



# MESELE DE ODINIOARĂ

## DE LA PALATUL REGAL LA TÂRGUL MOȘILOR



Text

ANA IORGA

FILIP-LUCIAN IORGA

Cuvânt de încheiere

FLORICA BUCUR

ELENA MUȘAT

Ilustrații

ARHIVELE NAȚIONALE ALE ROMÂNIEI



**CORINT**



## CUPRINS

RĂGAZUL MESEI	7
MASA LA ROMÂNI	9
PROTOCOL ȘI RAFINAMENT: MESELE REGALE	23
CUM MĂNÂNCĂ LUMEA BUNĂ: MESELE BOIEREȘTI, DE LA CUHNIE LA CUISINE	38
MASĂ, EVENIMENT ȘI SOCIALIZARE	54
MASA, DE LA PROTOCOL LA RUTINĂ	59
TABIETURI ȘI DELICATESE	64
DUPĂ MASĂ	72
BIBLIOGRAFIE	73
CUVÂNT DE ÎNCHEIERE	77
ALBUM	81





## RĂGAZUL MESEI

La prima vedere, a mânca și a bea reprezintă cele mai banale lucruri de pe pământ și, totuși, de milenii, în jurul acestor activități naturale se face artă, se săvârșesc ritualuri, se respectă cu strictețe un protocol sau altul. Dacă nu se cuvine să trăim doar pentru a mânca, parcă nici nu ne hrănim doar pentru a supraviețui, doar pentru ca mecanismul nostru fiziologic să funcționeze încă o zi. Mâncatul ne produce și bucurie, și plăcere estetică, ne facilitează rememorări și solidarități, ne ajută să înțelegem cine suntem. Alegerile pe care le facem, mâncărurile la care ne întoarcem mereu și cele pe care le detestăm spun ceva despre noi. Și, dacă este important ce

mâncăm, nu este lipsit de relevanță nici felul în care o facem.

Depășind cu mult stadiul hrănirii pentru supraviețuire, arta culinară este produs și ferment al civilizației. Chiar dacă ne-am putea rușina de frivolitatea unei astfel de afirmații, știm cu toții că anumite mâncăruri pot oricând rivaliza cu cele mai încântătoare opere de artă. Nu degeaba multe feluri de mâncare au ajuns astăzi să fie privite ca parte a patrimoniului imaterial al umanității și sunt protejate prin decizii oficiale ale unor instituții internaționale.

Mâncarea este o delectare personală, dar devine și prilej de socializare și de cunoaștere. Oricât de gustoase ar fi

bucatele, ele vor deveni întotdeauna și mai bune atunci când le vom împărți cu ființele dragi. Iar pentru a înțelege cum se cuvine cultura și tradițiile unui popor, specificul unei categorii sociale, chiar protocolul greu perceptibil din interiorul unei familii, mâncarea și ritualul mesei nu pot fi ocolite.

Într-o eră a vitezei, în care tiparul *fast-food* ne împinge către mâncăruri din ce în ce mai standardizate și mai lipsite de personalitate și către o atitudine brutală față de actul mâncatului, s-ar cuveni să recuperăm răgazul mesei. Savurând în tihnă o mâncare în care s-a investit pasiune, dragoste și răbdare vom regăsi, poate, și rigoarea pierdută a civilizației, și blândețea deseori sufocată a înțelepciunii.

Vă invităm, aşadar, să călătorim împreună printre mâncărurile de altădată ale românilor și să ne aşezăm, măcar

cu gândul, la mesele de odinioară. De la Palatul Regal la Târgul Moșilor, din epoca fanariotă în perioada interbelică, de la mâncărurile grele și spectaculoase ale curților boierești din secolul al XIX-lea la mâncărurile elaborate, rafinate și elegante ale bucătăriei franceze, vom încerca să revizităm o porțiune agreabilă a trecutului nostru, care ne poate da idei și pentru prezentul nostru culinar. Vom regăsi împreună feluri de mâncare de mult uitate, cafenele și restaurante de altădată, eleganța balurilor regale și zarva târgurilor. În călătoria noastră vom fi însoțiți de vocile unor oameni care au fost contemporani cu minunățiile pe care vrem să ni le reamintim. Iar imaginile oferite de Arhivele Naționale ale României vor întregi meniul acestei călătorii culinare.

Fiindcă ni s-a făcut deja poftă de mâncare, de citit și de privit, să începem!





# MASA LA ROMÂNII

## Paradisul bucatelor și „specificul național”



În societățile veșnic amenințate de foamete, de boală și de moarte, abundența poate reprezenta un refugiu, dacă nu în realitatea imediată, atunci cel puțin în imaginar. Așa se naște, în Evul Mediu occidental, *Pays de Cocagne*, tărâm imaginar, un soi de Paradis terestru în care mâncarea nu se termină niciodată și în care foametea nu există. O astfel de utopie a veșnicei ghiftuieli apare și la noi, în *Țiganiada* lui Ion Budai-Deleanu, în care Parpangel visează un Rai al abundenței, unde ar fi avut șansa să

rămână mereu sătul. Motivul are, firește, numeroase alte surse și dezvoltări, în literatura scrisă sau în folclor.

Greu de spus dacă bucătăria românească are vocație paradiziacă. Cert e că ea constituie un spațiu între două lumi, în care se întâlnesc și se combină influențe din zona balcanică (bizantino-otomană) și elemente specifice Europei Centrale, venite de la unguri și de la nemți. Ghiveciul, musacaua, pilaful și ciorbele ajung la noi din sud, alături de șerbet, cafea și delicioasele deserturi cu foi și umplutură de nuci (baclavaua, cataiful și sarailia). Mâncărurile cu carne de porc și anumite preparate din carne — cum sunt salamul și șunca —, cartofii și preparatele cu varză dulce și

murată ajung la noi din Europa Centrală (Cazacu, 1997, pp. 6-7). Fără să intrăm într-o discuție prea complicată asupra specificului culinar național, trebuie spus că bucătăria românească este și rezultatul variatelor influențe pe care le-a suferit, le-a integrat și le-a reinterpretat de-a lungul vremii. Este observația pe care o făcea antropologul culinar Radu Anton Roman:

*Românii, forfotind neliniștiți între imperii și obsedați de sărăcie (deși cuviincios înzestrați de maica natură), s-au lăsat atrași în cele mai servile aventuri culinare. Frontieră constantă a unor civilizații și continente incerte și mobile, mereu amenințați și mereu înfometați (poate chiar din cauza vecinătăților), daco-romano-migratorii au copiat (în pofida unei bucătării aborigene spectaculoase cu măduvă tracică), en gros și fără discernământ, seduși de la prima întâlnire, toate gătelile ce ne-au invadat de milenii (de obicei grație unor banale ocupații sau mode temporare). Așa se face că, sub titlul emfatic și narcisist de „bucătărie românească”, găsești [...] mai toate mâncărurile lumii, antice sau moderne, turcești sau arabe, austriece, grecești, franceze deseori, rusești, evreiești, poloneze ori chiar și altele, de și mai aiurea.*

*Ce-s musacaua, ciorba, chifteaua, salata de „biof”, ciolanul pe fasole, plăcinta (placenta, în latină), supă, clătitele și altele atât de „neaoșe” bucate altceva decât depuneri, peste adâncă albie neolitică, aluviuni, fie ale ocupației otomane, fie ale influențelor franceze, germane, fanarogrecești sau care or mai fi ele?!*

*Cu toate astea, cele mai multe dintre aceste lucrări n-au reușit nicicum (țară de sălbatici și nebuni!) să păstreze modelul. Mai mult, l-au „tradus”, discret, pe românește, în asemenea măsură, încât nu mai recunoști nici măcar tema originară! Ca o haină primită în dar de la cineva prea gras sau prea slab, fustița de stambă importată a fost răscroită, modificată, transformată în șervete de bucătărie sau guler de cămașă, în bici, în sită de mătase, în altceva! (Roman, 2010, vol. 1, p. 8).*

## Vechi bucate pe ilustre mese



În lumea românească veche, masa era un moment important în mecanica marilor curți domnești. Domnitorul

își aduna apropiații și folosea răgazul mesei pentru a-i cunoaște mai bine și pentru a pune țara la cale. În secolul al XVI-lea, Neagoe Basarab își povățuiește fiul, pe Theodosie, să fie înțelept și cumpătat la astfel de ospete: să nu se veselească peste măsură, dar nici să nu se lase pradă tristeții, să-și țină aproape boierii și sftnicii și să-i îndepărteze pe cei revoltați, să-și însoțească ospetele cu muzică și voie bună, să bea cu măsură ca să nu-și încețoșeze mintea și să aleagă corect locurile pentru oaspeți, pentru a nu jigni pe nimeni. Pentru că juca un important rol strategic, banchetul devine și scena unor confruntări sângeroase, în care domnii pun la caleuciderea boierilor trădători, prin decapitare sau prin otrăvire, așa cum ne amintim că a făcut-o, de pildă, Alexandru Lăpușeanu.

Există câteva mari sărbători în timpul anului, cu ocazia cărora domnii români oferă banchete somptuoase — de Crăciun, de Anul Nou, la Bobotează și de Paști. Se organizează însă ospete de gală și cu prilejul nunțurilor de la Curte sau în onoarea ambasadurilor străini. Ospetele de sărbători de la curtea lui Constantin Brâncoveanu puteau dura și câte 7 ore, timp în care mesenilor li se aduceau spre delectare o sumedenie

de mâncăruri fine. Femeile nu participă la mesele de la Curtea domnească, ele sunt prezente doar la petrecerile din casele boierești.

Înainte de ospetele oferite de mari dregători, invitații petrec câteva clipe alături de gazdă, li se oferă rachie și fiecare își lasă mâncelile anterului să-i atârne pe spate, în semn de respect pentru stăpânul casei (Cazacu, 1997, p. 23). Încep să mănânce doar după ce preotul binecuvântează masa și rostește rugăciunea „Tatăl nostru”. Iar de băut, beau doar după ce gazda gustă din paharul cu vin și îl trece apoi tuturor mesenilor. Mâncărurile ajung adesea reci la masă, pentru că bucătăria se află de obicei într-un colț îndepărtat al curții, la distanță mare de casă. La finalul mesei, boierii își sorb cafeaua și trag din lulea (Cazacu, 1997, pp. 24-27).

Pentru românii vremurilor vechi (secolele XVI–XVIII), postul era foarte important: erau în total peste 200 de zile de post pe an și românii le țineau cu mai mare strictețe decât vesticii catolici, care aveau doar 166 de zile (Cazacu, 1997, p. 27). Astfel se explică numărul mare al mâncărurilor românești de post.

Ce mâncau românii în secolele al XVI-lea și al XVII-lea putem afla și din documente. Socotelile orașului Cluj

din perioada 1556–1624 (citate de Cazacu, 1997, pp. 32-33) ne arată ce alimente erau oferite unor soli din Moldova și din Muntenia care mergeau spre Buda și Viena: carne (gâini, pui, găște și măruntaie de găscă, rațe, miei, oi, berbeci, vaci, iepuri, țapi, porci, căprioare), pește (crap, casar, morun, somn, somon, scrumbie, știucă, țipari, poșari, raci), legume (dintre care lipsesc morcovii și fasolea, vinetele, roșiile și ardeii), fructe, ierburi aromatice și condimente (printre care pătrunjel, tarhon, nucșoară, mărar, piper, ghimbir și șofran), ulei de in, oțet, orez, brânzeturi și lactate. Din mâncărurile pe care le primesc la Cluj, la sfârșitul secolului al XVI-lea, un alt sol muntean și suita sa de zece însoțitori, ne putem da seama că românii mâncau cantități mari de alimente: 750 de grame de carne de persoană la prânz și la cină, adică un kilogram și jumătate de carne pe zi pentru o singură persoană, și doi litri de vin pe zi de persoană, la care se adăugau și peștele, racii, fructele și pâinea (Cazacu, 1997, p. 35).

La masa lui Nicolae Brâncoveanu, ne spune englezul Hope, se mânca dintr-o aceeași farfurie, dar de la Lady Craven știm că la masa lui Nicolae Vodă Mavrogheni, la sfârșitul secolului al XVIII-lea,

se foloseau talere și furculițe din argint (Hagi-Mosco, 1995, p. 33).

## Piețele



Dar, pentru a putea găti, trebuie să te și aprovizionezi. De unde își cumpărau românii alimentele la jumătatea secolului al XIX-lea? Piața era spațiul unde comercianții își etalau mărfurile, cel mai adesea în aer liber.

La două luni de la sosirea în țară, în iulie 1866, îl aflăm pe Carol I plimbându-se pe străzile Bucureștiului și avem acces la primele impresii despre prețurile alimentelor și despre traiul românilor, consemnate în memoriile sale:

*Prăvălii sunt puține, rău aranjate și toate obiectele extraordinar de scumpe. Ieftine sunt mijloacele de trai; carnea și legumele; chiar și pâinea e un obiect de lux, poporul nu mănâncă decât mămăligă (Memoriile Regelui Carol I al României, 1994, vol. I, p. 76).*

Tot din memoriile Principelui Carol aflăm cum arătau piețele în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. În călătoriile sale prin țară, Principele vizitează o piață din Buzău: