

Ramona IONESCU

**DE RE CULINARIA.  
REALITĂȚI ECONOMICE ȘI TRADIȚII GASTRONOMICE  
ÎN BRAȘOVUL SECOLULUI AL XIX-LEA**

**DE RE CULINARIA.  
ECONOMIC REALITIES AND GASTRONOMICAL TRADITIONS FROM BRASOV  
DURING THE 19TH CENTURY**

***Abstract:** Even since the Middle Ages, Brasov was an important connection point, both commercially and culturally between the three Romanian Principalities – Transylvania, Wallachia and Moldavia. It also linked the Romanian area with the East and Central Europe.*

*The living together of the different ethnic groups in the geographical area of Brasov had consequences in the culinary field as well. Thus, the gastronomical traditions of the inhabitants of Brasov were influenced by the Balkan cuisine (thanks to the links with Romania) and also by the Central-European, Hungarian and German ones.*

*During the 19th century, the inhabitants of Brasov used to eat both autochthone products (vegetables, fruit, cheese, potatoes, cabbage, different kinds of meat) and imported products, many of them from Romania (but brought from the Balkan area). Here we can include delicacies (halvah, caviar, olives, coffee etc.).*

*Brasov and its surroundings were famous at that time (and today as well) for the bread that the bakers used to make, often mixed with potatoes.*

*The food of the citizens of Brasov used to be spicy, rich in calories, often prepared with lard and bacon. Meals were usually served at home but also at some local restaurants and public houses.*

*Brasov knew periods of both economic flourishing and of decline. Such an unfortunate episode for the economy of Brasov was due to the customs war between Austro-Hungarian Empire and Romania (1886-1891), having as consequences the rise of the prices for food and the pauperization of many inhabitants from Brasov. When the trade war ended, Brasov regained its economic prosperity, an aspect which was proved by the abundance of the consumed food products.*

Încă din Evul Mediu, Brașovul a constituit un punct de legătură comercială și culturală între cele trei țări române: Transilvania, Muntenia și Moldova, dar și între spațiul românesc și cel al Orientului și, respectiv, cel al Europei Centrale.

În secolul al XIX-lea, orașul Brașov continuă să reprezinte un important emporiu comercial, un rol important în viața economică deținându-l negustorii români, care controlau comerțul brașovean încă de la jumătatea secolului al XVIII-lea. Acest fapt este confirmat de numărul firmelor comerciale românești (109), net superior celor săsești (23), existente în anul 1845.<sup>1</sup> Negustorii români dețineau la acel moment „88% din importul operat prin Brașov și 94,77% din export”<sup>2</sup>. Această realitate economică era determinată,

---

<sup>1</sup> Dan Pavalache, *Cronică de Brașov*, Brașov, Editura Haco International, 2005, p. 310.

<sup>2</sup> Constantin Catrina, Ion Lupu, *Brașov – monografie*, București, Editura Sport-Turism, 1981, p. 77.

printre altele, de apetitul românilor pentru comerț, precum și de ușurința cu care relaționau cu confrății lor din Principate, zona spre care era îndreptată cea mai mare parte a exportului brașovean.

Preocuparea românilor brașoveni pentru comerț i-a determinat să se asocieze în cadrul mai multor instituții cu caracter economic. Astfel, în 1826 a fost creat Gremiul român de comerț levantin, ce „controla 90% din comerțul en-gros și care era compus, în 1854, din 93 de firme și un număr de 168 de membri”<sup>3</sup>. În 1835 a luat ființă Casina neguțătorească (cunoscută ulterior sub numele de Casina română), care constituia un fel de bursă a negustorilor. Tot în 1835 a fost înființată la Brașov Casa de economii, iar în 1851, Camera de Comerț.

În secolul al XIX-lea, atât cuantumul exporturilor, cât și al importurilor brașovene realizate către și dinspre Principatele Române era cu mult mai ridicat decât spre spațiul ungaro-austriac. De asemenea, comerțul cu Principatele Române oferea Brașovului posibilitatea de a se conecta la tranzitul de mărfuri orientale, aduse din spațiul Imperiului Otoman. Aplicarea Regulamentelor Organice, începând cu 1831 în Muntenia și 1832 în Moldova, a oferit acestor provincii o mai mare libertate de comerț, de acest fapt beneficiind și Brașovul, prin vama căruia s-a tranzitat, în anii 1851-1852, o medie anuală de „50.000 kg de grâu și aproape 2,5 milioane kg de secară și porumb”<sup>4</sup>.

Interesul brașovenilor pentru produsele aduse din România este demonstrat de informațiile furnizate în paginile „Gazetei Transilvaniei”, care oferă prețul cerealelor în portul Brăilei, precum și pe cel al coloniilor (aici intrând zahărul carpatin, orez Italia și englez, portocale, lămâi, migdale).<sup>5</sup> Totodată, în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, orașul a fost tranzitat de cantități numeroase de marfă ce erau destinate României, „încât nu mai încap nicăieri”<sup>6</sup>, fapt relatat în 1877 de „Gazeta Transilvaniei” editată de Iacob Mureșianu.

Varietatea de produse vândute în târgurile brașovene era foarte mare, cele mai tranzacționate mărfuri fiind cerealele, vinul, peștele și vitele. Spațiul de desfacere a produselor s-a mărit treptat pe parcursul secolului al XIX-lea, iar organizarea riguroasă a acestuia a fost reglementată prin diferite hotărâri ale edililor. Astfel, prin Regulamentul de funcționare a târgului brașovean, adoptat pe 22 aprilie 1857, se stabilește piața pentru fiecare produs în parte. Erau menționate în acest regulament piața de cereale, piața produselor din lemn, piața de lemn de construcție și zarzavaturi, piața de fân, târgul de vite (boi și cai), târgul de ceapă și vin, târgul de alimente (care constituia Piața Mare) și târgul de produse meșteșugărești.<sup>7</sup> Arealul ocupat de toate aceste piețe pornea de la Poarta Schei și Liceul Sportiv, atingea porțiunea de sub Cetățuie înspre str. Nicolae Iorga și începutul străzii Lungă, precum și capătul străzii Republicii dinspre Modarom.

Târgul de alimente cuprindea 11 sectoare: pentru vânzătorii de păsări vii și tăiate, ouă, unt proaspăt și topit, miere, oțet, carne vânat și purcei; pentru vânzătorii de

<sup>3</sup> Iosif Marin Balog, „Arii de atracție” și rețele de relații economice între sat și oraș și modernizarea economică a Transilvaniei la mijlocul secolului al XIX-lea (1850-1875), în „Țara Bârsei”, Brașov, Editura Graphica Print, 2004, nr. 3, p. 40.

<sup>4</sup> Dan Pavalache, *op. cit.*, p. 327.

<sup>5</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 20 din 22/10 martie 1873.

<sup>6</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 83 din 4 noiembrie/23 octombrie 1877.

<sup>7</sup> Nicolae Dunăre, *Țara Bârsei – monografie*, București, Editura Academiei R.S.R., 1972, vol. 2, p. 101.

brânzeturi și lapte de oaie, pentru cei ce vindeau pâine de țară, ca și cei ce vindeau flori și ciuperci; pentru vânzătorii de zarzavaturi, lapte și brânză de vaci, pește sărat, fasole verde, morcovi; pentru vânzătorii de fructe și pentru cei ce comercializau struguri, pepeni, castane, turtă și mied; pentru vânzătorii de ulei de in, semințe de in și turte de in, pentru cei ce vindeau făină cu amănuntul, tărațe și terci, precum și pentru vânzătorii de pești vii și raci.<sup>8</sup> Din această enumerare, putem să înțelegem mai bine tipul de produse alimentare căutate și consumate de populația brașoveană în secolul al XIX-lea. Toate aceste mărfuri se vindeau la Brașov atât în cadrul celor două târguri anuale (unul primăvara, în aprilie, și celălalt toamna, în noiembrie), cât și la târgurile săptămânale, care, începând cu secolul al XVIII-lea, se țineau marțea și vinerea. Prețurile la Brașov erau fixe, „numai la târg trebuia să te tocmești și să nu oferi decât jumătate din prețul cerut”<sup>9</sup>. Produsele comercializate ilicit erau confiscate, negustorii străini nu trebuiau să rămână mai mult de 14 zile în oraș și erau obligați să se cazeze în anumite locații.

Pentru comercianții ce poposeau la Brașov au fost ridicate, începând cu secolul al XV-lea, o serie de hanuri. Unele dintre acestea sunt semnalate în secolul al XIX-lea, cum ar fi „La Vulturul de Aur”, „Hanul Roșu”, „La soarele de aur”, „La pomul verde”, „La Cerbul de Aur”, „Coroana”, o parte dintre ele transformându-se ulterior în hoteluri. Această preschimbare s-a datorat atât modernizării urbane, cât și dispariției cărăușiei prin deschiderea, odată cu 1873, a liniilor ferate ce deserveau Brașovul.<sup>10</sup>

Conviețuirea diferitelor etnii în acest spațiu geografic al Brașovului, precum și contactele comerciale ce aveau loc aici au avut efecte și în domeniul alimentației locuitorilor. Astfel, tradițiile culinare ale brașovenilor au resimțit influența bucătăriei balcanice (datorită legăturilor cu România), precum și a celei central-europene, ungurești și germane. De exemplu, din spațiul balcanic au fost aduse mâncărurile de legume (ghiveciul, musacaua), pilafurile, ciorbele, șerbetul, cafeaua, iar din Europa Centrală, mâncărurile de toamnă și de iarnă bazate pe varză dulce și murată, mai apoi cartofii, afumăturile de tot felul din carne de porc, prăjiturile cu frișcă, ciocolată și cacao pe care le întâlnim în patiseriile din Viena și Budapesta.<sup>11</sup> Din Vechiul Regat, influențat la rândul său de tradiția gastronomică orientală, le-au parvenit brașovenilor mâncărurile cu carne tocată (chiftelele și perișoarele), vinetele, o parte din dulciuri (halva, rahat, dulcețuri), untdelemnul adus în „burdufuri de piele”<sup>12</sup>, precum și delicatesele (măslina, icre negre, țări, lacherdă-scrumbie afumată).

Mâncarea brașovenilor din secolul al XIX-lea era condimentată, bogată în calorii, pregătită deseori cu untură de porc și slănină. Atât la Brașov, cât și în restul Transilvaniei, erau apreciate sosurile grase, îngroșate cu făină multă, la care se adaugă deseori smântână din belșug.<sup>13</sup> Acest fapt este confirmat și de memoriile lingvistului brașovean Sextil Pușcariu, care ne oferă ocazia de a înțelege cum decurgea o masă de prânz luată în familie în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Astfel, ritualul acestei mese ca și meniul

<sup>8</sup> *Ibidem*, pp. 101-102.

<sup>9</sup> Sextil Pușcariu, *Brașovul de altădată*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1977, p. 180.

<sup>10</sup> Minerva Nistor, *Contribuții la cercetarea hanurilor din Țara Bârsei*, în „Cumidava”, Brașov, VII, 1973, p. 97.

<sup>11</sup> Ioana Constantinescu (editor), *O lume într-o carte de bucate: Manuscris din epoca brâncovenească*, București, Editura Fundației Culturale Române, 1997, p. 6.

<sup>12</sup> Sextil Pușcariu, *op. cit.*, p. 186.

<sup>13</sup> Lucreția Oprean, *Bucătăria din Transilvania*, București, Editura Ceres, 1976, p. 7.

ei erau copiate după moda austriacă. Masa era servită între orele 12 și 13 și începea cu supa, ciorbele fiind destul de rare și preluate după modelul Vechiului Regat. Se preparau, de exemplu, supe de găină, supă de raci și supă de chimen. Al doilea fel de mâncare servit era rasolul, urmat de friptură, care putea fi de pasăre (în acest caz carnea de curcan era foarte apreciată), de purcel, din limbă de porc „gătită ca în Polonia, cu stafide, migdale și coajă de lămâie”<sup>14</sup>, precum și din costițe de porc tânăr. Friptura era însoțită neapărat de o garnitură de cartofi, orez sau ciuperci, uneori și de murături, varză acră sau lapte gros. După friptură urmau diverse tocane și gulașul. La desert se mânca fie ștrudel, fie kremșnit ori plăcintă cu mere sau cu brânză de vacă; se mai puteau servi, ca dulciuri, găluști cu prune, clătite sau budincă de orez ori de griș. Masa se termina, în cazul adulților, cu un pahar de vin sau o ceașcă de cafea, precum și cu o țigară, în cazul fumătorilor, evident. Cât despre cină, Sextil Pușcariu spunea că, într-o vreme, aceasta presupunea consumul de friptură, însă mama lui a introdus gustările reci, cu „mezeluri, salate, brânzeturi și lăptării, cel mult ouă sau crenvurști calzi”<sup>15</sup>, în timp ce sașii obișnuiau seara să servească doar o cafea cu lapte și un corn.

Așadar, locuitorii Brașovului consumau mâncăruri consistente, nu de puține ori grase, fapt pentru care existau persoane care comercializau diferite tincturi ce vindecă „toate bolile stomacului, anume îngreșoșarea și îngreunarea stomacului, ceea ce urmează mai ales după mâncarea bucatelor greu de mistuit”<sup>16</sup>. Mai multe numere din „Gazeta Transilvaniei” din anul 1870 surprind asemenea anunțuri publicitare.

În ceea ce privește produsele alimentare specifice Brașovului, aici trebuie amintită în primul rând pâinea, care era renumită în epocă (ca și astăzi, de altfel) și pe care brutarii o făceau deseori cu amestec de cartofi. Se produceau pâine albă și neagră de grâu, precum și pâine de seară. De asemenea, renumiți în Brașov erau pesmeții, care puteau fi simpli sau cu vanilie.<sup>17</sup> Consumul de pâine, obișnuit la Brașov, nu era întâlnit, din păcate, și la sat, așa cum lasă să se înțeleagă numărul 59 din 1866 al ziarului „Gazeta Transilvaniei”, care spunea că țăranii consumă mai mult mămăligă decât pâine de grâu sau de seară, față de primele două decenii ale secolului al XIX-lea.<sup>18</sup> Un motiv enunțat pentru această realitate este rapiditatea cu care se pregătește mămăliga. Cu toate acestea, ziarul subliniază necesitatea consumării pâinii datorită faptului că are mai multe calorii și este mai sănătoasă.

Tot în paginile „Gazetei” găsim, pe parcursul mai multor ani (1865, 1871, 1873), reclame la diferite sortimente de făină, la untură de pește, brânză de oi, ape minerale, dar și la brutării. De asemenea, se relata prețul pieței la Brașov la diferite produse: grâu, seară, ovăz, porumb, fasole, linte, mei, hrișcă, la kilogramul de carne de vită, de „rămător” (porc), de berbece, dar și la seul de vită. Ziarul editat de Iacob Mureșianu înregistra atât momentele de prosperitate din viața Transilvaniei, cât și cele de foamete. Se menționează, de exemplu, o situație din anul 1877, când „din cerealele de anul trecut se mai află cantități imense. [...] Vite cornute încă sunt așa de multe, încât la târgurile din

<sup>14</sup> Sextil Pușcariu, *op. cit.*, p. 190.

<sup>15</sup> *Ibidem*, p. 192.

<sup>16</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 20 din 23/11 martie 1870.

<sup>17</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 34 din 13/1 mai 1871.

<sup>18</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 59 din 11 august/30 iulie 1866.

țară [...], nici pe jumătate n-au aflat cumpărători.”<sup>19</sup> Cât despre perioadele de foamete, putem spune că acestea i-au determinat pe transilvăneni să înceapă cultivarea cartofului. În timpul foametei pe care a cunoscut-o Transilvania „între 1813 și 1817”<sup>20</sup>, oficialitățile au făcut demersuri pentru convingerea locuitorilor de „modalitatea lesnicioasă de a cultiva cartoful în cuiburi”<sup>21</sup>. În decursul secolului al XIX-lea, cultura cartofului capătă amploare, fapt demonstrat de cantitățile mari din acest produs vândute la târgurile brașovene.

Un alt produs cu mare căutare în Brașov era varza, consumată atât crudă în salate, cât și gătită, fie cu borș, fie călită, fie acrită și amestecată cu carne grasă, cu multă smântână și bine papricată.<sup>22</sup> Tot din varză se făceau celebrele sarmale. Una din modalitățile de preparare este amintită de Octavian Stoica în lucrarea *De-ale gurii din bătrâni*. Astfel, la hanul din Brașov numit „La pomul verde”, slujnicele săsoaice opăreau „foi de podbal”, pe care le amestecau

cu mărar și cu ceapă verde, tocate, pe care le adăugau orezului fiert înăbușit, lăsat să se răcească și frământat cu urdă și cu ouă proaspete, mai punând încă și ceapă bătrână îngălbenită în unt. Cu umplutura aceasta se răsuceau sarmalele, mari cât pumnul strâns al unui păcurariu voinic, să-ncapă doar două-nghesuite-n strachină; și se așterneau rânduri, rânduri, pe fundul podit cu aceleași foi de podbal, ori de viță de vie, al unei largi cratițe de tuci și împănându-le pe unde se mai putea cu fire de mărar uscat și cu bucăți de unt gras, ca să mai aibă orezul ce dulceață trage. Se acopereau cu apă încălzită și se fierbeau domol, să scadă cu încetul, ca să poată primi însetate un sos de făină după gustul locului și o țărucă de borș, înainte de cel din urmă clocot, și-apoi se mâncau fierbinți, cu pită la fel și-necate-n smântână grasă. Iar care nu era învățat de la maică-sa cu ce-avea dinainte, se mai opintea c-un rachiu, că alta ce era să facă, bietul<sup>23</sup>.

Tot la Brașov se mânca brânză în coajă de brad, precum și Baumstritzel (bomul), „învățat de la sași”<sup>24</sup>, pe care noi îl știm azi sub denumirea de kürtös kalács. Pe stradă se comercializau covrigi cu sare, alviță, porumb fiert, fructe de pădure. În schimb, carnea de vânat se consuma destul de puțină la Brașov.

Se obișnuia să se mănânce și în oraș. În Brașov existau birturi, berării, rachierii, cafenele, alături de hanuri și hoteluri. În unele birturi se încingeau chefuri faimoase, însă „lumea era foarte tolerantă cu năzdrăvăniile ce le făceau oamenii în toată firea la asemenea chefuri”<sup>25</sup>.

De-a lungul secolului al XIX-lea, Brașovul a cunoscut atât perioade de avânt economic, cât și de regres. Un asemenea episod nefast pentru economia Brașovului a fost reprezentat de războiul vamal dintre Austro-Ungaria și România (1886-1891). Acest conflict economic a avut ca premisă convenția comercială încheiată între cele două state în 1875 și elaborată în conformitate cu principiul liberului schimb. Convenția din 1875 prevedea taxe reduse și chiar scutiri de taxe vamale pentru o serie de mărfuri, atât

<sup>19</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 50 din 12 iulie/30 iunie 1877.

<sup>20</sup> Neagu Djuvara, *Între Orient și Occident*, București, Editura Humanitas, 2005, p. 86.

<sup>21</sup> Titus Catelly, *Cartoful, banalitate sau miracol?*, București, Editura Ceres, 1988, p. 66.

<sup>22</sup> Sextil Pușcariu, *op. cit.*, p. 185.

<sup>23</sup> Octavian Stoica, *De-ale gurii din bătrâni*, București, Editura Sport-Turism, 1978, pp. 87-88.

<sup>24</sup> Sextil Pușcariu, *op. cit.*, p. 188.

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 195.

tranzitate dinspre România înspre Austro-Ungaria, cât și invers. De exemplu, bucatele erau peste tot „libere de vamă”<sup>26</sup>. Însă România s-a văzut, în decursul celor 10 ani cât a fost valabilă convenția, inundată de articole industriale austriece, mult superioare celor fabricate în țară. Acest fapt a determinat hotărârea României, din 1886, de a nu mai reînnoi convenția comercială cu Austro-Ungaria și chiar mai mult decât atât, a procedat la impunerea unor tarife vamale protecționiste. Riposta Imperiului dualist a fost pe măsură, prin publicarea a 4 decrete care conțineau măsuri economice îndreptate împotriva României.

Astfel, războiul vamal izbucnit între cele două state a făcut ca Austro-Ungaria să oprească întru totul importul zarzavaturilor, fructelor, plantelor și al vitelor din România, cât și tranzitul de porci, capre și miei din România prin Ungaria.<sup>27</sup> Consecințele nefaste ale acestui conflict economic sunt înregistrate de ambele țări. Economia Transilvaniei a resimțit însă cel mai acut aceste urmări, întrucât „ramuri întregi, direct legate de piețele Vechiului Regat, au intrat în stagnare ori s-au prăbușit”<sup>28</sup>. La Brașov materiile prime s-au scumpit, iar „Gremiul comercial levantin, societatea de comerț armeană și compania grecească s-au dizolvat”<sup>29</sup>. S-au înregistrat falimente, migrația multor transilvăneni spre România, precum și creșterea prețurilor alimentelor și sărăcirea unei bune părți a populației brașovene, dar și practicarea comerțului clandestin. De asemenea, au avut loc transmutări ale meseriașilor din sud-estul Transilvaniei în România cu tot cu utilaje, fapt determinat de înlesnirile economice oferite acestora de guvernul român.

În anul 1891, România a decis sistarea războiului prin înlăturarea taxelor protecționiste aplicate mai multor produse. În consecință, 7 articole erau scutite complet de taxe vamale la trecerea lor din Brașov în România (grâu, seacă, porumb, orz, ovăz, mei, hrișcă), iar 29 de produse aveau taxe reduse (printre care se găseau cartofii, brânzeturile, cărnurile proaspete și sărate, laptele).<sup>30</sup> Odată cu încetarea acestui război comercial, Brașovul revine la prosperitate economică, fapt evidențiat și de abundența produselor alimentare consumate. De asemenea, numărul comercianților la Brașov crește, chiar dacă mulți dintre aceștia nu mai sunt români, ci străini.

Așadar, secolul al XIX-lea a reprezentat pentru Brașov o perioadă de transformări, multe dintre ele benefice. Efectele lor au fost înregistrate inclusiv de alimentația locuitorilor brașoveni, aflați la intersecția drumurilor comerciale și a influențelor venite atât din centrul Europei, cât și din spațiul balcanic și România. Contactul cu o serie de tradiții gastronomice străine a îmbogățit arta culinară românească, de care beneficiem astăzi și noi. Cercetarea condițiilor istorice care au adus inovații gastronomice este una necesară, întrucât progresele bucătăriei pot indica, de multe ori, gradul de civilizație al unui popor.

<sup>26</sup> „Gazeta Transilvaniei”, nr. 45 din 23/13 iunie 1876.

<sup>27</sup> Gheorghe Șelaru, *Consecințe ale războiului vamal asupra economiei brașovene (1886-1891)*, în „Cumidava”, Brașov, 1977, VII, p. 163.

<sup>28</sup> Valentin Bodea, *Aspecte ale relațiilor economice româno-austro-ungare în prelungirea războiului vamal (1893-1914)*, în „Țara Bârsei”, Brașov, Editura Graphica Print, 2002, nr. 1, p. 163.

<sup>29</sup> Heinrich Wachner, *Istoria Țării Bârsei*, Brașov, Editura Aldus, 1995, p. 77.

<sup>30</sup> Gheorghe Șelaru, *op. cit.*, p. 191.