

DANA ROXANA HRIB
RALUCA MARIA TEODORESCU
CLAUDIU MUNTEANU

**Bucătăria
la curtea
princiară
a Transilvaniei
în secolul XVI**

**16th c. cuisine
at the princely
court of
Transylvania**

Editura Muzeului Național Brukenthal / Editura Armanis

SIBIU, 2018



Proiect cultural co-finanțat de
Administrația Fondului Cultural Național

Editor: Prof.univ.dr. Sabin Adrian Luca

Fotografie: Alexandru Olănescu

Concept grafic, traducere și adaptare text: Dana Roxana Hrib

Contribuții: Claudia Urduzia (corecturi), Daniela Moroșan (informații muzeo-tehnice pictură europeană)

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

HRIB, DANA ROXANA

Bucătăria la curtea princiară transilvană în sec. al XVI-lea = 16th c. cuisine at the princely court of Transylvania / Dana Roxana Hrib, Raluca Maria Teodorescu, Claudiu Iuliu Munteanu. - Sibiu : Editura Muzeului Național Brukenthal : Editura Armanis, 2018

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-8815-30-5

ISBN 978-606-9006-05-4

I. Teodorescu, Raluca-Maria

II. Munteanu, Claudiu

641.5

94

Cuprins • Contents

Introducere despre istorie și alimentație / Foreword about history and food (Sabin Adrian Luca)	4
Bucătăria europeană între medieval și modern / European cooking between medieval and modern	7
Despre cărțile de bucate în general și „Cartea de bucate a bucătarului-șef al Principelui Transilvaniei” / About cookbooks in general and the “Cookbook of the master-chef of the Prince of Transylvania”	11
Sfaturi și indicații folositoare / Useful advices and tips	15
Ce îi plăcea unui prinț transilvănean să mănânce: o selecție de rețete / What a Transylvanian prince loved to eat: a selection of recipes	19
Supe / Soups	21
Mâncăruri / Second courses	27
Gustări / Light meals	37
Deserturi / Desserts	45
Laptele de migdale și multiplele sale virtuți / Almond milk and its many powers	53
Lista ilustrațiilor / List of illustrations	56
Bibliografie / Bibliography	58
Despre proiect / About the project	59



Introducere despre istorie și alimentație

Alimentația este reprezentativă pentru cultura unei țări; poate fi considerată o formă de comunicare și, potrivit legendelor, este ultimul aspect al tradiției locale ce poate fi pierdut. Multe culturi au tradiții culinare specifice, potrivit mirodeniilor folosite sau combinării gusturilor, preferințelor pentru rece sau cald, ori metodelor de preparare, care evoluează de-a lungul timpului. De asemenea, alimentația a stabilit complexe baze comerciale și a evoluat în diverse forme artistice.

Astăzi putem vorbi despre o istorie culinară (originea și evoluția în timp a unor rețete specifice) și o istorie a alimentației (un domeniu interdisciplinar care examinează impactul cultural, economic, social și de mediu).

Profilul culinar regional este definit de hrana aflată la dispoziție, tradiții de preparare, practici și diferențe culturale. Între factorii care au influențat bucătăria regională, de-a lungul istoriei, putem menționa clima, comerțul între țări, religia și schimburile culturale. Cercetarea evoluției practicilor de alimentație este o cale de identificare a locului comun cu trecutul, dintr-o perspectivă complexă, sintetizată în simplul și naturalul act de a mânca.

Prof.univ.dr. Sabin Adrian Luca,
Director General al Muzeului Brukenthal



Foreword about history and food

Food is representative to the culture of a country; it can be considered a form of communication and the legend has it that food is the last aspect of a local tradition to be lost. Many cultures have specific cooking traditions according to their use of spices or flavor combinations, preferences for hot or cold food, or means of preparation that evolved over time. Food also established complex trades and emerged into diverse artistic forms.

Today we can speak about a culinary history (the origin and the evolution over time of specific recipes) and a food history (an interdisciplinary field that examines the cultural, economic, environmental and sociological impact).

Regional cuisines are defined by food availability, cooking traditions and practices and cultural differences. From among the factors that influenced regional cuisine during history, we can mention climate, trade among different countries, religion and cultural exchanges.

Researching the evolution of food practices is a way of finding a common ground with the past, from a complex perspective synthesized in the very simple and natural act of eating.

**Prof. Sabin Adrian Luca,
Director-General of Brukenthal Museum**



**Bucătăria europeană între
medieval și modern**

.....
**European cooking between
medieval and modern**

Alimentația în sec. XVI se baza în general pe cereale, consumate sub formă de pâine, fierturi, terci sau aluaturi. Orzul, ovăzul și secara erau consumate de cei săraci, în timp ce grâul era pentru clasele conducătoare. Năutul, mazărea, bobul (*vicia faba*) și legumele (varză, mangold, ceapă, usturoi și morcovi) erau importante suplimente pentru dieta (bazată pe cereale) claselor inferioare.

Mai scumpă, carnea obișnuită în măcelării era cea de porc, oaie și miel, găină și alte păsări domestice; vânatul putea fi găsit doar la mesele nobililor; carnea de vită era relativ rară, datorită necesarului de investiție în terenuri; carnea de cod și hering era obișnuită pentru populațiile nordice, dar o varietate de pești de apă sărată sau dulce erau de asemenea consumați. Carnea de iepure domestic era încă rară și foarte apreciată.

Pentru cei care nu își puteau permite carne, lactatele, mai ales brânza, constituiau o importantă sursă de proteine de origine animală; consumul de lapte de vacă, oaie sau capră era răspândit în egală măsură.

Servite proaspete, uscate sau conservate, fructele erau populare în multe feluri de mâncare.

O băutură comună la mesele din majoritatea regiunilor europene, vinul se importa în zonele nordice (unde strugurii nu erau cultivați) sau era înlocuit cu berea.

Totuși, datorită epocii descoperirilor geografice, sec. XVI a fost martorul apariției cartofului în 1536 (răspândirea pentru consum mult mai târzie) și răspândirii orezului în Italia și Franța.

Produsele de lux în bucătăria medievală erau mirodeniile importante de pe plantații din Asia și Africa: piper negru, scorțișoară, chimen, nucșoară, ghimbir și cuișoare. O alternativă mai ieftină erau ierburile cultivate în toate grădinile europene: salvia, muștarul, pătrunjelul, menta, mărarul și secărica.

Sarea și oțetul se întâlneau pretutindeni. Nu aceeași situație era în cazul zahărului de trestie; acesta era folosit doar în bucătăriile familiilor bogate în timp ce, pentru oamenii obișnuiți, mierea rămânea cel mai accesibil îndulcitor.

Food in the 16th c. relied mostly on cereals, consumed as bread, porridge, gruel and pasta. Barley, oat and rye were eaten by the poor while wheat was for the governing classes. Chickpeas, field peas, fava beans (*vicia faba*) and vegetables (cabbage, chard, onion, garlic and carrots) were important supplements to the cereal-based diet of the lower orders.

More expensive, the common butcher's meats were pork, mutton and lamb, chicken and other domesticated birds; game was to be found only on the nobility's tables; beef was relatively rare due to the required investment in land; cod and herring were common to the northern populations but a variety of other saltwater and freshwater fish was also eaten. Rabbit meat remained rare and highly prized.

For those who could not afford meat, the dairy products, especially cheese, were an important source of animal protein; milk from cows, goats and sheep was equally common.

Served fresh, dried, or preserved, fruit was popular in many cooked dishes.

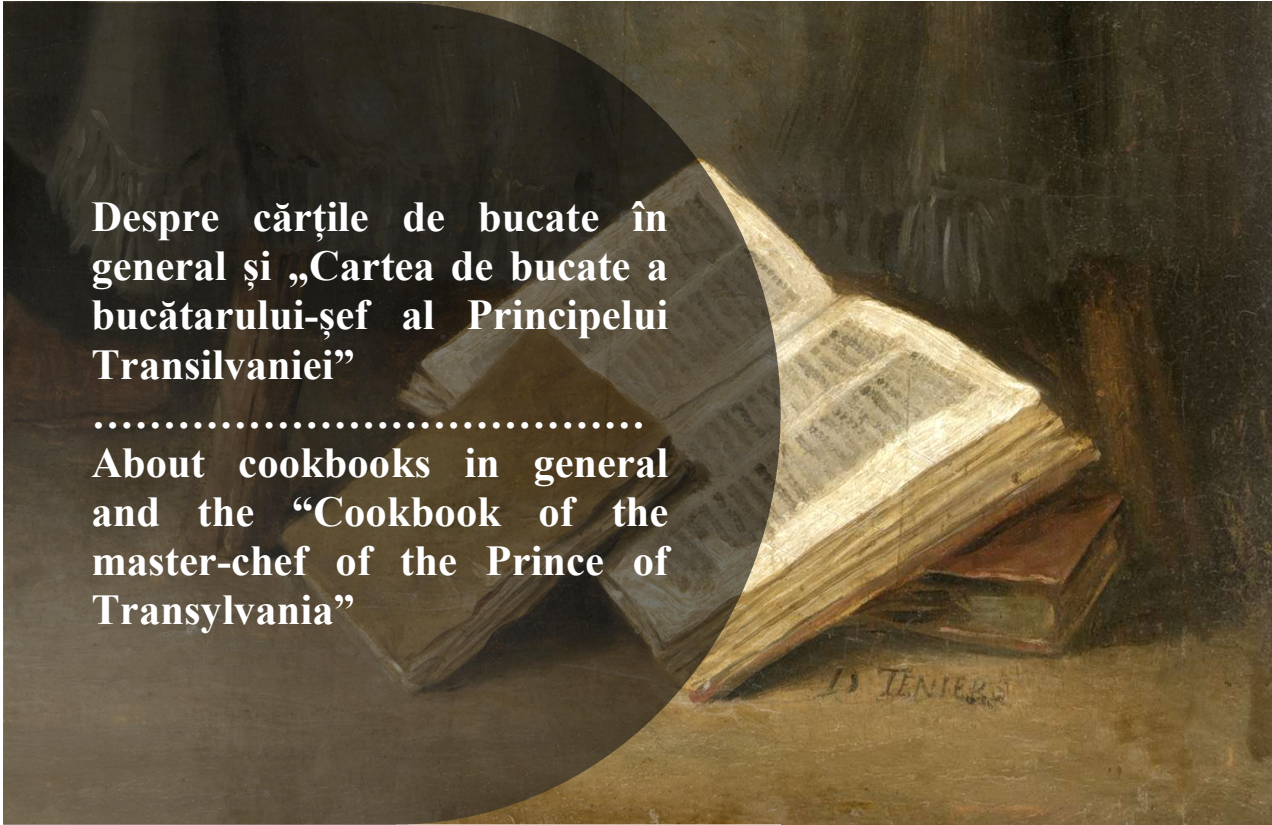
A common table beverage in most of the European regions, wine was imported in the northern areas (where grapes were not cultivated) or replaced with beer.

Nevertheless, thanks to the age of exploration, the 16th c. witnessed the introducing of the potato in 1536 (widespread consumption at a much later date) and the spread of rice throughout Italy and France.

The most luxurious cooking products available in the Middle Ages were the spices imported from plantations in Asia and Africa: black pepper, cinnamon, cumin, nutmeg, ginger and clove. A cheaper alternative were the herbs cultivated in all European gardens: sage, mustard, parsley, mint, dill and fennel.

Salt and vinegar were ubiquitous. That is not the case for cane sugar though; it was used in the kitchens only by the rich while, for the common people, honey remained the available sweetener.



A still life painting by David Teniers the Younger, depicting an open book and a closed book. The open book is the central focus, with its pages showing text and some illustrations. It is resting on a dark surface. To its right, a closed book with a reddish-brown cover is visible. The background is dark and textured, with some indistinct shapes. The signature 'D. TENIERS' is visible in the lower right corner of the painting.

**Despre cărțile de bucate în
general și „Cartea de bucate a
bucătarului-șef al Principelui
Transilvaniei”**

.....
**About cookbooks in general
and the “Cookbook of the
master-chef of the Prince of
Transylvania”**

Primele cărți de bucate au început să apară la sfârșitul sec. XIII. Acestea erau mai degrabă o colecție de rețete decât ghiduri privind procesul de gătit etapă de etapă, fapt ușor de explicat de vreme ce, în general, personalul din bucătărie nu știa să citească. Rețetele erau scurte, fără cantități precise sau timpi de gătit, deoarece prepararea mâncării se făcea pe sobe cu foc de lemne.

Astfel este „**Cartea de bucate a bucătarului-șef al Principelui Transilvaniei**”, scrisă în a doua jumătate a sec. XVI, cel mai vechi document de acest fel de pe teritoriul de astăzi al României.

Dacă Prințul Transilvaniei poate fi unul dintre: Ioan Sigismund, Ștefan Báthory, Cristofor Báthory sau Sigismund Báthory (luând în considerare perioada istorică), importantă rămâne documentarea celei mai rafinate bucătărie din Transilvania acelei epoci și conștiința bucătarului în sublinierea caracteristicilor regionale ale acesteia: „noi, ardelenii, nu prea mâncăm așa, nu gătim gâsca cu orez; așa e făcută de germani și de cei din țările vecine.” sau „noi astfel preparăm crăițele, dar la alte nații am văzut că din tulpină se făcea piuré.”

Sunt peste 700 de rețete în cartea de bucate a bucătarului-șef transilvănean, între care se află 157 rețete pentru diferite feluri de carne (vită, porc, oaie, miel, mistreț, căprioară, iepure de casă, gâscă, găină, vrabie, porumbel, graur etc.), 28 pentru carne de pește (știucă, crap, sturion, molan, păstrăv, plătică, somn, somon, șalău, anghilă, biban, hamsie etc.), 17 pentru raci, stridii și melci, 13 pentru ouă, 20 pentru ciuperci, 14 pentru salate și 94 pentru prăjituri și torturi.

Cartea prezintă și un interes în prezentarea mâncării: „Nu pot să redau forma tortului, deoarece nu am învățat să desenez, deși ar fi fost necesar.”

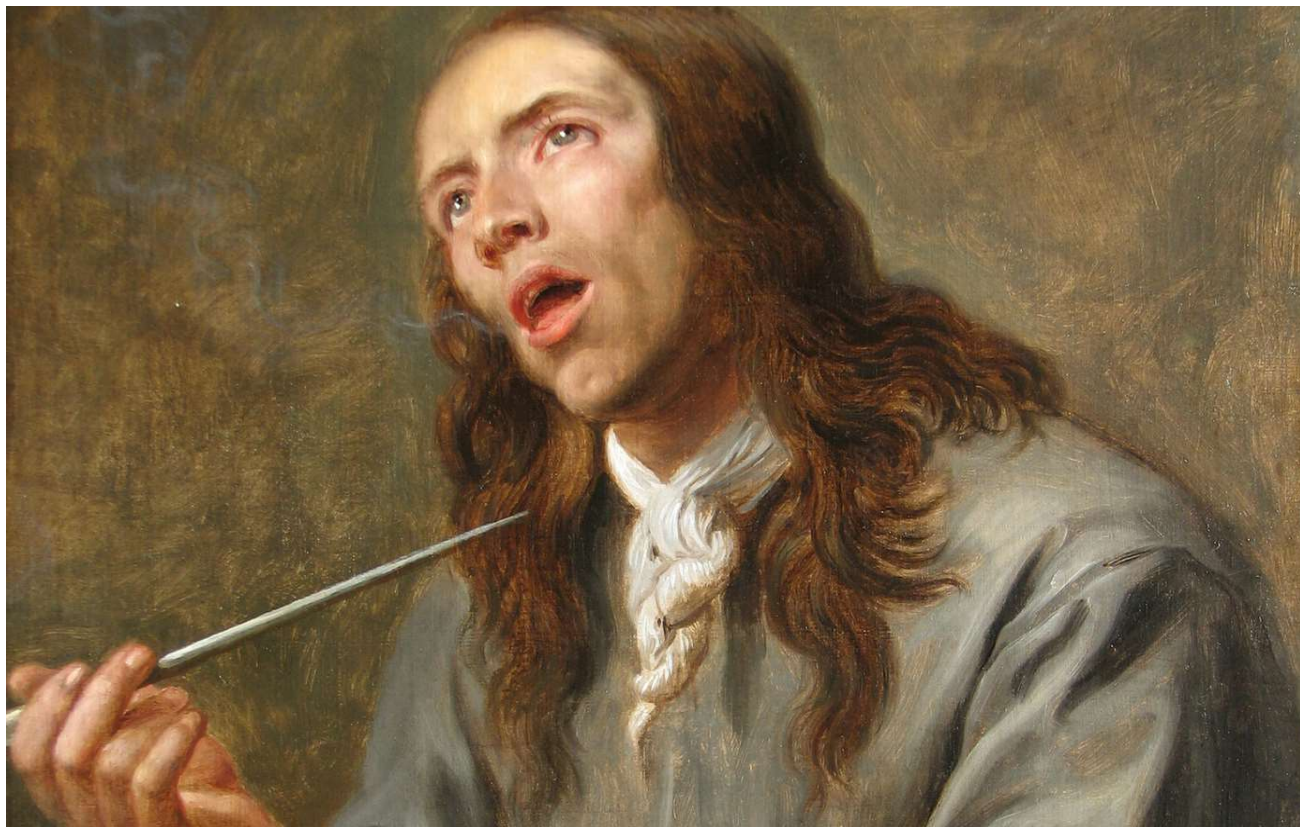
The first cookbooks began to appear in the late 13th c. They consist more of a recipe collections than step-by-step guides through the cooking procedure, a fact that is easily explicable since the kitchen staff of those times was generally not able to read. The recipes were brief, with no precise quantities or cooking times or temperature, as cooking was done by the means of wooden fire.

So is the **“Cookbook of the master-chef of the Prince of Transylvania”** written in the second half of the 16th c., the oldest document of its kind known on the territory of today’s Romania.

While the Prince of Transylvania could be one of the following: Ioan Sigismund, Ștefan Báthory, Cristofor Báthory or Sigismund Báthory (if we take into account the historical period), important remains the documentation of the most refined Transylvanian cuisine in the epoch and the awareness of the author in stating its regional characteristics: “We, Transylvanians, are not really eating like that, we don’t cook the goose with rise; so is the way of the Germans and of those in the neighboring countries” or “That’s the way we cook marigold but I’ve seen at other nations that they use to mash the stem”.

There are more than 700 recipes in the book of the Transylvanian master-chef, among which are 157 on different kind of meat (beef, pork, sheep, lamb, boar, deer, rabbit, goose, hen, sparrow, pigeon, starling etc.), 28 on fish (pike, carp, sturgeon, loach, trout, bream, catfish, salmon, zander, eel, perch, crucian carp, anchovy etc.), 17 on crayfish, oysters and snails, 13 on eggs, 20 on mushrooms, 14 on salads and 94 on pastries and cakes.

The book also shows an interest in food-presentation: “I can’t describe the shape of the cake because I’ve never learned how to draw, although it would have been necessary”.





**Sfaturi și indicații
folositoare**

.....

Useful advices and tips

În *praefationis* (prima și a doua parte despre „știința gătitului”), bucătarul-șef transilvănean oferă o serie de indicații asupra dinamicii procesului de pregătirea a mâncării și chiar mai mult.

- **Despre igienă și folosirea sării:**

„După ce te trezești, roagă-te la Dumnezeu, spală-te și apoi spală-ți vasele.

Dacă vrei să gătești vită, spală-ți vasele de trei ori, sarează de două sau trei ori, nu mai mult; căci dacă sarezi mai mult, nu poți să mai dregi.”

- **Despre personalul din bucătărie:**

„Este nevoie nu doar de bucătari-șefi, ci și de dulgheri care știu să sculpteze figurine, căci dacă bucătarul-șef le spune să sculpteze un elefant, unicorn, grifon sau alte animale [sau] păsări, ei trebuie să fie în stare să o facă. De asemenea, este nevoie de lăcătuși. În afară de marele bucătar-șef, ar trebui să fie și alți bucătari-șefi.”

- **Despre cunoaștere:**

„Nu există o persoană care să le știe pe toate, unii știu cum să gătească feluri calde, [alții] feluri reci, aluaturi, păsări, brânză și pește și așa mai departe.”

- **Despre vârstă:**

„Dacă ești bătrân și nu poți sta în picioare, stai jos pe scaun în bucătărie.”

- **Despre servire:**

„Ai grijă să nu pui același fel de mâncare de două ori pe masă, căci și cei mai adormiți dintre oaspeți o să observe. Servește mâncarea repede, ca să nu se răcească.”

In the *praefationis* (first and second part on “the science of cooking”), the Transylvanian master-chef gives a series of advices on the dynamics of the cooking process and more.

- **On hygiene and salting:**

“After you wake up, pray to God, wash yourself then wash your pots.

If you want to cook beef, wash your pots thrice, salt it twice or thrice, not more; for if you salt it more, you can’t undo it.”

- **On kitchen staff:**

“Not only masters are needed, but joiners as well that know how to carve figurines, for if the master tells them to carve an elephant, unicorn, griffin or other animals [or] birds, they must be able to do so. Locksmiths are also needed. Besides the grand master, there should be other masters as well.”

- **On knowledge:**

“There’s no such person that knows everything there is to know, some know how to cook warm dishes, [other] cold dishes, pastries, meat, birds, cheese and fish and so on.”

- **On age:**

“If you’re an old man and can’t stand, sit down on a chair in the kitchen.”

- **On serving:**

“Look out that you don’t put the same food twice for a table, for the numbest guests will notice this too. Serve the food quickly so that it doesn’t become cold.”



Ce îi plăcea unui prinț transilvănean să mănânce: o selecție de rețete

Iată câteva rețete care vă vor învăța cum să gătiți ca un bucătar-șef în sec. XVI sau cum să mâncați ca un prinț transilvănean, adaptate pentru bucătăriile și obiceiurile la masă, din zilele noastre ...

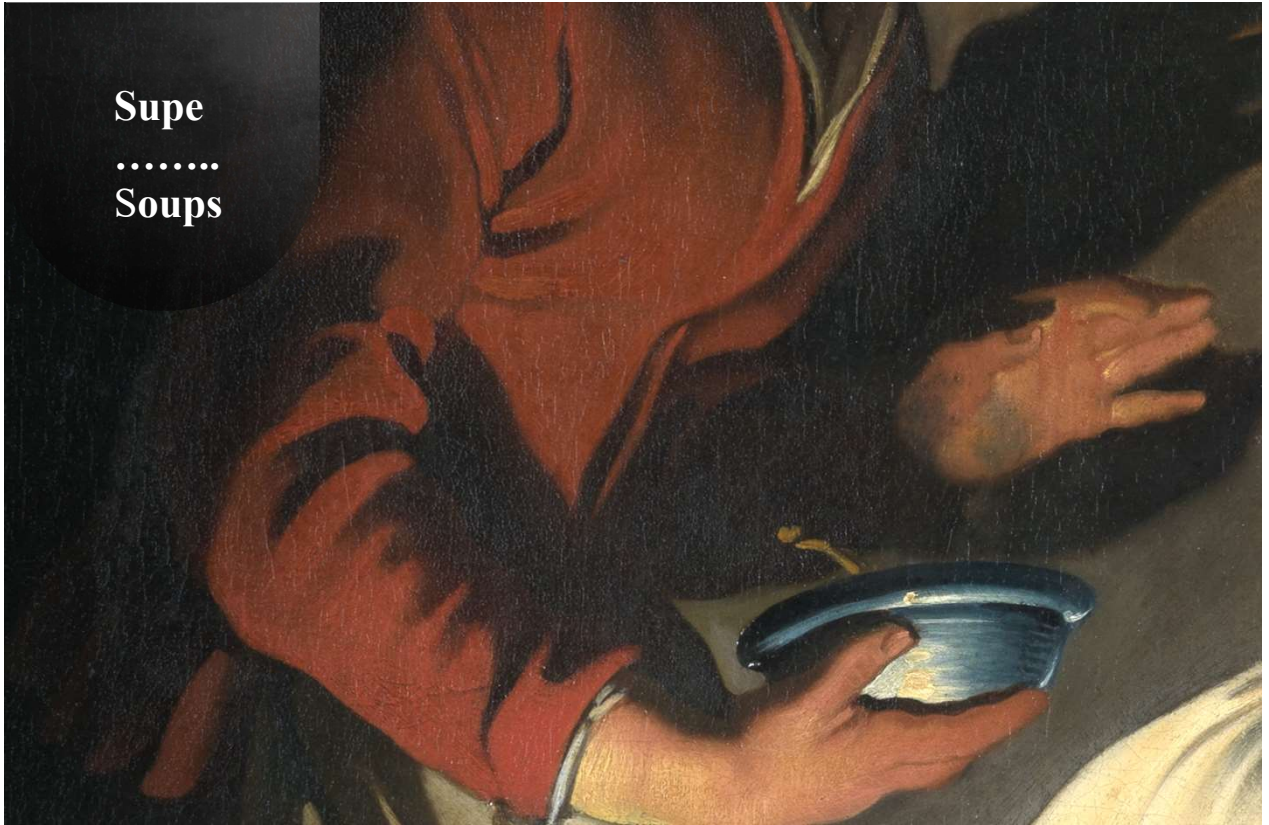
What a Transylvanian prince loved to eat: a selection of recipes

Here are few recipes showing how to cook like a 16th c. master-chef or how to eat as a Transylvanian prince, adapted for nowadays kitchens and table manners ...





Suppe
.....
Soups





Supă de vișine

Se spală vișinele; se îndepărtează codițele și sâmburii.

Se călește puțină făină în unt; se adaugă vișinele, vin roșu, sare, scorțișoară și lămâie.

Se lasă la fiert până se îngroașă puțin, iar vișinele se înmoaie.

Separat, se amestecă smântâna cu o cană de supă caldă și se adaugă în oala de supă, după ce se ia de pe foc.

Optional: pentru consistență și aspect plăcut, o parte din vișine pot fi pasate, iar restul pot fi lăsate întregi.

Servire: cald sau rece, cu zahăr și frunze de mentă.

Sfatul bucătarului-șef: „Bucătarii șefi astfel gătesc vișinele, crude sau uscate, dar nu trebuie să servești supa rece dacă bolnavul o vrea caldă. Atunci când o servești, adaugă zahăr.”

Sour cherry soup

Wash the cherries; remove the stems and the seeds.

Fry some flour in butter; add the cherries, red wine, salt, cinnamon and lemon.

Boil until becomes thick and the cherries are soft.

Separately, mix sour cream with a cup of hot soup and pour it in the soup pot, after removing it from the stove.

Optionally: some of the sour cherries can be mashed and the rest left whole in the soup, for more thickness and pleasant aspect.

Serving: hot or cold, with sugar and mint leaves.

Master-chef's tip: “The masters cook raw and dry sour cherry like this, but you don't have to serve it cold if the sick wants it hot. When serving it, add sugar.”



Supă de ouă

Toarnă apă într-o oală curată, taie câteva cepe și lasă să fiarbă.

Când ceapa s-a fiert, adaugă unt, sare, piper și amestecă.

Separat, bate câteva ouă cu o furculiță.

Când supa este în fierbere, adaugă ouăle bătute și amestecă-le în zeamă.

Ouăle se vor fierbe imediat.

Servire: fierbinte, cu praz tocat mărunț

Sfatul bucătarului-șef: „Această mâncare este bună și pentru bolnavi.”

Egg soup

Pour water into a clean jar, slice some onions and bring to boil.

Once the onions are cooked, add some butter, salt and pepper and stir.

Separately, whip some eggs with a fork.

When soup is at rolling boil, add the whipped eggs and stir them into the broth.

Eggs will cook immediately.

Serving: hot, with finely chopped scallion.

Master-chef's tip: “This food is good for the ill, too.”



Mâncăruri

.....

Second courses





Vită în sos de tarhon și salvie

Spală carnea.

Săreaz-o și prăjește-o. Păstrează zeama, pentru că dă gust mâncării.

Taie carnea prăjită în bucăți și pune-le într-o oală.

Toarnă zeama peste.

Adaugă ceapă și salvie.

Adaugă câteva boabe de ienibahar, dar nu prea multe, altfel mâncarea devine amară.

Adaugă oțet, dar nu prea mult. Adaugă șofran, piper și ghimbir, dar nu prea mult.

Fierbe până carnea este gătită.

Sărează după gust.

Beef in tarragon and sage sauce

Wash the meat.

Put salt on it and roast it. Keep its broth because it gives it taste.

Slice the roasted meat into a pot.

Pour the beef broth on it.

Add some onions and sage.

Add some juniper berries, but not too many, because it becomes bitter.

Add some vinegar, but not too much. Add some saffron, black pepper and ginger, but not too much.

Boil it until the meat is cooked.

Salt to taste.



Porc cu sos picant

Fierbe carnea cu câteva mere și cepe, în suficientă apă.

Când merele și ceapa sunt fierte, ia de pe foc. Trece zeama prin strecurătoare.

Adaugă carnea și fierbe până aceasta devine moale.

Scoate carnea și pune-o pe o farfurie curată. Folosește zeama de la fiertură pentru sos.

Adaugă puțin oțet, șofran, piper și puțină miere. Fierbe până devine consistent.

Pune carnea pe farfurii și adaugă sosul.

Sărează după gust.

Sfatul bucătarului-șef: „Dacă gătești pentru un prinț sau un nobil, adaugă lămâie; după aceea adaugă câteva migdale [și] struguri.”

Pork with spicy sauce

Boil the meat with some apples and onions in plenty of water.

Once the apples and the onions are cooked, take it from the fire. Pass the broth through a strainer.

Add the meat and boil until tender.

Take out the meat and put it on a clean dish. Use the broth for the sauce.

Add some vinegar, saffron, black pepper, ginger and some honey in it. Boil until becomes thick.

Put the meat onto plates, add the sauce.

Salt to taste.

Master-chef's tip: “If cooking for a prince or lord, add some lemon; once done, add some almonds [and] grapes.”



Găină cu spanac

Taie carnea în bucăți de dimensiunea unei îmbucături.

Încinge uleiul.

Adaugă câteva cuișoare și scorțișoară în ulei.

Adaugă câteva cepe și lasă-le să se prăjească până se înmoaie.

Adaugă usturoi și puțină apă, lasă să fiarbă până uleiul se separă de amestec.

Adaugă carnea, chimenul, sarea și lasă să fiarbă până carnea este gătită.

Adaugă spanacul.

Fierbe până acesta este gătit.

Hen with spinach

Cut the meat in bite-size pieces.

Heat some oil.

Add some cloves and cinnamon in it.

Add some onions and let it cook until onions get soft.

Add garlic and some water, cook until oil separates from the mixture.

Add the meat, the cumin, the salt and boil until the meat is cooked.

Add the spinach in.

Cook until it is done.



Crap cu sos

Taie carnea în felii și sareaz-o.

Fierbe apa, adaugă o ceapă și un măr. Fierbe până ce mărul și ceapa se înmoaie.

Pune carnea într-o cratiță, toarnă fiertura peste ea.

Adaugă miere, oțet, piper, ghimbir tăiat felii și un pic de vin.

Gătește-le împreună.

Servire: Servește carnea cu sosul alături și feliile de ghimbir deasupra.

Adaugă praz tocat mărunț.

Carp with sauce

Cut the meat into slices and add some salt.

Boil some water and add a whole onion and apple. Boil it until the apple and the onion are cooked.

Put the meat into a pot, pour the broth unto it.

Add honey, vinegar, pepper, sliced ginger and a bit of wine.

Cook them together.

Serving: Serve the meat with the sauce on its side and the ginger slices on top.

Add finely chopped scallions.



Gustări

.....

Light meals





Piur  de maz re

Fierbe maz rea p n  este g tit ; ia de pe foc.

Strecoar   i paseaz  boabele.

Adaug  vin dulce  i ap  de trandafiri  n piure; dac  nu ai vin dulce, folose te zah r.

Zdrobe te câteva migdale.

Fierbe coac ze  n vin, ia-le de pe foc  i las  s  se r ceasc .

Adaug  migdalele  n sosul de coac ze.

Pune piureul pe farfurie  i sosul de coac ze deasupra.

Servire: cu garnitur  de struguri.

Mashed peas

Boil the peas until cooked and then remove it from the fire.

Pass through a strainer and mash the peas.

Add sweet wine and rose-water to the mash; if you have no sweet wine, add sugar.

Slice some almonds.

Cook some small currants in wine, then take it out and let it cool.

Add the almonds into the currants sauce.

Put the mash on the plate and the currant sauce on top.

Serving: with grapes on the side.



Varză în lapte

Taie varza în bucăți.

Las-o la înmuiat în apă.

Când este gata, stoarce-o de apă.

Toarnă lapte dulce fiert peste ea și las-o să fiarbă la foc mic.

Adaugă cimbru, sare și piper.

Servire: cu jumări de ouă.

Milky cabbage

Slice the cabbage.

Let it soak in water for a while.

When done, squeeze out the water.

Pour boiled sweet milk onto it and slowly simmer.

Add thyme, salt and pepper.

Serving: with scrambled eggs.



Ouă prăjite cu salvie

Încinge o tigaie, pune unt în ea.

Prăjește frunze de salvie în unt, până devin transparente.

Scoate-le din tigaie și pune-le deoparte.

Bate câteva ouă cu sare și piper.

Sparge un ou întreg în tigaie și lasă-l să se prăjească puțin.

Toarnă ouăle bătute lângă.

Servire: cu frunzele de salvie prăjite deasupra.

Fried eggs with sage

Heat a frying pan, put some butter into it.

Put the sage leaves into the butter and fry them until translucent.

Remove the leaves and put them aside.

Whip some eggs with salt and pepper.

Break a whole egg in the frying pan and let it fry a short while.

Add the whipped eggs aside.

Serving: with the fried sage leaves on top.



Deserturi
.....
Desserts





Vin încheșat [jeleu din vin]

Pune vinul la fiert într-un vas metalic.

Adaugă puțină miere.

Separat, prăjește bucăți de pâine în unt și adaugă-le vinului care fierbe.

Bate câteva ouă cu coacăze, piper negru și șofran, adaugă-le în vin.

Fierbe până se încheagă.

Sfatul bucătarului-șef: „Acoperă cu un capac în timp ce fierbe.”

Servire: tăiat în cuburi, acoperite cu zahăr.

Coagulated wine [wine jelly]

Put the wine on the fire in an iron pot.

Add some honey and boil it.

Then fry some sliced bread in butter and put it into the boiling wine.

Whip a few eggs and some currants, black pepper and saffron, whip these together and pour it into the wine.

Cook it until it's coagulated.

Master-chef's tip: “Cover it with the lid while boiling.”

Serving: cut into cubes, covered in sugar.



Pere fierte în vin roșu

Curăță perele de coajă, lăsând codița intactă.

Într-o cratiță pune vin, miere, scorțișoară, piper, ghimbir și cuișoare.

Lasă să fiarbă; pune perele în lichidul care fierbe la foc mic, până sunt gătite dar rămân consistente.

Scoate perele și lasă lichidul să fiarbă până se îngroașă.

Servire: cald sau rece, cu două linguri de sirop.

Red Wine-Poached Pears

Peel the pears, leaving stem intact.

In a saucepan put wine, honey, cinnamon, pepper, ginger and cloves.

Bring to boil; place the pears in poaching liquid until they are cooked but still firm.

Remove the pears and let the liquid boil further until it is thicker.

Serving: hot or cold, with two spoons of syrup.



Gogoși cu piersici [piersici în aluat]

Alege piersici coapte, curăță-le de coajă și scoate sâmburii.

Fă un aluat din ouă, făină, puțin vin, apă de trandafiri, zahăr și un pic de sare.

Scufundă piersicile în aluat și prăjește-le în unt până devin auriu-maronii.

Servire: fierbinți, cu zahăr.

Sfatul bucătarului-șef: „Dacă sâmburele nu se poate scoate ușor, taie piersica în felii rotunde.”

Peach doughnut [peaches in dough]

Choose some ripe peaches, peel them and take out the seeds.

Make dough from eggs, flour, a little wine, rose water, sugar and a bit of salt.

Dip the peeled peaches into the dough and fry them in butter until golden-brown.

Serving: serve it when hot, add sugar.

Master-chef's tip: “If the peach is clingstone, slice it into circles.”



Laptele de migdale și multiplele sale virtuți

„Dacă vei ține minte acestea, vei ști cum să tratezi bolile. Am preparat lapte de migdale pentru mine în câteva rânduri. Fortifică, purifică inima și mintea, și este bun pentru [a vindeca] tumorile din corp.”

Almond milk and its many powers

“If you keep these in mind, you shall know how to treat illnesses. I’ve made almond milk for myself a few times. It strengthens, cleans the heart and the head, and is good for [healing] tumors inside the body.”

(Bucătarul-șef / The Master-chef)



Rețeta:

Pune migdalele în apă clocotită, pentru a le curăța de pielițe mai ușor.

După ce le-ai curățat, lasă-le la înmuiat în apă peste noapte sau chiar până la două zile.

Aruncă apa în care au fost înmuiate și clătește-le.

Zdrobește migdalele cu un mojar de piatră.

Adaugă apă de trandafiri sau apă obișnuită (dar nu prea multă) și macină-le împreună.

Trece amestecul prin strecurătoare sau tifon.

Lichidul rezultat este laptele de migdale.

Sfatul bucătarului-șef: „Cu cât lași migdalele mai mult la înmuiat, cu atât laptele va fi mai cremos.

Nu folosi mojar din metal căci migdalele vor deveni amare și se vor înnegri; folosește doar mojar din piatră.”

The recipe:

Put the almonds in hot water so they will be easier to peel.

After you've peeled them, soak them in water overnight or up to two days.

Drain and rinse the beans from their soaking water.

Crush the almonds with a stone mortar.

Add rose or regular water (but don't add too much) and grind them together.

Pass the mixture through a strainer or a cloth.

The resulting liquid is almond milk.

Master-chef's tips: “The longer you soak the almonds, the creamier the milk will be.

Don't use iron mortar, for the almonds will be bitter and black, use stone only.”

Dacă prepari pentru persoane bolnave, în general:

În loc de apă de trandafiri, folosește o fiertură făcută din apă fiartă cu scorțișoară, orz și struguri. Trece-o prin strecurătoare și las-o să se răcească înainte de a o amesteca cu migdalele zdrobite.

Pentru durerile de piept:

Adaugă anason, mărar italianesc, coacăze roșii, smochine, lemn dulce și altele asemenea. Amestecă-le cu marmeladă de prune sau sirop de trandafiri, sau din zahăr.

Pentru un stomac cu probleme:

Fierturile de gutui amestecate cu coacăze roșii sunt foarte bune.

În caz de febră mare:

Este bine să zdrobești migdalele cu pepene galben, dovleac, castravete, semințe de salată și ghindă albă. Această fiertură aduce relaxare și stare de somnolență.

If you're making this for sick persons, in general:

Instead of rose water use a broth made from water boiled with cinnamon, barley and grapes. Pass the broth through a strainer and let it cool before grinding it with the crushed almonds.

For chest pains:

Add aniseed, Italian dill, currants, fig, sweet roots and the likes. Mix the drink with violet electuary [plum marmalade] or syrup, rose or sugar.

For a weak stomach:

The broths of quince are great mixed with currants.

In case of high fever:

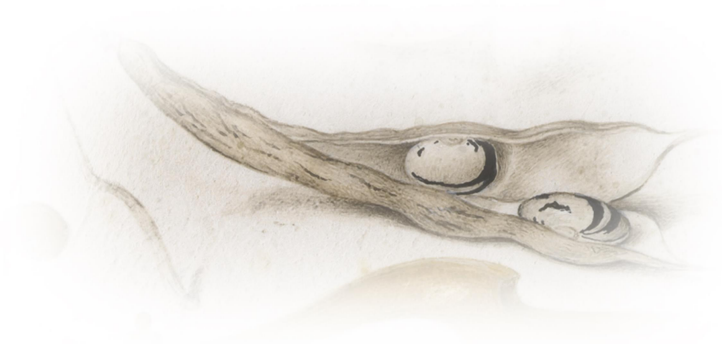
It's good to crush the almonds with some melon, pumpkin, cucumber and salad seeds with white acorns. This makes one relaxed and sleepy.

Lista ilustrațiilor / List of illustrations

Pagini / Pages

- 4, 46:** Abraham Janssens van Nuyssen (1575-1632), *Bacchus, Ceres, Venus și Amor / Bacchus, Ceres and Amor*; detaliu / detail
- 5:** Johann Rottenhammer (1564-1625), *Diana și Callisto / Diana and Callisto*; detaliu / detail
- 6, 10, 36:** Palatul Brukenthal, expoziția de bază, etj. II / Brukenthal Palace, permanent exhibition, 2nd Floor
- 7:** atribuit / attributed Michelangelo Pace del Campidoglio (1625-1669), *Fată cu cuțit de bucătărie / Girl with kitchen knife*; detaliu / detail
- 11, 52:** David Teniers II (1610-1690), *Consultația / Consultation*; detaliu / detail
- 14:** Gonzales Coques (1614-1684), *Gustul / The taste*; detaliu / detail
- 15, 37:** Frans Snyders (1579-1657), *Bucătăreasa flamandă / The Flemish cook*; detaliu / detail
- 18, 19, 53:** Jacopo dal Ponte, zis /called Bassano (cca. 1510–1592), *Bogatul și săracul Lazăr / Rich man and Lazarus*; detaliu / detail
- 20, 40:** Jacob Samuel Beck (1715-1778), *Natură moartă cu varză / Still life with cabbage*; detaliu / detail
- 21:** Jacob Jordaens (1593-1678), *Sfânta Familie / The Holy Family*; detaliu / detail
- 22, 45, 48:** Joris van Son (1623-1667), *Ghirlandă de fructe / Fruit Garland*; detaliu / detail
- 24, 42:** atelier / workshop Johann Kupezky (1667-1740), *Negustor de ouă / The egg seller*; detaliu / detail
- 26:** după / after Antoine Pesne (1683-1757), *Cântăreț din lăută / Lute player*; detaliu / detail
- 27:** Ignaz Heinitz von Heinzenhal (1657-1742), *Natură moartă cu stridii / Still life with oysters*
- 28:** Jacob Samuel Beck (1715-1778), *Natură moartă cu ciuperci / Still life with mushrooms*; detaliu / detail
- 30:** Peeter Snyders (1582-1649), *Natură moartă cu fructe și ceapă / Still life with fruits and onion*; detaliu / detail

- 32:** Pieter Andreas Rijsbrack (1685/1690 – 1748), *Natură moartă cu găinușe sălbatice (potârniche) / Still life with partridges*; detaliu / detail
- 34:** Frans Ykens (1601-1693), *Farfurie cu pește / Plate with fish*
- 38, 57:** Georg I Hoefnagel (1542-1600), *Miniatură cu melc și carafă / Miniature with snail and chafer*; detaliu / detail
- 44:** Jan Fyt (1611-1661), *Natură moartă cu fructe și papagal / Still Life with Fruits and Parrot*; detaliu / detail
- 50:** Joris van Son (1623-1667), *Natură moartă lângă o coloană / Still life near a column*; detaliu / detail



Bibliografie / Bibliography

- _Adamson, Melitta Weiss (editor), *Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays* (Routledge, New York, 2002) ISBN 0-415-92994-6
- _Adamson, Melitta Weiss, *Food in Medieval Times* (Greenwood Press, Westport, CT. 2004) ISBN 0-313-32147-7
- _Carlin, Martha & Rosenthal, Joel T. (editors), *Food and Eating in Medieval Europe* (The Hambledon Press, London, 1998) ISBN 1-85285-148-1
- _Chwith Gwyn (editor) ap Llyr (mka Glenn Gorsuch, trans. Bence Kovacs), *The Prince of Transylvania's court cookbook. From the 16th century*
<http://www.medievalcooking.com/etexts/transylvania.html>
<http://digitalia.lib.pte.hu/?p=2184#toc>
- _Fenton, Alexander & Kisbán, Eszter (editors), *Food in Change: Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day* (John Donald Publishers, Edinburgh, 1986) ISBN 0-85976-145-2
- _Freedman, Paul, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination* (Yale University Press, New Haven, 2008) ISBN 978-0-300-11199-6
- _Freedman, Paul (coord.), *Istoria Gustului* (Editura Vellant 2008) ISBN 9789738875814
- _Laudan, Rachel, *Cuisine & Empire* (Univ. of California Press, 2015) ISBN 978-0-520-26645-2
- _Lukács József, „Începuturile literaturii gastronomice în Transilvania” în *Apostrof*, anul XXIV, 2013, nr. 2 (273)
- _Scully, Terence, *The Art of Cooking in the Middle Ages* (The Boydell Press, Woodbridge 1995) ISBN 0-85115-611-8

Despre proiect / About the project

Proiectul „Bucătăria la curtea princiară a Transilvaniei în secolul XVI” (mai – august 2018), co-finanțat de Administrația Fondului Cultural Național și implementat de Muzeul Național Brukenthal, susține direcția strategiilor de dezvoltare durabilă ale Județului Sibiu, pentru recunoașterea alimentației și gastronomiei la nivelul politicilor locale și regionale, parte a proiectului Sibiu 2019 – Regiune Gastronomică Europeană; între activități menționăm un concert de muzică medievală, o prezentare culinară, o lansare de carte și o expoziție foto-documentară ilustrând vase de bucătărie și tacâmuri folosite la trecerea dintre medieval și modern.

The "Cuisine at the Princely Court of Transylvania in the 16th Century" project (May – August 2018), co-funded by the National Cultural Trust Administration and implemented by Brukenthal National Museum, is supporting the Sustainable Development Strategies of Sibiu County for the recognition of food and gastronomy on local and regional policy level, part of the Sibiu 2019 – European Gastronomic Region project; among its activities are a concert of medieval music, a culinary presentation, a book launch and a photo-documentary exhibition illustrating kitchen vessels and cutlery used at the crossing between medieval and modern.



