

DANIELA ULIERIU
DOINA POPESCU

TREI SECOLE DE
GASTRONOMIE
ROMÂNEASCĂ

DE LA MUHALEBIU ȘI SCHEMBEA
LA VOLOVAN ȘI GALANTINĂ

Ediție îngrijită de Ionuț Burcioiu

Consiliere editorială: Mihaela Pogonici

Corectură: Dușa Udrea

Tehnoredactare: Mihail Vlad

Pregătire de tipar: Marius Badea

Design copertă și ilustrații: Laurențiu Midvichi

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

ULIERIU, DANIELA

Trei secole de gastronomie românească : de la muhalebiu și schembea

la volovan și galantină / Daniela Ulrieriu, Doina Popescu. - Pitești :

Paralela 45, 2018

ISBN 978-973-47-2744-5

I. Popescu, Doina

641.5

Copyright © Editura Paralela 45, 2018

Prezenta lucrare folosește denumiri ce constituie mărci înregistrate, iar conținutul este protejat de legislația privind dreptul de proprietate intelectuală.

www.edituraparalela45.ro

Cuvânt-înainte

Rafinați, pofticioși, gurmanzi, mâncăi, cunoscători în ale gastronomiei din toată România, uniți-vă! Pornim la drum! Nu doar vă promitem paradisul gastronomic, ci vă și ducem acolo! Unde? La întâlnirea cu gastronomia românească de mare rafinament. Am săpat prin biblioteci și arhive, am căutat prin sertare și vieți, am vorbit cu doamne din celălalt secol, am citit din scoarță în scoarță paisprezece cărți de bucate, capodopere ale genului! Vi le prezentăm! Sunt unele dintre cele mai importante cărți vechi de bucate românești, bestselleruri ale unor secole de fuziuni și invenții culinare, precum cele scrise de stolnicul Cantacuzino, Kogălniceanu și Negruzzi, enigmatică doamna M.S., Ecaterina Steriady, Ecaterina Comșa, Sanda Marin, Strasman și Radu, dar și cărți, practice, necunoscute, perle regăsite, cum ar fi cele scrise de Maria Maurer, A. Petrini sau Gabrielle Tăzlăuanu.

Vă supunem atenției o carte care-și propune restaurarea bucătăriei românești de mare rafinament, de la primele rețete consemnate în țările dunărene, care făceau deliciul banchetelor domnești și boierești, până la cele ale ultimilor supraviețuitori ai *haute-cuisine*-ului din timpul regimului comunist.

Nu e doar antropologie culinară, ci și definirea unei arte *de vivre* în care împrumuturile au fost asimilate și încontinuu adaptate specificului local.

Contextualizarea istorică – națională și internațională – a fiecărui bestseller culinar ni s-a părut esențială pentru o abordare diacronică a gastronomiei românești, pentru că, oricât de lejer am fi luat noi lucrurile aici, la porțile Orientului, preocuparea pentru ce mâncăm și, nu în ultimul rând, pentru cum mâncăm a fost o constantă a elitelor intelectuale, care au văzut o datorie publică în educarea gustului și manierelor concetățenilor.

TREI SECOLE DE GASTRONOMIE ROMÂNEASCĂ

Pentru că o masă de neuitat păstrează în memorie savori, mirosuri, texturi. Dar reușita ei (dacă ne permiteți o mică divagație), depinde în egală măsură de atmosfera care o acompaniază, de clinchetul strălucitor al paharelor în care sclipesc legănat băuturi catifelate, de calitatea conversației mesenilor, de expresiile de pe chipurile lor, de felul în care cade și îi învăluie lumina, de delicatețea acordurilor unei viori ori sfâșierilor unui saxofonist de geniu... O masă rafinată nu se adresează doar simțurilor gustativ, olfactiv sau estetic (ideal ar fi să nu lipsească nici simțul umorului), ci atinge întregul registru emoțional, îmbogățindu-ne pentru totdeauna memoria afectivă. Uneori, sub forma supremă de reper autobiografic.

Cartea noastră e și o încercare de a răspunde la întrebarea: unde ar fi ajuns bucătăria românească dacă nu ar fi fost anii de comunism cu mâncăruri de cantină muncitorească? Lăsăm răspunsul la latitudinea cititorului.

Asociația pentru Restaurarea Gastronomiei (ARGR) – ZEXE

Manuscrisul brâncovenesc

Carte întru care se scriu mâncările de pește și raci, stridii, melci, legumi, erburi și alte mâncări de sec și de dulce, dupre orânduiala lor

I. BANCHETUL ÎNTRE SOMPTUOZITATE ȘI CABALĂ

Gastronomia reflectă nivelul de civilizație a unui popor asemenea infrastructurii, artelor, științelor, instituțiilor. Arta de a combina, găti și prezenta la masă mâncăruri alese, ca și priceperea de-a le savura cu distincție sunt componente ale culturii care au în spate secole de tatonări, erori și reușite. La succesul unui festin concură nu doar succesiunea platourilor și paharelor, ci și punerea lor în scenă, într-o anumită lumină și sunet ambiental și într-o inspirație premeditată învecinare a invitațiilor.

De-a lungul istoriei, banchetele au fost și pretexte de-a aduce în fața conviștilor spectacole de muzică, teatru și dans, de-a etala aranjamente florale, porțelanuri, argintării și cristaluri, de-a redesena mobilier și decoruri. Ca să nu mai vorbim despre științele implicate în procesul de preparare a bucatelor, de la justa dozare a ingredientelor până la legile combinării și transformării lor în timpul gătirii. Toate acestea ridică gastronomia la nivelul unei arte de sinteză.

Banchetele au impus ceremoniale, au cizelat protocoale și etichete, au rafinat coduri de maniere. Au fost, mai ales, apanajul monarhilor și al nobililor neapăsăți de grija zilei de mâine, adică al celor care dețineau mijloacele de a le organiza (spațiu, timp, posibilitatea de-a procura, oricând, din orice capăt al

lumii ingredientele necesare, plus puterea financiară de-a întreține „armate“ de bucătari și servitori.)

Efortul de-a organiza banchete ascunde motivații care, asemenea amorului, au forța de a mișca soarele și celelalte stele: dorința de-a etala opulența ca marcă a prestigiului social, nevoia de convivialitate, dar și cea de consolidare a unor relații indispensabile pentru cucerirea sau menținerea unei poziții de putere. Doar Platon ne-a poftit la un banchet în care, din seară până-n zori, s-a dialogat fermecător despre iubire și despre esența, rolurile și felurile-i întruchipări.

Apropo de putere, de la Alexandru Macedon, trecând prin Imperiul Roman și Europa renascentistă, banchetele au ieșit de multe ori din cadrul unor simple socializări, fie ele, unele, la nivel foarte înalt. În inima unor grațioase ceremoniale culinare au zăcut uneori cele mai sumbre intenții, de la timorarea adversarilor până la lichidarea lor fizică. Și nici nu ar fi fost o cale mai ușoară decât strângerea inamicilor laolaltă, în jurul unei mese pline cu bunătăți dumnezeiești, eventual și binecuvântate de cele mai înalte fețe bisericești.

În Țările Române, locul otrăvirilor elene, romane ori italienești a fost luat de călăi, noi având consemnate câteva festine domnești transformate în adevărate carnagii. Notorii sunt cele puse în practică de Vlad Țepeș, în Țara Românească, în duminica de Paști a anului 1459, când ar fi tras în țeapă cel puțin cincizeci de boieri (cinci sute, după surse germane de epocă), și de Alexandru Lăpușneanu, în Moldova, care, în 1563, a ordonat măcelărirea unui număr de patruzeci și șapte de boieri pe care îi atrăsese, după liturghie, la un mare praznic domnesc de împăciuire.

Alături de așezarea geografică la margine de imperii, trădările interne frecvente au aruncat adesea stabilitatea politică a Țărilor Române în bătaia ruletei. „Evul Mediu începe în spațiul românesc atunci când în Occident se apropie de sfârșit“, notează Lucian Boia în *De ce este România altfel?*, pentru a adăuga imediat: „A fost, din pornire, un handicap“. Dar elitele românești s-au forțat mereu să-l depășească. Racordarea la stilul de viață al vecinilor mai avansați a fost obsesia națională care a traversat secolele. E la fel de vie și azi. Am avut însă și momentele noastre de grație, în care părți din ecart au fost recuperate cu vârf și îndesat. Un astfel de moment a fost, fără îndoială, cel de la sfârșitul domniilor pământene. Țara Românească a traversat între sfârșitul secolului al XVII-lea

și începutul celui de-al XVIII-lea o perioadă de un fast excepțional, cu un stil arhitectonic și-o efervescentă culturală care au stârnit admirația diplomaților și călătorilor străini ajunși în preajma Brâncovenilor și a Cantacuzinilor.

În afara *Bibliei de la București*, apar zeci de tipărituri în română, dar și în greacă, arabă, turcă și chiar în georgiană. Toate sunt distribuite gratuit, fie de către Domn, fie de Mitropolie. Se ridică școli, mănăstiri și biserici, chiar și în afara țării (centre de iradiere a ortodoxiei și culturii valahe), dar și prima instituție de învățământ superior, Academia Domnească de la Sfântul Sava (1694), embrionul Universității București de astăzi. Academia, cu predarea în limba greacă, dezvoltă un curriculum ambițios și întreține legături cu universități europene ca Oxford și Cambridge. Aici se studiază filosofie, retorică, teologie, gramatică și literatură clasică, dar și cosmografie, fizică, medicină și matematică pitagoreică. Studenții vin din toată lumea ortodoxă și toți sunt bursieri ai domnitorului.

Ce vremuri priitoare culturii! În emulația specifică, aduc și momentul de splendoare a gastronomiei românești – prima carte cunoscută de bucate, *Manuscrisul brâncovenesc!*

2. HAUTE CUISINE LA CURTEA UNUI PRINCIPE VALAH, CÂNTECUL DE LEBĂDĂ AL DOMNIILOR PĂMÂNTENE

În secolul al XVII-lea și începutul celui de-al XVIII-lea, două mari familii de boieri pământeni înrudite, Brâncovenii, descendenți ai Basarabilor (întemeietorii Țării Românești), și Cantacuzinii, cu origini bizantine, dar împământeniți în Muntenia și Moldova, domină scena politică și culturală a celor două țări. Domniile lor s-au întins, însumate, pe o perioadă de 38 de ani, după care Muntenia a intrat sub regimul fanariot, cu relele și bunele lui. După mamă, Constantin Brâncoveanu e nepot al Cantacuzinilor. Iar Cantacuzinii, dincolo de erudiție, sunt maștri neîntrețuți ai combinațiilor politice și matrimoniale, care fie îi aduc pe tron, fie în dregătorii de vârf, de unde își joacă rolul de eminențe cenușii.

Așa se face că unui Cantacuzino, stolnicul Constantin, îi datorăm cea mai veche carte de *haute cuisine* – așa-numitul *Manuscris brâncovenesc*, scris în limba

română, dar cu alfabetul chirilic. Manuscrisul însuși își are povestea lui întinsă pe mai mult de trei secole, în care a circulat sub formă de copii scrise de caligrafi iscusiți. Originalul, despre care se crede că autorul l-a oferit ca dar de nuntă unuia dintre fiii lui, Radu, a stat o vreme în biblioteca stolnicului, de unde ajuns în Arhivele Bibliotecii Academiei Române. După familiile în posesia cărora s-a aflat ba o copie, ba alta, documentul a fost atribuit pe rând unor rude de-ale stolnicului și chiar unui frate al cronicarului valah Radu Popescu. În urma unui demers aproape detectivistic, cercetătorul Matei Cazacu a reconstituit traiectoria manuscrisului și a stabilit, în sfârșit, că autorul celebrului document e nimeni altul decât stolnicul însuși, căruia rețetarul i-a servit drept instrument de lucru în îndeplinirea atribuțiilor de șef absolut al bucatelor brâncovenești.

Abia acum două decenii manuscrisul a fost transcris din alfabetul chirilic în cel latin și publicat la Editura Fundației Culturale Române, cu note critice și glosar de termeni, într-o lucrare intitulată *O lume într-o carte de bucate*. Prefațată și postfațată de studii documentate, opera ridică o cortină grea de pe o felie succulentă din istoria Țării Românești, consumată, în principal, în jurul Curții domnești, cu tot ce a însemnat ea în materie de stil de viață a elitelor, cabale, maniere, ritualuri, etichetă, splendori, ambiții, excese, imprudențe, trădări și, vai!, nu în ultimul rând, spionaj, otrăviri și, în spiritul epocii și al zonei, decapitări.

În *Istoria delle moderne rivoluzioni della Valachia*, publicată la Veneția, în 1718, și tipărită la Iași, în 1929 (cu o prefață de Nicolae Iorga), secretarul italian al domnitorului, Anton-Maria Del Chiaro, ne transpune în atmosfera unui festin brâncovenesc dintr-o binecuvântată zi de Paști. Jocurile, petrecerile, distracțiile se țin lanț în piețe, pe străzi și-n palatul domnesc: scrânciobul, stropitul trecătorilor cu apă parfumată, întinderea covorului de ceremonie, pe care boierii, în drumul lor spre domnul căruia îi vor pupa mâna, îi aruncă plebei fișicuri de bani. „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 dulceață, după care își spală, în ordine, mâinile, își desbracă hainele care rămân prinse la gât numai în copcă, cu mânicile 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, 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: banul, prima demnitate după Domnitor; vornicul, adică primul judecător; logofătul (prim-ministrul); spătarul, comandantul cavaleriei, demnitate ocupată de cea mai apropiată rudă a Domnitorului; vistiernicul (ministrul Finanțelor); clucerul, comisarul proviziilor; postelnicul (mareșalul Curții); paharnicul, care-i toarnă vinul Domnitorului; stolnicul, care-i servește bucatele ș.a.m.d. Banchetul, *slow-food*, durează cinci-șase ore.“

„Îndată ce domnitorul își ocupă locul la masă, orchestra compusă din trâmbițe și tobe cântă în curte, până ce principele rădică primul toast, ascultat în picioare de toți. Principele bea în sănătatea fiecărui boier în parte. [...] și, până bea prințul, boierul stă în picioare și tot așa bea și el însuși. Toasturile continuă trei ore în șir. Paharnicul toarnă din nou câte un pahar domnitorului și mitropolitului, care rostește o rugăciune, ascultată în picioare; se slobod cele douăsprezece tunuri întovărășite de salve de puști (care în timpul lui Constantin Brâncoveanu erau în număr de două mii și mai bine). După salve, se pornesc muzicele, adică trâmbițele, tobele, țimbalele, flautele etc., iar înăuntru cântă muzică bisericească. Se dă poruncă și celei țigănești cu vioară și cobză, și se cântă și din gură, după dorința principelui.“

Iată cum îl vede pe ultimul domn pământean scriitorul și academicianul Paul Morand, ambasadorul Franței la București în 1943, trimis al guvernului de la Vichy: „Amestec de Ludovic al XIV-lea și dregător oriental, Brâncoveanu își făcuse o curte în stil occidental peste care domnea în veșmintele bizantine purtate de voievozii orientali: caftan lung, brodat cu fir de aur, mantie-pelerină prinsă la gât cu agrafă cu diamant, coroana în șapte colțuri“. (Paul Morand – București, Editura HUMANITAS, 2015)

Dar să recapitulăm: o duzină de tunuri care-și slobozesc deodată rafalele, urmate de salvele a două mii sau peste două mii de puști, după care răsună, toate odată, trâmbițe, tobe, țimbale, timpane, flaute, buciume, viori, lăute și cobze, urmate și ele de imnuri religioase, iar la sfârșit (*vai! finis coronat opus!*), un pot-puriu de cântece țigănești, cât de multe pofteste Vodă să asculte. După care vine siesta, pe perne turcești, cu cafea și tutun. Și toate aceste ceremonii în Bucureștiul

de la finalul secolului al XVII-lea, când Capitala număra vreo cincizeci de mii de locuitori și două mari artere defineau orașul: Lipscanii, strada comercială pe care se vindeau mărfuri de Lipsca (Leipzig), și Podul Mogoșoaiei, care lega palatul domnitorului de reședința lui de vară. De fapt, străzile orașului se numeau chiar poduri, fiind podite cu același lemn din care se ridicau și casele, formându-se astfel „adevărate plute pe noroiul mișcător. [...] Cum lemnul putrezea, căruțele și pietonii cădeau adesea în apă. [...] Sub domnia lui Brâncoveanu, veniturile țării se ridicau la 492 000 de piaștri, din care 360 000 ajungeau la turci. «Vei domni peste o țară care este grâнарul imperiului», i-a spus sultanul la învestitură. Prințul a înțeles și a răspuns așteptărilor“, mai aflăm de la Paul Morand.

3. VESELIE ȘI PLĂCINTE, MÂNCĂRURI DE POST ȘI DE DULCE

Încântătoare momente de destindere, când cultura și rafinamentul făceau casă bună cu opulența, generozitatea și spiritul ludic sunt descrise de Anton-Maria Del Chiaro și cu ocazia praznicului de Sfântul Vasile, sărbătorit de creștinii ortodocși pe 1 ianuarie: „Dacă strănută un boier, i se oferă repede un pahar cu vin, iar domnitorul îi dăruiește postav și atlas pentru haine, iar dacă domnitorul strănută, vistieria îi oferă brocard aurit pentru haină“ Desigur, era răsplătit numai strănutul involuntar. Punctul culminant al distracției e atins când la masă sosește imensa plăcintă cu răvașe, „o ceremonie foarte curioasă, care aduce multă veselie nu numai domnului, ci și comensalilor lui“. Plăcinta e din foi, arată ca orice plăcintă, doar că înăuntrul ei „sunt băgați bani și bilete cu conținut amuzant“. Ea e împărțită mesenilor chiar de domnitor, care le cere convivilor să citească apoi cu voce tare ce scrie pe bilețul, prilej de mare amuzament, condimentat cu vorbele de duh ale principelui la adresa celor în a căror plăcintă se nimeresc cuvinte ca: „beție, îngâmfare, fățărnicie, râvnitor de domnie“.

Cât despre bucatele servite la praznic, italianul consemnează laconic: „Mâncărurile sunt foarte multe și bine gătite, după moda nemțească, franțuzească sau italienească“...

„Era un foarte vechi obicei ca la banchetele solemne de la 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, nu se puteau vedea dintr-o parte în alta a mesei.“ Ne putem cu greu închipui turnurile instabile de farfurii, dat fiind că, la un festin domnesc, puteau fi aduse la masă și până la patru sute de feluri de mâncare! Cel puțin asta au spus unii călători străini.

În ce privește vesela și tacâmurile, surse diferite menționează farfuriile din argint, tpsiile din cositor și aramă, paharele, solnițele, talerele, sfeșnicele, ligheanele cu ibrice și tacâmurile din argint. Un set de tacâmurii e format din linguri, cuțite și, N.B.!, furculițe – o raritate chiar și în Franța Regelui-Soare, cu care Brâncoveanu a fost contemporan.

Dacă ospețele domnești ne par azi sardanapalice, și în bună măsură așa și erau, trebuie totuși notat că muntenii, ca și moldovenii, fiind majoritar ortodocși, țineau cu sfințenie cele două sute de zile de post din an, plus, obligatoriu, posteau în toate zilele de miercuri și vineri. Frecvența și lungimea posturilor erau oarecum îndulcite de marea varietate de mâncăruri permise, cărora și stolnicul Contacuzino le dedică un mare număr de rețete. Meniurile de sec includ, pe lângă tot felul de legume și fructe mai mult sau mai puțin exotice, melci, raci, stridii, untdelemn, vin și, în unele cazuri, pește cu carne roșie. Despre melcii pentru care muntenii făcuseră o slăbiciune recentă, găsim în cartea florentinului un pasaj amuzant: „Valahii au oroare de mâncare de broaște, broaște-țestoase sau melci; s-au introdus însă în ultimul timp melcii, care se mănâncă cu multă poftă, mai ales în postul Paștelui, și se trimit chiar soldați la Târgoviște, în locurile unde se află mănăstirea franciscanilor, ca să caute melci pentru masa Domnitorului“. Parcă-i și vedem pe soldații valahi, cu coșulețe în mâini, amestecându-se printre rasele maronii ale franciscanilor, în căutarea delicioaselor gasteropode, menite să ostoiască poftele Domnului în lungile zile de sec!

Când se termină postul însă, pe mesele domnești și boierești apar alimente a căror diversitate ne uimește și azi, în plină globalizare. Cărnurile: clapon, găină, curcă, porumbei, rațe, găște, ierunci (asemănătoare fazanilor), turturele, potârnică, prepelițe și dropii, apoi porci, vite, miei, oi, capre și vânat, cu precădere iepuri, ciute, cerbi, mai rar și mistreți.

Se consumă o mare varietate de pește: crap, caras, șalău, somn, caracudă, somon, cegă, lostriță, păstrăv, scrumbie, știucă, țipar, lin, morun, nisetru, păstrugă, plus, aproape nelipsite de la mesele boierești, icrele, în special caviarul, pentru care cererea era atât de mare, încât se importa de la ruși. De asemenea, nu lipsesc rării, scoicile și nici măcar stridiile.

Legumele se mănâncă proaspete, uscate sau murate. La mesele boierești nu vezi însă morcovul și fasolea (care, în mod surprinzător, e asimilată greu de bucătăria autohtonă și consumată la început doar de săraci), dar nici roșiile și cartoful, ele intrând în alimentație în secolul al XIX-lea). Aceeași e situația cu ardeii și bamele, care aveau să vină mai târziu din Turcia, probabil odată cu domniile fanariote. Se găsesc, în schimb, linte, bobul, napii călugărești, anghinarea, tigva (o cucurbitacee înrudită cu dovleacul), vinetele, mazărea (verde și uscată), varza, mai multe varietăți de salată, ridichile, ceapa albă și roșie, usturoiul, castraveții, sfecla, spanacul, hreanul, grâul turcesc și... porumbul, care tocmai a fost introdus în țară de Șerban Cantacuzino, devenind în scurtă vreme, dar pentru secole de atunci înainte sub formă de terci și mămăligă, mâncarea de bază a săracului. În funcție de sezon, de pe tîpiile pentru fructe se revărsau alune, castane, stafide, struguri, nuci, migdale, portocale, lămâi, pere, mere, prune, pepeni, coacăze, cireșe, vișine, agrișe, caise, gutui, smochine, dar și măslina și rodii, importate din Rumelia, cum se chema Peninsula Balcanică aflată sub administrația Imperiului Otoman. (Registrele vamale dezvăluie importuri masive de alimente exotice, la prețuri foarte ridicate, ceea ce le îndreptățește numele de „bucate cu cheltuială“.) Condimentele acoperă și ele o gamă foarte largă, de la capere la salvie, pătrunjel, tarhon, piper negru și alb, ghimbir, șofran, cuișoare, coriandru, anason, scorțișoară, nucșoară, cimbru, hasmațuchi, ienupăr, izmă, leuștean, smirnă, măghiran, busuioc, cardamon, chimen, rozmarin și semințe de pin. Se găsesc mai multe sortimente de zahăr și îndulcitori – zahăr de trestie, miere de trestie –, dar și ulei de in, untdelemn, oțet și orez. Mesele se completează cu lactate (caș, cașcaval, brânză, lapte, unt, smântână) și ouă de păsări domestice și sălbatice.

Ghețăriile erau nelipsite în epocă și erau folosite nu atât pentru păstrarea alimentelor alterabile, cât mai ales pentru răcirea apei de masă și a vinului. Iar vinurile – ușoare, e drept! – erau consumate în cantități colosale!

Cuprins

7 Cuvânt-înainte

II Există bucătăria românească?

I7 Manuscrisul brâncovenesc

1. Banchetul între somptuozitate și cabală.....	17
2. <i>Haute cuisine</i> la Curtea unui principe valah, cântecul de lebedă al domniilor pământene	19
3. Veselie și plăcinte, mâncăruri de post și de dulce.....	22
4. Porții pantagruelice, burți pe măsură.....	25
5. Stolnicul Cantacuzino, autorul Manuscrisului brâncovenesc. Intrigă și pasiune la Palat.....	26
6. Delicii culinare brâncovenești în prima carte românească de bucate.....	28
O rețetă de știucă umplută	29
Șalău	30
Altă mâncare de șalău sau biban	30
Rasol de păstrăv	30
Altă rețetă de rasol	30
Nisetru, postrugă, morun, cegă	30
Sturion la grătar.....	31
Piftie de raci	31
Stridii.....	31
Melci.....	31
Melci la grătar	31

CUPRINS

Iahnie de melci.....	32
Căpățână de vițel	32
Încă o rețetă de căpățână de vițel.....	33
Salată de andive	33
Salată de capere	34
Salată de morcovi.....	34
Ouă umplute	34
Mâncări de sec cu pătlăgele vinete	34
Altă rețetă de sec, tot cu pătlăgele vinete	35
Vinul ipocratic	35

37 K.N. și M.K.: 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebur gospodărești

Supă pisată.....	42
Supă de raci	42
Bou de modă.....	42
Curechiu (varză) nemțescu umplut	43
Doba de curcan	43
Curcan umplutu	43
Mijlocu de a face brânză din cartofe.....	44
Mazăre verde în grăunțe.....	44
Cozonac.....	45
Budincă de vinu.....	45
Ouă franțuzești.....	45
Spanac cu clătite	45

49 Rețete cercate în număr de 500, din bucătăria cea mare a lui Robert, Întâiul Bucătar al Curții Franței, potrivit pentru toate stările'

1. Moldova în anii 1840	49
2. Un dregător moldovean, între conservatorismul politic și progresismul culinar	51
3. Legendarul și misteriosul maestru bucătar Robert.....	52

CUPRINS

4. De ce a doua carte de bucate în numai cinci ani?	53
5. Rețetele marelui bucătar Robert în tălmăcirea postelnicului Drăghici.....	55
Sos de om sărac	57
Sos oțătit.....	57
But de căprioară înpanat și fript, cu sos.....	57
Supă de castane	58
Supă de găluște italienești	58
Supă răcoritoare	58
Sos Robert	58
Plăcintă englezească de hulubi (porumbei).....	59
Salmi de rață sălbatică.....	59
Bombă înghețată	59

63 Carte de bucate de Maria Maurer

Varză acră.....	67
Supă cu mure de vacă	67
Supă de conopide.....	68
Mușchi de vacă cu zământână.....	68
Fricadele.....	68
Pilaf italianesc.....	68
Pui cu agrișe	69
Pleziruri.....	69
Clătite	69
Iepure cu sos de sardele.....	70
Spumă de mere crețești	70
Vinegretă de pește	70
Turtă dulce cu miroase	70

73 Bucătăria română. Carte coprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet

Bame cu carne	77
Burtă de vițel.....	77

CUPRINS

Pișcoturi de Transilvania	78
Bismana – prăjitură.....	78
Cap de vițel fiert	78
Chiftele de cartofi.....	78
Coadă de berbece	79
Crap cu vin	79
Cuglof (Kuglof).....	79
Iepure cu măslina.....	79
Morun.....	79
Pan-d-Espana	80
Curcan fript și umplut	80

83 Ecaterina Colonel Steriady, Buna menajeră; carte de bucate.

Cartea pe capitole și rețete.....	87
Șerbet de zahăr ars.....	87
Cozonaci moldovenești.....	88
Macaroane mici.....	90
Învărtită cu raci	90
Croșete de migdale.....	91
Supă de raci	92
Giorbă de burtă (pânțece) de vacă (skembea).....	93
Pârjoale umplute	93

97 Noua carte de bucate conținând peste 2 000 de rețete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilizate, lucrată și aranjată în ordine alfabetică de d-na M.S.

1. Magia și misterul unei vechi cărți de bucate	97
2. Anii 1880	100
3. Cu alimentele la „Tribunalul menajului“	103
Fricassée	105