

## REZUMAT

### ALIMENTAȚIA ÎN EUROPA CENTRALĂ ȘI DE SUD-EST (SECOLELE XV – XVII)

*Cuvinte cheie:* Europa Centrală, Transilvania, alimentație, viață cotidiană, oraș, secolul al XV-lea, secolul al XVI-lea, secolul al XVII-lea, gastronomie, hrană, populație, comerț, agricultură, vânătoare, pescuit, manuscrise culinare, cărți de bucate, banchete princiare.

Scopul prezentei cercetări s-a dorit a fi acela al unei sintetizări și sistematizări a problematicii alimentației în cadrul centrelor urbane și la curtea princiară a Transilvaniei pentru perioada secolelor XV-XVII, reconstituirea imaginii alimentației claselor privilegiate transilvănene fiind, în permanență, prezentată în strânsă corelație cu realitățile și influențele propagate dinspre centrele culturale și marile curți princiare europene, considerate etalon.

În debutul cercetării au fost prezentate sursele alimentare de care dispunea populația europeană, în general, și populația Transilvaniei, în particular. Pentru a putea reconstitui o imagine cât mai aproape de realitate, cu privire la acest aspect fundamental al vieții cotidiene, am încercat să conturăm sursele alimentare și accesibilitatea acestora în spațiul transilvănean, atât pentru populația de rând, cât și pentru elitele societății. Încă din debutul cercetării am pornit de la premisa că sursele istorice, chiar și pentru perioada de început a epocii moderne, atunci când vorbesc despre alimentație și hrană, fac referire doar la ceea ce consumau păturile privilegiate ale societății și doar în mod accidental, se referă la hrana populației de rând. Practic, la o privire mai atentă, se poate observa că, pentru orice epocă sau spațiu geografic am analiza acest aspect, istoria alimentației și izvoarele istorice circumscrise domeniului analizat vorbesc doar despre modul în care preparau alimentele, petreceau, se hrăneau clasele privilegiate ale societății, rareori fiind amintite modalitățile și posibilitățile alimentare ale oamenilor de rând.

Rezultatele obținute în cadrul acestei prime secvențe evidențiază, ca aliment de bază pentru cea mai mare parte a populației Evului Mediu târziu, cerealele (grâul, alacul, orzul, meiul, hrișca, ovăzul, etc.), consumate ca fierturi simple sau alături de legume, terciuri, sub formă de arpacaș, etc. Dacă în Apusul continentului, exista cu mult mai devreme un început de economie de schimb, impusă de viața orășenească mai activă, de o populație mai densă și de organizații politice mai complexe, care apăsau mai greu pe umerii clasei producătoare, la noi, pădurile și stepele care acopereau o bună parte a teritoriului, cereau a fi repuse în valoare. Agricultura era redusă, limitată la consumul intern al țăranilor și al stăpânilor, nefiind o agricultură cu caracter comercial, întinsă ca suprafață, care să necesite o muncă istovitoare.

În ceea ce privește alimentația populației din orașele transilvănene ale epocii rezultatele cercetării au reliefat faptul că, pe lângă terenurile cultivate cu cereale, fiecare centru urban și-a dezvoltat, în perioada secolelor XV-XVII, un *hinterland* care cuprindea, plantații viticole, grădini, livezi cu pomi fructiferi, păduri, fânețe, iazuri, heleștee.

De regulă grădinile și viile care se găseau în apropierea orașelor aveau menirea de a asigura produse proaspete pe piața acestora, produse care nu puteau fi transportate la distanțe foarte mari. În același timp aveau și un rol decorativ, de a modela peisajul urban și cel de dinaintea zidurilor cetății. Categoriile de grădini identificate pot fi clasificate în funcție de tipologia plantelor cultivate: grădini de zarzavat, grădini de plante medicinale, respectiv livezi de pomi fructiferi, grădinile existând atât în interiorul orașelor, cât și lângă zidurile acestora. De asemenea, multe plante cultivate în epocă aveau un rol bivalent: acela de condimente pentru felurile de mâncare alese ale burgheziei în formare, dar și acela de plante medicinale. Mai ales în perioada Renașterii, principii și patriciatul bogat al orașelor vor finanța plantarea grădinilor botanice fiind din ce în ce mai preocupați de calitatea alimentației.

Pădurile au avut un rol determinant pentru orice așezare medievală. Pădurea în sine oferea un spațiu de neprețuit – aici erau lăsate libere turmele de animale, de aici provenea mierea albinelor sălbatice, aici creșteau numeroase fructe, tot aici fiind vânat și prinse animale sălbatice și păsări. Pădurile bogate și întinse ofereau, iar fructele de pădure erau culese pentru consumul uman, dar și pentru hrana animalelor (jir și ghindă – din acestea se producea inclusiv un ulei comestibil apreciat).

Carnea nu apare deloc ca o raritate pentru secolele XV – XVII, cum nu fusese nici în veacurile precedente, fiind prezentă pe mesele tuturor categoriilor sociale. Cu toate acestea, persistă, în continuarea, impresia unei mari dificultăți în aprovizionare. Contrastul dintre oraș și sat, la nivelul întregului continent european, rămâne un element fundamental în distribuția socială a hranei. Bovinele, erau destinate mai ales pieței urbane; tăierea unei bovine aproape că nu mai era o afacere de familie și numai prezența unei mulțimi de consumatori, cum este cazul orașelor, făcea operația convenabilă. Așadar, putem vorbi despre o opoziție, chiar în termeni de imagine, între carnea de porc, simbol al unei economii familiale, de tendință autarhică, și carnea de bovină, simbol al noului dinamism comercial; între vechea economie de pădure și noua industrie a animalelor; între sat și oraș.

Dacă la începutul secolului al XV-lea, carnea de porc, sărată, se consuma de către toți, orașeni și țărani, (fiind prezente, în inventare, diferite preparate din porc: jambon, slănină afumată sau crudă, caltaboși și cârnați preparați grosier), spre sfârșitul secolului al XVI-lea și

începutul secolului al XVII-lea orășenilor le plăcea să se distingă drept consumatori de carne de bou, de mânzat, de vițel: carnea cea mai scumpă de pe piață, un aliment exclusivist.

În încheierea acestei prime secvențe a cercetării noastre am aruncat o privire asupra influenței tot mai pregnante exercitată de către noile aporturi alimentare asupra alimentației populației europene datorate, în principal, marilor descoperiri geografice. Deși noile resurse alimentare propuse europenilor, în această perioadă, au început a fi cunoscute, în părțile occidentale ale continentului, încă din perioada secolului al XVI-lea, totuși, suntem departe de a asista la o schimbare radicală la nivelul comportamentului alimentar, putând, cel mult vorbi despre o etapă de convergență între alimentația „tradițională” și noile „achiziții”.

Materialului documentar identificat pe parcursul cercetării a susținut ipoteza potrivit căreia, influențele alimentare ale Lumii Noi sunt foarte puțin vizibile în părțile central-răsăritene ale Europei, aici noile aporturi alimentare fiind cunoscute și intrând în alimentația cotidiană a populației, pe scară largă, abia în perioada secolelor XVIII-XIX, cu excepția claselor superioare ale societății, aflate mereu în trend cu rafinamentele culinare promovate dinspre marile bucătării princiare europene.

Într-un capitol distinct al tezei a fost analizată problematica vânătorii ca și componentă fundamentală a alimentației în perioada de timp asumată spre cercetare. Pornind de la prezentarea cadrului general și a metodelor de vânătoare existente în Europa Centrală, folosind metoda comparativă, am analizat fauna cinegetică și metodele de vânătoare uzitate în Transilvania, reliefând similitudini clare în ceea ce privește folosirea rețelelor de vânătoare, a câinilor, a gonacilor, atât în centrul, cât și în sud-estul continentului. Superior celorlalte metode de vânătoare, atât din punctul de vedere al rentabilității, cât și din punctul de vedere al satisfacțiilor ce le oferea, în perioada de timp supusă analizei, șoimăritul apare a fi distracția cea mai frumoasă și cea mai prețuită de către nobilime și aristocrația orașelor.

În încheierea capitolului au fost prezentate câteva aspecte referitoare la istoria dreptului de vânătoare în Transilvania și problema obligațiilor din vânătoare ale populației față de clasele privilegiate, putând concluziona că, deși pe teritoriul Transilvaniei documentele și cronicile vremii cuprind foarte puține mențiuni despre vânat și vânătoare, în general, totuși se poate desprinde ideea că existau, din abundență, toate speciile de vânat comune spațiului Europei Centrale (bourul, zimbrul, capra neagră, cerbul, căprioara, castorul, iepuri, precum și o sumedenie de răpitoare cu blană mai mult sau mai puțin prețioasă: ursul, jderul, râsul, lupul, vulpea, etc.). Dacă vorbim despre vânatul înaripat, acesta era încă și mai abundent, iar cel acvatic era atât de numeros încât, în documentele vremii, nici nu i se acorda o prea mare atenție.

În privința dreptului de vânătoare pe teritoriul Transilvaniei am concluzionat că acesta este sporadic, inconsecvent și sumar înregistrat în scriptele vremii, aceasta nu pentru că vânatul n-ar fi constituit un drept și un izvor de hrană, chiar un drept aducător de venituri, ci pentru că el nu reprezenta un venit constant și evaluabil la modul concret.

La curțile nobiliare, dar și în rândul patriciatului orașelor medievale transilvănene, vânătoarea, pe lângă funcția asigurării hranei, se constituia într-o activitate de petrecere a timpului liber, de relaxare. De asemenea, produsul vânătorii, carnea de vânat era apreciată, fiind considerată un produs ales al artei culinare, nelipsind de pe mesele seniorilor la nunți, ospete, ocazii speciale, când numărul felurilor de vânat ce trebuia servit invitaților se ridică, uneori, la cifre neașteptate.

Într-un al treilea segment al cercetării am dorit să oferim o imagine cât mai completă aceea ce se mânca și bea în lumea medievală târzie, pornind de la analizarea alimentelor de bază pe care populația continentului european le avea la dispoziție: pâinea și alte preparate din semințe, supele, fierturile și terciurile, legumele și fructele, carnea și grăsimile întrebuințate la prepararea alimentelor, peștele, ca aliment de post, băuturile epocii. În a doua parte a acestui capitol, am analizat tipologia alimentară a populației urbane transilvănene prin prisma documentelor și statutelor de breaslă a ceea ce am numit generic – meșteșuguri alimentare.

Analizând sursele istorice identificare am prezentat statutele și organizarea breslelor brutarilor, franzelarilor, morarilor, măcelarilor, hentelerilor, modalitatea de obținere și procesare a materiei prime necesare, dar și reglementările legate de calitatea și desfăcerea produselor finite către populația centrelor urbane transilvănene, cantitățile de hrană pe care aceștia trebuiau să le pună zilnic la dispoziția consumatorilor. În finalul acestui capitol al cercetării am identificat principalele alimente prezente pe mesele locuitorilor orașelor transilvănene ale epocii prin prisma ofertelor alimentare din piețele, târgurile și iarmaroacele organizate periodic, în baza privilegiilor regale obținute de-a lungul timpului. De asemenea, pe baza registrelor vamale am putut contura imaginea principalelor tipuri de produse alimentare importate sau exportate în centrele urbane ale Transilvaniei, mobilitatea acestor tipuri de produse, modalitățile de transport și conservare, dar și rutele comerciale pe care, spre exemplu, mirodeniile ajungeau în bucătăriile claselor înalte ale societății ardelenice.

În final, un ultim segment al cercetării s-a dorit a fi o prezentare a câtorva aspecte legate de gastronomia în Europa Centrală și Transilvania pentru perioada secolelor XV-XVII. Mai întâi, pe baza surselor documentare identificate pe parcursul cercetării am încercat să oferim o tipologie a mesei în spațiul italian și german, pentru ca apoi, în cazul Transilvaniei, pentru îndeplinirea aceluiași deziderat să avem în vedere registrele de socoteli ale orașelor,

documente și statute ale breslelor (care reglementau modalitatea de a se comporta la masă), registre vamale, lucrări de memorialistică și jurnale de călătorie din epocă.

În continuare am analizat compoziția meselor oferite de către orașele ardelene celor care se aflau în vizită sau tranzit. Deși hrana oferită de municipalitate pentru era de cele mai multe ori modestă, totuși apar și festinuri impresionante, cu ocazia unor momente excepționale în viața comunității, precum vizitele unor suverani sau demnitari importanți ai timpului, care, împreună cu suita lor, rămâneau săptămâni sau luni în șir în oraș.

Exemplele cele mai spectaculoase, chiar și în aceste condiții, rămân tot cele de la nunțile nobiliare, în special sub raport cantitativ. A fost analizate pe parcursul cercetării o listă de la nunta lui Gabriel Bethlen din anul 1626, lista de cumpărături pentru nunta principelui Gheorghe Rákóczi al II-lea, lista cu alimentele necesare pentru nunta fiicei palatinului Ungariei, contesa Barbara Thurzo, urmărindu-se prezentarea exigențelor cantitative de factură princiară, în primul rând.

Și în cazul alimentației de la curțile nobiliare transilvănene, în perioada secolelor XV-XVII, aspect analizat în ultima parte a tezei, este vizibilă influența elementelor de modernitate propagate dinspre spațiul central-european. Fastul ceremonialului servirii mesei, numărul mare al preparatelor culinare și al serviciilor, toate acestea apar aliniate, din punct de vedere calitativ și cantitativ, standardelor instituite de către marile case princiare europene ale epocii.

Drept concluzie se poate spune că principiile modelelor culinare europene din apusul și centrul continentului au fost extrem de repede asimilate de către clasele conducătoare din Transilvania, fapt care a dus la copierea modele gastronomice europene, dar și la traducerea cărților de bucate promovate de către elitele continentului (cazul manuscrisului culinar al lui Max Rumplot tradus pentru principesa Anna Bornemissza).

De asemenea, atât în cazul manuscriselor culinare din această parte a continentului, cât și în cazul celor ce au servit drept model, pe lângă aspecte legate strict de bucătărie, apar și prescripții legate de alte domenii. Printre acestea medicina este cea care domină, apoi textele agronomice, dar și artele „nobiliare” (vânătoarea, artileria, etc.).

Prezentul studiu este în continuare unul perfectibil, dorința noastră fiind aceea de a oferi reconstituirea câtorva aspecte ale alimentației europene, în general și transilvănene, în particular, pentru perioada secolelor XV-XVII, demers ce se înscrie în încercarea de a acoperi un subiect care, până în prezent, a fost mai mult decât marginalizat de către istoriografia românească. Scopul asumat al studiului a fost acela de a transpune informația obținută într-o formă originală, care să se poată constitui într-un punct de plecare pentru eventuale cercetări viitoare asupra acestei componente esențiale a vieții cotidiene.

## CUPRINS

<b>Introducere .....</b>	<b>4</b>
1. Motivația alegerii subiectului. Cadrul general: spațiul și timpul. ....	4
2. Premisele și structurarea cercetării.....	8
3. Istoriografa problemei. O încercare de încadrare a surselor. ....	10
<b>I. RESURSELE ALIMENTARE ALE SFÂRȘITULUI DE EV MEDIU.....</b>	<b>23</b>
I.1. Populație și alimentație. Imaginea externă a centrelor urbane transilvănene. ....	23
I.2. Grija pentru alimente.....	32
I.3. Rodul pământului. Cerealele. ....	34
I.4. Creșterea animalelor.....	42
I.5. Rodul pământului. Grădini, livezi, vii.....	44
I.6. Surse generatoare de alimente. Pădurile.....	49
I.7. Surse generatoare de alimente. Râuri și pâraie, iazuri, heleștee. ....	51
I.8. Surse generatoare de alimente. Sarea. ....	57
I.9. Resursele alimentare ale Lumii Noi și ale Asiei. Alte aporturi alimentare. ....	64
<b>II. VÂNĂTOAREA, COMPONENTĂ FUNDAMENTALĂ A ALIMENTAȚIEI .....</b>	<b>72</b>
<b>EVULUI MEDIU TÂRZIU.....</b>	<b>72</b>
II.1. Vânătoarea. Cadrul general. ....	72
II.2. Metode de vânătoare. ....	75
II.3. Vânatul și vânătoarea în Transilvania secolelor XV-XVII. Principalele metode de vânătoare.....	82
II.4. Aspecte privind dreptul de vânătoare în Transilvania secolelor XV-XVII.....	98
II.5. Câteva daturi și obligații în legătură cu vânătoarea în Transilvania.....	110
<b>III. A MÂNCA ȘI A BEA ÎN LUMEA EUROPEANĂ MEDIEVALĂ TÂRZIE. ....</b>	<b>118</b>
III.1. Alimente de bază. Pâinea și alte preparate din semințe.....	118
III.2. Supa și legumele. ....	120
III.3. Carnea și grăsimile. ....	121
III.4. Peștele – aliment de post.....	123
III.5. Băuturile și fructele. ....	125
III.6. Meșteșuguri alimentare în Transilvania la sfârșitul evului mediu. ....	128
III.6.1. Brutari. Franzelari. Morari. ....	128
III.6.2. Măcelarii. Hentelerii.....	134
III.6.3. Meșteșuguri conexe alimentației în Transilvania secolelor XV-XVII.....	140
III.6.4. Băuturi și îndulcitori în Transilvania medievală. ....	144
III.6.5. Păstrarea și conservarea alimentelor. ....	149
III.7. Alimentația prin prisma schimburilor comerciale în Transilvania medievală. ....	152
III.7.1. Piețe. Târguri. Iarmaroace.....	152
III.7.2. Importuri și exporturi alimentare. Circulația produselor.....	162

<b>IV. ASPECTE ALE GASTRONOMIEI ÎN EUROPA CENTRALĂ ȘI DE SUD-EST (SECOLELE XV-XVII) .....</b>	<b>174</b>
IV.1. Evoluția și limitele gastronomiei. ....	174
IV.2. Unitate și diversitate. ....	179
IV.3. Modele gastronomice în Europa Centrală și de Sud-Est. ....	184
IV.3.1. Masa în Italia.....	184
IV.3.2. Masa în spațiul german.....	189
IV.3.3. Masa în Transilvania. ....	193
IV.4. Mese excepționale în centrele urbane transilvănene. ....	204
IV.5. Banchete princiare și domnești – organizare și ritual gastronomic.....	213
<b>CONCLUZII.....</b>	<b>235</b>
<b>REZUMAT .....</b>	<b>239</b>
<b>RÉSUMÉ DE LA THÈSE .....</b>	<b>244</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>250</b>
<b>LISTA ABREVIERILOR .....</b>	<b>255</b>
<b>BIBLIOGRAFIE .....</b>	<b>260</b>