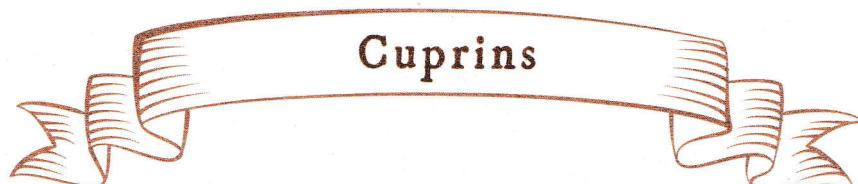


DANIELA ULERIU

DOINA POPESCU

TREI SECOLE DE  
GASTRONOMIE  
ROMÂNEASCĂ

DE LA MUHALEBIU ȘI SCHEMBEA  
LA VOLOVAN ȘI GALANTINĂ



## Cuprins

### 7 Cuvânt-înainte

### II Există bucătărie românească?

### I7 Manuscrisul brâncovenesc

1. Banchetul între somptuozitate și cabală.....	17
2. Haute cuisine la Curtea unui principe valah, cântecul de lebădă 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
Şalău .....	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

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 treburi 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 cartoafe .....	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 Franției, 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

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 înpănat și fript, cu sos.....	57
Supă de castane .....	58
Supă de găluște italienești .....	58
Supă răcoritoare.....	58
Sos Robert .....	58
Plăcintă englezescă 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 zmântână.....	68
Fricadele .....	68
Pilaf italianesc.....	69
Pui cu agrișe .....	69
Pleziruri.....	69
Clătite .....	70
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

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

### **83 Ecatherina Colonel Steriady, Buna menageră; carte de bucate.**

Cartea pe capitole și rețete.....	87
Şerbet de zahăr ars.....	87
Cozonaci moldoveneşti.....	88
Macaroane mici.....	90
Învărtită cu raci .....	90
Croșete de migdale.....	91
Supă de raci .....	92
Ciorbă de burtă (pântece) de vacă (skembea) .....	93
Pârjoale umplete .....	93

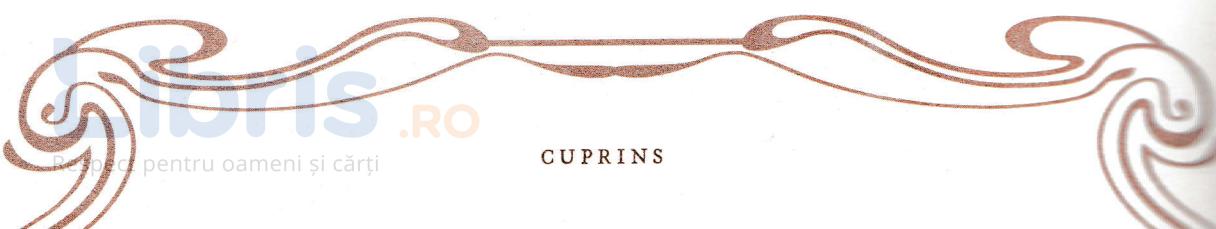
### **97 Noua carte de bucate conținând peste 2 000 de rețete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilisate, lucrată și aranjată în ordine alfabetică de d-na M.S.**

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

4. Rețete și meniuri din Noua carte de bucate.....	106
Borș (prepararea borșului evreiesc din sfeclă) .....	106
Budincă imperială.....	107
Boeuf à la mode.....	107
Boeuf à la mode (altfel) .....	107
Rață cu sos de portocale .....	108
Supă à la reine .....	108
Glazură ca oglinda.....	108
Gogoși de chocolată .....	108
Sos de trufe.....	108
Tortă Tripla Alianță.....	109
Meniul de lunch .....	110
Meniu de dîneu.....	110

### II3 Ecaterina Doctor S. Comșa. Buna menajeră

Cartea pe capitole și rețete – selecție .....	119
Supă cu găluști din creieri .....	119
Supă de raci .....	120
Supă neagră.....	120
Supă de chimen .....	120
Sos de usturoi .....	121
Sos de agrișe .....	121
Sos de portocale .....	121
Tocătură de carne de vițel, pregătită franțuzește .....	122
Umlutură de nuci pentru pește.....	122
Pastetă de ficați de gâscă cu champagne .....	122
Limbă de vacă cu mayoneză.....	123
Hospot .....	123
Ochiuri românești .....	124
Ouă umplute .....	124
Unt de raci.....	124
Ștrudel de știucă .....	125



## CUPRINS

Scordolea de nuci .....	125
Conopidă (sau sparanghel) cu smântână .....	126
Prune cu carne .....	126
Şnițel unguresc .....	127
Ficat de vițel umplut .....	127
Drob de miel.....	128
Salată de ardei.....	128
Umlitură de nuci .....	128
Ştrudel cu cafea.....	129
Omlet cu cireșe sau vișine .....	130
Smarrn imperial.....	130
Savarină.....	130
Tortă de portocale .....	131
Glasé de lămâie .....	132
Şatou de Champagne .....	132
Înghețată de migdale.....	132

**I35** Petrini A. – Carte de bucate pentru regimul mixt, vegetarian  
și pentru diabetici. Bucătărie specială pentru alimentația copiilor.  
Secretul de a rămâne Tânăr

Epoca doamnei Petrini .....	135
Unicitatea cărții .....	138
Supă de linte .....	140
Salata lui Alexandre Dumas .....	140
Marinată de scrumbii Bismark .....	140
Mămăligă boierească .....	140
Ochiuri în apă à la Napoleon.....	141
Chiftele de creier.....	141
Salată țărânească .....	141
Salată de spanac .....	141
Crocetete .....	141
Brânză zburată.....	142

Cremă vrăjită.....	142
Zăpadă de Marte.....	142
Ce-i place lui Petrică.....	142
Torta Richard .....	142

## I47 Carte de bucate de Sanda Marin

1. Anii '30 .....	147
2. Sanda Marin, autoarea bibliei gastronomiei românești .....	150
3. Biblia gastronomiei române .....	151
4. Ce mâncăm astăzi? .....	154

### I. Rețete de pește

Budincă de șalău .....	154
Știucă umplută, fiartă.....	155
Știucă umplută, la cuptor.....	156
Sos de sardele de Lissa.....	156
Nisetru Colbert.....	156
Sos tartar .....	156
Păstrăvi în aspic .....	157
Calcan la cuptor.....	157
Sufleu de pește .....	157
Crochete de pește .....	158
Budincă de pește.....	158

### II. Mâncăruri de neuitat

Sufleu de mazăre – se prepară ca sufleul de fasole, adică: .....	158
Sarmale cu foi de viță – se fac la fel ca sarmalele cu varză, de preferință din carne de miel.....	159
Pască cu smântână .....	159
Pască cu ciocolată .....	160
Tort de bezele Himalaya.....	160
Și o băutură de vară foarte apreciată – BOWLE .....	160
De ananas .....	161

De portocale.....	161
De fragi sau căpșuni.....	161

## **163 Gabrielle Tăzlăuanu – Carte de bucate. Eu știu să gătesc!**

1. Farmecul discret al burgheziei în vremea marii depresiuni .....	163
„Eu știu să gătesc!“, dar nu numai atât.....	165
2. Alcătuirea meniurilor .....	167
Eu știu să gătesc! Dar ce? .....	169
Sos turbat de bun.....	169
Sos provençale.....	170
Sos cu trufe.....	170
Sos Guilliarde .....	170
Mazăre à la française.....	170
Sparanghel à la Milanaise.....	171
Şalău à la Odobescu .....	171
Pește în coquille .....	171
Şalău au gratin .....	171
Langustă cu maioneză.....	171
Galantină din pasăre .....	172
Crochete de pasăre.....	172
Pate de ficat de pasăre .....	172
Sufleu de cartofi .....	172
Biftec à la Maître d'hotel .....	173
Alt mod de a pregăti creierii de porc sau vită .....	173
Crochete din pasăre sau vițel sau mușchi rece .....	173
Limbă cu măslini.....	173
Fillet vienez.....	174
Sarmale à la Păstorel .....	174
Cotlete à la Maréchale .....	174
Cotlete de porc .....	174
Sufleu de șuncă .....	175
Ravioli .....	175

Salată de marole (lăptuci) .....	176
Salată de spanac .....	176
Salată de lăptuci cu creier de vițel.....	176
Pesmeți de ceai .....	176
Sufleu de brânză .....	176
<b>Eu știu să prepar dulciuri! Cum? .....</b>	<b>177</b>
Tort de nucă .....	177
Tort vienez .....	177
Tort de sticlă .....	177
Cremă de zahăr ars (rețetă nouă!).....	177
Cremă de fisticuri.....	178
Cremă englezescă.....	178
Turtițe de migdale .....	178
Turtă dulce de lux.....	178
Turtă dulce.....	178
Chifle pentru vin .....	179
Biscuiți fără ouă .....	179
Sufleu de ciocolată.....	179
Mazurcă.....	179
Nugat.....	179
Café glacé .....	180
Parfait au café .....	180
Arici .....	180
Budincă de smeuriă .....	180
Plaisirs des dames.....	180

## 183 Dictatura gastronomică

Supă gospodărească .....	186
Supă de pepene galben.....	186
Sosul iadului.....	187
Canapea cu unt cu muștar.....	187
Canapea cu ouă .....	187

Canapea daneză .....	188
Canapea talmeş-balmeş.....	188
Canapea moscovită .....	188
Supă de pătlăgele roșii cu orez .....	188
Supă de varză cu smântână.....	189
Ouăle actriței.....	189
Ouăle muzicantului.....	189
Ouă ca la mama acasă .....	189
Ouă drăcești .....	190
Ouă regești.....	190
Fasole țucără (fasole galbenă cu păstaia subțire).....	190
Țimbală de conopidă .....	190
Macaroane gratinate.....	190
Sufleu napolitan .....	191
Crap cu bere .....	191
Păstrăvii doamnei mele.....	191
Raci înăbușiți.....	192
Melci românești .....	192
Midii prăjite.....	192
Midii cu orez .....	193
Caracatiță iahnie.....	193
Rasoul numit Boeuf à la mode .....	193
Înăbușita Coastă de Argint.....	194
Turnedo gastronomic .....	194
Mușchi de vită spaniol .....	195
Mititei.....	195
Mititelul .....	196
Purcelul în fașă .....	197
Purcelul excentric.....	197
Friptura de miel mocănească.....	197
Sărmăluje de foi de viță .....	197
Clapon umplut .....	197
Pui țigănesc .....	198

Pui cărănesc.....	198
Puiul Coanei mari .....	198
Cozonaci moldovenești.....	199

**201 Carte de bucate. Culegere de rețete româno-americane,  
de Elisabeta-Lorine**

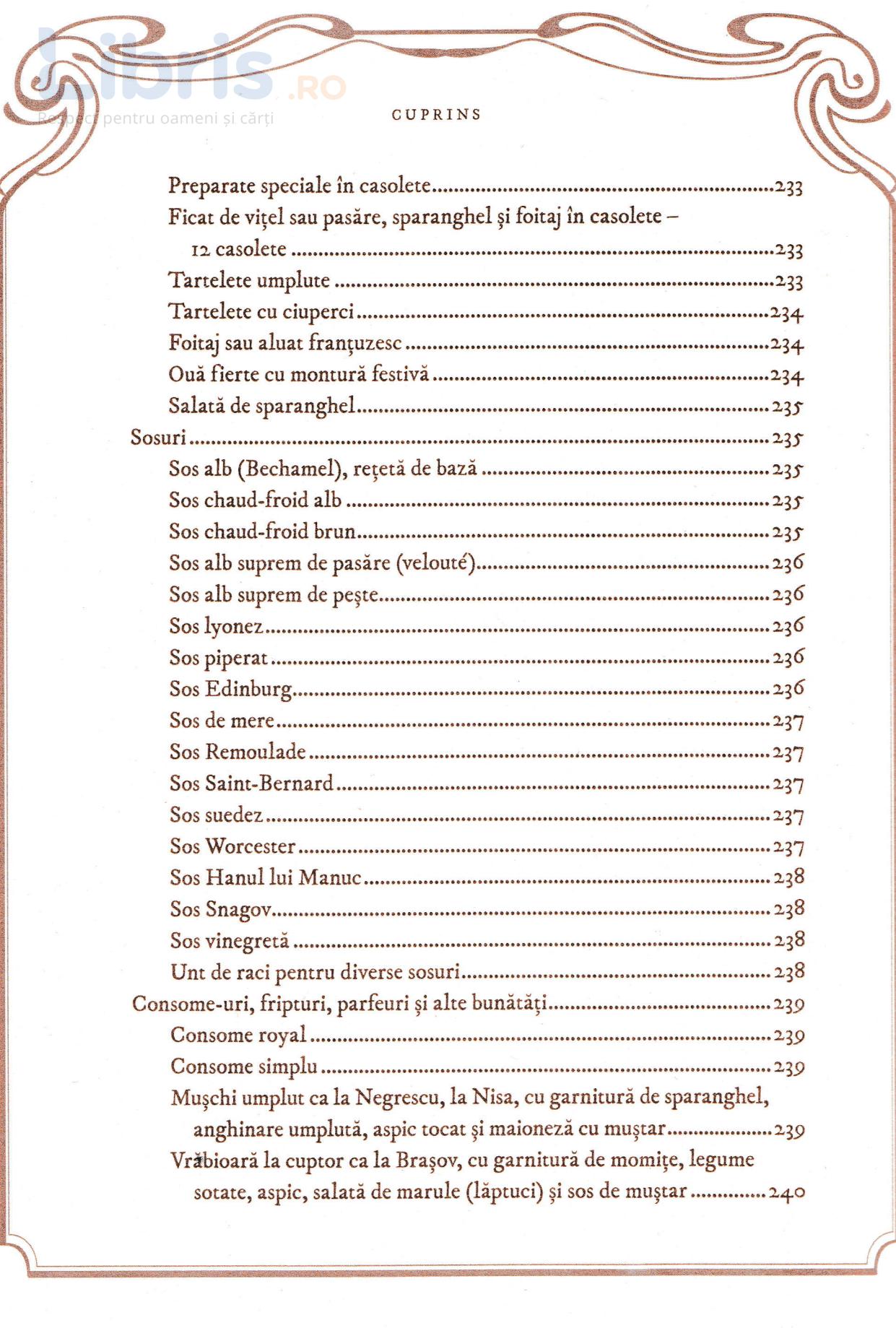
1. America, America .....	201
Affinity.....	203
Cafea.....	203
Ping pong .....	203
Cocteil de fructe.....	203
De pus în cocteil de fructe .....	203
Cocktail de zemă de tomate (Gordon Mounce) .....	204
Eggnog.....	204
Honolulu .....	204
Cocteil Alexandru .....	204
Ratafia de piersici .....	204
Licheur de iasomie .....	204
Vin de stafide.....	204
2. Îngeri călare și alte sendvișuri .....	205
Îngeri călare.....	205
Sendvișuri cu limbă marinată .....	205
Pate de foie gras .....	206
Crevete.....	206
Pickles și brânză pe pâine .....	206
Aperitiv.....	206
Aluat de pateuri.....	206
Icre negre cu pateuri calde .....	206
Sendvișuri de icre negre .....	207
Măslini și nuci .....	207
Măslini și brânză .....	207
Franzelă umplută.....	207

Senvișuri cu salată de raci.....	207
Pimento cheese.....	207
Brânză și tomate.....	208
<b>3. Supe, pește, fructe de mare, ouă și brânză.....</b>	<b>208</b>
Supă Olio (zeamă de carne, bază pentru diferite rețete) .....	208
Supă de ceapă .....	208
Supa reginei.....	209
Supă de ciuperci .....	209
Supă de coadă de vacă.....	209
Supă de castane .....	209
Găluște de ouă pentru supă (rețetă fără gris).....	210
Budincă de pește.....	210
Sufleu de pește .....	210
Midii mariniere dr. Berceanu.....	210
Crab fierbinte (sau homar).....	211
Sos roumain dr. Berceanu.....	211
Ouă marinate.....	211
Tocătură de ouă .....	211
Ouă cu ciuperci.....	212
Ouă à la Moore.....	212
Ouă daneze .....	212
Suflé de ouă.....	212
Fondu de brânză.....	212
Suflé de sparanghel cu brânză .....	213
Gogoșele de parmezan.....	213
Roată de macaroane.....	213
Dovlecei umpluți cu brânză.....	213
<b>4. American pie, hamburger, sosuri și alte mâncăruri cu carne .....</b>	<b>214</b>
*     Beefsteak Pie .....	214
Brunswick stew.....	214
Caserolă de găină.....	215
Prepelite sau pui au chasseur Ioanid .....	215
Marinată de creier.....	215

Ardei umpluți (american)	215
Ardei umpluți (românești)	215
Tocană americană	216
Hamburger	216
Plested Roast Beef	216
Sos de hrean pentru șuncă	216
Sos pentru beefsteak	217
Sos pentru carne rece	217
Aspic american	217
<b>5. Aluaturi și dulciuri românești și americane</b>	<b>217</b>
Pie crust (aluat de plăcintă)	217
Flaky pie crust (alt aluat de plăcintă)	217
Un alt aluat pentru PIE	218
Chess pie	218
Chiffon pie (plăcintă de lămăie)	218
Plăcintă Butterscotch	218
Puding cu curmale	219
Puding de Crăciun	219
Spumă de ciocolată	219
Pâine cu nuci Nana	219
Cake de banane	220
O prăjitură care ține două luni	220
Sos Brandy pentru pudinguiri	220

## 223 Preparate de artă culinară, de Iosif Strasman și Ion Radu

<b>1. Din tribulațiile unui chef gourmet. Timpul pierdut, timpul regăsit</b>	<b>223</b>
Tort Caraiman	226
* Pere confiate	226
Mititei	226
<b>2. O mie șapte sute șaptezeci și nouă de rețete în șaisprezece capitole</b>	<b>228</b>
Preparate pentru mese festive – aperitive, salate și sosuri	232
Praz umplut cu icre	232



## CUPRINS

Preparate speciale în casolete.....	233
Ficat de vițel sau pasăre, sparanghel și foitaj în casolete –	
12 caseote .....	233
Tartelete umplute .....	233
Tartelete cu ciuperci.....	234
Foitaj sau aluat franțuzesc .....	234
Ouă fierte cu montură festivă .....	234
Salată de sparanghel.....	235
Sosuri .....	235
Sos alb (Bechamel), rețetă de bază .....	235
Sos chaud-froid alb .....	235
Sos chaud-froid brun.....	235
Sos alb suprem de pasăre (velouté).....	236
Sos alb suprem de pește.....	236
Sos lyonez.....	236
Sos piperat .....	236
Sos Edinburg.....	236
Sos de mere.....	237
Sos Remoulade .....	237
Sos Saint-Bernard .....	237
Sos sudez .....	237
Sos Worcester .....	237
Sos Hanul lui Manuc .....	238
Sos Snagov.....	238
Sos vinegretă .....	238
Unt de raci pentru diverse sosuri.....	238
Consome-uri, fripturi, parfeuri și alte bunătăți.....	239
Consome royal .....	239
Consome simplu .....	239
Mușchi umplut ca la Negrescu, la Nisa, cu garnitură de sparanghel, anghinare umplută, aspic tocăt și maioneză cu muștar .....	239
Vrăbioară la cuptor ca la Brașov, cu garnitură de momițe, legume sotate, aspic, salată de marule (lăptuci) și sos de muștar .....	240

Mușchi la cuptor parizian, cu garnitură de legume sotate și sos lyonez .....	240
Cap de porc umplut, cu garnitură de salată de sezon.....	240
Iepure de casă umplut și fierț .....	241
Curcan umplut cu ficat, șuncă și pasăre Chipolata, cu garnitură de castane glasate, cârnăciori, tartele umplute cu ciuperuci, salată verde cu ouă și aspic .....	241
Piftie de rață, cu garnitură de salată de cartofi cu șuncă, anșoa, salată verde și maioneză .....	241
Porumbei gălățeni la cuptor, cu garnitură de sote de mazăre cu arpagic și salată, ouă umplute și gogoși cu șvaițer.....	242
Frigăruui de vițel, momițe, piept afumat și bureți, cu garnitură de andive brezate .....	242
Mus de morun în aspic, cu garnitură de ciuperci umplute, aspic tocat și maioneză .....	242
Păstrăvi la cuptor ca la Onești, cu garnitură de sote de bureți .....	243
Volovan de raci ca la Snagov .....	243
Parfeu de banane.....	244
Parfeu de ananas .....	244
Parfeu Aida.....	244
Parfeu de căpșuni .....	244
Parfeu de ciocolată.....	245
Parfeu de vanilie .....	245
Parfeu de fisticuri.....	245
Indiene.....	245



Cubnia brâncovenească, Palatul Mogoșoaia

## 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 anume lumină și sunet ambiental și într-o inspirat premeditată învecinare a invitaților.

De-a lungul istoriei, banchetele au fost și pretexte de-a aduce în față convivialor 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 justă 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 neapăsați 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, nevoie 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 esență, rolurile și feluritele-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. Si 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 bisericiste.

În Țările Române, locul otrăvurilor 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 țepă 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 marginea 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 apropiie 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 vîrf 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 efervescență culturală care au stârnit admirarea 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 mama, Constantin Brâncoveanu e nepot al Cantacuzinilor. Iar Cantacuzinii, dincolo de erudiție, sunt maeștri neîntrecuți 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 îscusiți. 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 trajectoria manuscrisului și a stabilit, în sfârșit, că autorul celebrului document e nimenei altul decât stolnicul însuși, căruia rețetarul i-a servit drept instrument de lucru în îndeplinirea atribuțiilor de șef absolut al cuhniei brâncovenenești.

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 suculentă 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, văi!, 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 prefăță 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 vutca și dulceață, după care își spală, în ordine, mâinile, își desbracă hainele care rămân prinse la gât numai în copcă, cu mânicile atârnate 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 Patriarch 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, comandanțul 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 și 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 principalele rădică primul toast, ascultat în picioare de toți. Principalele 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 sir. 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 trâmbițile, tobele, țimbalele, flautele etc., iar înăuntru cântă muzică bisericiească. 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 pământeian 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 potpuriu de cântece țigănești, cât de multe poftește 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: Lipsanii, 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 grânarul imperiului», i-a spus sultanul la investitura. 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 opulență, 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, îi 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 comesenilor 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 biletel, prilej de mare amuzament, condimentat cu vorbele de duh ale principelui la adresa celor în a căror plăcintă se nimeresc cuvinte ca: „beție, îngâmfare, fațănicie, 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 farfuriiile 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 aşa de înalt, că boierii comeseni, chiar stând în picioare cu prilejul încchinărilor, 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, tipsiile din cositor și aramă, paharele, solnițele, talerele, sfeșnicele, lighenele cu ibrice și tacâmurile din argint. Un set de tacâmuri 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 aşa și erau, trebuie totuși notat că muntenii, ca și moldovenii, fiind majoritar ortodocși, țineau cu sfîrșenie 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, gâște, ierunci (asemănătoare fazanilor), turturele, potârnichi, 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, nisachu, 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 racii, 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, anginarea, tigva (o cucurbitacee înrudită cu dovleacul), vinețele, mazărea (verde și uscată), varza, mai multe varietăți de salată, ridichile, ceapa albă și roșie, usturoiul, castraveții, sfecla, spanacul, hreanul, grăul 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 tipsiile 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 măslini și rodii, importate din Rumelia, cum se cheme Peninsula Balcanică aflată sub administrația Imperiului Otoman. (Registrele vamale dezvăluie importuri massive de alimente exotice, la prețuri foarte ridicate, ceea ce le îndreptățea 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, scorțisoară, 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.

Ghetările 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!

#### 4. PORȚII PANTAGRUELICE, BURȚI PE MĂSURĂ

Dacă a existat o continuitate între domniile pământene și cele fanariote, ea trebuie văzută, în primul rând, în ceea ce astăzi numim monstruozitatea porților de mâncare. Documente de epocă citate de Matei Cazacu permit calcularea rațiilor – de-a dreptul pantagruelice! – de care se bucurau, bunăoară, solii munteni, în Anno Domini 1594. Pentru consumul zilnic personal, un sol primea: un kilogram și jumătate de carne de porc sau de vită. În plus, carne de găină, pește, raci, fructe, pâine și doi litri de vin. În unele zile, meniul era suplimentat cu carne de gâscă, orez, varză, slănină, rachiу, bragă și mied (băutură din apă și miere fermentată). Să nu ne mirăm prea mult însă.

Așezate la întâlnirea Europei Centrale cu Europa de Sud-Est, Țările Române erau totuși contemporane cu Europa marilor mâncări de carne, care sfârșeau răpuși pe capete de gută (artrita inflamatorie acută) și dambla (congestia cerebrală). Nici în Imperiul Otoman lucrurile nu stăteau diferit, unii occidentali fiind uimiți de zelul cu care turcii își îndopau cadânele. Mă rog, și standardele de frumusețe erau altele atunci: de la Înalta Poartă până în Anglia Stuarzilor și în Țările de Jos, se bucurau de trecere frumusețile feminine rubensiene, dolofane și îmbujorate, și nobilii cu ceafa groasă și burdihanul proeminent.

Totuși, unii europeni au luat distanță față de îmbuibare și au tratat fenomenul cu ironie. Cu vreo șase decenii înainte ca solul munțean să-și fi primit uriașele rații alimentare, François Rabelais publicase, sub pseudonim, primul volum din celebrul roman *Gargantua și Pantagruel*. Cu această ocazie, ne dăruiește un personaj al cărui nume transformat în adjecțiv intră și rămâne, până azi, în vocabularul european: pantagruelic.

În secolul al XVIII-lea, un principe belgian din familia de Ligne (familializat cu protipendada ieșeană, cu nimic diferită de cea bucureșteană) socotește, de asemenea, că în Moldova se exagerează cu mărimea abdomenelor: „Femeile s-ar putea lipsi de-a avea burta atât de mare. Această însușire este atât de mult apreciată ca 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 adevarată rușine, este dreaptă și subțire ca o trestie“ (O lume într-o carte de bucate, Editura Fundației Culturale Române, 1997, pagina 185).

## S. STOLNICUL CANTACUZINO, AUTORUL MANUSCRISULUI BRÂNCOVENESC. INTRIGĂ ȘI PASIUNE LA PALAT

Autorul *Manuscrisului brâncovenesc*, stolnicul Constantin Cantacuzino (1639–1716), a fost fiul postelnicului cu același nume și al Elenei, fiica domnitorului Radu Șerban. El a fost fratele unui domnitor al Țării Românești, Șerban Cantacuzino (1678–1688) și tată al altui domnitor, Ștefan Cantacuzino (1714–1716). A avut parte de-o educație desăvârșită la Adrianopol, Constantinopol și Padova. Poliglot, familiarizat cu mai multe culturi (greacă, latină, italiană, turcă), călător pasionat, bibliofil, posesor al unei bogate biblioteci organizate științific – din care s-a păstrat opisul întocmit cu rigurozitate chiar de stolnic –, cartograf și istoric, consultant științific al unor cărturari occidentali, criptograf, mentor al nepotului de soră Constantin Brâncoveanu, căruia avea de altfel să-i conducă din umbră politica externă și alături de care pune bazele unei rețele de spionaj împotriva Imperiului Otoman, Constantin Cantacuzino a fost unul dintre cei mai cunoscuți erudiți europeni ai timpului său. Este autor al unei *Istорii a Țării Românești dintru început*, care sintetizează critic lucrările unor istorici bizantini și vest-europeni și avansează ideea originii romane și a continuității poporului român pe teritoriul Daciei și coautor al primei hărți a Țării Românești, un document cu bogate referințe istorice, fizice și economice.

Poate să pară surprinzător că, înzestrat cu atâtea calități și aptitudini pentru marea politică, Constantin Cantacuzino s-a mulțumit toată viața doar cu funcția de stolnic, adică șef al cuhniei domnești, maestru de ceremonii, șef al pescarilor și al grădinilor. Nedumerirea însă dispare pe măsură ce ne adâncim în biografia lui. Două au fost motivele care l-au oprit să revendice, cum i-ar fi permis anvergura și descendența nobiliară, dacă nu tronul Țării Românești, căcar o dregătorie de rang mai înalt. Ambele motive s-au legat atât de strâns între ele, încât împlinirea unuia nu ar fi fost cu puțință fără celălalt și viceversa. Pe de o parte, uns cu toate alifiile (muntenești, turcești, grecești și italiene), stolnicul a înțeles repede că sforurile politicii se trag mai bine din umbră. Grație dregătoriei deținute, el pregătea ospețele pentru solii și diplomații străini, cărora le oferea băuturi dezlegătoare de limbă. Intra astfel în posesia unor informații de