

Copyright © Asociației Curaj Înainte, 2019

Toate drepturile asupra acestei ediții aparțin Asociației Curaj Înainte. Orice reproducere parțială sau totală este permisă numai cu acordul în scris al Asociației Curaj Înainte.

**J. C. HINȚESCU**

**BUCĂTĂREASA NAȚIONALĂ**

**1874**

Îngrijirea ediției, prefață, note și glosar de termeni  
de Simona Lazăr

**Cuprinzând**

Recetele [pentru] a găti în modul cel mai potrivit toate bucatele de carne, pește, zarzavaturi și aluat-uri, supe, sosuri, fripturi, salaturi, compoturi, prăji-turi și cofeturi, smântânturi, catarigiuri, esențe, șo-douri, gelatine, înghețaturi și băuturi foarte gustoase

**Conducere**

spre a îngroșa fierbând, uscând, a fierbe în aburi și a ținea poamele proaspete, spre a le conserva în tinichele și spre a le mura în oțet și vin-ars, atât cât și la mânuirea păsărilor și altor fripturi la orice feli de mâncare, – term[en]i tehnici în bucătărie, expli-carea celor 15 ilustrațiuni xilografice pentru arta de tranșat – mânuirea tacâmurilor de masă și cucnă, – așezarea mesei și servițiul la masă.

După felirite încercări și probe descrise chiar și la înțele

Ed[ita]tă în folosul econoamelor române de  
**J. C. Hințescu**

Brașov

**Frank & Dressnandt**

Târgu poamelor 93 – Strada vămei 13

Toate drepturile rezervate

Tipari la Ioan Gott și fiul Henric

**UN SAS CU DRAGOSTE PENTRU  
BUCĂTĂRIA ROMÂNEASCĂ**

Cazul lui J.C. Hințescu este poate cel mai intere-sant din întreaga istorie a literaturii gastronomice românești din secolul al XIX-lea. Asta în primul rând datorită originii etnice a autorului – pe numele său adevărat Josef Carl Hintz (1828-1900) –, etnic ger-man cunoscut în epocă atât ca librar și editor, cât și în calitate de culegător de folclor nemțesc și românesc. Basmele germane le semnează „Hintz”, în vreme ce proverbele românilor ies de sub teascurile tipografi-ei în limba română, cu numele românizat (prin adă-ugarea sufixului *-escu*): „Hințescu”. La fel se întâmplă și cu volumul/ volumele lui de rețete, la care ne vom referi mai departe. Nu înainte însă de a face puțină lu-mină în biografia acestuia, apelând la cercetările mai vechi ale lui Ion Mușlea<sup>1</sup> și la cele mai recente ale pro-fesorului clujean Virgiliu Florea<sup>2</sup> – amândoi captivați de povestea de viață a folcloristului.

1 MUȘLEA, Ion. *Cercetări etnografice și de folclor*. Vol. I. București: Editura Minerva, 1971, 335 p.

2 FLOREA, Virgiliu. *Un cărturar german. I.C. Hintz-Hințescu, folclorist și literat român*. Cluj-Napoca: Editura Tradiții Clujene, 2011, 248 p.

**Foarte scurtă biografie.** Născut în anul 1828, la Sebeș, într-o familie de sași<sup>3</sup>, Josef Carl Hintz este al treilea și cel mai mic dintre băieții lui Johann Hintz și al Dorotheei, născută Schaefer; cei doi soți au avut și șase fete, numărul atât de mare de copii nefiind neapărat o „normă” în comunitate (2-3 copii era media în satele și burgurile săsești, spre deosebire de cele românești, cu 6-8 copii). Vom regăsi aceeași deschidere pentru o familie mare și la autorul acestei cărți, care va fi, la rândul-i, tată pentru doisprezece copii!!

Dintre surori, biografii lui Hintz-Hințescu se opresc mai mult asupra surorii Hannchen (Johanna Regina), mai mare cu 7 ani decât el, care avea să ajungă profesoară și apoi directoare a *Pensionului Domnesc de Demoașele* (actuala Școală Centrală, de lângă Grădina Icoanei), ctitorit de familia lui Știrbey Vodă în Bucureștiul veacului al XIX-lea, ea fiind și cea care, la un moment dat, provoacă și susține venirea fratelui mai mic în Regat.

Cu frații săi mai mari Josef Carl nu are, din păcate, aceleași relații călduroase. Theodor, mijlociul, avea studii teologice, dar a murit în tinerețe fără să lase în urmă opere scrise sau moștenitori. De Johann Andreas – jurist și reprezentant al Camerei de Comerț din Brașov, autor de texte jurnalistice și științifice în presa vremii, ca și al unor studii istorice și/sau culturale, adunate în cărți – Josef Carl avea să se îndepărteze, iremediabil, atunci când decide să se aplece asupra cercetării folclorului românesc (și să-și românezeze numele). Chiar și celelalte surori, sub influența fratelui Johann Andreas, se țin departe de el. Nu-i vor lipsi, însă, prietenii proveniți din intelectualitatea românească, fie în Transilvania – la Brașov și Sibiu –, fie în Regat – la București.

3 Există și supoziția că familia Hintz a venit în Transilvania din teritoriul austriece (aparținând, deci, comunității de landleri și nu celei de sași) sau chiar din Germania, în timpul unei migrații mai apropiate, din punct de vedere istoric, decât cea a sașilor.

## Hintz, Hințescu sau Hintz-Hințescu?

Originea saxonă a autorului nostru nu a fost întotdeauna identificată de cei care l-au introdus în bibliografiile folclorului românesc. Unii au văzut în el un sas, alții un român; pentru unii cercetători el a fost un sas românizat, pentru alții... un român germanizat. Faptul că Josef Carl Hintz a impus varianta Hințescu, în cărțile și manuscrisele sale, nu a făcut decât să încurce cercetarea, cel puțin atâta vreme cât nu existau documente scrise care să certifice o supoziție sau alta. Este meritul cercetătorilor pe care i-am amintit, ca și al altora, precum Anca Goția, Hanni Merkel, Constantin Negreanu și Ion Bratu, de a fi descoperit noi izvoare documentare.

**Variante de nume și interpretări eronate ale originii etnice.** Problema numelui și a originii autorului nostru o ridică prima dată, însă, Ion Mușlea, care scrie astfel: „Numele lui e citat ici-colo și în literatură; dar, dacă te iei după aceste izvoare, ești mai încurcat decât înainte. Citându-l de trei ori în cunoscutul catalog al poveștilor românești, regretatul Adolf Schullerus îi cunoaște trei nume: I.C. Hintz, C. Hinț și Hințescu”<sup>4</sup>. Și în privința profesiei sale apar informații contradictorii, el este când „Dn. Contabil în Brasiov I.C. Hintz”, când „libraru din Sibiu”<sup>5</sup>, când „editoriul Hintiescu”, „un librar german din Brașov” sau „I.C. Hințescu, un tipograf german de la Brașov, numit cu adevăratul nume Hintz”, dar, deopotrivă, e numit și: „românul Hințescu”, (bănuț de a-și fi germanizat numele), deruta continuând și după moartea sa, când se vorbește despre „decedatul institutor Ion Hințescu”<sup>6</sup>.

Probleme apar și în identificarea prenumelui care

4 MUȘLEA, Ion. *Cercetări etnografice și de folclor*. Vol. I. București: Editura Minerva, 1971, p. 155.

5 Hințescu a locuit, cu familia sa, la Sebeș, Brașov, Sibiu, București și Budapesta.

6 Apud MUȘLEA, Ion. *Op. Cit.*, p. 156

se ascunde în spatele inițialei „I”, fiind identificat ca un „Iohann” sau un „Ion” (eu însămi m-am aflat în aceeași eroare până nu demult!), când, de fapt, el era un „Iosef” (Josef)! Ca să nu mai spunem despre faptul că în catalogul Bibliotecii Naționale a Ungariei – Országos Széchényi Könyvtár – este trecut... „Hintescu, Ioana Costantina”, deci o femeie și nu un bărbat! Există însă o explicație pentru acest din urmă aspect. Aflat la Budapesta, la finele secolului al XIX-lea, în gazdă la unul dintre copiii săi – plecase spre Vest cu intenția de a emigra în America! – avea un număr important de manuscrise cu culegerile lui de folclor românesc<sup>7</sup>, dar și exemplarul lui din *Bucătăreasa națională*, pentru care voia să pregătească o nouă ediție. Pe acel exemplar, azi în custodia Bibliotecii Széchényi (care l-a achiziționat de la autor în anul 1898), Hintescu începuse a face modificări, iar prima dintre ele este chiar cea a numelui. Sub „J.C.” el a grafiat: „Ioana Constantina”, mențiune olografă care l-a derutat pe bibliotecarul maghiar care a întocmit fișa.

În trecut, să mai spunem că J.C. Hintescu are, în acest moment, trei corpusuri de manuscrise, majoritatea cu subiect folcloric – de la orații de nuntă la legende și de la teatru popular la proverbe – în trei țări: primul se află în custodia Institutului „Arhiva de Folclor a Academiei Române” de la Cluj-Napoca; al doilea este la Biblioteca Națională a Ungariei; iar cel de al treilea în fondul de documente al lui Moses Gastner, la Londra (cu acesta din urmă, Hintescu însuși a purtat o lungă corespondență).

Revenind la Ion Mușlea și cercetările lui asupra bio-bibliografiei lui J.C. Hintz – publicate pentru pri-

<sup>7</sup> Corpus de manuscrise aflat acum în custodia Bibliotecii Naționale a Ungariei, spre care s-au îndreptat, pentru studiu, și biografii lui contemporani.

ma dată în 1936<sup>8</sup> și apoi incluse, postum, de îngrijitorul ediției, Ion Taleș, ca un capitol de sine stătător în *Cercetări etnografice și de folclor* – ar mai trebui spus că acesta rezolvă diferendele legate de numele lui, sugerând varianta I.C. Hintz-Hințescu, pe care o vor prelua apoi și alți cercetători, inclusiv Virgiliu Florea, chiar în titlul cărții sale. Noi, cu această ediție din *Bucătăreasa națională*, preferăm însă numele autorului așa cum este el înscris pe carte, în ediția princeps (1874), adică: „J.C. Hințescu”.

### Bucătăreasa națională

Dintre toate informațiile cuprinse în paginile lui Ion Mușlea, pe noi ne interesează în mod deosebit aceea care fixează (cel puțin deocamdată) debutul editorial al lui Hințescu cu... o carte de bucate. Scrie Ion Mușlea astfel:

„Întâia publicație a lui Hintz este, după informațiile ce avem, o carte de bucate, intitulată *Bucătăreasa națională*, Brașov, 1874, Editura Frank și Dressnandt, in-8<sup>o</sup>, 667 p.”<sup>9</sup> Tot Mușlea notează: „s-ar putea să avem de a face cu întâia carte de bucate tipărită în românește” – să ținem seama însă că „nota bibliografică” a lui Mușlea este din 1936, când încă nu fuseseră descoperite cele *200 de rețete cercate*...<sup>10</sup> ale ieșenilor

<sup>8</sup> MUȘLEA, Ion. *Un sas brașovean – folclorist român: I. C. Hintz-Hintzescu. Contribuțiuni bio-bibliografice*, în volumul omagial dedicat fraților Lapedatu, București: Imprimeria Națională, 1936, pp. 563-573; apud Virgiliu Florea, *Op. Cit.*

<sup>9</sup> MUȘLEA, Ion. *Cercetări etnografice și de folclor*. Vol. I. București: Editura Minerva, 1971, p. 157.

<sup>10</sup> *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodăresci*, [de C. Negruzzi și M. Kogălniceanu]. Tipărite cu cheltueala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintirea și strălucirea neamului Românesc. [Iași]: Cantora Foiei Sătești, 1841, 120 p. + VIII.

Kogălniceanu și Negruzzi (prima ediție contemporană a acesteia a văzut lumina tiparului în 1973<sup>11</sup>!!!). Este posibil ca Mușlea să nu fi văzut măcar cartea lui Hințescu și de aceea titlul ei este incomplet, însă sunt fixate corect celelalte informații: anul apariției, editura, numărul de pagini. Neexistând fizic în niciuna dintre bibliotecile naționale sau județene unde eu însămi am căutat-o, cartea lui de bucate e o raritate. Cu atât mai mult mă bucur că am ținut în mână două exemplare din acea ediție amintită și de Mușlea (iar unul dintre ele se află în biblioteca mea), iar cu cel de la Biblioteca Națională a Ungariei se fac... trei.

Ca și la alte titluri și la alți autori de cărți culinare din secolul al XIX-lea, prima problemă pe care o pune cercetarea este cea a menționării (uneori) eronate a edițiilor și chiar a titlurilor, în bibliografiile pe care le-am consultat<sup>12</sup>. De data aceasta, lucrurile sunt și mai complicate, pentru că în niciuna dintre bibliotecile publice din România unde am căutat informații despre carte și autor nu există vreun exemplar, indiferent de an și ediție. Întâmplarea a făcut, totuși, să țin în mână două exemplare diferite, din aceeași ediție: cea din anul 1874, creditată ca ediție princeps.

11 *Rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești : întocmite de MIHAIL KOGĂLNICEANU ȘI COSTACHE NEGRUZZI acum de iznoavă scoase de TITUS MORARU cu zugrăveli de FLORIN CREANGĂ înfășoșate lumii de dumnealui MIRCEA ZACIU și țilcuite de vestit întru criticești izvoade și pré învățat al pandimoniului nostru literariu GEORGE CĂLINESCU.* Cluj-Napoca: Dacia, 1973, 204 p.

12 De aici începând, o bună parte dintre informațiile acestei prefete se regăsesc și în a doua ediție a noastră la *Bucătăria română* a lui Christ Ionin, în studiul *O istorie a cărților de bucate românești din veacul al XIX-lea, în context european*, studiu care, la rândul său, a constituit teza mea de licență, susținută la Facultatea de Litere a Universității București, Științele Informării și Comunicării.

***Cea mai nouă carte de bucate a bucătăriei române, franceze, germâne și magiare.* [de] J. C. Hințescu. Brașov: Frank & Dressnandt (Tipariu Gott și fiulă Henrică), [1874]. 667 p. + 4 p. (lista Prenumeranților).**

Pentru început, să vedem ce spune despre edițiile Hințescu *Bibliografia Românească Modernă*<sup>13</sup> (BRM) – care face apel, pentru descriere, la *Bibliografia română și din străinătate* (BR) a lui Dagenmann<sup>14</sup> și la publicațiile din epocă în care este recenzată cartea:

**1874** – cartea e menționată cu titlul: „Bucătăria națională. Cea mai nouă carte de Bucate a bucătăriei române, franceze, germane și magyare”. Numele autorului e menționat „I. Hintiescu” (așa cum apare și la Dagenmann, în mai multe numere din BR. Mai este specificat faptul că a apărut în 2 volume (în 667 pagini) și că s-a tipărit la Brașov, la Frank și Dressnandt;

**1884** – titlul menționat pentru această ediție este „Bucătares’a naționala, seu Carte de bucate a bucate-resei romane, franceze, germane și maghiare”, editorul e H. Zeidner, iar locul apariției – Brașov (610 p.).

Aminteam aici exemplarul aflat la Biblioteca Națională a Ungariei. Virgiliu Florea, care l-a studiat la Budapesta, scrie că „pregătise o nouă ediție a lucrării: nu cu semnătura J.C. Hințescu, ci sub aceea – interesantă substituie! – de I[oana] C[onstantina] (adaosurile din paranteză îi aparțin) Hințescu, și nu la Brașov, la Frank & Dressnandt (ca precedentă), ci la Sibiu,

13 *Bibliografia românească modernă (1831-1918)*. Vol. 1-4. Coord.: Ștrempel, Gabriel. București: Editura Științifică și Enciclopedică, 1984-1996, 909 p. + 892 p. + 1110 p. + 871 p.

14 *Bibliografia română. Buletin mensual a librăriei generale din România și din străinătate.* 1879-1890.

Se dau la masă întregi, se pot tăia de-a lungul în două.

### Tranșarea raței

Desfaci mai întâi coapsele pe deasupra și pe dedesubt, și dacă sunt mari, le tai în două pe la încheietură, tai apoi aripile cât se poate de mici, ca să rămână carne mai multă pe piept, întorci coarnea furculiții și desfaci pieptul, prin o tăietură de alătura de spinare, spinarea o tai în două de-a curmezișul; iară pieptul [î] tai de-a lungul în câte bucăți vei voi.

### Tranșarea fazanului

Apucă cu mâna piciorul stâng trăgând cât se poate de departe de trup și taie-l pe deasupra și pe dedesubt și tot asemenea și coapsa dreaptă Nro. 1 și 2. Dacă coapsele sunt mari le desparti în două; apoi desfaci aripile cât se poate de mici să rămână mai multă carne pe piept. Apoi tai de-a lungul pieptului și burtei pe la mijloc până la os. Apoi tai de-a curmezișul 3, 4, 5, 6 și 7 pe latura de-a stânga pieptului; întorci apoi fazanul și faci iară 5 tăieturi de-a curmezișul pe partea dreaptă, apoi scoți bucățile de le piept cu băgare de samă, însă le lași în starea lor firească; coapsele și aripile se pun la locul lor cuviincios, ca fazanul să-și recapete figura sa; împrejurul gâtului



pui niște hârtie tăiată în crețe, penele cele frumoase negre le înfigi în carne și-l pui așa pe masă.

### Tranșarea găștii.

Înfige furculița în gât și ține de ea strâns. Mai întâi tai de partea dreaptă a pieptului până la capătul aripii; apoi de partea stângă tot la piept, a treia tăietură o faci preste piept de-a curmezișul, apoi tai de-a lungul pieptului patru tăieturi; fiecare parte trebuie să fie acoperită cu pielea groasă. Astfel de tăieturi se zic *popești*. Întorci gășca, înfigi furculița în gât și desfaci coapsa dreaptă tăindu-o pe deasupra și pe dedesubt, apoi tai aripa dreaptă, coapsa stângă, apoi osul umerilor cu carnea ce se află pe el; tai apoi la amândouă laturile cozii, în fine coastele și spinarea în mai multe părți.



### Tranșarea cio[z]vârtii de dindărăt de miel

Mai întâi desfaci osul spinării de ambe laturile prin o tăietură îndoită și partea de coaste stătătoare lângă ea o împarți în bucăți; apoi tai coapsa sau pulpa și adecă mai întâi nuca dinainte, apoi cea dindărăt de-a curmezișul prin fibra de carne în bucăți de mijloc, ca pe fiecare bucată să rămână și pielea cea brună, apoi desfaci încheietura de la fluier prin o tăietură în semicerc; carnea însă din cauză că are multe ațe nu se taie; și în fine tai în două osul de la cruce sau de la coadă cu carnea de pe el cu tot, ce este bucată cea

mai delicată. Bucățile de pe burtă fără nici o valoare precum și unsoarea cea multă pură (curată) o pui la o parte, celelalte părți le tai în felii și le pui pe fundul castronului. Bucățile de la costițe se pun în mijloc și feliile de la pulpă jur împrejur pe marginea blidului. Poți pune garnitură după plac, precum și poți împodobi vasul cum vrei.

### **Tranșarea peciei de mușchi**

Ca pecie de mușchi se întrebuintează mușchiul de la șale începând de la partea dinlăuntru a oaselor inelate ale spinării, de la încheietura șoldului până la costița a treia. Când tranșezi iai de pe carne unsoarea de prisos, apoi tai bucățile peziș pe fibră în sus, le pui iarăși una lângă alta în forma de mai-nainte, torni preste ele mustul ce a ieșit din ele când le-ai tăiat și le dai la masă.

### **Tranșarea fripturii de la rărunchi**

Carnea pentru aceasta se ia începând de la cheie (osul Schlüsselbein) lângă pulpă după coasta a doua și se estinde de-a lungul osului spinării. Oasele spinării trebuiesc tăiate dar nu în două înainte de a frige carnea. Mai întâi tai rărunchii și untura lor în felii mici, care trebuie puse calde în castron. Apoi tai friptura cu oasele de la spinare cu tot în bucăți, dar fiindcă cătră cheie bucățile sunt tot mai mari, le tai de sus în jos în bucățele mici. Cu deosebire trebuie să îngrijești ca la fiecare bucată să rămâie pielița crustacee (cojoasă) carea este gustoasă. Feliile tăiate le pui într-un castron pentru friptură fiecare cu câte o bucățică de rărunchi; torni nițel must preste ele și tai friptura pe masă.

### **Tranșarea potârnicii**

Tranșezi de a lungul în două părți, și fiind potârnichea mare o tranșezi în patru părți.

### **Tranșarea spinării de căprioară**

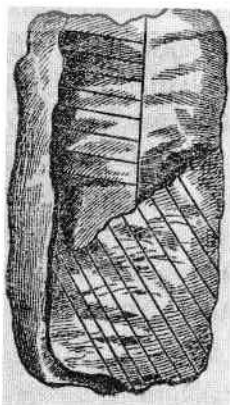
Mușchii de carne de-a lungul coastelor și a osului spinării [î]i desfaci cu băgare de seamă, [î]i tai felii pezișe, subțiri de-a curmezișul, [î]i reazezi în formă lor de mai înainte pe costițele tăiate; torni sos preste friptură și o dai imediat la masă.

### **Tranșarea fripturii de bou à l'Anglais**

Mai întâi scoți felii tăind carnea de-a curmezișul, apoi părțile dinafară de carne le tai iarăși felii. Toate feliile trebuiesc tăiate în formă de pâlnie și de-a pi-ezișul, ca să poți tăia fibrele în două, căci la această friptură sunt numai bucăți de-a lungul. Feliile le așezi frumușel în castron, torni mustul cărnii preste ele și pui friptura pe masă.

### **Tranșarea cărnii de bou de la piept**

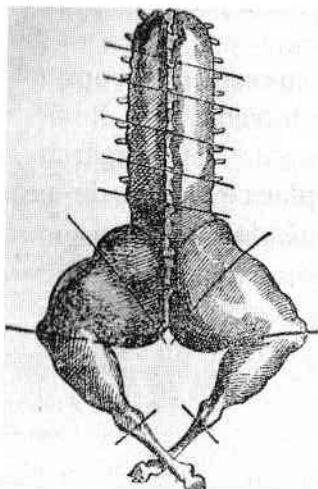
Mai întâi tai untura cea groasă cu care sunt acoperite zgârciurile, carea o topești și o întrebuintezi după [un] timp la alte bucate. Carnea apoi o tai cu zgâr-ci cu tot bucăți mari și groase după plac ceva peziș de-a curmezișul fibrelor, garnisești după plac.



Această carne se cunoaște după dungile unuroase [de] pe suprafața cărnii; tai de-a lungul acestor dungii dar numai pe deasupra, și în urma aceasta se desfac mușchii ușor de pe carne. Mușchii despărțiți astfel [î]i tai de-a curmezișul fibrelor în felii groase după plac; care felii le așezi frumos în castron, sau le pui iarăși laolaltă și formând astfel o bucată, pui friptura pe masă.

### Tranșarea găinușii

Mai întâi desfaci coapsele și le lași întregi, apoi tai pieptul de-a lungul în depărtare de un deget de la mijloc sau de la osul pieptului, desfăcând prin această tăetură și osul de la aripi; tot așa urmezi și la laturea cealaltă, și astfel rămâne bucată de mijloc de la piept, carea o desfaci de pe coaste. Așezi apoi toate bucățile frumos în castron și servește-le la masă.



### Tranșarea iepurelui fript

Tai cu cuțitul de tocat, încă până e iepurele crud, oasele inelate ale spinării precum și coapsele în depărtare de două degete. Așa numita bucată a vânătorului, carea cu carnea ce se află pe ea are miros de vânat mai mult, o desfaci cu băgare de

samă și o pui pe masă deosebit. Apoi desfaci coapsele și le împarți în câte trei părți. Dacă ai fript iepurele cu picioarele de dindărăt cu tot, fiind necurățite de păr, le tai jos și le pui la o parte. Acum tai oasele de la crucea spinării și de la coadă și le împarți în câte două părți. În fine înșiri bucățile una lângă alta în forma lor firească de mai-nainte și torni preste friptură mustul ei și o pui pe masă.

### Tranșarea spinării de cerb

Desfaci carnea de pe spinare de amândouă laturile osului spinării și a coastelor până chiar la coadă, dar tot mai subțire spre capăt; și o tai în felii subțiri de-a curmezișul. De pe coaste scoți carnea de la capătul gâtului, ce nu este așa multă și apoi tai coastele într-o linie dreaptă, ca să rămână lipite de spinare numai de o palmă de late. Spinarea tranșată astfel o pui în forma sa firească pe un castron lungăreț de-a latul și o garnisești nițel. Sosul [î] pui într-un tas deosebit.

### Tranșarea pulpii de cerb

Tai numai așa numita nucleă **b.** și fileul **a.** Începi de la fileu și tai de-a dreapta și de-a stânga de-a curmezișul printre fibrele felii **1, 2, 3** și **4** costițe. Apoi tai felii; începi însă de la mijloc către amândouă capetele, în ordinea **1, 2, 3** și **4** cum se poate vedea de desemn.

