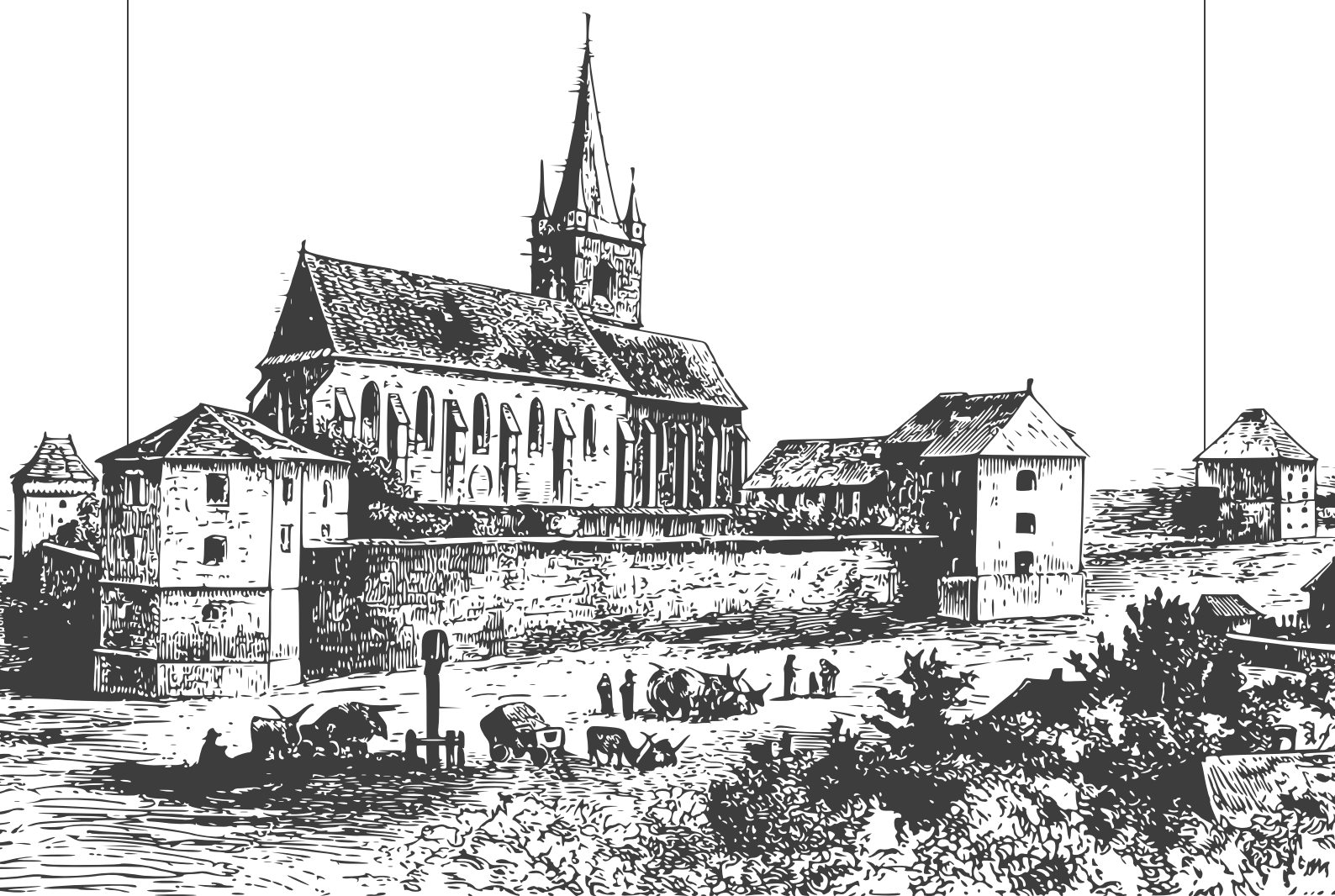




MENIU

din prima carte de bucate tipărită în România,
scrisă în anii 1600, în Cetatea Medievală
din Târgu Mureș





Concordia civium murus urbium

Rândurile ce urmează identifică lianturile dintre comunitățile majoritare, din orașul european în care proporția dintre două etnii este cea mai apropiată. Proiectul acesta este un omagiu adus celor care au făcut Târgu Mureșul mândru, un proiect prin care generațiile viitoare vor avea la dispoziție mărturii adevărate despre trecutul nostru identitar.

În luna aprilie 2021, municipiul Târgu Mureș a celebrat 405 ani de când a fost ridicat la rang de Oraș Liber Regesc, prin ordinul privilegiat emis de principele Bethlen Gábor. Cu această ocazie, la Târgu Mureș a fost dezvelită statuia Principelui, moment în care am realizat că moștenirea culturală și istorică a perioadei de domnie a acestuia nu este suficient cunoscută.

Dincolo de disputa statuiilor, trecem prea des pe lângă acestea, fără a ști ce au făcut cu adevărat, pentru cei care suntem astăzi, oamenii de pe socluri. Ne propunem un exercițiu identitar care aduce în actualitate importanța lui Bethlen Gábor și a perioadei istorice pe care a dominat-o, în istoria și evoluția municipiului Târgu Mureș.

Târgumureșenii trebuie să fie conștienți de importanța epocii Bethlen în istoria orașului și ei vor afla că ridicarea în rang administrativ a urbei i s-a datorat, în principal, lui Borsos Tamás de Ozd, unul dintre cei mai importanți diplomați de carieră ai principatului. Acesta a fost trimis de Bethlen la Înalta Poartă, ca ambasador al Principatului. Borsos Tamás a fost unul dintre cei trei delegați princieri, care au negociat, în 1615, în numele lui Bethlen Gábor, tratatele de la Viena și Nagyszombat (Trnava). Pentru că activitatea diplomatică a lui Borsos a adus recunoașterea, de către Arhiducatul Austriei și Regatul Ungariei, a deciziei Parlamentului de la Cluj de numire a lui Bethlen ca principe al Transilvaniei, una dintre recompensele acordate lui Borsos a fost ridicarea Târgu Mureșului, așezarea pe care acesta a condus-o, de la rangul de târg, la rangul de oraș.

Prin edictul respectiv, pe lângă conferirea titlului de Oraș Liber Regesc, Târgu Mureșul și-a câștigat și denumirea de astăzi - Târgu Mureș/Marosvásárhely. Prin acest document capital, noul oraș primea dreptul de a-și construi ziduri și bastioane de apărare. De asemenea, noul oraș avea să câștige privilegii în privința autonomiei administrative, fiscale și juridice.



În succesiunea și datorită domniei lui Bethlen Gábor, Târgu Mureșul a crescut ca un centru urban unde s-au născut premiere recunoscute astăzi ca elemente unice ale orașului, la nivel național și universal. Ca un omagiu adus Principelui, cu ocazia împlinirii a 440 de ani de la nașterea acestuia și a 405 ani de când a ridicat Târgu Mureșul la rangul de Oraș Liber Regesc, ne propunem să revitalizăm și să repunem pe harta gastronomică locală, regională, națională și europeană a meniurilor și ritualurilor culinare din Târgu Mureș, în perioada domniei lui Bethlen Gábor și după aceasta.

Gastronomia este o sursă importantă a identității comunitare, iar turismul gastronomic se definește, tot mai mult, ca element unic în industria de travel, prin care oamenii cumpără circuite speciale doar pentru a experimenta tradiții, gusturi și savori. Este un pas și o mână întinsă celor care doresc să creăm o identitate gastronomică a municipiului Târgu Mureș.

Aflați, în acest proiect, că prima carte de bucate de pe teritoriul actual al României a fost scrisă la Târgu Mureș de Sofia Tofeus, soția preotului reformat din Târgu Mureș, József Felfalusi, care trăiau în casa parohială din Cetatea Medievală a Târgu Mureșului. Sofia a devenit astfel și prima femeie din Transilvania, dar și de pe întregul actual teritoriu al României, căreia i s-a tipărit o carte. În plus, tot de la Târgu Mureș a pornit și prima rețetă de pâine de pe teritoriul actual al României, care se găsește la Biblioteca Teleki din Târgu Mureș, în cartea de bucate copiată în anul 1773, tocmai din manuscrisele Sofiei Tofeus.

Acest meniu este o mărturie. Nu este un rețetar destinat aristocrației sau nobilimii, ci o redare a preparatelor și a felului în care mâncau oamenii de atunci. Sunt mâncărurile servite la mesele păturii de mijloc din Transilvania, adoptate în scurt timp și în bucătăria țărănească.

Este o parte din cartea noastră de vizită și relatarea unei borne din istoria Târgu Mureșului. Poate, odată, noi, dar și cei care ne vizitează, vom avea răgazul de a poposi cu ochii peste aceste rânduri și cu mintea la vremurile care ne-au făcut ce suntem astăzi.

Sergiu Zereș



ARGUMENT

În paginile următoare, aflăm cum mâncau târgumureșenii în anii 1600. Cei care au citit rețetele, specialiști în gastronomie, au fost fascinați de acuratețea modului de a găti de acum patru secole și ne-au spus, cu mâna pe inimă, că cele mai multe dintre preparate se pot regăsi și astăzi în meniurile celor mai pretențioase restaurante.

Acestea sunt o parte dintre mâncărurile inventate, acum 400 de ani, de preoteasa Sofia Tofeus, în Cetatea Medievală din Târgu Mureș și care au fost adunate în “Cărticica meseriei de bucătar”, prima carte de bucate tipărită pe actualul teritoriu al României.

Din cele câteva sute de rețete, am adaptat o selecție de mâncăruri pe care le-am grupat în aperitive, feluri principale și deserturi, cuprinse apoi în zece meniuri.

Visul nostru este ca, unele dintre acestea, să se regăsească odată în oferta restaurantelor din Târgu Mureș, astfel încât să ne putem bucura cu toții, târgumureșeni și oaspeți ai orașului, de un festin culinar specific Târgu Mureșului anilor 1600.

Nu-i așa că ar fi o idee interesantă?

Noi am făcut primul pas și ceea ce vedeți aici a ajuns deja în bucătăriile cheilor și pe masa managerilor celor mai importante restaurante din Târgu Mureș.

Ceea ce veți citi include, în fiecare meniu, numele preparatului, metoda de preparare și ingredientele, pentru 10 porții, atâtea cât se presupune că se pregătesc în bucătăria unui restaurant.

Modul de preparare păstrează exact cuvintele de acum 400 de ani. Este o traducere în premieră din maghiara medievală, realizată de istoricul clujean Lukács József, despre care specialiștii spun că este, fără îndoială, un adevărat model de editare a unui text istoric.

Ingredientele sunt adăugate și aduse în spiritul bucătăriei contemporane de specialiști în gastronomie, parteneri în proiectul nostru, care sunt și primii membri ai echipei care va readuce la viață părți din istoria gastronomică a Târgu Mureșului.

Vă așteptăm alături de noi!



MENIURI



MENIU 1

APERITIV: OUĂ UMPLUTE, FRIPTE PE GRĂȚAR

Găurește ambele capete ale ouălor de găină și suflă conținutul într-o tigaie sau într-o oală. Prăjește ouăle, dar nu tare de tot. Scoate-le, apoi amestecă cu frunze de pătrunjel mărunțite, precum și cu miere și piper. Umple cojile de ouă din care ai suflat ouăle, cu acest amestec. Pune-le la fript pe grătar.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 20 de ouă
- 50 grame de unt
- 1 legătură de pătrunjel verde
- 1 lingură de miere
- 3 grame de piper
- 6 grame de sare

FEL PRINCIPAL: PULPĂ DE VITĂ CU SOSUL COSAȘULUI

Pune carnea la fiert în apă cu sare. Fierbe-o bine și opărește-o. Într-o oală mică, amestecă în oțet o lingură de făină, ouă și usturoi pisat. Subțiază, turnând peste ea supă de pe carnea care se fierbe. Pune la foc în aceeași oală și amestecând continuu, să nu se brânzească, lasă să dea în clocot. Când a dat în clocot, toarnă în oală, peste carne. Toarnă prin strecurătoarea de supă, să nu pui și bucățile de usturoi. Apoi, pune carnea fiartă într-un bol și toarnă peste ea sosul. Unii pun și piper. Taie o felie de pâine, pune-o pe fundul bolului și pune-o astfel pe masă.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 1,5 kilograme de pulpă de vită
- 0,50 ml oțet
- 50 de grame de făină
- 3 ouă (gălbenușuri)
- 3-5 căței de usturoi
- 10 felii de pâine (de preferință, ușor rumenită în tigaie și unsă cu unt)
- 3 grame de piper
- 3 grame de sare

DESERT: PALATA

Pune la fiert laptele dulce, apoi lasă-l să se răcească. Pune într-o cană albușurile a 16 ouă de găină. Gălbenușurile pune-le separat și pregătește o cupă de lapte. Albușurile trebuie bătute bine, apoi turnate peste laptele fiert și răcit. La asta se mai adaugă zahăr și apă de trandafiri. Amestecă bine și pune la foc, amestecând tot timpul, până dă în clocot. Ține la distanță de flacără, să nu se afume. Toarnă într-un castron și se va închea. Presară stafide și migdale.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 litri de lapte
- 16 albușuri de ouă
- 200 de grame de zahăr de trestie
- 10 ml apă de trandafiri
- 50 de grame de stafide
- 50 de grame de migdale



MENIU 2

APERITIV: DISILBER

Într-o tigaie sau într-un vas pregătit pentru prăjit pune apă și, când dă în clocot, sparge în ea niște ouă de găină, astfel încât să rămână întregi. Când cele 5-6 ouă s-au fiert, scoate-le unul câte unul, așează-le pe câteva felii de pâine și adaugă sare, unt și piper.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 20 de ouă
- 10 felii de pâine
- 100 de grame de unt
- piper, sare

FEL PRINCIPAL: FICAT DE VIȚEL PRĂJIT ÎN UNT

Pune la fiert ficatul de vițel și opărește-l bine, să se curețe de sânge. După ce l-ai scos din apa fiartă, taie-l în felii, frumoase și subțiri. Sărează-l și lasă-l să stea o vreme în sare. Apoi, presară peste feliile de ficat puțină făină și pune-le la prăjit în unt, în care ai amestecat ceapă roșie. Când le duci la masă, scoate-le într-un castron, piperează și pune deasupra ceapă mărunțită și prăjită.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 kilograme de ficat
- 50 de grame de făină
- 100 de grame de unt
- 800 de grame de ceapă roșie
- sare, piper

DESSERT: PERE FIERTE

Pune perele în foc până începe să li se ardă coaja. Apoi scoate-le, pune-le în apă rece și freacă-le ușor cu mâinile ca să poți să le cureți de coajă. Taie fiecare pară în 4 și pune bucățile la fiert în vin. Când fierb, adaugă piper, ghimbir, cuișoare și miere. Pune-le pe masă pe vreo două felii de pâine.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 10 pere medii
- 500 de mililitri de vin alb dulce
- 100 de grame de miere
- 1 linguriță de amestec de piper, ghimbir, cuișoare
- 500 de grame de pâine



MENIU 3

APERITIV: VARZĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE MÂNZAT

Taie frumos varza sărată. Între timp, cu un cuțit de tocat, taie frumos și mărunț și amestecă slănina cu carnea crudă de vacă. Pune piper, ghimbir și sare. Acestea fiind făcute, ia câte o îmbucătură de carne mărunțită și învelește-o în câte o frunză întreagă de varză. Dar, mai înainte, taie de pe frunze nervurile, adică tulpinile. Așază-le în oală, împreună cu varza mărunțită și lasă se se fiarbă bine. Când s-au fiert, adaugă puțin vin și piper.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 verze medii
- 1 kilogram de carne de mânzat
- 250 de grame de slănină
- sare, piper, ghimbir
- 350 de mililitri de vin demisec

FEL PRINCIPAL: GĂINĂ CU SOS DE PIPER CURAT

Găina jumulită și curățată se pune la fiert întreagă, în apă sărată, dar se opărește la timpul potrivit. Pune alături de carne rădăcini de pătrunjel tăiate bucăți subțiri și frunze de pătrunjel. Sosul se face din ulei, unt, piper, ghimbir. Mai pune și câteva bucăți mici de slănină tăiate în bucăți mici și subțiri, 2 sau 3 căței de usturoi și doar după ce s-au fiert adaugă piperul, ghimbirul și câteva flori de nucșoară.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| • 2 găini | • 200 de grame de slănină |
| • 4 rădăcini de pătrunjel | • 8 căței usturoi |
| • 1 legătură de frunze de pătrunjel | • nucșoară, piper, ghimbir |
| • 100 de grame de unt | • 100 de ml de ulei |

DESERT: PÂINEA BABEI

Pune într-o oală sau într-un castron o jumătate de cupă de smântână. Încălzește puțin, sparge în ea vreo șase ouă de găină, pune șofran din belșug, drojdie de mărimea a două ouă, zahăr de trestie sau niște miere, să fie dulce, coacăze, sare cât se obișnuiește și amestecă aceste ingrediente. Pregătește făină albă, din care se fac clătitele. Ingredientele amintite mai sus amestecă-le cu făina, acoperă și lasă să dospească. Între timp, să fie foc în cuptor. Când cuptorul e încins și aluatul dospit, ia o oală, pune în ea cinci linguri de unt și toarnă aluatul dospit în această oală smălțuită. Acestea fiind făcute, pune oala în cuptorul încins și lasă să se coacă acolo.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- | | |
|----------------------------|--|
| • 1 kilogram de făină albă | • 50 de grame de drojdie |
| • 700 de grame de smântână | • 200 de grame de zahăr de trestie sau 150 de grame de miere |
| • 6 ouă | • 300 de grame de coacăze |
| • 1 praf de șofran | |
| • 5 linguri de unt | |



MENIU 4

APERITIV: CÂRNAȚI ÎN SOS DE VARZĂ

Pune la fiert cârnații, într-o oală în zeamă de varză. Pune alături frunze mărunțite și rădăcini tăiate în bucăți subțiri de pătrunjel și ceapă roșie mărunțită. Fierbe bine toate acestea. Poți să îngroși supa cu puțină făină. Dacă zeama de varză este prea sărată, mai adaugă apă. Pune piper și ghimbir și pune-le pe farfurii pe felii de pâine.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 kilograme de cârnați
- 1 litru de zeamă de varză
- 2 rădăcini de pătrunjel
- 1 legătură de frunze de pătrunjel
- 3 cepe roșii
- sare, piper, ghimbir
- 10 felii de pâine țărănească
- 20 de grame de făină (1 lingură cu vârf)

FEL PRINCIPAL: IUFĂ

Pune la fiert carnea de miel în apă cu sare și opărește. Pune alături și câteva felii de slănină și lasă să fiarbă împreună. Pune și câteva frunze de tarhon. Când s-a fiert, pune într-o oală mică niște vin bun, oțet, câteva ouă, puțină făină și amestecă bine. Pune și piper, ghimbir și șofran, apoi subțiază cu supa cârnii. Pune pe foc și lasă să dea în clocot și amestecă tot timpul. Carnea fiartă se pune într-un castron, iar sosul se toarnă peste carne, pentru că dacă-l vei turna pe lângă ea, se va brânzi. Dacă vrei să ai un sos alb o să fie bine și fără șofran, dar să fie bine piperat.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2,5 kilograme de carne de miel (sau 1,8 kilograme de pulpă de porc sau 2 găini – aprox. 3 kilograme)
- 200 de grame de slănină afumată
- 2 linguri de tarhon din oțet
- 150 de mililitri de vin alb sec
- 2 linguri de oțet de pe tarhon
- 3 gălbenușuri de ou
- piper, ghimbir, șofran
- 300 de grame din supa în care a fiert carnea

DESERT: TORT DIN PEPENE GALBEN

Decojește pepenele și scoate miezul galben în care sunt sâmburii. Apoi taie mărunț, așa cum tai de obicei merele. Pune-le într-o oală sau într-o tigaie, toarnă miere peste ele și sparge două sau trei ouă. Adaugă șofran, piper și ghimbir și fierbe-le în miere. Când s-au fiert, scoate-le să se răcească și presară-le cu stafide.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 1,5 kilograme de pepene galben
- 150 de grame de miere
- 3 ouă
- piper, șofran, ghimbir



MENIU 5

APERITIV: PÂINE PRĂJITĂ ÎN UNT

Într-un castron, sparge două sau trei ouă de găină și bate-le bine. Taie pâine în felii de vreo 2 degete grosime, înmoaie-le în ouăle bătute și prăjește-le în unt încins.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 10 felii de pâine
- 20 de ouă
- 200 de grame de unt

FEL PRINCIPAL: PICADA

Trage pe frigare găina grasă și pune-i alături pe frigare și carne de porc sau de berbec și lasă să se frigă împreună. După ce s-au fript, taie găina în bucăți și pune-le într-o tigaie plată. Taie mărunț și amestecă pieptul de găină cu celelalte cărnuri, cu puțin pătrunjel verde și măghiran, iar apoi carnea mărunțită presar-o peste găina friptă. Toarnă peste ea supă de carne de vacă, zeamă de lămâie, oțet și vin. Pune deasupra niște felii de lămâie, piper, ghimbir și flori de nucșoară. Pune din nou la fiert și lasă să se fiarbă bine. Dar nu trebuie să aibă multă supă, doar cât să acopere găina.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 găini + 1 kg de carne de porc (berbec)
- 1 legătură de pătrunjel
- Zeama de la 2 lămâi
- 2 linguri de oțet de mere
- piper, ghimbir, nucșoară

DESERT: MÂNCARE DE LAPTE ȘI TĂITEI ÎMPĂTURIT

Fă aluat de tăitei, întinde-l, apoi unge-l bine cu unt, ori cu pene, ori numai cu mâna. Apoi, împăturește aluatul, taie-l în bucăți mari și pune să se fiarbă în lapte dulce. Pune șofran și ghimbir.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 litri de lapte dulce
- 1 kilogram de făină
- 200 de grame de miere
- 10 ouă
- puțină apă
- 50 de grame de unt
- șofran, ghimbir



MENIU 6

APERITIV: SALATĂ DE GĂINĂ

După ce ai curățat găina de pene, trage pe frigare și frige-o frumos. În timp ce se frige, fierbe câteva ouă, aruncă-le în apă rece și curăță-le de coajă. Când s-a prăjit, scoate găina de pe frigare, tai-o frumos în bucăți, așează bucățile într-un castron, stropește cu oțet de vin. Acestea fiind făcute, acoperă bucățile de carne cu frunze de pătrunjel. Pune pe ele oăule tari, tăiate în patru. Unii pun piper în oțet și stropesc cu asta, respectiv presară piper pe carne.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 găini
- 10 ouă
- 1 legătură de pătrunjel verde
- 50 de mililitri de oțet de fructe
- sare, piper

FEL PRINCIPAL: CARNE DE PORC CU SOSUL OASPETELUI

Carnea pe care vrei s-o prepari pune-o la fiert în apă sărată. Opărește frumos, apoi toarnă înapoi pe carne propria supă strecurată și lasă să se fiarbă bine. Între timp, fă sosul în felul următor. Într-o ulcea pune la fiert vin, atât cât să se potrivească cu cantitatea de carne. Pune în vin o bucată de pâine albă. Acestea trebuie fierte, apoi strecurate printr-o sită. Adaugă miere, struguri, migdale și stafide, mere și pere, acestea din urmă tăiate în felii subțiri. Mai pune piper, ghimbir și șofran și amestecă bine. Strecoară de pe carne și aruncă supa. Toarnă pe carne sosul cu condimente și lasă să fiarbă bine împreună.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 rațe (sau o găscă mare sau un curcan)
- 2 felii de pâine
- 200 de mililitri de vin dulce
- 100 de grame de stafide
- 150 de grame de struguri fără sâmburi
- 100 de grame de migdale
- 50 de grame de miere
- 2 mere acrișoare mari
- 2 pere mari
- piper, ghimbir, șofran

DESERT: PLĂCINTE CU PRUNE

Sparge prunele, scoate sâmburii și taie frumos, în bucăți mici. Adaugă piper, ghimbir și cuișoare, fă un aluat ca pentru tăitei și întinde-l bucăți rotunde cât palma. Pune prunele pe acestea și acoperă-le cu aluat, dar prinde-le de jur împrejur, să nu se desfacă. Trece-le apoi prin cadoț și apoi pune-le la prăjit în unt.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 500 de grame de făină
- 3 ouă
- apă
- piper, ghimbir
- 10-15 prune mari, tăiate mărunț
- 200 de grame de unt pentru rumenit



MENIU 7

APERITIV: VARZĂ ITALIENEASCĂ

Taie în bucăți varza nouă și pune-o la fiert în apă curată în care ai pus sare. Când s-a fiert, scoate-o într-un castron smălțuit și pune pe ea mult unt. Presară pe ea piper, acoperă cu alt castron și lasă așa, fără nicio zeamă, să se gătească în propriul abur.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2,5 kilograme de varză
- 100 de mililitri de ulei
- 150 de grame de unt
- sare, piper

FEL PRINCIPAL: PEȘTE CU SOS LUTHER

Taie felii de slănină în fâșii subțiri. Prăjește slăcina împreună cu cubulețe de pâine, până când devin crocante. Adaugă niște oțet bun, piper și ghimbir. Între timp, fierbe peștele într-o altă oală, în apă sărată. Când s-a fiert, scoate peștele din zeama aceea, așează-l într-un castron, toarnă peste el sosul preparat și du-le la masă acoperit cu un alt castron.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 10 păstrăvi
- 500 de grame de crutoane rumenite în slănină
- 50 de grame de miere
- 200 de grame de slănină

DESSERT: PLĂCINTE CU NUCI

Fă aluat cu ouă așa cum se face pentru tăieței și întinde-l frumos. Între timp, sparge nuci, curăță de coajă și zdrobește miezul în mojar. După ce le scoți, pune-le la prăjit în miere și unt și scoate-le pe sită. Pune mixtura prăjită de nuci pe aluat, împăturește cum se fac plăcintele și pune la foc în cuptor. Dacă vei unge cu un aluat în interior și în exterior, va fi mai gustos.

Ingrediente (pentru 10 porții):

Pentru aluat:

- 700 de grame de făină
- 5 ouă
- apă, sare

Pentru umplutură:

- 250 de grame de miez caramelizat de nucă
- 100 de grame de miere

Pentru ungere:

- 50 de grame de unt



MENIU 8

APERITIV: SUPĂ DE BERE

Pune bere la fiert până dă în clocot. Sparge într-un vas unul sau două ouă, amestecă-le bine cu bere rece, apoi subțiază cu bere caldă. Pune sare și servește, presărând amestecul cu cuburi de pâine tăiate din felii de pâine prăjite în unt. Dacă vrei, în loc de ouă pune smântână.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 3 litri de bere
- 4 gălbenușuri de ou
- 250 de grame de smântână dulce
- crutoane din 500 de grame de pâine albă fără coajă
- 70 de grame de unt

FEL PRINCIPAL: CARNE DE PORC CU SOS BORȘPOR

Feliază slănină, așa cum se taie pentru salată, și pune să se prăjească. Între timp, curăță căței de usturoi. Aceștia trebuie zdrobiți și amestecați cu oțet. Pune toate acestea la fiert. Adaugă piper și ghimbir. Toarnă în untura topită din slănină și pune pe masă. Taie friptura în bucăți și pune-o astfel într-un castron.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 kilograme de ceafă de porc
- 250 de grame de slănină afumată
- 10 căței de usturoi
- 2 linguri de oțet de fructe
- sare, piper, ghimbir

DESERT: GOGOȘI CU PERE

Pune într-o oală lapte dulce, scoate gălbenușul de la câteva ouă și albușul pune-le la o parte. Pune astfel încât să fie atât lapte cât gălbenuș. Pune asta în făină și amestecă bine. Pune și o linguriță de drojdie și lasă să devină destul de îngroșată. Acoperă oala cu o bucată de pânză și pune la un loc cald. Când s-a dospit, aruncă bucăți în unt încins. Când s-au prăjit, scoate-le cu un bețișor. Trebuie să se umfle frumos și vor fi moi. Scoate-le pe o tavă și stropește cu niște miere.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 800 de grame de făină
- 400 de grame de lapte
- 50 de grame de drojdie
- 3 gălbenușuri de ou
- 150 de grame de miere
- sare



MENIU 9

APERITIV: PIROȘTI

Taie niște brânză frumoasă și gustoasă, sparge în ea câteva ouă crude și amestecă bine cu o lingură. Dacă dorești, poți să adaugi niște mărar mărunțit. Între timp fă un aluat, întinde-l și taie-l în bucăți. Cu o lingură pune pe fiecare bucată de aluat întins câte o bucată de mixtură de brânză. Împăturește și taie cu un tăietor zimțat, pe fiecare jur împrejur. Aruncă piroștile în apă clocotită, lasă să fiarbă, apoi scoate-le, așează-le pe o tavă și pune unt pe ele. Dacă vrei, poți să presari pe ele miez de pâine rasă.

Ingrediente (pentru 10 porții):

Pentru aluat:

- 800 de grame de făină
- 50 de grame de drojdie (opțional)
- 2 linguri de unt
- 250 de mililitri de lapte
- 2 ouă
- sare

Pentru umplutură:

- 350 de grame de brânză
- 2 ouă
- 1 lingură cu vârf de mărar
- 50 de grame de unt

FEL PRINCIPAL: FRIPTURĂ DE VITĂ CU MUST

Frige carnea potrivită pentru o friptură, astfel încât să rămână zemoasă. Apoi taie carnea în felii, așează-le într-un castron, toarnă peste ele must cald și apoi presară hrean. Dacă nu ai must, fă vin cu miere, pune în el hreanul ras și toarnă asta peste friptură.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 kilograme de pulpă de vită
- 500 de mililitri de must (sau vin, la care adăugăm 50 de grame de miere)
- 150 de grame de hrean ras

DESSERT: PILA

Pune la fiert în apă urluiala de orez și lasă să fiarbă la foc mic, până când boabele se umflă. În timp ce fierbe orezul, pune la înmuiat în apă caldă câteva stafide. Apoi pune într-o tigaie unt și miere și pune în asta orezul împreună cu stafidele. Apa de pe ele trebuie bine strecurată ca să le poți pune la prăjit. Presară-le cu scorțișoară și zahăr de trestie.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 1 kilogram de orez
- 2 litri de apă
- 100 de grame de unt
- 100 de grame de miere
- 100 de grame de stafide
- 1 liguriță de scorțișoară
- 100 de grame de zahăr de trestie



MENIU 10

APERITIV: SUPĂ DE VIN

Pune la fiert până dă în clocot vin amestecat cu miere. Adaugă piper, ghimbir, șofran, stafide și smochine. Servește-l pe felii de pâine. Deasupra pune ouă prăjite, iar când o duci la masă pune și migdale.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 3 litri de vin demidulce
- 50 de grame de miere
- 100 de grame de stafide
- 200 de grame de smochine
- 10 ouă poșate
- 100 de grame de migdale zdrobite

FEL PRINCIPAL: POLIECA

După ce carnea de vacă a fost friptă în mod obișnuit, tai-o în bucăți lungi și așează-le într-un castron peste felii subțiri de pâine. Toarnă pe ele supă de carne de vacă iar deasupra presară ceapă roșie tăiată mărunt.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 2 kilograme de carne de vită
- 5 cepe roșii
- 10 felii de pâine rumenită

DESER: TORT DE MIGDALE

Migdalele trebuie descojite, puse într-un mojar și zdrobite, până devin un aluat. Stropește des cu apă de trandafir, ca să nu-și lase uleiul. Apoi, amestecă zahăr de trestie cu făină – dar să fie de două ori mai mult zahăr decât făină – și cu migdalele zdrobite și adaugă atâta gălbenuș de ouă de găină, încât pasta să nu fie nici prea groasă, nici prea subțire. Apoi, trebuie unsă forma tortului de migdale cu un unt curat, ca să se rumenească. Toarnă migdalele în această formă și pune în cuptor la copt. Dar trebuie avut grijă să nu se ardă. Iar forma de tort trebuie unsă cu unt, astfel încât să nu se lipească de ea aluatul de migdale. Când s-a copt, pune pe masă.

Ingrediente (pentru 10 porții):

- 400 de grame de migdale
- Apă de trandafiri
- 240 de grame de zahăr de trestie
- 100 de grame de făină
- 5 gălbenușuri de găină
- 50 de grame de unt
- sare



**Doctorand al Președintelui Academiei Române, Ioan Aurel Pop,
Lukács József a demonstrat că prima carte de bucate de pe teritoriul actual al
României a fost scrisă de o târgumureșeancă, în Cetatea Medievală**

Lukács József este, probabil, cel mai reprezentativ specialist în istoria gastronomiei din Transilvania. El este istoricul și scriitorul care a demonstrat, cu argumente științifice, că târgumureșeanka Sofia Tofeus, fiica episcopului reformat Mihály Tofeus și soția preotului József Felfalusi, care a slujit în Biserica reformată din Cetatea Târgu Mureșului, este autoarea primei cărți de bucate publicată pe teritoriul actual al României. Prin tipărirea, în 1693, a lucrării acesteia de către tipograful clujean Misztótfalusi Kis, Sofia Tofeus este, astfel, prima femeie din Transilvania și totodată prima de pe teritoriul actual al României căreia i s-a publicat o carte. Tot de la Lukács József aflăm că prima rețetă de pâine dospită publicată pe teritoriul de azi al țării noastre a apărut tot la Târgu Mureș și se află în Cartea de bucate de la Biblioteca Teleki, copiată în anul 1772, tot după manuscrisul Sofiei Tofeus, chiar dacă rețeta de pâine cu țaic (plămădeală) nu apare în varianta primei autoare.

Bursier post-doctoral al Academiei Române în cadrul proiectului MINERVA, Lukács József a obținut Diploma de Doctor în istorie cu distincția Summa cum laude, la Facultatea de Istorie și Filosofie a Universității Babeș-Bolyai din Cluj-Napoca, avându-l conducător de doctorat pe Prof. univ. dr. Ioan-Aurel Pop, actualul Președinte al Academiei Române, Rector pe atunci al Universității Babeș-Bolyai.

Lukács József a urmat și stagii de cercetare I și II la Budapesta, în cadrul unui acord între Universitatea Babeș-Bolyai și Eötvös József Tudományegyetem (ELTE), având-o ca profesor tutor pe conf. univ. dr. Horn Ildikó.

A urmat studii universitare de masterat la aceeași facultate de la Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj-Napoca, fiind anterior Licențiat în arte la Facultatea de Litere a UBB.

Are o experiență universitară importantă, fiind cadru didactic asociat la Masteratul de Filosofie antică și medievală și la Masteratul Patrimoniu și Turism cultural, ale Facultății de Istorie și Filosofie a Universității Babeș-Bolyai, dar și cadru didactic asociat la Universitatea de Medicină și Farmacie Iuliu Hațieganu din Cluj-Napoca, Facultatea de Farmacie, Specializarea Nutriție și Dietetică.

Este îndrumător al cursului de calificare în meseria de ghid de turism, organizat sub egida Asociației Naționale a Ghizilor din Turism, a Ministerului Educației și Cercetării și a Ministerului Muncii și Protecției Sociale, printre cursurile predate fiind Patrimoniul turistic al României, Patrimoniul natural și antropic și Ghidaj în turism.

Lukács József a fost documentarist și apoi muzeograf IA la Universitatea Babeș-Bolyai, Direcția Patrimoniu Cultural Universitar, Muzeul de Istorie al UBB, redactor, administrator, vicepreședinte și secretar general de redacție la revista "Apostrof" a Uniunii Scriitorilor din România, Președinte al Societății Carpatine Ardeleane (SCA) – Erdélyi Kárpát Egyesület (EKE) și anterior redactor al revistei Erdélyi Gyopár editată de SCA.



GASTRONOMIA ARDELENEASCĂ ÎN TIMPUL DOMNIEI PRINCEPULUI BETHLEN GÁBOR

de Lukács József

O SCURTĂ INCURSIUNE ÎN ISTORIA GASTRONOMIEI DIN TRANSILVANIA

Gastronomia se schimbă în timp. Așa cum în istorie putem deosebi Antichitatea de Evul Mediu, Epoca Modernă de Epoca Contemporană, sau cum în istoria artei pot fi identificate perioadele diferitelor stiluri (romanice, gotice, renaștentiste, baroc și altele) și istoria gastronomiei ar trebui periodizată în funcție de principalele caracteristici ale modului de hrănire și de preparare a hranei.

Problema este că arta bucătarilor este efemeră: creațiile lor nu rezistă în timp, așa cum dăinuie operele artiștilor plastici sau ale arhitecților. Cu cât este mai reușită, cu atât dispare mai repede. Cercetarea istoriei gastronomiei este îngreunată de lipsa izvoarelor. Botanica și zoologia ne arată ce fel de plante și animale trăiau în anumite zone geografice, și din aceste informații ne dăm seama ce puteau să consume oamenii de acolo. Arheologia ne furnizează anumite informații despre hrana oamenilor din diferite epoci istorice, ocazional chiar și despre procedee de preparare a hranei. Izvoarele referitoare la gastronomie, scrise înainte de secolul al XV-lea, sunt atât de puține încât lasă cercetarea dominată de supoziții. Menționarea unor mâncăruri, cele câteva rețete culinare notate în codice în țări din vestul Europei ne permit să ne formăm o părere despre cum se prepara mâncarea în Evul Mediu. Începând din secolul al XV-lea, s-au păstrat mai multe izvoare, chiar și cărți de bucate, majoritatea din țări din apus, dar din fericire câteva și din Europa Centrală. Cu ajutorul acestora aflăm mai multe despre caracteristicile gastronomiei ale secolelor trecute. Trebuie să remarcăm faptul că cea mai mare parte a izvoarelor se referă la alimentația și modul de hrănire al celor privilegiați: nobilimea și preoțimea. Rar găsim informații despre modul de hrănire al țăranilor.

Izvoarele arată că, în secolul al XV-lea, a avut loc o schimbare în gastronomia Europei Centrale, și în cadrul acesteia și a Transilvaniei. A fost un secol cu multe evenimente istorice, cu războaie, dar și cu o deosebită vitalitate. A crescut numărul populației și s-au dezvoltat orașele. O mare parte a monumentelor arhitecturale existente în Transilvania au fost finalizate, sau reconstruite atunci. În orașe s-au diversificat meseriile, fapt ce se poate observa din numărul tot mai mare al breslelor.



Au existat mai multe contacte cu alte țări. Să ne gândim la faptul că sute de persoane se duceau la studii în universități din Italia sau Franța. Cavaleri din Ungaria participau la campanii militare în Italia, Cehia, Germania, unii se înrolau mercenari în armatele suveranilor/seniorilor din alte regate. Negustorii ardeleni făceau comerț între Imperiul Otoman și marile orașe din Europa Centrală: Cracovia, Viena, Köln, Nürnberg, Veneția. Toți aceștia, întorcându-se în patria lor, aduceau felurite influențe care se manifestau în viața cotidiană, modul de locuire, dar și în gastronomie. Prin dezvoltarea rutelor comerciale au ajuns în Europa Centrală cantități mai mari de mirodenii (piper, șofran, zahăr, stafide), la prețuri mai mici decât în secolele anterioare, astfel că au putut fi achiziționate și de oamenii de stare materială medie. Cronicarii regelui Matia au subliniat faptul că după căsătoria regelui cu Beatrice de Aragon, fiica regelui de Neapole, „s-a schimbat starea umilă a bucătăriei de la curtea regală”, a fost împământenită bucătăria italiană, au fost aduși bucătari, grădinari de livezi și oameni pricepuți în agricultură din Italia, „care preparau cașul așa cum se obișnuia în Italia”. Adică nu doar pictori, sculptori, muzicieni, arhitecți, poeți soseau din Italia, ci și agricultori/grădinari, care au adus cu ei noi soiuri de plante comestibile, dar și specialiști în arta gastronomiei. Așa se explică de ce denumirile din limba maghiară ale orezului, stafidelor, salatei, smochinelor, migdalei, portocalei, zahărului, conopidei, guliei provin din cuvinte ale limbii italiene. În cărțile de bucate scrise pe teritoriul Transilvaniei în secolele XVI-XVII, găsim menționate preparate ale căror denumiri arată clar că au fost preluate din limba italiană: jufă, carbonata, picada, macaroane, cârnați și varză italienească, iuncata (giuncata). S-a format atunci o gastronomie pe care specialiști în istoria gastronomiei au numit-o „bucătăria renașcentistă”. Această bucătărie a supraviețuit o lungă perioadă de timp, până la începutul secolului al XVIII-lea când, într-un alt context istoric, s-a schimbat atât alimentația cât și modul de preparare a hranei. Forțat de o creștere spectaculoasă a numărului de oameni, în secolul al XVIII-lea au fost introduse în consum plante provenite din America: cartoful, porumbul, fasolea, care au devenit alimentele de bază ale celor mulți.

Izvoarele caracterizau „bucătăria renașcentistă” a Ungariei și a Transilvaniei printr-o condimentare puternică a bucatelor. Prin asta nu trebuie să înțelegem că se foloseau condimente picante, pișcătoare. Ardeii iuți încă nu au fost aduși din America, și înaintea lor în Europa nu au existat mirodenii care să ofere iuțea mâncărurilor. Boiaua, care este considerată un ingredient specific bucătăriei maghiare din zilele noastre, nu era pe atunci cunoscută în Europa Centrală.



Condimentarea puternică, pe atunci considerată excesivă de către străinii care au avut ocazia să mănânce din bucatele înaintașilor noștri, s-a manifestat prin folosirea din belșug atât a plantelor aromate autohtone (tarhon, rozmarin, mărar, salvie, cimbru, busuioc, chimen, dafin, pătrunjel, mentă, hrean, ceapă, usturoi) cât și a unor mirodenii exotice, cum erau piperul, nucșorul și șofranul.

În cartea de bucate a lui Marx Rumpolt, intitulată *Ein new Kochbuch*, apărută în 1581, care poate fi descrisă drept cea mai importantă carte de bucate din Europa Centrală din secolul al XVI-lea și primul manual adresat bucătarilor profesioniști, în multe locuri întâlnim rețete care conțin indicația că trebuie preparate *auss Ungarisch*, adică după gust specific locuitorilor Regatului Maghiar. Urmărind caracteristicile comune ale mâncărilor cu această indicație, ajungem la concluzia că erau preparate cu variate plante aromate autohtone, respectiv găsim frecvent recomandarea „pune din belșug ghimber, piper și șofran”.

ARTA GASTRONOMICĂ ÎN TIMPUL DOMNIEI PRINCELEI BETHLEN GÁBOR

Dorind să aflăm cum s-a mâncat în timpul principelui Bethlen Gábor, trebuie să analizăm informațiile din mai multe domenii: cele care se referă la producția agricolă, evidențele de impozitare a negustorilor, din care aflăm ce anume s-a importat și ce s-a exportat, cărțile de socoteli cu cheltuielile unor orașe, literatură de memorialistică a unor persoane care au avut inspirația să noteze câte ceva și despre cutumele culinare ale epocii. Pentru perioada amintită dispunem de două cărți de bucate deosebit de importante: *Cartea de bucate a bucătarului principelui Transilvaniei*, scrisă cândva în ultima parte a secolului al XVI-lea, cu peste 900 de rețete, și *Cartea de bucate de la Cluj*, tipărită prima dată în anii 1693-1695, în care apar aproape 500 de denumiri de preparate și 334 de rețete. Aceste două cărți de bucate au fost scrise pe teritoriul Transilvaniei, de către ardeleni. Autorul primeia rămâne până în prezent necunoscut, știm despre el că a fost bucătarul-șef al curții princiare la finele secolului al XVI-lea. Cealaltă, tipărită la Cluj de către vestitul tipograf Miklós Misztótfalusi Kis, a fost opera unei doamne care a trăit la Târgu Mureș: Sófia Tofeus, fiica episcopului reformat al Transilvaniei, Mihály Tófeus, și soția preotului reformat de Târgu Mureș, József Felfalusi. Nu am folosit o altă carte de bucate celebră, cunoscută sub titlul *Cartea de bucate a principesei Anna Bornemisza din 1680*, deoarece nu poate fi considerată o carte de bucate specifică Transilvaniei, fiind traducerea cărții de bucate a lui Marx Rumpoldt, apărută cu un secol mai devreme.



O caracterizare sumară a modului de hrănire a ardelenilor în secolele XV-XVII trebuie să înceapă de la constatarea faptului că s-a consumat multă carne. Era firesc să fie așa, din moment ce în agricultura Transilvaniei de dinainte de secolul al XVIII-lea predomina creșterea animalelor. În consumul oamenilor, pe primul loc se situa carnea de vită, pe locul secund carnea diferitelor păsări de curte (găini, găște), pe locul al treilea carnea de oaie și de miel. Carnea de porc se situa abia pe locul al patrulea. Slănina a fost des amintită în rețetele culinare, alături de unt fiind principala sursă de grăsime a preparatelor. Cărnurile erau fripte sau fierte, dar deseori întâlnim rețete în care carnea era frăgezită prin fierbere și apoi era friptă sau prăjită, sau invers, prepararea cărnii era începută prin frigerea acesteia pe frigare, și era finalizată prin fierbere. În cazul cărnii fierte, se obișnuia fierberea până ce apa dădea în clocot, atunci prima apă se arunca și carnea era pusă să fiarbă în continuare în apă curată. Cărnurile ajungeau pe masă cu o extraordinară varietate de sosuri/mărtașuri. Acestea erau preparate din supă de carne, îngroșată cu pâine înmuiată în supa de carne și apoi trecută prin sită. Pentru sosuri, deseori era utilizată ceapa. A existat o categorie aparte de sosuri preparate din fructe. Sosurile erau condimentate în felurite combinații, prin plantele aromate amintite mai înainte.

Faptul că se consuma multă carne, nu însemna că nu erau consumate legume. Înainte de toate trebuie amintită varza, care era atât de îndrăgită și de frecvent consumată, încât, în mai multe izvoare, s-a afirmat că ar putea să fie și în blazonul țării. Cărțile de bucate oferă o mare varietate de moduri de preparare a verzei, inclusiv rețete îndrăgite și în zilele noastre cum ar fi varza preparată în stil clujean, varza umplută (sarmelele), sau varza călită cu carne. Pe locul secund al legumelor consumate în epocă, găsim o plantă care în zilele noastre practic a dispărut din alimentația oamenilor: sfecla albă. Izvoarele amintesc despre cultivarea și consumul și al altor legume, cum ar fi pătrunjelul, mazărea, bobul, spanacul, sfecla roșie, morcovul (sfecla galbenă).

O principală categorie de mâncare a fost formată din fierturile din cereale. Și aici găsim o mare varietate de preparate. Au fost folosite semințele tuturor grânelor. Aceste preparate apar menționate în izvoare sub felurite denumiri, în funcție de gradul de măcinare a semințelor și a consistenței la care au fost gătite. Întâlnim păsatul, pasta, terciul, terciul păstos. Găsim menționate păsatul din grâu, mei, orez, orz, ovăz, iar începând din secolul al XVIII-lea și cel din porumb. În aceste mâncăruri putem identifica hrana de bază a celor mulți și cu mai puține resurse materiale.



În ultimele două secole, păsatul, terciul, mămăliga etc. din făina de mălai a devenit mâncarea cel mai des consumată și celelalte au fost uitate. Faptul că păsatul sau terciul a fost mâncat de oamenii săraci nu înseamnă că nu a ajuns și pe mesele nobilimii sau chiar și pe cea a principelui.

Bucătarul principelui Transilvaniei amintea că prepararea terciului/păsatului cu unt putea să fie proba la angajarea unui bucătar. Altfel spus, s-a presupus că acel bucătar care știe să facă un terci gustos reușea să facă și alte mâncăruri. Importanța terciului/păsatului se poate sublinia amintind că înainte de secolul al XIX-lea acestea erau consumate și în loc de pâine.

Poate cea mai importantă diferență dintre bucătăria din zilele noastre și cea de dinainte de secolul al XVIII-lea este lipsa supelor și ciorbelor. Chiar dacă în cărțile de bucate din secolul al XVII-lea apare *cibre* (țibire), termenul maghiar pentru supele acre, referindu-se la supele acrite cu oțet, cu zeamă de varză sau cu borș (cu tărâțe fermentate), mai multe izvoare vorbesc despre faptul că ardelenii nu consumau frecvent astfel de mâncăruri lichide. În memoriile baronului Péter Apor este subliniat faptul că înainte de 1690, la mesele ardelenilor nu se găsea supă. „Nu era nici pomeneală de *suppon* – scria Apor – mai mult, dacă ai fi cerut *suppon*, ar fi crezut că vrei să te culci pe jup; singurele supe cunoscute fiind *polieca* și zeama de varză, preparat ca supă cu costiță de porc [...] Așa cum în prezent [adică în 1736, când Apor scria aceste gânduri] primul fel se mănâncă supa, în trecut primul fel era varza sărată, asta mâncau”.

Pâinea era cunoscută și consumată încă din Antichitate, dar asta nu înseamnă că în trecut toată lumea mânca pâine. Pâinea din aluat dospit era privilegiul celor puțini și bogați. Țăranii cultivau grâu și alte cereale panificabile, dar până în secolul al XIX-lea acestea nu erau cultivate în cantități suficiente pentru a ajunge la toată lumea. Țăranii preferau să vândă cerealele de bună calitate și consumau terciuri sau lipii și turte nedospite.

În anumite izvoare scrise, cum ar fi cărțile de socoteli ale unor orașe din Transilvania, s-au păstrat menționările unor cheltuieli cu mâncăruri. Este vorba despre bucate oferite de oraș anumitor oaspeți sau oficialități găzduite o vreme. Notate pentru a se putea justifica cheltuirea banilor publici, aceste cărți de socoteli ne oferă posibilitatea să reconstituim meniurile unor orașeni din secolele XVI-XVII. De exemplu, în *Cărțile de socoteli ale orașului Cluj*, în data de 28 decembrie 1595 au fost notate costurile unei mese oferită aleșilor care stabileau impozitele oamenilor. O reproducem aici, considerând că este un exemplu și pentru un meniu din secolul al XVII-lea.



„A fost cumpărată pâine de 10 denari. Primul fel de mâncare a fost carne cu varză. Pentru asta s-a cumpărat carne de vacă de 6 denari, oria [coloana vertebrală cărnoasă și afumată a porcului] de 6 denari, slănină de 6 denari, o găină de 6 denari, varză de 2 denari. Al doilea fel de mâncare a fost găină cu limetă. Pentru asta am cumpărat 3 găini cu 12 denari, 4 bucăți de limetă/lămâie cu 4 denari, oțet de 2 denari. Al treilea fel de mâncare a fost friptură de cocoș de munte, friptură de carne de vită de 3 denari, de căprioară de 6 denari, de porc de 3 denari, cârnați de 4 denari, o găină de 4 denari. La aceste mâncăruri am cumpărat 1,5 loți [aproximativ 26 de grame] de piper, 6 loți de șofran, ghimbir, flori de nucșoară”.

Cu alte ocazii, orașul oferea doar ingredientele de bază, prepararea bucatelor rămânând în sarcina celor ospătați. De exemplu, în 12 iunie 1618, tot în *Cărțile de socoteli ale orașului Cluja* a fost notat:

„Boierului Petru la cină: 4 libre de carne, 7 țipăi. Solilor din Moldova, la cină: mazăre, prune, pește de Someș, 6 libre de carne, 4 țipăi albi, ½ pâine, ulei, orez; Solilor din Muntenia, la cină: mazăre, prune, pește de Someș, 6 libre de carne, 10 țipăi albi ½ pâine”.

După astfel de meniuri pe care le considerăm reprezentative pentru dieta oamenilor de rând, încercăm o prezentare și a gastronomiei specifice unei familii nobiliare. Poate fi vorba doar despre o încercare, deoarece aflarea detaliilor referitoare la modul de hrănire, la cultura mesei și la gusturile culinare se poate face greu și pentru epoci istorice pentru care dispunem de mult mai multe informații.

La începutul secolului al XVIII-lea, un aristocrat ardelean în vârstă, baronul Péter Apor a descris, cu destul de multe detalii, cum se trăia în Transilvania secolului al XVII-lea. El a fost martorul ocular numai al ultimul sfert al secolului, dar prin oamenii bătrâni pe care i-a cunoscut a aflat multe detalii relevante referitoare la viața cotidiană din secolul al XVII-lea. El a povestit și despre obiceiurile culinare ardelenesti.

Bătrânul baron își amintea că printre cele mai frecvente mâncăruri ale vechilor ardeleni s-a găsit piciorul de porc cu hrean; varza cu carne de vacă sau de gâscă; varza cu slănină, pe timp de iarnă varza cu carne proaspătă de porc; carnea de vacă cu „polieca”, cu „cucreit”, cu terci de orz (doar că pe atunci în terci nu se puneau zeamă de lămâie, adăuga baronul); carne de vacă cu terci de orez,



cu morcovi sau cu pătrunjel, carne de vacă cu „sos rumenit”; pe timp de vară carnea cu mazăre păstaie proaspătă; carnea de gâscă cu „sos strecurat”; găina friptă cu usturoi, oțet și slănină; mazărea păstaie pe care se prăjea slănină; mazărea boabe în care fierbeau o bucată de slănină sau carne de porc; carnea de berbec „cu işpec”, cu tarhon sau cu oțet, și cu ceapă roșie; carne de vacă sau de porc „cu sos de cosaș”; carne de iepure „cu sos negru”; știucă cu hrean, sau „cu sos gri”. Se sublinia faptul că varza era cea mai populară și frecventă mâncare în Ardeal. Apoi, Apor își amintea detalii cum ar fi acela că, în vechea bucătărie ardelenescă, în bucate nu se punea unt, că unt se punea în terci, dar asta doar când se așeza pe masă. Cozonacii, lipiile, plăcintele umplute erau făcute cu unt, gogoășele erau prăjite de regulă în osânză proaspăt topită. Și mărarul a fost ingredientul frecvent folosit, care oferea gust plăcut tuturor mâncărilor.

În cele două cărți de bucate ardelenesti, în *Cartea de bucate a bucătarului principelui Transilvaniei* și în *Cartea de bucate de la Cluj din 1695*, vom găsi multe dintre preparatele amintite de baronul Apor. Polieca (magh. *polyéka*) era o mâncare tradițională a bucătăriei ardelenice. Era un preparat zemos, cu bucăți de carne prăjită, tăiată în bucăți lungi și subțiri. Cucreit (magh. *kukrejt*) era un sos preparat din supă de carne, condimentat cu salvie, tarhon, semințe de pin și verdețuri aromate. La fel, pot fi găsite rețete și pentru celelalte preparate amintite de Apor. Sosul de cosaș (în maghiară *kaszáslé*) era un sos foarte popular, preparat din ouă amestecate cu oțet, la care se adăuga usturoi pisat. La mijlocul secolului al XX-lea, la Cluj încă era amintit. Denumirea preparatului provine din cuvântul francez *fricassè*. Sosul negru era preparat utilizând sângele animalului sacrificat.

Subliniind cât de mult s-au schimbat obiceiurile de masă, baronul Apor povestea:

„la micul dejun nici nu s-a pomenit de cafea, ceai și ciucalată. Dacă ai fi zis la cineva *vrei cafea?* poate ar fi înțeles că *vrei să-l caftești*. Dacă întrebai *vrei ceai?* poate ar fi înțeles că îl întrebi *ce are*. Dacă ai fi oferit cuiva *ciocolată* poate ar fi crezut că îi oferi să bea din pârau de la Cuciulata din Țara Făgărașului, dacă ar fi știut unde e asta. Dacă ai fi dorit să servești pe cineva cu *rozol* (*rojolea*) poate ar fi crezut că îi oferi roua-soarelui, culeasă înainte de răsărit sau că îi oferi orez. În acele vremuri de demult toate acestea nu erau cunoscute, nici măcar din auzite. La Brașov se făcea apa cu scorțișoară, în afară de asta *aquavita* era băutura de dimineață. Sau era băut vinarsul curat, pe care doamnele, atât cele nobile cât și magnatele, îl ofereau în special străinilor, din mici lădițe-pivnițe.



Sau turnau vinars într-o oală, puneau în ea miere și câteva smochine sau stafide sultanine, aprindeau vinarsul și amestecau conținutul oalei cu o lingură. Apoi stingeau focul și sorbeau conținutul, mâncând smochinele la urmă. Bărbații beau drept băutură de dimineață un vin bun cu pelin, dulce-înțepător, pe care-l considerau foarte sănătos, căci nu aveau stomacul așa de sensibil cum au cei din zilele noastre”.

CULTURA RITUALURILOR GASTRONOMICE ÎN TRANSILVANIA

Subliniem faptul că cele relatate de baronul Apor se referă la cutumele culinare și la cultura mesei specifice nobilimii și patriciatului orășenesc. Referințele la modul de hrănire al oamenilor de rând sunt atât de rare, încât cu greu găsim informații relevante pe baza cărora să ne formăm o părere. Revenind la relatarea baronului Apor, aflăm de la el faptul că, la începutul secolului al XVIII-lea, s-a schimbat și modul cum era pusă masa.

Înainte ca moda nemțească să ajungă în Transilvania, mesele rotunde, așezate în mijlocul camerelor, nu erau cunoscute. Oamenii de frunte aveau mese pătrate. Acestea erau astfel făcute încât atât partea lor superioară, cât și cea inferioară se putea alungi dacă era nevoie. Dacă erau așa de mulți oaspeți că nu încăpeau la masă, mai adăugau una. Masa era așezată lângă perete. Înăuntru, lângă perete, erau bănci, iar afară jilțuri. Prânzul era mâncat la ora zece, iar cina la ora șase. Când se apropia ora zece, valetul puneă masa. La capul mesei așeza o farfurie sau două, pe ele țipăi (pâinișoare) întregi acoperite cu șervete. După asta, apucându-le cu șervet, puneă pe farfuriile atâtea țipăi, câte persoane urmau să fie la masă, dar acele farfuriile nu erau așezate pe masă, ci erau ținute pe bufet până când oaspeții se așezau la masă. Abia atunci se puneă în fața fiecăruia farfuria cu țipăul acoperit cu șervet. În folosirea tacâmurilor de metal putem observa diferențele cele mai mari. Apor povestea că pe masă erau puse doar câteva linguri de argint, nu erau date la toată lumea. Supe sau ciorbe nu erau consumate, în consecință nu era nevoie de ele. Lingurile puse pe masă erau folosite în cazurile în care cineva ar fi dorit să mănânce sosul din farfurie altfel decât cu pâine înmuiată în sos. Atunci lua lingura, o folosea, după care puneă înapoi pe masă să o poată folosi și altcineva – explica Apor.



Nici cuțite nu erau date la meseni, deoarece fiecare mânca cu propriul cuțit. Cuțitul celor mai bogați și mai distinși, era ținut de propriul lor valet, care la momentul potrivit îl dădea stăpânului. Ceilalți își purtau cuțitele în teacă, legate de brâu, în spate. Când se așezau la masă, scoteau cuțitul din teacă, mâncau cu el, apoi, după ce au mâncat, îl băgau înapoi în teacă la brâu, în spate. După ce au mâncat, valetul lua cuțitul, îl spăla/curăța și îl aducea înapoi.

Farfuriile din sticlă sau din porțelan erau atât de scumpe, încât numai principele și aristocrații foarte bogați își permitau să le folosească. Chiar și farfuriile din cositor erau rare – povestea Apor – se mânca mai mult din farfurii de lemn. Afirmă că și cei mai mari domni mâncau din farfurii de cositor, și că numai la masa principelui se mânca din farfurii de argint. Oferea exemple și pentru conservatorismul ardelenilor manifestat și în acest domeniu: povestea cum anumiți aristocrați, mai din frondă, mai din atașament față de tradiții, refuzau să mănânce din farfurii de cositor. Dar, ca să nu iasă în evidență prin comportamentul lor, își puneau farfurie de lemn peste farfuria de cositor și așa mâncau.

La masă se venea într-o anumită ordine. Bărbații porneau primii spre sala de mese, și după ei femeile. Fetele veneau în fața femeilor măritate, iar dintre acestea cele mai tinere mergeau în față. Ajungeau în sala de mese, dar nu se așezau, deoarece prima dată se spălau pe mâini. Se aducea apă pentru spălat și ștergar. Apa era adusă într-un urcior, din care se turna pe mâini. Apa folosită se scurgea într-un lighean. Magnații aveau urcior și lighean din argint, alții din cupru sau cositor. Prima dată se spălau fetele și femeile măritate.

După ce s-au spălat, apărea preotul și binecuvânta bucatele. Un valet care avea prins pe piept un ștergar, descoperea castroanele cu mâncăruri. Abia atunci se putea așeza la masă. Femeile măritate aveau întâietate și fetele rămâneau mai în spate, cea mai tânără rămânând la urmă. Ele se așezau lângă perete. În capul mesei stătea doamna casei. Unde stătea ea, acolo era capul mesei. Gazda, de obicei, stătea la celălalt capăt al mesei. În partea mesei dinspre cameră stăteau bărbații. Când s-au așezat, gazda începea să îndemne oaspeții să se servească din bucate. Fiecare începeau să mănânce din bucatele care erau în fața lui sau aproape de el și ce îi plăcea mai mult.

Nu se obișnuia ca oaspetele să ceară de băut. De regulă, vinul era adus pe masă deodată cu al doilea fel de mâncare. Vinul era pus pe masă în vase/urcioare de ceramică. Despre aceste vase se spunea că erau de 2-3 cupe, adică de aproximativ 2,5-4 litri. Acestea puteau să fie vase de ceramică nesmălțuită, dar puteau să fie și așa numitele „vase smălțuite de Sighișoara” care era o ceramică fină. Prima dată se puneau pe masă vin cu pelin, apoi și altfel de vin.



Din urcioarele amintite mai înainte beau bărbații, unul după celălalt. Erau receptie așa de mari, încât trebuiau ținute cu ambele mâini. La doamne, de regulă, vinul era oferit în pahare de argint iar ele – așa se spune – doar își umezeau buzele cu conținutul lor și dădeau paharul mai departe. În ultima parte a mesei erau aduse fructele.

ORGANIZAREA BUCĂTĂRIEI CURȚII PRINCIARE

Bucătăria curții princiare putea să producă la superlativ tot ce însemna arta gastronomică specifică Transilvaniei. Era o adevărată instituție, servită de un grup numeros de demnitari ai curții și de servitori. Trebuia să fie organizată astfel încât să facă față variatelor solicitări dictate de agenda curții, dar totodată trebuia să fie capabilă și de mobilitate. La Alba Iulia a existat o bucătărie care asigura hrana personalului curții atât în zilele obișnuite, cât și cu ocazia unor evenimente mai mult sau mai puțin importante, cum ar fi primirea unor solii din țări străine, evenimente ale familiei princiare (nunți, botezuri, înmormântări). Dar principele călătorea mult între diferite reședințe princiare, orașe și locuri/localități, sau se afla în vreo campanie militară. În consecință, bucătăria princiară trebuia să fie pregătită oricând pentru deplasări, trebuia să-și asigure aprovizionarea cu materii prime, dar și transportul personalului și al celor necesare, de la ingrediente la ustensile de bucătărie.

În fruntea administrației Curții princiare se afla unul dintre marii dregători, magistrul curții (în latină: *magister curiae*, în maghiară *udvarmester*, germană: *hofmeister*). În 1623, Bethlen Gábor s-a exprimat în legătură cu ce anume așteaptă de la acest dregător. A subliniat faptul că cine are titlul de magistrul, trebuie să fie un exemplu pentru întregul personal al curții atât cu știința, cât și cu moralitatea sa. Magistrul curții era înrumătorul acelor tineri nobili care, servind la curtea princiară, obțineau educația necesară unui viitor demnitar. Amintim aici că și Bethlen Gábor și-a început cariera astfel. La vârsta de 13 ani a fost acceptat printre tinerii nobili de la curtea principelui Sigismund Báthory, pe care l-a slujit în palat, ulterior și în solii, dar și pe câmpul de luptă. Magistrul curții avea datoria să asigure aprovizionarea curții și, printre altele, și a bucătăriei cu alimente și băuturi. Era supraveghetorul de cel mai înalt rang al personalului bucătăriei. Conducea întregul ceremonial al curții, inclusiv al banchetelor princiare. Dregătoria presupunea atât de multe sarcini, încât o singură persoană nu putea să le îndeplinească. În timpul principelui Bethlen Gábor erau doi magistri ai curții, iar anturajul principesei avea propriul magistrul.



Era nevoie de doi magiștri ai curții și din considerentul că unul trebuia să rămână la reședința curții princiare, iar celălalt să însoțească curtea aflată în mobilitate. Ocazional, unul dintre ei era amintit ca magistrul principal al curții (magh. *főudvarmester*), deosebind astfel de subordonații săi. Între 1613-1630, au fost amintiți drept magiștri ai curții: Farkas Alia, György Egri, Ferenc Mikó, István Nyári, Gáspár Csúti, Gáspár Szunyogh, János Gáspár, György Horváth, Mihály Dániel, Zsigmond Kékedi. Cei care purtau această dregătorie făceau parte din cercul de apropiați ai principelui. De regulă, erau membri și ai sfatului princiar. Înainte și după ce ocupau funcția de magistrul al curții, persoanele amintite s-au regăsit în alte posturi importante. Puteau să fie comiții supremi ai unor comitate, căpitani ai unor cetăți, căpitani sau juzii regali ai unor scaune secuiești, diplomați, emisari ai principelui.

Dintre servitorii de la masa principelui, dregătoria cea mai importantă era cea de *stolnic* (latină: *magister dapiferorum*, maghiară: *asztalnok*). Mai multe persoane îndeplineau această funcție, ocazional unul dintre ei fiind numit mare stolnic (magh. *főasztalnok*). Și ei proveneau din rândul nobilimii, din cercul de apropiați ai principelui. Stolnicii erau conducătorii așa numiților servitori de mâncare (în maghiară *étékfogó*) și paharnici (în maghiară *pohárnok*). Servitorii de mâncare ai principelui de regulă proveneau din rândul tinerilor nobili care slujeau la curtea princiară. Regulamentele curții prevedeau – sub amenințarea cu execuția în caz de abatere de la regulă – ca transportul mâncărilor preparate din bucătărie pe masa principelui să fie făcută doar în prezența stolnicului de serviciu, de către servitorii de mâncare. Ei locuiau în palat, nu aveau voie să părăsească palatul fără acceptul superiorilor. Acești tineri nobili erau de vârsta adolescenței. Doi dintre ei erau valeții personali ai principelui, în timpul meselor și banchetelor stăteau în apropierea mesei principelui, având sarcina să debaraseze masa de vesela murdară. În timp ce slujeau în curtea princiară, tinerii nobili obțineau o educație aleasă, care cuprindea atât instruirea în științe cât și deprinderi necesare unui nobil: limbi străine, dans, comportament elevat, mânuirea de arme. Printre servitorii de mâncare apare și cel care era responsabil de condimentele care ajungeau pe masa principelui, amintit drept *borsoló*, adică „cel care pune piperul”.

Acestea erau persoanele responsabile de servirea la masă. O altă echipă de demnitari și servitori lucrau în bucătăria princiară, unde erau preparate acele mâncăruri care ajungeau pe masa principelui.

Persoana cu cel mai înalt rang în bucătăria princiară era așa numitul magistrul al bucătăriei (în maghiară *konyhamester*). Am putea fi tentați să traducem denumirea acestei demnități prin bucătar-șef, dar nu este vorba despre asta.



Magistrul bucătăriei era un demnitar din cadrul administrației curții princiare, care răspundea de personalul bucătăriei: bucătari, pivniceri și chelari. Magistrul bucătăriei avea sarcina să asigure respectarea rânduielilor de la masa princiară, a curățeniei din bucătărie și sala de mese. Tot el trebuia să organizeze treaba din bucătărie, astfel încât persoane din afara echipei de bucătari să nu ajungă în locurile unde se prepara mâncarea. Probabil cea mai importantă sarcină a magistrului bucătăriei era aprovizionarea bucătăriei. Din timpul domniei principelui Bethlen Gábor s-au păstrat numele mai multor persoane care au deținut această poziție: János Gyulai, Sándor Barcsai, Mihály Mikó, Tamás Nemes, Péter Illyei. Erau nobili, de exemplu, Sándor Barcsai era un înaintaș al viitorului principe Ákos Barcsai, iar Tamás Nemes, înainte să ajungă magistrul bucătăriei princiare, era căpitanul suprem al Scaunelor Secuiești Sepsí-Kézdi-Orbai, și ulterior președinte al Tablei princiare (tribunalului).

Responsabilitatea chelarilor sau altfel spus, a intendenților sau șafarilor bucătăriei princiare (în maghiară *konyhasáfár*) era să asigure aprovizionarea și astfel funcționarea bucătăriei. Putem aprecia că sarcina lor a fost destul de grea când principele călătorea sau se afla în campanie militară.

În fruntea echipei care prepara mâncarea pentru masa principelui stătea bucătarul-șef al curții. De regulă era amintit cu această titulatură și cu distincția de meșter, cum a fost meșterul Tamás, bucătar în timpul principilor István Bocskai, Zsigmond Rákóczi și Gabriel Báthory.

În timpul principelui Bethlen Gábor au fost amintiți în izvoare meșterii bucătari Kelemen, Tamás Krasznai, István Szakács, Mihály, László, Márton Karkai. Unii dintre ei au fost înnoblați de principe, cum a fost cazul lui Márton Karkai.

Bucătăria funcționa cu un număr relativ important de persoane. Putem aprecia că în subordinea bucătarului-șef lucrau cel puțin trei bucătari principali și aproximativ 20 de bucătari și ucenici de bucătari. În 1626, în bucătăria de la Alba Iulia au fost menționați 21 de bucătari și ucenici de bucătari, dintre care patru bucătari preparau mâncare numai pentru masa principelui, restul pentru demnitari și personalul curții. Se poate remarca faptul că unii bucătari sunt menționați cu specializările lor. Apar cei care au fost responsabili cu prepararea fripturilor, și cei specializați pe diferitele aluaturi: de paste făinoase, de pateuri/pasteturi. În afară de aceștia, sunt menționați separat brutarii care aprovizionau cu pâini și țiței curtea princiară.

Bucătăria nu poate funcționa fără spălătorii de vase. Izvoarele epocii amintesc spălătorii vaselor de argint, adică cei care se ocupau de curățirea veselei realizată din materiale scumpe (aur, argint, sticlă, porțelan) care necesitau grijă



aparte. Această veselă era deosebit de valoroasă, astfel că trebuia păzită tot timpul. La reședințele princiare importante – de exemplu cele din Alba Iulia, Făgăraș, Aiud, Iernut, Deva, Vințu de Jos, Dumbrăveni – a existat bucătărie și aprovizionarea era făcută de personalul curții. Când principele s-a cazat pentru un anumit timp în orașe, aprovizionarea curții cădea în sarcina magistratului orășenesc. Au existat situații în care curtea princiară a cerut orașului Cluj să pună la dispoziția sa bucătarul orașului. Din Istoria Clujului aflăm că, încă de pe la mijlocul secolului al XVI-lea, era stabilită drept regulă faptul că orașul era dator să îi găzduiască pe principe și anturajul său, timp de trei zile. Orașul pune la dispoziția principelui una sau mai multe case. Bucătăria curții funcționa, de regulă, în construcții provizorii. În aceste situații trebuie să deosebim bucătăria în care era preparată mâncarea pentru masa principelui, la care mâncau invitații de rang înalt, respectiv bucătăria unde era preparată mâncarea demnitarilor și servitorilor curții, de exemplu pentru tinerii nobili care slujeau în anturajul principelui.

ORNAMENTELE MESEI PRINCIARE

Fastul banchetelor princiare era dat și de ornamentele extravagante care împodobeau mesele. Puteau fi ornamente realizate din ceară, dar de regulă erau din materiale care se puteau consuma: diferite prăjituri, pateuri, miere, zahăr, fructe, marțipan. De multe ori găsim menționate și mecanisme printre ornamente. Era o cutumă populară în epocă, care presupunea pricepere dar și fantezie din partea bucătarilor și cofetarilor.

S-a păstrat o listă cu ornamentele mesei festive de la nunta principelui Bethlen Gábor cu principesa Ecaterina de Brandenburg. La realizarea preparatelor de la această nuntă princiară au colaborat doi bucătari șefi: unul neamț, al principesei Ecaterina de Brandenburg, celălalt fiind magistrul László, bucătarul-șef al principelui Bethlen Gábor.

Bucătarul neamț a făcut o serie de ornamente din ceară. Dintre cele peste trei duzini de ornamente enumerate amintim: lei, elefanți, păuni, sălbatici de peste mări, german în straie de fărșang, blazonul imperial cu vulturul bicefal, îngeri, lebede, Cupidon, călăreți în armură, mistreț, un leu care ținea blazonul principelui, pomi fructiferi înalți, cu patru feluri de fructe. Alte ornamente erau realizate din pateuri, adică din aluat umplut cu carne, tocătură de carne, brânză sau altceva, coapte în cuptor. Au fost amintite pateurile cu păun, curcan (găină indiană), cocoș de munte, clapon, cu potârniche, toate împodobite cu pene, pateu cu iepure, cu căprioară, cu cerb și cu știucă.



Bucătarul ardelean a făcut următoare ornamente: un elefant mare, cu un turn pe spinare, ornat cu blazoanele principelui și al principesei. Sub elefant se afla macheta unui oraș și figurile unor animale sălbatice, toate fiind preparate din zahăr. Orașe cu multe turnuri, împodobite cu felurite flori, realizate din zahăr. Stânci, împodobite cu pelicani, animale sălbatice și flori, toate din zahăr. Mai multe heleșteie, unul avea pe margine un om sălbatic care turna apa în lac. Jetul de apă se ridica aproape de nasul sălbaticului. În lac se aflau pești vii. Lângă un alt lac se găsea o sferă de dimensiuni mari, împodobită cu turnuri și flori. Al treilea lac avea pe mal tot o sferă împodobită cu turnuri și flori, dar și un rege care vâna un cerb. Flori realizate din portocale, lămâi, trandafiri, garoafe, maci. Statuetele unor fete care până la brâu aveau corp de fată, de acolo cozi de pește. Un stegar, ținând stagul. Figuri de halebardieri. Cămile realizate din ceară. Sfântul Gheorghe omorând balaurul. Figura aurită a unui bou sălbatic. Pasăre pelican. Cerbi, lei, pasărea Phoenix, pelicani, imaginea unor regi, imaginea Mariei, Adam și Eva, mai multe figuri de fete.

Motivele nu erau întâmplătoare. În epocă acestea aveau o încărcătură simbolică aparte. Figurile exotice, cum ar fi omul sălbatic, femeia sarazin, leii, elefanții, cămilele și altele simbolizau Paradisul, pe pământul căruia pășea familia domnitoare. Era transmisă ideea că, prin această căsătorie, începe o epocă de bunăstare. Elefantul cu un turn pe spinare era un simbol al gloriei. Când bucătarul ardelean a ornat acest simbol de măreție cu blazoanele principelui Bethlen Gábor și al principesei Ecaterina de Brandenburg a indicat cu exactitate a cui glorie vrea să o preamărească.

Bibliografie selectivă.

Apor Péter, „Metamorphosis Transilvaniae” în Kazinczy Gábor (ed.), *Altörjai B. Apor Péter munkái. Monumenta Hungariae Historica*, XI. Pest: Magyar Tudományos Akadémia, 1863, p. 313-443.

Jeney-Tóth Annamária, «... Urunk udvarnépe ...» *Udvar és társadalma Báthory Gábor és Bethlen Gábor fejedelemsége idején a kolozsvári számadáskönyvek tükrében* [...Curtea domnului nostru... Curtea și structura sa în timpul principilor Gabriel Báthory și Gabriel Bethlen, în lumina informațiilor oferite de Cărțile de socoteli ale orașului Cluj]. Debrecen: Debreceni Egyetemi kiadó, 2012.

Lukács József, *Cărticica meseriei de bucătar. Cartea de bucate tipărită la Cluj în 1695*. București: Editura Gastroart, 2019.



Lukács József, *Clujul renascentist. Aspecte privind viața cotidiană în Cluj în secolul al XVI-lea și al XVII-lea. Alimentația și gastronomia*. Teză de doctorat. Cluj-Napoca, 2012.

Radvánszky Béla (ed.), „Szakács tudomány. Írta az erdélyi fejedelem udvai főszakácsmestere. A XVI. század vége felé” [Știința bucătarului. Scrisă de bucătarul-șef al curții principelui Transilvaniei, pe la sfârșitul secolului al XVI-lea], în *Házi történelmünk emlékei. Régi magyar szakácskönyvek*. Budapest: Az Athenaeum R. Társulat bizománya, 1893, p. 9-252.

Szabó Péter, „Bethlen Gábor lakadalmára czinalt ékességek” [Ornamentele realizate pentru nunta lui Gabriel Bethlen], în *Jelkép, rítus, udvari kultúra*, Budapest: L'Harmattan, 2008, p. 281-290.



proiect cofinanțat de:

PRIMĂRIA MUNICIPIULUI
TÂRGU MUREȘ



MAROSVÁSÁRHELY
POLGÁRMESTERI HIVATALA

CONSILIUL
JUDEȚEAN MUREȘ



MAROS MEGYEI
TANÁCS

implementat de:



design:

CARDTECH

concept:

Sergiu Zereș



ISTORIE CU GUST

by ROBINSON

www.istoriecugust.ro



**MADE IN
MURES**

WWW.MADEINMURES.RO