

UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI
FACULTATEA DE ISTORIE ȘI FILOSOFIE

TEZĂ DE DOCTORAT

Rezumat

CLUJUL RENASCENTIST.

ASPECTE PRIVIND
VIAȚA COTIDIANĂ ÎN CLUJ
ÎN SECOLUL AL XVI-LEA ȘI AL XVII-LEA.
ALIMENTAȚIA ȘI GASTRONOMIA

CONDUCĂTOR DE DOCTORAT:
PROF. UNIV. DR. IOAN-AUREL POP
MEMBRU AL ACADEMIEI ROMÂNE

DOCTORAND:
LUKÁCS IOSIF

CLUJ-NAPOCA
2012

CUPRINS

INTRODUCERE	Error! Bookmark not defined.
De ce Clujul și de ce epoca Renașterii.....	Error! Bookmark not defined.
De ce viața cotidiană.....	Error! Bookmark not defined.
De ce alimentația și gastronomia	Error! Bookmark not defined.
Stadiul actual al cercetării.....	Error! Bookmark not defined.
1. PREMISE. TRANSILVANIA, O CĂMARĂ DE ALIMENTE A EUROPEI CENTRALE	Error!
Bookmark not defined.	
1.1. Cum determină numărul populației obiceiurile culinare?	Error! Bookmark not defined.
1.2. Comerțul cu animale vii în Europa Centrală	Error! Bookmark not defined.
1.3. Mărturii ale contemporanilor despre condițiile de trai din Clujul secolului al XVII-lea	Error! Bookmark not defined.
2. TERITORIUL ORAȘULUI CLUJ PÂNĂ LA SFÂRȘITUL SECOLULUI AL XVIII-LEA	Error!
Bookmark not defined.	
2.1. Formarea comunității cetățenilor clujeni. Primele privilegii de oraș	Error!
2.2. „Foamea de teritoriu”. Agonisirea teritoriilor orașului Cluj	Error! Bookmark not defined.
2.3. Violențe cu vecinii. Litigii de hotar și confruntări soldate cu victime	Error!
2.4. Domeniul orașului Cluj.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.1. Orașul Cluj: părți și suburbii.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.2. Caracteristicile diferitelor teritorii ale orașului Cluj. Denumire, situare, întindere, întrebuințare	Error! Bookmark not defined.
2.4.3. Descreri ale hotarelor orașului Cluj. Denumiri de locuri	Error! Bookmark not defined.
2.4.3. Descreri ale hotarelor orașului Cluj. Denumiri de locuri	Error! Bookmark not defined.
3. APA CLUJULUI	Error! Bookmark not defined.
3.1. Problema apei potabile în Cluj.....	Error! Bookmark not defined.
4. SURSE REFERITOARE LA ALIMENTAȚIA DIN EPOCA RENAȘTERII	Error! Bookmark not defined.
defined.	
4.1. O reconstituire a gastronomiei din secolul al XV-lea de pe teritoriul Regatului Maghiar	Error! Bookmark not defined.
4.2. Caracteristicile alimentației într-un meniu din secolul al XVII-lea...	Error!
4.2. Caracteristicile alimentației într-un meniu din secolul al XVII-lea... 	Bookmark not defined.
5. IZVOARE ISTORICE ÎN CARE SE GĂSESC INFORMAȚII DESPRE ALIMENTAȚIA CLUJENILOR	Error! Bookmark not defined.
.....	
6. CĂRȚI DE BUCATE	Error! Bookmark not defined.

- 6.1. Colecții de rețete și cărți de bucate în Europa înainte de secolul al XVI-lea**Error! Bookmark not defined.**
- 6.1.1. Aspecte ale tradiției culinare antice: cartea de bucate a lui Apicius**Error! Bookmark not defined.**
- 6.1.2. Mărturii ale obiceiurilor culinare medievale europene**Error! Bookmark not defined.**
- 6.1.3. Rețete și cărți de bucate din secolele XIV și XV în care apar preparate prezentate ca fiind specialități din Regatul Maghiar. **Error! Bookmark not defined.**
- 6.2. „Știința bucătarului”. Cartea de bucate din secolul al XVI-lea a bucătarului principelui Transilvaniei.**Error! Bookmark not defined.**
- 6.3. Cartea bucătarului Mihály Szentbenedeki (Cartea de bucate de la curtea Thököly din anul din 1601).....**Error! Bookmark not defined.**
- 6.4. Cartea de bucate din curtea contelui Zrínyi de la mijlocul secolului al XVII-lea**Error! Bookmark not defined.**
- 6.5. „Cărticica meseriei de bucătar” – Cartea de bucate de la Cluj din anul 1695**Error! Bookmark not defined.**
- 6.6. Cartea de bucate din epoca brâncovenească**Error! Bookmark not defined.**
7. ALIMENTE DE ORIGINE VEGETALĂ**Error! Bookmark not defined.**
- 7.1. Cereale**Error! Bookmark not defined.**
- 7.2. Fierturile de cereale: păsat, terci, mămăligă .. **Error! Bookmark not defined.**
- 7.3. Cereale preparate prin coacere: pâine, cozonac, covrigi, etc. **Error! Bookmark not defined.**
8. LEGUME ȘI MÂNCĂRURI PREPARATE DIN LEGUME**Error! Bookmark not defined.**
- 8.1. Varza și mâncăruri din varză**Error! Bookmark not defined.**
9. MEȘTEȘUGARI ÎN ALIMENTAȚIE: MĂCELARI ȘI BRUTARI. **Error! Bookmark not defined.**
- 9.1. Măcelarii și hentelerii din Cluj**Error! Bookmark not defined.**
- 9.2. Brutarii din Cluj**Error! Bookmark not defined.**
10. TEHNICI DE PREPARARE**Error! Bookmark not defined.**
- 10.1. Fripturi**Error! Bookmark not defined.**
- 10.2. Sosuri**Error! Bookmark not defined.**
- 10.3. Dulciuri**Error! Bookmark not defined.**
11. SCHIMBAREA OBICEIURILOR CULINARE ÎN EPOCA METAMORFOZEI TRANSILVANIEI.**Error! Bookmark not defined.**
- 11.1. Cartea de bucate a principesei Bornemissza Anna din 1680, traducerea cărții de bucate a lui Marx Rumpot din anul 1581...**Error! Bookmark not defined.**
- 11.2. Schimbarea reflectată în *Metamorphosis Transilvaniae***Error! Bookmark not defined.**

CONCLUZII.....	Error! Bookmark not defined.
REZUMAT ÎN LIMBA ROMÂNĂ.....	1
RÉSUMÉ DE LA THÈSE	Error! Bookmark not defined.
LISTA ABREVIERILOR	Error! Bookmark not defined.
BIBLIOGRAFIE	Error! Bookmark not defined.

Cuvinte-cheie: Cluj, Transilvania, viață cotidiană, alimentație, gastronomie, secolul al XVI-lea, secolul al XVII-lea, teritoriu, agricultură, hrană, carte de bucate.

Prezenta teză este o cercetare concentrată pe istoria urbană a Transilvaniei, mai exact pe istoria orașului Cluj. În mare, au fost urmărite aspecte legate de viața cotidiană a burgheziei clujene din veacurile al XVI-lea și al XVII-lea, dar principalul subiect a fost cel al alimentației și al gastronomiei.

În cadrul temei, a fost analizat modul de folosire a pământurilor agricole ale orașului, principalul mijloc de subzistență al comunității urbane. Rezultatele cercetării au evidențiat faptul că, în epoca istorică amintită, orașul Cluj a avut în proprietatea sa un teritoriu de aproximativ 152 km², la care trebuie adăugate diferite moșii sau fragmente de moșii, situate în afara orașului. Pe cea mai mare parte a acestor teritorii a fost practică creșterea animalelor, îndeosebi a vitelor. Acest indiciu a susținut ipoteza că, în alimentația orășenilor, carnea a reprezentat cea mai importantă parte.

Agricultura concentrată pe creșterea de animale se parctică îndeosebi în locurile unde numărul redus al populației permite aceasta. Creșterea demografică atrage după sine transformarea agriculturii din una concentrată pe creșterea animalelor, în una unde principalul obiectiv este obținerea hranei de origine vegetală. Este știut faptul că un

teritoriu agricol determinat poate oferi de zece-douăzeci de ori mai multă hrană vegetală decât poate fi obținută carne de la animale crescute acolo. Densitatea redusă a populației Transilvaniei arată și ea că, până în secolul al XVII-lea, principala îndeletnicire agricolă fusese creșterea animalelor. Carnea ocupa primul loc în ceea ce privește hrana oamenilor, iar animalele vii reprezentau principala marfă de export a țării.

Într-un capitol aparte al tezei a fost analizată formarea comunității orășenești, a localității propriu-zise, a modului în care au fost obținute posesiunile orașului și principalele privilegii cu care a fost recompensată comunitatea. Un alt capitol a fost dedicat apei, adică principalelor surse de apă a orașului: râul Someșul Mic, Canalul Morii, pâraie, fântâni și izvoare.

Gastronomia, adică modul de preparare a hranei a fost cercetată pe baza unor surse istorice aflate în arhivele orașului Cluj: procese verbale ale consiliului local și socoteli ale orașului. Au fost utilizate și unele mărturii, jurnale, memorii sau opere literare ale unor contemporani, precum și cărți de bucate ale epocii. Au fost oferite exemple referitoare la modurile în care se găsesc informațiile în arhivele orașului, cele privind alimentația și preparatele culinare. Într-un alt capitol aparte au fost analizate cărțile de bucate redactate în Transilvania, dar și în teritoriile vecine cu Transilvania: în Ungaria și în Țara Românească.

În a doua parte a tezei s-au urmărit tehnicile de preparare a hranei, așa cum au fost ele prezentate sau sugerate în cărțile de bucate ale epocii. Ca instrumente ale cercetării gastronomiei transilvane, au fost utilizate două cărți de bucate, alese pe considerentul că ambele sunt legate direct de orașul Cluj. Este vorba despre *Cartea de bucate a principelui Transilvaniei*, scrisă la sfârșitul secolului al XVI-lea, și despre *Cartea de bucate de la Cluj*, tipărită la Cluj în anul 1695. Prin intermediul acestor două cărți de bucate, create la o distanță de un secol una de cealaltă, pot fi studiate preparatele specifice, permițându-se astfel urmărirea modificărilor petrecute în gastronomie.

Ultima parte a tezei este dedicată epocii de schimbare, adică sfârșitul secolului al XVII-lea și începutul secolului al XVIII-lea, epoca istorică în care Transilvania a fost transformată într-una din țările imperiului Habsburgic. Această epocă de tranziție a fost urmărită prin intermediul *Cărții de bucate a principesei Anna Bornemissza*, traducere a unei cărți de bucate germane din secolul al XVI-lea, și prin memoriile aristocratului

ardelean Apor Péter, educat în școala catolică din Cluj. În această epocă, gastronomia nobilimii și burgheziei orășenești a fost semnificativ influențată de obiceiurile culinare și de cultura mesei din vest, adică din țările Imperiului Habsburgic, influență care s-a extins în secolele al XVIII-lea și al XIX-lea și la populația rurală. Poate fi documentată apariția în alimentația zilnică din epocă a supelor și ciorbelor, precum și, în cursul secolului al XVIII-lea, apariția unor plante ce aveau menirea să contracareze efectele lipsei de hrană, manifestate (printre altele) și datorită creșterii populației. Dintre acestea, sunt de menționat cartoful, porumbul, fasolea, floarea soarelui, iar dintre condimente boia.

Drept concluzie se poate afirma că sursele istorice indică pentru Evul Mediu o alimentație bazată pe carne și un mod de preparare a hranei mai puțin sofisticat decât în antichitate. Începând cu secolul al XV-lea se poate evidenția o schimbare în gastronomia diferitelor regiuni ale Europei, printre principalii factori ai schimbării fiind creșterea populației, care a determinat orientarea alimentației spre hrana de origine vegetală, redescoperirea gastronomiei antice, scăderea prețului mărfurilor exotice, îndeosebi al mirodeniilor (devenite în acest fel accesibile unei părți importante a populației). În plus, începând cu secolul al XVI-lea, au apărut noi alimente, aduse de peste mări.

Pe teritoriul regatului maghiar, sursele evidențiază o alimentație bazată în cea mai mare parte pe carne, folosirea din belșug a mirodeniilor, lipsa (aproape completă) a supelor și a ciorbelor, abundența sosurilor condimentate cu plante aromate și mirodenii exotice, consumate alături de diferitele preparate de carne servite cu legume, cu diferite sortimente de pâine (dospită sau nedospită), ori cu terci sau păsat obținut din diverse cereale (mei, grâu, secară, orez etc.).

Schimbarea alimentației s-a produs în părțile vestice ale Europei încă din secolul al XIII-lea. Creșterea numărului populației a avut ca efect orientarea spre o alimentație bazată pe hrană de origine vegetală, cereale și legume. Cu trecerea secolelor și, în paralel, cu creșterea numărului de oameni, alimentația caracteristică vestului continentului a fost extinsă spre est. Cărțile de bucate scrise pe teritoriul Regatului Maghiar în secolul al XVII-lea evidențiază influențe tot mai puternice ale gastronomiei din apusul continentului, a bucătăriilor din Italia, Franța și Germania. Gastronomia care păstrase cele mai multe caracteristici ale bucătăriei Evului Mediu s-a restrâns pe teritoriu principatului transilvan, acolo supraviețuind până în secolul al XVIII-lea, iar în alimentația populară

până aproape de zilele noastre. Ea s-a caracterizat prin consumul însemnat de carne, varietatea mare a sosurilor, întrebuințarea verzei ca aliment de bază și folosirea plantelor aromate și a mirodeniilor.

Cercetarea istoriei civilizației urbane a Transilvaniei oferă multe subiecte interesante și demne de aprofundat. Investigația alimentației populației urbane și a evoluției gastronomiei din această zonă este departe de a fi clarificată în detaliu. În lucrarea de față am evidențiat unele aspecte ale temei și am identificat pentru istoriografia românească o serie de izvoare de la care se pot continua cercetările.