prin căsătoria fiului său Constantin, viitorul domn reformator, cu Smaranda, fiica lui Răducănu și a Stancăi. Născută la 21 septembrie 1710, Smaranda (sau Smărăndița cum era ea alintată), se logodea în august 1727 cu Constantin Mavrocordat. Această alianță pecetluia împăcarea dintre cele două familii: ce va fi fost atunci în sufletul Stancăi, doar Dumnezeu știe. Cronicarul Radu Popescu, deși retras la mănăstirea Radu Vodă sub numele de Rafail monahul, a înregistrat știrea în cronica sa. Nici el nu era un observator neutru: într-adevăr, tatăl său, vistiernicul Hrizea Caridi Popescu, fusese omorât în chinuri groaznice de Șerban Cantacuzino, care îl jefuise de toată averea sa în 1680. Fără îndoială că după 47 de ani, după ce fusese martorul căderii Brâncovenilor și Cantacuzinilor și renunțase la deșertăciunile acestei lumi, Radu Popescu vedea lucrurile cu oarecare filosofie. Iată ce scrie el:

„După aceea, n-au trecut la mijloc zile multe, ci în luna lui august (1727), de vreamă ce fiul Măriei sale cel mai mare Costandin beizadea venise la vârsta de căsătorie, au socotit domnul însuși din bună voia Măriei sale de l-au logodit cu cocoana Zmărăgdița, fiica răposatului Radului Cantacuzino biv vel spătariu, fratele lui Ștefan vodă Cantacuzino, și fiul răposatului bătrânului și vestitului Costandin Cantacuzino biv vel stolnic, fiind de neam blagorodnic și mai cinstit întru toate neamurile boerimeii Țării Rumânești. De care tot neamul acela s-au bucurat, dând slavă lui Dumnezeu pentru bună voirea domnului ce au binevoit de au făcut, cunoscând că toți vor fi trași și apropiiați spre mila Măriei sale și spre cinste precum au și fost“.

Nunta a avut loc în anul următor, 1728:

„Într-acest an, la leat 7236, vara, pe luna lui iunie“, scrie tot Radu Popescu, „făcut-au domnul nunta fiului Măriei sale cel mai mare Costandin beizadea, însă într-aceale zile s-au întâmplat de au venit Măriei sale dela puternica împărăție

mucarer, adevărat înnoire domniei, viind dela Țarigrad cu caftanul și cu fermanul împărătesc Pascali vel căpitan za seimeani, și cum au sosit caftanul, îndată s-au început și nunta. Și la iunie 9, în ziua de Sfânta Troiță, au fost ziua cununiei, dându-i soție pre fiica răposatului jupan Radul Cantacuzino biv vel spătariu, fratele lui Ștefan vodă, fiul răposatului Costandin Cantacuzino biv vel stolnic. Și i-au făcut nuntă foarte frumoasă, fiind nun mare însuși sfinția sa preafericitul patriarh al Ierusalimului, chir Hrisanth, cununându-i în biserică domnească de jos: la care nuntă făcutu-s-au mari și multe veselii“. (60)

Se părea că reveniseră timpurile bune pentru Cantacuzini și mai ales pentru Stanca, rămasă văduvă și care nu se mai remăritase. Cinstea pe care i-a arătat patriarhul Ierusalimului era excepțională dar nu inexplicabilă: doar era vorba de Hrisant Notaras, același coleg de studii, preceptor și tovarăș de drum al lui Răducanu la Padova și în Franța. Ales patriarh al Ierusalimului în 1707, Hrisant nu mai venise în țările române de la tragedia Brâncovenilor și Cantacuzinilor din 1714-1715, când alergase la căpătâiul lui Răducanu, muribund în ianuarie 1715. Hrisant îi reproșase lui Ștefan Cantacuzino, mai târziu lui Nicolae Mavrocordat, intrigile înnodate la Constantinopol împotriva predecesorilor lor la tron: ni s-au păstrat mai multe scrisori de justificare ale celor doi, din care se vede că patriarhul Ierusalimului îi muștrase amar pentru faptele lor.

Dar împăcarea dintre Mavrocordați și Cantacuzini n-a durat mult: la 6 iulie 1729, abia un an după căsătorie, Smărăndița murea „din pricina boalei ce-i zic oftică“ și era îngropată „în groapa preafericitului tatălui dumniei la mânăstire la Cotroceni, cu multă pompă și cu mare cinste, ca pe o doamnă ce era“. (61)

În același an murea și Constantin, singurul fiu al Stancăi: era în vârstă de abia 22 de ani, și mergea pe urmele tatălui și bunicului său. Nicolae Mavrocordat îl făcuse logofăt al doilea atunci când începuse „a arăta multă dragoste către familia Cantacuzinilor“, scrie banul Mihai câteva decenii mai târziu. (62) Constantin a fost și el îngropat la Cotroceni, sub o lespede aruncată, împreună cu cele ale tatălui și celorlalte rude ale sale, o dată cu dărâmarea bisericii din ordinul lui Nicolae Ceaușescu în 1984. (63)

Mai rămânea Safta, fata cea mai mare, născută în 1708 și botezată astfel în cinstea bunicii ei pe linie paternă, Safta Buhuș, soția lui Constantin stolnicul. Viața nefericită a acestei femei a fost rezumată de banul Mihai Cantacuzino, primul genealogist al familiei sale:

„Safta Cantacuzino, ce era cea mai mare fată a numitei Stancăi Spătăresei, era măritată după Barbu, fiul clucerului Ianache Văcărescu (cel decapitat la 1714 și canonizat în 1992 sub numele de „slujitorul Ianache“!); care tot atunci, peste puțină vreme, s-a despărțit de el, în anul 1732... Safta ...avea dela dânsul o fată, care a murit mică copilă.

„Safta s-a măritat în anul 1733 după fratele logofătului Negel de la Moldova și s-a mutat la Valahia, care, peste ani doi, murind el, a rămas Safta tânără văduvă și fără copii, până la anul 1739. Atunci, prin sfatul văru-său, Costandin Dudescu, s-a măritat pentru bogăție după un Pantazi paharnicul, om bătrân, trecut peste ani 60; care peste șase luni a murit, și așa numita Safta a mai trăit văduvă și fără copii până în anul 1753, și a murit în vârstă de ani 45“. (64)

Dar Stanca? Cred că cea mai bună încheiere este cea pe care o face banul Mihai:

„Iar ticăloasa (= nenorocita, nefericita) mumă-sa Stanca, care a gustat atâtea morți: a socru-său, a cumnatu-său Ștefan

Voevod, a soțului ei Răducanu, a fiilor și ginerilor ei, tot i s-a mai prelungit viața până în anul 1756“. (65)

În realitate, Stanca a mai trăit până prin 1764-1765: la 8 august 1760, ea împrumută o sumă de bani de la nepotul ei Constantin Filipescu biv vel medelnicer, sumă pentru care puneă zălog partea ei din moșia Filipești din Prahova. (66) Cinci ani mai târziu, la 24 iunie 1765, Constantin Filipescu cedează această parte de moșie lui Radu Guliano, rudă și el cu spătăreasa Stanca, foarte probabil decedată la acea dată. (67) Nu i se cunoaște mormântul, deși e foarte probabil că a fost și ea îngropată alături de soțul și de copiii ei în biserica mănăstirii Cotroceni.

Cu aceasta se încheie o pagină din istoria Cantacuzinilor, o ramură stinsă înainte de vreme, sărăcită și lipsită de noroc. Toată viața jupânesei Stanca după moartea soțului și a celor doi copii — Smaranda și Constantin — a fost, pe cât o cunoaștem din puținele documente care au ajuns până la noi, un lung șir de suferințe și de lipsuri. (68) Și totuși, în mijlocul atâtor necazuri, această femeie mai găsea ocazia să facă o faptă bună, cum a fost, în 1731, eliberarea din rumânie a lui Nedelco, feciorul lui Vasile din satul Filipeștii de Pădure:

„Pentru că întâmplându-se de l-am luat noi în casă de mic dela tată său“, scrie Stanca, „dându-l la învățătură de au învățat carte și cântări, și procopsindu-se el cu învățătura, l-am iertat, de vreme ce pentru multe păcatele noastre întâmplându-se desăvârșit stingere casei noastre cu moartea prea iubitului meu fiu Constantin Cantacuzino vtori logofăt și rămâind numai cu fie-mea Safta, care și dela dânsa până acum din voia lui Dumnezeu și din nenorocirea noastră neavând nici un copilăș; și de s-ar întâmpla ca să ne miluiască Dumnezeu cu nescariva copilăși, nepoți ai mei, din fii-mea Safta, să fie Nedelco în pace și de către ei. Iar care s-ar ispiti din neamul nostru a-l supăra,

anatema să fie și afurisit; fierul, piatra să putrezească, iar trupul lui în veci să nu putrezească“. (69)

Contemporanii au încercat să explice căderea Cantacuzinilor din Muntenia și stingerea descendenței stolnicului Constantin ca un semn al mâniei cerești: Ion Neculce înregistrează opinia comună când scrie „Și au agiuns și (pe) ei osânda Brâncovanului, căci îl vândusă ei pre dânsul“. (70)

Radu Popescu, adversar înverșunat al Cantacuzinilor care îi omorâseră tatăl, aruncă vina tuturor nenorocirilor tot pe Constantin stolnicul pe care îl numește constant „hoțul cel bătrân“. Când vine capigiul de la Poartă ca să-l mazilească pe Ștefan Cantacuzino, bătrânul său tată intră în panică și mărturisește că el și-a otrăvit doi frați, pe Iordache în 1667 și pe Șerban în 1688, deoarece voiau să se răzvrătescă împotriva Porții în alianță cu Austriei. Și tot el îl denunțase pe Constantin Brâncoveanu, nepotul său de soră, pe care îl crescuse ca pe un fiu al său, când acesta încheiase convenții secrete cu Petru cel Mare și cu împăratul Leopold. (71) Stingerea neamului său — câțiva copii îi muriseră de mici, încă din 1703 (72) — era deci pedeapsa divină pentru intrigile care loviseră în cei mai apropiați ai săi.

Oricare ar fi adevărul, stolnicul Constantin rămâne marea figură politică și intelectuală a Munteniei din acea vreme, comparabil, pe planul preocupărilor cărturărești, doar cu Dimitrie Cantemir. Prin însăși funcția sa de stolnic, el era obligat, ca și tatăl său postelnicul, să vegheze ca ceremonialul de la Curtea domnească să imite pompa bizantină și să reflecteze splendoarea monarhiei lui Matei Basarab (în cazul tatălui său), a lui Șerban Cantacuzino și a lui Constantin Brâncoveanu, a lui Ștefan Cantacuzino mai apoi. Drumul astfel parcurs este cu atât mai impresionant, dacă îl comparăm cu starea Curții muntene în vremea lui Antonie din Popești (1669-1672), un domn slab, complet dominat de clanul Cantacuzinilor. Radu

Popescu, tot el, scrie că aceștia îndepărtaseră de la Curte pe toți adversarii lor

„pentru ca să facă ce le va fi voia, cum și făcea, nu numai boierilor, ci tocmai și ticăitului (= nefericitului) domnului Antonie vodă, că atâta îi scurtase toate veniturile, cât nici dă mâncare nu era sătul și dă băutură, că-i da cât vrea ei: în zi dă dulce, carne de vacă cu apă și cu sare, în zi dă sec, linte și fasole cu apă și cu sare; vin îi da înpuțit, ci trimita în târg Antonie vodă și fie-său Neagul vodă cu bani refenea (= chel-tuială de masă) dă cumpăra vin de bea, ci da fie-său mai mult la refenea, căci îi zicea tată-său că el are doamnă și coconi, ci să dea mai mult; și așa viețuea bietul Antonie vodă“. (73)

Această stare de lucruri s-a schimbat după 1678 și stolnicul Constantin este acela care comanda lui Hrisant Notaras, preceptorul și prietenul lui Răducanu, să traducă din bizantină în neo-greacă tratatul de ceremonial bizantin al lui Pseudo-Codinos, un text din secolul al XIV-lea (traducere încheiată la 28 decembrie 1691). Această operă trebuia să constituie îndreptarul necesar pentru aplicarea regulilor de Curte imperiale la Curtea domnească din Muntenia. (74)

De la Bizanț s-a luat astfel obiceiul cântării imnurilor religioase corespunzând sărbătorii la care se da banchetul (Del Chiaro), așezarea domnului la o masă deosebită (modelul fiind masa de aur a împăratului Constantin cel Mare), distribuirea de cadouri, mai ales haine de preț dregătorilor, dintre care mulți aveau titluri de origine bizantină (logofăt, vistier, spătar), sau împrumutate de la Bizanț prin filiera sud-slavă cu traducerea lor. Eticheta bizantină a fost aplicată de stolnicul Constantin Cantacuzino cu ocazia primirii ambasadorului englez, lord Paget în 1702. (75)

Așa cum s-a preocupat de eticheta și ceremonialul Curții, tot așa se pare că stolnicul Constantin s-a îngrijit și de compunerea felurilor de mâncare ce se serveau la mesele oficiale.

Cartea de bucate pe care o publicăm aici a fost, credem noi, îndreptarul său pentru întocmirea meselor domnești în zilele de sărbătoare dar și de post, atât de numeroase la Români. Și el trebuie să fi fost acela care a oferit o copie jupânesci Stanca la nunta ei cu Răducanu, dacă nu cumva e vorba chiar de exemplarul său, împrumutat sau moștenit după moartea sa.

Această carte prezintă puternice influențe italiene, influențe prezente și în alte domenii ale vieții de curte din vremea lui Constantin Brâncoveanu: arhitectură, astrologie, filosofie și științe, ba chiar și grădinărie (76). În biblioteca stolnicului se aflau numeroase cărți italiene, latinești și grecești cumpărate în Italia, în anii studiilor, sau mai târziu prin comenzi speciale; la fel colecționau cărți occidentale și alți membri ai familiei sale, Constantin Brâncoveanu și cei doi fii ai stolnicului, Ștefan și Răducanu. (77) Din păcate, cercetările de până astăzi nu au dus la descoperirea nici unei astfel de cărți în biblioteca stolnicului atât cât a fost reconstituită de Corneliu Dima-Drăgan. E drept că o astfel de lucrare nu putea rezista multă vreme: citită, recită și răsfoită la numeroase ocazii, ea a fost fără doar și poate tradusă și adaptată după cum erau gătite mâncăruri noi, se adăugau condimente, sosuri și ingrediente diferite. Să ne gândim doar cum arată cărțile noastre de bucate, din ziua de azi: pătate, pline de pete de unt și de gălbenuș de ou, cu notițe și foi îndoite pentru a reține o rețetă mai complicată. În plus, stolnicul era generos cu cărțile sale pe care le împrumuta adesea, astfel că „rafturile sunt goale“ putea el să scrie în 1708 lui Hrisant Notaras. (78)

Pe de altă parte, să nu uităm că nu toate titlurile din biblioteca stolnicului au fost identificate până azi; multe figurează în cataloagele mănăstirii Mărgineni sau Horezu, rezumate și stâlcite de copiiști. Un exemplu este „Mensa gaelorum opus“ din catalogul din 1839 al mănăstirii Mărgineni, care ar putea fi o carte de bucate franțuzească tradusă în latinește. (79) De

asemenea, comparațiile pe care le-am întreprins prin sondaj cu cele mai celebre opere ale gastronomiei italiene din secolele XIV-XVII nu ne-au permis să identificăm izvoarele mâncărilor din cartea noastră de bucate. (80) Rămâne ca un cercetător mai răbdător și mai norocos să le descopere, dacă într-adevăr un asemenea izvor unic a existat, și dacă lucrarea de față nu este într-un fel opera experienței de patru decenii a stolnicului Constantin Cantacuzino.

Condicile vistieriei lui Brâncoveanu și izvoarele vremii nu ne ajută nici ele prea mult în această direcție. Aflăm astfel că unul din bucătarii lui Brâncoveanu se numea Ion neamțul care era plătit, în 1703, cu aproape 200 de taleri pe an. (81) În schimb, nu știm ce funcție îndeplinea la Curtea domnească „franșosul Geran“, care primea, în 1702, o simbric de 15 taleri pe lună. (82)

La rândul lui, marele clucer Ianache Văcărescu primea diferite sume pentru „bucatele“ achiziționate cu ocazii speciale: în 1698 i se plăteau 98 de taleri „pentru bucatele ce s-au luat la bal“, iar în 1700, 167 de taleri „pentru bucatele ce au luat de la Beciu (= Viena) mai nainte și acum“. (83) Un oarecare Hagi-Chezi primea, în 1698-99, 204 taleri „pentru bucatele ce au trimis“, fără alte precizări. (84)

Condicile domnești nu ne permit să ne facem o imagine foarte precisă a organizării Curții a cărei conducere era încredințată „boiarilor zvolearnici“: marele spătar, postelnicul, paharnicul, stolnicul, cuparul, clucerul, șufarul (mai mare peste bucătării). Aceste demnități erau atribuite de preferință rudelor domnești, atât în vremea lui Șerban Cantacuzino cât și în cea a lui Brâncoveanu. Era vorba de funcții legate direct de persoana domnului și a familiei sale, de hrana, băutura și întreținerea lor. Astfel, pentru a ne limita doar la domnia lui Constantin Brâncoveanu, întâlnim pe următorii boieri rude cu domnul: Mihalcea Cândescu, ginerele lui Drăghici Cantacu-

zino, este mare pitar și mare stolnic; Dumitrașco Corbeanu, frate cu unchiul după mamă al domnului, este mare paharnic între 1679-1680; Constantin Corbeanu, văr cu Brâncoveanu, este mare pitar între 1694 și 1709; alții ca Matei Filipescu, Radu Izvoranu, Diicu Rudeanu, Preda Pârșcoveanu, Constantin Știrbei și Ianache Văcărescu sunt stolnici, pitari, cluceri, sulgeri și paharnici, deci titulari ai demnităților care se numeau în Franța „la bouche du roi“, gura regelui, în fond un termen intractabil dar foarte expresiv pentru a defini atribuțiile lor. (85) Ei aveau în subordinea lor un mare număr de auxiliari — stolnicei, pitărei, sulgerii, clucerei etc. — care trebuiau fiecare în domeniul său. Personalul mărunț al Curții se afla sub responsabilitatea unui vătaf, un fel de intendent: în vremea lui Constantin Brâncoveanu această funcție puțin glorioasă este îndeplinită totuși de un autentic artist, sculptor și machetist de talent, boierul moldovean Gligore Cornescu, care și-a legat numele de restaurări (Curtea de Argeș) și sculpturi în piatră în vremea lui Șerban Cantacuzino și a urmașului său la tron. (86)

*

În rezumat, cartea de bucate a fost, foarte probabil, oferită de stolnicul Constantin Cantacuzino fiului său Răducanu și soției sale Stanca, născută Brezoianu, la nunta lor în 1703 cel mai devreme. Originalul reprezenta un instrument de lucru pentru stolnic în îndeplinirea funcției sale aulice care se combina cu cea de maestru de ceremonii, moștenită de la tatăl său postelnicul Constantin, mort în 1663. De la Stanca, menționată singură, deci foarte probabil după 1715, data morții lui Răducanu, cartea de bucate a fost copiată de/sau pentru Iordache Popescu, fiul cronicarului Radu Popescu. Acest fapt în aparență mărunț ascunde și el o împăcare, o „normalizare“ a relațiilor dintre Cantacuzini și boierii Popești, adversarii lor. Despre

viața lui Iordache Popescu nu se știa nimic până în 1945, când însăși existența lui a fost semnalată de profesorul Ion Ionașcu. Se știe doar că Iordache a murit în vremea când tatăl său se călugărise la Radu Vodă din București, adică din a doua jumătate a anului 1724 până la începutul lui 1729. Când s-a petrecut acest împrumut este greu de stabilit afară de intervalul 1715-1729, dar este interesant de constatat că Iordache a fost cel care a împrumutat cartea, iar nu soția sa, Safta, care este indicată doar ca moștenitoare a ei după moartea lui Iordache. Potrivit opiniei lui George D. Florescu, istoriograful orașului București și genealogist crudit, Safta era și ea născută în familia Brezoianu, fiind deci rudă îndeaproape cu spătăreasa Stanca. Însemnarea, nedată, a lui Sandul, „sluga dumnealor“, a fost făcută după moartea lui Iordache.

Un alt cititor al cărții de față a fost Mihai logofătul din Greci din casa lui Alexie, fost mare clucer de arie, în 1749, probabil și copistul manuscrisului. (87) Or, tot genealogia ne permite să afirmăm că și Alexie clucerul era rudă cu Cantacuzinii. Într-adevăr bunicul soției sale, Ilinca, era un cunoscut negustor de abale din Nicopole, pe nume Gheorghe (Ghinea, Ghincea) Ghețea, zis și Rustea (de la bulgarul „rustiște“, postav, abà) precum și Văleanul, după moșia Vălenii din Olt. (88) O fată a sa, Maria, a fost soția lui Șerban Cantacuzino, domnul Țării Românești (1678-1688), unchiul după tată al lui Răducanu. Un frate al Mariei, Velisar căpitanul în vremea lui Brâncoveanu, este tatăl Ilincăi, soția lui Alexie, clucerul. (89)

Un alt cititor al cărții de bucate, Gheorghe Copilul „ot cruce“ Costache Ruset, este un servitor al Smarandei, unica fiică a lui Iordache Popescu și al soției sale Safta. Un document din 8 octombrie 1772 precizează că la acea dată Smaranda era moartă, ca și soțul ei, de altfel, lăsând câteva fiice pe care le creștea bunica lor, Safta Popescu, ajunsă în sărăcie la o vârstă foarte înaintată. (90)

În lumina tuturor acestor informații, ne putem întreba dacă Stanca, soția lui Răducanu Cantacuzino, și Safta, măritată după Iordache Popescu, nu erau surori, fiind ambele fiicele lui Pătrașco Brezoianu. Am arătat mai sus că George D. Florescu ajunsese la concluzia că Safta Popescu era născută Brezoianu, concluzie trasă din lectura a mii de documente și spițe de neam sau încrengături, cum îi plăcea să le numească. Dacă această ipoteză se verifică — și ea are toate șansele să fie exactă — atunci atribuirea paternității cărții de bucate stolnicului Constantin Cantacuzino și fiului său Răducanu este confirmată în mod sigur. Într-adevăr, dacă Stanca și Safta erau surori, cum se explică faptul că doar prima a posedat această carte de bucate și nu și cea de a doua? O tradiție păstrată până în acest secol în România făcea că bunicile și mamele ofereau fetelor lor la căsătorie o carte de bucate manuscrisă, rod al experienței lor de o viață, care se transmitea astfel din generație în generație. Aceasta până când Sanda Marin, autorul anonim al celor *1501 feluri de mâncare* apărută în 1935 (Editura Univers, cu prefață de Constantin Bacalbașa; autorul sau autoarea se ascunde sub sintagma „Dictatura gastronomică“) și alți pionieri ai gastronomiei, urmând pe Kogălniceanu și Negruzzi (Bucate cercate, 1844) și până la neuitatul Păstorel, toți acești autori au făcut caduce vechile caiete manuscrise unde rețetele copiate cu mâna erau adesea însoțite de mențiuni ca: „Și se mănâncă cu plăcere“ (Comunicare Șerban Papacostea).

Prin urmare, la originea acestei cărți de bucate stă Constantin Cantacuzino, marele ordonator al mesclor de la Curtea domnească din București vreme de 40 de ani, maestru de ceremonii și, după cum vedem, prinț al gastronomilor români din toate timpurile. De la nora sa Stanca Brezoianu, cartea a ajuns la sora și cumnatul acesteia, Safta și Iordache Popescu, apoi la fata Saftei, Smaranda și soțul acesteia, Costache Ruset, la Alexie clucerul a cărui soție se înrudea prin alianță cu Cantacu-

zinii, și așa mai departe, la un oarecare Nicolae C. Ghica, logofăt al doilea, care se semnează și el pe ea, până la librarul Visarion. De la acesta a cumpărat-o filologul Moses Gaster care a publicat cel dintâi fragmente din ea, și a donat-o mai apoi Bibliotecii Academiei Române, unde se păstrează până azi.

*

O privire de ansamblu asupra cărții de bucate sugerează câteva observații de ordin general dar și câteva de detaliu care permit încadrarea ei în cultura gastronomică a timpului.

O primă constatare este că textul de față este mai mult decât o carte de bucate: într-adevăr, ultimele capitole, care tratează despre curățarea armelor, a obiectelor metalice și confecționarea de cerneluri, îl situează mai degrabă în categoria așa-numitelor *Ménagiers*.

O altă observație de ordin general este constanța cu care este realizat, în componența diferitelor rețete, echilibrul între cele trei savori sau gusturi fundamentale ale „paletii pe care joacă bucătăria medievală“, după expresia lui Jean-Louis Flandrin: *iute* (forte), realizat de mirodenii, *dulce* (zahăr, miere etc.), și *acid*.

Aroma puternică a mirodeniilor (numite și „mirodii“, sau „dresuri“) este prezentă în aproape toate rețetele: piper, scorțișoară (apare odată sub forma doctă „kennamomo“, „cennamomo“, transcris „kianulea amomo“, f. 53v°), cuișoare, nucșoară, „ierburi mirositoare“, apar cel mai des. Le urmează belgioin (forma italiană pentru smirnă, *Styrax Bezoin*), busuioc, flori de boranză (sau borață, iarbă numită și limba mielului), caculea (*cardamomum vulgare*), calamo aromatico, capere, cardamon, ceapă, chimen, cimbru (apare și forma cimbir), cubebe, cucunari (sau coconari, semințe de pin), hațmațuchi, ienupăr (numit și ginepro, formă italiană), izmă (creață sau pelin), jaleș (salvie), lăuruscă (flori de viță

sălbatică), leuștean, limba bouului, măgheran, foi de mătăciune, migdale, molotru (ramuri verzi sau uscate, sămânță și vârfuri de), moscos (musc), pătrunjel (foi sau rădăcini), pimpinela (cebarea), rozmarin, spanac (vârfuri, pentru salată), sărpunel (cimbrisor, soponel), șofran, flori de soc, apă sau oțet de trandafiri sau de garoafe, usturoi.

Dulcele este obținut prin adaos de zahăr (circa o sută de rețete dintr-un total de 293), miere, prune uscate, stafide, lapte de migdale.

În sfârșit, elementul *acid* este prezent în peste jumătate din rețete: acrișe, roșii sau verzi, aguridă (struguri verzi, boabe sau zeamă), chitra codima (varietate de lămâie), lămâie, năramză (portocale acre), măcriș, oțet, vin alb, „muselez“ (sau musilez), probabil de la vin de Mosella (rețeta f. 55), vișine uscate.

Ce concluzii se pot trage din aceste prime constatări? Mai întâi, că preocuparea pentru integrarea unei dimensiuni acide este comună cu tradiția culinară franceză, care a înlocuit însă zeama de aguridă („verjus“), utilizată în Evul Mediu, prin ghimber (gingembre), absent din cartea noastră de bucate.

În schimb, atracția pentru dulce este comună cărții de bucate cu practicile întâlnite în Anglia și Italia, unde sinteza acru-dulce („aigre-doux“) este foarte căutată.

Un număr destul de important de rețete din cartea de bucate pe care o edităm acum conține o altă compozantă, proprie Italiei de Sud și Peninsulei Iberice, și anume presărarea de scorțișoară și zahăr (uneori separat) la sfârșitul preparației: o întâlnim la pește (f. 12v°, 13, 13v°), icre (f. 14v°), raci (f. 15, 15v°), limbă de vițel, spată, picioare, piept și coaste de vițel, căpățână de oaie, coaste și spată de oaie, găini și clapon, ouă etc.

O altă rețetă arabă, adoptată de bucătarii din Italia de Sud, este utilizarea laptelui de migdale, ca și a migdalelor pisate, a apei de trandafiri și a sucului fructelor acide.

Către aceeași lume mediteraneană ne trimite și masiva utilizare a untului și a smântânii la mâncărurile de dulce, în speță la carne. Potrivit definiției lui Bruno Laurioux, pe lângă Europa „zahărului“, despre care am vorbit deja, mai exista, la sfârșitul Evului Mediu, și o „Europă a untului“. Triada clasică a grăsimilor folosite în Occident — slănina de porc, untul și untdelemnul — determină anumite tipuri regionale unde predomină una sau alta. Astfel, Italia de Sud adoptă untul, în timp ce Italia de Nord preferă uleiul, o situație aparent paradoxală dar verificată de documente. Pe de altă parte, există regiuni unde untul a fost adoptat ca grăsime de post (Anglia și Franța de nord), ceea ce nu e cazul în lumea ortodoxă.

În cazul cărții noastre de bucate, alimentele de post sunt gătită cu ulci (numit invariabil „untdelemn“), în timp ce pentru cele de dulce sunt preferate untul și slănina (tăiată mărunț și numită „ișpec“, sau „ișpic“, de la germanul Speck, trecut însă probabil prin intermediar unguresc, de unde prefixul i-). Utilizarea celor trei tipuri de grăsimi constituie încă o dovadă a caracterului de sinteză al gastronomiei noastre și în domeniul acesta.

O altă caracteristică a cărții noastre de bucate este importanța dată unor legume practic necunoscute aiurea sau prea puțin utilizate în mâncare: astfel *hameiul*, utilizat doar pentru fabricarea berii, este reprezentat cu cinci rețete (f. 19v°-20v°), ca și napii călugărești (două rețete, ff. 24-24v°) și tigvele (*Lagenaria vulgaris*, șase rețete, ff. 22-23v°). Nu va mira în schimb prezența anghenariilor și a vinetelor („patlagéne“, șase rețete), nici a salatelor extrem de bogate (ff. 49v°-50v°) și a mâncărurilor de fructe uscate și verzi, de post și de dulce (ff. 46v°-47v°).

De notat și varietatea sosurilor (ostropiele), în care șase rețete dintr-un total de 11 conțin zahăr (ff. 47v°-49). (91)

Apare curioasă absența unor alimente de bază ca *pastele făinoase* și *orezul*, acesta din urmă menționat doar o dată (f. 40), și nici măcar la pilaf. În schimb, capitoul despre vițel (ff. 24-32), în care se spune că toate rețetele sunt valabile și pentru carnea de vacă, trădează un model italian, din care vom cita mai jos un exemplu.

Uimește de asemenea lipsa vânatului, cu excepția iepurelui, a unor păsări mari — rață, găscă, curcan —, a unor legume ca fasolea, menționată chiar de stolnicul Constantin Cantacuzino în 1714 într-o scrisoare (vezi nota 35 mai sus).

O altă problemă interesantă este aceea a influenței turcești și grecești în cartea de bucate de față: putem afirma că, la lectura unor rețete, originea lor orientală, balcanică, este evidentă. Ca termeni turcești întâlnim bamie, cârmâz, cașcaval, cheftea (se dă și sinonimul „perișoare“, ceea ce înseamnă că împrumutul era recent), fistic, giulep (și sugiulep), literalmente „apă de trandafiri“ (f. 56v°, unde este de coajă de lămâie), hațmațuchi, iahnic, odagaci, papară și patlagéne (tc. patlyğau) (pătlăgele vinete), în sfârșit năut (sub forma „nahut“, f. 40v°) sacâz și șalăul, pește de apă dulce. Tot turcești sunt termenii tingire și tipsie, ca și măsurile de lichide — filigeanul (sau felegean, în principiu utilizat pentru cafea) — sau de greutate, „tenchiu“, care cântărea un sfert de dram, oca.

Cel mai interesant, deoarece extrem de rar, este termenul „giumertu“ (f. 23v°), care este turcescul „cömert“, cu sensul de „generos“.

În schimb, termeni familiari intrați în limbă din turcește nu apar în cartea de bucate: lipsesc astfel, pentru a da câteva exemple, arpagic (există forma „cepșoară“ însă), boia (de ardei roșii), bostan, but (coapsă de berbec; există însă forma veche românească „arm, armuri“, ff. 36-38, 50), calcan (apare forma „caracudă“, f. 7), ciamfistic (cam fystyğy, semințe de pin, pentru care se folosește forma greacă „cucunari“, f. 3), ciorba,

ciulama, dovleac/bostan, farfurie, ghiveci, iaurt, marulă, musaca, orșav (pentru ciorbele de pere sau mere), pastrama, pilaf, sarmale, schembea (sau schimbea, mațe de vacă sau de oaie), susan, tarhon, telemea, trahana, tuzlama, zarzavat și altele. (92) Reiese deci că acești termeni au intrat în limba română după 1749 — data ultimei copieri a cărții de bucate —, o concluzie de natură să întărească observația lui Nicolae Iorga asupra primelor decenii ale domniilor fanariote care reprezintă deci o continuare a epocii lui Brâncoveanu și Cantemir, iar nu o rup-tură cu trecutul, vizibilă după 1750. (93)

Terminologia dominantă a cărții de bucate este românească și doar arareori italiană și grecească, acestea din urmă vizibile în special în ultimele rețete, de vinuri, „vutci“, cerneală și produse de curățat metalele și armele (ff. 52-63v°), despre care se pune întrebarea dacă sunt contemporane cu restul cărții. Astfel, în rețeta pentru „vin doftoricesc și crăesc“ (ff. 53-53v°), formula este italo-grecească: cardamomo, „kianulea amomo“, probabil o copiere greșită pentru „cennamomo“ (eventual „kennamomo“), numele doct pentru scoțișoară care apare în forma românească de nenumărate ori. „Udagaci“ (ff. 53v° și 56v°) este mai apropiat de originalul turc „öd(ud) agağy“, lemn de aloes, decât „odagaca“ menționat în 1693. (94) Forma „ginepro“ (din it. ginepro, ff. 53v°, 55v°) este în contradicție cu „ienupăr“ („ghenuperi“, f. 48v°). Formula „ana“, păstrată din grecește, are aici sensul distributiv de „câte“: „ana dramuri 3“ se referă la mirodeniile citate mai înainte, galanga, cardamon, „kianulea amomo“ și udagaci (f. 53v°). Tot din grecește provin și „chitra condima“ (f. 48), care este o lămâie dulce, din ngr. kîtra konditon, și comid (f. 60), din ngr. komidi, gumă arabica. (95)

Vinul „ce să zice bozun“ (f. 54v°) prezintă o formă particulară pentru tc. „boza“ (buza), bragă, formă care amintește pe cea franceză și italiană „bosan“. (96) Tot la vinuri avem și „vin ipocratic“, (f. 55), fr. hipocrass, it. ipocrasso, o dovadă că tradu-

cătorul știa să identifice numele filosofului grec Hippocrat de o întâmplătoare asemănare cu ngr. „krassos“, vin amestecat cu apă, rășină (rețina) etc.

Tot astfel, „mâneca lui Ipocrat“ (f. 55v°) este un instrument de farmacie numit și „manga“, care constă într-un filtru de lână sau postav, uneori de formă conică.

Numărul cuvintelor italienești este mai ridicat — circa 24 (97) — și e normal să fie așa, dacă ne gândim că atât stolnicul Constantin, cât și fiul său Răducan Cantacuzino au studiat la Padova și au petrecut mai mulți ani în Italia, dar și la Constantinopol.

Mai întâi însă, o precizare privind trei termeni desemnând acțiuni de gătit: „a da undă“ (f. 20 și altele) înseamnă a fierbe o dată, scurt timp, o legumă care va fi apoi prăjită sau gătită în sos. Expresia s-a pierdut în româna modernă, și o origine italiană ar putea fi luată în considerație, dacă nu am găsi la un autor latin din secolul IV, agronomul Palladius, „unda“ în sensul de „fierbere, fiertura“ (*De re rustica*, citat de L. Quicherat, A. Davcluy și E. Châtelain, *Dictionnaire latin-français*, Paris, 1895, p. 1446). La fel, „amoiu“, în sens de a pune la înmuiat (mai ales felii de pâine, f. 13v° și altele) vine din latinescul „mollis“ (Tiktin, s.v. și *DLR*, I, București, 1913, p. 152, care indică a+ *moiu, post-verbal din „a muiă“). În schimb, „a înfăina“ (f. 14 și altele) este sigur derivat din it. „infarinare“, de comparat și cu francezul „enfariner“, ca și „să-l fierbi apena“ (f. 57), adică „puțin“, din it. „appena“.

Termenii de origine italiană păstrați aidoma sunt, în ordine alfabetică: „belgioin“ (f. 60), din „belgiuino, belgioino“, sau „benzoino“ (Styrax Bezoin“, în românește „smirnă“), „biaca“, în it. „biacca“ (f. 63v°, unde se precizează „adică ceruză“); „calamo aromatico“ (f. 54); „capere“ (f. 2); „caponi“ (f. 39v°), azi „claponi“; „cardamomo“ (f. 53v°); „carlina“ (f. 56v°), în românește „turtă“ (*Carlina acoulis*); „colofanio“ (f. 63), din it.

„colofonia“, colofan; „cremor(e) di tartaro“ (f. 62v°), „crema de tartru“; „destilat“ (f. 63, 63v°), din it. „distillato“, esență extrasă dintr-un lichid; „genepro“ (f. 53v°, 55v°), „ienupăr“; „grane“ (f. 56v°), „grăunțe“, unitate de măsură pentru cântărirea solidelor, a 480-a parte dintr-o uncie; „licfida“ (f. 61), din „liquida“; „onțe“ (f. 61v°) din it. „once“, uncii; „picate“ (f. 8) este it. „spiccate“, în sens de „crestate“; „pimpinela“ (f. 21), „cebarea“ (Poterum Sanguisorba); „rasolin franțozesc“ (f. 56v°) este fie it. „rosoglio“, fie, mai degrabă, fr. „rossolis“; sărpunel“ (f. 13) pare a fi it. „serpillo“, „serpello“, în românește „cimbrisor“ sau „soponel“; „șiroș“ (f. 58) derivă mai degrabă din it. „sciropo“ decât din fr. „sirop“; „unt de scorpie“ (f. 63) traduce it. „olio di scorpione“, iar „unt de tartariu“ (f. 63) traduce pe „cremor(e) di tartaro“ întâlnit cu o foaie mai înainte (f. 62v°). În legătură cu acest „unt de tartariu cum de licfio“ (f. 63), credem că e vorba de produsul decantat, purificat (din deliquo-are), termen latinesc dar utilizat atât în italiană, cât și în alte limbi când e vorba de rețete de farmacie sau drogherie.

Cîteva cuvinte sunt aproape sigur franțuzești: „fuzie“ (f. 63v°) este francezul „fusil“ (pușcă), „infuzion“ (f. 56v°) nu mai are nevoie de transcriere, „piatra ponce“ (f. 63) este „pierre ponce“, vinul „muselez“ sau „musilez“ (f. 55) pare a fi o rețetă de vin de Moselle (Mozela); rămâne cu semn de întrebare „rasolinul franțozesc“ (f. 56v°): „rossolis“ sau un ipotetic „rosselino“?

Când stolnicul Constantin Cantacuzino ajunge la Veneția în 1667, tocmai apăruse acolo (în 1666), la editorul Giovan Giacomo Hertz, a doua ediție din l'Arte di bon cucinare de Bartolomeo Stefani, bucătar la curtea marchizilor Gonzaga dela Mantova. (Prima ediție apăruse la Mantova în 1662). Potrivit lui Emilio Faccioli, care a reeditat o parte din acest text, opera

lui Bartolomeo Stefani „reprezintă ultimul text de bucătărie în care este conservată linia de continuitate cu tradiția italiană care avea să fie în curând înlocuită cu cea franceză“. (98).

Ni se pare deci natural să credem că stolnicul a cunoscut acest text, el care ajungea în cetatea lagunelor la un an după reeditarea sa. Am procedat deci la unele comparații care au permis constatarea că tratatul lui Bartolomeo Stefani a fost într-adevăr utilizat în cartea noastră de bucate, dar numai parțial și alături de alte texte pe care viitorul ni le va dezvălui.

Exemplul ales este căpățâna de vițel (ff. 24v°-26v°) pentru care găsim mai multe rețete. Pentru a vedea cum a procedat traducătorul, vom reproduce aici întreg pasajul din tratatul lui Bartolomeo Stefani:

„Sunt mulți bucătari care, pentru a prepara o căpățână fără oase, o învelesc într-un șervet și apoi cu un băț îi rup oasele: mulți încredințază aceasta ajutoarelor și le ordonă să nu rupă pielea, dar mie mi se pare imposibil ca pielea să nu se rupă mai întâi și oasele pe urmă.

„De aceea, după judecata mea, aș zice că trebuie să iei căpățâna bine curățată și să o pui pe un șervet alb și, cu un cuțit bine ascuțit la vârf, să o dezvelești începând de unde e tăiată, ridicând pielea către bot, și când ajungi lângă bot cu pielea ridicată, taie toate oasele tari ale căpățânii, grijind să lași tot botul întreg, iar apoi deschizi craniul, scoți creierul și umpli ochii cu grăsime pentru a putea apoi să-i pui la locul lor; apoi scobește limba și o umpli cu următoarele condimente.

„Luați două livre de pulpă de vițel bine tocată, șase uncii de slănină, evitând pe cea rancedă, ierburi mirositoare, izmă, măghiran, sărpunel și alte ierbușoare diverse toate bine tocate împreună, caș parmezan, trei uncii de mădăvă de bou, o livră de ricotta (= urdă) proaspătă, o livră de pastă de migdale, o livră de lămâie candel, șase uncii de semințe de pin, trei uncii de stafide, trei sferturi de livră de scorțișoară pisată, o uncie și

jumătate de cuișoare pisate, puțin piper, nucșoară și sare la discreție.

„Se ia apoi creierul curățat de piele și fiert, se repune la locul lui natural, se iau patru ouă proaspete, se toacă totul și se amestecă; apoi se ia pielea de pe zisa căpățână și se umple cu compoziția de mai sus, grijind să pui ochii la locul lor, și apoi învelită în șervet se gătește într-o supă (*brodo*) bună, făcând dedesupt un pat de felii de pâine prăjite în unt și unse cu lapte de fistic, smântână și suc de lămâie, împodobeste talerul cu felii de carne de porc și felii de pâine aurită (*indorata*), grijind să împănezi limba cu slănină și cu cuișoare, apoi o coci (*cotta arrosto*) și apoi o plasezi în fața gurii.“ (99)

Din compararea acestor rețete se poate vedea cum a utilizat autorul cărții de bucate izvorul italian. El a urmat destul de fidel indicațiile lui Stefani în ce privește tocătura de creieri cu carne de vițel; într-adevăr, transformând cantitățile din rețeta lui Bartolomeo Stefani, observăm că cele două livre de pulpă de vițel nu corespund exact unei ocale și jumătate, în schimb șase uncii de slănină fac exact 48 dramuri, trei uncii de măduvă de bou corespund celor 24 de dramuri din rețeta românească, la fel cele șase uncii de cucunari (= 48 dramuri), cele trei uncii de stafide (= 24 dramuri). Câteva ingrediente lipsesc din rețeta românească, care dă în schimb descrierea completă a ceea ce trebuie să înțelegem prin „brodo“.

În concluzie, această Carte de bucate este influențată de mai multe modele italienești, dar și grecești și turcești, dintre care *l'Arte di ben cucinare* a lui Bartolomeo Stefani este doar unul. Altele au servit la rețetele pentru cerneală, pentru vinuri, vutci, „văpsirea vutcilor“, la dulceturi, la fabricarea apei de trandafiri, la curățarea metalelor și a armelor etc. Pe de altă parte, Cartea de bucate este vizibil incompletă, din ea lipsind, cum am văzut, pastele făinoase, pilaful, vânatul (cu excepția

iepurelui), anumite păsări — rațe, găște, curcani —, ciorbele etc. O influență germană, poate prin filieră transilvăneană, se vedește și din utilizarea formei „slănină tăiată mărunț ișpec (sau ișpic) (ff. 24, 30, 34), pentru „Speck“.

Pe lângă extraordinara bogăție în mirodenii, legume, fructe și tot felul de preparate, Cartea de bucate ne mai oferă și câteva indicații interesante asupra ustensilelor de bucătărie. Fără a atinge complexitatea unor tratate ca cel al lui Bartolomeo Scappi (1570), ea ne permite o incursiune în interiorul cuhniei domnești și boierești din Țara Românească: întâlnim astfel tingiri numite și „plachie“ (f. 17v°), oale „zmânțuite“ (pentru smălțuite) și de pământ, instrumente ca „pio“ sau „pio de marmură“ (ff. 12, 51v°), deci o piuă, termen din care a ieșit prin diminutivare piulița de azi; „sucitoriul“ (f. 53) este făcălețul; în sfârșit, „buriul“ (f. 55), un butoiș conținând între 8 și 30 de vedre, de obicei de vin, al cărui nume pare a fi totuși latin, iar nu bulgar cum găsim în *DEX*. (100)

În fine, textul de față ne mai furnizează și două informații despre vechea civilizație românească: aflăm astfel că pentru fabricarea afumăturilor de porc se utiliza hârtia de ferestre (f. 51), o noutate când știm că Românii puneau în general bășici de porc, și foarte rar geamuri, rezervate palatelor și bisericilor bogate.

O rețetă de vin aromatic (ff. 54-54v°) precizează că „de acest vin fă supă dimineața și bea un pahar în loc de cafea“. Prin urmare, cafeaua era prezentă la micul dejun, înlocuind, în vremea lui Constantin Brâncoveanu cel puțin, supa obișnuită încă la țară și astăzi.

Există și câteva cuvinte și expresii pe care nu le-am putut înțelege, ele lipsind din dicționarele clasice ale limbii române vechi. Astfel, pentru mâncarea de clapon sau găină, se folosesc

„cucunari întregi, fierți *ja fă* dulci cu gălbenări de ou“ (f. 40). Să fie oare italianescul „gia fa(tti)“ (deja făcuți)?

Întâlnim apoi „apa îndează“ (f. 16) și unt „topit și îndează bine“ (ff. 26, 31). Dacă pentru unt se poate imagina că era „îndesat“, cum rămâne atunci cu apa?

Un ostropiel de „maririnile“ (f. 32) ar fi un sos special care nu figurează însă la capitolul respectiv din carte. Originea lui ostropiel, dată ca necunoscută de *DEX*, ar trebui poate căutată în acțiunea de a stropi mâncarea, așa cum nastrapa este un recipient pentru vărsat apa.

Limbile de porc trebuie să stea la „lamură“ vreme de 15 zile (f. 51). Să fie oare sensul de „în sus“?

Vorbind despre o carne prost gătită, autorul nostru precizează că „de multe ori carnea iaste fiartă, iar nojăț nu“ (f. 53). Dicționarele dau numai cuvântul „nojăță“, curea de piele, care nu are însă aparent nici-o legătură cu rețeta noastră, unde „nojăț“ pare a sugera o carne bine pătrunsă, ușor de mestecat.

În sfârșit, cercetările noastre au rămas infructuoase în ceea ce privește „piatra cailor, verde“ (ff. 61-61v°).

NOTE BIBLIOGRAFICE

(1) Sanda Stolojan, *Avec de Gaulle en Roumanie*, Paris, 1991, p. 24-25.

(2) Citat după Rașid ed-Din de René Grousset, *L'Empire des steppes. Attila, Gengis-khan, Tamerlan*, Paris, 1965, p. 310-311.

(3) Eugen Weber, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale 1870-1914*, Paris, 1983. Capitolul: *Le pain quotidien*.

(4) După cum își amintește Gheorghe Sion (1822-1892) când vorbește despre situația robilor țigani: „Lăutarii, prin excepțiune și pentru considerațiunea talentului lor musical, se bucurau în genere de oarecare scutiri: plăteau o dare anuală către stăpâni și trăiau câștigându-și pâinea, tocmiți să cânte la cârciumi, la nunți, la hore, și la diverse veselii. Totuși, când veniau boerii la moșie, lăutarii erau dator să fie nelipsiți cu cântecele lor; căci dacă boerii erau cheflii, trebuiau să veselească casa cu cântecele lor; cocoana, dacă era tânără, trebuia s-o deștepte dimineața un cântec de inimă albastră, executat numai pe o strună după placul boerului; la unele case erau câte două tarafuri de lăutari, unul cânta în permanență la masă, iar altul, când se cărau bucatele dela cuhne, le acompania până la masa boerească anunțându-le cu cântece combinate după felul bucatelor, mai mult sau mai puțin acre sau dulci, pipărate sau sărate. Fericite timpuri! V-ați trecut și v-ați uitat ca cântecele cele bătrânești ale lui Barbu Lăutarul!“ (*Suvenire contimpurane*, București, 1888, p. 21).

(5) Florica Moisil, Dan Zamfirescu și Gheorghe Mihăilă, *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, București, 1970, p. 258-261.

(6) Izvorul principal pentru acest măcel este Michael Beheim, al cărui poem despre Vlad Țepeș l-am analizat în lucrarea mea *L'Histoire du prince Dracula en Europe centrale et orientale au XVe siècle*, Geneva, 1988. Un alt banchet care trebuie să fi impresionat pe participanți a avut loc la Curtea munteană în 1564, probabil tot de Paști. Cu această ocazie, doamna Chiajna a aruncat pe masă, „inter pocula”, capul nefericitului Dimitrie Ljubavić, tipograf și teolog, pretendent la tronul Țării Românești, extrădat de Alexandru Lăpușneanu. Pentru viața și activitatea, ca și pentru tristul sfârșit al lui Ljubavić, îl invit pe cititor să consulte articolul meu aflat sub presă în *Anuarul Institutului de Istorie A.D. Xenopol din Iași* pe anul 1995.

(7) Ne-o spune francezul Raoul Perrin, autorul unei broșuri intitulate *Coup d'oeil sur la Valachie et la Moldavie*, Paris, 1839, p. 30-31: două persoane de încredere îi comunică autorului că „un noble opulent avait un jour du monde a dîner. Son cuisinier a le malheur de manquer un plat favori dont lui, seigneur orgueilleux, à cause de la rareté, de la délicatesse, de la cherté du mets, se promettait un succès d'amour-propre. Transporté de fureur, et exalté par les fumées de l'alcool, il sort de l'appartement, appelle devant lui le chef et le sous-chef, ordonne a l'arnaoute de tirer son yatagan, et de faire tomber la tête du premier coupable. Pour lui, boyard, faisant placer le sous-chef à une dizaine de pas, le long d'un mur, il l'ajuste froidement, armé d'une carabine chargée à balles, et lui fait sauter la cervelle”. Precizăm că cei doi bucătari erau țigani. Și autorul comentează urmările acestui omor: „De pareils faits n'ont pas besoin de commentaires. L'affaire s'ébruita, mais légèrement, puis bientôt on n'en entendit plus parler. La rumeur publique nous rapporta que le boyard tenait de près au hospodar, et qu'on s'était contenté de l'admonester vivement”.

Radu Rosetti (1853-1926) povestește și el o istorioară „gastro-nomică” auzită în copilăria lui de la preceptorul francez Bury:

„El (Bury) se afla la începutul regimului regulamentar, în calitate de profesor, în casa marelui logofăt Neculai*. Într-o după-amiază, trecând pe dinaintea fereștilor deschise ale sofrageriei, a zărit pe sofragiul țigan, fără însă a fi văzut de acesta, făcând salata. Chiar atunci

isprăvise s-o amestece și, depunând lingura și furculița pe o farfurie, și-a suflat delicat nasul cu degetele, apoi cu aceleași degete a netezit în saladier salata de curechi roși. Bury, foarte indignat și desgustat, n-a spus nimica, căci știa că, dacă vorbia, sofragiul ar fi fost întins la scară și ar fi mâncat o groaznică bătaie, procedeu pe care, în calitatea lui de francez, fiu al Revoluției, îl reproba cu desăvârșire; s-a mulțămît să nu mănânce din salata lui de predilecție. Au trecut zece ani și Bury tot în casa logofătului Neculai* rămăsese, logofătul fiind înzestrat cu copii număroși. Se vorbia odată, la masă, pe când servia acelaș sofragiu, de țigani, de lenea, de beția, de cumplita lor lipsă de curățenie. Deoarece trecuse zece ani de când se petrecuse faptul arătat mai sus, Bury a crezut că, chiar pentru un rob țigan, pedeapsa cuvenită trebuia să fie prescrisă și a povestit istoria cu netezirea salatei de curechiu roș. Dar se înșela amar! Rezultatul povestirii a fost că, îndată după masă, logofătul a chiebat pe vătavul de ogradă și, istorisindu-i faptul, i-a poroncit să întindă pe sofragiu la scară și să-i tragă un număr de nuiele care numai mic nu era”. (*Amintiri*, I. *Ce-am auzit dela alții*, Iași, f.a., p. 174-175).

(8) E. Weber, *op. cit.*, p. 201-202; Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle*. I, *Les Structures du quotidien*, Paris, 1979, p. 157 și urm.

(9) Maria Holban, Paul Cernovodeanu, *Călători străini despre țările române*, III, București, 1971, p. 17-18. Se va cita în continuare: *Călători străini*.

(9 bis) În 1574, călătorul francez Pierre Lescalopier este primit la Curtea din București a lui Alexandru Mircea, după care este condus la rezidența sa unde, scrie el, „ni s-a pregătit o masă minunată (*grande chère*) de către un bucătar al principelui trimis anume. (*Călători străini*, II, p. 427).

(10) *Călători străini*, VII, p. 265.

(11) *Călători străini*, VI, p. 112-113.

(11 bis) Pentru aceste nunți și foile de zestre ale fiecăruia, a se vedea Ștefan D. Grecianu, *Radu Greceanu, Viața lui Constantin vodă Brâncoveanu*, cu note și anexe de..., București, 1906, p. 278-313.

(12) Constantin D. Aricescu, (ed.), *Condica de venituri și cheltuieli a vistieriei dela leatul 7202-7212 (1694-1704)*, București, 1873, p. 92, 387, 692.

(13) *Călători străini*, VIII, p. 127-8.

(14) *Călători străini*, V, p. 611.

(15) *Călători străini*, VIII, p. 197, 220.

(16) *Istoria delle moderne rivoluzioni della Valachia*, Veneția, 1718; reeditare de N. Iorga, București, 1914. Traducere parțială în *Călători străini*, VIII, p. 381-3.

Pasajele omise de Maria Holban au fost traduse de mine după originalul italian.

(17) Afirmația aparține elvețianului Franz Iosef Sulzer în partea rămasă în manuscris a lucrării sale despre Dacia Transalpină, publicată la Viena în 1781. Cf. N. Iorga, *Istoria literaturii române în secolul al XVIII-lea* (1901), reeditare de Barbu Theodorescu, I, București, 1969, p. 36, nota 100.

(18) *Călători străini*, VIII, p. 377-8.

(18 bis) Acesta este un caz excepțional deoarece oaspetele era o femeie. Doamnele își vor face apariția la ospețele Curții domnești în secolul al XIX-lea, după restabilirea domniilor pământene (1821). Un caz interesant de banchet cu dame la Curtea domnească din București a fost descris de Dionisie Eclesiarhul în Cronograful său sub data ianuarie 1799:

„Deci într-acea vreme au venit căpitan pașa (= Kapudan pașa) cu agalele lui la București și acolo, petrecând doao săptămâni, făcutu-i-au vodă (= Constantin Hangerli) zaefeturi; și au zis căpitan pașa lui vodă să cheme pe boerii cei mari cu cocoanele lor la zaefet. Și chemând vodă boerii, au venit, după poruncă, fără cocoane. Vodă, văzând că n-au venit cu muerile lor, nu i-au silit, ci au trimis pe postelnicul cel mare și pe cămărașu de au adus mueri podărease, curve și cărciumărese; însă au ales mueri mai chipeșe și mai frumoase și le-au îmbrăcat cu haine frumoase din cămara lui vodă, făgăduindu-le daruri domnești să facă toată voia lui căpitan pașa și agalelor lui și să sloboaze la chefurii. Deci, la vremea measii, le-au poftit la masă să șază cu boerii și aducându-le vel postelnicul le-au numit că sunt

cocoanele boerilor, arătând: „Iată, aceasta e Brâncoveanca, aceasta Goleasca, aceasta e Comeasca, aceasta e cutare și aceasta e cutare, Filipeasca.“

„Căpitan pașa, văzându-le, s-au bucurat; și șazănd toate la masă cu boerii și vodă și căpitan pașa cu agalele, zicăndu-le muzicile la masă. Și după ce au mâncat, s-au sculat și, rădicând masa, au poruncit căpitan pașa să joace boerii cu cocoanele lor; și au jucat și fiind jocuri până seara. Și iarăși, puind masa, și după masă jucând, până în puterea nopții; și încetând, au zis căpitan pașa lui vodă să-i oprească pe una mai aleasă pentru culcare, că știe el că sunt bucureștenele iubitoare de împreunare; și așa s-au și făcut. Și cealelalte le-au dat la paturile agalelor. Și boerii s-au dus la casele lor, poruncind vodă postelnicului să spue muerilor să le fie (Turcilor) cu voe. Iar dimineața au dăruit Turcii pe mueri bine, socotind că sunt cocoanele boerilor, și le-au slobozit. Apoi cămărașu le-au dezbrăcat de hainele cu care le-au fost îmbrăcat și le-au dat drumu.“ (Dionisie Eclesiarhul, *Hronograf (1764-1815)*, ediție de Dumitru Bălașa și Nicolae Stoicescu, București, 1987, p. 72).

(19) George Potra, *Bucureștii văzuți de călători străini (secolele XVI-XIX)*, București, 1992, p. 145.

(20) F. Braudel, *op. cit.*, I, p. 173: „La politesse ancienne voulait que l'on vidât le sien (= verre), avant de le passer au voisin qui en faisait autant“.

(21) St. D. Grecianu, *op. cit.*, p. 280, 281, 287, 292, 295-6, 299, 303, 307, 312. Ultimii doi băieți ai lui Brâncoveanu, Radu și Matei, nu au mai apucat să se căsătorească și au pierit cu tatăl și frații lor în 1714. Pe de altă parte, o cercetare sistematică a vechilor foi de zestre ar duce, fără îndoială, la rezultate interesante asupra vechii noastre civilizații, de masă, dar și de mobilier etc.

(22) F. Braudel, *op. cit.*, I, p. 174. Existau nobili care utilizau furculița chiar și în vremea lui Ludovic al XIV-lea. La noi, prima mențiune pare a fi din vremea lui Vasile Lupu, din Moldova, și a fost înregistrată de Paul din Alep, vezi *Călători străini*, VI, p. 44. În studiul nostru am limitat exemplele la Muntenia, deoarece nu ni se pare evident că un fapt constatat într-una din țările române este

valabil în mod automat și pentru cealaltă. Cazul furculiței este un astfel de exemplu.

(23) F. Braudel, *op. cit.*, I, p. 201.

(24) *Călători străini*, III, p. 18. Preda Brâncoveanu, cel mai bogat boier din Muntenia în vremea lui Matei Basarab, ducea, ne spune Paul din Alep, „un trai foarte simplu, mai ales în ceea ce privește masa la care nu obișnuiește să bea altceva decât apă.“ (*Călători străini*, VI, p. 216).

(25) *Voyage en Valachie et en Moldavie, avec des observations sur l'histoire, la physique et la politique; augmenté de notes et additions pour l'intelligence de divers points essentiels. Traduit de l'italien* par M. A. M. Lejeune, Paris, 1822, p. 128.

(26) *Tableau historique, géographique et politique de la Moldavie et de la Valachie*, Seconde édition, Paris, 1824, p. 129.

(27) Traducerea ne aparține. Cf. ediția N. Iorga, București, 1914, p. 93-95.

(28) *Opere*, ed. Gabriel Ștrempel, București, 1972, p. 101-2.

(29) *Ed. cit.*, p. 95.

(30) A se vedea ediția acestor socoteli de Nicolae Iorga în Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria Românilor*, XI, București, 1900, sub anno.

(31) Editat de Dinu C. Giurescu, „Anatefterul. Condica de porunci a vistieriei lui Constantin Brâncoveanu“, în: *Studii și materiale de istorie medie*, V, București, 1962, p. 446-447.

(32) Radu Manolescu, *Comerțul Țării Românești și Moldovei cu Brașovul (secolele XIV-XVI)*, București, 1965.

(33) Ștefan Meteș, *Domni și boieri din țările române în orașul Cluj și Români din Cluj*, Cluj, 1933. Paleograful care a copiat și tradus aceste notițe este însă David Prodan, care povestește faptele în *Memorii*, ed. Aurel Răduțiu, București, 1993, p. 46.

(34) A se vedea în acest sens mărturia lui Erasmus Heinrich von Weismantel despre Moldova din anii 1710-1714, în *Călători străini*, VIII, p. 349.

(35) Poate fiindcă erau mâncăruri de săraci, cf. o scrisoare din 1714 a stolnicului Constantin Cantacuzino în Hurmuzaki-Iorga, *Documente*, XIV/1, p. 615.

(36) *Călători străini*, VI, p. 120-1.

(37) *Călători străini*, VII, p. 722-3. N. Iorga, „Vechimea culturii porumbului la noi“, în: *Revista istorică*, VI (1920), p. 170-175.

(38) Pentru Cantacuzini, pe lângă lucrările mai vechi ale lui N. Iorga și Ioan C. Filitti, vezi monografia recentă a lui Ion Mihai Cantacuzino, *O mie de ani în Balcani. O cronică a Cantacuzinilor în vâltoarea secolelor*, București, 1996. Pentru cariera lui Iane, Dumitru și Mihai, a se vedea N. Stoicescu, „Lista marilor dregători moldoveni (1384-1711)“, în: *Anuarul Institutului de istorie și arheologie A.D. Xenopol din Iași*, VIII (1971), p. 401-424; Idem, *Dicționar al marilor dregători din Țara Românească și Moldova. Sec. XIV-XVII*, București, 1971, p. 134-135 (pentru Dumitru, care emigrează în Crimeea unde va întemeia o ramură a Cantacuzinilor tătari).

(39) Ștefan Andreescu, „Radu Mihnea Corvin, domn al Moldovei și Țării Românești“, în: *Revista de istorie*, 39 (1986), p. 12-30, 119-136.

(40) N. Stoicescu, *Dicționar al marilor dregători*, sub voce.

(41) *Călători străini*, VII, p. 455. Edmund Chishull, care a vizitat Muntenia în 1702, scrie că stolnicul Constantin „ține slujba de mare stolnic sau intendent al acestei Curți“. (*Călători străini*, VIII, p. 196-7).

(42) *Descrierea Moldovei*, ed. Gheorghe Guțu, Maria Holban et alii, București, 1973, p. 202-203.

(43) N. Iorga, *Operele lui Constantin Cantacuzino*, București, 1901. Mai recent, vezi Virgil Cândea, *Stolnicul între contemporani*, București, 1971.

(44) Ion Ionașcu, „Mărturii relative la cronicarul Radu Popescu“, în: *Revista istorică română*, XV (1945), p. 17-27.

(45) O descriere a Țării Românești din 1688 spune că „Jefegiii sunt Sași transilvăneni care fac de strajă la poarta doamnei“. (*Călători străini*, VII, p. 456).

(46) Cariera lui a fost reconstituită de N. Stoicescu, *Dicționar al marilor dregători*, p. 124-5.

(47) N. Iorga, *Documentele Cantacuzinilor*, București, 1901, p. 249, nr. XIX.

(48) C.C. Giurescu, „Harta stolnicului Constantin Cantacuzino. O descriere a Munteniei la 1700“, în: *Revista istorică română*, XIII (1943), p. 3-26.

(49) Hurmuzaki-Iorga, *Documente*, XIV/1, p. 327-329.

(49 bis) Hurmuzaki-Slavici, *Documente*, IX/1, p. 366-367, scrisoare a papei către Constantin Brâncoveanu din 1701 prin care se amintește mesajul adus de vărul său (consobrinus). Vezi și Corneliu Dima-Drăgan, *Biblioteci umaniste românești*, București, 1974, p. 45 și nota 26.

(50) Pentru corespondenții occidentali ai lui Hrisant, vezi N. Iorga, *Istoria literaturii române în secolul al XVIII-lea*, ed. cit., I, p. 39-40. Pentru opera lui Hrisant vezi mai recent Gerhard Podskalsky, *Griechische Theologie in der Zeit der Türkenherrschaft 1453-1821*, München, 1988, p. 317-319.

(51) Corneliu Dima-Drăgan, *Biblioteci umaniste românești*, p. 45.

(52) C. Dima-Drăgan, *op. cit.*, p. 45-46. Titlurile sunt date în lucrarea aceluiași, *Biblioteca unui umanist român Constantin Cantacuzino stolnicul*, București, 1967.

(53) C.D. Aricescu, *Condica de venituri și cheltuieli a vistieriei*, p. 692.

(54) Inscricția a fost publicată de N. Iorga și sună astfel: „Fev. 25, 7223(=1715). Radul Spătariul, părăsind lumea cea trecătoare, în floarea vârstii, s-au ales partea vecuitoare; pre stolnecul cel laudatu, având firescu părinte pre Costandin Cantacuzino, bogatul întru minte. Multă întristare au adus a lui jalnică moarte lui Ștefan-Vodă, frăține-său, celui deplin în toate, care aici l-au astrucat cu cinste frumoasă. Cu pompă mare l-au adus domnilor cuvioasă, jale soții lui lăsându-și tângueli nespuse, coconilor și neamului suspinuri necuprinse. Pre Dumnezeu dar să-l rugăm în veaci să-l odihnească și, la Împărăția sa viindu, să-l pomenească“. (*Despre Cantacuzini*, București, 1902, p. 333, nr. 4: altă ediție, ameliorată, la Alexandru Elian et alii, *Inscripțiile medievale ale României, Orașul București*, I, 1395-1800, București, 1965, p. 237, nr. 87).

Banul Mihai Cantacuzino, genealogistul familiei sale din secolul al XVIII-lea, scrie despre Răducanu: „El a fost mai norocit, că a murit în domnia frate-său, la anul 1715: n-a trăit a se tângui cu tatăl și cu fratele său Ștefan Voevod“. (N. Iorga, *Genealogia Cantacuzinilor*, ed. cit., p. 315). Deasupra mormântului său a fost pusă o candelă de argint aurit, cf. Al. Elian, *op. cit.*, p. 241, nr. 98.

(55) Ed. N. Iorga, București, 1914, p. 80.

(56) Ștefan S. Gorovei, „O colaborare culturală în veacul XVIII și implicațiile ei“, în: *Anuarul Institutului de istorie și arheologie A.D. Xenopol din Iași*, 24/2 (1987), p. 336-7.

(57) N. Iorga, *Genealogia Cantacuzinilor*, p. 319.

(58) Ed. N. Iorga, p. 199.

(59) M. Cazacu, „Cum a murit Antim Ivireanul“ în: *Mitropolia Olteniei*, XXII (1970), p. 671-691, unde cititorul va găsi toate aceste izvoare.

(60) Radu Popescu, *Istoriile domnilor Țării Românești*, ed. Constantin Grecescu și Dan Simonescu, București, 1963, p. 283, 299.

(61) Această informație constituie singura mențiune a morții Smarandei, întrucât nu ni s-a păstrat piatra ei de mormânt. Ea se datorează unui servitor al familiei Cantacuzino, Dumitru Crețeanu, strămoșul unei familii boierești care a dat României pe diplomatul Alexandru Crețeanu și pe fratele său, istoricul Radu Crețeanu. O reproducem aici pentru dramatismul ei: „Septemvrie 21 de zile, anul 7219 (= 1710), joi, la un ceas din noapte, în ziua ce se proslăvește fericitul apostol Condrat, la Târgoviște fiind, s-au născut cocoana Smărăndița, fica preafericitului Radului Cantacuzino vel spătar. Iară, când era cursul anilor 7237 (= 1729), mai 9, în ziua Sfeta Troiță, duminică, s-au măritat după prealuminatul Costandin beizadea, fiul domnului nostru Io Niculae Alexandru Voevod, luând tot neamul dumniaei pentru dumniaei multă bucurie. Iară la 6 iulie 7237 (= de fapt 7238, deci 1729), duminică, la 11 ciasuri din zi, au răposat din pricina boalei ce-i zic oftica, lăsând la tot neamul dumniaei multă și nespuse jale și tânguire, și marți, 8 iulie, s-au astrucat în groapa preafericitului tatălui dumniaei la mânăstire la Cotroceni, cu multă pompă și mare cinste, ca pe o Doamnă ce era.

Dumnezeu să o ierte; i am scris eu Dumitru Crețeanul, sluga dumnilor“. (Reprodusă în *Revista istorică*, VII (1921), p. 148, după revista *Țara-de sus*, 1, articol semnat D.P.)

(62) Cred că banul Mihai Cantacuzino comite o eroare când scrie că Nicolae Mavrocordat „a boerit pe fiul ei (= al Stancăi Cantacuzino) ce atunci era în vârstă de 16 ani făcându-l logofăt al doilea; și a început a arăta multă dragoste către familia Cantacuzinilor“. (Ed. N. Iorga, *Genealogia Cantacuzinilor*, p. 324).

Reamintim că în acest caz, Constantin ar fi fost făcut logofăt în 1723.

(63) Pe piatra sa de mormânt stă scris: „† În floarea tinereților, în vârsta voiniciei cumplita moarte au răpit din cinstea boeriei pre tinerel Costandin, odrasla cea aleasă a Radului biv vel spătar. Oh jale tânguioasă! Din rodul Cantacuzinescu trăgându-și nemurirea, aici cu cinste astrucat, ca pentru pomenire: de doao zeci și doi de ani fiindu, pre-a lui maica au lăsat pătimindu la leatul cel de la Hristos o mic șapte sute trei întreiți și doao zeci, lăsând suspinuri multe neamului său și maică-sa în tristăciune mare și lacrimi de-a puriurea, fără de încetare. Hristoase Dumnezeule, varsă-ți milostivirea de-i odihnește sufletul, dendu-i tu mântuirea; 1729.“ (N. Iorga, *Despre Cantacuzini*, p. 333, nr. V; altă ediție la Al. Elian, *Inscripții București*, p. 237-238, nr. 88 cu corecturi). Deasupra mormântului a fost pusă o candelă de argint aurit care permite datarea exactă a morții (sau a înmormântării): 2 august (Al. Elian, *op. cit.*, p. 241, nr. 99). Candela are sculptată o acvilă bicefală pe ea. Mormintele cantacuzinești au fost deschise în 1984 când s-a dărâmat biserica. Arhitectul N. Vlădescu a descris această operație: „Osemintele au fost depuse în câte un mic sicriu din lemn, căptușit cu tablă de zinc și îmbrăcat la interior cu pluș vișiniu. În fiecare sicriu, pe o tăbliță de alamă au fost gravate numele și anii de domnie sau de viață, iar plăcuța introdusă într-un bloc de rășină sintetică transparentă, spre buna conservare. ...Osemintele au fost înhumate în 1985 în biserica Fundeniei Doamnei, ctitorie a aceluiași Mihai Cantacuzino-spătarul“. În realitate, ctitorul de la Afumați este stolnicul Constantin Cantacuzino la 1696 (revista *Arhitectura*, nr.1-6/1990; citat de Lidia Adania, Cecilia Luminea,

Livia Melinte et alii, *Bisericile osândite de Ceaușescu. București 1977-1989*, București, 1995, p. 106).

(64) N. Iorga, *Genealogia Cantacuzinilor*, p. 324-325. Pantazi paharnicul, cel de-al treilea soț al Saftei, era numit Primichiriu și a murit înainte de 1749. Pentru el a se vedea Ioan C. Filitti, *Arhiva Gheorghe Grigore Cantacuzino*, București, 1919, p.13-14 și 62, nr. 202 a.

(65) N. Iorga, *Genealogia Cantacuzinilor*, p. 325.

(66) Biblioteca Academiei Române, CVII/137. Actul se află astăzi la Arhivele Statului din București. Rezumatul său în volumul Academia Română, *Creșterea colecțiilor 1920-1932*, București, 1936.

(67) Biblioteca Academiei Române, CVII/143; *Creșterea colecțiilor 1920-1932*, op. cit.

(68) A se vedea în acest sens actele publicate de Ioan C. Filitti, *op. cit.*, p. 62-67 și mai ales cel din 15 septembrie 1758 cuprinzând lista datoriilor Stancăi, în totala 760 de taleri, p. 66-67, nr. 212. Actul se afla tot la B.A.R., XIII/99 (astăzi, la Arhivele Statului, fondul *Documente istorice*).

(69) I. C. Filitti, *op. cit.*, p. 62, nr. 202.

(70) *Letopisețul Țării Moldovei și O samă de cuvinte*, ediție de G. Ștrempel, București, 1982, p. 652.

(71) Radu Popescu, *ed. cit.*, p. 212-214.

(72) A se vedea inscripția de pe piatra lor de mormânt la N. Iorga, „Biserica și palatul dela Afumați (Ilfov)“, în *Buletinul Comisiunii monumentelor istorice*, XXIV, p. 34; Al. Elian, *op. cit.*, p. 199-200, nr. 2.

(73) Radu Popescu, *ed. cit.*, p.142-3.

(74) Andrei Pippidi, *Tradiția politică bizantină în țările române în secolele XVI-XVIII*, București, 1983, p. 30.

(75) Dan Simonescu, *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi, 1762*, București, 1939, p. 68.

(76) Vezi mai recent Mario Ruffini, *L'influsso italiano in Valachia nell'epoca di Constantino Voda Brâncoveanu (1688-1714)*, München, 1974 (Societas academica dacoromana, Series historica).

La 1700, Ion Frâncu grădinarul primea de la vistierie leafa de 50 de taleri pe șase luni, C.D. Aricescu, *Condica de cheltuieli*, p. 540.

(77) C. Dima-Drăgan, *Biblioteci umaniste românești*, p. 40-48. Să nu uităm că Ștefan Cantacuzino posedă un exemplar din traducerea românească a *Învățăturilor* lui Neagoe Basarab, azi ms. 109 al Bibliotecii filialei Cluj a B.A.R., cf. Fl. Moisil, D. Zamfirescu și Gh. Mihăilă, *Învățăturile lui Neagoe Basarab*, p. 105-108.

(78) C. Dima-Drăgan, M. Caratașu, „Les ouvrages d'histoire byzantine de la bibliothèque du prince Constantin Brancovan“, în: *Revue des études sud-est européennes*, V (1967), p. 445.

(79) C. Dima-Drăgan, *Biblioteci umaniste românești*, p.169, nr. 248.

(80) Emilio Faccioli, *L'Arte della cucina in Italia. Libri di ricette e tratatti dulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, 1987. Principalele cărți de bucate au fost inventariate de Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890; Katherine Golden Bitting, *Gastronomic bibliography*, San Francisco, 1939; André Simon, *Bibliotheca gastronomica*, Londra, 1953; Lord Westbury, *Handlist of Italian cookery books*, Florența, 1963.

(81) C.D. Aricescu, *Condica*, p. 715.

(82) Idem, *ibidem*, p. 661.

(83) Idem, *ibidem*, p. 452 și 566.

(84) Idem, *ibidem*, p. 525. O însemnare din august 1698 înregistrează plata simbricii pentru doi sofagii greci (40 de taleri) și simbria lui Matei Neamțul sofagiul. Credem că e vorba de o greșală de lectură pentru „sofragii“, deci slujitori care serveau la masă. Idem, *ibidem*, p. 426, 443. Alături de ei, condica vistieriei menționează simbria lui Stavrinu cântărețul (p. 327), a tunarului și trâmbițașului, nemți amândoi (p. 540). Cheltuielile pentru jignițe (depozite de făină) și sulgerie, aprovizionarea cu carne a Curții, apar la fiecare semestru, dar nu ne permit nici un fel de concluzii.

(85) N. Stoicescu, *Sfatul domnesc și marii dregători din Țara Românească și Moldova* (sec. XIV-XVII), București, 1968, p. 98.

(86) I-am reconstituit viața și activitatea în articolul „Influența decoratiiei în piatră dela Argeș în activitatea sculptorului Grigore Cornescu“, în: *Mitropolia Oltenici*, XIX (1967), p. 730-742. I se atribuie, pe lângă macheta cetății Camenița în 1672 destinată sultanului care o cucerește în acel an (faptul este povestit de Neculce), apoi mănăstirea Cetățuia din Iași. Adus în Țara Românească de Gheorghe Duca, Grigore (el semna Gligore) Cornescu reface soclul și pietrele sculptate de la biserica mănăstirii Curtea de Argeș în 1682. Între 1694 și 1702 este pârălăb al Curții domnești din București. I-am atribuit reintroducerea sculpturii în piatră în Muntenia în vremea lui Șerban Cantacuzino și Constantin Brâncoveanu și am emis ipoteza că a lucrat la biserica mănăstirii Cotroceni, la biserica Doamnei din București, la pridvorul bisericii mănăstirii Dintr-un Lemn, la Filipeștii de Pădure, și că a sculptat mai multe inscripții și pisanii în care apar forme moldovenești de limbă.

(87) Gabriel Strempele, *Catalogul manuscriselor românești*, IV (1062-1380), București, 1967, p. 123-4.

(88) N. Stoicescu, *Dicționar al marilor dregători*, p. 184-5.

(89) I.C. Filitti, *Arhiva Gheorghe Grigore Cantacuzino*, p. 54, nota 4; vezi și p. 185, nr. 589.

(90) I. Ionașcu, *Mărturii relative la cronicarul Radu Popescu*, p. 27.

(91) Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, ed., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 363, 466 și urm.

(92) Lazăr Șăineanu, *Influența orientală asupra limbei și culturii române*, II. *Vocabularul*, București, 1900, passim.

(93) N. Iorga, *Istoria Românilor*, 7, *Reformatorii*, București, 1938, împinge această perioadă până în 1774. Vlad Georgescu, *Ideile politice și iluminismul în principatele române, 1750-1831*, București, 1972, consideră că anul 1750 reprezintă o etapă nouă, de critică a sistemului fanariot și de redactare de texte conținând idei de reformă a societății.

(94) L. Șăineanu, *op. cit.*, p. 276.

(95) Du Cange, *Glossarium ad scriptores mediae et infimae graecitatis*, Lyon, 1688, c. 698, 702.

- (96) L. Șăineanu, *op. cit.*, p. 59.
(97) Gheorghe Chivu, în: *Studii și cercetări lingvistice*, 4/1983, p. 341-346.
(98) *L'Arte della cucina in Italia...*, Torino, 1987, p. 651.
(99) Idem, *ibidem*, p. 653-4.
(100) Cf. francezul „baril“ și barrique“, Alain Rey (ed.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 1992, vol. I, p. 183-4 (s.v. baril).

MATEI CAZACU
Centre National de la
Recherche Scientifique, Paris

PREFAȚĂ*

In tezaurul manuscriselor românești conservat la Biblioteca Academiei Române, cercetătorul descoperă, nu fără un oarecare amuzament inițial, o *Carte de bucate* databilă de la sfârșitul secolului al XVII-lea sau începutul celui următor, *carte* ce se dovedește, în final, un extrem de prețios izvor pentru cunoașterea modului de trai al elitelor societății românești din epoca brâncovenească, fiind totodată un inestimabil document lingvistic și literar.

Manuscrisul este în alfabet chirilic, poartă numărul de înregistrare 1120 și se intitulează *Carte întru care să scriu mâncările de pește i raci, stridii, melci, legumi, erburi și alte mâncări de-sec și de dulce, dupre orânduiala lor*. Conține 64 de file scrise pe ambele fețe și are dimensiunile 20,5 × 15,5 cm. Prima și ultima filă constituie un fel de copertă, vizibil de altă factură decât cea a manuscrisului, confecționată dintr-o hârtie groasă, de proastă calitate, cenușie, pe care s-au făcut o serie de însemnări ale diverșilor posesori de-a lungul a două secole. Titlul cărții, titlurile capitolelor și inițiala primului cuvânt al fiecărei rețete sunt scrise cu tuș roșu, iar restul manuscrisului în tuș negru, de o singură mână, experimentată (copist de profesie). Hârtia manuscrisului propriu-zis este ușor gălbuie și de foarte bună calitate, iar gradul de conservare, excepțional, fără nici

* *Prefața și Postfața* au la bază comunicarea științifică prezentată de autoare în cadrul Simpozionului de bibliofilie, ținut la Tg. Mureș, în anul 1984.

cea mai mică pată, de parcă rețetarul ar fi servit doar la lectură, nu și în bucătărie, ceea ce n-ar fi exclus.

Provine din colecția cunoscutului filolog dr. Moses Gaster⁽¹⁾, care îl prezintă încă din 1882 în lucrarea sa de pionierat *Literatura populară română* (București, p. 536), eronat datat ca fiind din anul 1749, apoi publică din el 14 rețete în *Crestomația română*, vol. II, București, 1891, p. 42-46 (reeditată în 1983).

Asupra manuscrisului s-au mai oprit, printre puțini alții, un istoric al culturii medievale românești și un lingvist: Gabriel Ștrempel, pentru a-l semna în *Catalogul manuscriselor românești* (vol. IV, București, 1967, cu aceeași eroare de datare — 1749) și a se ocupa de copistul Mihai logofătul, în lucrarea sa *Copiști de manuscrise românești până la 1800* (vol. I, București, 1959, p. 151) și, respectiv, Gh. Chivu, pentru a excerpta cuvintele de origine italiană⁽²⁾.

Cartea de bucate, pe care o publicăm pentru prima dată în extenso, este o copie după un manuscris mai vechi și a circulat vreme de cel puțin două secole, după ea făcându-se o altă serie de copii, până după jumătatea secolului al XIX-lea, așa cum mărturisesc unele însemnări de pe prima și ultima filă. Astfel, din însemnarea de pe fila 64, cu o grafie de pe la jumătatea secolului al XVIII-lea, aflăm că acest exemplar a aparținut vornicului Iordache Popescu⁽³⁾, copiat după un altul al spătăresei Stanca, iar „acum“ a rămas al Saftiei băneasa⁽⁴⁾: „Această carte de bucate au fost a vornecului Iordache Popescu, scoasă (copiată — n.n. I.C.) după o carte a spătăresii Stancăi, și acum au rămas a jupânesii Saftii bănesii. Și am scris eu, Sandul, sluga dumnelor“.

La 18 mai 1749, Mihai logofăt consemna pe fila 1 că după acest exemplar a scos o altă copie, la comanda lui Alexie, fost mare clucer de arie⁽⁵⁾, personaj cunoscut în epocă⁽⁶⁾: „I pis az <și am scris eu> Mihai logofăt ot <din> Greci, dum<nealui> Alexie biv vel <fost mare> clucer za <de> arie. Mai 18 dni <zile>, leat <anul> 7257 <1749>“. De aici eroarea de datare a acestui exemplar la Moses Gaster și la ceilalți, neobservând că scrisul copistului Mihai logofăt nu este același cu al manuscrisului în discuție.

Pe aceeași filă 1, se mai poate descifra o iscălitură târzie, aparținând probabil lui Nicolae Crețulescu vel logofăt⁽⁷⁾, posibil, la vremea lui, posesor al manuscrisului.

Pe verso filei 1, cu un scris de pe la 1860 (întrucât conține și unele caractere latine), mai sunt reproduse două rețete pentru curățatul peștelui: „*N.B.* <caractere latine> Speli linu (pește) cu apă rece, pe urmă torni apă fiartă pe dânsul, și albește; atunci să curăță solzii; *N.B.* Somnul îl speli cu apă rece de bale, pe urmă îl freci cu cenușă până se curăță negreața după dânsul“. Aceeași mână notează și unele indicații pe marginea câtorva rețete din interiorul cărții spre a fi copiate și inserate altfel, în rubrici speciale privind preparatele de post: pe fila 46v., marginal, „*N.B.* Cele de sec trebuiesc puse la un loc, adică la cele de post“, iar pe fila 47v., „*N.B.* Sosuri“. Este o altă dovadă că după acest exemplar s-au făcut probabil numeroase alte copii.

Pe fila 1v., o altă mână mai consemna, în obiceiul timpului un eveniment de familie: „† Oct<ombrie> 17 dni, 7275 <1766>, au murit Pană făciorul“, iar în josul filei 63: „Am citit-o și eu, Gheorghie Copilul ot <= la> cruce Costache Rusetu“⁽⁸⁾.

*

Cartea de bucate, pe care o prezentăm, se dovedește a fi o culegere de rețete, foarte multe traduse, indiciu fiind neologismele folosite, din limba italiană, franceză și germană, într-o splendidă și pitorească limbă română, păstrând și unele cuvinte netraduse: italiene (cel mult 24, îndeosebi în rețetele privind prepararea dulceturilor, a apei de trandafiri sau unele sfaturi practice⁽⁹⁾, franțuzești („rosolin franțozesc“, „infuzion“, „fuzie“ etc.), ca și cuvinte neo-grecești și turcești ce intraseră la acea vreme în limba română, unele dăinuind și astăzi („sclivisi“, „ana“, „mirodie“, „dram“ etc.), apoi termeni referitori la veselă („felegean“, „plachie“, „tipsie“, „tingire“ etc.). Este important de observat faptul că rețetele nu par a fi simple traduceri, ci o redare a lor adaptată la condițiile tehnice și disponibilitățile bucătăriei românești din acea vreme.

Că manuscrisul este o culegere de rețete, că nu sunt redactate de un singur autor, rezultă și din aceea că ele nu sunt formulate după

un singur tipic: în unele se indică foarte precis, ca la farmacie, cantitatea ingredientelor, în altele doar cu aproximație, iar în altele nici-decum; apoi, nu sunt folosite aceleași unități de măsură etc. Astfel de rețete mai pot fi întâlnite și în însemnări răzlețe pe diverse file de carte veche sau pe diverse alte manuscrise ori tipărituri.

Moda culegerii de rețete culinare într-o singură *carte de bucate* (impresionant cum denumirea aceasta s-a păstrat până astăzi) este foarte veche în Europa, ca și în Transilvania, inclusă atunci în zona de influență a civilizației occidentale, primele cunoscute datând din secolul al XV-lea. La Praga, spre exemplu, a fost deschisă, în anul 1983, o expoziție originală de cărți de bucate, cea mai veche datând aici din 1591, scrisă în limba cehă⁽¹⁰⁾. În Franța este semnalată mulțimea cărților de bucate care circulau în secolul al XVII-lea, unele cu numeroase ediții și în secolul următor⁽¹¹⁾. Manuscrisul pe care îl publicăm acum este cea mai veche carte de bucate românească păstrată până la noi, cu o „vârstă“ de cca 300 de ani. Alte cărți de bucate cunoscute, mai vechi decât secolul nostru, datează abia din anii 1840: amintim celebra culegere de rețete franțuzești traduse și „cercate“ de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi, *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, tipărită la Iași în trei ediții succesive (1841, 1842, 1846) și retipărită de M. Zaciuc în 1973, la Cluj (cu o postfață de G. Călinescu). Cam în același timp, la 1846, tot la Iași, apărea și culegerea altor 500 de rețete din bucătăria franceză „cercate“ de cunoscutul economist și cronicar postelnicul Manolache Drăghici, intitulată *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările*.

Numărul mare de ediții a acestor cărți într-un răstimp de numai cinci ani, în tiraje mari pentru acea vreme, dovedește interesul crescut, în societate, pentru literatura gastronomică, dar și lipsa de până atunci a acestui gen de literatură.

*

Cititorul de astăzi găsește în acest vechi manuscris ce i-l aducem aproape, nu atât rețete culinare pe care să le abordeze, ci, în primul

rând, splendide pagini de istorie gastronomică și, mult mai mult, va descoperi o lume întreagă, cu gusturile, rafinementele și obiceiurile ei culinare, tehnici de preparare a hranei, unele perene, prin secole, până astăzi; poate desprinde, de asemenea, informații indirecte privind influența occidentală asupra modului de viață al elitelor societății românești, asupra limbii culturale etc., dar și despre influențele orientale predominante, ca și despre importul din Orient a mari cantități de condimente, de fructe exotice și al altor articole alimentare de lux. Pot fi revelate, de asemenea, informații referitoare la diversitatea fructelor și a legumelor, a ustensilelor de bucătărie, veselă, reguli pentru servitul la masă, tabieturi etc. În plus, își poate face o imagine asupra stării de sănătate a omului acelor vremi, capabil să îngurgiteze „delicatesele“ atât de condimentate și de arome și de laborios preparate, servite cu zecile nu numai la mesele festive, iar la ospetele domnești cu sutele, la o singură masă. Despre starea de sănătate ne pot da de gândit și cele peste 20 de rețete pentru prepararea „vuticilor“ și a vinurilor „dohtoricești“, în care sunt puse la macerat nu numai plante medicinale, ci și multe mirodenii picante, cu rol terapeutic și în același timp de excitare a sucului gastric, servite ca aperitiv.

Cartea de bucate conține 293 de rețete, dintre care 64 numai pentru pește (un indiciu în plus că se consuma mult pește), de o mare diversitate, de la cel mai ieftin la cel mai scump, și anume: crap, știucă, șalău, biban, lin, caracudă, podet, clean, jugastru, păstrăv și lostrită; 13 rețete sunt pentru nisetru, postrugă, cegă și „ceguliță“; apoi două pentru prepararea icrelor de sturion (caviarul), 10 pentru raci, 6 pentru stridii, 6 pentru melci⁽¹²⁾.

Urmează 20 de rețete pentru prepararea legumelor, fără carne, de post, și anume: 5 pentru hamei, 6 pentru pătlăgele vinete, 6 pentru țigve, 1 pentru anghenarii, 2 pentru napi călugărești. Ca legume, în diverse alte rețete la mâncărurile din carne, mai apar: ceapa, foarte rar usturoiul, spanacul, mazărea, bobul. Nu întâlnim însă varza și fasolea, legumele cel mai frecvent folosite și nu numai în hrana celor săraci, dar trebuie de presupus că aici sunt inserate numai rețete pentru prepararea delicatelor. Despre roșii sau cartofi, nici nu putea fi vorba, deși la acea dată acestea erau deja cunoscute în Europa, dar

în Țara Românească și Moldova abia la începutul secolului al XIX-lea încep să intre în cultură, iar în alimentația curentă a populației, numai după alte trei-patru decenii. Lipsesc, de asemenea, bamele, dovleceii, conopida și altele, pe care abia documentele din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea le consemnează.

Pentru prepararea cărnii, sunt redată 65 de rețete: 33 pentru carnea de vițel (vezi cu deosebire pitorescul limbajului în rețetele referitoare la spălarea și pregătirea căpățânei de vițel, apoi pentru creier, limbă, intestinul gros, spată, piept, coaste, rinichi, ficat, picioare), 7 pentru pregătirea cărnii de vită, socotindu-le valabile și pe cele indicate la carnea de vițel, 9 a cărnii de oaie, 4 a celei de iepure și 12 pentru păsări (claponi, găini, pui, porumbei, lipsind curcanii, găștele și rațele).

Urmează nu mai puțin de 26 de rețete pentru prepararea ouălor, dintre cele mai rafinate, multe valabile și astăzi: ouă umplute, ouă în aspic, omlete colorate, ochiuri în unt sau apă etc.

Șase rețete sunt pentru mâncăruri de post și de dulce preparate din fructe proaspete sau uscate, după sezon: prune, cireșe, vișine, mere, pere, gutui, caise, piersici, la care se întrebuintează, ca la toate celelalte preparate, multe, foarte multe condimente și alte ingrediente picante.

11 rețete sunt pentru diferite sosuri, numite „ostropieluri“, dintre cele mai sofisticate, care se adăugau la fripturi, inclusiv vânat, de remarcat fiind, pentru vechimea lui, „ostropielul în praf, de a-l purta pretutindenea și stă mult“, ca și „ostropielul de grăunțe de ghenuperi care să mănâncă cu găinuși de pădure, cu sturzi, mierle și alte păsăruici“ etc.

12 rețete sunt pentru salate (unele nu diferă cu nimic de cele de astăzi), preparate din cele mai diverse plante de cultură ori de câmp: lăptuci, foi de boranză ori de mățăciune, flori de limba boului, iarbă grasă, vârfuri de molotru, izmă, foi de bob și alte „ierburi ce vei mai vrea“, unele în amestec, altele aparte, dar și de andive, sparanghel, sfeclă roșie, morcovi etc., toate bine condimentate și stropite cu apă de trandafiri, de zmeură ori alte „parfumuri“.

Mai sunt reproduse 7 rețete, extrem de interesante și amuzante, totodată, prin detaliile care se dau, dar mai ales pentru stilul în care

sunt redată, privind prepararea cărnaților și conservarea cărnii (prin presare, uscare la vânt, afumare).

11 rețete cuprind „învățături de a face vinuri frumoase și de folos“ (citește „medicinale“), iar alte 16 pentru „vutci“, tot pe bază de vin, plante medicinale și condimente, precum scortişoara, cuișoare, foi de dafin, ienuper etc., strecurate prin „mâneca lui Ipocrat“ și „văpsite“ (colorate) în roșu, galben, verde. Vezi cu deosebire „Vutcă de stomah și de cap folositoare“.

Dulcețurile, atât de „la modă“ în societatea din acea vreme, dar mai ales în secolul fanariot, servite după moda turcească inevitabil în orice vizită, alături de cafea și tutun, fac obiectul a 15 rețete, unele cu recomandări de procedee rapide, „fiind de grab“. Se fac dulcețuri din fructe autohtone: prune, piersici, caise, gutui, cireșe, vișine, zarzăre, agrișe, mure etc., dar și din citrice de import: lămâi, năramze, chitre (grefruit).

Pentru apa de trandafiri „mirositoare“, mult apreciată la preparatele din carne, din ouă, salate etc., dar și la spălarea mâinilor înainte și după masă, sunt inserate două rețete.

Cartea mai cuprinde în finalul ei, ca un fel de apendice, „Învățătură de a face cerneală de scris, bună“ (trei rețete), 10 sfaturi practice pentru lustruirea argintăriei, a vaselor de cositor și de „acioae“ (bronz), pentru lustruirea armelor de foc „ruginoase“, ca și trei rețete pentru fabricarea prafului de pușcă („iarbă de vânat pentru fuzie i de pistol“), toate acestea, ca și cele pentru vinuri și lichioruri, fiind evident traduceri din italiană.

*

Ceea ce șochează pe omul de astăzi, chiar la cea mai fugară lectură a rețetarului, este în primul rând numărul mare de ingrediente — câte 10-12 la un singur preparat, fie el din pește, carne, legume ori fructe — cu gusturile și aromele cele mai diverse și contradictorii: în același timp dulce, acru, iute, piperat, sărat, dar și extrem de aromat/parfumat (cu apă de trandafiri, de zmeură ș.a.), și frecvent colorat, folosind cu precădere șofranul, probabil după moda turcească⁽¹³⁾. Scortişoara și zahărul, aproape nelipsite din orice rețetă, erau

de asemenea un specific al bucătăriei turcești, remarcat și de străinii care ne-au vizitat⁽¹⁴⁾.

Al doilea element ce frapează este tehnica laborioasă și sofisticată de preparare a diferitelor feluri de mâncare. Unele rețete recomandă câte două-trei și chiar patru procedee succesive la un singur preparat: macerare, înăbușire sau fierbere, coacere, prăjire, încât le dai dreptate străinilor care nu reușesc să definească ce mâncau (vezi *Postfața*).

Impresionează, în schimb, în mod plăcut, arta cu care unele platururi se recomandau a fi prezentate la masă, ornate cu flori (comes-tibile), cu preparate divers colorate (dându-se rețete pentru colorare în verde, galben, roșu) și folosind uneori aspicul („piftia“). Gustul pentru culoare îl întâlnim și la prepararea vinurilor și a lichiorurilor („vuticilor“), un paragraf fiind special consacrat rețetelor de „văpsire“ a lor în culorile menționate mai sus, și chiar în albastru (vezi fila 56v.).

Mari surprize ne rezervă unele rețete pe care le bănuim ca descoperiri ale rafinamentului culinar contemporan nouă, ele dovedindu-se deci a fi fost cunoscute încă de secole. Vezi, spre exemplu, rețetele pentru prepararea ouălor umplute, a omletelor colorate, a sufleurilor, a aspicului (numit piftie), ca și fierberea în oală sub presiune (fila 34), a supei „praf“, a paneurilor sau șnițelilor, chiar dacă nu sunt numite astfel (dar ce putea rezulta din înfăinarea și „tăvălirea în gălbenări“ de ou bătute cu diverse ingrediente, apoi prăjirea lor?), a perișoarelor și chiftelelor (chiar așa numite!), modul de pregătire a salatelor etc.

De neînțeles este însă lipsa rețetelor pentru supe sau ciorbe și pilaf, care din relatările contemporanilor făceau parte obligatoriu din meniurile zilnice, după moda turcească ori grecească. Lipsesc de asemenea rețetele pentru sarmale, ca și pentru mult obișnuitele plăcinte cu diverse umpluturi și ale altor aluaturi. Del Chiaro, secretarul domnesc de limbă italiană, amintește la început de secol XVIII, contemporan cu rețetarul nostru deci, de coșurile cu cozonaci „gustoși“ ce se aduceau la nunți, „făcuți din nișeștea, lapte, zahăr și gălbenuș de ou“, ca și de plăcintele mari cu răvașe și bani care, după tradiție, încheiau ospățul domnesc de Sfântul Vasile, făcute „din foițe de aluat“.⁽¹⁵⁾

*

Pentru a înlesni cititorului o imagine cuprinzătoare asupra disponibilităților bucătăriei unei case boierești de primă categorie și ale Curții domnești la sfârșitul secolului al XVII-lea și începutul celui următor, am alcătuit lista completă cuprinzând în ordine alfabetică legumele, fructele, ingredientele la care rețetele fac referire, precum și categoriile de carne, pește și brânzeturi, ca și inventarul de bucătărie, pe care o redăm în Anexa I. În *Glosar* am explicat termenii vechi, unii ieșiți din uz, alții cu care astăzi suntem mai puțin familiarizați. În plus, pentru o orientare mai rapidă, am redat într-un *Sumar* titlurile capitolelor, așa cum sunt ele formulate în *Carte*, făcând trimiterea la numărul filei manuscrisului. Vezi Anexa II.

Întrucât publicarea acestui inestimabil document se adresează, prin tema sa incitantă, nu numai unui grup de specialiști (istorici, filologi, lingviști, etnografi), ci și unui larg cerc de cititori, pentru a da cursivitate lecturii am transcris alfabetul chirilic în cel latin după următoarele norme, simplificatoare, fără a face rabat rigorilor științifice, respectând în principiu pe cele stabilite de fostul colectiv de la Institutul de istorie „Nicolae Iorga“ la editarea documentelor din secolul al XVIII-lea⁽¹⁶⁾. Printre altele: 1) am redat prin *é* semnul chirilic denumit *iati* cu valoare fonetică de *ea*, în cuvintele în care acest diftong a evoluat în *e*. Exemple: *peaște* = *péște*, *deaget* = *déget*, *aceastea* = *acéstea* etc.; 2) am redat prin *â* semnul chirilic denumit *ior*, cu valoare fonetică de *ă*, în cuvintele în care sunetul a evoluat în *â*. Exemple: *măncare* = *mâncare*, *cât* = *cât*, *mână* = *mână*; 3) am eliminat *u* final a cărui valoare fonetică s-a pierdut, ca și al doilea *i* din cuvintele decii, *fiiarbe*, *abiiia* etc.; 4) am întregit tacit puținele cuvinte prescurtate, acolo unde nu existau dubii de întregire, iar acolo unde existau mai multe variante, am folosit parantezele ascuțite; în paranteze ascuțite am redat, de asemenea, orice cuvânt adăugat de mine spre o mai bună înțelegere a textului; 5) am lăsat netraduse în text cuvintele slave, turcești, grecești etc. intrate în limba română la acea vreme, acestea putând fi găsite traduse în *Glosar*; 6) am aplicat normele ortografiei în vigoare astăzi.

Am notat marginal numărul filelor manuscrisului (v însemnând verso), dat probabil de lucrătorii secției de Manuscrise a Bibliotecii Academiei Române, marcând sfârșitul fiecărei pagini cu două bare (//).

NOTE

1) Moses Gaster (1856-1939), născut în București, unde își desfășoară activitatea până în 1885, după care pleacă la Londra. A publicat în reviste românești și străine cu deosebire studii de literatură română veche și ebraică.

2) Gh. Chivu, *Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XVIII-lea*, în „Studii și cercetări lingvistice“, București, 1983, nr. 4, p. 341-346. Nu subscriem la concluziile d-sale atât de categorice: „Fără puțință de tăgadă că acest vechi manuscris român este tradus în întregime din limba italiană“, deși acceptăm ideea că multe rețete sunt traduceri evidente din limba italiană.

3) Matei Cazacu, într-o comunicare ținută în anul 1996, în cadrul unui simpozion de genealogie de la Iași, atribuie lui Iordache Popescu un grad de rudenie cu boierul cronicar din secolul al XVII-lea, Radu Popescu. Vornicul era un dregător cu atribuții precumpănitor judecătorești.

4) Safta băneasa trebuie să fi fost nora Saftai Brâncoveanu (fiica domnitorului Constantin Brâncoveanu) și a lui Iordache Crețulescu, deci soția lui Toma Crețulescu, ajuns prima oară mare ban la 4 octombrie 1763, de unde deducem că însemnarea este posterioară acestei date. Manuscrisul a rămas, probabil, în cele din urmă în posesia familiei Crețulescu, fapt ce pare a fi atestat de o iscălitură de pe la jumătatea secolului al XIX-lea a lui Nicolae Crețulescu mare logofăt (f. 1v.). Stanca spătăreasa, posesoarea cărții după care s-a copiat acest manuscris, probabil să fi fost din familia Cantacuzino, de pe la sfârșitul secolului al XVII-lea. Banul era marele dregător al Olteniei și ocupa primul loc după domn. Spătarul era comandantul oștirii și

făcea parte din sfatul domnesc, ocupând locul al patrulea în ierarhia rangurilor dregătorești.

5) Marele clucer de arie ocupa în această vreme locul al optulea în ierarhia dregătorilor de prim rang. Îi revenea ca atribuție, printre altele, aprovizionarea Curții domnești cu grâu, vin și, în general, cu alimente. De notat că printre nevoile Curții se număra și asigurarea grandioaselor festinuri organizate în cinstea oaspeților străini de mare rang, la care mesenii se numărau cu sutele.

6) Alexe fost mare clucer de arie, iar înainte fost mare căpitan de „margine“ (de hotar), este și unul dintre semnatarii istoricului act de abolire a rumâniei în Țara Românească, din 5 august 1746. Vezi *Documente privind relațiile agrare în veacul al XVIII-lea*, vol. I, Țara Românească, București, 1961, p. 464.

7) Nicai C<re>ș<ule>sc<u> vel logofăt. Citit incontestabil greșit N.C. Ghica vtori (al doilea) logofăt la G. Ștrempel, *Catalogul...*, vol. cit., p. 230.

8) Se înțelege că făceau parte dintr-o categorie fiscală privilegiată (breaslă), impuși solidar la plata unei sume fixe către vistierie, notați în rolul fiscal ambii cu o singură cruce. Acest sistem fiscal a funcționat până la Regulamentul organic. Se deduce că însemnarea datează dinaintea de 1831. În catalogul lui G. Ștrempel s-a redat greșit *crucer* (clucer) în loc de *cruce*.

9) Vezi la Gh. Chivu, *l. cit.*

10) Semnalat în „România literară“, an XVII, 1984, nr. 24, pagina *Meridiane*.

11) Georges Mongredieu, *Viața de toate zilele în vremea lui Ludovic al XIV-lea*, București, 1972, p. 107.

12) Secretarul de limbă italiană de la curtea lui Constantin Brâncoveanu, florentinul Antonio-Maria Del Chiaro, nota în documentata sa lucrare: „Românilor le este scârbă să mănânce broaște, broaște țestoase și melci; de curând au început să se obișnuiască cu aceștia din urmă și-i mănâncă cu atâta plăcere (mai ales în postul Paștilor), încât la Târgoviște sunt trimiși soldați în grădina părinților franciscani să caute melci pentru bucătăria domnului“. *Călători străini despre țările române*, vol. VIII, București, 1983, p. 378.

13) Vezi o rețetă turcească de prepararea pilafului, de pe la 1709: „care se gătește cu carne de berbec sau găină, porumbei și orez, și se fierbe în unt... și o colorează cu șofran sau cu altceva în galben sau roșu, unii îi lasă chiar culoarea naturală“. *Călători străini...*, vol. cit., p. 270.

14) Baronul Francisc de Tott, consul francez trimis în misiune la hanul Crimeii în septembrie 1767, nota în memoriile sale: „Turcii prețuiesc și folosesc foarte mult scorțișoara, pe care o pun în toate sosurile; ei o asemuiesc cu tot ce este mai bun“. *Mémoires sur les Turcs et les Tartares*, Amsterdam, 1784 și Paris, 1785.

15) Vezi ediția din 1929, a lui S. Cris-Cristian, Iași, p. 40. Atragem atenția că sărbătoarea zilei Sfântului Vasile (1 ianuarie) nu coincidea cu cea a Anului nou; anul, în acea vreme, începea la 1 septembrie!

16) *Documente privind relațiile agrare*, vol. cit., p. 11-13.

IOANA CONSTANTINESCU

ANEXA I

LEGUME, FRUCTE, CONDIMENTE AMINTITE ÎN CARTEA DE BUCATE: Agreși (roșii și verzi), aguridă, alune, anason (pimpinela), andive (cicoare), anghelică, anghenarie, apă de flori (de naramză, de trandafiri), bob (foi și boabe), boranză (flori de ~), bureți, busuioc, caculea, caise, capere, cârmâz, castane, ceapă, chimen, chitră, cimbru, cimbrisor (sărpuțel), cireșe, coconari, coliantru, cuișoare, dafin, (foi de ~ „frunzișoară“), făină, fistic, gutui, hamei, hasmațuchi, hrean, ienuper (ginepro, grăunțe de ~), „ierburi mirositoare“, izmă, jaleș (foi și vârfuri), lapte, lămâie (coaja, frunzele, zeama), lăptuci, lăuruscă, leuștean, limba boului (florile), magheran, mazăre, măcriș, mățăciune (foile), mere, migdale (sâmburi și lapte de ~), molotru (uscat, verde, sămânță de ~), morcovi, moscos, mure, muștar, napi călugărești, naramze (coaja, florile, suctul), năut, nuci (sâmburii și laptele de ~), nucșoară, orez, orz, oțet (de garoafe, trandafiri, zmeură), pătlăgele vinete, pătrunjel, pesmet, piersici, pimpinela (anason), piper (alb, negru), prune (pârguite, uscate), rodie, rozmarin, sacâz, sărpuțel (cimbrisor), scorțișoară, sfeclă roșie (rădăcina și frunzele), soc (florile), spanac („vârfuri de spanaci“), sparanghel, stafide, șofran, tigve, usturoi, vin (ca ingredient), vișine, zahăr, zmeură.

Lactate (ca ingrediente): caș, cașcaval, lapte, smântână.

Carne: de oaie, porc, vită („dobitoc“); de pasăre: clapon, curcă, găină, pui de găină, porumbei (plus ouă). Vânat.

Pește: cegă, crap, clean, jugastru, lin, lostrică, morun, păstrăv, podeț, postrugă, știucă; melci, raci, scoici, stridii.

Grăsimi: undelemn (de măslina), unt, slănină topită (untură), smântână.

Inventar de bucătărie: alambic („căldare de scos apa“), borcan, burui, copaie (pentru frământat carnea de cârnați), cup-tor, filigean, frigare, grătar, hârtie („de scris“ și „de ferestre“, pentru pregătirea stridiilor, afumatul cărnii etc.), linguri, lingurițe, oale („zmăntuite“), pană (pentru uns), piuă, piuliță, plachie (platou), răzuitoare, sită, sobă (fără plită), strachină, strecurătoare („mâneca lui Ipcrat“), sucitor, tavă, tigaie, tîngire, tipsie, țest, ulcele, vase de cositor, de sticlă.

ANEXA II

SUMARUL CĂRȚII DE BUCATE

- Mâncări de pește.* Crap — fila 2; ștucă — 4v; șalău, biban — 5v; lin — 7; caracudă — 8; clean, podeț, jugastru — 9; păstrăv și lostoță — 10; nisetrul, postrugă, morun și cegă — 11; pentru ca să fiarbă unturile și lapții lor — 14; pentru ca să faci plăcintă de icre de nisetrul și de postrugă i de morun — 14v; cegulițe — 14v; raci — 15; stridii — 16v; melci — 18v;
- <*Mâncări de post*>. Hămeiu — 19v; patlagéne — 20v; tigve — 22; anghenarii — 23v; napi călugărești — 24.
- <*Mâncări de carne*>. Vițel: căpățâna — 24v; creirii de vițel — 26v; limbă de vițel — 26v; mațul gras al vițelului — 27v; spata de vițel — 28v; pieptul și coasta de vițel — 29v; rinichi de vițel — 30v; ficat de vițel — 31; picioare de vițel — 32v. Vacă sau bou: 33; mușchi — 33v; uger — 34. Mâncare de oae: căpățâna — 35; piept de oae au coaste — 36; spată de oae — 36v; piept de oae au coaste — 36v; altă mâncare de spată de oae — 37v. Epure — 38.
- <*Păsări*>. Pui de porumbu — 39; caponi, găini, pui de găină i de porumb — 39v.
- Învățătură de a face multe feluri de mâncări de oao.* Plăcintă — 41v; oao ochiuri în unt — 43; ochiuri în apă — 43v; oao umplute — 44.

Învățătură de a face multe feluri de păpări în zi de dulce. Papară verde — 44v; păpară de oao — 45; păpară de erburi — 45; păpară de molotru — 45v; păpară de coceni de lăptucă au de andidii — 46; păpară de lapte — 46; păpară de orzu — 46v.

Măncări de poame uscate și verzi în zile de sec și de dulce — 46v.

Pere și gutui — 47; cirêșe și vișine i prune pârguite i piarseci — 47.

Învățătură de a face multe feliuri de ostropiale. Ostropiel ce să chiamă crăescu — 47v; ostropiel de rodie — 47v; ostropiel de sardéle care să mănâncă cu pște fript pe grătar și cu cezvârte de oae friptă și cu păsări sălbatece fripte — 48; ostropielul de zéamă de lămâe carele să mănâncă cu fripturi cald, cu potârnică, pui de porumbu, pușori de găină — 48; ostropielul de untu care să mănâncă cu sparanghel, coaste de oae fripte și alte lucruri — 48v; ostropielul de grăunțe de ghenuperi, care să mănâncă cu găinuși de pădure, cu sturzi, mierle și alte păsăruici — 48v; ostropiel verde — 48v; ostropiel de prune uscate — 49; ostropiel de erburi mirositoare — 49; ostropielul în praf de a-l purta p<r>etutindinea și stă mult — 49v.

Învățătură de a face multe feluri de sălături, după vremi. Salată de lăptuci — 49v; salată de mestecătură de lăptuci, foi de boranză, iarbă grasă, foi de mățăcină, vârfuri de molotru, izmă, foi de bob și erburi ce vei mai vrea — 49v; sălată de andidii — 49v; sălată de sparanghel — 50; sălată de sfecle roșii — 50; sălată de capere — 50; sălată de rădăcină de cicoare — 50v; sălată de morcovi — 50v.

Învățături de a face spéte de rămător, limbi, cârnați groși și suptiri — 50v; cârnați groși și scurtți ce să cheamă salami frâncești — 51v; cap de rămător — 53.

Învățături de a face vinuri frumoase și de folos. Vin doftorescu și crăescu — 53; alt vin ce să zice bozun — 54v; muselez — 66; vin ipocratic — 55.

Învățături de a face multe feliuri de vutci. Vutcă de grăunțe de ginepro — 55v; vutcă de scortîșoară — 55v; vutcă de chitră — 55v; vutcă de: coji de năramză, anghelică, de flori de mărgăritărel, de trandafir, de anason, de cuișoare — 56; vutcă de stomah și de cap folositoare — 56.

Învățături de a văpsi vutcile — 56v.

Rosolin franțozescu — 56v.

Învățături de a face multe feliuri de dulcețuri. Coji de năramză i de lămâe — 57; de năramză — 57v; de lămâi i de năramze — 57v; agreș roș — 59; mure — 59; prune — 59; piarseci — 59v; aguridă — gutui — cireașă — caisii au zarzare verzi — agreșu verde — 60.

Învățătură de a face apă de trandafir mirositoare — 60v.

Învățătură de a face cerneală de scris bună — 61.

Învățătură de a spăla arginturile, vase de cositor i de alamă i de cioae — 62.

Învățătură pentru spălatul armelor ruginoase — 62v; a păstra armele lucii și curate, ca să nu ruginească — 63.

Învățătură de a face iarbă de vânat pentru fuzie i de pistoale — 63v.

CARTE ÎNTRU CARE SĂ SCRJI
MÂNCĂRILE DE PÊSTE I RACI,
STRIDJI, MELCI, LEGUMI, ERBURI ŞI
ALTE MÂNCĂRI DE SEC ŞI DE DULCE,
DUPRE ORĂNDUIALA LOR.

MÂNCĂRI DE PÊSTE. CRAP.

Dupre ce vei griji p stile, să-l faci în patru părţi au în mai multe, cum îţi va plăcea,  i-l pune în tingire, puindu-i untulemn, sare, piper, puţintele cuişoare, erburi mirositoare tocate  i o ceapă tocată mărunţel,  i apoi îl fierbe. Deci, c nd va fi aproape de fiert, să-i pui puţinţel miez de pâine frecat  i capere  i, când îl vei turna, să-i pui pe deasupra puţinţic  nucşoară; iară de vei vedea că iaste m ncare zemoasă, să-i pui pe dedesupt fălii de pâine prăjită.

Altă m ncare. Să iai p stile precum s-au zis  i să-l aşazi în tingire. Deci să-i // pui untulemn, sare, piper, cuişoare, coji 2v de năramză, erburi  i ceapă tocată, apă c t va trebui  i aguridă puţinţic  au oţet;  i, când îl vei turna, să pui pe deasupra scorţişoară pisată.

Altă m ncare. Dupre ce vei griji p stile, să-l tai cum îţi va plăcea. Deci îl pr jaşte au îl frige pe grătar  i apoi îl pun în tingire, puindu-i untulemn, sare, puţintele cuişoare, coajă de năramză  i alte dresuri, pâine frecată  i o ceapă întreagă, aguridă au oţet  i apă, capere au agreş,  i-l fiarbe;  i c ndu-l vei turna, scoate ceapa  i pune scorţişoară pisată pe deasupra.

Altă mâncare. Grijind p stile, tae-l buc ti cum  ti va plăcea  i-l pune într-o tigae au într-o tingire, puindu-i untulemn, câtvaș sare, bureți t eți, de vor fi, erburi tocate  i dresuri, pușintic  apă, oșet  i apoi îl fiarbe. Deci, c nd va fi de jumătate fiert, pune-i pușin le capere  i stafide m runșele  i-l sf rșește
3 de fiert. //

<*Altă mâncare.*> Să ei p stile dupre ce-l vei griji  i să-l pui într-o tipsie au într-alt vas, pres r nd buc șile pe deasupra cu sare, cu coajă de năramză  i cu cuișoare, puindu-i  i o ceapă tăiată fălii, oșet cald,  i să-l acoperi bine;  i așa lasă-l să stea să să mur ze vrun ceas  i mai bine. Deci, c nd vei vrea să-l fierbi, pune într-o tingire vin alb oc  1 pol  i mai bine, dupre cum va fi  i p stile de mare. Deci, când  nc pe vinul a fiarbe tare, scoate buc șile de p ște de unde să mureaz   i le bagă în tingirea cu vinul ce fiarbe, puindu-i sare c t trebuiaște, untulemn un filigean plin  i mai bine, pâine frecată  i o mână bună de capere,  i-l fiarbe;  i c nd va fi aproape fiert, pune o m n  de cucunari  i alta de stafide m runșele;  i cu toate denpreună îl fiarbe, amestecând c teodat  zeama, pentru ca să să amestice bine, păzind să nu rumpi buc șile. Deci, dupre ce
3v va fi fiarbe, scoate binișor buc șile de le așază în tipsie  i pune // zeama pe deasupra, r z nd pușintic  nușoară.

Altă mâncare. După ce vei griji p stile, să-l speli bine  i să-l tai buc ti cum  ti va plăcea. Deci să ei untulemn, sare, pușintel oșet  i s m nș  de molotru pisată  i le am stec  bine, toate denpreună. Deci bagă buc șile de p ște să stea amoiu 2 ceasuri,  i după 2 ceasuri le scoate  i le pune pe grătariu de le frige cu lin foc, ungându-le cu acel ostropiel cu o pană  i întorcându-le c teodat , ca să să poată frige pe am ndoaș p rșile,  i frigându-se, le pune în tipsii;  i încălzéște ostropielul acela bine  i-l pune deasupra.

Altă mâncare. Să iai p stile grijit, să-l tai buc șele ca de 3-4 dégite de late, deci să-l presări cu sare  i cu praf de s m nș  de molotru  i să-l laș   stea pușintel, p n va întra într-însul,  i apoi îl prăjaște. Deci îl pune în tipsie, puindu-i pe deasupra un ostropiel făcut de untulemn cu zeamă de l m e  i cu piper pisat, au cald au r ce, cum  ti va plăcea. //

Altă mâncare. Să iai p stile grijit  i tăiat, să-l pui în tingiri; deci să-i pui prune uscate, de-ș  i va plăcea, au cucunari  i vișine uscate, ceapă tocată m runșel  i prăjită, vin alb  i aguridă au oșet, piper, scorșoar , cuișoare, sare de ajuns  i pușintic  apă v psit  cu șofran,  i-l fiarbe.

Altă mâncare. Să iai p stile dupre ce-l vei griji, să-l tai buc ti, m runșel,  i să-l  ndulcești cu sare  i lasă-l să stea. Deci pune într-o tingire vin, zahar, oșet, însă la fieștecare litră d  vin să pui 32 de dram<uri> de zahar  i 16 de oșet  i sare den destul,  i-l fiarbe.  i c nd va fi fiarbe mai tare vinul, atuncea pune buc șile de ștuc  în tingire spălate bine;  i fierb nd, când  i când tot întoarce buc șile de p ște în vin.  i după ce va fierbe câtvaș, pune untulemn, ceapă prăjită, cimbir, scorșoar , nușoară, piper, cuișoare,  i să fie toate bine pisate,  i apoi îl fiarbe, întorcând p stile c teodat , ca să să amestice mirodiile. //

Altă mâncare. Să iai p stile întreg, dupre ce-l vei griji să-l fierbi cu apă  i cu sare. Deci, după ce va fi fiarbe, scoate-l  i-l curuș  de solzi  i-l pune în tipsie,  i puindu-i pe deasupra p tr nș i tocat m runș, untulemn  i zeamă de l m e bine date undă.

Altă mâncare. Să iai ștuca, să o razi bine  i să-i scoți mașile pe gură  i să păzești să nu-i spargi fiarea. Deci umple-o cu umplutură făcută de nuci pisate au migdale, pâine frecată,

splină tocată mărunț, erburi tocate, piper, scorțișoară, sare, stafide mărunte și puțin untulemn, amestecându-le bine, o umple. Deci tăvălește-o în untulemn, sare, cuișoare, scorțișoară, sămânță de molotru și puțin oțet și puțin zahar, și o pune pe grătar de o frige, întorcându-o adese, și ungându-o cu acel untulemn. Și când vei pune în masă, pune-i ostropielul acela pe deasupra, cald.

Altă mâncare. După ce vei griji ștuca, taie-o de un déget de 5 grosă; deci presară // bucățile cu sare și le lasă să stea 2 ceasuri, apoi le scutură de sare și le tăvălește în făină și le prăjeste. Și după ce le vei prăji, le așază în tepsie și le pune pe deasupra un ostropiel făcut de oțet bun, zahar, piper, scorțișoară, șofran și stafide mărunte, fierbându-l întâi bine, cu tepsia, și acopere să stea un ceas și mai bine pe spuză cald, ca să între oțetul într-însul, și așa îl du la masă.

Altă mâncare. Să iai peștile să-l faci cum s-au zis sus înapoi; deci, după ce-l vei prăji, pune peste dansul în tigaia ce l-ai prăjit nucșoară, cuișoare, scorțișoară, cucunari pisați dram<uri> 24, fistichiuri întregi dram<uri> 24, apă cât va trebui și zeamă de lămâe, și așa îl fiarbe, amestecându-l și întorcându-l încet, ca să nu să sfărâme. Și când îl vei turna, să pui deasupra scorțișoară și zahar; însă să-l prăjești peștile în untulemn de ajuns, ca să mai rămâe în tigaie vreo jumătate de filigean de 5v untulemn când vei pune cele ce sus s-au zis. //

Altă mâncare. Să poată fiarbe ștuca cu ma<ză>re verde au bob, cu apă, cu ceapă prăjită, sare, zeamă de lămâe, de vei pofți acru, și, când vei turna, să pui pe deasupra scorțișoară pisată.

ȘALĂU, BIBAN.

După ce vei griji peștile, pune-l în tingire, puindu-i untulemn, apă, zeamă de lămâe, sare, piper, scorțișoară, vișine uscate, ceapă tocată, erburi tocate, și-l fiarbe. Vrând într-alt fel să-l faci, în loc de vișine pune-i agreș au grăunțe de aguridă întregi, și, când va fi aproape de fiert, pune-i erburi tocate; și pentru ca să fie zeama can groșcioară, pune-i migdale pisate au nuci.

Altă mâncare. După ce vei lua peștile grijit, taie-l cum îți va plăcea. Deci prăjește-l și, după ce-l vei prăji, pune-l în tingire, puindu-i apă cât să-l acopere cumvaș, piper, sare, scorțișoară, ceapă tocată și prăjită, erburi tocate, agreș au aguridă au zeamă de lămâe, dupe vreme, și-l fiarbe bine. //

Altă mâncare. Grijind peștile, taie-l bucăți și-l pune în tingire. Deci pune ceapă tocată și apă să-l acopere un déget-doaș, piper, scorțișoară, sare și șofran, puțin vin au aguridă, au zeamă de lămâe, și-l fiarbe. Deci, când va fi aproape de fiert, pune-i o mână de erburi tocate.

Altă mâncare. După ce vei griji peștile, taie-l bucăți și-l prăjește cu ceapă tocată și cu sare. Deci pune-l în tingire cu prăjitura acéia, puindu-i apă de ajuns, puțin vin alb, stafide mărunte, scorțișoară, erburi pisate și vișine uscate, și-l fiarbe.

Altă mâncare. Să ei ceapă tocată mărunț, patrânjăi și erburi tocate și le pune într-o tingire de le prăjește cu untulemn și sare. Deci, după ce-l vei griji, pune peștile tăiat bucăți, fiind mari, puindu-i 2 felegeane de vin alb și apă să-l acopere, dresuri de tot feliul, gături de raci, capere, cucunari pisați, toate

acéstea amestecate, adecă strânse cu lapte de migdale, și așa-l
6v fiarbe, și pă dădăsupt pune-i felii de pâine prăjită în untulemn. //

Altă mâncare. Să poate face și nădușit cu vin și cu untulemn, cu cuișoare și cu piper și, când va fi aproape de fiert, să-i pui gături de rac, cucunari întregi și stridii, de vor fi, și-l sfârșăște de fiert.

Altă mâncare. Dupre ce vei griji pēștile, tae-l bucăți și-l prăjaște; și dupre ce-l vei griji, așază-l cu rânduială în tipsie; deci în untulemnul ce l-ai prăjit, mai pune ceva untulemn, oțet bun, rozmarin, magheran au cimbru, stafide mărunte, sare, puțintele cuișoare, și le fiarbe câtvaș cu toate câte s-au zis, și apoi pune ostropielul acéla peste pēște.

Altă mâncare. Să poate face și prăjită, presărată cu mirodii, cu ostropiel făcut de zeamă de năramză acră au de lămăe, untulemn și sare, cald pe deasupra.

Altă mâncare. Să iai pēștile și, fiind mărunț, să nu-l tai, și să-l pui în tingire. Deci să-i pui untulemn, vin alb, apă, sare, ceapă tocată mărunț, mirodii și șofran, și-i fiarbe mai mult cu
7 mai puțină zéamă decât cu mai multă; // și, când va fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate.

Altă mâncare. Ia mazăre au bob vērde curățit de păstăi și o dă undă cu apă și cu sare. Deci ia pēștile de-l pune în tingire, puindu-i mazărea acea verde, untulemn, apă și puțin vin, sare, ceapă tocată și prăjită, mirodii, erburi tocate, și-l fiarbe; și cându-l vei turna, să-i pui pe deasupra scortșoară pisată.

LINUL.

Să ei un lin mare și să-i scoți mațile pe urechei și să-l speli bine. Deci să-l umpli cu umplutură făcută de nuci pisate, de pâine frecată, de rânza lui, erburi tocate, piper, scortșoară, puținel untulemn, stafide mărunte și sare. Deci dupre ce-l vei umplea, pune-l în tingire, puindu-i untulemn, apă și vin alb, zéamă de lămăe, atât cât să stea acoperit mai mult de un déget, sare și mirodii și ceapă prăjită; și, fiind primăvară au vară, pune grăunțe de agriș au de aguridă, iară de va fi iarnă au toamnă, // vișine uscate, și-l fiarbe au în cuptor
7v într-o plachie, au pe foc în tin<gi>re.

Altă mâncare. Dupre ce vei griji pēștile precum deasupra s-au zis, să-l umpli cu acea umplutură ce s-au scris și să-l legi cu o sfoară suptire, ca să nu iasă umplutura. Deci îl tăvălcște în untulemn, zahar, oțet au aguridă și sare, și-l pune pe grătar și-l frige, întorcându-l și ungându-l adése cu acel ostropiel ce s-au zis. Deci frigându-se, dezleagă-l de sfoară și-l pune în tipsie, puindu-i ostropielul acela pe deasupra.

Altă mâncare. Grijiind pēștile, să-l sari și să-l lași să stea câtvaș. Deci șterge-l de sare și-l prăjaște și, după ce-l vei prăji, pune-l în tipsie, puindu-i pe deasupra oțet au aguridă, zahar, piper, scortșoară și șofran, stafide mărunte, toate acéstea bine date undă, și-l acopere să stea să să muréze vro 2 ceasuri. Înșă de vei vrea réce să-l mănânci, bine, iară de nu, pune-l pe spuză caldă să stea. //

Altă mâncare. Să poate face și într-alt chip: după ce-l prăjăști, să-i pui pe deasupra zéamă de năramză acră au de lămăe, piper și sare.

Altă mâncare. Să ei linul, să-l spenteci, să-i scoți mațile și dinții, iară să nu-l razi, căci dinții îl face amar, și-l spală bine. Deci daca va fi mare, tae-l bucăți, iar de vor fi mici, pune-i întregi, și-i pune în tingire, puindu-i apă și oțet atâta di unul cât de altul, să stea acoperit mai mult de un déget, și sare de ajuns, și-l fiarbe încet, încet; și dupe ce-l vei spuma, să nu mai iasă spumă, să-i pui piper, scortişoară și șofran, și-l sfărșaste de fiert, însă să păzești să nu-l prea fierbi. Deci, apoi așază-l în tipsisie, puindu-i zéamă pe deasupra, și-l pune să să facă piftie, așzând tipsia să nu să clatine, ca să să prinză frumos; și după ce să va prinde, pune migdale di céle picate pen mijloc, pe deasupra péștelui, cum să pune la peltea.

8v *Altă mâncare. Caracudă.* Dupre ce vei griji péștile, pune-l în tingire, puindu-i // stafide mărunte, ceapă tocată, cimbir și alte mirodii, aguridă, oțet și vin alb, erburi tocate și untudelemn, și-l fiarbe.

Altă mâncare. Grijind péștile, pune-l în tingire. Deci pune untudelemn 2 filigéne, vin alb dram<uri> 50, apă ocă pol, aguridă au zeamă de lămâe dram<uri> 25, zahar dram<uri> 24, cimbir și alte dresuri, și sare, ceapă și erburi tocate, și-l fiarbe astupat bine, să nu răsufle, și păzêște să nu-l prea răsfierbi.

Altă mâncare. Să iai péștile, grijindu-l, să-l pui în tingire. Deci să-i pui apă să-l acopere, untudelemn, piper, scortişoară, ceapă prăjită, șofran, grăunțe de agriș au de aguridă și o mână de erburi tocate, și-l fiarbe.

Altă mâncare. Dupre ce vei griji péștile, să-l pui în tingire, puindu-i apă să-l acopere de un déget-doa, piper, scortişoară,

cuișoare, nucșoară, prune și vișine uscate, ceapă tocată mărunț și prăjită, aguridă au zeamă de lămâe, și-l fiarbe. // 9

Altă mâncare. Să iai péștile dupre ce-l vei griji, să-l sari și să-l presări cu sãmânță de molotru pisat suptire. Deci îl prăjaște, apoi îl și fiarbe ca cel de sus, și, dupre ce-l vei fiarbe, pune-i aguridă, ostropiel făcut de migdale pisate, miez de pâine și zahar amestecat cu aguridă au zeamă de lămâe.

Altă mâncare. Dupre ce vei griji péștile, să iai migdale, stafide mărunte, dupe potriua péștelui, și nuci pisate bine. Deci pune piper, sare și dresuri de ajunsu, aguridă au zeamă de lămâe, apă, ceapă prăjită, erburi tocate, și-l fiarbe.

CLEAN, PODEȚ, JUGASTRU.

Să iai péștile dupre ce-l vei griji, să-l pui în tingire, deci să-i pui puțintel vin alb, untudelemn, apă și puțintică aguridă, piper și sare, scortişoară și șofran, și-l fiarbe bine, încet, încet. Deci pre urmă, când va fi aproape de fiert, să pui o mână de erburi tocate, ceapă tocată, vișine uscate și stafide mărunte, nefiind aguridă; să poate îngroșa zeama, // vrând, au cu migdalē 9v pisate au cu pâine frecată.

Altă mâncare. Dupre cei vei griji péștele, să-l speli în multe ape. Deci pune-l într-un ostropiel făcut de untudelemn, sare, sãmânță de molotru pisat și oțet, să stea amoiu jumătate de ceas. Apoi, pune-l pe grătar și-l frige cu foc lin, udându-l adese cu acel ostropiel în care au stătut amoiu și, după ce să va frige,

pune-i pe deasupra stafide fiarte în vin cu zahar amestecat cu ostropielul.

Altă mâncare. Grijind peștile, să-l pui în tingire. Deci să-i pui untulelemn, ceapă prăjită, apă cât tribue, sare, dresuri, capere, erburi tocate, stafide mărunte, și-l fiarbe; și pe deasupra pune-i scortişoară pisată și de dădăsupt fălii de pâine prăjită în untulelemn.

Altă mâncare. Să iai peștile să-l pui în tingire. Deci pune-i ceapă prăjită, vin, apă, cuișoare, piper, nucșoară și puțintică coajă de năramză au de lămâe uscată și pisată suptire, 2-3 foi
10 de dafin, și-l fiarbe // și, când îl vei fiarbe, pune-i pâine frecată și, pe deasupra când îl vei turna, pune nucșoară rasă.

Altă mâncare. Grijind peștile, pune-l în tingire, puindu-i bureți tocați mărișori, la<p>ț de crap, gâturi de raci, puțintele capere de vor fi, iară de nu, puțintel oțet, untulelemn, un păhar de vin, adecă dram<uri> 50, o cepșoară curățită și înpanată cu câteva cuișoare, puțintică coajă de năramză uscată au de lămâe, sare, și-l fiarbe; și când va fi aproape de fiert, pune puțintică zeamă de lămâe și, când îl vei turna, scoate ceapa.

ALTĂ MÂNCARE DE PĂSTRĂV I LOSTOȚĂ.

Să ei peștile după ce-l vei grijii, să-l pui în tingire. Deci să-i pui untulelemn și apă atâta cât să-i acopere mai mult de 3 degete, piper, sare, scortişoară, puțintel șofran, ceapă tocată, și-l fiarbe; și când va fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate și puțintel agriș au aguridă limpede au zeamă

de lămâe. Și când îl vei turna, pune fălii de pâine pă dedesupt, // au de vei vrea, să îngroși zeama cu migdale prăjite și pisate 10v au cu pâine frecată, cum îți va plăcea.

Altă mâncare. Grijind peștile, să-l fierbi cu vin, cu untulelemn și cu sare de ajuns, însă să nu-l prea răsfierbi, căci că acest pește nu va <sic> fiertu atâta de mult. Deci să-l scoți dintr-acea zeamă și să-i <sic> pui în tipsie, puindu-i untulelemn, piper, zeamă de lămâe.

Altă mâncare. Dupre ce vei grijii peștile, să-l speli bine. Deci să-l tai pe spinare, în lungu, să-l despici și să-l presări bine cu sare și să-l pui pre o scândură, puindu-i altă scândură deasupra cu ceva greu, și să-l lași să stea câtvaș. Dupre acéia, scutură-l de sare, îl prăjaște și, dupre ce-l vei prăji, pune-l în tipsie și pune pe deasupra oțet de trandafir, zahar, piper, foi de dafin au rozmarin, au maghiran, cald.

Altă mâncare. Să iai peștile grijit, să-l pui într-o tingire au în oală zmăntuită. Deci să-i pui apă, sare, untulelemn, piper de ajuns, sămânță de molotru pisată, prune și vișine // uscate, 11 puținea zeamă de lămâe, zahar, ceapă prăjită, și-l fiarbe; și cându-l vei turna, pune pe dădesupt fălii de pâine prăjite și deasupra scortişoară pisată.

Altă mâncare. Dupre ce vei grijii peștile, pune-l în tingire. Deci pune-i ceapă prăjită, apă să stea de doao degete acoperit, puținel oțet, zahar, piper, sare, scortişoară, nucșoară, cuișoare, untulelemn, și-l fiarbe fără a-l spuma; și <când> îl vei turna, pune pe didesupt fălii de pâine prăjită.

Altă mâncare. Grijind peștile, întreg să-l pui în tingire. Decii să-i pui sare, vin, apă și puțintel oțet și dresuri, și-l fiarbe, nespumându-l, și să-l duci rasol la masă.

NISETRU, POSTRUGĂ ȘI MORUN ȘI CEGĂ.

Să iai pēștile dupre ce-l vei griji, să-l așazi în tingire. Decii să-i pui ceapă prăjită, vin alb dram<uri> 16, oțet, apă să-l acopere, și-l fiarbe, nespumându-l. Decii, când va fi
11v aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate, // piper, scorțișoară și șofran de ajuns.

Altă mâncare. Dupre ce vei griji pēștile, pune-l în tingire și-i pune ceapă prăjită denpreună cu foi de pătrânjăi și de ajunsu vin alb, 2-3 filigēne, și untulemn, să stea acoperit, dresuri de tot feliul, gâturi de raci, capere, și-l fiarbe. Deci, când va fi aproape de fiert, pune stafide mărunte o mână, migdale pisate iară atâta, amestecate cu zeamă de lămâe, piper și scorțișoară.

Altă mâncare. Grijind pēștile, să-l tai bucăți și să-l prăjăști. Decii pune-l într-o tingire cu untulemnul cela ce rămâne în tigae, ceapă tocată, și-l prăjăște cu ceapa dinpreună, puțintel. Deci pune-i apă să-l acopere mai mult decât 3 dégete, aguridă au zeamă de lămâe și vin alb, adicăte o parte de aguridă și jumătate de vin, piper, puțintel cimbru, scorțișoară, și-l fiarbe, puindu-i și o mână de erburi tocate; iară vrând să fie zéama can groasă, îngroaș-o cu migdale pisate, amestecate cu zéama
12 pēștelui // au cu pâine, miez înmuiat în zéamă și trecută pân sită.

Altă mâncare. Ia pēștile grijit de-l pune în tingire au în oală zmănțuită. Deci îi pune apă oca 1, oțet litră 1, să stea mai mult de 3 dégete acoperit, zahar dram<uri> 40, scorțișoară, piper, cuișoare, de toate câte multecel, cimbiriu și puțintică nucșoară,

ceapă prăjită, și-l fiarbe, astupând vasul bine, să nu răsufle, până ce vei socoti că iaste fiert.

Altă mâncare. După ce vei griji pēștile, tae-l bucăți și-l presară cu sare bine, piper, scorțișoară, cuișoare și nucșoară, și pune o bucată peste alta și le lasă să stea așa jumătate de ceas. Deci pune-l într-o tingire au în oală zmănțuită și-i pune untulemn dram<uri> 8, apă litră 1, zahar, aguridă dram<uri> 8, prune uscate, și-l pune în cuptor când bagi pâinea, astupând vasul bine, au îl fiarbe în tingire cu foc iute.

Altă mâncare. Să ei pēștile ocă 1 pol, să-l fierbi câtvaș cu apă și cu sare. Decii să-l toci mărunț, iară de va fi pio, mai bine ar fi pisat cu migdale, dram<uri> 50, cu zahar dram<uri> 25, piper, scorțișoară, sare, // maghiran, sărpunel câte puțintel; și
12v dupre ce bine dinpreună li vei pisa, amésteacă acea pisătură au tocătură cu 48 de dram<uri> de stafide mărunte și fă perișoare au cheftéle, cum îți va fi voia, și le prăjăște, înfăinându-le. Deci, după ce îl <!> vei prăji, pune-le într-o oală zmănțuită și le pune apă să le acopere, ceapă prăjită, sare, dresuri, zeamă de lămâe au aguridă, zahar, erburi tocate, și-l fiarbe.

Altă mâncare. Ia 2 ocă de pēște, oca 1 de spinare și oca 1 de la pânțete, și-l fiarbe precum s-au zis sus. Deci zéama acéia în care au fiert nu o lepăda, și-l pisează cum sus s-au zis, denpreună cu céle ce s-au zis și le prăjăște; și dupre ce-l vei prăji, pune-l în tipsie, puindu-i zeamă de lămâe, untulemn, zahar, scorțișoară și puțintică zeamă de céia în care au fiert bine, acéstea dându-le undă, și presară pe deasupra, dupre ce-l vei turna, zahar și scorțișoară.

Altă mâncare. Să iai pēștile cum sus s-au zis, să-l toci mărunț, dinpreună cu sare, // scorțișoară, nucșoară, maghiran,¹³ sărpunel, izmă, pătrânjăl, și fă chiftéle au perișoare, cum îți va

fi voia, și le prăjaște. Deci, după ce le vei prăji, pune-le în tingire, puindu-le cu apă, aguridă au zeamă de lămâe, cât să le acopere, ceapă prăjită, piper, cucunari, stafide, scorțișoară, și le fiarbe. Și când va fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate și ceva zahar.

Altă mâncare. Ia peștile grijit și-l tae bucăți. Decii presară-l cu sare, piper și sămânță de molotru și le pune într-o oală largă, zmăntuită, au tingire, o bucată preste alta, și pentru bucăți, puse puțințele erburi tocate, ceapă prăjită, stafide mărunte și dresuri, apă și aguridă au zeamă de lămâe, să-l acopere, și-l fiarbe. Și pre urmă, când va fi aproape de fiert, pune puțintică scorțișoară.

Altă mâncare. Grijind peștile, tae-l bucăți și-l pune într-o amestecătură de untulemn, sare, piper, scorțișoară și sămânță
13v de molotru. Deci făinează-le și le prăjaște și, // după ce le vei așaza bucățile în tupsie, pune pe deasupra zéamă de lămâe și zahar.

Altă mâncare. Să ei peștile să-l tai bucăți și să-l pui să stea amoiu într-o amestecătură făcută de untulemn, aguridă au zéamă de lămâe și sare. Deci să-l pui în frigare și să-l frigi ca morunul, puind un vas dedesupt să sprăjănească grăsimea și mustul, ungându-l adese cu amestecătură de cea în care s-au pus de au stătut amoiu. Și după ce să va frige, ia ceapă tocată mărunț și prăjită și o amestecă cu mustul și cu grăsimea ce să scură den el și cu amestecătura în care au stătut amoiu și pune pe deasupra, presărând cu zahar și cu scorțișoară.

Altă mâncare. Să poate face și într-alt chip: să să pue să stea amoiu în untulemn, oțet de trandafir, puțințele cuișoare, sare și piper și sămânță de molotru, pisate toate acéstea. Deci,
14 puse pe grătariu, ungându-l cu acélea amestecături, întorcându-l adese și pus // pe deasupra amestecătura aceasta.

ALTĂ MÂNCARE, PENTRU CA SĂ FIARBĂ UNTURILE ȘI LAPȚII LOR.

Să iai unturile [și] au lapții, să le speli bine. Decii să le tai bucăți și le pune într-o oală, puindu-le zeamă de lămâe, ceapă prăjită, apă, sare și puțințel vin alb, și le fierbi vreo 3 ceasuri. Deci pre urmă, când iaste aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate, piper, scorțișoară și șofran; și după ce le vei turna, pune pe deasupra piper și scorțișoară.

Altă mâncare. Să iai unturile [și] au ficiații, dă-le undă bine; deci scoate den apa cea caldă și le pune în apă rece să stea puțințel. Apoi le tae bucăți și le pune în tingire, puindu-le apă, sare, ceapă prăjită, puțintică zeamă de lămâe și dresuri și o mână de erburi tocate, și le fiarbe, îngroșând zeama pre urmă cu migdale pisate au cu miez de pâine muiat în zeama celui dat undă bine și trecut pen sită.

Altă mâncare. Să poate face și într-alt chip: lapții dați întâi undă, apoi tăiați fălii, înfăinați și prăjiți, și // pe deasupra cu 14v zéamă de lămâe, sare și piper. Într-acestaș chip să fac și unturile, numai să nu le dai undă ca lapții.

PENTRU CA SĂ FACI PLĂCINTĂ DE ICRE DE NISERU ȘI DE POSTRUGĂ I DE MORUN.

Ja o litră dă icre proaspete, miez de pâine, erburi tocate, puțintică ceapă mărunț tocată, sare, piper, scorțișoară și puțintică apă, și le amestecă bine toate dinpreună și le fă

plăcintă și le prăjaște, puindu-le pe deasupra, dupre ce le vei așăza în tipsie, zahar și scortîșoară.

Altă mîncare. Să ei o litră de icre proaspete, să le amesteci bine cu 64 de dramuri de nuci au migdale bine pisate, puțintică apă, pâine frecată dramuri 16 și puțintéle erburi tocate, și le prăjaște. Și să le pui pe deasupra aguridă au zeamă de lămâe, zahar și scortîșoară, ca și deasupra, cum s-au zis.

CEGULIȚE.

15 Să fierbi cegulițele în chipurile ce să fierbe nisetrul, să fiarbe și rasol cu apă și cu sare, pe deasupra cu oțet de trandafir au cu aguridă au zeamă // de lămâe, sare și piper.

RACI.

Să iai racii, să-i fierbi cu apă și cu sare, apoi le tae găturile bucăți groșcioare și-i pune într-o tingire au în oală zmănțuită, puindu-le untulemn, erburi tocate și puțintea ceapă tocată, dresuri, apă și agreș, și-i fiarbe, presărându-i pe deasupra, dupre ce-i vei turna, scortîșoară, și dedesupt fălii de pâine.

Altă mîncare. Dupre ce vei fiarbe racii, să curi <= cureți> găturile și să-i prăjăști dinpreună cu ceapă tocată. Deci pune-le în tingire și le pune apă, vin, aguridă au zeamă de lămâe, sare și dresuri de ajunsu, și-i fiarbe. Și când vor fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate și scortîșoară pe deasupra, dupre ce-i vei turna.

Altă mîncare. Să ei racii dupre ce-i vei fiarbe, curățind găturile, toacă-le bine și le amestecă cu puțintel untulemn, cu sare, migdale pisate au miez de pâine și dresuri, și fă perișoare au cheftéle și le prăjaște. Deci, // dupre ce le vei prăji, 15v pune-le într-o oală zmănțuită au tingire, nefiind oală, și le pune ceapă prăjită, apă, au grăunțe de aguridă au agreș, dupe vremi, o mână de erburi tocate și dresuri, iară nefiind nici agreș, nici aguridă, pune stafide mărunte și puțintel oțet au de garoafe au de trandafir, au de zmieură, și le fiarbe. Și, dupre ce le vei turna, presară pe deasupra scortîșoară și zahar.

Altă mîncare. Dupre ce vei fiarbe racii, ia găturile și le tae bucățele de groase de un déget. Deci le udă în apă și le înfăinează, apoi le prăjaște; și dupre ce le vei prăji, pune pe deasupra ostropiel de erburi mirositoare tocate, cu miez de pâine muiat în oțet și cu puțintel oțet bun și mirositor, trecut pen sită, și-l pune pe deasupra.

Altă mîncare. Dupre ce vei prăji găturile precum s-au zis sus, pune-le pe tipsisii. Deci le pune foi de pătrânjăl prăjite unde ai prăjit racii, iar nu tocate, zeamă de năramză au de lămâe, piper și sare.

Altă mîncare. // Să ei racii, să-i fierbi cu vin, oțet, piper. Decii 16 cură-i ca când îi curi de sălată și le scoate vinele du pen gât și-i pune în tipsisii, puindu-le oțet, untulemn, piper și sare untdezat.

Altă mâncare. Dupre ce vei fiarbe câtvaș racii, să ei găturile să le toci bine și să amesteci tocătura cu puțină ceapă tocată, puține erburi tocate, sare, piper, nucșoară, stafide mărunte, și cu grăsimea lor, și să le amesteci toate bine și să le prăjăști și, dupre ce le vei prăji, să umplii cojile; și, puindu-i în tingire, pune-le apă, ceapă tocată, erburi tocate, sare, dresuri, puținică tocătură amestecată cu apă, și-i fiarbe.

Altă mâncare. Ia racii și-i dă undă cu apă și cu sare, apoi le scură apa acéia bine și le pune apă, oțet și molotru, și-i fiarbe. Și când îi vei turna, pune-le zeama acéia pe deasupra.

Altă mâncare. Fierbând racii, ia-le găturile și picioarele de 16 le cură și le // toacă bine. Decii <ia> migdale pisate, cu zahar și cu apă de trandafir, foi de pătrânjăl tocate, sare și puținică scorțișoară și piper, cu tocătura racilor, și umple cojile. Decii îi pune în tingire, puindu-le apă cât tribuie, erburi tocate, ceapă prăjită, untulemn de ajuns, dresuri, sare, și-i fiarbe cum se fierb racii umpluți.

Altă mâncare. Piftie. Ia racii, pune-i amoiu în oțet să stea 2-3 ceasuri, apoi scoate-i de-i pune într-o tingire, puindu-le oțet o parte și 2 părți de apă, și o ceapă mare întreagă, și-i fiarbe. Decii pune-le și cimbir curat și tăiat mărunț, sare și piper. Deci dupre ce vor fiarbe bine, scoate-i de-i așază în tipsie și de iznoavă îi fiarbe zeama; apoi scoate ceapa și stricoară zeama pentr-o sită au pen aba și o pune peste raci; deci pune-o la răceală, ca să să prinză piftie.

STRIDIIL.

Să ei stridiile dupre ce le vei spăla bine, să le pui pe grătar, să le frigi. Decii scoate-le coaja // cea deasupra și o dăzlu- 17 pște dupre didesupt. Deci pune-i piper, zeamă de năramză acrå și cu apa lor ce-și lasă, calde, le du la masă.

Altă mâncare. Dupre ce le vei spăla, pune-le pe grătar de le frige până vei vedea că încep a să deșchide, apoi le ia dupre grătar și le scoate așa întregi du prin coji, însă apa lor ce-și lasă să nu o lépezi, că acéia iaste gustul lor, ci să o strângi într-o ulcelușă. Decii ia marginile stridiilor céle tari ce au și le pisează bine cu vârfuri de spânaci și le amestecă cu apa lor ce ai strâns, puind zeamă de năramză și piper. Dupre acéia, ia miezurile stridiilor și le prăjaște cu untulemn; și, dupre ce le vei prăji, pune miezurile într-o tipsioară de aramă, puindu-le pe didesupt fălii de pâine prăjită și pe deasupra zeama lor și marginile céle pisate cum s-au zis înnapoi, și o pune pe spuză caldă ca să dea undă, apoi le du la masă cu piper pe deasupra.

Altă mâncare. Să ei stridiile spălate, să le pui pe grătariu și să le // lași până ce să vor încălzi bine, iară nu să să deșchiză, 17v apoi le scoate du pren cojă, și apa lor să nu o leapezi. Decii ia o plachie au tingire în care pune untulemn, un căteluș de usturoi, izmă și maghiran tocat, piper și scorțișoară; apoi pune în plachie stridiile, puindu-le apa lor strecurată pen sită și puțințel vin bun, alb, aguridă au zeamă de lămâe și puțințel zahar, și le fiarbe în cuptoriu au supt țest și calde să le duci la masă, puind pe dădesupt fălii de pâine prăjite au neprăjite, cum vei vrea.

Altă mâncare. Dupre ce le vei scoate du pren coji, cum s-au zis, să le strângi apa ce-și lasă într-un vas. Deci ia stridiile de

le pune să stea un șfert de ceas în untulemn, sămânță de molotru pisată și piper. Dupre acéia, ia hârtie de scris și o unge bine cu untulemn, apoi o înfrânge la căpătâe de o fă ca o albie și pune în hârtia acéia stridiile cu puțintel untulemn, 18 apoi pune // hârtia pe grătariu ca să să frigă stridiile; și le întoarce adése și, dupre ce să vor frige, să le pui în tipsie, puindu-le pe deasupra un ostropiel făcut de zahar, zeamă de năramză, piper pisat, apa lor ce și-au lăsat și s-au zis să să strângă, cu toate dinpreună bine amestecate. De vei vrea să pui pe deasupra fălîi de pâine, în voia ta va fi, că nu va strica.

Altă mâncare. Să poate face și prăjite, înfăinându-le întâi, și pe deasupra puindu-le un ostropiel ca cel de sus ce s-au zis la stridiile fripte în hârtie, au zeamă de năramză acrå și zahar, un ostropiel vèrde făcut de foi de pătrânjăi, izmă și alte erburi pisate, amestecate cu zeamă de năramză au de lămâe, au cu oțet, și trecut pen sită.

Altă mâncare. Să ei stridiile să le speli nisipul lor. Decii să le scoți den coji și să le alegi cojile cele mai adânci, întru care să pui câte 2-3 într-o coajă, însă să păzești apa lor ce au înlăuntru, să nu o lépezi, că-și pierd gustul. Déci să le pui untulemn, piper, zeamă de năramză // acrå, că iaste mai gustoasă, 18v iară de nu va fi, fie și de lămâe, și le pune pă grătariu de le frige, și calde le du la masă.

MELCI.

Ja mercii <!> de-i dă undă, dupre ce-i vei spăla bine cu apă caldă, de pământ; déci îi scoate den coajăle lor și-i freacă cu sare mult, până ce le vei scoate toate balile ce au, apoi

îi spală în câteva rânduri de apă caldă, ca să să curățe bine de bale, și le dă sare. Dupre acéia, pune-i în tingire, puindu-le untulemn, piper, sare, scorțișoară, șofran de vei vrea, erburi tocate, aguridă de va fi, au zeamă de lămâe, și apă cât să-i acopere de 2 dégete și, astupând tingirea bine cu capac, îi fiarbe.

Altă mâncare. Dupre ce-i vei griji și-i vei scoate den coajă, pune melcii iară pen coajă, dupre ce-i vei spăla cojăle bine în câteva ape, să fie curate. Déci le pune untulemn, sare, piper și-i frige pe gratar, și așa calzi, // fără nimic pe deasupra, îi du la masă. 19

Altă mâncare. Grijiind melcii bine, precum le iaste datina lor, care sus s-au zis, să-i înfăinezi și să-i prăjăști cu untulemn. Decii, dupre ce-i vei prăji, să-i așazi în tipsie și să pui pe deasupra foi de pătrânjăl prăjite și 2 cățeluși de usturoi dați întâi undă, apoi prăjiți cu pătrânjăiul și amestecați cu zeamă de năramză au de lămâe, au cu migdale pisate și cu oțet trecut pen sită, au cu ostropiel vèrde de foi de pătrânjăiu, vârfuri de jaleș și de alte erburi amestecate cu oțet de trandafir au de alt feli mirositor și trecut pen sită, nu prea suptire, iară nici gros.

Altă mâncare. Dupre ce-i vei griji cum s-au zis, să-i toci mărunț dinpreună cu puțintică ceapă și cu puțintéle foi de pătrânjiu, potrivit să fie 2 părți de tocătură de melci și una de ceapă cu pătrânjăi, puindu-le și sare cât tribue, piper și puțintică scorțișoară suptire pisată. Deci amestecă bine tocătura cu toate dinpreună și, dupre ce bine cojăle le vei spăla, le umple cu 19v acea tocătură și le pune untulemn și puțintel piper pe deasupra și frige pe grătariu.

Altă mâncare. Să fac și nădușiți dupre ce să prăjăsc cu ceapă tocată, dinpreună și cu rădăcină de pătrânjăi, dresuri de tot

feliul, cucunari întregi și cu vișine uscate și puțințel oțet au zeamă de lămâe.

Altă mâncare. Să fac melcii și iahnii dulci, cu ceapă prăjită mărunț tocată, cu rădăcini de pătrânjăi, sare, piper, puțințele cuișoare și cu scorțișoară, și pe marginea tipsiei puind fălii de lămâe și alte podoabe ce vei vrea.

HĂMEIU.

Ja hămeiul și-l spală bine cu apă, de pământ, când iaste tână. Dupre acéia îl pune într-o tingire au oală de pe potriva lui cât va fi; deci îi pune apă cât tribue, ceapă prăjită, rădăcini de pătrânjăi, sare, piper și scorțișoară și puțințel untulemn, de nu va fi ceapa usturoasă, și-l fiarbe. Dupre
20 acéia, când va fi pe jumătate fiert, // pune și o mână de erburi mirositoare și alta de stafide mărunte.

Altă mâncare. Hămeiul, dat puțințel undă cu apă și cu sare, apoi scurs pe o scândură de apă și fiert cu lapte de migdale, nu prea de tot suptire, și scorțișoară multă foarte, iaste mâncare frumoasă și sănătoasă.

<*Altă mâncare*> Dupre ce vei spăla bine hămeiul, să-l dai undă, cum s-au zis sus, apoi să-l scuri și să-l pui într-o tingire au oală. Deci să-i pui untulemn, apă, sare, piper, șofran, stafide mărunte și-l fiarbe; și când va fi <fiert>, pre urmă îngroașă zeama cât vei vrea cu migdale pisate au miez de pâine freat.

Altă mâncare. Spălând și dând undă hămeiul, să-l înfăinezi și să-l prăjăști. Deci să-l pui în tipsie și să-i pui pe deasupra foi de pătrânjăi, zeamă de năramză acră au de lămâe, piper și sare.

Altă mâncare. Iaste bun făcut și sălată: dat undă întâi cu sare, cu untulemn mult pe deasupra și cu puțin oțet îndulcit cu puțin zahar, // ca să nu fie prea tare, și presărat pe deasupra
20v cu stafide mărunțele, date undă întâi, și înpodobite marginile tipsii cu ce vei vrea și avea.

PATLAGÉNE.

Să ei patlagénele să le curi de coaja lor cea mohorâtă, suptirel, apoi să le dai undă și, dupre ce le vei da undă, să le scuri de apă bine și să le tai mărunț; apoi le prăjăște cu untulemn și cu ceapă tocată mărunț, într-o tingire. Deci pune-le apă, sare, piper, scorțișoară, o mână de erburi tocate, puțințel lapte de nuci și aguridă, de-i va fi vrémea, iară de nu, zeamă de lămâe, tot în tingirea în care le-ai prăjit, și apoi le fiarbe. Și când le vei turna, să presări pe deasupra scorțișoară.

Altă mâncare. Dupre ce le voi cura de coajă, cum s-au zis, să le tai fălii în lung, cum îți va plăcea, și le pune în apă, să stea o jumătate de ceas. Apoi varsă apa acéia și le pune într-o tingire cu apă și cu sare, de le dă undă. Deci scoate-le din apă și le tinde pre o // scândură să să scure bine de apă, apoi le înfăinează și le pune într-o plachie au alt vas cu untulemn,
21 puindu-le izmă, maghiran, pimpinela și pătrunjăi, toate acéstea tocate, vârfuri de molotru verde, de va fi, iar de nu, fie și uscat,

au sămânță pisată mai bine, și 2 cățeluși de usturoi pisați bine, de vor fi patlagéne multe, iar de nu, ajunge unul, piper, sare cât tribue, scortişoară și cuişoare puține, apă și aguridă au zeamă de lămâe, și, presărându-le cu zahar, le fiarbe până vor veni la fiertura lor.

Altă mâncare. Curățindu-le cum s-au zis și dându-le undă cu apă și cu sare și scurându-le pre o scândură de apă, să le tai cum îți va fi voia; au, dupre ce le vei cura, apoi să le tai mai bine și să le pui într-o tingire dupe potriva lor, cât vor fi de multe. Deci le pune o parte de untulemn și 3 de apă, sare, piper și scortişoară, și apoi le fiarbe.

Altă mâncare. Dupre ce le vei cura, tai-le fălii ca un déget de gros, apoi le dă undă cu apă și cu sare; și dupre ce le vei da // undă, le scoate și le pune pre o scândură, ca să scură bine de apă. Deci înfăinează-le și le prăjaște, apoi le pune în tipsie și le pune pe deasupra un ostropiel făcut de nuci pisate, un cățeluș mitutel de usturoiu pisat și oțet tare și puțintel bu-siioc verde pisat, trecut pen sită și fiert puțintel într-o tingiriță.

Altă mâncare. Sânt bune și tăiate în doao când sânt mari, necurate, și crestat miezul în lung și în curmeziș, date apoi undă cu apă și cu sare și scurse bine de apă, puse cu cojăle pre grătar, și pe deasupra puțintică sare, piper și untulemn de ajuns, și fripte.

Altă mâncare. Dupre ce le vei cura de coajă, să le scobești dispre vârf, să le scoți miezul și le dă undă, cu miezu cu tot, puind și puțintică sare. Deci ia miezul de-l toacă dinpreună cu erburi, nuci pisate și migdale, pâine freată, piper, cuişoare, scortişoară și un cățel de usturoiu pisat, puțintel untulemn și aguridă au zeamă de lămâe. Și dupre ce bine amestecând și tocând, cu această // umplutura să umple patlagénile și, dupre

ce le vei umplea, să le pui în tingire, de rând, cu umplutura în sus. Deci le pune apă, untulemn, sare și dresuri de céle ce s-au zis la umplutura, însă să vezi să pui apă cât să le acopere mai mult de jumătate. Apoi astupă bine tingirea și le fiarbe încet și, când va fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate, puțintică zeamă de lămâe au aguridă și puțintică pâine freată.

TIGVE.

Să ei tigvele și să le răzuești de coaja cea verde, apoi să le tai bucățele, cum îți va plăcea, și le pune într-o tingire cu ceapă tocată și cu untulemn și le prăjaște încet pe foc, că-și lasă apa lor, întorcându-le adese cu lingura; și când să strâng de mai scad, pune atuncea apă cât să le acopere de 2 dégete și mai bine, puind și sare, piper, scortişoară și le fiarbe. Și când va fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate și puțintică aguridă au zeamă de lămâe cât să fie abia acră. Cu tigvele acéstea să poate fiarbe și știucă și lin. //

Altă mâncare. Să ei tigve lungi, să le razi de coajă, apoi să le tai câte de o palmă proastă de lungi și le scobéște pe de o parte, păzind ca partea céialaltă, adecă fundul, să nu-l pătrunzi, și să le umpli cu umplutura ce s-au zis la patlagéne. Deci să le pui în tingire, puindu-le sare, apă, untulemn, piper, scortişoară, și le fiarbe. Și când va fi aproape de fiert, îngroasă zeama cu migdale au nuci pisate, amestecând bine migdalele cu zeama tigvelor, apoi puse peste iale.

Altă mâncare. Tae tigva fălii și le pune într-o tigare cu untulemn și cu ceapă tocată și le prăjaște, întorcându-le adese, ca să nu să arză. Și când vor fi jumătate fiarte, pune sare, grăunte de aguridă și puțintică nucșoară, iară dupre ce va fi de tot fiartă, să pui puțintel oțet bun, întorcându-le de câteva ori pe foc cu oțetul.

23 • *Altă mâncare.* Dupre ce o vei curăți de coajă și o vei tăia fălii suptiri, // pune-le într-o tigare, sărându-le cât să cade și le pune și puțintică ceapă tocată, apoi lasă să stea un ceas — doao, până ce-și va lăsa bine zeama, fără a-l pune pe foc. Deci varsă apa toată și pune untulemn, dresuri, oțet și zahar, și o fiarbe.

Altă mâncare. Tăind tigva fălii, o presară cu sare și o lasă să stea pe o scândură să-și lase bine apa. Apoi le scură apa bine și, dupre ce le vei înfăina, le prăjaște. Deci le pune în tipsisie și le pune pe deasupra un ostropiel făcut de vârfuri de busiioac, cu molotru și cu alune pisate și amestecate toate bine cu aguridă au zeamă de lămâe și date pen sită.

23v *Altă mâncare.* Dupre ce le vei face cum sus s-au zis și le vei prăji, să le pui cu orânduială făliile în tipsisie, apoi să le acoperi cu un ostropiel făcut într-acestași chip: ia puțintele vârfuri de busiioac, sămânță de molotru, 2-3 foi de jaleș și le pisează bine. Deci, la o litră de tigve, ia 32 de dram<uri> de miez de pâine muiată în // aguridă au în zeamă de lămâe și le pisează bine cu erburile, apoi le amestecă bine cu lapte de migdale au de nucă și le pune într-o ulcea cu puțintel untulemn și le fiarbe câtvaș, până ce vei vedea că să îngroașă și laptele, apoi le pune peste tigve și reci să le duci la masă, au cum vei vrea, presărându-le pe deasupra scortșoară.

ANGHENARII.

Anghenarii, fiind o roadă vârtoasă și spinoasă puțin, au dat bunilor bucătari a afla moduri de a-i fiarbe, însă într-acest fel, precum să va scrie în jos, sânt mai buni. Adecăte, ia anghinarii și-i dă undă bine, cu apă și cu sare, atât cât să fie mai fierte. Deci le scură apa acéia și-i pune într-alt vas, apoi le pune apă să-i acopere de 2 dégete, un feligean de untulemn, însă dupe cum vor fi de mulți așa să pui și untulemn, căci cu cât vei fi giumentu la untulemn, cu atâta vor fi mai gustoși, sare și piper bine pisat, și-i fiarbe până ce vor veni la fiertura lor, // că să cunosc dupe muiatul foilor.

NAPI CĂLUGĂREȘTI.

Si această rădăcină, asemene cu anghinarii, fiind o rădăcină uscăcioasă, cu puțintel gust, în 2 feluri au aflat mai buni a fi. Adecă, întâi: să-i faci asemene mâncare ce s-au zis de anghinari, cu atâta numai să osibești dintr-acéia cu apa, puind mai puțină, că cu cât vor fi mai cu puțină zeamă și mai prăjiți de untulemn, cu atâta vor fi mai gustoși. Și așa dulci să-i duci la masă, iară de-ți va fi voia să fie can acrișori, pre urmă, aproape de turnat, pune puțintică zeamă de lămâe.

Altă mâncare. Să ei nappii, să-i speli bine de pământ, apoi îi coace în spuză un șfert de ceas, au îi dă undă în vin și piper. Deci îi curăță și-i tae bucăți, cum îți va fi voia, și-i pune într-o oală zmânțuită au tingire, cu untulemn, sare și piper, și-i

prăjaște încet, încet. Deci pune-le pre urmă puțintică zeamă de lămâe au aguridă, muselez, de va fi, au vin și zahar, și-i fiarbe 24v de tot. // Și când îi vei turna, să pui pe didesupt fălii de pâine prăjite.

VITEL.

Căpătâna. Dupre ce-l vei junghia, îndată să-i ei căpătâna, să o jupuești cu apă îndează și să o curățești de sânge și de alte pelițe, puindu-i pe nări untdelemn ca să scură bine de toată grozăvia. Deci înfășor-o într-o pânză de in curată, ca să facă albă, să nu să dăzlege și o pune de o fiarbe într-o tingire cu apă, fără de sare, spumând-o adese; și să pui și un picior de vițel pentru ispită. Deci, dacă nu va mai eși spumă, pune sare cât tribue, și caută când vei vedea piciorul că iaste mai fiert, căpătâna atuncea iaste fiartă. Deci scoate-o din tingire și o dezvălește de pânză și o pune în tipsisie, înpodobind-o pe deasupra cu flori de boranză și cu foi de pătrânjăi, au cu ce fel să vor afla.

Altă mâncare. Grijind-o bine căpătâna, să o pui într-o tingire, puindu-i zeamă de carne, să stea mai mult de jumătate căpătâna în zeamă, puind și ceapă tocată, unt proaspăt au slănină tocată și // spată de rămător tăiată mărunț ișpec, prune, 25 vișine uscate, cucunari, piper, sare, scortişoară, nușoară de vei vrea, și șofran. Deci astup-o bine cu capacul și o pune pe cărbuni de o fiarbe întorcând-o câteodată și, dupe ce va fiarbe, pune-o în tipsisie și pune zeamă pe deasupra, presărând cu scortişoară. Toamna, în loc de prune și vișine, pune gutui și pére nu prea coapte, iar vara, grăunțe de aguridă au agreș.

Altă mâncare. Dupre ce vei griji căpătâna, ia un cuțit ascuțit și binișor o jupuiaste dupre os, despre grumazi spre nas, păzind nici pialea să o tai, nici ochii să-i strici, întregi să-i dezlupești de la locurile lor. Și dupre ce o vei jupui, să rămâe numai țestul, să scoți creirii, să-i pui pe o scândură și să-i toci bine. Deci să ei pulpă de vițel oca pol, unt proaspăt au slănină dram<uri> 48, izmă, maghiran și sârpunel mărunț tocat, 4 gălbenări de ou, măduvă de bou dram<uri> 24, urdă proaspătă litră 1, cucunari // pisați dram<uri> 48, stafide mărunte dram<uri> 24, sare, 25v cuișoare, piper, nușoară și scortişoară. Deci pisează cele ce sânt de pisat și toacă ce sânt de tocat, amestecă-le bine cu creirii și umple pialea, întorcând și ochii la loc, și o coase, ca să nu cază umplutura, și o pune în tingire, puindu-i zeamă de carne, erburi tocate, ceapă prăjită cu unt, dresuri și sare, și o fiarbe. Deci dupre ce va fiarbe, pune-o în tipsisie, puindu-i pe didesupt fălii de pâine prăjite în unt, udate cu lapte de cucunari, amestecate cu zmântână și cu zeamă de lămâe, împodobind tipsisia pe margini cu limba friptă, tăiată fălii, cu fălii de pâine tăvălite în gălbenări de ou bătute cu apă de trandafir și prăjite în unt.

Altă mâncare. Dupre ce o vei griji bine, să o despici pe didesupt, să-i scoți creirii și limba, iar țestul deasupra să stea întreg. Deci spală creirii bine și-i dă undă, apoi ia creirii de-i tae bucățele și-i amestecă cu unt proaspăt, // cu gălbenări de 26 ou, zahar, sare, scortişoară, piper, foi de pătrânjăi și maghiran tocat, stafide mărunte și, amestecându-le bine, să speli locul unde au fost creirii și nasul în multe ape, și apoi să umplii locul în locul creirilor cu această tocătură și coase căpătâna ca să nu cază umplutura. Deci o pune în tingire, puindu-i apă de ajuns, au mai bine zeamă de carne, scortişoară întregă, cimbir, piper, cuișoare, ceapă tocată și prăjită, erburi tocate, și o fiarbe. Deci, când va fi aproape de fiert, pune aguridă au oțet de trandafir și

zahar, și astupă bine tingirea, să nu răsufle, și o sfârșaste de fiert.

<Ia> creirii de-i cură de pelița ce are împrejur și-i dă undă; deci îi tae fălii și-i pune într-o tipsisie, puindu-le 3 gălbenări de ou bătute, cașcaval răzuit, de-ți va plăcea, dram<uri> 32, scorțișoară dram 1, puțintică sare, fiind, dram<uri> 24, zmântână dram<uri> 4 <sic>; toate acéstea, amestecându-le bine cu gălbenările de ou, să le torni peste creiri. Deci să aibi în tigae unt proaspăt topit și îndeizat bine, și ia cu lingura făliile
26v // de creiri de le pune în tigae, le prăjaște denpreună cu amestecătura ce peste ei s-au pus, și așa, calzi, cu zahar pe deasupra puindu-le, să-i duci la masă.

Creiri de vițel. Dupre ce-i vei da undă și-i vei tăia fălii, cum sus s-au zis, tăvălește-i în gălbenări de ou bătute, amestecate cu pâine frecată și erburi mărunte frecate, și-i prăjaște, puindu-le pe deasupra, când îi vei duce în <!> masă, zeamă de năramză acră au zeamă de lămăe, piper, scorțișoară și zahar.

Limbă de vițel. Ia limba și o grijaște bine, deci scobește-o cu un cuțit suptire despre partea cea grosă, și scobitura acéia, denpreună și cu carne macră, cu sare, gălbenări de ou, erburi tocate și cu dresuri de tot feliul, toacă-le bine și umple limba, cosându-o să nu cază umplutura; și, dupre ce o vei umplea, pune-o în tingire cu unt proaspăt, ceapă tocată și o prăjaște nu de tot. Deci pune-i zeamă de carne, vișine uscate, o mână de erburi tocate, sare și dresuri, și o fiarbe. Și când o vei turna, pune fălii de pâine prăjite pe didesupt, și pe deasupra
27 scorțișoară. //

Altă mâncare. Să dai undă limba dupre ce o vei curăța de piale și o scobește precum s-au zis sus. Deci scobitura acéia să o toci bine, puindu-i unt proaspăt, sare, 2 gălbenări de ou, puțintei cucunari întregi, dresuri, și o umple. Deci coace-o și

o pune în tingire, puindu-i unt proaspăt dram<uri> 48, zeamă de carne de ajuns, vârfuri de sparanghel, ceapă tocată, agreș, și o fiarbe, îngroșând zeama pre urmă, când va fi aproape de fiert, cu gălbenări de ou.

Altă mâncare. Grijind bine și jupuind limba, bate-o cu un băț să să frăgizească. Deci împănează-o cu slănină mărunță și o pune în tingire, și-i pune unt proaspăt de ajuns, de o can prăjaște câtvaș, nici de tot, puindu-i piper, cuișoare și sacâz, când începe a să prăji. Deci, dupre ce o vei prăji cum se-au zis, câtvaș, nu de tot, pune-i puțintel vin alb, ca un feligean de cafea, au zahar, erburi tocate și puțintei napi călugărești, și o sfârșaste de fiert. Și când o vei turna, presară pe deasupra scorțișoară. // 27v

Altă mâncare. Dând-o undă dupre ce o vei griji, o tae fălii și o prăjaște în unt. Deci pune-o în tingire și ia gălbenări de ou bătute cu aguridă au zeamă de lămăe au oțet, zeamă de carne, zahar, scorțișoară, sare, șofran și untul în care ai prăjit-o; toate acéstea, bine amestecându-le, pune-le peste limbă și o fiarbe până ce să va ca-ngroșa zeama și ia va fi fiartă, amestecând adése, cu lingura, bucățile. Și când o vei turna, pune pe deasupra scorțișoară și zahar.

Altă mâncare. Dupre ce o vei griji cum sus se-au zis, pune-o în tingire și-i pune zeamă de carne să o acopere, piper, scorțișoară, sare, șofran, agreș au grăunțe de aguridă, erburi tocate, și o fiarbe. Și, când va fi aproape de fiert, îngroașă zeama au cu pâine au cu migdale pisate, au cu gălbenări de ou.

Mațul cel gras <!> al vițelului. Ia mațul de-l freacă cu sare și cu făină, bine, apoi îl spală în multe ape și-l pune într-o tingire cu apă, fără de sare, de-l dă undă, spumându-l des. Apoi scoate-l din tingire și-l // pune în apă rece să stea puțintel. Deci 28 tae-l bucățele și-l pune într-altă tingire mai mică cu zeamă de

carne, puindu-i sare și piper, și-l fiarbe. Și, când va fi aproape de fiert, pune o mână de erburi tocate și gălbenări de ou, și când-l vei turna, pune pe deasupra caș răzuit au piper.

Altă mâncare. Dupre ce-l vei griji bine, dă-l undă bine. Deci îl tae bucăți can măricéle și le tăvăleşte într-o amestecătură făcută de gălbenări de ou bătute cu apă de trandafir, vin alb, șofran și sare, și le prăjaște. Deci, dupre ce le vei prăji, pune-le într-o tingire, puindu-le zeamă de carne, ceapă tocată mărunt, dresuri și sare, și le fiarbe. Și când va fi aproape de fiert, pune oțet de trandafir, cât de abia să fie acre, erburi tocate, cucunari întregi, stafide mărunte, și astupă bine tingirea, să nu
28v răsufle, și le sfârșaste de fiert, presărând pe deasupra, când le vei turna, zahar și scorțișoară. //

Altă mâncare. Grijiindu-le și prăjindu-le cum sus s-au zis, pune în tipsisie, presărându-le deasupra zahar și scorțișoară, și calde le du la masă.

Altă mâncare. Dupre ce să va spăla și griji mațul, dându-
du-
<l> undă cu apă și cu sare, cât să fie de jumătate fiert, tae-l bucățele mărunte și-l pune într-o oală, puindu-i zeamă de carne, slănină tocată au unt proaspăt, erburi tocate, puțintică izmă, sare, piper, și-l fiarbe. Și când îl vei turna, pune pe didesupt fălii de pâine prăjite în unt și pe deasupra cașcaval răzuit, iar neplăcând cașcaval, pune scorțișoară pisată.

Spata de vițel. Spata iaste mai bună fiartă, nădușită cu grăsimi de vacă, cu gutui tăiate fălii, cu prune și cu vișine uscate, cu sare și cu dresuri. Și când va fi aproape de fiert, să o nădușăști cu puțintel oțet bun, puind pe didesupt, când o vei turna,
29 fălii de pâine prăjite în unt și pe deasupra zahar și scorțișoară.

Altă mâncare. Să poate face și friptă, împănată mărunt cu slănină, presărată pe deasupra cu sare și sămânță de molotru pisată suptire, învăluită într-un prapor uns cu unt proaspăt și friptă în frigare, puindu-i un vas didesupt, ca să să sprijănească mustul și grăsimea ce din ia să va scură. Și așa, după ce să va frige binc pe di parte, să o pui în tipsisie, puindu-i mustul și grăsimea cea din ia care s-au scurs pe deasupra, storcând și năramze au lămâi înlăuntru, în must.

Altă mâncare. Să ei spata, să o umpli cum să umple cu umplutură făcută de rănichi și pulpă bine tocată și 4 gălbenări de ou, sare, piper, scorțișoară și cuișoare pisate puțintel, erburi tocate, stafide mărunte, puțintică zeamă de lămâe vâpsită cu șofran, toate acéstea bine tocându-le și bine amestecându-le, umplută spata. Deci înfășur-o într-un prapor // de oae au de
29v porc, uns cu gălbenări de ou bătute cu apă de trandafir, uns pe denlăuntru, și dupre ce-l vei înfășura, să-l ungi și pe dinafară praporul. Și o pune spata într-o tingire cu unt proaspăt și cu ceapă de o can prăjaște puțintel, întorcând-o ca să prinză față pe de amândoa părțile. Deci pune-i zeamă de carne, stafide mari, sare, dresuri, erburi tocate, și o fiarbe.

Pieptul și coasta de vițel. Să faci nădușit pieptul de vițel cu zeamă de carne, cu slănină tocată au unt, cuișoare, nucșoară, puțintel piper, sare, un păhar de vin alb, napi călugărești tăcți bucățele, cucunari întregi, prune și vișine uscate.

Altă mâncare. Ia carne de o tae bucățele și o pune în tingire cu unt proaspăt au cu slănină, de-ți va plăcea, tocată mărunt, și le prăjaște încet, cu ceapă tocată, vrun șfert <de ceas>. Deci pune-i zeamă de carne să le acopere, scorțișoară, șofran și sare și le fiarbe, // și, când va fi aproape de fiert, de va fi vara, pune
30 agreș au grăunțe de aguridă și o mână de erburi tocate, iar fiind

iarnă, pune prune și vișine uscate și aguridă au zeamă de lămâe, nefiind aguridă.

Altă mâncare. Dupre ce vei tăia carnea bucățele, dă-o undă cu apă și cu sare. Deci prăjaști-le cu unt au cu slănină tocată mărunț și, după ce le vei prăji, pune-le în tingire dinpreună cu altele în care le-ai prăjit, puind zeamă de carne să le acopere, dresuri și sare și le fiarbe, cu tingirea astupată. Deci când va fi mai fiarte, pisează bine migdalele, la fieștece litră de carne jumătate de litră de migdale, cu 38 de dram<uri> de miez de pâine muiat în zeama lor și aguridă au zeamă de lămâe; amestecându-le bine, treci-le pentr-o sită și pune peste carne să fiarbă, până ce să va ca-ngroșa zeama și carnea va fi fiartă.
30v Și când vei turna, pune dresuri dulci pe deasupra. //

Altă mâncare. Ia pieptul au coastele de le fă bucăți și le pune într-o tingire cu vin alb să le acopere și le fiarbe până ce să va scădea jumătate vinul. Deci pune un ténchiu de sacâz și un ténchiu de cuișoare, puțintel șofran și dram<uri> 24 de zahar, puțintei napi călugărești, cucunari și prune, și-l fiarbe.

Rănichi de vițel. Ia rănichii și-i dă undă întâi, cu apă și cu sare; deci tae-i bucățele cum îți va plăcea și-i prăjaște în untu proaspăt cu ceapă tocată mărunț și cu spată de rămător tăiată ișpic gros. Și dupre ce îi vei prăji, pune-i în tingire, puindu-le erburi tocate, zeamă de carne, sare, piper, gălbenări de ou bătute cu aguridă au zeamă de lămâe, și-i fiarbe.

Altă mâncare. Să iai rănichii cu grăsimea lor, să-i presari cu sare bine și cu sămânță de molotru, suptire pisată. Deci pune-i în frigare de-i frige pe de parte, sprijinind dedisupt într-un
31 vas grăsimea ce să scură; // și după ce să vor frige, pune-i în tipsisie. Deci ia ceapă tocată mărunț și o prăjaște în untura

ce s-au scurs din ei și, prăjind, pune puțintică aguridă au zeamă de lămâe și îndează bine pune peste rănichi.

Altă mâncare. Ia rănichii și-i dă undă cu apă și cu sare. Deci tai-i bucățele au fălii, cum îți va plăcea, și-i pune în tingire cu unt proaspăt și cu ceapă tocată și îi prăjaște câtvaș. Dupre acéia, pune peste ei zeamă de carne, puțintel maghiran au sărpunel, cucunari bine pisați, puțintea apă de flori de năramză au de trandafir, 2-3 gălbenări de ou bătute, cuișoare, piper, sare, și-i fiarbe, astupând bine tingirea. Deci când va fi mai fierți, pune puțintică zeamă de lămâe și o astupă, ca să nădușască. Și când îi vei turna, pune dedesupt fălii de pâine prăjite în unt proaspăt.

Ficat de vițel. Ia ficatul și-l toacă bine. Deci stropește-l cu // puțintel oțet și-l presară cu sare, piper și sămânță de molotru 31v pisată. Dupre acéia, amestecă-le cu foi de pătrânjăi tocate și cu alte erburi mirositoare, stafide mărunte, grăsimi dupe rănichi, gălbenări de ou, și le amestecă bine, cu toate acéstea denpreună, și fă cheftéle au perișoare de mari cât găbenarea de ou răscoaptă, și le pune în tingire cu unt proaspăt, puindu-le zeamă de carne să le acopere, piper, sare, scorțișoară, șofran, erburi, ceapă tocată și prăjită, agriș au aguridă au zeamă de lămâe, și le fiarbe.

Altă mâncare. Să iai ficatul și dispre partea cea mai groasă să-l scobești cu un cuțit ascuțit și suptirel la vârf, și scobitura ce vei scoate din el o toacă mărunț cu grăsimea dupe rănichi, cu erburi tocate, cu cucunari pisați, stafide mărunte, zahar, sare și puțintéle dresuri de tot feliul, 3 gălbenări de ou; cu toate acéstea, bine // amestecând, umple ficatul și-l învâlêște într-un 32 prapor, ungându-l întâi bine cu unt, adecă praporul, și apoi, presărându-l cu sare, scorțișoară și puțintel zahar. Deci, dupre ce-l vei înbrăca în prapor, pune-l într-o tigate unsă cu unt și-l pune

pe cărbuni, dând foc lin, ungându-l și întorcându-l adese. Și după ce să va prăji, pune-l în tipsie, storcându-i pe deasupra lămâe.

Altă mâncare. Să face fript ficatul în frigare, înpănat cu slănină mărunță, presărat cu sare și cu sămânță de molotru pisată, ungându-l adese cu o pană unsă în unt. Și după ce să va frige, să-i pui pe deasupra cu ostropiel de marinile <?>.

Altă mâncare. Ia ficatul spălat bine de sânge și-l dă undă cu apă și cu sare. Deci taie-l fălii și-l tăvălește în făină amestecată cu puținică sare și cu sămânță de molotru pisată, și-l prăjaște. Deci pune-l în tipsie și-i pune de deasupra aguridă
32v neagră și zahar. //

Picioare de vițel. Ia picioarele de le grijaște bine cu apă îndezată, nu le pârlă, apoi le dă undă cu apă și sare; și după ce le vei da undă, le prăjaște cu unt proaspăt. Deci le pune tot în tigae. După ce le vei prăji bine, <pune> gălbenări de ou bătute cu zeamă de lămâe au aguridă, scortişoară, piper, șofran, zahar și ceva zeamă de carne cât să le acopere ca de 2-3 dégete, și le fiarbe. Și, când le vei turna, pune-le pe deasupra zahar și scortişoară.

Altă mâncare. Să pot face și nădușite în chipul ce s-au zis de căpățână și de piept.

Altă mâncare. După ce le vei griji, să le desparti în bucăți și să le fierbi cu apă și cu sare bine. După acéia, să le tăvălești bine într-o amestecătură făcută de gălbenări de ou, pâine frecată, piper, scortişoară, șofran, foi de pătrânjăi, izmă, puțină ceapă tocată mărunț, și apoi le prăjaște în unt proaspăt,
33 puindu-le // de această amestecătură pe deasupra când le vei prăji și, întorcându-le pe cialaltă parte, pune și pe acéia, ca cu acea amestecătură dinpreună să să prăjască. Și, după ce să vor

prăji, să le pui pe deasupra zeamă de năramză au de lămâe, zahar și scortişoară, și pe didesupt cu fălii de lămâe <sic>.

Altă mâncare. Griind bine picioarele, să le fierbi cu apă și cu sare. Deci să le pui în tipsie, puindu-le pe deasupra ostropiel făcut de unt proaspăt, gălbenări de ou bătute cu puținel oțet, hrean răzuit, puținel zahar, nucșoară și cuișoare, toate împreunate și date undă bine, și cald pune peste iale.

VACĂ SAU BOU.

De vréme ce vițelul iaste un bou au o vacă mică, puțin fierturi rămân a să scrie la vacă și la bou mare, de vréme ce bogate s-au zis de toate părțile la vițel, pre care învățături poate urma la toate părțile și ale bouului și ale vacii, fără cât de doao lucruri rămâne a să scrie la acéste dobitoace,
// de mușchi și de uger. 33v

De mușchi. Să iai mușchiul cu grăsimea lui și să-l stropești cu vin și cu oțet de trandafir, și, stropindu-l, să-l presari cu sare, piper, scortişoară, cuișoare, nucșoară și sămânță de molotru, toate acéstea suptire pisate, și-l lasă să stea câtvaș așa. Deci îl frige în frigare, sprăjinind mustul ce va cură din el și, când va fi aproape de fript, can crud, ia-l den frigare și-l pune într-o oală, puindu-i 2 feligéne de zeamă de carne și jumătate de feligean de oțet și unul de muselez au zahar, pune, neavând musilez, vișine uscate, stafide mărunte, cimbir și mustul ce din el se-au scurs, și ceapă prăjită cu unt proaspăt, tocată mărunț, și cu toate acéstea să-l fierbi. Și când îl vei turna în tipsie, pune-i zéama pe deasupra și scortişoară.

Altă mâncare. Dupre ce le <!> vei presăra și le-i frige bine,
34 desăvârșit, să-l <!> pui // în tipsie tăiat bucăți cum îți va plăcea.
Deci să ei mustul ce s-au scurs din el și să-l amesteci cu
puțintel oțet, vin și zahar, și să-l pui deasupra cald.

Altă mâncare. Ia mușchiul și-l tae bucăți, apoi îl spală cu
oțet, vin și apă, și spălătura o treci pen sită. Deci pune mușchiul
în tingire cu spălătura acéia, puindu-i și sare, piper, cuișoare,
nușoară, scortîșoară, cimbir, fălii de spată de râmător, puțintel
must fiert au zahar, ceapă dată undă și tocată, și lasă să stea 2-3
ceasuri, apoi astupă oala cu capacul și o înprejurează cu aluat,
să nu răsufle, și o fiarbe încet, încet, 2 ceasuri. Deci când va
fi aproape de fiert, pune stafide mărunte și le sfârșate de fiert.

Uger. Ia ugerul și-l dă undă cu apă și cu sare, apoi îl tae cum
îți va plăcea și-l prăjaște cu unt proaspăt, puind și ceapă tocată
mărunt. Deci dupre ce-l vei prăji, îl pune într-o tingire și-i pune
34v zeamă de carne // să-l acopere de 2-3 dégete și 2-3 gălbenări de
ou bătute, de vei vrea acru, cu zeamă de lămâe, iară de vei vrea
dulci, cu zeamă de carne, sare, piper și de alte dresuri, și-l fiarbe.
Și, când îl vei turna, să presari zahar și scortîșoară.

Altă mâncare. Dupre ce le-i fiarbe cum sus s-au zis, să-l tai
fălii de groase ca muchia cuțitului. Deci să le tăvălești bine
în gălbenări de ou bătute cu zahar, apă de trandafir, scortîșoară,
șofran și pâine frecată, și le prăjaște în unt proaspăt, și prăjin-
du-le, calde le duci la masă, pe deasupra cu zahar și cu zeamă
de năramză acră au de lămâe și cu scortîșoară.

Altă mâncare. Să ei ugerul și să-l frigi în frigare nu prea bine,
apoi să-l tai cum îți va plăcea și să-l pui într-o oală zmănțuită,
cu zeamă de carne să-l acoperi de 2-3 dégete, sare, puțintel oțet
și puțintel vin alb, ceapă prăjită tocată mărunt, dresuri de tot
35 felul, stafide mărunte, cucunari au migdale, zahar, și-l fiarbe. //

Altă mâncare. Fierbându-l cu apă și cu sare, să-l scoți și
să-l pui într-o oală au tingire, tăiat cum îți va plăcea. Deci să
pui zeamă de céia în care au fiert să-l acopere, puțintel oțet
amestecat <cu> vin alb, slănină tăiată ișpec, zahar și 3-4
cepșoare întregi date întâi undă, piper, scortîșoară, cimbir,
cuișoare și nușoară, și fiarbe cu vasul astupat. Și când le vei
turna, pune pe didesupt, de vei vrea, fălii de pâine prăjite în
unt proaspăt și pe deasupra scortîșoară și zahar.

MÂNCARE DE OAE.

Căpățâna. Dupre ce o vei griji bine cu apă îndează, să-i
scoți creirii binisor și să-i fierbi cu apă și cu sare. Deci
să-i lași să răcească și, dupre ce să vor răci, să-i toci
mărunt, amestecându-i cu foi de pătrânjăi tocate, cimbru, izmă
și cu dresuri de tot felul, puind și 2-3 gălbenări de ou, și cu
toate dinpreună, amestecându-i bine, să umpli iar căpățâna și
să-i pui // oasele la loc, legând-o cu o sfoară să nu să dezlége; 35v
apoi să o pui în tingire dinpreună cu picioarele, puindu-i zeamă
de carne să o acopere de 4-5 dégete, și să-i pui și dresuri și sare,
grăunțe de agreș au aguridă, dupre vremi, iară iarna vișine
uscate, ceapă prăjită cu unt, erburi tocate, și o fiarbe.

Altă mâncare. Dând undă căpățâna cu apă și sare, dinpreu-
nă și picioarele despicate în doao, să o pui într-o tingire și să
o prăjăști cu unt proaspăt. Deci îi pune zeamă de carne cât vei
socoti că va ajunge să fiarbă, oca 1 pol și 2, ca să nu fie nici
prea zemoasă, nici prea puțină zeamă, sare, cuișoare, nușoară
și scortîșoară, cucunari pisați și o mână bună de fistichiuri,
de vor fi, iar pre atâta, 6 gălbenări de ou bătute cu zeamă de

lămâe, și o fiarbe. Și când o vei turna la masă, să-i pui pe dea-
36 supra scortîșoară și zahar. //

Piept de oae au coaste. Ia pieptu și-l tae bucăți, apoi îl spală și-l prăjeste cu unt proaspăt dinpreună cu ceapă tocată, ca un șfert de ceas. Deci îl scoate și-l pune în tingire au în oală zmăntuită, puindu-i zeamă de carne să-l acopere bine, sare, piper și scortîșoară, și-l fiarbe cu vasul astupat. Deci când va fi aproape de fiert, pune agreș au grăunțe de aguridă, fiind vara, iar iarna, vișine uscate, și o mână de erburi tocate, și-l fiarbe.

Altă mâncare. Dupre ce-l vei prăji cum s-au zis sus și-l vei pune în tingire cu dresuri și cu zeamă de carne ce s-au zis, și când va fi aproape de fiert, să iai o mână bună de migdale bine să le pizezi dinpreună cu ceva miez de pâine muiată în zeamă de carne. Deci să iai puținea aguridă au zeamă de lămâe, să o amesteci cu migdalele și să le treci prin sită, și să le pui peste carne și să o fierbi.

Spată de oae. Să iai spata de oae să o împănezi, de vei vrea, 36v cu căței de // usturoi, iar de nu-ți va plăcea, o crestează numai. Deci ia slănină, să o tai mărunț și-ntr-însa să prăjăști ceapă tocată au mai bine în unt proaspăt; și, dupre ce o vei prăji, să o pui preste spată cu slănină au cu unt, cu ce o vei prăji. Deci să iai gutui o parte și mére crețești altă parte, curate, și le tae fălii, apoi jumătate să pui pe supt spată și alta pe deasupra, puind sare, piper, stafide mărunte au di céle mari, vin cât să o acopere, apoi o fiarbe; și, părăndu-ți prea acră, pune și puținică zeamă de carne au apă.¹

¹ În continuare, se repetă, din eroare, primele două rețete de „piept de oae“.

<Altă mâncare.> Ia carnea de vacă <!> și o tae bucățele 37 și o pune în tingire. Deci pune preste ia o litră de vin alb, jumătate ocă de zeamă de carne și jumătate de ocă de lapte dulce, sare, zahar și dresuri, și o fiarbe. Și când o vei turna, să o torni peste fălii de pâine prăjite și pe deasupra să presari scortîșoară.

Altă mâncare. Ia coastele și le pune într-o tingire. Deci le pune zeamă de carne să le acopere de 3-4 dégete, apoi le pune puțintel unt proaspăt au zmântână și ceapă tocată mărunț, vișine 37v uscate, sare, piper, scortîșoară, cuișoare, // nucșoară, și o fiarbe, astupând tingirea bine, și o întoarce câteodată. Și când o vei turna, să pui pe deasupra scortîșoară.

Altă mâncare. Ia coastele de oae tăiate mărunț și le dă undă cu apă și cu sare, apoi să le prăjăști cu unt proaspăt și cu ceapă tăiată mărunț; deci să le pui în tingire și să le pui zeamă de carne, să le acopere de 2-3 dégite, și să le pui și 2-3 gălbenări de ou bătute cu zeama acéia, puind și sare și piper, scortîșoară și, astupând tingirea bine, le fiarbe. Și când le vei turna, pe deasupra să pui scortîșoară pisată.

Altă mâncare. Ia spata și o umple cu tocătură de carne de oae, migdale pisate, gălbenări de ou, ceapă prăjită, erburi mirositoare, sare și mirodii, și o fiarbe cu zeamă de carne au cu apă, nefiind zeamă, cu vișine uscate, cucunari au migdale întregi și cu capere, și o fiarbe. Deci, când va fi aproape de fiert, // pune un filigean de oțet de trandafir, și o astupă și o 38 lasă să dea undă; și când o vei turna, pune pe deasupra scortîșoară și zahar.

EPURE.

Să iai armurile dinapoi și să le înpănezi des cu slănină, amândoa părțile, și să le înmoi în oțet au în aguridă au în zeamă de lămâe, cu mirodii pisate și sărate. Deci ia fălii de slănină suptiréle de pune într-o tingire au tigae, cât să acopere fundul, apoi pune armurile în tingire și o pune pe foc până ce va începe slănina a să topi pre jumătate. Apoi, să iai vin alb, ocă pol, amestecat cu apă, ca să vie să acopere carnea mai mult decât 2 dégete, puind o ceapă întreagă, 4 cuișoare pisate, sare, 3-4 foi de jaleș au o foae de dafin uscată, și astupă tingirea și-l fiarbe până ce vei vedea că iaste fiert, întorcându-l adése, ca să fiarbă bine de amândoa părțile. Deci de vei vrea să-l mănânci făr de zeamă, lasă-l să răcească în zeamă și
38v apoi îl scoate // sec în tipsisie, iară vrând cu zeamă, scoate numai ceapa și-l toarnă cu totul în tipsisie.

Altă mâncare. Ia epurile și-l tae bucăți cumu-ți va plăcea. Deci le spală cu jumătate vin și jumătate apă, și spălătura acéia o treci prin sită. Deci pune-le în tingire și pune spălătura acéia peste ia, puind sare, unt proaspăt și vârfuri de jaleș câte vei vrea de multe, dresuri și piper mai mult, și-l fiarbe. Deci, când va fi aproape de fiert, ia 3 gălbenări de ou au mai multe, duple cum le va fi fiertura de mare, și pre atâta iară fălii de pâine bine prăjite, însă nu arse, ci uscate la foc, și fă-le praf în piu-liță; apoi ia zeamă puțină și o amestecă cu pâinea și cu gălbenările de ou, bine, și o pune în fiertură, și-l fiarbe până va fi fiert.

Altă mâncare. Ia epurile, partea denainte, și-l tae mărunțel. Deci să-l spălăcești cu jumătate vin — jumătate apă. Deci așa-
39 ză-le în tingire și-i pune spălătura pe el // strecurată pân sită,

puind sare, piper, cuișoare, scortîșoară pisată, puțintel unt proaspăt, câteva vârfuri de jaleș și puțintéle stafide, zahar și vișine uscate, și astupă vasul bine și-l fiarbe. Și când va fi pe urmă, de vei vrea să îngroși zeama, o îngroasă cu migdale pisate au cu fălii de pâine prăjite muiate în musilez și în puțintel oțet de trandafir, și apoi să o pisezi și să o stricori pen sită, și cu acéia să îngroși zeama.

Altă mâncare. Ia epurile, armurile dinapoi, și-l tae bucăți și-l fiarbe cu apă și cu sare. Deci lasă-le să scure bine de apă și-l prăjaște cu zmântână sau cu unt proaspăt, dinpreună și cu ceapă tocată mărunț. Și duple ce-l vei prăji bine, îl pune în tipsisie, puind ceapă pe deasupra. Deci îi pune muștar pe deasupra, suptire, zahar și scortîșoară pisată.

PUI DE PORUMB.

Ja pui de porumb au de găină mici și-i fierbi în//tr-acestaș 39v
chipe: întâi să-i frigi înpănați mărunț cu slănină, nu prea bine. Deci de vor fi ca prepelițele de mici, să-i lași întregi, iară de vor fi mai mari, să-i tai bucăți în patru, și-i pune într-o tingire. Deci le pune unt proaspăt au zmântână, sare, nucșoară, cuișoare, scortîșoară și piper mai mult, cucunari și fistichiuri pisate bine au migdale, de care vei avea, și 5-6 gălbenări de ou bătute cu câtăva zeamă de lămâe, cât d-abia să fie acră, și zeamă de carne să-i acopere de 3-4 dégite, și-i fiarbe, amestecându-i des cu lingura până ce să va can-groșa zeama și vor fi fierți. Deci când îi vei turna, să le presări pe deasupra zahar alb și scortîșoară pisată.

CAPONI, GĂINI, PUI DE GĂINĂ I DE PORUMB.

Ja 2 caponi au găini grase și le fiarbe dulci, și îngroașă zeama cu câteva gălbenări de ou bătute cu puținel lapte de migdale și le treci prin sită; apoi să pui puținel unt proaspăt 40 și să lași să dea // undă bine cu găina. Și când o vei turna, să pui fălii de pâine prăjite pe didesupt.

Altă mâncare. Ia pui de găină mitutei, iar nefiind mici, fie și mari; umple-i cu orez, ceapă prăjită, stafide mărunte, ficați de oae au de altă pasăre <!>, sare, piper și de alte dresuri, și-i fierbi dulci. Și când îi vei turna, să presări pe deasupra scorțișoară.

Altă mâncare. Ia un capon gras fript au o găină tăiată cum să tae și pune pe deasupra acest ostropiel: ia scorțișoară dram<uri> 4, cuișoare dram<uri> 2, zahar dram<uri> 15, oțet litră 1, pisează-le toate câte s-au zis și le pune cu oțetul într-o tingire și le fiarbe până va scădea câtvaș. Deci cald îl pune peste capon.

Altă mâncare. Ia 2 găini și le umple pe supt piiale și înlăuntru cu stafide mărunte, ficați de pasări, zahar și cucunari întregi, fierți jăfă <!> dulci cu gălbenări de ou, au acră, bătute cu zeamă de lămâe, rădăcini de pătrânjăi, ceapă și dresuri.

40v *Altă mâncare.* // Ia pui și-i frige puținel, apoi să-i tai în 4 părți și fieșce parte o fă în mai multe părți, cum vei vrea. Deci le pune în tingire și ia o mână de migdale curate și prăjaște, apoi, pisate bine, pâine prăjită, puținică, și 4 gălbenări de ou și le pisează cu toate dinpreună, însă întâi migdalele și pâinea să o pisezi, apoi să pui gălbenările de ou. Deci pune 2 părți

de zeamă de carne și una de oțet și, turburând bine, treci pen sită și pune peste pui, puind sare și dresuri, zahar, și-i fiarbe. Și de vei vrea, pune și ceva șofran, amestecând cu lingura des.

Altă mâncare. Ia pui de găină și-i fierbi iahnii, zemoși, cu năhut și catastane <!> coapte, de vor fi mici să le pui întregi, iar de vor fi mari să le tai în 4, și dresuri. Și când îi vei turna, să pui pe deasupra scorțișoară.

<Altă mâncare.> Ia 2 găini grase fripte au pui de găină, de vor fi mitutei, și pune pe de marginea tipsiii fălii de lămâe udate cu apă de trandafir și cu zahar pe deasupra // presărat. 41

Altă mâncare. Ia un capon au 2 găini fiarte dulci, îngroșată zeama pe urmă cu 2-3 gălbenări de ou bătute cu zeama lor și cu migdale bine pisate și trecute pen sită, cu dresuri, și pe didesupt cu fălii de pâine prăjite, și pe deasupra cu scorțișoară.

Altă mâncare. Ia pui de găină fripți, umpluți cu pâine mu-iată în zeamă de carne și pisată, amestecată cu sare, piper, scorțișoară, stafide mărunte și cu 2-3 gălbenări de ou și puținel unt proaspăt, și pe deasupra cu capere date undă, zahar, scorțișoară, dupre ce-i vei pune în tipsie.

Altă mâncare. Ia pui de porumb au de găină și-i umple, și apoi și nădușăste-i cu limbi de porc sărate și cepșoare vechi întregi, au nădușiți cu gulii.

Altă mâncare. Ia pui au și alt fel de carne și o frige nu de tot, apoi îi pune în tingire și le pune stafide mărunte, prune, zahar, // scorțișoară, sare și apă, iar mai bine zeamă de carne, 41v slănină tăiată mărunț, de vei vrea, au ceva unt, și-i fiarbe, amestecând când și când, ca să nu să arză. Deci, când va fi

aproape mai fierți, pune un filigean de vin și jumătate de oțet, și sfârșaste de fierț.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A FACE MULTE FELIURI DE MÂNCĂRI DE OAO.

Plăcintă. Ia 8 au 10 oao și le bate bine cu 3-4 linguri de zmântână și cu sare și cu 3 cuișoare bine pisate, au cu puțină frunzișoară pisată suptire, și apoi le pune în tigae cu unt de ajuns, de le prăjaște și le fă plăcintă. Și, când le vei duce la masă, pune pe deasupra apă de flori de năramză au de trandafir și zahar alb.

Alt fel. Ia migdale și le pisează bine și le amestecă cu puținică apă de trandafir au de flori de naramză, și le treci pen sită, care să socotești să fie trecătura can groșcioară. Deci le amestecă cu oaole și le bate bine, puind și ceva sare, și apoi le prăjaște de fă plăcintă. De vei vrea, când le vei bate, pune și puțințel zahar, și pe deasupra să le pui zahar și scortîșoară suptire pisată au zahar și must de naramză acrå, dupre gustul fieștecăruia.

Alt fel. Ia oaole și le bate bine cu puțințea sare, apoi le amestecă cu pimpinelă, izmă, maghiran, măcriș, de cel ce să face pe iarbă, și pătrânjăi, bine toate pisate, și le fă apoi plăcintă, puindu-le pe deasupra zahar, iar fiind primăvară, în loc de erburi pune flori de soc.

Alt fel. Ia 8 au 10 oao și le bate bine cu sare, apoi le amestecă cu un pahar de lapte de vacă au de capră, mai bine fiind,

și cu puținică izmă și maghiran bine pisat și cu o mână de cucunari stătuți amoiu și pisați bine, și apoi le fă plăcintă, întorcând-o, ca să fie bine prăjită de amândoa // părțile, și 42v pe deasupra să pui zahar, scortîșoară și must de naramză acrå.

Alt fel. Ia 8 oao și le bate bine, apoi ia slănină fără de sorici <sic> dram<uri> 16 și o tae mărunțel, apoi o amestecă cu oaole bine și, de nu va fi slănina prea sărată, pune și puțină sare, și apoi le fă plăcintă.

Alt fel. Ia 8-10 oao și le bate dinpreună cu 3-4 linguri de lapte și cu puțințea sare și cu o lingură de făină bună, suptire cernută, și le fă apoi plăcintă, întorcându-o o dată; și dupre ce le vei prăji, scoate pre o scândură curată și tae plăcinta fălii, ungând, au altfel, cum îți va plăcea, și le așază cu orânduială în tipsie, puind pe deasupra apă de trandafir și zahar.

Alt fel. Bate oaole cu sare bine, apoi pune cucunari bine pisați, stafide mărunte și coajă de lămăe uscată, pisată suptire, și toate dinpreună, bine amestecându-le și bătându-le, varsă-le în tigae cu unt cald, și fă plăcintă, asupra căriia, când o vei duce la masă, să-i pui // zahar cu câteva picături de apă de trandafir 43 au scortîșoară.

Alt fel. Ia unt proaspăt, dram<uri> 32, și-l topéște, apoi pune 6 oao bătute și sărate cât tribue. Deci, când vor începe a să încheaga, pune zmântână dram<uri> 40 și le prăjaște de le fă plăcintă. Și când le vei duce la masă, pune pe deasupra apă de trandafir și zahar.

Alt fel. Topind untul, să iai cașcaval bun, bine răzuit, și să-l bați cu oaole dinpreună; și fiind sărat, nu tribue altă sare să-i mai pui, iară fiind proaspăt, poți să mai adaogi cât tribue. Deci le toarnă în tigae de le prăjaște, de le fă plăcintă.

Oao ochiuri în unt. Ia o tupsie au tăvșoară și pune în ea zmântână au unt proaspăt și-l topéște, apoi ia oao și le sparge înlăuntru, puind și ceva sare, și acopere tupsia, puind cărbuni și pe deasupra și pe didesupt, și cum vor încépe a să albi, să le presări cu sare, zahar și scortîșoară. De vei vrea, stoarce și ceva
43v must de năramză au de lămâe pe deasupra. //

Ochiuri în apă. Să iai apă să o pui să fiarbă și, când va fiarbe, să spargi oaole înlăuntru, cu albeață cu tot, și le fiarbe cum îți va plăcea, mai moi au mai răscoapte. Deci scoate-le din apă cu lingura și le pune în tupsie, puindu-le pe didesupt fălii de pâine suptiri, prăjite în unt și muiate în aguridă cu zahar și cu scortîșoară, și peste oao pune agurida ce va rămânea; au să le moi făliile prăjite într-un ostropiel făcut de unt proaspăt, apă, zahar și mirodii, și pe deasupra presărate cu zahar, scortîșoară și cașcaval ras.

Alt fel. Să iai lapte proaspăt stricurat pen sită și să-l dai undă încet, apoi sparge oaole înlăuntru și le fiarbe. Deci le scoate din apă <!> și le pune în tupsie, puindu-le pe didesupt fălii de pâine unde <!> în zmântâna cea când fierb oaole iase deasupra, și le pune deasupra zahar și apă de trandafir.

Alt fel. Să pot fiarbe și în vin alb cu zahar și cu scortîșoară,
44 // pe didesupt cu fălii de pâine prăjite în unt și pe deasupra presărate cu zahar și cu scortîșoară.

Alt fel. Dupre ce le vei fiarbe în apă cum s-au zis, să le pui pe didesupt fălii de pâine prăjite în unt și pe deasupra un ostropiel făcut de must de năramză au de lămâe au aguridă și zahar, stafide mărunte și unt proaspăt, fiarte toate dinpreună și văpsit de șofran, iară de va fi primăvara, în loc de stafide mărunte, agreș, și calde la masă le duci, presărate pe deasupra cu zahar și cu scortîșoară.

Oao umplute. Ia oaole și le fiarbe de le răscoace, apoi le bagă în apă rece să stea puțintel și apoi le cură binișor de coajă. Deci le tae în doao în lung și le scoate gălbenările și le pisează cu puțintele migdale, cu gălbenări de ou crude, cu zahar, scortîșoară, puțintică sare, izmă, maghiran, pimpincla și stafide mărunte date întâi bine undă. Și, pisându-le toate acéstea bine, dinpreună, umple albeațile, și dupre ce le vei umplea, le pune cu umplutura în sus în tigate de le prăjaște cu zmântână au // unt 44v proaspăt, întorcându-le încitișor, ca să nu le cază umplutura. Și dupre ce le vei prăji, pune-le în tupsie și le pune pe deasupra un ostropiel făcut de unt proaspăt au zmântână, cu migdale pisate, zahar, zeamă de lămâe, și fiert întâi, și cald să-l pui.

Alt fel. Dupre ce le vei umplea cum se-au zis la célelalte, să le pui în tigate cu zmântână au unt proaspăt, să le acopere pre jumătate, și să le prăjăști. Deci, când va fi mai prăjite, fă un ostropiel de migdale pisate, miez de pâine, gălbenări de ou crude amestecate cu lămâe au aguridă, zahar, scortîșoară și să-l pui preste oao în tigate și le lasă să dea undă cu toate dinpreună; apoi le scoate din tigate în tupsie și le pune ostropielul acela peste iale, gustând să fie și acru și dulce, ca să fie gustos, presărându-le cu zahar și cu scortîșoară.

ÎNVĂȚĂTURI DE A FACE MULTE FELIURI DE PĂPĂRI DE OU ÎN ZI DE DULCE.

Păpară verde. Ia gălbenări de ou răscoapte, ficați de pui de găină fierți au de // alte pasări, pătrânjăl, foi de boranză 45 și alte erburi și le pisează bine toate în piulițe, apoi le pune

în tingire, puind zeamă de carne au apă, sare și scortişoară pisată și alte dresuri. Deci fiarbe bine și fă păpară.

Păpară de oao. Pune într-o oală apă, sare și unt ca un ou de mare, și o fiarbe câtvaș. Deci tae fălii de pâine și le pune într-o tipsie, puind puțințele foi de pătrânjăl și de măcriș, și o pune pe cărbuni. Deci pune apa acéia păste făliile de pâine amestecată cu puțintică aguridă au zeamă de lămâe, apoi rumpe câteva oao, câte vei socoti că să vor putea coace, și lasă păpara să fiarbă până ce să vor coace oaole, țind bine astupată tipsia.

Păpară de erburi. Să iai lăptuci, iarbă grasă, hațmațuchiu, boranză, foi de sfeclă, măcriș și o ceapă tocată mărunț. Déci după ce vei spăla erburile bine, pune-le într-o oală au tingire, 45v fiarbe-le cu puțintică apă, sare și unt // și, când vor fi mai fiarte, pune-le zeamă de carne și gălbenări de ou bătute. De vei vrea acră, cu puțintică aguridă au zeamă de lămâe, iar nevrând acră, cu zeamă de carne, și apoi le fiarbe bine.

Alt fel. Dupre ce le vei fiarbe câtvaș, le cură bine de apă și le toacă mărunț, apoi le prăjaște în unt proaspăt, cu puțintică sare și cuișoare pisate. Deci, dupre ce le vei prăji, pune-le în tingire și le pune zeamă de carne și gălbenări de ou, cum s-au zis, și le fiarbe.

Alt fel. Bate gălbenări de ou cu must de foi de sfeclă și cu puțințel lapte de migdale, au cu altfel de lapte: de vacă, de capră i proci, și treci prin sită; apoi cu puțințea zeamă de carne o fiarbe, puind și puțințel unt proaspăt.

Alt fel. Ia zeamă de carne, gălbenări de ou bătute cu zeamă de lămâe au cu aguridă, și puțințel zahar, apoi o fiarbe până ce va încépe a să ca-ngroșa.

Păpară de molotru. Să iai molotru și să-l speli în apă réce, apoi să-l dai undă și // dupre ce-l vei da undă, scură-i apa bine 46 și-l tae mărunț; apoi îi pune zeamă de carne, sare, și-l fiarbe. Și, când va fi aproape de fiert, pune-i puțințel agreș și doao linguri de zmântână au de unt, cucunari spălați în apă de trandafir și pisați, dram<uri> 16, 4 gălbenări de ou bătute cu puțințea zeamă de lămâe și-l sfărșaste de fiert. Deci, când vei vrea să-l torni, pune pe didesupt fălii de pâine prăjite în unt și pe deasupra presară scortişoară.

Păpară de cocéni de lăptucă au de andidii <!>. Ia cocénii de lăptucă câțiva și-i cură bine, apoi îi pune în apă réce să stea câtvaș, și-i dă undă puțințel. Deci le scură apa și le pune zeamă de carne grasă, vârfări, ca o litră, de sparanghel, agreș, ficați de pui de găină muiati în unt, 4 gălbenări de ou bătute cu puțințică zeamă de lămâe, și-i fiarbe.

Păpară de lapte. Fiarbe laptele cu sare și cu zahar cât tribue, cu puțințea scortişoară și cu 2-3 cuișoare pisate. Și dupre ce va fiarbe câtvaș, să pui 3-4 gălbenări de ou // bătute cu lapte, 46v mestecându-l cu o lingură iute ca să nu să îngroașă, până ce va fi fiert. Deci toarnă-l peste posmagi au fălii de pâine.

Păpară de orz. Fiarbe orzul cu apă până ce va încépe a crăpa și zeama a să îngroșa. Deci pune-i lapte cât vei socoti că tribue, ca o ocă pol, sare, zahar, scortişoară dupre socoteală, și-l fiarbe până ce va veni la fiertura lui, și-l toarnă peste fălii de pâine și pe deasupra presară scortişoară.

MÂNCĂRI DE POAME USCATE ȘI VERZI, ÎN ZILE DE SEC ȘI DE DULCE.

Ja prune uscate au cireasă au vișine și le pune să stea amoiu câtvaș în apă caldă, apoi le scoate, spălându-le bine și le fiarbe cu apă, cu vin și zahar, cu cuișoare și cu nucșoară și cu scorțișoară, toate acéstea pisate. Și după ce vor fiarbe, când le vei turna, să le pui pe didesupt fălii de pâine prăjite și pe deasupra zahar.

47 *Pére și gutui.* // Să iai perile, să le curi de coajă și să le tai, apoi să le dai undă cu apă. Deci le scoate din apă și le fiarbe cu vin și cu zahar pisat și cu cuișoare, și cu scorțișoară întreagă; și când le vei turna la masă, să pui pe didesupt fălii de pâine prăjite și zahar pe deasupra.

Mére. Mérele fiind fragide, tribue să le coci în spuză și să le curi de coajă, apoi să le fierbi întregi au fălii, cum vei vrea, ca și célelalte poame ce s-au zis.

Ciréașe și vișine i prune pârguite i piarseci. Să iai ciréșile, iar de ar fi cam acre, mai bine ar fi, au vișine, fără coade, să le fierbi cu vin, zahar, scorțișoară și unt proaspăt; și dupre ce le vei fiarbe, când le vei turna, să le pui pe didisupt fălii de pâine prăjite în unt și pe deasupra zahar.

47v *Piarseci.* Piarsecile pârguite, care nu sânt bine coapte, să le curi de coajă și să le tai fălii, apoi să le fierbi în must de vișine au de ciréașă acre, cu puținel vin alb, // zahar, scorțișoară și cuișoare, și să le faci cum se-au zis de vișine i ciréașă, numai să nu le prea fierbi.

Prunele iar pârguite, nu prea coapte, să le tai în doao de vor fi mari, iară de vor fi de céle mici, să le lași întregi, și să le dai

undă bine, cu vin, zahar, scorțișoară. Și când le vei turna, să le pui pâine prăjită i zahar, ca și la célelalte poame.

ÎNVĂȚATURĂ DE A FACE MULTE FELIURI DE OSTROPIALE.

Ostropiel ce să chiamă crăesc. Să iai o ulcelușă zmănțuită au o tingire spoită, în care să pui 4 dramuri de scorțișoară pisată, 2 dram<uri> de cuișoare pisate, zahar dram<uri> 12, oțet dram<uri> 8, și să acoperi bine ulcea cu hârtie, apoi cu capacul, să să nădușască bine. Deci pune-o pe jiratec să fiarbă până ce va scădea pe jumătate. Acest ostropiel cald să poate mânca cu tot felul de fripturi, atâta dumésnici cât și sălbateci.

Ostropiel de rodie. Să iai grăunțe de rodie, să le storci și să ei mustu dram<uri> 50. Deci pune-l într-o ulcea zmănțuită să fiarbă pe jiratec, astupată bine, până va scădea pe jumătate, puind într-însul un gran de moscos, // zahar alb, dram<uri> 24. 48v Acest fel de ostropiel să mănâncă cu tot felul de păsărele.

Ostropielul de sardéle care să mănâncă cu péște fript pe grătar și cu cezvârte de oae friptă și cu pasări sălbatece fripte. Să ei 6 sardéle să le speli bine cu vin alb, apoi pune-le într-o ulcelușă cu untulemn în zi de sec, iară de dulce cu unt proaspăt, și le topéște pe foc. Deci pune oțet dram<uri> 50, zahar dram<uri> 24, scorțișoară întreagă dram<uri> 2, și să le fierbi pe foc lin, acoperită bine. Și când îl vei pune peste fripturi, să scoți scorțișoara.

Ostropielul de zeamă de lămâe carele să mănâncă cu fripturi cald, cu potârnică, pui de porumb, pușori de găină. Să iai flori de năramză, au de lămâe au de chitră condimă dram<uri> 50, să le pisezi bine în piulițe, apoi amestecă-le bine cu zeamă de lămâe dram<uri> 36, cu zahar dram<uri> 12, scortişoară pisată dram 1, și le treci pen sită. Și réce îl vei pune peste friptură.

Ostropielul de unt care să mănâncă cu sparanghel, coaste 48v *de oae fripte // și alte lucruri.* Să iai unt proaspăt dram<uri> 50, topéște-l în tîgae, apoi pune a patra parte dentr-o nucșoară și puțintele cuișoare pisate, zahar alb dram<uri> 16, 3 gălbenări de ou zbatute cu 12 dram<uri> de zeamă de lămâe. Și cald pune-l peste bucate.

Ostropielul de grăunțe de ghenuperi, care să mănâncă cu găinuși de pădure, cu sturzi, mierle și alte păsăruici. Să iai grăunțe de ghenuperi dram<uri> 8, să le speli bine cu vin alb și le pune apoi să stea în vin 2 zile, mutând vinul de doao ori zioa. Deci fiarbe-l într-o ulcea zmanțuită cu 50 dram<uri> oțet bun, cu 28 de dram<uri> zahar, cu un ténchiu de cuișoare întregi și cu 2 dram<uri> de scortişoară întreagă, acoperită ulceaoa bine să nu răsufle, până ce va scădea a tréia parte.

Ostropiel verde. Să iai foi de pătrânjăl, vârfări de spânaci, măcriș de cel ce să face în iarbă, pimpinela și puțintică izmă. Toacă-le mărunț și le pisează bine, cu migdale au nuci pisate, cu fălii de pâine prăjite. Și după ce le vei pisa, să pui piper pisat și oțet. // Deci, de vor fi bine pisate erburile, așa le vei mânca, iară de nu, să le treci pen sită.

Alt ostropiel verde. Să iai foi de pătrânjăl, sărpunel și puțintică izmă și alte erburi mirositoare și le pisează bine, apoi le

amestecă bine cu piper, cu cimbir pisat, sare, și turburându-le cu oțet, trece-le prin sită.

Ostropiel de prune uscate. Să iai prune, să le pui amoiu în vin roș, cu pâine prăjită. Apoi scoate-le sâmburii și le pisază bine, și cu vin de cela în care au stătut amoiu și cu puțintea aguridă, amestecă-le bine, puind zahar, scortişoară, și le treci pen sită.

Ostropiel de erburi mirositoare. Să iai busiioc, pătrânjăi ana dram<uri> 4, cucunari curați și pisați dram<uri> 8, 2 fălii de pâine prăjite și muiate în oțet de trandafir și stoarse de oțetul acela, pisează-le toate în piulițe, puind zahar alb dram<uri> 8, topit cu puțintel oțet și cu must de lămâe.

Ostropielul în praf, de-al purta p<etutindinea și stă mult. Scortişoară dram<uri> 16, piper dram<uri> 2, cuișoare dram 1, // nucșoară dram<uri> 2, coji de naramză dram pol, pâine^{49v} prăjită și pisată, apoi muiată în oțet și iară uscată, dram<uri> 24, zahar dram<uri> 24, izmă uscată dram<uri> 2. Fă toate suptiri praf, și când vei vrea să mănânci să-l amesteci cu oțet.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A FACE MULTE FELIURI DE SĂLĂTURI, DUPĂ VREMI.

Sălată de lăptuci, pe deasupra cu oțet, cu untulemn și flori de boranză au de limba boului.

Sălată iar de lăptuci, tăiate în părți, puse în strachină în prejur, și în mijloc iarbă grasă și alte erburi bune, și pre mar-

ginele lăptucilor, flori de boranză au de limba bouului, pe deasupra cu oțet, untulemn, sare și zahar.

Sălată de amestecătură de lăptuci, foi de boranză, iarbă grasă, foi de mătăcină, vârfări de molotru, izmă, foi de bob și erburi ce vei mai vrea, tăiate mărunț, pe deasupra cum s-au zis și la sălata de lăptuci.

50 Sălată de andidii, fiarte cu apă și cu sare și pe deasupra // cu capere date undă au fălii de lămâe, oțet, untulemn și zahar.

Sălată de sparanghel fiert, pe deasupra cu oțet, untulemn și zahar.

Sălată de sfeclă roșii, fiarte întâi au coapte în spuză, în călți uzi, tăiate fălii, pe deasupra cu capere date undă, oțet de trandafir, untulemn, sare și zahar.

Sălată de capere date undă, pe deasupra cu stafide mărunte, oțet de trandafir și zahar.

Sălată iară de capere, muiate în oțet, pe deasupra cu fălii de lămâe, grăunțe de rodie, apă de flori de naramză au de trandafir și zahar.

Sălată iară de capere, date undă, apoi puse amoiu în oțet tare. Deci le scoate din oțet și le pune în strachină, pă deasupra cu fălii de sfeclă roșie fiarte și untulemn numai, fără oțet.

50v Sălată de fălii de lămâe, puse amoiu câtvaș în apă rece, apoi scurse bine de apă și puse în strachină, pe deasupra grăunțe de rodie, // apă de trandafir și zahar alb.

Sălată de rădăcină de cicoare, fiarte cu apă și cu sare, pe deasupra cu stafide mărunte, oțet, untulemn, capere și zahar.

Sălată de morcovi, fierți cu apă și cu sare, tăiați fălii, pe deasupra cu sare, oțet, untulemn și piper suptire pisat.

ÎNVĂȚĂTURI DE A FACE SPÉTE DE RÂMĂTOR, LIMBI, CÂRNAȚI GROȘI ȘI SUPTIRI.

50v

Spétele, după ce le vei tăia de la râmător, să le rătunjești bine cu cuțitul, ca să fie rătunde. Dupre acéia, să le pui rânduri într-o copae curată, sărându-le bine cu sare multă, și apoi să pui alt rând peste acela, ca să vie o spată peste alta cu féțile lor, și iară să le sari bine de o parte și de alta, lăsându-le să stea în sare zile 20. Deci plinindu-se acéle zile, să le speli cu apă bine și să le pui pe o scândură una peste alta, față cu față, și pune // altă scândură pe deasupra, și peste 51 scândură pune ce lucru mai greu vei avea, au pietrii, fier, au ce vei găsi, și le lasă să stea să tescuiască zile 10-12, ca să le iasă mustul tot și toată humezéala. Deci, plinindu-se acéste zile ce sus s-au zis, să le speli iară bine cu apă și le pune în vin să le acopere de 2-3 dégete, să stea ceasuri 24. În vin de vei vrea, pune ceva mirodii pisate, ce fel vei pohti, ca să ia miros. Apoi le pune la soare au la aer să stea zile 4-5. Deci le pune la fum stâmpărat să svintéze încă. Când vei vrea să le usuci la fum, pentru că fumul să nu să lipească de spēte, ci să fie frumoase și bune la gust, să le înfășuri cu hârtie de ferestri și să le legi cu ață suptirică, slab, cât să nu cază hârțiile și să le lași să stea luni 3, atâta la fum cât la aer.

Limbi. Limbile, asémene ca și spētele să fac, cu atâta numai să osibesc, că-n la lamură tribuesc să stea zile 15, apoi să le speli bine cu apă și dupre aceia să le pui la fum o zi-doao. Deci să le ei și să le legi peréchi // și să le pui la vânt au la aer, să 51v stea până ce să vor zvânta bine.

Cârnați groși și scurți ce să cheamă salami frâncești. Să iai carne pulpă macră dupre armul râmătorului au altui dobitoc,

ocă 3, și să o speli bine cu musilez au vin alb, și spălându-o, să o pui la teasc, ca spétele i limbile, să stea 24 de ceasuri, ca să iasă tot mustul și toată humezeala. Deci ia untură iară de râ-mător, oca 1 pol, piper numai zdrobit, dra<muri> 16, scortîșoară pisată dram<uri> 16, cuișoare pisate dram<uri> 5, sare dram<uri> 40; pisând carnea și grăsimea bine în pio de marmură, să améstece dresurile bine cu carnea, stropind cu musilez au cu vin, și să lași să stea în pio ceasuri 12; apoi umple mațile spălate și grijite bine. Deci după ce le vei umplea vârtos, cât numai să nu crape, apoi legându-le strâns, împungi-le cu un ac suptire peste tot, și-i pune la soare au la aer, și tot a 52 treia zi îi mai așază să să svintéze. //

Alt fel de cârnați groși. Ia carne de curcă, de găină au de vițel sugar de vacă, câte parte una, apoi toacă-le bine și le amésteacă bine cu puțintică slănină fără sorici, bine tocată. Deci pune piper întreg, sare cât tribue, puțintel chimen i coliantru întreg, puțintică frunzișoară pisată și amésteacă-le bine toate dinpreună; și ia un maț de vacă gros și-l umple vârtos, apoi îl pune să stea la vânt 3-4 zile. Deci îl fiarbe în apă, iară mai bine în vin alb, puind și puțintică coajă de lămâe au de năramză, bucățele, pentru miros. Și după ce-l vei fiarbe bine, să-l lași să să răcească în vin și apoi să-l scoți și să-l păstrezi, mâncându-l réce, să stea o săptămână și alta.

Cârnați mici. Ia carne macră și grasă dinpreună, după armul vacii, fără vine, ocă 2 pol, și o toacă mărunț. Deci ia sare dram<uri> 40, însă cum vei vedea la gust că iaste sărată cât tribue, sămânță de molotru pisată dram<uri> 16, piper pisat gros dram<uri> 16, și amestecă carnea bine cu acéstea și o lasă 52v să stea ceasuri 12. Deci umple mațile // grijite bine și-i împunge cu acul ca ceialalți, și-i pune apoi la fum, tâmpu <!> să să usuce

ca și limbile. Și când îi vei mânca, au cruzi să-i mănânci, au fierți cu jumătate vin, și calzi să-i mănânci.

Toate cărnurile sărate, cum spéte, limbi, cârnați, păstrămi și alte cărnuri sărate, după ce să zvintéază, să să păstreze în loc răcoros și vânturos, să nu să strice.

Alt fel. Să iai carnea să o hâncuești foarte mărunț și să pisezi mirodii de câteva feluri, și piper, și chimen, și apoi să cauți o copae și să pui un rând de carne, tot să alegi pe dégite, puind-o în copae, tot câte puțintea. Și dacă vei pune un rând de carne, să pui peste acel rând sare și mirodii, apoi iar să pui un rând de carne și iar să pui sare și mirodii, tot așa, până ce vei pune carnea toată. Apoi să încâlzești vin ca o ocă sau mai mult, precum vor fi cârnații, și apoi să tot stropești carnea cu vin și să o frământe doi inși, și tot să toarne câte puțintel vin și să o frământe, până ce să va face carnea ca aluatul, și apoi să o acopere // până a doao zi; apoi umple mațile și să-i pui 53 afară, pe supt strașini, și a tréia zi să-i ia și să-i lățească cu mâna pe o masă, și iară să-i pue pe supt strașini; a tréia zi iară să-i ia și să-i turtească cu sucitoriul, și tot a tréia zi să-i turtească, până să suptie. Deci să-i lași să stea afară până ce încépe a îngheța.

Cap de rămător. După ce bine și frumos căpățâna o vei griji-o, să fie albă, să o pui într-o tingire mare cu nasul în sus. Deci pune-i vin, oțet, apă să o acopere, sare și piper de ajuns, pisat gros, puind și o ramură de molotru uscată într-însa, au puțintică sămânță pisată, ca să-i dea miros, și o fiarbe bine, însă nu până să va dăznoda, că nici un gust nu va avea, că de multe ori carnea iaste fiartă, iar nojăț nu! Și după ce va fiarbe, au caldă au réce, du-o la masă și cu muștar în tipsioare.

INVĂȚĂTURI DE A FACE VINURI FRUMOASE ȘI DE FOLOS.

53v **V***in doftoresc și crăesc.* // Ia rădăcină de anghelină dram<uri> 16, galanga, cardamomo [kianulea] amomo, udagaci, ana dram<uri> 3, coji de lămâe, coji de năramză, sămânță de coliantru ana dram<uri> 4, grăunțe de genepro dram<uri> 8, scorțișoară dram<uri> 12, cuișoare dram<uri> 2. Toate acestea le pisează gros și le pune într-un săculeț de pânză suptire, rară, și-l leagă slab la gură. Deci îl spânzură într-un buriu cu must de védre 10 și-l lasă să stea până în primăvară, când să pritocesc vinurile, și atunci să scoți săculețul, iară de băut să bea ca și alte vinuri noao.

Alt fel. Să iai strugurii și-i pune să zvintéze la soare 4-5 zile, curățind broboanele cele putrede. Deci mustéști-i de-i fă must și ia de acest must védre 10-12 de-l bagă într-un buriu și pune înlăuntru, în buriul cu mustul, acéstea: anghelică tăiată bucăți dram<uri> 80, coliantru întreg dram<uri> 40, cuișoare 54 dram<uri> 3 și lasă-le înlăuntru să fiarbă mustul cu dânsele. //

Alt fel. Să iai rozmarin dram<uri> 36, sămânță de ginepro dram<uri> 60, pune-le în 10 védre de must cum se-au zis la célelalte vinuri.

Alt fel. Să iai flori de lăuruscă uscate bine la umbră, mâini 2, flori de soc iar uscate, mâini 2, coliantru pisat gros, mâini 3, pune-le într-un săculeț de pânză suptire, rară, și-l spânzură într-un buriu cu must, védre 10-12, să ajungă la mijloc, și lasă-l să stea să fiarbă cu el zile 10-12, storcându-l în bute în toate serile săculețul, apoi îl scoate și-l astupă bine buriul.

Alt fel. Să iai rozmarin, jaleș, izmă, pelin, ana mâini 2, să le pui într-un buriu cu védre 10-20 vin roș, să fiarbă cu iale, într-un săculeț, cum se-au zis la célelalte vinuri, și după ce va fiarbe, să scoți săculețul cu erburile și să umplii buriul cu vin să stea plin.

Alt fel. Anghelică dram<uri> 3, galanga calamoromatico ana dram 1, scorțișoară dram<uri> 4, cubebe, cuișoare, frunzișoară, caculea ana dram pol, coji de naramză, // coji de lămâe 54v ana dram 1, zahar oca pol, vin oca 3. Toate acéstea, gros pisându-le, pune-le în vin să stea zile 5-6. Deci stricură-l prin mânica lui Ipocrat, și de acest vin fă supa diminéața și bea un păhar în loc de cafea, că iaste foarte bun, că întărește capul și stomahul, au dupe mâncare bea un păhar în loc de vutcă.

Alt fel. Să iai vin védre 3, scorțișoară pisată dram<uri> 20, zahar litre 3, frunză de lămâe mână 1; fă un săculeț lung și pune scorțișoara în el și-l pune în buriu, să nu dea de fund, și-l lasă să stea 4 zile, iară zaharul și frunzele pune-le înlăuntru, în buriu. Deci bea den el.

Alt vin ce să zice bozun. Să iai vin védre 1, scorțișoară dram<uri> 20, cimbir dram<uri> 2, acéstea toate pisează-le gros; caculea nepisată dram 1. Pune-le într-un buriu să nu fie plin, ca să poată zbate în toate ceasurile, și, astupându-l bine, lasă-l să stea 3 zile. Deci ia miare oca 2, vin oca pol, fiarbe-o cu vinul, de o spumează bine și, după ce o vei spuma, lasă-o // 55 să răcească, apoi o pune în buriu și-l cleatină buriul bine, să améstece, vreo zi. Deci lasă-l să stea nemișcându-l nimic, și va fi făcut.

Alt fel. Să iai vin védre 1, scorțișoară dram<uri> 10, cuișoare dram<uri> 2, piper dram<uri> 5, cimbir dram<uri> 2,

caculea dram<uri> 40, și le pune în buriu și-l amestecă zile 3. Deci pune miare ocă 2 curățită și-l lasă să să așază.

Alt fel, muselez. Să iai must dulce, védre 30, și-l fiarbe până ce va scădea védre 10, spumându-l des, apoi lasă-l să să răcească bine și-l bagă într-un buriu, lăsându-l dășart, că fiarbe, de 3-4 dégete; apoi pune în el scortîșoară dram<uri> 50, cuișoare dram<uri> 8.

Vin ipocratic. Ia vin roș au alb, védre 12, scortîșoară dram<uri> 20, cuișoare dram<uri> 4, cimbir dram<uri> 3; toate câte s-au zis zdrobești-le și le bagă în vin și lasă să fiarbă vinul cu iale. Și dupre ce să va așaza de fiert, astupă bine buriul 55v ca să nu răsufle. //

ÎNVĂȚĂTURI DE A FACE MULTE FELIURI DE VUTCI.

Vutcă de grăunțe de ginepro. Ia vin alb bun, tare, oca 10, grăunțe de ginepro dram<uri> 20, pune să stea amoiu în vin ceasuri 24, apoi scoate vutcă; ia dram<uri> 4 di ginepro zdrobit, nu pisat, cu 5-6 grane de moscos și le pune înlăuntru în vutcă să stea 4-5 zile într-o sticlă, apoi o scură prin mâneca lui Ipocrat. Deci stricurându-o, îndulcește-o cum vei vrea de dulce, sugiulep lung, făcut cu apă de flori de naramză au de trandafir, și o lasă să stea 8 au 10 zile să să așaze bine, apoi o scură încitișor, ca să nu să turbure, și va fi făcută.

Vutcă de scortîșoară. Ia vin alb bun, ocă 10, scortîșoară dram<uri> 30, fă cum se-au zis la cea de ginepro, însă dupre ce vei scoate vutca, să pui scortîșoară zdrobită dram<uri> 10.

Vutcă de chitră i de lămâe. Ia vin ocă 10, coji de chitră au de lămâe, dram<uri> 30, fă vutcă cum se-au zis, apoi pune dram<uri> 10 au 20, pe urmă ca la célelalte.

Vutcă de coji de naramză. // Ia vin oca 10, coji de naramză 56 dram<uri> 30, fă vutcă cum se-au zis la célelalte, apoi pune coji dram<uri> 5.

Vutcă de anghelică. Ia vin ocă 10, rădăcini de anghelică tăiată bucăți, dram<uri> 30, fă vutcă, apoi pune dram<uri> 10.

Vutcă de flori de mărgăritărel. Ia vin ocă 10, flori mâini 4, fă vutcă, apoi pune mâini 2.

Vutcă de trandafir. Ia vin oca 10, flori de trandafir mâini 8, fă vutcă, apoi pune mâini 2.

Vutcă de anason. Ia vin oca 10, anason dram<uri> 40, fă vutcă, apoi pune anason zdrobit dram<uri> 20.

Vutcă de cuișoare. Ia vin oca 10, cuișoare zdrobite puțintel, dram<uri> 8, pune-le în vin să stea ceasuri 24, astupată bine căldarea, apoi scoate vutcă după obicei și o îndulcește cu sirop lung, cum îți va plăcea de dulce.

Vutcă de stomah și de cap folositoare. Ia vin ocă 10, calamo aromatico, anghelică, galanga dram<uri> 3, // udagaci dram<uri> 56v 1, scortîșoară dram<uri> 8, cuișoare, frunzișoară, dram pol, lasă să stea înfuzion zile 2, și apoi scoate vutcă. Dupre acéia, îndulcește-o cu giulep de coajă de lămâe, moscos grane 5.

ÎNVĂȚĂTURI DE A VĂPSII VUTCILE.

Ja vutcă de ce fel vei vrea, oca 1, crămăzu <= cârmăz> dram<uri> 2, pisat bine, și-l pune în vutcă să stea 4-5 zile pe sobă caldă, zbătând adese zioa, apoi o strecură și o pune în vase de sticlă.

Alt fel, roșie. Ia sandal roșu pisat, dram<uri> 3, fă cum se-au zis.

Alt fel, galbenă. Ia rădăcină de carlina pisată, dram <uri> 4-5, fă în chipul celor de sus ce s-au zis.

Alt fel. Ia sandal galben, dram<uri> 8, fă cum se-au zis.

Vutcă verde. Ia must de foi de micșinéle, dram<uri> 27; fă iar ca célelalte.

Rosolin franțozesc. Ia rachiu de vin, nu drojdii, oca pol, și-l 57 pune într-o sticlă cu gâtul strâmt. // Deci pune într-însul piper alb, grane 4, piper lung, grane 2, frunzișoară dram 1, cuișoare dram<uri> 12, cimbir dram 1, anason, caculea ana grane 10; toate acéstea zdrobéști-le și le pune în sticlă, astupând sticla bine, să o lași să stea în pimniță, la răcoare, ceasuri 24, apoi să le stricori prin mânia lui Ipocrat, storcând puținică lămâe când îl vei strecura. Deci să iai zahar dram<uri> 150 să-l fierbi [apena] și cu acel zahar tot, să-l îndulcești, și iară să-l mai treci prin mânia lui Ipocrat, puind și grane 6 de moscos pisat, când vei pune zaharul.

ÎNVĂȚĂTURI A FACE MULTE FELIURI DE DULCEȚURI.

Coji de naramză i de lămâe. Să iai coji de lămâe groase și să le cureți de miezul sau pelițile céle didesupt. Deci să le pui în apă amoi, să stea 4 zile și 4 nopți, premenind apa de 2 ori zioa, apoi le scoate dintr-acea apă și le pune în apă când fierbi, fierbându-le până ce să vor muia. Deci scoate-le și le pune în apă réce să stea alte 2 zile amoiu, mutând adese // 57v zioa apa, apoi să aibi gata la fieșcare litră de coji, o litră și jumătate de zahar topit și curățit, și să pui cojile în zaharul acela și, încet, încet, le fiarbe ca un ceas, spumându-le cu lingura. Deci le ia de la foc și le lasă să stea în zahar 8 zile, încălzindu-le pe spuză au pe cărbuni în toate zilele câte o dată, ca să pătrunză mai bine zaharul cojăle; și umplându-se acéle zile, să le pui într-un vas și le păstrează.

De naramză. Asémene să fac cojăle de naramză, numai tribuesc să stea mai mult în apă și să să fiarbă în doao ape, întâi mai puțin, și să lapezi apa acéia, apoi să pui altă apă și să le fierbi mai mult, până ce să vor muia cât tribue, și apoi urmează de le fă ca cum s-au zis de cojăle de lămâe.

Alt fel, de lămâi i naramze. Ia lămâile și naramzele și le cură suptirel de coajă, au le răzuiaste pe o răzuitoare mărunț, cât să-i iasă // coaja cea deasupra galbenă, iară nu să strici albă 58 carnea. Deci, dupre ce le vei curuța <!>, să le tai în 5-6 părți coaja și să le scoți miezul, apoi le pune de le fiarbe cu apă, puind într-acea apă și un miez-doao de lămâe de acéle curate, întregi, storcându-le întâi câtvaș de must în apa cu cojile și, așa, le fiarbe cât tribue. Dupre acéia, le scoate din apa unde au fiert și le bagă în apă réce, să stea până ce vei fiarbe zaharul

șirop lung, apoi le curăță de pelițe și de alt ce va avea și, spălându-le bine, le pune în tingirea cu șiropul să fiarbă ca un șfert, apoi le pune într-un borcan să stea 2 zile și 2 nopți, au și mai mult; apoi cură zaharul și le fiarbe iară ca un șfert au și mai bine, apoi îl pune iar peste coji, réce, să mai stea o zi, apoi le fiarbe cu zaharul câtvaș dinpreună și, răcindu-se, le pune în borcan și vor fi făcute.

Alt fel. Dupre ce le vei cura naramzele cum sus se-au zis, 58v să le fierbi cu // apă câtvaș, la fiertura lor, până ce să va dezlupi miezul de coji, apoi le scoate și le pune în apă réce. Deci le crestează cu cuțitul didesupt și le scobéște cu lingurița de fier de le scoate tot miezul și, dupre ce le vei scoate, le pune de le mai fiarbe iară în apa ce au mai fiert, până ce vor veni la fiertura lor, și apoi le fă cum se-au zis sus și de célelalte tăiate fălii.

Alt fel. Să iai cojile de lămâe i de năramze i chitre și să le pui în apă să stea 8-10 zile, premenindu-le în toate zilele câte o dată apa, până ce cojile să vor lucii și curate și vor piarde amărăciunea, apoi le scură din apă și le zvinteză. Deci ia miare fiartă și spumată, căldicea, și o punc peste coji să le acopere și în toate zilele câte o dată le încălzéște bine, până ce le va pătrunde miarea bine, apoi fiarbe miarea bine și o pune peste coji și vor fi făcute. Iară vrând să le faci cu zahar, să fierbi 59 zaharul // și să-l pui peste coji.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A FACE DULCEȚURI.

Vrând a face dulcețuri curând, fiind de grabu, să iai miare oca 1, apă de trandafir oca pol, deci ia câte poame vei vrea, cât să poată încăpea, cum: pére, caisi i proci și le

fiarbe cât tribue a fi fiarte. Deci le scoate și le pune pe deasupra scortîșoară și cuișoare pisate. Într-acestaș chip îndată să poate face dulcețuri când ar tribui în grab.

Agreș roș. Dupre ce vei curăța de coade agreșul, fiarbe zaharul au miarea, apoi pune agreșul înlăuntru și-l fiarbe, până ce-l vei spuma bine. Deci îl lasă să să răcească și, dupre ce să va răci, sfărșăște-l de fiert, socotind zaharul au miarea să fie fiartă cum să cade.

Mure. Într-acestaș chip să fac și murile când sânt can roșii.

Prune. Ia prunele când încep a să coace, adecâte pârguite. Deci împungile și le bagă în apă caldă, puind și puțin oțet, și astupă bine vasul. Deci le pune pe foc de // încălzéște bine apă, 59v iar să nu le fierbi. Deci când vor încépe a înverzi, ia-le dupre foc și le lasă să să răcească în apa lor. Apoi, dupre ce să vor răci, țiid bine pururea astupat vasul cu iale, scoate-le din apa acéia și le pune în apă réce. Deci fiarbe zaharul au miarea, apoi cură prunele bine de apă și le bagă în zahar și le fiarbe pe foc iute. Și, după ce le vei spuma bine, ia-le dupre foc și le lasă să să răcească. Deci le sfărșăște de fiert cu foc iute, până ce zaharul au miarea va veni la fiertura lui, apoi le scoate și le pune în vas.

Piarseci. Fiarbe piarsecile cu apă până ce vor încépe a li să lua coaja. Atuncea ia-le dupre foc și le pune în apă réce. Deci dupre ce să vor răci, cură-le de coajă și le pune să să scure de apă. Apoi fiarbe zaharul au miarea și le pune înlăuntru și le fiarbe câtvaș cu foc iute. Deci le lasă să să răcească, apoi le fiarbe cât trebuie, // până ce zaharul au miarea va veni la fiertura 60 lui.

Aguridă. Ia agurida când începe a să coace, fără coade, și o pune în apă rece; apoi încălzéște altă apă și pune apoi într-acéia, astupând vasul bine, și o fiarbe cu foc lin, până ce va încépe a-și piarde fața cea vérde. Deci o ia dupre foc și o lasă să să răcească, apoi o scoate din apa acéia și o pune în apă rece; apoi fiarbe zaharul au miarea și, scurând agurida de apă bine, o pune în zahar și o fiarbe până ce va veni zaharul au miarea la fiertura lui.

Gutui. Într-acestaș chip să fac și gutuiele, puind pre urmă ceva cuișoare pisate au coji de naramză.

Ciréșă. Să iai ciréșile nu prea coapte și le cură de coade; apoi fiarbe zahar au miare, și dupre ce le-i fiarbe, le pune în zahar de le fiarbe ca un șfert de ceas; apoi le ia dupre foc și le lasă să să răcească, apoi iar le mai fiarbe, până ce va veni zaharul la fiertura lui. //

Caisii au zarzare verzi. Pune caisile în apă rece, care cum o curăți. Deci încălzéște apă și le pune în apă caldă, puind și puținel oțet, astupând bine vasul, apoi le fiarbe până ce să vor ca-nverzi. Apoi tragi-le dupre foc și le lasă să să răcească. Deci le scoate din apă și le pune în apă rece, apoi fiarbe zaharul câtvaș și scură caisile bine de apă și le pune în zahar și le fiarbe cu foc iute, până ce va veni zaharul la fiertura lui.

Agreș vérde. Într-acestaș chip să face și agreșul, ca și caisili.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A FACE APĂ DE TRANDAFIR MIROSITOARE.

Ia flori de trandafir părți 2 și de soc, zvântate la soare, parte 1, de leuștean parte pol, tai-le toate mărunț și le pune într-o oală zmăntuită cu cuișoare și scorțișoară pisate, de fieștecare câte dram<uri> 40, și le pune la soare să stea zile 8. Deci le pune în căldare și scoate // apă, și la gura țevii pune 61 moscos au belgioin au storace licfida când vei scoate apa.

Alt fel. Să iai flori de trandafir cu floarea lor cea galbenă denlăuntru, oca 1, cuișoare dram<uri> 8, belgioin dram<uri> 4, scorțișoară dram<uri> 12; toate acéstea pisează-le bine și le amestecă cu florile de trandafir și le pune în căldare de scoate apă, cu foc lin, până ce va eși toată humezeala trandafirilor. Anoi, apa ce vei scoate pune-o la soare să stea o lună să să limpezească și vei vedea lucru frumos.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A FACE CERNEALĂ DE SCRIS BUNĂ.

Invățătura lui Fior Avanti. Să iai gugoși de cerneală, să le pisezi gros și să le pui amoiu în apă, să stea ceasuri 24. Deci să le fierbi până ce vor scădea a tréia parte și, dupre acéia, la fieșce litră de apă să pui piatra cailor dram<uri> 16, comid dram<uri> 4 și fiarbe până ce să va topi și piatra și comidul, apoi să-l strecori că iaste făcută; iar fiind groasă, pune apă de trandafir.

61v *Alt fel.* // Ia gugoși de cerneală și le pisează gros, dram<uri> 40, piatra cailor di cea verde, dram<uri> 24, comid dram<uri> 16, sare dram 1, pune-le toate într-o oală zmănțuită cu 5 lit<re> de vin alb tare, cald cât să va putea să arză, astupând bine oala, și o lasă vara la soare, iar iarna pe sobă, să stea zile 15, mestecând cu un lemn în toate zilele.

Alt fel. Ia gugoși de cerneală dram<uri> 24, piatra cailor dram<uri> 16, comid dram<uri> 4 și pân la 6, vin alb onțe 33. Gugoșile să le pisezi câtvaș și să le pui în vin să stea zile 8, amestecând de doao ori zioa, și mai de multe ori, însă nici la soare nici la foc să le pui, iar comidul să-l pui amoi în vin de cel ce sus s-au zis, să-l acoperi, lăsându-l cât și gugoșile, amestecându-l în toate zilele, până ce să va topi, pe urmă să nu mai amesteci gugoșile, fără cât să le stricori pentr-o cârpă și să amesteci vinul cu comidul bine. Deci apoi să pui piatra cailor pisată și să le pui iar în oală, să mai stea zile 4, au și mai mult, 62 // amestecând iară în toate zilele, și apoi va fi făcută cerneala.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A SPĂLA ARGINTURILE, VASE DE COSITOR I DE ALAMĂ I DI CIOAE.

Arginturi. Ia sare suptire pisată și cu drojdii uscate dupre bute și o amestecă bine, fă praf suptire, și cu acest praf freacă bine arginturile, apoi le șterge bine cu o cârpă uscată, au aba mai bine.

Alt fel. Să iai cenușă cernută și cremotartaro și să faci leșae foarte iute. Deci, când vei vrea să speli arginturile, să faci spumă cu săpun cu acea leșae și, cu o cârpă, freacă bine argin-

turile. Și de vei vrea să le lucești, să faci de oțel ca un dinte de câine și-l udă într-acea leșae, și cu acela să le sclivisești.

Vasele de cositor. Să faci leșie foarte iute, cu cenușă, și să o fiarbi bine, și-ntr-acea leșie să speli vasele, apoi să le ștergi. Deci, cum le vei șterge: să iai un pétec de păslă au de aba uscată și le freacă bine, întorcând cu iuțime înprejur // vasele 62v ca să să lucească.

Alamă i cioae. Ia leșae foarte iute și-nlăuntru să pui la o litră de leșae dram<uri> 8 de piatră acrå. Deci ia o cârpă și o udă într-acea leșae și freacă-le bine; și dupre ce le vei curăți bine de péte, spală-le și le șterge bine, apoi dupre ce le vei șterge, să iai pământ de cel ci fac oale, să-l faci praf suptire; deci ia o cârpă și o presară bine cu praf de acela și freacă bine vasele, că atâta să vor spăla și luci, cât îți va părea că sânt noao.

Alt fel. Cărămidă noao pisată suptire și legată într-o cârpă de in, și cu acéia frecând alama au cioaia, o faci ca când ar fi noao.

ÎNVĂȚĂTURĂ PENTRU SPĂLATUL ARMELOR RUGINOASE.

Ja sticlă de criștal părți 3, crémene părți 2, și le fă praf. Deci ia o bucată de piale au de postav și o stropéște cu apă de clei întâi, de cireș au de alt fel, apoi o presară cu praful de cel ce s-au zis, // și să o lași să să usuce și, dupre ce să va 63 usca, cu acea piale să freci rugina întâi dupre arme. Dupre acéia, să ei piatră acrå dram<uri> 6 pol, magnit, piatră pomice <!>, colofanio, unt de scorpie ana dram<uri> 4 pol, untură de

cerb dram<uri> 45. Dupre ce vei face praf céle ce sânt de făcut, să-l amesteci cu untu de scorpie și cu untura de cerb, cu care amestecătură de iznoavă bucata de piale ce s-au zis să o stropești și să o usuci cât va tribui, și apoi să freci armele.

Alta. Când rugina va fi pătruns arma de nu să va putea șterge, tribue să nu o strici cu rasul, ci să o ungi întâi cu unt de tartariu, cum de licfio și să o lași să stea câtvaș, apoi să o freci cu acéle ce s-au zis.

A PĂSTRA ARMELE LUCII ȘI CURATE, CA SĂ NU RUGINEASCĂ.

63v **S**ă iai cositoriu calcinat, să fie curat, fără de plumb, dra<muri> 8, untulemn dram<uri> 32, unt de ceară destilat dra<muri> 8, amestecă bine și lasă să stea zile 8 au 10. Deci să le pui în baligă de cal caldă să stea zile 40, apoi îl dezgroapă și scură partea cea // mai limpede și încălzéște armele la foc, d-abia să nu arză, și le unge cu acest unt, că nu vor mai rugini.

Untul de ceară destilat, singur, păstrează foarte bine metalurile de rugină.

Alt fel. Ia ceruza pisată și o amestică cu catran și unge armile cu acéia, că foarte <bine> le păstrează de rugină.

Alt fel. Ia untură de rămător, untulemn, ceară noao, biaca, adecă ceruza, amestecă-le toate dinpreună și le topéște pe foc lin. Deci cu de această unsoare unge armele, că le lucéște și le păzéște pururea lucii și curate de rugină.

ÎNVĂȚĂTURĂ DE A FACE IARBĂ DE VÂNAT, PENTRU FUZIE I DE PISTOALE.

Să iai silitră dra<muri> 190, pucioasă dram<uri>23, cărbuni de lemn câinesc dram<uri> 27, pisează-le dupre obicéiul erbii.

Alt fel. Silitră părți 10, cărbuni, pucioasă de fieștecare câte parte 1, și fă iarbă dupre obicéiu.

Alt fel. Să iai silitră litre 3, lămurită cu apă fiartă, cu iarbă ce să chiamă canfora, pucioasă dram<uri> 32, cărbuni de alun dram<uri> 48, canfora dram<uri> 4, și fă iarbă, după obicéi.

GLOSAR

- acioae, cioae* = aliaj (bronz, dar nu numai) din care se fac diferite obiecte de uz casnic, clopote etc.
- agrișe* = fructele albe sau negre, cu gust acrișor, ale unui arbust autohton, de grădină sau de câmp.
- aguridă* = struguri necopți, acri.
- amoiu* = macerare, înmuierea în apă, oțet sau vin.
- amomo* = ghimbir, plantă erbacee aromatică, din regiunile subtropicale.
- ana* = cât..., cât, de fiecare câte..., în părți egale.
- andidii* = andive, rădăcini de cicoare.
- anghelică* = plantă erbacee aromatică, autohtonă, întrebuințată și ca leac.
- anghinare* = plantă erbacee spinoasă, autohtonă, în parte comestibilă, întrebuințată și ca leac.
- apena* = puțin.
- arm, armuri* = partea piciorului unui animal între genunchi și șold.
- au* = sau.
- belgion* = smirnă, rășină extrasă din scoarța unui arbore exotic.
- boranză* = plantă comestibilă autohtonă.
- bozun* = un vin special, preparat cu mirodenii.
- burui* = butoi.
- caculea* = ingredient de import.
- capere* = ingredient de import, fructele unui arbust din zonele sudice europene.
- capon* = clapon, cocoș castrat.

cardamomo = cardama, drobușor, plantă erbacee, folosită drept colorant (în albastru?).
carlina = plantă din familia compozitelor.
căldare de scos apa = alambic, pentru distilarea alcoolului.
cennamomo v. *kennamomo*.
chitră = grepfruit.
cicoare, rădăcini de ~ = andive.
cimbir = cimbru, de grădină sau din flora spontanee.
cioae = vezi *acioae*.
clean = pește de apă dulce, din familia crapului.
condimă = condiment.
crămăz, *cârmăz* = fructe mici roșii sau negre ale unei plante erbacee, folosite drept colorant.
cremotataro sau „unt de tartariu“ = cremă de tartru.
cubebe = fructul unui arbust, asemănător cu boaba de piper.
cucunari, *coconari* = semințe ale unei varietăți de pin, din sudul Italiei, Greciei, Asiei Mici.
cura, a ~ = a scurge (apa din legume, carne etc.); a curăți.
dram = unitate de măsură pentru greutate (cca 3 grame) și pentru capacitate (între 3,22 - 3,80 cm³).
dres, *dresuri* = mirodenii; plante, fructe sau semințe aromatice, ori cu gusturi picante, folosite ca ingrediente.
felegean, *filigean* = ceașcă turcească pentru cafea, fără toartă.
fistic, *fisticuri* = sămburi ai unor fructe de arbust din țările calde, de culoare galben-verzuie, cu gust exotic.
frunzișoară = foaic de dafin.
fuzie = armă, pușcă.
galanga = rizomul unei plante medicinale.
ginepro = ienupăr.
giulep = salep, sirop.
giumertu = darnic, generos, a nu fi zgârcit.
gran = unitate de măsură, a 50-a parte dintr-un dram.
hăncui, a ~ (corect, hăncui) = a tăia în bucăți mici, a toca mărunț.
hârtie de fereastră = o hârtie mai rezistentă și probabil transparentă, care se punca la ferestre, în loc de sticlă; pergamentoasă.
i = și.

i proci = și altele.
ișpec (în expresia tăiat ~) = tăiat mărunț, tocat.
iznoavă, de ~ = din nou.
îndezat = îndestul
înluzion = infuzie.
jaleș = plantă erbacee cu frunze ovale și flori purpurii.
jugastru = pește de râu de munte.
kennamomo sau *kianulea amomo* = scorțișoară.
lamură = în expresia a sta la ~ = a sta la seurs.
lămurii, a ~ = a curăța (scurge) de părțile impure conținute, a alege partea bună; a limpezi.
lăuruscă = viță de vie sălbatică.
licfida = lichid.
litră = a patra parte dintr-o oca, egală cu 100 dramuri.
lostoță = lostrită, pește răpitor, asemănător păstrăvului.
mătăcină, *mătăciune* = plantă erbacee aromatică, roiniță.
mâneca lui Ipcrat = săculeț folosit pentru filtrarea lichidelor.
mirodii = mirodenii, ingrediente, condimente.
moiu = vezi *amoiu*.
molotru = sulfină.
moscos = plantă erbacee cu flori galbene-verzui, cu miros de mosc.
muselez, *musilez* = vin fiert cu scorțișoară și cuișoare; sos făcut cu vin, pentru fripturi ș.a.
naramză, *năramză* = varietate de citrice, asemănătoare portocalei, cu gust dulce-amăruș.
nojăț = probabil un anumit grad de fierbere (a cărnii).
nucșoară = fruct exotic, folosit drept condiment, asemănător unei nuci mici.
oca = unitate de măsură pentru capacitate și greutate, variind după regiune.
oca pol = o oacă și jumătate.
onțe = uncii.
ostropiel = sos picant preparat cu diferite ingrediente, adăugat la fripturi.
patlagane mohorâte = pătlăgele vinete.

pâine frecată = pesmet.
piftie = aspic.
pimpinela = plantă erbacee aromatică; anason.
plachie = aici cu sens de vas de bucătărie; tavă.
podeț = pește de râu de munte, scoabar.
pol = jumătate.
pomice, piatră ~ = piatră ponce.
posmag = pâine tăiată felii, uscată sau prăjită; pesmet.
râmător = porc.
rânză = stomac, abdomen/conținutul lui.
rodie = fruct de import, de mărimea și asemănarea unui măr.
rozmarin = arbust aromatic.
sacâz = colofoniu, rășină de conifere.
santal = lemn roșu și galben, din arbore originar din Extremul Orient.
sărpunel = plantă aromatică.
sclivisi, a ~ = a lustrui.
scoțișoară = scoarța unui arbore oriental, folosită drept condiment.
spânaci = spanac.
storace = stoarce.
șofran = plantă erbacee din care se extrage o substanță aromatică și colorantă.
tenchiu = a patra parte dintr-un dram.
tigvă = fructul unei plante erbacee din familia cucurbitaceelor.
udagaci = lemn de aloes.
undă, a da ~ = a da în clocot, a opări.
vin ipocratic = vin preparat cu plante aromatice; medicinal.

POSTFAȚĂ

Pentru a spori interesul cititorului față de această *Carte de bucate*, dăm aici câteva repere despre ceea ce însemna modul de trai al protipendadei societății în epoca brâncovenească și în tot secolul fanariot, timp în care a circulat manuscrisul, evident cu accent pe obiceiurile legate de bucătărie și servitul mesei de fiecare zi, de sărbători sau festinuri.

Ochiul străinului care a poposit mai mult sau mai puțin pe meleagurile noastre a înregistrat o serie mare de aspecte ale vieții cotidiene de pe toate palierele societății, inclusiv deci din casele boierești în care a fost primit cu multă generozitate, iar memoriile sau relatările lui de călătorie (unele de nivelul studiilor de sociologie ori etnografie), scrise pentru publicul occidental, se constituie, cu unele rezerve, într-un izvor de primă categorie pentru tema în discuție. Cronicile sau documentele interne, prin natura lor, nu ne puteau lăsa decât informații sumare și cel mai adesea indirecte în acest domeniu. Excepție face istoricul și savantul domnitor Dimitrie Cantemir care se adresează, însă, în binecunoscuta sa *Descriptio Moldaviae* (Descrierea Moldovei) unui cititor străin¹. Abia operele literare din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, care evocă perioada fanariotă din ultimele sale decenii de existență, folosind documente de arhivă și memoria colectivă încă vie, completează cu detalii, retrospectiv, imaginea societății din perioada amintită.²

Ceea ce impresionează pe străin este ospitalitatea boierilor (vădită mai ales în Moldova³, plăcerea lor deosebită de a întinde mese și de a avea mulți musafiri⁴, de a le oferi ce aveau mai bun (desigur

și din orgoliu, din dorința de a epata). Dar foarte mulți autori, veniți dintr-o lume cu alt grad de civilizație și cu deosebire în a doua jumătate a secolului fanariot, au cuvinte deloc măgulitoare referitor la gustul bucatelor sau la condițiile de igienă în care acestea sunt preparate ori servite la masă.⁵

Una din componentele principale ale vieții mondene erau vizitele și, legat de acestea, organizarea de mese bogate cu sau fără ocazii speciale. Marea boierime (prin definiție, marii dregători) își trăia un capitol important din viață prin participarea la mesele și ospetele organizate întotdeauna cu un anumit ceremonial și cu fast, mai mic sau mai mare, la Curtea domnească, prilejuite de multele sărbători religioase de peste an, de evenimentele din familia domnului (nunți, botezuri, care nici ele nu erau puține) sau grandioasele festinuri oferite în cinstea nenumăraților soli/ambasadori străini în drumul lor spre sau dinspre Constantinopol⁶, festinuri la care comesenii se numărau cu sutele.

Cronicarul brâncovenesc Radul Grecianu consemnează în „Istoria“ sa zeci de asemenea ospete ce aveau loc anual, fără să dea însă detalii. Spre exemplu, desupra nunta din 1706, a fiului cel mare al domnului Țării Românești cu „o cocoană a lui Balșu stolnicul“ din Moldova, naș fiind vestitul om de cultură, stolnicul Constantin Cantacuzino, eveniment de mare anvergură, nu spune decât că a durat 12 zile „făcându-se foarte frumoasă și minunată orânduială și domnească podoabă“⁷. La fel de parcimonios relatează și despre nunțile altor opt odrasle ale lui Constantin Brâncoveanu, ca și despre mesele pe măsură ce au urmat unor festivități ocazionate, spre exemplu, de sfințirea în 1707 a bisericii Sfântul Gheorghe din București (ctitorie brâncovenească, invitat fiind însuși patriarhul Ierusalimului⁸); ori despre „banalele“ ospete ce se țineau lanț în anii de pace în „preumblările măriei sale“, ce puteau dura și câte 20 de zile, însoțit de marii boieri, pe la diverse moșii și mănăstiri⁹.

Unele amănunte despre asemenea ospete avem, în schimb, de la florentinul Maria-Antonio Del Chiaro, bun cunoscător al vieții de la Curtea lui C. Brâncoveanu și a domnilor următori (Ștefan Cantacuzino și Nicolae Mavrocordat), unde a funcționat timp de peste șase ani (din primăvara 1710) ca secretar de limbă latină și italiană. Pentru

a nu altera frumusețea expunerii atâtor detalii, reproducem aici pasaje ceva mai largi din bine cunoscuta sa lucrare *Storia delle moderne rivoluzioni della Vallachia* (revoluție, cu sens de schimbare, cf. N. Iorga). Iată cum descrie banchetul oferit de domn boierilor în zi de Paște, ceremonial ce se repetă, de altfel, în toate zilele de sărbătoare: „După slujba religioasă, la ora mesei, trâmbițașii dau semnalul, și se aduc în sala cea mare mâncărurile. Boierii de primul rang, împreună cu domnitorul, sunt serviți într-o odaie vecină cu vutcă și dulceată <ca aperitiv! — I.C.>, după care își spală, în ordine, mâinile, își desbracă hainele care rămân prinse la gât numai în copcă, cu mânecile atârinate la spate, după care prânzul este anunțat. În frunte cu principele se îndreaptă toți spre sala de mâncare, își ocupă locurile, după demnitatea fiecăruia, afară de cei ce stau în picioare la spatele principelui pentru a-l servi. De se întâmplă un patriarh la masă (cum a fost cazul pe timpul meu, cu cel din Erusalim sau Alexandria), acesta ocupă capul mesei, la dreapta principelui. În lipsa patriarhului, mitropolitul Valahiei ocupă un fotoliu cu spătar, lângă domnitor, în capul mesei. Urmează apoi marii dregători, după rang, unul în fața altuia.“

Rămân în picioare cu anumite atribuții: spătarul (comandantul cavaleriei) — ține sabia și cuca domnească; postelnicul (mareșalul Curții) — gata să dea ordine; paharnicul — toarnă vin domnului; stolnicul — servește bucate domnului; medelnicerul — îi ține ligheanul pentru spălatul mâinilor; aga (comandantul infanteriei) — gata să dea ordine „miliției“. Aceștia, după un ceas de servit pe domn la masă, se retrag în altă sală, unde sunt serviți, la rândul lor, cu aceleași bucate și onoruri, după care se reîntorc la masa domnului, unde încep toasturile.

Separat, în apartamentul doamnei, are loc o altă masă, „cu aceeași orânduială, cu jupănesele care ocupă locurile sau servesc ca și respectivii lor bărbați“.

În timpul toasturilor, toți comesenii se ridică în picioare, cu excepția mitropolitului. Primul închină mitropolitul în sănătatea domnului. Al doilea toast este pentru „împărat“ (termen intenționat ambiguu: pentru sultan, ori împăratul de la Viena?). Apoi, domnul bea în sănătatea fiecăruia (!) boier. Astfel se toastează și se bea timp de

vreo trei ore, după care domnul închină ultimul pahar în slava lui Dumnezeu, „care prin mila sa am ajuns sănătoși această sfântă zi, ne rugăm să ajungem la anul la aceeași zi sfântă, cu sănătate și pace“. Primele toasturi sunt însoțite fiecare de salvele a 12 tunuri și a 2 000 de puști, urmate de „muzicile de afară“: trâmbițe, tobe, țimbale, flaute etc.; înăuntru se cântă muzică bisericească. „Se dă poruncă și celei țigănești, cu vioară și cobză, și se cântă și din gură, după dorința domnului“.

După ce descrie și obiceiul legat de masa din ziua de Sf. Vasile (vezi plăcinta cu răvașe și împărțitul darurilor), Del Chiaro face și unele generalizări și dă și alte detalii: o dată încheiate toasturile și salvele, armata din curte pleacă spre cazărmi, fiecare companie cu steagul ei. Masa continuă „tot mai aprinsă de vinurile cele mai bune și lichiorurile care la mesele lui C. Brâncoveanu erau dintre cele mai alese din Europa. Mâncărurile erau gustoase și preparate după bucătăria franceză, nemțească și italiană. Era o veche datină, ca la zile solemne sau la nuntă boierească, farfuriile să nu se ridice de pe masă, ci se puneau una peste alta, și se formau coloane de farfurii atât de înalte, că boierii, chiar în picioare, nu vedeau pe cei de cealaltă parte a mesei. Domnul și chiar boierii trimiteau zilnic de la masa lor câte unui protejat, mai ales străinilor, câte un fel de mâncare sau câteva sticle cu vin“.¹⁰

Incredibil, și totuși explicabil, un ceremonial aproape identic se desfășura în zi de sărbătoare și la Curtea domnească din Iași. D. Cantemir descrie, poate cu ceva mai mult talent literar, aceleași tipicuri: „Sunetele trâmbițelor și darabanelor arată că mâncările sunt gata; stolniceii, având în frunte pe vătaf și pe stolnicul al doilea, le primesc de la bucătărie și le dau marelui stolnic să le așeze pe masă“. Sosește domnul, mitropolitul rostește rugăciunea, medelnicerul toamnă domnului apă să se spele, boierii se așază după rang, sfetnicii și dregătorii de prim rang rămân în picioare să-l servească pe domn până la al treilea pahar etc. Se țin toasturi (cu aceeași ambiguitate referitor la împărat), în timp ce se aud salvele de tun și muzica de afară, și așa mai departe¹¹.

În timpul sau după ospetele mai deosebite, se dau spectacole de teatru și de circ, se dansează, iar de pe la mijlocul secolului

al XVIII-lea, noaptea, se fac iluminatii și jocuri de artificii. Un negustor de cristaluri (sticlă de Boemia), ajuns cu marfa sa la București în ziua nunții domniței Ilinca (a treia fiică a lui Brâncoveanu), la care participă însoțind un consilier orașenesc trimis să facă daruri de nuntă din partea orașului Brașov, are ce povesti¹²: „A fost o 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 nemți¹³... Și s-au făcut și multe alte jocuri și tot felul de dansuri turcești, arăbești, chinezești (!), franțuzești, spaniole și leșești“.

L. F. Marsigli, trimis al Curții de la Viena în misiune diplomatică la Constantinopol, în drumul său de întoarcere, din anul 1691, este primit de C. Brâncoveanu cu mare interes și cu un „ospăț măreț“, care îl impresionează foarte plăcut pe străin, inclusiv spectacolul muzical: „M-a cinstit apoi cu un ospăț măreț, la care au luat parte mai mulți arhiepiscopi de rit ortodox, mai mulți dregători ai săi și mai mulți boieri ai țării. Bucatele au fost alese și vinurile de mare preț, și toate provenind din acea țară (s.n.- I.C.); muzica, deși împărțită în muzică creștină, turcească și persană, a fost totuși foarte plăcută prin diversitatea sa... După ce s-a sfârșit ospățul, domnul s-a retras cu mine într-o altă odaie, unde stând turcește (!) pe perne, am vorbit de lucruri felurite, timp două ceasuri cu cafea și tutun“¹⁴.

Despre obiceiurile legate de servitul mesei într-o casă boierească, Del Chiaro se referă de câteva ori, cu amănunte uneori pitorești, de care numai un străin ar fi putut face caz. Descriind interiorul unei locuințe, autorul notează: lipsa scaunelor este suplinită de niște bănci fixate de-a lungul pereților, acoperite cu postav divers colorat (roșul era interzis, fiind la cea vreme apanajul Curții domnești) ce îmbrăca și zidul pentru a servi de reazim. „Masa pe care se mănâncă seamănă cu acelea din trapezele călugărilor, (căci) românii nu folosesc mese ovale sau rotunde în mijlocul odăii“. Comesenii se așază de o parte și alta a mesei, cât ține lungimea ei, în ordinea rangurilor ce le dețin. În capul mesei, pe un scaun (totuși!) cu spătar, stă gazda, iar în dreapta sa una din persoanele de vază, dacă se întâmplă să fie; nelipsit este un preot. Fața de masă este „după obiceiul țării“, din pânză de in, foarte fin țesută, ca și șervețelele. Când numărul comese-

nilor este mai mare, se folosește un fel de față de masă îngustă ce acoperă de la un capăt la altul, de jur împrejur, toate tacâmurile și farfuriile, din care fiecare își prinde, în momentul așezării la masă, câte o bucată la brâu. Până să se așeze la masă, în timp ce se aduc bucatele, oaspeții sunt întreținuți de gazdă într-o altă încăpere, unde li se servește vutcă („rosolin“) și li se aduce apa pentru spălătul mâinilor. În semn de bunăcuviință, la fel ca la Curte, oaspeții își scot anteriul și îl prind într-o copecă la guler. Preotul spune „Tatăl nostru“ și binecuvântează masa, dând apoi semnalul începerii mesei înmuind o bucată de pâine în unul din felurile de mâncare. Toți ceilalți, făcându-și mai întâi cruce și o plecăciune spre stăpânul casei, încep să mănânce. În zi de sărbătoare, se țin toasturi. „La valahi nu e obiceiul să se ceară de băut, ci se așteaptă invitația gazdei care oferă de băut în același pahar, care trece din mână în mână; străinul deprins cu altă igienă se acomodează cu greu la acest obicei“.

Face apoi observații privind bucătăria: „Mesele lor sunt foarte îmbelșugate, dar mâncărurile nu sunt bine gătite și ceea ce e mai rău, e că sunt servite destul de reci, căci în Valahia bucătăriile sunt în fundul curților și deci departe de casă“. După terminarea mesei, trec din nou în prima odaie, unde li se aduce apă pentru spălătul mâinilor și al gurii, după care li se mai servește încă un pahar de vin, cafeaua și narghileaua. În final, își îmbracă anteriile, aduc mulțumirile cunoscute gazdei, încalcă pe cal și se duc acasă să se culce, „somnul de după masă, obicei ce există nu numai în zilele lungi de vară, ci și în cele de iarnă. Somnul e ușurat și de vinurile servite din belșug la masă, fără însă să fi ametit pe invitați“.¹⁵

Se mănâncă mult și cu poftă, probabil și din cauza condimentării exagerate a preparatelor, a vutcilor și a vinului. La o masă obișnuită se serveau 10-12 feluri, dar la sărbători, câte 60-70 de feluri, iar la festinurile domnești se ajunge, după mărturiile călătorilor, la 400 feluri de mâncare.

Mesele abundente și lipsa de mișcare (boierii și familiile lor nu mergeau niciodată pe jos, oricât de mică ar fi fost distanța de parcurs, acest lucru ținând și de rang!) influențau nu numai starea de sănătate, ci și aspectul fizic și costumele celor aparținând clasei boierești: erau grași, lenți, purtând acele anterie largi care conveneau abdomenelor

proeminente. Era o rușine să fii slab, chiar și pentru fetele tinere. Charles Joseph Lamoral, principe de Ligne, slujind ca ofițer în armata rusă în războiul ruso-austro-turc din 1787-1791, are prilejul să cunoască bine protipendada ieșeană, cu nimic deosebită de cea bucureșteană: „Acești domni <boieri — I.C.> nu umblă niciodată pe jos. Ei sunt cu toții leneși, întocmai ca turcii. Femeile s-ar putea lipsi de a avea burta atât de mare. Această însușire este atât de mult prețuită a fi un semn de frumusețe, încât o mamă mi-a cerut iertare că fiica sa nu o căpătase încă. «Dar nu va mai întârzia mult, mi-a spus ea, căci acum e o adevărată rușine, este dreaptă și subțire ca o trestie»“¹⁶.

Cunoscutul medic Constantin Caracaș, care a ocupat funcții de vârf în organizarea vieții medicale și a protecției sănătății publice la sfârșitul secolului al XVIII-lea și începutul celui următor, în Țara Românească, a scris un adevărat tratat despre condițiile stării de sănătate a societății din vremea sa. Printre altele, referindu-se la regimul alimentar, descrie astfel un prânz obișnuit într-o casă boierească: se începea cu conserve de pește de mare (ca sardele, lacherdă, licurini, caracatiță etc.), sărat sau afumat și bine condimentat, sau icre, măsline, salam de Italia sau franțuzesc, brânzeturi (locale sau de import). Urma supă de carne de pasăre sau de vită, cu muștar, hrean „sau alte sosuri“, aluaturi sau plăcinte, după care, renumitul pilaf turcesc, cu iaurt sau smântână ori năut. Ca desert se serveau dulceturi și, după masă, fructe de sezon. Prânzul se încheia cu rachiu, vutcă și cafea. În timpul mesei se bea „și câte puțin vin ușor“, ori la începutul mesei vin pelin; vinurile străine (din Franța, Italia și Grecia, din cauza prețurilor, „deși sunt prefăcute“) și le permit foarte rar, chiar și cei bogați, numai la banchete¹⁷. Cam la fel se mânca și la cină, o oră înainte de miezul nopții.

Arun când o privire în bucătăria caselor boierești, medicul este scandalizat de lipsa de igienă în care se păstrau și se găteau alimentele: din neglijența slugilor, nesupravegheate, alimentele erau necurate, lăsate să se altereze. neacoperite, la discreția roiuilor de muște nestingherite, pregătite în vase de aramă nu bine spoite etc. „Numai la negustori și la alți câțiva, bucătăriile se păzesc mai curate,

fiindcă priveghează înseși femeile lor“, nedispunând de atâtea slugi ca familiile boierești¹⁸.

La fel de șocați erau și călătorii străini de modul grotesc în care se mânca la masă, dar care, pentru a amuza pe cititorul occidental, îngroașă adesea realitățile. Marele negustor vienez Jenne Lebprecht, venit în 1786 să prospecteze piața țărilor române, descrie în termeni duri o masă într-o casă boierească: „Boierimea dă ospete cu multe castroane cu feluri de mâncare gătite fără gust, cu unt ranced, pe o față de masă neagră ca pământul, acoperită de muște, și cu o singură lingură de lemn, precum și cu un singur pahar de vin ce trece din mână în mână; vezi cum doamnele și domnii își bagă cu lăcomie mâinile în castroane ca să scoată o bucătică de carne sau să înmoaie o bucată de pâine în sos“. Contactul unora cu societatea brașoveană, remarcă același călător, îi învață cu obiceiuri noi, „nemțești“: pun față de masă curată, cel puțin oaspeților străini le oferă cuțite și furculițe și stau pe scaune în jurul mesei¹⁹.

În același stil malițios descrie în 1792 și William Hunter obiceiuri legate de masă într-o casă boierească: în lipsa furculițelor și a cuțitelor, comensii rup carnea cu degetele, fapt ce face necesar ca un lighean și un ibric să fie purtate mereu în jurul mesei. Invitat la masă de pârăcalabul orașului Galați, este, la rândul lui, scandalizat de murdăria care domnea: „toate lucrurile într-adevăr aveau un aspect așa de murdar și neîngrijit că, în ciuda belșugului bucatelor, mi-am pierdut pofta de mâncare înainte de a fi mâncat“. Despre bucate spune: „S-au făcut multe feluri de mâncare fără a putea descoperi din ce erau făcute, și când primele erau ridicare de pe masă, erau înlocuite cu altele la fel de greu de definit“²⁰.

Și totuși, în ultimele decenii ale secolului al XVIII-lea, modelul european de a se servi la masă de tacâmuri²¹ și a sta pe scaune în jurul unei mese pătrunde din ce în ce mai mult în casele boierești și la Curtea domnească. Mult-voiajata englezoaică Lady Craven este plăcut 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, ea la celălalt, prezentă este și doamna; vesela este de argint, probabil de proveniență englezească, sfeșnicul de pe masă din alabastru incrustat cu flori de rubine și smaralde etc.²²

O dată cu creșterea gustului pentru lux și fast, spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, vesela din marile case boierești începe să fie din porțelanul cel mai fin, de import²³, mai ales serviciile de cafea, dintre cele mai scumpe²⁴. Într-o listă a obiectelor de import alcătuită de I.St. Raicevich, aflăm până și unelte de bucătărie din Nürnberg, Viena, Franța și Anglia. Alături de acestea, Raicevich descrie vasele autohtone de lemn de tisă, impenetrabile, comparabile cu cele de sticlă²⁵. Foile de zestre, dietile, ca și inventarele bunurilor mănăstirești aduc și ele mărturie despre existența furculițelor, cuțitelor, lingurilor de metal („albe“ sau de „madem“), a farfuriilor și castroanelor de „marmură“²⁶, a platourilor de argint etc.

Marile case boierești aveau un numeros personal domestic, unele de ordinul sutelor, printre care un loc important îl dețineau slugile cu atribuții speciale la bucătărie ori la servitul mesei, precum și bucătari calificați, deseori țigani, angajați cu simbrie și scutiți de bir sau de alte sarcini publice („havalele“). La Curtea domnească și a celor mai mari boieri, în afara acestora, erau aduși bucătari străini ce-și cuceresc faimă cu arta lor. Astfel, se cunoaște că la Curtea lui C. Brâncoveanu era unul neamț²⁷, iar la cea a lui Al. Ipsilanti, unul celebru, francez²⁸.

O dată cu înființarea consulatelor străine (după 1783), pe lângă alți meșteri străini, au venit cu regim de sudiți (nesupuși obligațiilor către țară) și numeroși bucătari, „din cei cu știință de mese și de bucate evropenești, de se încarcă <însărcinează — I.C.> cu mesile cele mari, care din vreme s-au înmulțit“²⁹.

În orașe, existau, la fel ca și alți meșteșugari, bucătari calificați solicitați la nunți și alte praznice („zaiafeturi“) ale obștei, dar și de casele boierești și mai ales de Curtea domnească. Din timpul lui Alexandru Ipsilanti, cei din București se organizează (1782), după modelul vremii, în breaslă, cu un statut riguros de funcționare și cu un staroste pus sub „ascultarea“ ispravnicului Curții domnești, întrucât „Curtea gospod are mai adesea trebuință de bucătari“³⁰. Supusă unei concurențe dure și neloiale (!) din partea bucătarilor străini, breasla celor pământeni (greci, români, țigani) se destramă cu timpul, iar încercările unor bucătari domnești, ca vătăfi, de a o

reînființa, sunt respinse atât de Ioan Caragea (în 1818), cât și de Gri-gore Ghica (în 1823)³¹, considerată depășită.

*

Așa cum reiese și din *Cartea de bucate*, dar mai ales după cum relatează majoritatea martorilor străini, în casele celor înstăriți se mânca multă carne în zilele de dulce și pește în zilele de post, iar ponderea acestora în regimul alimentar crește spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, o dată cu procesul de occidentalizare/modernizare a modului de trai din mediul orășenesc, în general, dar cu deosebire al boierimii și al marilor negustori.

Credința ortodoxă cerea respectarea multor posturi³², care însumau două treimi din zilele anului (30 de săptămâni!), posturi ce presupuneau în primul rând renunțarea la carne: miercurea și vinerea, uneori și luna, apoi în cele patru mari posturi de peste an, unele durând și câte 40 de zile în șir³³, plus altele de mai mică importanță. Dar și aceste posturi erau luate de pretext pentru organizarea de mari petreceri în ajunul lor, unele de amploarea carnavalurilor³⁴. Înainte de „intrarea” în posturile mari, se ținea „săptămâna untului”, timp în care totul era gătit cu unt — cu rol de pansament gastric, „ca să nu-și vateme stomacul cu un post prea strict”³⁵.

Abuzul de carne a fost întotdeauna privit ca un mare păcat de moralizatorii timpului, asociat obiceiurilor „păgânești”: turcești și tătărești³⁶, mai apoi nemțești și franțuzești, ca și luxul și desfrăul³⁷.

Doctorul Constantin Caracaș, în a sa monografie sanitară, redă lista alimentelor obișnuite în acea vreme, descriind uneori și modul de preparare a lor și influența ce o pot induce asupra stării de sănătate:

Se consumă în primul rând carnea de oaie, sub influență orientală, aproape deloc miel, iar cea de berbeci bătrâni „neînțorși” (necastrăți), ca și cea de capră, era pentru „uzul poporului de jos”. Carnea de porc se mânca mult în lunile de iarnă³⁸, vara aproape deloc, iar cea de vită era mai puțin apreciată, fiind mai aspră. Nu se tăiau vițeei, cum în general nu se tăia puietul (nici la oi, porci, păsări), protejat pentru asigurarea creșterii șeptelului.

Gama varietăților de carne era întregită cu cea de vânat. Cum mai mult de două treimi din teritoriul era împădurit, fondul cinegetic era deosebit de bogat. Piețele orașelor în timp de iarnă gemeau de căprioare sălbatice (ocupau primul loc în preferințele gastronomice boierești), ciute, cerbi, mistreți, dar cei mai numeroși erau iepurii (se și exportau cu sutele de mii în Transilvania). Dintre păsările sălbatice autorul enumeră: găinușile (vânate mai mult toamna, umplu tarabele târgurilor), cocoșii sălbatici, ieruncile (a căror carne este asemănătoare cu cea a fazanilor), porumbeii sălbatici, turturelele (în august-septembrie sunt grase și foarte gustoase), potârnichele (atât de multe, că se prindeau cu plasa, și foarte mult apreciate la mesele boierești), prepelițele (se vânau în iulie-august, „grase și dulci”, preparate cu sosuri sau pilaf), rațele și găștile sălbatice, dropiile foarte numeroase la câmpie etc.

Dunărea cu salba ei de bălți (mai întinse și mai numeroase decât astăzi), iazurile morilor și heleșteele nelipsite de pe orice moșie³⁹, ca și râurile mai mici sau mai mari asigurau cantități imense de pește, nu numai pentru piețele orășenești, ci și pentru locuitorii satelor. Era mai ieftin și se consuma mai mult decât carnea.

Morunul și nisetrul, pescuiți în Dunăre toamna, iarna și o parte din primăvară, erau destinați în primul rând meselor celor avuți, dar fiind grași, medicul nu-i recomanda să fie consumați prea des. Unele exemplare atingeau 300 de kg greutate, încât, după relatările englezului Bargrave, trebuiau șase sau opt bivoli pentru a-i trage la mal⁴⁰. Cei mai mulți se pescuiau printre stâncile munților în județul Mehedinți și la gura Ialomiței ori la Brăila⁴¹. Icrele lor (caviarul), foarte mult căutate, erau accesibile chiar și păturilor mijlocii orășenești, iar cererea era mare în zilele de post, încât se și importau cantități apreciabile din Rusia. Batogul și „nervii” de sturion se exportau cu deosebire în Transilvania. Cega avea un gust mai plăcut, mai fin, era mai digestă, dar ușor perisabilă. Alături de alte soiuri de pește din Dunăre sau din bălțile ei (crap, lin, știucă, somn etc., toate de dimensiuni uimitoare), sturionii se aduceau în mari cantități, cu carele, în coșuri, pe piețele târgurilor și ale capitalei, dar după cele douăsprezece ceasuri de drum, ajungeau alterați deseori; deși agia supraveghea calitatea mărfurilor — observă medicul —, negustorii

reuşeau să-şi vândă marfa depreciată „poporului de jos, mulţumit de un preţ mai mic“⁴².

Din pâraiele repezi de munte erau aduşi păstrăvi, păstruga, lipanul şi alte soiuri, uneori vii, transportaţi în apă, dar în cantităţi mici şi destinaţi numai bogaţilor. Târgurile gem însă de soiuri ca plevuşca, cosacul, caracuda, bibanul, roşioara etc. „mult căutate de popor“⁴³.

Mulţimea bălţilor şi heleşteelor mai dăruia populaţiei scoici, raci (de dimensiuni impresionabile) şi melci — hrana tipică a zilelor de post. Deşi au o carne greu digerabilă, dar fiartă, friptă, tocată mărunţ, preparată cu ulei şi multe condimente, capătă un gust foarte plăcut; pot produce totuşi, spune medicul, „vărsături, dureri de stomac, boli grele şi mai ales friguri rele“. Melcii mai erau culeşi şi din păduri şi crânguri, dar mai ales din insulele Dunării.

Nu putem stărui asupra celorlalte alimente ce intrau în meniurile boiereşti. Observăm însă că legumele, solicitate cu precădere doar în zilele de post, cu timpul se diversifică, apar bamele, dovleceii, conopida, diverse soiuri noi de varză, roşiile şi altele necunoscute la începutul secolului al XVIII-lea, şi, ca atare, nementionate în *Cartea de bucate* pe care o publicăm aici.

Se mănâncă multă pâine, fabricată de obicei în brutării, rar în casă, plămădită cu hamei, pe care C. Caracaş o găseşte gustoasă, pufoasă şi dă reţeta de preparare a ei. Din mercurialele pieţei bucureştene, introduse din timpul lui Al. Ipsilanti (15 noiembrie 1775), aflăm o gamă mare a produselor de panificaţie. Spre sfârşitul secolului al XVIII-lea, apar, ca aliment de lux, pastele făinoase, importate la preţuri foarte ridicate (ca cele de Veneţia). În timpul lui Ioan Vodă Caragea, funcţiona la Bucureşti o fabrică de fidea şi macaroane, după reţeta celor din Creta şi Cipru, de calitate superioară celor produse la Galaţi⁴⁴.

La desert, îşi fac loc prăjiturile şi îngheţata, cu deosebire la mesele festive şi la bufetul balurilor. Reţete apusene sunt aduse de bucătarii şi cofetarii străini angajaţi la Curte şi în casele mari boiereşti, dar care capătă licenţe să deschidă localuri publice (cafenele, cluburi, restaurante). Sunt cunoscute, spre exemplu,

„prăjiturilele cu miroase“ pe care bucătarul francez de la Curtea lui Al. Ipsilanti le desfăcea în cafenelele bucureştene⁴⁵.

Moda turcească introdusese în obiceiurile înaltei societăţi băutul cafelei, modă ce se extinde cu timpul şi în casele mijlocii oraşeneşti. Se bea şi de mai multe ori pe zi, probabil şi datorită vizitelor foarte numeroase, care după regula vremii se făceau sau se primeau, în timpul cărora conversaţia, de obicei sărăcăcioasă, era suplinită de tratarea obligatorie cu cafea, şerbet⁴⁶, dulceaţă şi ciubuc ori narghilea⁴⁷, imposibil de evitat chiar dacă o persoană făcea şi zece vizite în aceeaşi zi. Imitând ceremonialul de la Curtea sultanului, domnul oferea înalţilor oaspeţi, înainte de toate, cafea, şerbet şi tutun. Gestul domnului de a invita pe unul sau pe altul dintre marii boieri dimineţa la cafea, cu care prilej se discuta şi politică, este considerat ca o mare cinste ce li se făcea acestora, dar cronicarul dezaprobă obiceiul lui Constantin Mavrocordat de a cinsti în felul acesta şi pe boierii mazili şi pe cei mai mărunţi⁴⁸.

În timpul mesei, dar mai ales după masă, se bea vin, rareori ajungându-se la beţie. Se bea mult la sat (dumineca, la cârciumă), ceea ce explică vastele plantaţii de viţă de vie şi strădania stăpânilor de moşii de a-şi impune acel riguros drept de monopol asupra cârciumilor, una dintre cele mai mari surse de venit ale moşiei, uneori chiar principala. Dar tehnica de preparare şi păstrare a vinurilor este primitivă şi ele nu rezistă mai mult de un an sau doi. În Ţara Românească erau totuşi renumite vinurile de Cerneţi, Drăgăşani, Focşani ş.a., iar în Moldova, cele de Cotnari şi Odobeşti, care puteau rivaliza cu vinurile străine. Dintre cele de import, întâlnim la început de secol al XIX-lea, şampania franţuzească şi vinul de „Bordon“⁴⁹.

Băuturile alcoolice distilate, din fructe ori cereale, încep să fie apreciate abia pe la mijlocul secolului al XVIII-lea, în special de „cei de jos“, dar o dată descoperit gustul, extinderea plantaţiilor de pruni şi numărul crescând al velniţelor devin o ameninţare pentru cultura cerealelor şi a hranei populaţiei, cu deosebire în perioadele calamitate, iar domnia ia măsuri în repetate rânduri de prohibire a acestui fenomen.

Berea era o băutură nouă la sfârșitul secolului al XVIII-lea, dar fabricarea ei este sporadică și fără piață de desfacere (nefiind apreciată) la începutul secolului următor.

Vara, apa și vinul erau răcite cu gheață, păstrată din timpul iernii în ghețării (beciuri speciale). La Curtea lui C. Brâncoveanu era stipendiat un „ghetariu“ ce-și făcea slujba la „legniță“ (ghețarie)⁵⁰.

Așadar, una dintre marile plăceri ale vieții erau mesele îmbelșugate, iar resursele moșiilor și ale pieței locale abundente erau completate cu imense cantități de produse alimentare de lux aduse din cele mai îndepărtate colțuri ale lumii, atât din Orient, cât și din Occident. Registrele vamale indică mari cantități din cele mai diverse condimente, fructe exotice (alături de butoaiele de zeamă sau de coajă de lămâie ori naramză), zahăr (de Veneția), ulei, cafea, vinuri etc., toate la prețuri excesiv de mari, îndreptățindu-le numele de „bucate cu cheltuială“.

Starea de insecuritate, în condițiile dominării turcești și a regimului fanariot, descuraja acumulările bănești și investițiile în economie, și de aceea marile sume provenite din dregătorii sau din veniturile moșiilor erau cheltuite pentru organizarea de banchete, ca și pentru afișarea unui lux vestimentar orbitor, pe trăsuri ruinător de scumpe, ori risipite la joc de cărți. Aceasta, alături de mulți alți factori, a dus la decăderea marilor familii boierești și ascensiunea altor păături sociale, fenomen zugrăvit magistral de Nicolae Filimon în romanul său *Ciocoii vechi și noi*, o izbutită frescă a societății dintr-o altă perioadă de tranziție.

Spre delectarea intelectuală a cititorului de astăzi, reproduce, în încheiere, un pasaj edificator și pentru istoria gastronomiei românești, în care este descrisă masa emblematicului personaj Dinu Păturică, din vremea lui Ioan Vodă Caragea, masă ce depășește în extravaganta pe cea a stăpânului său: „Masa era așezată între două paturi și împregiurată cu scaunele pe care erau să șază onorabili oaspeți ai lui Păturică. Pe masă erau rânduite o mulțime de farfurii cu mezelicuri de tot felul: marinată de stacoji, farfurioare mai mici cu icre proaspete de morun, licurini jupuiți, sardele muiate în untdelemn de Mitilene, amestecat cu piper și zeamă de lămâi de Messina, măslina dulci de Tessalia, grămădite în formă piramidală,

icre tari de chefal, smochine de Santorini, halva de Adrianopole; nimic din delicatetele gastronomice ale Orientului nu lipsea pe masa ciocoiului, mai împodobită chiar decât a stăpânului său. Toate aceste mezelicuri erau așezate după o regulă militară, având la fiecare distanță de două palme câte o carafă cu vin galben de Drăgășani, cu pelin roșu din viile mănăstirii Bistrița și cu vinuri orientale de diferite culori și gusturi, fără a lipsi papornicele (butilii îmbrăcate cu papură — n.a.) cu anason de Chio și cu mastică de Corint... Patru țigănași, curat îmbrăcați, aduceau bucate la masă, și două țigance tinere și frumușele erau însărcinate a turna prin pahare nectarul care, de la căderea zeilor din Olimp încoace, a luat prozaicele nume de vin și rachiu...“ După „mezelicuri“, este adusă ciorba de știucă fiartă în zeamă de varză cu hrean, apoi „două farfurii lunguiețe cu mihalți și păstrăvi rasol, muiate în oțet și undelemn; aduseră mai multe vase de cositor pline cu iahnii, cu plachii, cu morun gătit în măslina și foi de dafin, cu crapi umpluți cu stafide și coconare și alte felurite mâncări care se ziceau în vechime „bucate cu cheltuială“⁵¹.

NOTE

1) Dimitrie Cantemir, *Descriptio Moldaviae*, București, 1973, vezi cu deosebire cap. VIII, Ospetele domnilor (p. 231-233) și cap. XVII, Despre obiceiurile moldovenilor (p. 309-315).

2) Nicolae Filimon, *Ciocoii vechi și noi*, București, 1863; Ion Ghica, *Scrisori către Vasile Alecsandri* ș.a.; G. Ionescu-Gion, *Istoria Bucureștilor*, București, 1899; Radu Rosetti, *Amintiri*, ediție îngrijită de Mircea Anghelescu, Ed. Fundației Culturale Române, 1996 etc.

3) Abatele A. D'Hauterive, *Mémoires sur l'état de la Moldavie... en 1787*, București, 1902, p. 87: „nici un popor nu este mai primitor de oaspeți“ ca cel din Moldova. Vezi și alte aprecieri ale străinilor în nota 17, de la p. 317, din D. Cantemir, *Descriptio Moldaviae*, ed. cit. Referindu-se la obiceiurile moldovenilor, autorul notează: „...trebuie să fie lăudată și ridicată tot timpul în slăvi ospitalitatea pe care o arată străinilor și drumeților. Într-adevăr, cu toate că sunt foarte săraci din pricina vecinătății cu tătarii, totuși nu refuză niciodată oaspetelui pâine și găzduire, hrănindu-l și pe el și caii lui timp de trei zile fără nici o plată... Ba sunt unii care își amână prânzul până la al nouălea ceas din zi (= ora 15 — n.n., I.C.) și, ca să nu mănânce singuri, pun slugi de-a lungul drumului ca să poftască la masă și la găzduire orice călător ar întâlni pe-acolo“. Numai despre vasluieni nu are cuvinte de laudă. *Ibidem*, p. 313.

4) I. St. Raicevich, secretarul de limbi europene la Curtea lui Al. Ipsilanti și dascălul copiilor acestuia, apoi (din 1783) primul consul (agent) austriac în țările române, nota ca pe ceva exotic obiceiul boierilor de a da adesea ospete, de a avea mulți comeseși și că oricine vine întâmplător în casă este invitat la masă. *Osservazioni*

storiche, naturali e politiche intorno la Valachia e Moldavia, Neapole, 1788, p. 258-259. Traducere la Institutul de istorie „N. Iorga“. D. Cantemir caracteriza astfel pe moldoveni: „De beție nu se dau în lături, nici nu se prăpădesc după ea; plăcerea lor cea mare este totuși să întindă mese de la a șasea oră din zi (= ora 12, n.n. — I.C.), până la a treia din noapte (= ora 21), uneori chiar până în zorii zilei“. *Op. cit.*, p. 309.

5) Asupra acestui aspect vom reveni.

6) Domnii țărilor române erau obligați să le organizeze nu numai un ceremonial deosebit, care să le evidențieze rangul, dar să le și asigure gratuit cazarea, masa și nutrețul pentru cai pe tot parcursul drumului pe teritoriul românesc. Unii soli erau însoțiți de mii de persoane, din suita lor făcând parte nume de marcă („gentilomi“ și „domni cavaleri“), corpul de gardă (foarte numeros, având în vedere drumurile nesigure prin codrii „merei“ etc.) și un numeros personal de servicii, nelipsind bucătarii și muzicanții! Trei mii de persoane însoțeau astfel solia imperială din decembrie 1699, în drumul ei spre Constantinopol, trimisă pentru ratificarea păcii de la Carlovitz. *Călători străini despre țările române*, vol. VIII, București, 1983, p. 147. În continuare, va fi citat *Călători*.

7) Radu logofătul Greceanu, *Istoria domniei lui Constantin Basarab Brâncoveanu voievod (1688-1714)*, ed. Aurora Ilieș, București, 1970, p. 156. Vezi și p. 230.

8) *Ibidem*, p. 163.

9) *Ibidem*, p. 155.

10) Anton-Maria Del Chiaro Fiorentino, *Revoluțiile Valahiei*, ediție S. Cris-Cristian, Iași, 1929, p. 32-35.

11) D. Cantemir, *op. cit.*, p. 231.

12) *Călători*, VIII, p. 127-128.

13) Imitație după spectacolele ce aveau loc la Poartă, în care se mimau lupte și victorii ale oștirii turcești. *Ibidem*, p. 128.

14) *Călători*, p. 56.

15) Anton-Maria Del Chiaro, *ed. cit.*, p. 21-23.

16) *Călători*, vol. IX, în ms. la Institutul de istorie „N. Iorga“.

17) Vezi traducerea (din grecește) de Pompei Samaritan, *O veche monografie sanitară a Munteniei de dr. Constantin Caracaș (1800-1828)*, București, 1937, p. 102-105.

18) *Ibidem*, p. 105.

19) *Călători*, vol. IX, în ms. la Institutul de istorie „N. Iorga“.

20) *Ibidem*.

21) Obicei introdus cu reticență în Franța abia la Curtea lui Ludovic al XIV-lea. Georges Mongredieu, *Viața de toate zilele în vremea lui Ludovic al XIV-lea*, București, 1972, p. 107.

22) N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, București, 1981, p. 396.

23) *Ibidem*, p. 478.

24) Foarte mult apreciate, o dată cu descoperirea gustului pentru cafea, sau mai corect spus a adoptării acestei mode, serviciile de porțelan chinezesc sau englezesc devin și obiect de cadou, alături de ceasuri, blănuri, casete din metale prețioase etc. Moda cadourilor în cadrul unei vizite la Curtea domnească sau la Poartă, pe lângă substratul ei corupător, avea și o funcție politică.

25) I. St. Raicevich, *op. cit.*, p. 134. Din documentele vamale, aflăm că în 1803 se importau și „moriște de cafea“. V. A. Urechia, *Istoria românilor*, vol. XI, București, p. 231.

26) În inventarul preluat de noul egumen al mănăstirii Snagov, din anii 1786-1790, figurau și „24 cuțițe cu furculițe albe, 24 linguri de madem“ (=metal) etc., ca și fețe de masă ș.a. Biblioteca Academiei Române, Ms. rom. 1259, f. 91v. Într-o foaie de zestre din 1792, erau menționate și 12 „zarfuri“ de argint (suport pentru ceștile de cafea) și 12 „felegene“ (cești de cafea fără toartă), două ibrice de argint pentru cafea și lapte, o lingură mare de argint pentru servitul ciorbei, solniță și alte piese ale serviciului de masă din argint, precum și 36 de șervețele de masă și „meneșterguri“ (pentru șters mâinile la masă). *Documents gréco-roumains. Le fonds Mourouzi d'Athènes*, doc. 160, în ms. la Institutul de istorie „N. Iorga“.

27) N. Iorga, *op. cit.*, p. 374.

28) Louis Etienne Meynard, care pregătea mese fastuoase, deși C. G. Ludolf, trimisul extraordinar al regelui celor două Sicilii la

Poartă, le găsește „dintre cele mai rele“. A. Oțetea, *Contribution à la question d'Orient*, București, 1930, p. 343.

29) I. Cojocaru, *Documente privitoare la economia Țării Românești, 1800-1850*, București, 1958, p. 268.

30) V. A. Urechia, *op. cit.*, vol. I, p. 441.

31) I. Cojocaru, *vol. cit.*, doc. 172.

32) „...căci într-aceasta constă credința lor, ținerea posturilor fiind mai presus decât orice dogmă creștină“, românii, chiar când sunt bolnavi, preferă să moară decât să calce postul, mai puțin unii boieri, relatează călugărul minorit conventual Giovanni Bartolomeo Frontali, trimis de Congregația de Propagandă Fide, ca misionar în Moldova, în 1742. *Călători*, vol. IX, traducere în ms. la Institutul de istorie „N. Iorga“. Relatări asemănătoare, și la Erasmus von Weismantel, ofițer în campania lui Carol al XII-lea al Suediei, împotriva lui Petru I al Rusiei. *Ibidem*, vol. VIII, p. 353.

33) *Ibidem*, p. 634; v. și C. Caracaș, *op. cit.*, p. 100, și Del Chiaro, *ed. cit.*, p. 55.

34) Del Chiaro, *ed. cit.*, p. 145.

35) *Călători*, vol. VIII, p. 353, nota 250.

36) Ion Neculce, zugerându-l în culori negre pe bătrânul domn al Moldovei Dumitrașcu Cantacuzino, îl denunță, parcă: deși nu avea dinți (avea proteză!) „carne în toate posturile cu turcii dinpreună mânca“. Ediție Zamfira și Paul Mihail, Chișinău, 1993, p. 75.

37) Puritanul cronicar, dascăl și meșteșugar, Ioan Dobrescu, într-o notă din februarie 1814, condamnă cu asprime „năravurile cele rele“ ale orașenilor, adică portul european (nemțesc și francezesc), podoabele „drăcești“, lectura lui Voltaire „urâtul de Dumnezeu“ și nerespectarea posturilor, necredința în Dumnezeu, ci numai „în ziduri, în haine, în înșălătorii, în mâncări bune, în beții“. Ediție Ilie Corfus, în *Studii și articole de istorie*, vol. VIII, București, 1966, p. 341.

38) Medicul C. Caracaș relatează: de sărbătorile Crăciunului, „fiecare român taie unul din porcii lui cei grași“ și numai în răstimp de două săptămâni o familie îl consumă în întregime, „frigând din el de mai multe ori pe zi și bând vin“, obicei ce face ca „de atâta mâncare, mai ales după 40 de zile de postire, să li se vateme

sănătatea“ (*op. cit.*, p. 101). În restul anului însă, țăranul este condamnat de condiția lui socială doar la mămăligă (care a dat și un specific etnic regimului alimentar țăranesc), lapte și câteva legume (fasole, varză, ceapă). O afirmă toți călătorii și cronicarii acelor vremuri, punând în antiteză austeritatea mesei țăărănești cu opulența și risipa din casele boierești. Deși gospodăria țăărănească este principalul producător de bunuri alimentare, el, țăranul, este silit direct și indirect să vândă aproape tot ce produce, oprind pentru hrana sa ce era mai prost, în nevoia stringentă de a face banul necesar noianului de dări.

39) *Călători*, VIII, p. 372-373.

40) Paul Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (secolele XV-XVII)*, București, 1973, p. 199.

41) C. Caracaș, *ed. cit.*, p. 41; V. și Raicevich, *op. cit.*, p.

42) *Ibidem*, p. 41-43.

43) *Ibidem*, p. 45.

44) C. C. Giurescu, *Istoria românilor*, București, 1946, vol. III/2, p. 576.

45) G. Ionescu-Gion, *op. cit.*, p. 234.

46) Șerbetul era, de fapt, limonadă, foarte aromată cu ulei de trandafiri sau alte parfumuri, pe care unii străini o găsesc detestabilă, alții, dimpotrivă.

47) Fumau mult, chiar și femeile (grecoaicele) și prelații. *Călători*, VIII, p. 188.

48) Ioan Neculce, *ed. cit.*

49) În lista de cheltuieli a casei Sandu Sturza din anii 1809 și 1816. Arh. St. Iași, *Documente*, 536/3 și 10.

50) *Studii și materiale de istorie medie*, V, București, 1962, p. 359. Un pașă turc ce trece prin Moldova spre Hotin, în 1750, pedepsește cu bătaia pe marele ban Dumitrașcu Călmașu (responsabil cu organizarea conacelor pașei), pentru că nu a avut gheață la unul din popasuri. *Pseudo-Enache Kogălniceanu*, ed. Aurora Ilieș, București, 1987, p. 59. V. și I. St. Raicevich, *op. cit.*, p. 48, C. Caracaș etc.

51) Nicolae Filimon, *Ciocoii vechi și noi*, București, 1963, p. 129-131.

APPENDIX III

Contents of the Cookery Book

Fish Dishes. Carp – page 2; pike – 4v; zander; perch – 5v; tench – 7; crucian – 8; dace – 9; trout and huck – 10; Black Sea sturgeon, sevruga, beluga and sterlet – 11; how to boil their soft roe and oils – 14; how to make pies from sturgeon, sevruga and beluga caviar – 14v; little sterlets – 14 v; crayfish – 15; oysters – 16v; snails – 18v;

Lent Dishes. Hop – 19V; plantain – 20V; bottle gourd – 22; artichokes – 23v; monk turnips – 24.

Meat Dishes. Veal: veal's head – 24 v; veal's brain – 26 v; veal's tongue – 26v; veal's tripe – 27v; – spare ribs – 29 v; veal's kidneys – 30 v; veal's liver – 3 l; veal's feet – 32 v; Beef: 33; sirloin, fillet – 33 v; udder – 34. Mutton: head – 35; shoulder and ribs – 36; saddle of lamb – 36v; another mutton dish – 37v. Hare and rabbit – 38

Fowl. Pigeon – 39; capon, young hens and pigeons – 39v.

How to make various egg dishes. Pie – 4l v; eggs fried in butter – 43; eggs poached in water – 43v; filled eggs – 44

How to make various puddings from left-overs, on Meat days. Green pudding – 44v; egg pudding – 45; herb pudding – 45; melilot pudding – 45v; lettuce head and endive pudding – 46; milk pudding – 46; barley pudding – 46v.

Dried and fresh fruit dishes for Lent – 47v. Pears and quinces – 47; ripe cherries, sour cherries, plums and peaches – 47.

How to make various vinegar and garlic sauces. Sauce that is called imperial – 47v; pomegranate sauce – 47v; sardine sauce to be eaten with grilled fish, grilled lamb chunks and grilled venison – 48;

lemon juice sauce to be eaten with warm roast, partridge, pigeon, chicken – 48; butter sauce to be eaten with asparagus, lamb's ribs and other things – 48v; juniper seed sauce to be eaten with wood-hen, thrush, blackbird and other small game – 48v; green sauce – 48v; dried prune sauce – 49; aromatic herb sauce – 49; dried, long-lasting sauce that can be carried around everywhere – 49v.

How to make different salads according to seasons. Lettuce salad – 49v; mixed salad from lettuce, borage, purslane, dragon's head, melilot spears, horse mint, broad bean leaves and as many herbs as you please – 49v; endive salad – 49v; asparagus salad – 50; root beet salad – 50; caper salad – 50; chicory rood salad – 50v; carrot salad – 50v.

How to cook pork rump, tongue, thick and thin sausages – 50v; thick and short sausages, called Frankish salami – 5v; grunter's head – 53.

How to make lovely and useful wines. Medicinal and imperial wine – 53; another wine called „elder“ wine – 54v; another wine called „sparkling“ – 66 v; Hippocratic wine – 55v.

How to make a great variety of appetiser. Vodka from juniper seeds – 55 v; from cinnamon – 55 v; from lemon – 55v; from orange, angelica rind, from lily of the valley and rose petals, from anise and clove – 56; vodka that cures stomach – and headaches – 56.

How to colour the appetisers – 56.

French brandy – 56v.

How to make a great variety of jams. Orange and lemon rind – 57; orange – 57 v; lemon and orange – 57v; barberry – 59; blakberry – 59; plum-59; peach – 59v; sour grapes, quince, cherry, apricot or green apricots – 60; gooseberry – 60.

How to make scented rose water – 60.

How to make good writing ink – 61.

How to clean silver, pewter, pig iron and brass utensils – 62.

How to clean rusty arms – 62v; how to keep them shiny and clean, with no rust stains – 63.

How to make gun powder for fuses and pistols – 63.

CUPRINS

MATEI CAZACU:

<i>Studiu introductiv</i>	5
<i>Note bibliografice</i>	69

IOANA CONSTANTINESCU:

<i>Prefață.</i>	83
<i>Note</i>	92

Anexa I

Legume, fructe, condimente amintite în <i>Cartea de bucate.</i>	95
--	----

Anexa II

Sumarul <i>Cărții de bucate</i>	97
Carte întru care să scriu mâncările de pește i raci, stridii, melci, legumi, erburi și alte mâncări de sec și de dulce, dupre orânduiala lor	101

IOANA CONSTANTINESCU:

<i>Glosar</i>	175
<i>Postfață</i>	179
<i>Note</i>	194
<i>Appendix III: Contents of the Cookery Book</i>	199
(Translation: Catrinel Pleșu)	



Tehnoredactor: CORNEL CRISTESCU
Bun de tipar: 8.05.1997 Apărut: 1997
Coli de tipar: 12,75

Tiparul executat la S.C. ROMCARTEXIM S.A.
Tel.: 211.30.16; Fax: 211.27.52
București