

## FESTINE LUCULLIENE: SECRETELE BUCĂTĂRIEI ELITEI CLUJENE ÎN A DOUA JUMĂTATE A SECOLULUI XIX

EMŐKE CSAPÓ

În 1961 Fernand Braudel lansa un apel larg către specialiști (și nu numai) în vederea alăturării la o „anchetă deschisă” despre viața materială și comportamentul biologic, motivându-și opțiunea prin paleta largă de probleme pe care le presupune acest subiect cât și prin varietatea opiniilor ce pot fi aduse de specialiști din varii domenii. Definiția pentru „la vie matérielle” reunea cinci mari domenii, primul amintit de marele istoric fiind chiar alimentația, pentru reconstituirea căroră propunea folosirea metodei regresiei cu aplicabilitate în sociologie, la cercetările statistice<sup>1</sup>. Nu se putea accepta urmarea unor cărări bătătorite, dar utilizarea noilor achiziții ale științei era imperioasă pentru a nu se obține o altă „istorie a alimentației”, pe considerentul că omul nu este exclusiv doar ceea ce mănâncă. Cu toate avertismentele de rigoare, majoritatea studiilor lansate de istoricii din anii '60 și '70 au doar un caracter economic, fiind bazate pe reconstituirea consumului pe individ în funcție de kaloriile consumate.

O reevaluare a rolului alimentelor în evidențierea unor indici culturali ai grupului uman a făcut-o Claude Lévi-Strauss, el deschizând o cale spre maniere noi de abordare, rezultate fructificate mai ales de etnografi. Multitudinea de probleme ivite odată cu lărgirea perspectivei impunea unele delimitări clare atât ca abordare cât și ca demers metodologic, în întâmpinarea acestor nevoi venind dosarul propus de *Annales* în 1975 cu titlul „istoria consumului”. În deceniul opt majoritatea studiilor se înscriau pe calea estimării nutritive a alimentelor, a carențelor cantitative și calitative, celelalte două opțiuni (psiho-sociologică și macro-economică) fiind prea puțin uzitate. În acest sens, Maurice Aymard vine să delimiteze un dublu sens al cercetării: un studiu al bucătăriei, în sens larg, adică prepararea alimentelor, cât și comparații făcute în timp și spațiu<sup>2</sup>.

Meritul de a fi dat un sens practicilor culinare franceze în contextul european și de a fi construit un veritabil mod de interpretare al lor îi revine lui Jean-Louis Flandrin, prin depășirea stadiului de interpretare a consumului imediat, producerii sau vinderii de alimente, el înmulțindu-și observațiile pe tărâmul istoriei sensibilității și comportamentului uman urmărit pentru aproape patru secole<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Fernand Braudel, „Présentation”, în *AEŚC*, 16 (1961), nr. 3, p. 545-549.

<sup>2</sup> Maurice Aymard, „Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode”, în *AEŚC*, 3 (1975), nr. 2-3, p. 431.

<sup>3</sup> În acest sens, J.-L. Flandrin, M. Montanari, A. Sonnenfeld, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996; J.-L. Flandrin, J. Cobbi, *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris,

*Annales Universitatis Apulensis. Series Historica*, 14/I, 2010, p. 179-188

Istorici, etnografi sau muzeografi, specialiști ai Evului Mediu transilvănean au urmat modelul francez în dezbaterăa unor problematice privind viața de curte, concentrându-se pe regimul alimentar, obiceiuri culinare sau alimentația mării mase a populației. Merită menționate contribuțiile aduse în acest sens de Borbála Benda, Annamária Tóth-Jeney sau Enikő Rűsz-Fogarasi, ultimele focalizându-se asupra unor aspecte ale vieții clujene<sup>4</sup>. O analiză elaborată a discursului culinar reflectat de cartea de bucate a Annei Bornemissza a fost întocmită de Klára Kuti, într-o teză de doctorat, inventarierea regimului alimentar de la sfârșitul secolului al XVII-lea fiind încadrată într-o privire de ansamblu asupra menajului de la curtea principesei<sup>5</sup>.

Orice spațiu geografic sau comunitate care trăiește după anumite reguli are o istorie sau un trecut propriu în ceea ce privește regimul alimentar. El poate fi reconstituit prin analiza comparată a mai multor surse: jurnale de călătorie, cărți de bucate, liste de cumpărături, meniuri, articole de presă, caiete de socoteli, dar a căror simplă trecere în revistă nu ar avea valoare dacă nu am ține cont de un context amplu al influențelor străine, cât și de considerentul că luarea mesei este paralel și un act social, în timpul căreia sunt transmise valori și se naște o coeziune între comenseni.

Avem tendința de a spune că gătim un anume fel de mâncare, pentru că ne place, dar pentru antropologi sau istorici această înclinație se explică prin educația primită din familie, căci ceea ce preferăm nu se restrânge doar la ceea ce obișnuim să consumăm. Jean Louis Flandrin ridică problema în momentul în care se interoghează asupra manierei în care gustul unui popor este modelat de practicile sale alimentare<sup>6</sup>. Dovadă stă recunoașterea unor bucătării străine ca superioare și preluarea unor influențe care sunt adaptate mai mult sau mai puțin celei autohtone. În acest context, studiul de față vine să analizeze practicile culinare ale aristocrației maghiare din Clujul epocii dualiste, perioadă bogată în imitarea unor modele occidentale, dar în care sentimentul național răzbate chiar și pe tărâmul simțurilor.

---

Odile Jacob, 1992; J.-L. Flandrin, *Le cuisinier français*, Paris, Montalba, 1983; Idem, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

<sup>4</sup> B. Benda, *Obiceiuri alimentare pe domeniile aristocratice din sec. XVII*, teză de doctorat; Tóth-Jeney A., „Attam Urunk ő nagysága konyhájára” (Fejedelmi udvarok asztalai és étkezései Kolozsváron a 17. század első felében a számadáskönyvek tükrében), în *Emlékkönyv Kiss András nyolcvanadik születésnapjára*, Kolozsvár, 2003, p. 223-235; E. Rűsz-Fogarasi, „Nivele de alimentație în Clujul secolului XVII”, în *Caiete de antropologie istorică*, anul 5 (2006), nr 1-2, p. 55-67.

<sup>5</sup> Preocupări în domeniu pot fi regăsite și în alte studii: Kuti K., „Társadalmi különbségek az asztalnál (Kora újkori képi és írásos források interpretációja)”, în Borbély É., Czégényi D. (coord.), *Változó társadalom*, Kolozsvár, 1999, p. 95-101.

<sup>6</sup> J.-L. Flandrin, „Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)”, în *AÉSC*, 38 (1983), nr. 2, p. 369.

Primele influențe care pătrund în sfera culinară a elitei maghiare, provocând schimbări semnificative, vin dinspre spațiul german și pot fi încadrate între anii 1690-1720. Atunci se generalizează practica luării celor trei mese: micul dejun care gravitează în jurul băuturii calde (cafea), prânzul de la amiază care începe cu aperitive și continuă cu supă, folosirea unor tacâmuri individuale în urma evitării servirii într-un singur platou pentru toți cei de la masă<sup>7</sup>. Influențele franceze au fost preluate pe filieră austriacă, bucătăria Mariei Tereza sau a lui Iosif al II-lea etalând preparate cu ingrediente și denumiri care dovedesc simpatia pentru gusturile străine.

În Franța, „la nouvelle cuisine” marchează o ruptură cu alimentația Vechiului Regim, sesizată în reducerea condimentării pentru păstrarea gustului natural potențat cu verdețuri autohtone, în folosirea untului pentru sosuri elaborate, precum și în diminuarea zahărului pentru gătitul unor feluri sărate<sup>8</sup>. Revoluția franceză scoate în prim plan activitatea unor bucătari, autodidacți și oameni literați care codifică cunoștințele gastronomice, caută armonie între arome și oferă repere critice într-un demers reformator care s-a derulat în trei mari etape:

- a) opera lui Marie-Antoine Carême și Anthelme Brillat-Savarin;
- b) crearea de către Urban Dubois a conceptului „la cuisine classique”;
- c) definitivarea procesului de către Auguste Escoffier la sfârșitul secolului al XIX-lea.

Nostalgic, dar și inovator, Carême este văzut de Jean-Claude Bonet drept un ultim reprezentant al Vechiului Regim prin mania sa pentru decor, dar și ca un fondator al bucătăriei burgheze din secolul al XIX-lea, prin contribuția sa adusă simplificării meniurilor, alegerii unor denumiri mai puțin pompoase și accentului pus pe savoarea de bază a alimentului<sup>9</sup>. Spre deosebire de secolele trecute, diferența între elite și restul populației nu mai consta în consumul cantitativ, special din carne, ci mai ales în calitatea preparării, în servirea unor delicatose. Problema calității aduce în discuție și prețurile ridicate și nu de puține ori produsele contrafăcute. Diferența între cele două stiluri de a găti a fost cristalizată abia în 1867, când Jules Gouffé își împarte cartea de bucate în două părți distincte: una dedicată gospodinelor burgheze, cu rețete ușor de executat, și alta denumită „la cuisine extra”<sup>10</sup>. Însă, piatră de hotar în bucătăria

<sup>7</sup> Kisbán E., „Étkezések, ételek-uj formák és intézmények az ujkori magyar táplálkozáskulturában”, în Romsich I., *A táplálkozáskultura változatai a 18-19 században* (coord.), Kalocsa, 1997, p. 9.

<sup>8</sup> *www.lemangeur-ochi.com*. F. Quellier, *La table des français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup> - début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, compte rendu Lhuisser Anne.

<sup>9</sup> J.-C. Bonet, „Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative”, în *Romantisme*, 17 (1977), nr. 17-18, p. 23; M.-A. Carême, *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique*, I-V, Paris, 1833-1847.

<sup>10</sup> J. Gouffé, *Le livre de cuisine*, Paris, 1867, p. III, prefață.

franceză a fost „La cuisine classique” care, pe scurt, promovează folosirea untului ca bază a mâncărilor, trecerea de la servirea „à la française” la cea „à la russe” și consacră ordinea clară a unui meniu: „potage”, „hors d’oeuvres”, „poisson”, „relevés”, „entrees”, „rôti”, „entremets”<sup>11</sup>.

În urma compromisului dualist din 1867, bucătăria elitei maghiare a receptat masiv influențele venite dinspre gastronomia franceză alături de unele elemente ale celei austriece și britanice. Cele patru paliere ale alimentației elitei clujene care permit identificarea elementelor străine sunt:

- produsele de lux care se găseau pe piața locală și care provin din import;
- preluarea terminologiei străine, fie că este vorba de denumiri aplicate rețetelor, fie de operațiuni;
- preferarea unui regim alimentar în care coexistă rețetele autohtone cu cele străine și cu cele adaptate condițiilor locale;
- nașterea unui regim al luării mesei, simbioză a modelului francez și englez.

Succesul expansiunii bucătăriei franceze este explicat de istoricii francezi printr-un „naționalism cultural”, adică răspândirea științei sub forma codificată a cărților de bucate și prin pregătirea unor ucenici care aplică noile achiziții în țara natală<sup>12</sup>. Acest argument devine unul complet doar în urma luării în considerare a stilului de viață al omului secolului al XIX-lea: el are o viață socială bogată, care se manifestă atât în plan local cât și printr-o serie de călătorii peste graniță. Familiile aristocratice clujene își petrec prea puțin timp în oraș pe parcursul anului, ele preferând, dacă nu domeniile de la țară, atunci șederea în capitalele europene, frecventarea unor băi pe parcursul verii sau vizitarea unor rude sau cunoștințe din alte orașe. Contesa Kuun Gézáné notează în jurnalul ei toate călătoriile efectuate alături de soțul său, furnizându-ne astfel o sursă inegalabilă pentru observațiile pe care le face despre civilizația urbană a altor orașe din Europa. În detaliu observă prânzul de la Grand Hotel din Londra, în anul 1891, unde sunt servite mai multe feluri în porții mici gata pregătite pentru fiecare mesean, precum și rețetele autohtone în care nu recunoaște vreo urmă a gastronomiei franceze. Ea redă cu exactitate meniurile de la diverse evenimente și savurează mâncăruri exotice, precum supa de broască țestoasă<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> U. Dubois, É. Bernard, *La cuisine classique. Études pratiques, raisonnés et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*, Paris, 1856.

<sup>12</sup> [www.lemangeur-ocher.com](http://www.lemangeur-ocher.com): F. Hache-Bissette, D. Saillard, *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Nouveau Monde, 2007, compte rendu P. Rambourg.

<sup>13</sup> *Gr. Kuun Gézáné emlékirata*, ms. [Biblioteca Centrală Universitară Cluj-Napoca, Colecția de manuscrise ale Muzeului Ardelean].

Dincolo de aceste influențe aduse în țară de călătorii de lux, altele pătrund pe cale tipărită: este cazul unor reviste, ziare străine la care familiile se abonează, sau al unor articole și studii preluate de presa locală din publicații străine. În multe cazuri, chiar articolele tratează specialitățile unor bucătării străine. *Erdélyi Naptár*, în 1859, redă din *The Times* adevărata manieră de preparare a „beefsteak”-ului, așa cum recomanda „Beefsteak Club”-ul londonez, cu o vechime de 128 de ani<sup>14</sup>.

Reclamele sunt dedicate unor magazine de profil, cum este cazul celui care aparținea lui Kónya Sándor, o „prăvălie de condimente, delicatose, vinuri și fructe exotice” cu nu mai puțin de 12 tipuri de coniac de producție internă, dar mai ales externă, zece tipuri de brânzeturi, opt tipuri de pește, pateuri din ficat de găscă, precum și o gamă variată de fructe exotice și șampanii<sup>15</sup>. Dintre băuturi sunt omniprezente șampaniile, coniacul, romul, dar mai ales vinurile; cafeaua era importată din Cuba, Ceylon, Mocca, Java, „Portoricco”; pentru desert se preferau brânzeturile tip neufchatel, romadour, parmezan, cașcavalul din Olanda, chester, edam, brie, gorgonzola, roqefort, „Sarachino de Milano”. Peștele se bucura de considerație pe mesele tuturor familiilor aristocratice: constituia un aperitiv delicios, fie că era servit cu variate sosuri sau maioneză, fie că se afla sub formă preparată. Oferta era variată: sardele, pește rusesc, țipar, scrumbie din „Ostsee” (Marea Baltică), rac conservat, caviar „Astrahan”, caviar cu boabe mari<sup>16</sup>. Ruladele din țipar, păstrăvul de mare în oțet sau în ulei, somonul afumat și în oțet, sardelele de mai multe feluri, scrumbiile, icrele ori salata italienească apar nu doar pe post de aperitiv, ci și ca ornamente aplicate unor preparate mai complicate<sup>17</sup>.

Mezelurile nu cunosc o publicitate agresivă, probabil datorită faptului că producția locală înflorește ca urmare a consumului claselor mijlocii. Întreprinderea de profil a fraților Lászlóczky, în anul 1910, îmbia localnicii cu parizer, caș de carne, caș din ficat, salam de vară, cârnați de șuncă, caltaboș, pateu de ficat, picior umplut, caș din limbă, din ureche, pateu din ficat de găscă, pateu din ciuperci, limbă umplută, piept umplut, galantină de vițel, șuncă de Praga și „Kassa (azi Košice)”, carne afumată, slăninuță albă, afumată, cu boia, pentru untură sau opărită, untură de porc<sup>18</sup>. O mână mai darnică și cu pretenții alegea dintre cârnați din Braunschweig, limbă sau șuncă fiartă și afumată, Mortadella di Bologna, cârnați făcuți din trufe<sup>19</sup>, pateuri aduse din Strassbourg

---

<sup>14</sup> Girókuti P.F, *Erdélyi Naptár 1860-ik évre*, Kolozsvár, 1859, p. 230.

<sup>15</sup> *Ellenzék*, an 10 (1889), nr. 290, 14 dec.

<sup>16</sup> *Idem*.

<sup>17</sup> *Kolozsvári Közöny*, an 15 (1870), nr. 129, 1 nov.

<sup>18</sup> *Ellenzék*, an 31 (1910), nr. 49, 2 mart.

<sup>19</sup> *Kolozsvári Közöny*, an 16 (1871), nr. 12, 28 ian., ed. de dimineață.

și ambalate în cutiuțe de ceramică, salam din Verona<sup>20</sup>. Produsele de export își păstrează denumirea originală: „flunder” (flounder=cambulă), „bückling” afumat, sau indică proveniența: pulpă de găscă din Olanda, salam de Sibiu sau crenvurști din Frankfurt.

Oferta pentru desert a cofetăriilor varia de la bomboane franțuzești, lichioruri, romuri, vinuri la prăjituri cu migdale, plăcinte, gogoși indiene, cornuri cu mac și nucă, „mămăligă turcească”, fructe confiate, compoturi, diverse marmelade, checuri tip „kuglof”, cozonaci, prăjituri din aluaturi fragede și castane<sup>21</sup>. Vestitele bomboane și ciocolăți Suchard erau vândute la funt (circa 500 g) sau în cutii frumos decorate. Piesa de rezistență o constituiau fructele exotice: lămâie, portocalele verzi sau coapte, struguri de Malaga, prune aduse din Bosnia, curmale, migdale în coajă, smochine la cutie, alune italienești și turcești, americane, peltea de gutui, fructe confiate, ananas, stafide cu și fără semințe<sup>22</sup>. Abundă termenii de origine străină: „quittenkas” = peltea de gutui, „früchtenbrod” = „pâine” cu fructe, „früchtenpaste” = plăcintă cu fructe, „marmelade”, „glacirte früchte” = fructe confiate, „mostarda” (desert italian făcut din fructe confiate și sirop), „persicat”, „maroni”, „soya-sauce”, „salad-cream” etc.

Influențele externe erau deja înrădăcinate la mijlocul secolului, în 1842, contesa Rhédey Mária oferind caietul său cu rețete drept un exemplu pentru terminologia străină adoptată de gospodinele aristocrate: „punch”, „ratafia”, „julep”, „cremonade”, „chaudeau”, „kaiser-fleisch”, „kuglhopf”, altele indicând nume de personalități (întăritor Bonaparte) sau locații (muștar franțuzesc, covrigi Karlsbad, șuncă Westphalia)<sup>23</sup>. Dovadă a circulației unor îndrumare în limbă străină, consultate și aplicate, vocabularul autohton maghiar preia noi cuvinte pentru a denumi tehnici și operațiuni de preparare: „spékelní” = „spicken”, „passzirozni” = „passieren”, „dinsztelni” = „dünsten”, „braise” = metodă ce combină gătirea și lăsarea pe aburi (fr. „braiser”).

Cele mai evidente schimbări se produc însă în prepararea rețetelor. După model austriac se adoptă paneurile („Wiener schnitzel”), saramura cărnii înainte de preparare, prin folosirea unor condimente autohtone. O carte de bucate de secolul al XIX-lea, păstrată în manuscris și nesemnată, redă prepararea pulpelor de găscă afumate. Înainte de a fi puse la afumat, ele erau păstrate câteva zile în vin cu adaos de dafin, cuișoare, piper, sare și semințe de

<sup>20</sup> *Magyar Polgár*, an 4 (1870), nr. 129, 2 nov.

<sup>21</sup> *Kolozsvári Közlöny*, an 18 (1873), nr. 248, 27 oct.; *Magyar Polgár*, an 1 (1867), nr. 84, 6 dec.

<sup>22</sup> *Magyar Polgár*, an 1 (1867), nr. 84, 6 dec.

<sup>23</sup> *Hasznos házi jegyzetek, 1842, gróf Rédey Mária*, ms. [Biblioteca Centrală Universitară Cluj-Napoca, Colecția de manuscrise ale Muzeului Ardelean].

pin<sup>24</sup>. Alte condimente întâlnite tot pentru frăgezirea și aromarea cărnii, peștelui, măruntaielor erau rozmarinul, salvia, oțetul, coriandrul, ceapa, usturoiul, coriandrul, hreanul, coaja de lămâie, ghimbirul, cimbrul, cuișoarele sau nucșoara. După servirea felului întâi, supa, majoritatea familiilor consumau carnea din supă sau care fusese fiartă separat (limba maghiară folosește denumirea „fiartă în sare”) cu două feluri de sosuri, dulci și sărate. De altfel, vorbim tot de o achiziție austriacă. O listă de meniuri din ianuarie 1869 - august 1870, păstrată în fondul Mikó-Rhédey, cuprinde în regimul alimentar zilnic acest tip de mâncare, servit imediat după supă sau după un aperitiv rece. Se prepara din mărar, agrișe, măcriș, hrean, ciuperci, struguri, ceapă, roșii, sardele, trufe, castraveți, mere, tarhon, boabe de capere, strugurași, variante bine alternate pentru a nu se repeta două în aceeași săptămână<sup>25</sup>.

Studiul de caz cel mai potrivit pentru ilustrarea evoluțiilor înregistrate de bucătăria elitei maghiare în a doua parte a secolului al XIX-lea este lista de meniuri și socoteli întocmită de contesa Bánffy Irma între anii 1870-1871<sup>26</sup>. Născută în 1852, ea s-a căsătorit în 1870 cu Bánffy György de Losoncz cu care a avut doi copii: Katalin și pe viitorul om politic și de litere, Miklós. Activitatea soției tinere, ca gospodină și mamă tânără, a fost întreruptă fulgerător de moartea prematură în 1875. Conștiinciozitatea îi este dovedită de maniera în care deținea controlul asupra menajului, dar și în modul detaliat în care programează zi de zi luarea mesei: listele conțin, pe o parte, cumpărăturile și costurile, dar și masa familiei și a servitorilor.

O privire de ansamblu asupra cumpărăturilor permite constatarea faptului că în continuare carnea este alimentul de bază, consumul său fiind un indice relativ reprezentativ al nivelului de viață<sup>27</sup>. Ea se cumpără în porții mici, special pentru fiecare tip de mâncare, pentru o singură zi, și variază între carnea de vită, care se consumă cel mai mult, și cea de porc, miel, de pasăre (pui, curcan, găscă, clapon), vânat (rață sălbatică, sturz, căprioară, iepure, potârniche, sitar), pește (biban, somn, heringi, țipar) sau crustacee de tip rac alături de ciuperci sau preparate din carne precum șuncă, limbă afumată sau cărnăciori. O pondere mare înregistrează lactatele (lapte, ouă, brânză, cașcaval Parmezan făcut „soufflé”, unt, smântână), ca bază a preparatelor bucătăriei maghiare, urmate imediat de legume și fructe. Totul se cumpără în cantități mici, inclusiv

---

<sup>24</sup> *Szakácskönyv a 19 századból*, ms. [Biblioteca Centrală Universitară Cluj-Napoca, Colecția de manuscrise ale Muzeului Ardelean].

<sup>25</sup> Arhivele Naționale. Direcția Județeană Cluj (în continuare: ANDJC), fond familial *Mikó-Rhédey*, *Registru cu feluri de mâncare, rețete, 1868-1869*.

<sup>26</sup> ANDJC, fond familial *Bánffy* (în continuare: fond *Bánffy*), *Liste de meniuri și socoteli privind cheltuielile pentru bucătărie întocmite de contesa Bánffy Irma, 1870-1871*.

<sup>27</sup> G. Désert, „Viande et poisson dans l'alimentation de Français au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle”, în *AÉSC*, 30 (1975), nr. 2-3, p. 519.

condimentele: găsim, de exemplu, zile consecutive în care se achiziționează sare sau diverse condimente de genul migdale ori vanilie. Produsele speciale își găsesc și ele locul: trufe, creastă de cocoș, creier sau măduvă din oase.

Contesa Bánffy adoptă ordinea luării mesei după un tipic ce combină stilul francez cu cel englez. Ziuă începe cu micul dejun cu furculița, continuă cu prânzul și se încheie cu ceaiul. Spre deosebire de breakfast-ul englezilor, care se consumă dimineața în familie, în trecut francezii preferau un mic dejun luat individual în intimitatea dormitorului. Micul dejun era urmat la ora 11 de un „déjeuner á la fourchette”<sup>28</sup>. Acest obicei, al unui mic dejun dublu, se deduce și din alte liste de cumpărături, unde mențiunea „pour frůhstůck” este trecută alături de iaurt, lapte, cafea sau produse de patiserie, dintre care cele preferate de aristocrație erau așa numitele „szarvas” (tradus ar fi „cerb”, de fapt niște cornulețe dulci)<sup>29</sup>.

Pentru micul dejun cu furculița există reguli respectate cu strictețe: doar la această masă se servesc în general orez, paste sau cartofi alături de carne de vită, pui sau rareori miel făcute tocană, „biftek”(= „beefsteak”), pane, „kottlet” („côtelette”) prăjit, cu un scop evident de a asigura o masă cu un aport caloric ridicat până la prânzul luat către seară. Desertul preferat era unul cald, paleta cuprinzând colțunași cu gem, plăcințele cu compot, papanași cu brânză dulce, sărățele cu șuncă etc.<sup>30</sup>

Lista de meniuri din studiul de caz propus respectă și pentru prânz ordinea meselor franceze care încep cu „potage” și se încheie cu „entremets”. Singura abatere de la regulă, sau cel puțin nementiunea acestui tabiet, este încoronarea mesei cu brânzeturi, prezentă doar în meniurile unor mese festive ce au loc în restaurante. Denumirile multor produse sunt maghiarizate, spre deosebire din nou de meniuri care folosesc corect doar termeni francezi.

Cele două tipuri de supe identificate de Urban Dubois la mijlocul secolului erau cunoscute și în mediul clujean:

- „potages claires” sau în varianta sa maghiară supa de carne servită cu diverse tipuri de paste (inclusiv găluște din ficat, colțunași cu măduvă de oase). O altă denumire aplicată este cea de „consummé”, ea putând fi realizată și din legume.
- „potages liés”, adică cele tip cremă (conopidă, mazăre, asmațui, roșii).

Din cele 62 de posibilități de garnituri pentru aceste două tipuri de supe, una este menționată clar, crutonul, făcut din miez de pâine prăjit în unt sau coajă de pâine tăiată pătrat, cealaltă fiind presupusă, după marea cantitate

<sup>28</sup> Flandrin, *L'ordre des mets*, p. 207-209.

<sup>29</sup> ANDJC, fond Bánffy, *Evidența cheltuielilor pentru bucătărie, 1855-1870*.

<sup>30</sup> ANDJC, fond Bánffy, *Liste de meniuri și socoteli privind cheltuielile pentru bucătărie întocmite de contesa Bánffy Irma, 1870-1871*.



cumpărată, anume frunzele de pătrunjel verde. Ieșirea din cotidian este marcată de supele Napoleon, Rizotto sau cea de raci.

„Hors d'oeuvres”, ce pot fi calde sau reci, niciodată nu se servesc cu garnitură sau sos: creier cu maioneză, plăcintă umplută, aluat din unt cu măduvă din oase, ouă umplute, pui cu maioneză, aluat din unt cu „haché” (o umplutură făcută din carne prăjită și mărunțită, înăbușită în smântână cu lămâie, nucșoară și capere<sup>31</sup>), pui în „fricassé” (de fapt, denumirea franceză pentru un tip de tocană), pateu din ficat de găscă. Peștele, de regulă fiert, se servea cu un sos din unt, cu maioneză sau făcut pane cu sos tartar (la patru linguri de maioneză se adaugă două linguri de muștar franțuzesc și o lingură de zahăr<sup>32</sup>). Pentru următoarele două feluri, „relevés”, „entreés”, legumele sunt preparate „soté” cu unt, sau făcute pireu, friptura, mândria tuturor gospodinelor și piesa de rezistență a tuturor meselor, fiind servit cu compot sau doar cu salată. „Roastbeef-ul” se prepara după o rețetă englezească: după frăgezirea sa în sare și piper de pe o zi pe alta se rumenea, interiorul rămânând ușor crud. Alături se ofereau cartofi copti sau ouă ochiuri<sup>33</sup>. În alte zile întâlneam același produs, dar sub denumirea sa franțuzească, „boeuf á la mod”.

La masa de seară, o gustare mai degrabă asociată cu ceaiul englezesc, se consumă doar friptură rece fără garnitură, șuncă și prăjiturile de gen muffin, „küchen englezesc” (în germană, „prăjitură”) sau dulciuri pe bază de unt.

Cumpărăturile contesei conțin zilnic achiziționarea a cel puțin un kilogram de unt și unul de untură, prima fiind utilizată pentru prăjeli, iar a doua pentru sosuri, aluaturi, de altfel un lux pe care și-l puteau permite doar familiile cele mai bogate.

Privită dintr-un alt punct de vedere, gastronomia poate fi considerată și o manifestare banală a naționalismului în interiorul unei țări (dar și în afară), așa se explică de ce răspunsul la acest „naționalism cultural” a fost reinventarea bucătăriei maghiare populare, dar fără grăsimi și condimente. Prin aceste influențe, arta culinară a elitei maghiare devine mai rafinată, adaptată gustului internațional, luând și niște trăsături specifice<sup>34</sup>. Cei văzuți vinovați de „alterarea” tradițiilor culinare maghiare erau elitele, care, prea „sensibile” în fața aromelor puternice ale preparatelor autohtone, le preferau pe cele franțuzești și austriece<sup>35</sup>.

---

<sup>31</sup> *Szakácskönyv 19 századból*, ms. [Biblioteca Centrală Universitară Cluj-Napoca, Colecția de manuscrise ale Muzeului Ardelean], f. 18.

<sup>32</sup> *Háztartás. A magyar háziasszonyok közlönye*, an I (1895), Budapesta, 10 febr.

<sup>33</sup> *Gyarmati Zsigáné receptkönyve*, ms. [Biblioteca Centrală Universitară Cluj-Napoca, Colecția de manuscrise ale Muzeului Ardelean].

<sup>34</sup> *www.lmangeur-ocha.com*. Hache-Bissette, Saillard, *Gastronomie et identité*.

<sup>35</sup> Primii care au semnalat aceste probleme sunt oameni de cultură sau scriitori: Jókai M., „Nemzeti eledleink”, în *Vasárnapi Újság*, Budapesta, nr. 27 (1862); *Mikszáth Kálmán összes művei*.

Etalarea mai multor feluri de mâncare de către aristocrație a primit chiar și o explicație științifică: ea nu desfășoară o muncă fizică ostenitoare, prin urmare, consumul de energie este mai redus. În concluzie, au nevoie de o stimulare în plus a simțurilor, spre deosebire de un muncitor care nu stă prea mult pe gânduri înainte de a se ospăta<sup>36</sup>.

La începutul secolului XX exagerările culinare devin un subiect de dispută, considerându-se că ele afectează sănătatea, iar din punct de vedere al comportamentului ar putea fi dovada unor carențe în educația de bază a oricui.

---

*Cikkek és karcolatok. 1888-1889*, Budapest, Akadémia, vol. 27; Kőváry L., „Egyszerítsük háztartásunkat”, în *Erdélyi Naptár 1855-ik évre*, Kolozsvár, an II (1855), p. 64.

<sup>36</sup> „Étkezés és étvágy”, în *Ellenzék*, an 31 (1910), nr. 137, 17 iun.