

Corectură: Rodica Crețu

Toate drepturile pentru prezenta ediție Editura GastroArt. Orice reproducere, copiere sau multiplicare se va face numai cu acordul Editurii GastroArt în scris.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

**Cărticica meseriei de bucătar** / trad., studiu introd. și note explicative de

József Lukács. - București : GastroArt, 2019

ISBN 978-606-94595-3-9

I. József, Lukács (trad. ; pref. ; note)

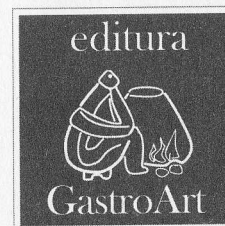
641.55

# CĂRTICICA MESERIEI DE BUCĂȚAR

Cartea de bucate tipărită la Cluj în 1695

Traducere,  
studiu introductiv și note explicative de  
**József Lukács**

*Mamei mele, Ita*



2019

### Argument / 7

I. Prima carte de bucate tipărită pe teritoriul României de astăzi / 9

II. Redactorul și tipograful cărții. / 10

III. Clujul la finele secolului al XVII-lea. / 18

Concluzie la istoria Cărticelei meseriei de bucătar. / 42

V. Alte cărți de bucate din Transilvania secolelor XVI-XVII. / 42

VI. Despre cercetătorii Cărticelei meseriei de bucătar. / 49

VII. O analiză a Cărticelei meseriei de bucătar. / 50

VII.2. Sosuri, mățașuri, salse și jufe. / 61

VII.3. Cărnurile. Multe rețete ale Cărțuliei meseriei de bucătar

amintesc printre materiile prime carne sau măcar supă de carne.

Vom găsi că de cele mai multe ori este amintită carnea de vacă

(de vită). Pe locul secund se situează carnea de pasăre și pe locul

al treilea, carnea de oaie, respectiv de miel. Carnea de porc este

relativ rar amintită în rețete, găsim îndeosebi preparate din cap,

picior și oria, însemnând coloană de porc. Slănina este des utilizată,

putem spune că este principala sursă de grăsime a preparatelor,

alături de unt. / 65

VII.4. Carnea de vânat / 70

VII.5. Cerealele și preparatele din cereale. / 70

VII.6. Pâinea. / 73

VII.7. Legumele. Varza. / 76

VII.8. Dulciuri ardelențești din secolele XVI-XVII. / 81

VIII. Locul Cărticelei meseriei de bucătar

în literatura gastronomică. / 83

Note de sfârșit / 94

Cărticica meseriei de bucătar / 103

Către Cititor / 104

### Tabel cu preparate din felurite cărnuri / 107

Carne de vacă / 107

Carne de berbec / 108

Fripturi cu salvie, găini și găște: / 110

Carne de porc și de vânat: / 111

Mâncăruri din pește: / 113

Mâncăruri cu unt: / 114

Plăcinte: / 116

Preparate de post: / 117

Fructe / 118

Salate / 119

## I. Mâncăruri preparate pentru zile de dulce / 120

- [1] Varză preparată în mod clujean [Varză à la Cluj] / 120
- [2] Varză umplută / 120
- [3] Varză preparată în mod obișnuit / 121
- [4] Varză cu smântână / 121
- [5] Varză nouă cu slănină / 122
- [6] Carne de vacă cu terci de orz / 122
- [7] Carne de vacă cu terci de orez / 123
- [8] Sos de carne de vacă / 123
- [9] Cucreit / 124
- [10] Carne de vacă cu piper curat / 124
- [11] Polieca / 125
- [12] Sos de cosaș / 125
- [13] Cu mere pădurețe / 126
- [14] Carne de vacă cu hrean / 126
- [15] Smântână cu hrean / 126
- [16] Tăieței / 126
- [17] Sos strecurat / 127
- [18] Sos acru / 127
- [19] Sos nemțesc / 127
- [20] Sos rumenit / 128
- [21] Sos polonez / 128
- [22] Carne de vacă cu pătrunjel / 128
- [23] Cu morcovi / 128
- [24] Cu sfeclă / 129
- [25] Ficat prăjit în grăsime / 129
- [26] Plămân prăjit în grăsime / 129
- [27] Sos de usturoi / 130
- [28] Cu șpec [bucăți de slănină] / 130
- [29] Cu agrișe / 131
- [30] Găină cu sos de piper curat / 131
- [31] Sos negru / 131
- [32] Același sos preparat altfel / 132
- [33] Perișoare / 132
- [34] Cu sos pentru paste / 133
- [35] Cap de berbec / 133
- [36] Salată din cap de berbec / 133
- [37] Sos de zbârciog [perișoare] / 134
- [38] Picada / 134
- [39] Terci din pâine / 135
- [40] Sos picant / 135
- [41] Terci cu plămâni / 136

- [42] Pui de găină în sare / 136
- [43] Sos unguesc / 136
- [44] Sos cu cubulețe de pâine / 136
- [45] Terci cu [măruntaie de] găscă / 137
- [46] Răcitură [piftie] / 137
- [47] Sos galben / 137
- [48] Găină umplută / 137
- [49] Cu tarhon / 138
- [50] Cu mărar / 138
- [51] Sosul lui Balázs / 138
- [52] Jufă / 139
- [53] Găină în zeamă de varză / 139
- [54] Cap de miel prăjit în untură / 140
- [55] Sosul oaspetelui / 141
- [56] Găluște / 141
- [57] Sos de măghiran / 141
- [58] Mâncare din plămâni / 142
- [59] Cociune [Piftie] / 142
- [60] Cutcușa / 143
- [61] Sos de Crișd / 143
- [62] Salată din picioare / 143
- [63] Cum gătești limbă / 143
- [64] Cu oțet și ceapă / 144
- [65] Carne de miel în mod nemțesc / 144
- [66] Friptură acră / 144
- [67] Cap de miel la rece / 144
- [68] Sosul Luther / 145
- [69] Mazăre cu lapte / 145
- [70] Felii de plămâni și de ficat / 145
- [71] Cu smântână / 146
- [72] Cu oria / 146
- [73] Sos gri / 146
- [74] Cum gătești ciuperci / 147

## II. Cărnuri fripte și prăjite / 148

- [75] Friptură cu must / 148
- [76] Sos fript / 148
- [77] Carbonata / 148
- [78] Sos potrivit la friptura de clapon / 149
- [79] Sos potrivit la friptura de pasăre / 149
- [80] Friptură / 150
- [81] Friptură din carne de vânat / 150

- [82] Gâscă friptă / 150  
[83] Sos de lămâie / 150  
[84] Găină umplută / 151  
[85] Sos din fructe / 151  
[86] Sos de nucșoară / 151  
[87] Sos borșpor / 152  
[88] Sos despot / 152  
[89] Sos cu ghimber / 152  
[90] Sos Mikó / 153  
[91] Sos din vlăstar de hrean și ceapă / 153  
[92] Salsă de vișine lângă friptură / 153  
[93] Sos zorzonat / 153  
[94] Sos orădean / 154  
[95] Purcel umplut / 154  
[96] Friptură afumată / 155  
[97] Friptură cu usturoi / 155  
[98] Salsă de nuci / 155  
[99] Carne de miel prăjită / 155  
[100] Friptură cu salvie / 155  
[101] Umplutura / 156  
[102] Vetrețe / 156  
[103] Pateu copt / 156  
[104] Carne friptă de prepeliță / 157  
[105] Sos de stafide pentru fripturi / 157  
[106] Cum se face carnea sărată / 157

### III. Mâncăruri cu unt / 158

- [107] Tort de migdale / 158  
[108] Pâine-smântână / 158  
[109] Mâncare gătită în castron / 158  
[110] Ouă umplute / 159  
[111] Perișoare cu unt / 159  
[112] Varză nouă în lapte / 159  
[113] Terci de griș / 159  
[114] Mâncare din mere / 160  
[115] Macaroane / 160  
[116] Macaroane italienești / 160  
[117] Meri întregi / 160  
[118] Țipău umplut / 161  
[119] Sos spaniol / 161  
[120] Prăjitură cehă / 161  
[121] Gogoșa babei / 161

- [122] Palata / 162  
[123] Sos cu zară / 162  
[124] Sosul Zolnai / 162  
[125] Plăcintă cu coacăze roșii / 163  
[126] Plăcintă cu pere / 163  
[127] Plăcintă cu acrișe / 164  
[128] Tort din pâine / 164  
[129] Pâinea babei / 164  
[130] Raci cu smântână / 165  
[131] Pește cu smântână / 165  
[132] Terci de orez prăjit / 166  
[133] Cârnați italienesti / 166  
[134] Chisleag cu vin / 167  
[135] Jufă de ouă / 167  
[136] Perișoare cu lapte / 167  
[137] Mâncare cu lapte și tăieței împăturiți / 167  
[138] Mâncare din tăieței lați / 168  
[139] Mâncare din lapte, îngroșată / 168  
[140] Mâncare cu lapte în care plutesc bucăți de ouă / 168  
[141] Mâncare mărunțită / 168  
[142] Mâncare cu brânză / 168  
[143] Mâncare cu lapte gătită în castron / 169  
[144] Terci cu soc / 169  
[145] Cum gătești ceapă roșie / 169  
[146] Varză italienească / 169  
[147] Lobodă de grădină / 170  
[148] Mazăre păstaie / 170  
[149] Morcovi cu lapte / 170  
[150] Terci din mere / 170  
[151] Dovlecel cu lapte / 170  
[152] Pâine cu vin / 171  
[153] Sos de ouă / 171  
[154] Omletă nemțească / 171  
[155] Supă de bere / 171  
[156] Supă cu vin / 171  
[157] Raci umpluți / 171  
[158] Paste late / 172  
[159] Plăcintă din aluat de ostie [azimă] / 172  
[160] Plăcintă cu mere / 172  
[161] Gogoși cu mere / 172  
[162] Pila / 173  
[163] Gogoși împinse / 173  
[164] Mazăre cu lapte / 173

- [165] Terci de orz / 174  
[166] Clătite / 174  
[167] Disilber / 174  
[168] Gogoși cu pere / 175  
[169] Piroști / 175  
[170] Gogoși [în formă de] căciulă / 175  
[171] Plăcinte cu nuci / 176  
[172] Plăcinte cu prune / 176  
[174] Raci prăjiți / 177  
[175] Raci cu smântână / 177  
[176] Mâncare nemțească cu lapte / 177  
[177] Brânză cu smântână / 177  
[178] Salsă de migdale / 177  
[179] Salsa Daru / 178  
[180] Gogoși scufii / 178  
[181] Gogoși trecute prin pâlnie / 178  
[182] Gogoși cu piersici / 179  
[183] Pateu cu gutuie / 179  
[184] Pateu cu pere / 179  
[185] Caș din ouă / 179  
[186] Țipău cu prune / 180  
[187] Terci de mere / 180  
[188] Terci din griș fiert în castron / 180  
[189] Cocoloașe de migdale / 181  
[190] Plăcintă cu brânză / 181  
[191] Supă de apă / 181  
[192] Domică / 182  
[193] Pastă [Terci păstos] / 182  
[194] Terci găurit / 182  
[195] Terci de orez cu mantie / 182  
[196] Terci de mei / 183  
[197] Terci de ovăz / 183  
[198] Lapte dulce / 183  
[199] Lactate gustoase / 183  
[200] Supă cu urdă / 184  
[201] Varză cu unt / 184  
[202] Balmoș / 184  
[203] Supă / 185  
[204] Gogoși de soc / 185  
[205] Gogoși de salvie / 185

#### IV. Mâncăruri de post / 186

- [206] Varză cu icre / 186  
[207] Sos de mere / 186  
[208] Covrigi din migdale / 186  
[209] Sos de cerșetor / 187  
[210] Pește în aspic / 188  
[211] Pește fiert în „pânză de sac” / 188  
[212] Sosul Gutta / 188  
[213] Raci tăiați fâșii / 189  
[214] Supă acrå [borș] polonez / 189  
[215] Pere fierte / 189  
[216] Salată / 190  
[217] Salată din tulpini de salate / 190  
[218] Salată de castraveți / 190  
[219] Salata mișculanția [de verdețuri amestecate] / 190  
[220] Sos de migdale / 191  
[221] Sosul Bot / 191  
[222] Supă acrå [borș] cu semințe de cânepă / 191  
[223] Cum gătești icre / 192  
[224] Salată de varză crudă / 192  
[225] Supă de mazăre / 192  
[226] Raci gătiți la aburi / 192  
[227] Borș din tărățe / 192  
[228] Cum gătești mazăre / 193  
[229] Castraveți sărați pentru iarnă / 193  
[230] Cum sărezi rășcov de brad / 193  
[231] Terciul chinuit / 194  
[232] Supă de linte / 194  
[233] Pește cu orez / 194  
[234] Pește în ulei / 194  
[235] Năut, adică mazărea berbecilor / 195  
[236] Pește prăjit / 195  
[237] Pește cu limetă / 195  
[238] Pește în sos strecurat / 196  
[239] Știucă în sos de știucă / 196  
[240] Domică cu ulei / 196  
[241] Sos căzăcesc / 196  
[242] Cu sos verde / 197  
[243] Prune cu piper / 197  
[244] Supă acrå [borș] cu oțet / 197  
[245] Pește cu sos negru / 197  
[246] Sos de supă / 198

- [247] Cu piper curat / 198
- [248] Cu sos borșpor / 198
- [249] Sturion cu sos de sturion / 198
- [250] Zbârciogi fierți / 198
- [251] Sos amestecat / 198
- [252] Terci cu ulei / 199
- [253] Linte cu ulei / 199
- [254] Mazăre cu tăieței / 199
- [255] Plăcintă cu varză / 199
- [256] Ceapă prăjită / 200
- [257] Supă acră din zeamă de varză / 200
- [258] Lonie [Gogoasă cu mac] / 200
- [259] Tăieței / 201
- [260] Apă sărată / 201
- [261] Pâine cu bere / 201
- [262] Sos cu ulei / 201
- [263] Icre de sturion / 202
- [264] Varză nouă / 202

**V. La această carte se adaugă  
alte câteva rețete de mâncăruri / 203**

- [265] Raci în supă de carne de vacă / 203
- [266] Pui de găină în țipău / 203
- [267] Pui de găină cu tirighie / 203
- [268] Intestine de miel cu lapte dulce / 203
- [269] Pulpă de porc în sos de fructe / 204
- [270] Pulpă de porc cu sos de nucșoară / 204
- [271] Răcitură din purcel / 204
- [272] Salată din găină / 205
- [273] Sos de ceapă / 205
- [274] Intestine de vacă cu bucăți de slănină prăjită / 205
- [275] Intestine de vacă cu lapte / 205
- [276] Chișcă cu hrean / 206
- [277] Cap de porc cu hrean / 206
- [278] Cârnați în sos / 206
- [279] Cârnați în sos, preparați altfel / 206
- [280] Pere prăjite / 206
- [281] Orez în lapte / 207
- [282] Pâine prăjită [în unt] / 207
- [283] Pâine prăjită, preparată altfel / 207
- [284] Varză roșie / 207
- [285] Salată din ouă de găină / 207

- [286] Altă salsă de vișine / 207
- [287] Terci de trandafiri / 208
- [288] Pogacea din migdale / 208
- [289] Salsă de cuișoare / 209
- [290] Salsă de ghimber / 209
- [291] Tort din piersici / 209
- [292] Tort din pepene [galben] / 209
- [293] Gogoși făcuți în mojar / 210

**VI. Adăugire, în care sunt descrise modurile de preparare,  
provenite de la o curte aleasă, ale unor lictari mai vestite. / 211**

- [294] Cum se face mierea necesară  
la prepararea lictariilor / 211
- [295] Lictar de pepene verde / 212
- [296] Lictar de stafide roșii, zmeură și căpșuni / 212
- [297] Lictar limpede de gutuie / 213
- [298] Un altfel de lictar gelatinos de gutuie turnat în forme / 214
- [299] Lictar de gutuie cu sirop limpede și gelatinos / 214
- [300] Alt lictar de gutuie cu siropul limpede / 215
- [301] Alt lictar limpede din zeamă de gutuie / 215
- [302] Altfel de lictar limpede de gutuie / 215
- [303] Un alt fel de lictar cu vin și condimente / 216
- [304] Lictar roșu din gutuie / 216
- [305] Lictar de vișine crude / 216
- [306] Și prunele crude, și miezul crud și curățat de nucle  
se pot prepara astfel cu miere de casă. / 217
- [307] Un alt lictar din vișine întregi / 217
- [308] Un alt lictar din vișine întregi / 217
- [309] Un alt lictar de vișine / 217
- [310] Lictar limpede de vișine / 217
- [311] Lictar din trandafiri / 218
- [312] Altfel să faci lictarul de trandafiri / 218
- [313] Altfel să faci [lictar de trandafiri] / 219
- [314] Lictar de pere cu aromă de muscat / 219
- [315] Lictar de piersici / 219
- [316] Lictar de caise / 220
- [317] Lictar de coarne zdrobite / 220
- [318] Lictar de măceșe roșii / 221
- [319] Lictar din nuci verzi / 221
- [320] Așa să faci prăjitură cu gutuie / 221
- [321] Așa să fierbi sirop de gutuie / 222
- [322] Așa să faci sirop de viorea albastră / 222

- [323] Așa să faci ghimber viu / 223
- [324] Așa să faci uleiul de migdale / 223
- [325] Așa să faci pișcotul alb / 223
- [326] Așa să faci caș din gutuie / 224
- [327] Altfel de caș galben din gutuie / 224
- [328] Caș din cap de porc [tobă] / 225
- [329] Cum se face pogacea de lămâie cu zahăr curat de trestie / 225
- [330] Așa să faci [pogacea] de coacăze, vișine și măcriș / 225
- [331] Găluște din griș de grâu / 225
- [332] Așa să faci marțipan / 226
- [333] Așa să faci gogoși mititele / 227
- [334] Lapte de migdale / 227

### **Unități de măsură / 231**

### **Glosar de termeni / 233**

### **Bibliografie / 236**

- Cărți de bucate istorice / 236
- Dicționare și enciclopedii / 238
- Izvoare editate și surse narative / 240
- Studii de specialitate / 245

### **Sursa ilustrațiilor: / 255**

## I. Mâncăruri preparate pentru zile de dulce

### [1] Varză preparată în mod clujean [Varză à la Cluj]

la o frumoasă varză sărată<sup>6</sup>, tai-o frumos subțire. Între timp pune la fiert, într-o oală, o găină grasă sau o jumătate de găscă cu slănină grasă. Opărește carnea<sup>7</sup>, apoi pune laolaltă cu varza și piper în felul următor: pune un strat [de varză și carne], pipe-rează, apoi la următorul strat la fel. Lasă să se fiarbă bine. Pune și vin, cât crezi că va fi de ajuns, să aibă gust mai bun. Când pui pe masă, mai pune-i piper.

### [2] Varză umplută<sup>8</sup>

Taie frumos varza sărată. Între timp, cu un cuțit de tocat,

6 În original *sós káposzta*. Este vorba despre varza fermentată în saramură. Am preferat să păstrăm formularea originală din text, astfel că, în continuare, peste tot unde apare *varză sărată* se înțelege *varză murată*.

7 În textul original apare termenul *abárolod meg*. Variantele acestuia, și anume substantivele *abárlás*, *abállás*, verbele *abálni*, *abállani*, *abárolni*, pe care le putem întâlni în diferite izvoare gastronomice de epocă, scrise în limba maghiară, au originea în cuvintele slave *obarit*, respectiv *opariti*, care au înțelesul de *opărire*. Adică verbul maghiar *abárolni* și verbul românesc *a opări* au aceeași origine etimologică. Urmărind în vechile cărți de bucate ce anume se înțelegea prin asta, găsim următoarele sensuri: 1. carnea se pune la fiert; după ce apa a dat în clocot, se scoate carnea, se strecura supa sau se pune apă curată în oală, după care carnea se pune înapoi pe foc și era lăsată să fiarbă pe foc mic; 2. a fierbe carnea un timp; 3. a scufunda în apă fiartă carne, slănină, caltaboș sau sângete; 4. a aduna și a lua spuma de pe carnea care fierbe; 5. a căuta o îmbucătură într-o oală. În *Cartea de bucate a bucătarului principelui Transilvaniei*, de la sfârșitul secolului al XVI-lea, găsim următoarea explicație a termenului *abállani*: „Dacă vrei să gătești carne de vacă, s-o speli în trei ape; să pui și sare [...], iar dacă meșterul tău a lăsat în grijă ta opărirea (*abállást*), când îi vine vremea, să strecoreți apa într-o oală curată printr-o sită frumos curățită; apoi toarnă peste carne apă rece; fierbe-o (*abároljad*) în această zeamă”. În prezenta traducere, sensul termenului l-am redat prin *opărire*. În consecință, peste tot în rețete unde apare expresia „opărește”, trebuie înțeleasă următoarea procedură: carnea se pune la fiert până ce apa a dat în clocot, apoi prima apă era aruncată, iar carnea era pusă înapoi la fiert în apă curată.

8 Am preferat să lăsăm denumirea acestui preparat în expresia în care apare în rețeta originală și să nu traducem prin *sarmale*. Cuvântul *sarma* are originea în cuvântul turcesc *sarma*, din expresiile turcești *etli lahana sarmasi* (carne înfășurată în varză), respectiv *etli lahana dolmasi* (varză umplută cu carne), de acolo ajungând în limba română și în alte limbi, printre care și în limba maghiară. Maghiarii din Câmpia Ungară folosesc pentru a numi varza înfășurată în foi de varză cuvintele de origine turcească *szárma* și *dalma*, pe când maghiarii din Transilvania folosesc sintagmele *töltött káposzta* (varza umplută) sau *töltékes káposzta* (varză cu umplutură). Se poate observa că la finele secolului al XVII-lea frunzele de varză erau umplute doar cu carne mărunțită de vită. În 1804, varza umplută era descrisă drept un preparat din orez și carne [Szirmay, 1804, p. 53].

taie frumos, mărunț și amestecă carne crudă de vacă<sup>9</sup> și slănină. Pune piper, ghimber și sare. Acestea fiind făcute, ia câte o îmbucătură [de carne mărunțită] și învelește-o în câte o frunză întregă de varză. Dar mai înainte taie de pe frunze nervurile groase, adică tulpinile. Așază-le în oală, împreună cu varza mărunțită și lasă să fiarbă bine. Când s-au fiert, adaugă puțin vin, vor avea gust mai bun. Du-le la masă într-un castron. Dacă le piperezi, vor fi și mai gustoase.

### [3] Varză preparată în mod obișnuit

la varză sărată. Îndepărtează tulpina, adică taie de pe frunze nervurile groase și mărunțește frumos, subțire. Sau doar taie în două sau în trei frunzele și pune-le în oală împreună cu niște slănină frumoasă, grasă, și cu carne de vacă sau de berbec<sup>10</sup>. Mai înainte, lăsând să dea în clocot, opărește carnea; așa pune-o între varză. Sau pune la fiert [varza] numai cu slănină. Pune și o bucată [de slănină] răncedă, să-i dea gust mai bun. Adaugă și vin, iar când a fiert, poți să pui pe masă. Dacă așa îți place, poți să presari pe ea puțin piper măcinat.

### [4] Varză cu smântână

Varza sărată, frumos mărunțită, pune-o la fiert cu slănină. După ce s-a fiert în propria zeamă, scoate într-o ulcea, în care ai pus smântână, zeamă în care a fiert varza. Amestecă bine și toarnă în oală, peste varză. Cu cât pui mai multă smântână, cu atât va fi mai gustoasă. Lasă să dea în clocot încă o dată, apoi poți să pui pe masă, asemenea altor preparate din varză. Dacă ai posibilitatea să adaugi și niște carne frumoasă de vacă, va fi cu atât mai frumoasă și mai gustoasă. Toarnă și un păhărel de vin bun în ea. Este o mâncare dragă ungurilor.

9 În textul original al rețetelor s-a folosit, în mod consecvent, termenul de *carne de vacă*. Alexandre Dumas tatăl, în cartea *Le grand dictionnaire de cuisine*, scriind despre bucătăria spaniolă observa ironic că, la spanioli, imediat ce era sacrificat, boul se transforma în vacă. Cam așa trebuie înțeleasă folosirea termenului *carne de vacă* din vechile cărți de bucate scrise în limba maghiară. În consecință, peste tot unde apare carne de vacă trebuie înțeles carne de vită. Să ne amintim că, în *Cartea de bucate din epoca brâncovenească* apare: „De vreme ce vițelul iaste un bou au o vacă mică, puține fierturi rămân a să scrie la vacă...” Era o expresie obișnuită în secolele trecute. Din acest considerent am păstrat așa și nu am tradus prin *carne de vită*.

10 Considerăm că expresia carne de berbec din acest rețetar se referă și la *carnea de oaie*.



### [5] Varză nouă cu slănină

Varza nouă, crudă, se taie în bucăți mari și se opărește<sup>11</sup>. Apoi se pune la fiert împreună cu niște slănină frumoasă și cu carne de berbec sau de vacă. Prima dată fierbe carnea și slăcina, apoi adaugă varza. Să acrești cu oțet sau cu tirighie<sup>12</sup>, astfel: leagă tirighia într-o bucată de pânză și pune-o așa în oală, să o acrească destul de bine. Dacă nu ai [tirighie], acrește-o cu oțet.

### [6] Carne de vacă cu terci de orz<sup>13</sup>

Pune la fiert, în oale separate, carnea de vacă și crupa de orz. Mai înainte opărește carnea. Strecoară zeama de pe crupa de orz, clătește [orzul] în altă apă caldă curată, apoi stoarce-l. Abia atunci pune-l alături de carne, împreună cu frunză sau rădăcină de pătrunjel. Lasă să fiarbă împreună. Când s-au fiert, pune în ele piper și ghimber, apoi trebuie scoase într-un castron și, dacă ai, toarnă pe ele zeamă de lămâie. Dacă nu ai, e bine și fără, dar zeama de lămâie îi dă gust bun.

### [7] Carne de vacă cu terci de orez<sup>14</sup>

Fierbe carnea, fie ea pulpă [de vită]<sup>15</sup> sau carne de pui. Pune la fiert după ce ai opărit-o. Pune și rădăcină de pătrunjel și câteva boabe de piper viu<sup>16</sup>. Curăță și spală orezul, apoi pune-l alături de carne și lasă să se fiarbă bine. Pune și câteva boabe de stafide<sup>17</sup>. Dacă nu ai, e bine și fără. Când s-a fiert, [adaugă] piper și ghimber; iar dacă pui și șofran, va avea gust mai bun. Pune pe masă.

### [8] Sos de carne de vacă

Rade o bucată de miez de pâine albă și amestecă [firimiturile] cu unul sau două ouă, în funcție de cantitatea de sos [pe care vrei s-o faci]. Amestecă bine și subțiază cu supă fierbinte de carne de vacă, dar astfel încât să nu se brânzească. Pune într-un castron carnea fiartă și toarnă peste ea sosul. Pune așa pe masă. Dacă vrei, poți s-o piperezi. O să vezi tu cum faci.

14 În original, *rizskása*. În *Cărțile de socoteli ale orașului Cluj* găsim orezul și terciul de orez menționate drept alimente preparate atât ca garnitură pe lângă friptură, cât și ca mâncare de sine stătătoare sau ca desert. De exemplu, în 9 ianuarie 1582, economul orașului nota „cheltuială cu domnii care stabilesc impozitele: am cumpărat pentru domniile lor 1,5 pfund de orez (*riskasa*) cu 4 denari” [DILMT, XI, 479]; în 11 ianuarie 1585: „am dat să fie gătit la prânz pentru domnii care stabilesc impozitele carne de vacă și de găină cu terci de orez (*ryskásával*)” [DILMT, XI, 479]; în 20 decembrie 1595: „am invitat la cină consiliul orașenesc și am dat ordin să se gătească, la dorința domniilor lor, trei feluri de mâncare: primul fel a fost friptură, al doilea fel a fost sos negru, al treilea fel a fost terci de orez (*riskása*) gătit în lapte, cu scorțișoară” [DILMT, XI, 479]; în 1597: „pentru plăcinta umplută cu orez (*riskásas béles*) și stafide mărunte de struguri: [am cumpărat] făină de 4 denari, ouă de 4 denari, jumătate de pfund de orez cu 6 denari, stafide mărunte cu 6 denari, o jumătate de cupă de unt cu 12 denari” [DILMT, XI, 480]; în 30 iunie 1621: „am dat dispoziție bucătarului să gătească la prânz pentru cei patru domni care stabilesc impozitele limbă de vacă prăjită, cu orez fiert în lapte” [DILMT, XI, 479].

15 În original, *koncz* (se pronunță *conț*). Are înțelesul de bucată mare de carne, dar poate să aibă înțelesul nuanțat de *os cu măduvă*, *pulpă de vită*, *ciolan*. De asemenea are și înțelesul peiorativ de bucată de carne cu piele sau cu os, ce se aruncă la câini.

16 În original, *eleven bors*, care se traduce prin *piper viu*. Prin denumire este sugerat faptul că este vorba despre boabe întregi de piper și nu măcinate.

17 În original, *malosa-szölő*, adică *struguri de Malvasia*. Malvasia este un străvechi soi de viță-de-vie din zona Mării Mediterane. Numele provine de la localitatea Monemvasia (numită și Malvasia, respectiv Malvasy), situată în sudul Greciei, în provincia Laconia, celebră și datorită faptului că a fost ultima cetate bizantină cucerită de otomani. Din boabele strugurilor albi, dulci, fără sămburi, cultivați în această regiune au fost uscate stafidele care, prin intermediul negustorilor din Veneția, au ajuns și în târgurile din Europa Centrală. Este un exemplu bun pentru acele denumiri care sugerează de unde a ajuns prima dată ingredientul respectiv în Europa Centrală.

11 În original, *megfonnyaszt*. Termenul are înțelesul de *opărire* atât prin *aburire*, cât și prin *turnarea apei clocotite*.

12 În original, *bor-kő*. În traducere liberă ar fi *piatră de vin*, cum este denumirea populară românească. *Tirighia* (sau tartrul) se depune pe interioarele butoaielor de vin și este formată în cea mai mare parte din cristale de tartrat acid de potasiu, în mai mică măsură din cristale de tartrat de calciu, respectiv din impurități compuse din drojdii, bacterii, coloranți și tanin.

13 În original, *árpa-kása*. Întrucât în limba română termenul de *arpacăș* are înțelesul de boabe decorticate de grâu, orz sau mei, trebuie să precizăm faptul că termenul de limbă maghiară se referă strict la crupă, urluială, griș (*kása*) de orz (*árpa*). Pentru exemplificarea termenului cităm un înscris din *Cărțile de socoteli ale orașului Cluj*, din 21 iunie 1595: „întrucât a devenit limpede pentru domnul jude scumpetea orezului (*riskasa*) și a păsatului obișnuit (*köz kassa*) [probabil se referea la urluiala de grâu], domnia sa a dat ordin să fac rost de urluială/griș de orz (*Árpa kassa*) [...] am cumpărat o căblă de orz cu 1 florin și 25 de denari întrucât era foarte curată, frumoasă și tare” [DILMT, I, 435].