

UNIVERSITATEA „BABEȘ-BOLYAI” CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ISTORIE ȘI FILOSOFIE
ȘCOALA DOCTORALĂ
„STUDII DE POPULAȚIE ȘI ISTORIA MINORITĂȚILOR”



UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI
BABEȘ-BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITÄT
BABEȘ-BOLYAI UNIVERSITY
TRADITIO ET EXCELLENTIA

GASTRONOMIA DIN TRANSILVANIA ÎN SECOLELE XVI – XIX

REZUMAT

COORDONATOR ȘTIINȚIFIC :

CONF. UNIV. DR. **ALINA-IOANA BRANDA**

STUDENT – DOCTORAND:

SZABO KINGA - MELINDA

CLUJ-NAPOCA

2025

Cuprins

Argument	Error! Bookmark not defined.
Rezumat	Error! Bookmark not defined.
Introducere	Error! Bookmark not defined.
Întrebări de cercetare	Error! Bookmark not defined.
Obiectivele cercetării	Error! Bookmark not defined.
Metodologia cercetării.....	Error! Bookmark not defined.
Surse utilizate:.....	Error! Bookmark not defined.
Instrumente și metode:	Error! Bookmark not defined.
Lista cărților de gastronomie în spațiul transilvan.....	Error! Bookmark not defined.
Secolul XVI:.....	Error! Bookmark not defined.
Secolul XVII:.....	Error! Bookmark not defined.
Secolul XVIII:.....	Error! Bookmark not defined.
Lista cărților românești de gastronomie secolul XIX:.....	Error! Bookmark not defined.
Analiză critică a literaturii de specialitate (secolele XVI–XIX)	Error! Bookmark not defined.
Direcții majore în cercetarea gastronomiei și identității	Error! Bookmark not defined.
Cercetări de gastronomie în spațiul transilvănean	Error! Bookmark not defined.
Gastronomia ca marker identitar.....	Error! Bookmark not defined.
Perspective teoretice și metodologice.....	Error! Bookmark not defined.
Principalele direcții de cercetare identificate	Error! Bookmark not defined.
Gastronomia Transilvaniei în secolele XVI - XIX.....	Error! Bookmark not defined.
Ingrediente și elemente de bază în bucătărie	Error! Bookmark not defined.
Cereale și amidonoase de bază:.....	Error! Bookmark not defined.
Carne și produse de origine animală	Error! Bookmark not defined.
Legume, leguminoase și ierburi aromatice.....	Error! Bookmark not defined.
Grăsimi și uleiuri de gătit:	Error! Bookmark not defined.
Fructe și îndulcitori:	Error! Bookmark not defined.
Băuturi:.....	Error! Bookmark not defined.
Tehnici de gătit și preparare a alimentelor.....	Error! Bookmark not defined.
Fierberea și înăbușirea:.....	Error! Bookmark not defined.
Friptul și coptul:	Error! Bookmark not defined.
Prăjirea și sotarea:	Error! Bookmark not defined.

Îngroșarea și îmbogățirea (Rántás și habarás):	Error! Bookmark not defined.
Alte tehnici de gătire și preparare a alimentelor:	Error! Bookmark not defined.
Metode de conservare a alimentelor	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cărnii:	Error! Bookmark not defined.
Conservarea fructelor și legumelor:	Error! Bookmark not defined.
Echipamente și ustensile de bucătărie	Error! Bookmark not defined.
Vatră și unelte pentru foc:	Error! Bookmark not defined.
Oale, tigăi și vase:	Error! Bookmark not defined.
Ustensile și unelte pentru preparare:	Error! Bookmark not defined.
Veselă de copt și recipiente de depozitare:	Error! Bookmark not defined.
Influențe străine asupra bucătăriei transilvănene	Error! Bookmark not defined.
Influența otomană și balcanică:	Error! Bookmark not defined.
Influența germană:	Error! Bookmark not defined.
Influența franceză:	Error! Bookmark not defined.
Alte influențe europene:	Error! Bookmark not defined.
Manuscrisul culinar al Zsuzsannei Apor (1727) – o analiză a textului	Error! Bookmark not defined.
Introducere și context general	Error! Bookmark not defined.
Structura și conținutul manuscrisului	Error! Bookmark not defined.
Ingrediente și metode de preparare	Error! Bookmark not defined.
Zahărul de trestie și mierea	Error! Bookmark not defined.
Fructe locale și fructe exotice	Error! Bookmark not defined.
Migdale, nuci și semințe oleaginoase	Error! Bookmark not defined.
Mirodenii exotice și condimente	Error! Bookmark not defined.
Cafea	Error! Bookmark not defined.
Alcool și oțet	Error! Bookmark not defined.
Apă de flori și esențe	Error! Bookmark not defined.
Metodele de preparare și conservare	Error! Bookmark not defined.
Fierberea repetată și concentrarea siropurilor	Error! Bookmark not defined.
Opărire și confierea	Error! Bookmark not defined.
Macerarea și fermentarea pentru lichioruri	Error! Bookmark not defined.
Conservarea prin răcire și uscare	Error! Bookmark not defined.
Rolul acidității	Error! Bookmark not defined.

Influențe externe reflectate în text	Error! Bookmark not defined.
Influența otomană:	Error! Bookmark not defined.
Influența franceză:	Error! Bookmark not defined.
Influența austriacă:	Error! Bookmark not defined.
Elemente de tradiție locală (maghiară și românească):	Error! Bookmark not defined.
Stilul lingvistic și particularități paleografice	Error! Bookmark not defined.
Ortografia și lexicul arhaic:	Error! Bookmark not defined.
Formula de adresare și tonul:	Error! Bookmark not defined.
Aspecte paleografice:.....	Error! Bookmark not defined.
Paralele cu alte cărți de bucate din secolele XVII–XVIII	Error! Bookmark not defined.
Manuscrise și tipărituri din Transilvania (maghiare, germane, românești):.....	Error! Bookmark not defined.
Cărți de bucate europene (Franța, Italia, Imperiul Otoman, Germania, Anglia): .	Error! Bookmark not defined.
Valoarea istorică, antropologică și de gen a manuscrisului.....	Error! Bookmark not defined.
Oglindă a vieții aristocratice transilvănene:.....	Error! Bookmark not defined.
Contribuția la istoria alimentației și a gustului:	Error! Bookmark not defined.
Rolul femeilor și perspectiva de gen:.....	Error! Bookmark not defined.
Sursă pentru studiul limbii și culturii maghiare vechi:	Error! Bookmark not defined.
Relevanță pentru patrimoniul cultural și inspirație contemporană:	Error! Bookmark not defined.
Manuscrisul culinar al lui Nánási István (1771) – analiza textului	Error! Bookmark not defined.
Contextul manuscrisului	Error! Bookmark not defined.
Organizarea rețetelor.....	Error! Bookmark not defined.
Tematica rețetelor culinare din manuscris	Error! Bookmark not defined.
Preparate din carne și pește	Error! Bookmark not defined.
Supe, ciorbe și sosuri.....	Error! Bookmark not defined.
Dulciuri, aluaturi și deserturi.....	Error! Bookmark not defined.
Băuturi și lichioruri.....	Error! Bookmark not defined.
Murături, conservare și alte preparate de câmară	Error! Bookmark not defined.
Tehnici culinare și practici de preparare în text.....	Error! Bookmark not defined.
Rețete de vopsire, remedii și cunoștințe extra-culinare.....	Error! Bookmark not defined.
Conexiuni și analogii europene	Error! Bookmark not defined.

Influența germană și austriacă.....	Error! Bookmark not defined.
Influența franceză	Error! Bookmark not defined.
Influența italiană	Error! Bookmark not defined.
Influența otomană și orientală	Error! Bookmark not defined.
Influența britanică.....	Error! Bookmark not defined.
Concluzii	Error! Bookmark not defined.
Studii de caz	Error! Bookmark not defined.
Șofranul în gastronomia transilvană în secolul XVI.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel bilingv cu numele rețetelor în care apare șofranul și pentru ce se folosește acest condiment	Error! Bookmark not defined.
Magia și ustensilele ei la Cluj în secolele XVI - XVIII.....	Error! Bookmark not defined.
Stadiul cercetărilor în spațiul românesc.	Error! Bookmark not defined.
Bibliografia internațională relevantă.	Error! Bookmark not defined.
Organizarea juridică a orașului Cluj	Error! Bookmark not defined.
Igyártó György, vânătorul de vrăjitoare.....	Error! Bookmark not defined.
Obiecte folosite în practici de magie la Cluj.....	Error! Bookmark not defined.
Obiecte (mai ales alifii) care sunt folosite pentru a vindeca sau proteja.....	Error! Bookmark not defined.
Obiecte pentru vrăji de dragoste	Error! Bookmark not defined.
Obiecte care sunt folosite pentru a aduce nenorocire și moarte.....	Error! Bookmark not defined.
Concluzii	Error! Bookmark not defined.
Materiale folosite în practici magice.....	Error! Bookmark not defined.
Consumul de pește în curțile nobiliare de pe teritoriul Ungariei regale și Transilvaniei în secolele XVI și XVII	Error! Bookmark not defined.
Piscicultura.....	Error! Bookmark not defined.
Specii preferate de pești:	Error! Bookmark not defined.
Specii de pești menționate:	Error! Bookmark not defined.
Prezentare detaliată a tipurilor de pește consumate.	Error! Bookmark not defined.
Popularitatea crapului și a altor specii	Error! Bookmark not defined.
Pești marini consumați în curțile nobiliare.....	Error! Bookmark not defined.
Alte specii de pești marine și de apă dulce	Error! Bookmark not defined.
Concluzii și direcții de cercetare viitoare	Error! Bookmark not defined.

Concluzii	Error! Bookmark not defined.
Limite ale cercetării.....	Error! Bookmark not defined.
Direcții de cercetare viitoare	Error! Bookmark not defined.
Concluzii finale	Error! Bookmark not defined.
Anexe	Error! Bookmark not defined.
Cartea de rețete cu lictarii a Zsuzsannei Apor	Error! Bookmark not defined.
Transcrierea rețetelor din cartea de rețete cu lictarii a Zsuzsannei Apor .	Error! Bookmark not defined.
Pâine mică cu anason.....	Error! Bookmark not defined.
Turtițe (pogăce) albe din gutui	Error! Bookmark not defined.
Conservarea anghinarelor.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea strugurilor mici, vișinelor, măcrișului și fructelor similare	Error! Bookmark not defined.
Dulceață roșie de gutui	Error! Bookmark not defined.
Dulceață albă de gutui	Error! Bookmark not defined.
Gutui cuburi în sirop roșu	Error! Bookmark not defined.
Dulceață albă spaniolă din gutui.....	Error! Bookmark not defined.
Dulceață de gutui frumoasă, deschisă la culoare	Error! Bookmark not defined.
Prepararea gutuilor	Error! Bookmark not defined.
Dulceață de gutui	Error! Bookmark not defined.
Marmeladă de gutui.....	Error! Bookmark not defined.
Turte de caise.....	Error! Bookmark not defined.
Pogăcele din gutui.....	Error! Bookmark not defined.
Pogăcele cu zahăr de trestie	Error! Bookmark not defined.
Confiate din fructe și flori cu mirodenii	Error! Bookmark not defined.
Fructe și flori confiate	Error! Bookmark not defined.
Prepararea zahărului pentru confiere.....	Error! Bookmark not defined.
Covrigei cu ciocolată	Error! Bookmark not defined.
Prepararea pogăcilor mixte cu măceșe.....	Error! Bookmark not defined.
Candizarea florilor în culoarea lor naturală	Error! Bookmark not defined.
Zahăr spaniol pentru confiere.....	Error! Bookmark not defined.
Candizarea florilor.....	Error! Bookmark not defined.
Prepararea cojilor de lămâie sau de portocale confiate	Error! Bookmark not defined.
Dulceață din măceșe	Error! Bookmark not defined.

Zahăr pentru acoperit diverse	Error! Bookmark not defined.
Zahăr candizat.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cojii de lămâie tăiate în fâșii lungi.....	Error! Bookmark not defined.
A face bezele	Error! Bookmark not defined.
Acoperirea coriandrului	Error! Bookmark not defined.
Conservarea măceșelor întregi	Error! Bookmark not defined.
Conservarea strugurilor mici (coacăzelor)	Error! Bookmark not defined.
Prepararea dulciurilor albe și glazurate	Error! Bookmark not defined.
Prepararea prăjiturilor cu lămâie, mere sau gutui.....	Error! Bookmark not defined.
Pogăci cu lămâie.....	Error! Bookmark not defined.
Uscarea prăjiturilor cu suc de lămâie.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cojii groase de lămâie tăiate în bastonașe.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cojii de lămâie rasă	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cojii de lămâie	Error! Bookmark not defined.
Varză din lămâie.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cireșelor în lemn	Error! Bookmark not defined.
Păstrarea îndelungată a cireșelor	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cireșelor	Error! Bookmark not defined.
Conservarea nucilor verzi.....	Error! Bookmark not defined.
Dulceață de nuci verzi.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea nucilor albe	Error! Bookmark not defined.
Conservarea pepenilor verzi	Error! Bookmark not defined.
Pogăci din pastă de tragant cu miere	Error! Bookmark not defined.
Crearea de figurine din pastă de tragant.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea portocalei întregi sau a cojii de portocală, fie întreagă, fie tăiată în bastonașe.....	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Candizarea cojii de portocală.....	Error! Bookmark not defined.
Prepararea zahărului pentru candizare	Error! Bookmark not defined.
Candizarea florii de nucșoară și a scorțișoarei.....	Error! Bookmark not defined.
Prepararea pastei.....	Error! Bookmark not defined.
Prepararea migdalelor caramelizate.....	Error! Bookmark not defined.
Prepararea zahărului turnat.....	Error! Bookmark not defined.

Prepararea tortului „Piskolt”	Error! Bookmark not defined.
Prepararea florilor din zahăr de trestie	Error! Bookmark not defined.
Prepararea „Szultz” (băutură dulce cu vin și lămâie).....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea nucilor verzi.....	Error! Bookmark not defined.
Prepararea „Szultz” (variantă cu albuș de ou și suc de mere)	Error! Bookmark not defined.
Biscuiți din migdale amare.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea sucului de struguri	Error! Bookmark not defined.
Conservarea agrișelor întregi.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea prunelor verzi.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea caiselor	Error! Bookmark not defined.
Conservarea perelor Muscat.....	Error! Bookmark not defined.
Conservarea vișinelor fără sâmburi	Error! Bookmark not defined.
Dulceață de prune pentru umplerea torturilor	Error! Bookmark not defined.
Brânză de gutui (lipsă).....	Error! Bookmark not defined.
Gutuie (rețetă lipsă)	Error! Bookmark not defined.
Conservarea cojii de pepene verde.....	Error! Bookmark not defined.
(Fără număr) Conservarea gutuilor.....	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – caise însiropate)	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – caise însiropate, altă rețetă)	Error! Bookmark not defined.
Lipsă	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – nuci însiropate)	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – gem de vișine)	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – compot de vișine).....	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – compot de piersici).....	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu și număr – măceș însiropat).....	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – cornișoare cu zahăr).....	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – cornișoare însiropate)	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – flori de portocale însiropate)	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – flori de portocale însiropate cu suc de lămâie).....	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – portocale verzi)	Error! Bookmark not defined.
(fără titlu – gem de pere și gutui).....	Error! Bookmark not defined.
(fără număr și titlu – dulceață de pere)	Error! Bookmark not defined.

(fără număr și titlu - dulceață de mere cu lămâie).....	Error! Bookmark not defined.
Turtă dulce simplă (Comisz tortáta).....	Error! Bookmark not defined.
Cartea de bucate a lui Nánási István.....	Error! Bookmark not defined.
Date despre manuscris	Error! Bookmark not defined.
Cele mai folosite ingrediente:.....	Error! Bookmark not defined.
Categorii culinare principale:	Error! Bookmark not defined.
Lista rețetelor:.....	Error! Bookmark not defined.
Bibliografie:	12
Surse primare:.....	12
Surse secundare:.....	12

Studiul gastronomiei transilvănene premoderne (secolele XVI–XIX) pornește de la premisa că alimentația reprezintă atât un element identitar esențial, cât și un vector al schimburilor interculturale. Felurile de mâncare, ingredientele preferate, tehnicile de gătit și normele din jurul mesei reflectă apartenența la un anumit grup social sau comunitate, conservând tradițiile moștenite, dar integrând și influențe externe. Investigarea practicilor culinare ale trecutului transilvănean devine astfel un demers valoros de recuperare a identității și memoriei colective, oferind perspective noi asupra istoriei sociale și culturale a regiunii. Contextul Transilvaniei premoderne este deosebit de fertil pentru o asemenea cercetare datorită diversității etnice, confesionale și culturale care a definit regiunea de-a lungul secolelor, creând un mozaic multicultural unic.

În istoriografia românească și central-europeană, gastronomia premodernă din Transilvania era un subiect insuficient explorat. Până în prezent lipseau sintezele cuprinzătoare dedicate acestui spațiu, existând doar studii parțiale și cercetări sporadice despre alimentație. În special, analiza tehnicilor culinare istorice și a modului concret în care se gătea și se conserva hrana era aproape absentă, constituind o importantă lacună în literatura de specialitate. Acest vid istoriografic, alături de potențialul temei de a oferi perspective inedite (prin corelarea gastronomiei cu aspecte sociale, identitare și economice), a motivat demararea cercetării de față. În plus, având în vedere caracterul multicultural al Transilvaniei, studiul gastronomiei sale istorice promite să evidențieze atât elementele comune, cât și diferențele specifice dintre comunitățile conlocuitoare, contribuind la o mai bună înțelegere a relațiilor interetnice și interconfesionale din epocă.

Pentru a răspunde acestor motivații, în **Introducerea** tezei au fost formulate clar întrebările de cercetare și obiectivele principale ale demersului științific. Ele s-au axat pe reconstituirea amplă a practicilor alimentare din Transilvania premodernă – de la structura meselor cotidiene și festive la ingredientele folosite, tehnicile de preparare și metodele de conservare – precum și pe identificarea diferențelor sociale, etnice și religioase reflectate în obiceiurile culinare. De asemenea, cercetarea și-a propus să examineze influențele externe (otomane, austriece, germane, franceze) asupra bucătăriei

locale, modul de adaptare a acestora la gustul și contextul transilvănean, și să analizeze critic sursele documentare istorice relevante (în special manuscrisele de rețete). Obiective importante au vizat și contextualizarea acestor manuscrise culinare (precum cele ale Zsuzsannei Apor și ale lui István Nánási) ca documente ale gustului și vieții cotidiene premoderne, precum și evaluarea posibilității de a defini o identitate gastronomică transilvăneană ci ca o sinteză dinamică a multiplelor influențe culturale, sociale și religioase coexistente în regiune.

Cercetarea a îmbinat metodele istoriografice tradiționale (critica și interpretarea surselor primare și secundare) cu perspective de antropologie alimentară și de istorie a tehnologiilor culinare. S-au examinat izvoare variate: manuscrise culinare inedite, cărți de bucate tipărite, cronică, jurnale, registre economice, corespondență, documente administrative și chiar rapoarte de procese de vrăjitorie, pentru a acoperi cât mai complet universul gastronomic al epocii. O atenție specială a fost acordată analizei filologice a manuscriselor de rețete: acestea au fost transcrise (textul original, în maghiara veche, fiind dificil de accesat) și apoi traduse în limba română, operațiune urmată de interpretarea terminologiei culinare arhaice și de stabilirea contextului istoric al fiecărui document. Critica sursei a inclus identificarea autorilor sau compilatorilor, datarea și scopul redactării manuscriselor, evaluarea publicului țintă și a gradului de originalitate sau de compilație a rețetelor incluse.

Metodologia de lucru a fost una integrată și inovatoare: cercetarea istorică clasică (bazată pe arhive și biblioteci) a fost îmbogățită de perspective antropologice (privind alimentația ca marker identitar și social) și de elemente de istorie a științei și tehnicii.

Două documente manuscrise deosebit de importante au fost analizate critic în teza de față, ele constituind nucleul documentar al cercetării: **colecția de rețete a contesei Apor Zsuzsanna (1727)** și **cartea de bucate manuscrisă a lui Nánási István (1771)**. Acestea oferă o fereastră directă către bucătăria epocii, conținând rețete, meniuri și instrucțiuni culinare autentice din secolele XVIII (respectiv începutul epocii moderne).

Un capitol al tezei este dedicat analizei detaliate a **cărții de rețete aparținând contesei Apor Zsuzsanna**, una dintre cele mai vechi colecții culinare transilvănene cunoscute.

Manuscrisul conține 90 de rețete, majoritatea axate pe prepararea dulcețurilor, compoturilor, lichiorurilor și altor conserve din fructe și flori. Practic, este o culegere de rețete de cofetărie și artă a conservării alimentelor dulci, indicând interesul autoarei pentru tehnici de conservare în zahăr (gemuri, siropuri, fructe confiate) și obținerea de băuturi dulci (ratafia, lichioruri din diverse plante și fructe) – meșteșuguri specifice bucătăriei nobiliare de atunci. Analiza ingredientelor și a procedeelor prezente în text a relevat utilizarea frecventă a mirodeniilor exotice – precum scorțișoară, cuișoare, nucșoară, ghimbir – alături de cantități mari de zahăr, indicând gusturile rafinate ale aristocrației ardelenice din epocă. Prezența acestor ingrediente scumpe și de proveniență îndepărtată reflectă totodată conexiunile comerciale și culturale de care beneficiau elitele transilvănene.

Capitolul tezei dedicat acestui manuscris a clarificat contextul istoric și familial al apariției sale. Zsuzsanna Apor provenea dintr-o familie nobiliară transilvăneană influentă și, prin căsătorie, a intrat în familia Haller – una dintre familiile aristocratice maghiare de prim rang. Rețetele ei, concentrate pe

domeniul cofetăriei, pot fi interpretate ca expresie a rolului feminin în gospodăriile nobiliare (doamnele ocupându-se adesea de dulciuri și de proviziile de iarnă) și totodată ca reflecție a tendințelor culinare de la curțile europene (unde arta deserturilor cunoștea o dezvoltare deosebită în epoca barocă). Prin faptul că a redactat aceste rețete în scris, contesa Apor a contribuit la transmiterea unui set de cunoștințe gastronomice de elită către generațiile următoare – de altfel, lucrarea sa a rămas în familie și astăzi constituie un valoros document de patrimoniu culinar.

Un al doilea capitol major analizează manuscrisul culinar întocmit de **Nánási István** în anul **1771**. Acest document se dovedește a fi o lucrare de excepție în peisajul culinar transilvănean al secolului al XVIII-lea, atât prin dimensiune, cât și prin abordare. Autorul nu era un bucătar de profesie sau o aristocrată, ci un intelectual în formare, probabil secretar sau tutor în serviciul unei familii nobiliare, familiarizat cu limbajul academic al vremii. Acest profil atipic se reflectă puternic în caracterul și structura operei sale.

Cartea de bucate manuscrisă a lui Nánási conține nu mai puțin de 601 rețete, un număr impresionant pentru epocă. Însă nu doar cantitatea o deosebește, ci și modul inovator de organizare și amplitudinea enciclopedică a conținutului. În contrast cu majoritatea colecțiilor culinare de până atunci – redactate de regulă de doamne din înalta societate sau de bucătari ai curților, și organizate tematic (pe capitole dedicate cărnii, supelor, deserturilor etc.) sau chiar într-o ordine aleatorie, lucrarea lui Nánási este primul manuscris de bucate cunoscut în limba maghiară care își ordonează rețetele alfabetic, după titlul lor. Această abordare sistematică, de inspirație iluministă, conferă textului un caracter aproape de dicționar culinar, autorul renunțând deliberat la structura tradițională pe capitole în favoarea unei clasificări riguroase și ușor de consultat. Spiritul său de inventariere și clasificare reflectă influența curentelor iluministe ale vremii și transpare inclusiv din tonul didactic al manuscrisului.

De altfel, cartea lui Nánási nu se limitează la rețete culinare obișnuite, ci include și sfaturi gospodărești, rețete tehnice și cunoștințe științifice ale epocii. Autorul adaugă, de pildă, instrucțiuni despre prepararea unor licori fine (rozolisuri, lichioruri) și chiar despre realizarea de vopsele sau plantarea unor ierburi, semn al caracterului polivalent al lucrării sale. Astfel, manuscrisul Nánási are o abordare enciclopedică, ambiționând să cuprindă „toate felurile” de rețete și informații utile unei gospodării nobiliare. Acest caracter enciclopedic și perspectiva „masculină” profesională disting rețetarul lui Nánási de cel al Zsuzsannei Apor (orientat mai mult spre dulciuri și domeniul casnic feminin).

Manuscrisul lui Nánási a fost redescoperit relativ recent de istorici și este păstrat, împreună cu manuscrisul Apor, la Muzeul Comerțului și al Industriei Ospitalității din Budapesta.

Pentru a aprofunda unele aspecte-cheie ale gastronomiei transilvănene și a ilustra concret metodologia aplicată, teza include **trei studii de caz** focalizate pe teme specifice: utilizarea șofranului în secolul al XVI-lea, consumul de pește în mediile nobiliare din secolele XVI–XVII și relația dintre magia populară și ustensilele de bucătărie în Transilvania premodernă. Aceste studii de caz, rezultate parțial din articole științifice publicate, oferă perspective complementare și evidențiază modul în care cercetarea gastronomiei poate aduce contribuții nu doar la istoria alimentației, ci și la istoria economică sau a mentalităților.

Primul studiu de caz investighează **utilizarea șofranului**– în bucătăria Transilvaniei din secolul al XVI-lea.

Al doilea studiu de caz se concentrează asupra **consumului de pește** în dieta elitelor din Transilvania și *Ungaria Regală* în secolele XVI–XVII.

Cel de-al treilea studiu de caz abordează o tematică la granița dintre istoria gastronomiei și istoria mentalităților: relația dintre **practicile magice** și **universul obiectelor casnice și culinare** în Transilvania premodernă.

Ultima secțiune a tezei recapitulează principalele rezultate ale cercetării și subliniază contribuțiile originale aduse de aceasta. Cercetarea de față și-a propus să investigheze gastronomia Transilvaniei între secolele XVI și XIX ca o expresie complexă a condițiilor sociale, culturale, economice și religioase ale epocii.

Din ansamblul cercetării reiese că identitatea gastronomică transilvăneană nu este una fixă și monolitică, ci dimpotrivă, o realitate dinamică și polifonică. Diversitatea etnică (români, maghiari, sași, precum și armeni, evrei, romi etc.), pluralitatea confesională (ortodocși, catolici, protestanți) și diferențele sociale au generat împreună o varietate de gusturi, obiceiuri și tehnici culinare, care s-au influențat reciproc și au condus în timp la formarea unui patrimoniu culinar regional unic.

Bibliografie:

Surse primare:

1. P. Haller Jánosné, J. M. J. N. Liktariumoknak, Confectumoknak, és sütedekeknék, ugy nemű nemű étkeknék készítéséről, és külömb külömb féle virágok csinálásának módgyáról valo jedczések mellyekét sok höllyekről tanolván, s könyvekből is edgyben szedett P. Haller Janosné Apor Susánna MDCCXXVII. esztendőben iratván következendőknek is tanulásra s hasznára, manuscris, Muzeul Maghiar al Comerțului și Industriei Ospitalității

2. Nánási István, Szakátskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak drága izű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítéseseknek modja és mestersége. Nyomtatott Bolyában Ezer Hét Száz Hetven Égygyedik Esztendőben. Szent András Havának Első Napján, manuscris, Muzeul Maghiar al Comerțului și Industriei Ospitalității

Surse secundare:

1. ***, Ferencesek főztje – Szakácskönyv Csíksomlyóról az 1690-es évekből, Tortoma Kiadó, Csíkszereda–Barót, 2022.
2. ***, <https://www.bbc.com/travel/article/20191103-the-worlds-oldest-known-recipes-decoded>
3. Apor Peter, Metamorphosis Transilvaniae, Budapest, 2012.
4. Aslan Margareta, Turkish Flavours in the Transylvanian Cuisine (17th–19th Centuries)”, *Earthly Delights: Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, editat de Angela Jianu și Violeta Barbu, p. 99–126. Leiden: Brill, 2018.
5. Bárányné Oberschall Magda, Nemes és polgár a török időkben in *Magyar művelődéstörténet*, Budapest, 1939.
6. Bárányné Oberschall Magda, Nemes es polgár a török időkben in *Magyar muvelodestortenet*, Budapest, 1939.
7. Behringer Wolfgang, Hexenverfolgung in Bayern: Volksmagie, Glaubenseifer und Staatsräson in der frühen Neuzeit, München, 1987.
8. Behringer Wolfgang, *Witches and Witch-Hunts: A Global History*, Polity Press, Cambridge, 2004
9. Behringer Wolfgang r, Weather, Hunger and Fear: Origins of the European Witch-Hunts in Climate, Society and Mentality, *German History*, Volume 13, Issue 1, January 1995, p. 1–27.
10. Benda Borbála, 17. századi közepi étrend a Nádasdy levéltárból. *Századok*, 2004,4.
11. Benda Borbála, *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*, teză de doctorat, 2004.
12. Benda Borbála, *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban. în Idővel paloták. Magyar udvari kultúra a 16-17. században*, Budapest, 2005.
13. Benda Borbála, „Szakácsot olyat fogadtam”. A konyha személyzete a 17. századi magyar főúri udvarokban, *Történelmi Szemle*, vol. 47, nr. 1–2, 2005, p. 15–46.

14. Blond Georges Germaine, *Évezredek asztalánál – Táplálkozásunk kultúrtörténete*, Budapest, Gondolat kiadó, 1971.
15. Bourdieu Pierre, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Cambridge, MA, Harvard University Press, 1984.
16. Clark Stuart, *Thinking with Demons: The Idea of Witchcraft in Early Modern Europe*, Oxford University Press, 1996.
17. Csapo (Chira) Eموke Ecaterina, *Viața cotidiană a aristocrației Clujene în a doua jumătate a secolului a 19-lea*, Cluj-Napoca, 2012 (Teză de doctorat).
18. Cohn Norman, *Europe's Inner Demons*, Chicago University Press, 2000 (prima ediție 1975).
19. Coroi Artur, Adalékok 17–18. Délkelet-Erdély századi művelődéstörténetéhez, in *Acta : a Csiki Székely Múzeum és a Székely Nemzeti Múzeum évkönyve*, vol. 2, 2006, p. 223 – 235.
20. Eppel Marius (coord), *Magie și familie în epocile modernă și contemporană*, Ed. Mega, Cluj, 2016.
21. Eppel Marius, *Justiție și superstiție. Procese de vrăjitorie din Europa (secolele XVII–XVIII)*, Ed. Mega, 2017.
22. Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (coord.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia University Press, 1999.
23. Füreder Balázs Gábor, *A „hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása și összehasonlító elemzése*, teză de doctorat, 2009.
24. Füreder Balázs Gábor, *A XVIII. századi kéziratós magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke (partea I)*, Lymbus, 2008.
25. Füreder Balázs Gábor, *A XVIII. századi kéziratós magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke (partea II)*, Lymbus, 2009.
26. Ginzburg Carlo, *The Night Battles: Witchcraft and Agrarian Cults in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, Hopkins Press, 2013 (varianta engleză).
27. Ginzburg Carlo, *Ecstasies: Deciphering the Witches' Sabbath*, Pantheon Books, New York, 1991.
28. Goody Jack, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982.

29. Hermann Ottó, A magyar halászat könyve. Bp., 1887.
30. Hood Sinclair, The Arts in Prehistoric Greece, Yale University Press, 1992, ISBN 978-0-300-05287-9.
31. Husaini AM, Haq SA, Shabir A, Wani AB and Dedmari MA, The menace of saffron adulteration: Low-cost rapid identification of fake look-alike saffron using Foldscope and machine learning technology, Front. Plant Sci. 13:945291, 2022, doi: 10.3389/fpls.2022.945291, online.
32. Jianu Angela, Barbu Violeta (eds.), Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900, Brill, Leiden, 2018.
33. Klaniczay Gábor, Pócs Éva (eds.), Demons, Spirits, Witches I, II, III, CEU Press, Budapest, 2005, 2006, 2008.
34. Koháry István: Embernek ételében mértékletesnek kel lenni, nemis jó magunkat terhelni, tobzódva dösölnünk, mivel egészségünknek, lelkünknek is olykor sérelmével vagy on leg gyakortáb, majdan inkább mindenkor nagy vig lakásunknak vége. In: Régi Magyar Költők Tára. XVII. század. Vol. 16. Bp., 2000, p. 62-72
35. Komáromy Andor, Magyarországi boszorkányperek oklevéltára, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1910.
36. Kőszeghy Pál: Bercsényi Imre házassága. Történeti ének 1695-ből. Közli: Thaly Kálmán. Történelmi Tár. 1894.
37. Ladoși Daniela, Ladoși Ioan, Acvacultură specială - îndrumător de lucrări practice, Editura Risoprint, Cluj – Napoca, 2005.
38. Lämmel Reinhard, Das Sachsen-Kochbuch: Ein Gang durch die Historie der sächsischen Essgewohnheiten, 2007.
39. Lévi-Strauss Claude, The Raw and the Cooked, New York, Harper & Row, 1969.
40. Lukács József, Cărticica meseriei de bucătar – Carte de bucate de la Cluj tipărite în 1695, Editura Gastroart, București, 2019.
41. Mariano-Juárez Lorenzo, F. Xavier Medina, Conde-Caballero David, Popular cuisines at foodie tables. Social class, distinction, and food transformation and incorporation in contemporary gastronomies, International Journal of Gastronomy and

Food Science, Volume 33, 2023, 100791, ISSN 1878-450X,
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100791>

42. Marzio Galeotto, Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv. Bp., Helikon, 1979.

43. Mennell Stephen, All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present, Oxford, Basil Blackwell, 1985.

44. Montanari Massimo, Food Is Culture, Columbia University Press, New York, 2006.

45. Montanari Massimo, Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa, Iași, Editura Polirom, 2003.

46. Nagy Imola Katalin, Disputed Words of Disputed Territories: Whose Is Kürtöskalács?, Acta Universitatis Sapientiae, Philologica, 10, 3 (2018), DOI: 110.2478/ausp-2018-0028.

47. Nott John, The Cooks and Confectioners Dictionary; or, The Accomplish'd Housewives Companion., London: H. P. for C. Rivington, 1726.

48. Oișteanu Andrei, Ordine și Haos. Mit și magie în cultura tradițională românească, Editura Polirom, 2013.

49. Pach Zsigmond Pál, A Levante-kereskedelem erdélyi útvonala a 15-16. század fordulóján, Századok, 112 (6), ISSN 0039-8098.

50. Pach Zsigmond Pál, A Levante-kereskedelem erdélyi útvonala I. Lajos és Zsigmond korában, Századok, 109 (1), ISSN 0039-8098.

51. Pakó László, A korrupt boszorkányüldöző Igyártó György prókatori tevékenységéről, Erdélyi Múzeum, 2011, 3-4, p. 93 – 104.

52. Pakó László, Hatalmi konfliktus vagy testületi összefogás? A kolozsvári százférfiak tanácsa și a városi igazságszolgáltatás a 16. század második felében, in: Erdélyi Múzeum, 2010/3, p. 73 – 87.

53. Pakó László, Tóth G. Péter, Kolozsvári boszorkányperek 1564–1743, Budapest, 2014.

54. Pakucs Mária, „Ez a foglalkozásuk” Görög kereskedők Erdélyben és a hálózatuk a 17. század végén, Magyar Gazdaságtörténeti Évkönyv, 2020, <https://doi.org/10.5281/zenodo.4297918>.

55. Pakucs-Willcocks Mária, Transylvania and its international trade, 1525-1575, *Annales Universitatis Apulensis. Series Historica*, 16/II (2012).
56. Pakucs-Willcocks Mária, Economic Relations between the Ottoman Empire and Transylvania in the Sixteenth Century: Oriental Trade and Merchants, in Robert Born / Andreas Puth (Hg.), *Osmanischer Orient und Ostmitteleuropa Perzeptionen und Interaktionen in den Grenzzonen zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert*, Franz Steiner Verlag, Stuttgart 2014.
57. Pakucs-Willcocks Mária, „Spices and Exotic Foods in 17th-Century Transylvania: The Customs Accounts of Sibiu”, în Angela Jianu și Violeta Barbu (ed.), *Earthly Delights: Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, Leiden – Boston, Brill, 2018, p. 106–125.
58. Păucean Adriana, A Geographical and Historical Overview of the Transylvanian Cuisine, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 70(1)/2013, p. 1 – 7.
59. Pineda Sleinan Juliett, Gang Made Millions Selling Fake Saffron as High-Quality Product, <https://www.occrp.org/en/daily/14367-gang-made-millions-selling-fake-saffron-as-high-quality-product>, OCCRP Project.
60. Pop-Curșeu Ioan, *Magie și vrăjitorie în cultura română. Istorie, literatură, mentalități*, Polirom, 2013.
61. Radvánszky Béla, *Magyar családélet és háztartás a XVI és XII században*, vol. III, Budapest, 1879.
62. Radvánszky Béla, *Házi történelmünk emlékei. Szakácskönyvek*, Budapest, 1893.
63. Régi Magyar Költők Tára, XVII. század., vol. 16, Budapest, 2000.
64. Romváry Vilmos, *Fűszerek könyve*, Mezőgazdasági Kiadó, 1976.
65. Rumpolt Max, *Ein new Kochbuch*, Frankfurt, 1581.
66. Rűsz-Fogarasi Enikő, *Egy elfeledett intézmény, a kolozsvári Szentlélek-ispotály története*, Budapest, Transsylvania Emlékeiért Tudományos Egyesület és L'Harmattan Kiadó, 2012
67. Sardi Margit, *Régi magyar halételek. Válogatás XIX. századi magyar szakácskönyvekből*, Godollo, 2008.

68. Sashalmi Endre, A levantei kereskedelem és Erdély Báthori István korában, Történelmi szemle, 1989 (3-4).
69. Senciuc Olivia, Istoriografia românească a alimentației: geneză, surse documentare, direcții și metode de cercetare, Cercetări Istorice, serie nouă, nr. 30–31 (2011–2012), p. 65–81.
70. Solcan Șarolta, Imaginea femeii pe baza documentelor proceselor de vrăjitorie din Transilvania din secolele XVI–XVIII, in Tyragetia, serie nouă, vol. XII [XXVII], nr. 2, Istorie. Muzeologie, 2018, p. 45 – 55.
71. Szakácsi Csorba József, Somogy vármegye ismertetése, Pest, 1857, p. 69.
72. Szamota István (ed.), Régi utazások Magyarországon és a Balkán-félszigeten. 1054-1717, Budapest, 1891.
73. Tatulici Mihai, Istoria gastronomiei românești, Editura Academiei Române, București, 2018.
74. Thomas Keith, Religion and the Decline of Magic: Studies in Popular Beliefs in Sixteenth and Seventeenth-Century England, 1971.
75. Thurzó György levelei nejéhez. II. köt. Budapest, Athaeneum, 1876.
76. Tóth G. Péter, A boszorkányok hagyatéka. A tárgyi bizonyíték și a (mágikus) bűnjel a magyarországi boszorkányperekben, in Pócs Éva (ed.), Tárgy, jel, jelentés, Studia Ethnologica Hungarica IX, L'Harmattan, Budapest, 2008.
77. Tüdős S. Kinga, Étkezési szokások și „úri eledelek” a fejedelemségkori Erdélyben, Acta Academiae Agriensis, Sectio Historiae XLIV (2017).
78. Ulieriu Daniela, Popescu Doina, Trei secole de gastronomie românească, Editura Paralela 45, 2018.
79. Văduva Ofelia, Pași spre sacru: Din etnologia alimentației românești, București, Editura Etnologică, 2011. ISBN: 978-973-8920-29-3.
80. Wenger Tibor, History of saffron, Longhua Chinese Medicine, 5/2022, <https://dx.doi.org/10.21037/lcm-21-67>.
81. Willard Pat, Secrets of Saffron: The Vagabond Life of the World's Most Seductive Spice, Beacon Press, 2002.

82. Woolley Hannah, The Queen-like Closet or Rich Cabinet - Stored with all manner of rare receipts for preserving, candying and cookery. Very pleasant and beneficial to all ingenious persons of the female sex, 1670.