A SHORT HISTORY OF GASTRONOMIC LITERATURE

Nagy Imola Katalin

Lecturer, PhD, Sapientia University of Tîrgu Mureș

Abstract: This paper focuses on the history of Romanian gastronomic literature, namely the first century of Romanian cookbook writing. Cookery books and gastronomic texts are one of the most interesting text types, which can be fruitfully analyzed and approached from multiple perspectives: linguistics, cultural history, language history, terminology and history can contribute to exploit the multiple resources of such texts, which mirror not only the gastronomy of certain historical periods, but reflect the linguistic and social habits of a century or another. Recipes are not scientifc texts, nevertheless they can be considered technical texts, as they contain the lexicon and terminology of cooking and gastronomy, one of the most ancient human activities. Romanian gastronomic literature is a topic approached by many researchers. Despite this fact, during a previous research we conducted upon the history of Hungarian gastronomic literature and the history of "kürtőskalács", we reached the conclusion that there is no comprehensive study upon the beginnings and history of Romanian cookbooks. That is why we attempt to fill this gap and offer a list of the most important cookbooks written and/or published in Romanian. We intend to cover the first century of this kind of literature, the period between 1841 and the 1940s.

Keywords: Romanian gastronomy, cookery books, publish, cultural history, gastronomic literature.

Literatura gastronomică este una dintre cele mai vechi din cultura umană, este, în același timp, una din coordonatele fundamentale ale identităților culturale. Așa cum arată Luminita Druga și Nadia-Nicoleta Morărașu, „Alături de componenta religioasă, etnică, istorică, socială și culturală, gastronomia a jucat și joacă încă un rol important în definirea identității atât la nivel individual, cât și național. Studierea aspectului culinar al societății românești din diverse momente ale evoluției sale poate aduce informații prețioase fiind o oglindă a transformărilor istorice, culturale și sociale din epoci diferite.

De la aceste considerente se poate pleca atunci când vrem să discutăm despre identitatea pe care componenta gastronomică/culinară o oferă identității naționale și care, pe lângă valoarea sa economică are și o profundă valoare simbolică, care ține de cele mai multe ori de marcarea identității culturale a unei națiuni. Asistăm de câteva decenii la dezvoltarea la scară mondială a unei opoziții între două tipuri de bunuri culturale total diferite: pe de o parte, bunurile simbolice centrale si, pe de alta parte, cele tradiționale, care sunt dintotdeauna un simbol al identității locale." (Druga-Morărașu, 2012, 145)

Un produs, din păcate de prea multe ori perisabil și supus distrugerii este tipul de text care se numește rețetar sau carte de bucate, care reflectă fidel și cât se poate de nemijlocit imaginea societății umane dintr-o perioadă dată, cu toată pluralitatea semnificațiilor comportate: „Cartea de

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

bucate este, fără îndoială, o producţie circumstanţială care propune soluţii de viaţă ce se cristalizează într-o formă de civilizaţie." (Calistru, 2011, 21)

Cea mai veche carte de bucate din Europa care oferă o imagine a gastronomiei Imperiului Roman este cea a lui M. Gavius Apicius, *De Re Coquinaria*. În 1485, Bartolomeo Scappi a realizat în Italia o carte de bucate intitulată *Opera dell'arte del cucinare.* Cele mai faimoase colecții de bucate franceze sunt *Le Viandier* și *Le Ménagier de Paris*, ambele apărute în secolul XIV. Un alt moment important al gastronomiei franceze este legat de numele lui Lancelot de Casteau: *Ouverture de Cuisine*, Liège 1604[1]. Alte nume semnificative sunt: Marie-Antoine Carême (*L'Art de la cuisine au dix-neuvieme siecle* ; 1833 și *Le Pătissier royal parisien*, 1815) ; Urbain Dubois-Emile Bernárd (*La Cuisine classiqe*, 1850) și Anthelme Brillat-Savarin (*Physiologie du goût*, 1825)[2]. Literatura germană oferă o listă impresionantă de titluri, atât manuscrise cât și volume tipărite. Există un arsenal întreg de manuscrise și cărți de bucate vechi în limba germană, disponibile cititorilor în variante digitizate[3]. Volumul clasic al lui Max Rumpolt, *Ein neue Kochbuch* a apărut la Frankfurt am Main, în 1581[4].

Gastronomia românească se află la intersecția influențelor occidentale și orientale, așa cum arată Luminita Druga și Nadia-Nicoleta Morărașu, „Pe plan alimentar, pozitia României la intersectia dintre Europa centrala si cea de Sud-Est poate fi tradusa prin sinteza realizata aici de bucătăria balcanică, numită și bizantină sau otomaăa si cea central-europeană, germană, maghiară. Peste regimul galactofag daco-get cu *brânz*a, *urd*a s-au suprapus *placinta* romana (<lat. *placenta*), *hrana* slavilor (începând cu secolele V-VI d.H.), *borsul* polonez, *ciorba* și *chifteaua* turcească, *zaharicalele* neogrecești, datorate dominației fanariote, *aspicul* și *escalopul* franțuzesc, *limonada* italiană, *biftecul* englezesc etc. Altfel spus, gastronomia românilor are multiple straturi: roman, slav, grec, neo-grec, turc, maghiar, german, italian, francez, englez, reflectate în diverse surse: mărturii ale călătorilor straini care au vizitat cu diferite prilejuri țările române și s-au bucurat de ospitalitatea oamenilor de aici, cărți de bucate (secolul al XVIII-lea cartea de bucate din vremea lui Constantin Brâncoveanu, *200 de retete cercate* a lui Mihail Kogălniceanu și Constantin Negruzzi din secolul al XIX-lea) și opere literare (menționăm în acest sens *Alexandru Lăpușneanul, Ciocoii vechi și noi)*. Aceste influențe s-au impus în mod diferit în provinciile locuite de români, diferențele gastronomice fiind vizibile. De exemplu, din documentele vremii ne dăm seama că spiritul francofil era mai accentuat la Iasi, decât la București, căci în capitala Țării Românești obiceiurile balcanice au rămas mult timp covârșitoare." (Druga-Morărașu, 2012, 145)

Așa cum arată Eugen Simion în *Cultura gastronomică şi literatura de ceremonial ‑ de la stolnicul Cantacuzino la C. Negruzzi şi M. Kogălniceanu (III)* (Caiete critice 2 (304) / 2013, 3-10), „La începutul secolului al XIX‑lea, numărul cărților folositoare (mici manuale cu subiecte practice, la îndemâna tuturor ştiutorilor de carte) începe să crească. Teologii Şcolii Ardelene dăduseră înainte tonul, publicând, pe lângă cărțile bisericeşti în limbă română, broşuri cu învățături

[1] http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm
[2] https://hu.wikipedia.org/wiki/Francia_gasztron%C3%B3mia
[3] http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica Corpus of culinary & dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800
[4] Pe baza acestui volum german s-a făcut și o traducere în limba maghiară, la solicitatea principelui Transilvaniei, o traducere făcută de către Keszei János. Această traducere este cunoscută azi drept *Bornemisza Anna szakácskönyve.* Rumpolt s-a inspirat din lucrarea cunoscutului bucătar de la Vatican, Bartalomeo Scappi. *Ein neue Kochbuch* conține 1646 rețete. Există surse care susțin că autorul volumului, un sas din Transilvania a avut o formare profesională ardeleană, aspect care se întrezărește în structura rețetelor pe care le publică.

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

despre creşterea pomilor şi alte treburi gospodăreşti, cu ideea că ridicarea poporului începe cu luminarea lui şi în sfera vieții practice.
Gheorghe Şincai tipăreşte, la Buda, la 1806, *Povăţuire către economia de câmp,* iar peste un timp (1807) face să apară, tot aici, *Carte de mână pentru economie* de Gr. Obredovici.
Cele mai multe sunt compilații sau traduceri din alte limbi, cum este *Cărticica folositoare,* tălmăcită din limba polonă şi prefațată de Gavriil Vinețchi, Avghi Başa –„cea mai mică şi mică şi plecată slugă" la 1806, in timpul luminatului domn Ioan Constantin Alexandru Ipsilanti. O ediție a doua apare in 1825, cu râvna şi cheltuielile Dumisale Hristea Teodor. Este un manual, cum am zis, cu sfaturi culinare şi medicale, dublate de sfaturi (rețete) despre ingrijirea vitelor şi cultivarea pomilor sau sporirea producției de ouă la găini. Sunt 206 sfaturi de acest fel, cele mai multe formulate intr‑o propoziție sau două." (Simion, 2013, 7-8)
Care sunt primele scrieri gastronomice în limba română? În continuare prezentăm o listă a acestor scrieri, în ordine cronologică, aşa cum ele sunt menționate, e drept, răzleț, în literatura de specialitate și în diferitele colecții sau cataloage de manusrise sau publicații:

1. Manuscrisul brâncovenesc sau *Carte întru care să scriu mâncările de peşte i raci, stridii, melci, legumi, erburi şi alte mâncări de sec şi de dulce, despre orânduiala lor*. Aşa cum arată Doina Calistru, acest prim manuscris datează „la sfârşitul secolului XVII şi începutul celui de-al XVIII-lea, fiind o mărturie de preţ pentru cunoaşterea elitelor româneşti din strălucita şi dramatica epocă a lui Constantin Brâncoveanu.

Manuscrisul din epoca brâncovenească a aparţinut filologului dr. Mateo Gaster, care îl semnalează pentru prima oară în lucrarea sa, *Literatura populară română* (Bucureşti, 1882, p. 536), publicând 14 reţete în *Crestomaţia română*, vol. II, 1891 (p. 42-46). Reputatul lingvist şi istoric al culturii medievale româneşti, Gabriel Ştrempel, îl înscrie în *Catalogul manuscriselor româneşti* (vol. IV, Bucureşti, 1967), datându-l eronat (spune Ioana Constantinescu) în 1749, an în care Mihai Logofătul făcea copia după exemplarul Saftei. Manuscrisul din epoca brâncovenească, cea mai veche carte de bucate românească, păstrată până astăzi, cu o „vârstă de cca 300 de ani", este o culegere de 293 de reţete culinare, unele traduse din limbile italiană, franceză şi germană (de altfel, multe cuvinte din aceste limbi au rămas netraduse), adaptate la posibilităţile bucătăriei româneşti." (Calistru, 2011, 23-24) Volumul a fost publicat de către Constantinescu Ioana, *O lume într-o carte de bucate: manuscris din epoca brâncovenească*, Bucureşti, Editura Fundaţiei Culturale Române, 1997.
Ioana Şuta atribuie paternitatea manuscrisului Stolnicului Constantin Cantacuzino: „În ceea ce priveşte evoluţia cărţilor de bucate, implicit a manuscriselor culinare, se cunoaşte că în spaţiul românesc, prima carte de bucate, iniţial aflată sub formă de manuscris, datează de la jumătatea secolului al XVII-lea şi a cunoascut o circulaţie extinsă în vremea lui Brâncoveanu. Textul cărţii s-a intitulat *"Carte întru care se scriu mâncările de peşte şi raci, stridii, melci, legume, erburi şi alte mâncări de sec şi de dulce despre orânduiala lor"*. Acest manuscris a aparţinut iniţial Bibliotecii Stolnicului Constantin Cantacuzino."[5] Eugen Simion, în schimb, consideră că manuscrisul ar fi o traducere după un original italian : „Pentru a afla ce se mănâncă în timpul lui Brâncoveanu putem consulta de pildă o carte de bucate pe care cercetătorii mai noi sunt de părere că ar fi opera Stolnicului Cantacuzino. Istoricul Matei Cazacu face o demonstraţie in acest sens în introducerea la volumul intitulat *O lume într‑o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească.* Transcrierea textului, prefaţă şi postfaţă de Ioana Constantinescu, cu un studiu de Matei Cazacu. Editura Fundaţiei Culturale Romane, Bucureşti, 1997. In privinţa paternităţii

[5] http://www.bcucluj.ro/bibliorev/arhiva/nr17/cultura2.html

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

acestei cărţi de bucate există şi alte puncte de vedere. Gh. Chivu analizează vocabularul reţetelor şi, observând numărul mare de termeni de origine italiană sau cu etimon italienesc, trage concluzia (vezi studiul *Cartea de bucate. Un manuscris singular in scrisul vechi romanesc* in volumul *In honorem Gabriel Strempel. la 80 de ani. O viaţă inchinată cărţilor.* Satu Mare, 2006) că acest manuscris, nu e, în fapt, opera Stolnicului Cantacuzino, ci este tradus, în totalitate, din limba italiană. Dovada ar fi, prezenţa unor termeni şi sintagme de sursă italienească „insuficient sau deloc adaptaţi la structura noastră".” (Simion, 1 (303) / 2013, 3-9)
Iddea revine și la Mariana Neț: „Prima carte de bucate cunoscută în limba română este aceea editată de Ioana Constantinescu și apărută în 1977 la Editura Fundației Culturale Române cu titlul *O lume într- carte de bucate*. Autoarea ediției, ca și Matei Cazacu, autorul studiului introductiv, consideră că textul datează din epoca brâncovenească. Spre deosebire de aceștia, Gheorghe Chivu (1983) datează manuscrisul în prima jumătate a secolului al XVIII-lea. Textul este o traducere după un original italian necunoscut.” (Neț, 2014, 313-314)

2. 1806/1825- o *Cărticică folositoare*, tălmăcită, potrivit datelor oferite de foaia de titlu şi de prefaţă, din limba poloneză, de către Gavriil Vineţki, tipărită în primă ediţie la Bucureşti, în 1806, şi reluată fără modificări, pentru că s-a dovedit a fi „de folos nu mic", în 1825. (Chivu, 2012, 307) *Cărticica folositoare* a fost publicată în 2005, transcriere şi glosar de Anna Borca. Cuvânt înainte Simona Lazăr. Editura Intact SRL/Jurnalul Național, București, 2005. Volumul ar fi, după MarianaVascauteanu, o tălmăcire din limba polonă : „Primul volum tipărit despre care avem știință astăzi este ""Cărtica, Aceasta Cărticică, ce acum întiiași dată sau tipărit, Si sau tilmacit dupa limba Leșasca, pre Limba Rumaneasca, Care cuprinde întru sine, multe lucruri spre folosul atoata obștea atît oamenilor, cît și dobitoacelor"", apărut la ""Bucuresci"" in 1806 și retipărit la 1825.”[6]

3. 1812- J. N. Neuhold, *Învăţătură de a face sirup şi zahar din mustul tuleilor de cucuruz după ce s-au cules cucuruzul de pre ei*, carte apărută la Buda în 1812, aparținând lui Ludwig Metterpacher.
4. 1813- *Învăţătură despre agonisirea viţei de vie şi despre măestria de aface vin, vinars şi oţet întocmită de autorii Chaptal, Rosier, Parmentier şi Dussieux* (Buda, 1813).
5. 1818- Christian Albert Rückert, *Învăţătură sau povăţuire pentru facerea pâinii ceii de obste mai neagră, pentru cea albă de casă, pentru făina cea spre întrebuinţarea bucatelor; pentru hrisi, si altele, din cartofle, pentru sămănatul lor, lucrarea şi păstrarea lor. Alcătuita de către... în limba nemțească, acum întâi tălmăcită întru cea greceasca de către Dimitrie Samurcas.* Iasi, apărută în Tipografia Sfintei Mitropolii, 1818. Traducerea a fost făcută după textul lui D. Samurcas, de Alex. Beldiman.

Așa cum arată Doina Calistru, aceste prime volume legate de literatura gastronomică sunt mai ales traduse după modele străine, cărțile de acest gen se diversifică, mai ales prin traduceri și adaptări: „Teritoriul gastronomiei nu rămâne neexplorat, dar cum nu aveam cărţi de bucate autohtone se traduc, încă la începutul secolului, lucrări străine, ca aceea a lui J. N. Neuhold, *Învăţătură de a face sirup şi zahar din mustul tuleilor de cucuruz după ce s-au cules cucuruzul de pre ei*, apărută la Buda în 1812, a lui Ludwig Metterpacher, *Învăţătură despre agonisirea viţei de vie şi despre măestria de aface vin, vinars şi oţet întocmită de autorii Chaptal, Rosier, Parmentier şi Dussieux* (Buda, 1813), sau a lui Cristian Albert Rückert, *Învăţătură pentru facerea pâinii*, în româneşte de

[6] http://www.slideshare.net/MarianaVascauteanu/gastronomie-40512349

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

Alex. Beldiman, după o traducere grecească a dr. D. Samurcaş, Iaşi, 1818 (o a doua ediţie în 1829)". (Calistru, 2011, 26-27)

6. 1841- *Carte de bucate boiereşti sau 200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*, este vorba de prima carte de bucate tipărită în limba română, un volum alcătuit de către Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi. Cartea a cunoscut mai multe reeditări, „*Carte de bucate boiereşti. 200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti,* apărută în 1841, la Iaşi, la Cantora Foii Sătești, şi republicată de două ori în numai cinci ani (în 1842 şi 1846), carte atribuită, după iniţialele plasate în partea de sus a foii de titlu şidupă unele mărturii de epocă, lui Costache Negruzzi şi Mihail Kogălniceanu." (Chivu, 2012, 307)

„În România, a apărut în 1841, la Iași, „Carte de bucate boierești. 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti", scrisă de doi moldoveni: Costache Negruzzi și Mihail Kogălniceanu. În nuvela „Alexandru Lăpușneanul", apărută cu un an înaintea cărții de bucate, Costache Negruzzi descrie gastronomia Moldovei: „În Moldova, în vremea aceea nu se introdusese încă moda mâncărurilor alese. Cel mai mare mare ospăţ se cuprindea în câteva feluri de bucate. După borşul polonez veneau mâncări greceşti fierte cu verdeţuri care pluteau în unt, apoi pilaful turcesc şi, în sfârşit, fripturile cosmopolite." „Cea dintâi carte de bucate rânduite" cuprindea rețete de „zalatină", adică gelatină de lămâie, portocală, zmeură, vanilie, dar și de budincă de ciocolată, fragi, vișine, lămâie."[7] Rolul pe care volumul îl are este arătat de preocuparea exegeților de a-l aminti ca fiind cartea de căpătâi a literaturii gastronomic românești. 200 rețete cercate este produsul unei perioade efervescență, sfârșitul veacului XVIII şi începutul celui următor: „Bazele existenţei publice şi private se modifică simţitor, iar integrarea în circuitul valorilor europene se produce conştient şi durabil. Românii împrumută idei, argumente, criterii care sfarmă obiceiuri şi tradiţii bine înrădăcinate şi înlesnesc apariţia unei noi mentalităţi în toate domeniile vieţii publice şi private. Părtaş la opera de modernizare, Mihail Kogălniceanu adaugă, tot atât de convins: „era epoca când roiuri de tineri, plini de entuziasm, crezând în viitorul patriei lor şi al lor, uniţi toţi cu curajul juneţei ce nu se îndoieşte de nemică şi pentru care stavilă nu este, se apucaseră de lucru". Sunt „oamenii începutului de drum", aparţinând acestei epoci de „febrilă activitate de explorare şi iniţiere programatică", adevăraţi campioni ai civilizaţiei şi naţionalităţii, cum Kogălniceanu însuşi îi numeşte." Gastronomia ajunge una din „campioanele" modernizării, elitele asociind procesul de înnoire şi cu sporirea rafinamentului din viaţa de zi cu zi. Iată de ce, în Moldova vremii, s-a manifestat un interes viu pentru cartea de bucate." (Calistru, 2011, 26-27)

Volumul a fost reeditat de două ori (1842, 1846). Printre reeditările mai recente menționăm ediția din 1973: *Reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti întocmite de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negruzzi acum de isnoavă scoase de Titus Moraru, cu zugrăveli de Florin Creangă, înfăţoşate lumii de dumnealui Mircea Zaciu şi ticluite de vestit întru criticeşti izvoade de prè învăţat al pandimoniului nostru literariu George Călinescu. S-au tras această carte de Editura Dacia, Clusiu, MCMLXXIII*., ediția din 2004, îngrijită de Liviu Leonte, ediția din 2005, scoasă de Liviu Papuc și Bogdan Ulmu: Kogălniceanu Mihail, Negruzzi Costache, *200 de reţete cercate de bucătărie românească şi alte trebi gospodăreşti*, Iași, Timpil, 2005 respectiv cea din 2007, intitulată *Rețete de bucate boierești*, ediția a VI-a îngrijită de Rodica Pandele, București, Editura Vremea, 2007.

[7] http://www.historia.ro/exclusiv_web/general/articol/fi-nu-fi-bucatar-istoria-cartii-bucate

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

Toate reeditările au cunoscut numeroase aprecieri critice : „În zilele noastre avem câteva ediţii ce au urmat celor din 1841 şi 1846. În 1973 apărea la Cluj una dintre acestea, cu un titlu în spiritul celui din 1841: *Reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti întocmite de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negruzzi acum de isnoavă scoase de Titus Moraru, cu zugrăveli de Florin Creangă, înfăţoşate lumii de dumnealui Mircea Zaciu şi ticluite de vestit întru criticeşti izvoade de prè învăţat al pandimoniului nostru literariu George Călinescu. S-au tras această carte de Editura Dacia, Clusiu, MCMLXXIII*. Prefaţa îi aparţine lui Mircea Zaciu, care, plecând de la un citat al lui Al. Odobescu (devenit şi *motto*-ul discursului său analitic), „târăşti muza poeziei şi a istoriei pe taraba pescarului pe cotlonul cuinii“, stăruie, cu judecăţi articulate, asupra motivaţiilor sociale şi psihologice ale întreprinderii dialogului cu Apusul, pe calea gastronomiei, făcând şi un istoric al „dulciului“ de la D. Cantemir la Emil Brumaru.

Mai sobru, într-o formă elaborată şi fără exagerări descriptive, Liviu Leonte, apreciatul cercetător al operei lui C. Negruzzi, ne oferă, în 2004, o nouă ediţie a cărţii de bucate. Îngrijind textul şi adăugându-i o prefaţă şi un glosar, Liviu Leonte ne desluşeşte, ca un bun cunoscător al limbii primei jumătăţi a secolului XIX, slovele arhaice şi subdialectale folosite de cei doi paşoptişti într-un glosar.

O manieră originală de a reedita cartea de bucate a lui Kogălniceanu şi Negruzzi o învederează şi volumul publicat în 2005, cu un bogat adaos de *Selecţii lirice, oenologice, gastronomice* de Lucian Vasiliu, prefaţă de Liviu Papuc, glosar şi postfaţă de Bogdan Ulmu.

Prefaţa, *În loc de apariţii*, semnată de Liviu Papuc, ne pune la dispoziţie date importante din arta culinară a epocii, cu o prelungire până în zilele noastre, pentru a ne convinge că gastronomia noastră a fost reprezentată, în timp, de scriitori – unii dintre cei mai reprezentativi – şi nu de profesionişti. Poetul Lucian Vasiliu selectează, ingenios, din istoria literaturii române, pentru fiecare din cele 200 de reţete „cercate“, versuri lirice, oenologice şi gastronomice, iar Bogdan Ulmu, cel mai apropiat de „ştiinţa gastronomică“, adaugă o scurtă postfaţă, precum şi un trebuitor glosar, stăruind asupra numeroaselor „slove rare şi pline de mister“ ale limbii epocii.” (Calistru, 2011, 30-31)

7. 1846- Cărturarul Manolachi Drăghici a publicat tot la Iaşi, în 1846, o nouă carte de bucate, intitulată *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al curţii Franţei. Potrivit pentru toate stările. Traduse de post. Manolachi Drăghici, Iaşi, TipografiaInstitutului Albinei. 1846*. De la 200 de reţete de bucate, s-a ajuns la 500, dovadă că interesul pentru acest gen de lucrări continuă, iar ecourile civilizaţiei europene ajunse la noi devin din ce în ce mai puternice şi durabile.

Emanuela I. Dima conchide în *Arhaisme lexicale și fonomorfologice în primele cărți românești de bucate*, că primele cărți de bucate românești au fost alcătuite în Moldova la jumătatea secolului al XIX-lea: „Prima dintre aceste lucrări a fost atribuită unor figuri proeminente ale culturii românești, Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi, autori ai *Cărţii de bucate boiereşti*, apărută în 1841 la Iași, la Cantora Foaiei Sătești și reeditată aproape imediat în 1842 și 1846; cea de-a doua, *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert*, îl are ca autor declarat pe postelnicul Manolachi Drăghici, unul dintre boierii de la curtea lui Ioniță Sandu Sturdza, mai apoi a domnitorului Alexandru Șuțu, președinte al tribunalului din Dorohoi și al celui din Galați, figură marcantă, așadar, în peisajul politic al vremii. ... După cum era de așteptat, aceste două cărți au mai multe aspecte comune, trubutare, majoritatea, nu numai regiunii și perioadei în care au fost elaborate, dar și sistemului grafic în care au fost redate, având unele trăsături care, din prespectiva statutului actual al limbii, intră în categoria arhaismelor; pe lângă acestea există unele particularități speciofice acestor texte care ar putea fi atrubuite idiolectului autorilor, care pot ajuta

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

la descrierea acestora." (Dima, 2014, 263) Volumul a fost reeditat recent sub titlul *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al curţii Franţei, potrivit pentru toate stările. Tradus de postelnicul Manolachi Drăghici (Iaşi, Albina, 1846*), ediție de Olga Rusu și Constantin-Armand Vizitiu, Iași, Oprea Magna, 2005.

8. Unele surse[8] vorbesc de existența a mai multor cărți de bucate românești în Transilvania încă înainte de momentul 1841, fără însă a aduce măcar un titlu ca exemplu în acest sens : „Până la 1841 au mai fost publicate și alte cărți de gastronomie - în Transilvania, mai cu seamă, unde ""racordul"" la Occident era mult mai pregnant. Apanaj al elitelor, arta culinară și cărțile de bucate au fost pentru românii ardeleni instrumente de rezistență națională și de emancipare culturală…. In deceniul cinci al secolului al XIX-lea, o dată cu cele trei ediții ale ""rețetarului"" cărturarilor moldoveni, întâlnim alte câteva scrieri de gen, tipărite la București sau la Iași. Câțiva ani mai târziu, la Brașov, un librar sas își românizeaza numele și tipărește ""Cea mai noua carte de bucate a bucatarei romane, franceze, germane si maghiare"", in limba română și cu susținerea financiară a ""prenumeranților"" (a celor care plătiseră lucrarea în avans) din toate cele trei provincii românești." Este vorba, credem noi, de un rețetar în limba română scos la Brașov de către J. C. Hintescu, rețetar intitulat *Carte de bucate. Edată în folosul econoamelor române de J.C. Hintescu*, Brașov, Frank&Dressnandt. Anul apariției este incert.

Iată că spre mijlocul secolului al XIX-lea încep să apară din ce în ce mai multe cărți de bucate românești, imboldul principal fiind volumul deschizător de drumuri al lui Kogălniceanu și Negruzzi. Conștienți de existența unui vid și a unui decalaj temporal, prin comparație chiar și cu celelalte culturi din centrul continentului european[9], cei doi moldoveni deschid, prin cartea lor, un șir lung de volume. Mariana Neț vorbește de trei cărți de bucate importante, manuscrisul brâncovenesc fiind primul text, "cea de-a doua carte de bucate cunoscută este celebra compilație făcută de Kogălniceanu și Negruzzi în 1841 și publicată la Editura Albina. Următoarea carte de bucate cunoscută este traducerea efectuată de postelnicul Manolachi Drăghici la 1864 după un original francez apărut în anul precedent, original al cărui autor era celebrul în epocă Robert, bucătar al regelui Franței. Lucrarea a fost editată de Olga Rusu și Constantin Armand-Vizitiu și a apărut la Iași, tot la Editura Albina în 1846. Apoi, începând din a doua jumătate a secolului al XIX-lea cărțile de bucate se țin lanț." (Neț, 2014, 314) Tot la Iași, în 1846 postelnicul Manolache Drăghici scoate *Albumul de gusturi şi colori a vremurilor de altă dată* (Bohmer, 2006, 45).

9. Cartea de bucate a Mariei Maurer, publicată cândva pe la 1846, conform http://www.biblacad.ro/bnr. Acest rețetar a cunoscut mai multe reeditări succesive, dovada faptului că s-a bucurat de o popularitate remarcabilă în rândul publicului cititor: *Carte de bucate (190 recete) alese şi încercate de uă amică a tuturor femeilor casnice [Maria Maurer]*. Bucuresci, 1846, urmată apoi de ediția a doua : *Carte de bucate. Coprinde 190 răţete de bucate, prăjituri, creme, spume, jalatine, îngheţate şi cum se păstrează lucruri*

[8] http://www.slideshare.net/MarianaVascauteanu/gastronomie-40512349

[9] ce cel mai vechi rețetar tipărit în limba maghiară , care s-a păstrat până azi este datat în 1695 (Tótfalusi Kis Miklós, *Szakács mesterségnek könyvetskéje***.** Este prima carte de bucate în format tipărit, cunoscut astăzi, care, așa cum arată și pagina de titlu, este o reeditare a unui volum anterior, astăzi necunoscut. Conform Füreder, 2009, 41, cartea a avut numeroase reeditări: la Cluj în 1645, 1655, 1771, 1793, la Nagyszombat în 1714, 1730, 1742, 1763, 1785, la Kassa în 1763, 1771, 1774), iar cel mai vechi text gastronomic maghiar (manuscris) datează din 1580- *Szakácsséghoz való mesterség* (editat de către baronul Radvánszky Béla în volumul *Családélet és háztartás a XVI és XII században*, 1896), în timp ce prima carte de bucate tipărită în Austria, păstrată până azi, apare în 1686.

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

pentru iarnă. Toate alese şi încercate de O Prietină a tutulor femeilor celor casnice [Maria Maurer]. Ed. II. Tipărită cu cheltuiala D. G. Ioanid. Bucureşti (Tipărită în Tipografia lui Iosef Copainig), 1849 (Cu alfabet de tranziţie. Autorul, în prefaţă. Ed. I a apărut în 1847)[10], ulterior urmând ediţiile : *Carte de bucate (190 feluri), [de Maria Maurer]*. Ed. IV. Bucureşti (Rasidescu), 1851; *Carte de bucate (190 feluri), [de Maria Maurer]*., ed. Gh. Ioanid. Bucuresci (Rasidescu), 1863; *Carte de bucate. Coprinde 190 răţete de bucate, prăjituri, creme, spume, jalatine, îng[h]eţate, şi cum se păstrésă lucruri de iarnă, toate alese şi încercate de O prietenă a tuturor femeilor celor casnice [Maria Maurer]*. Ed. V. Bucuresci, Librariu Editoriu G. Ioanid & A. Spirescu (Tip. Naţională, Antreprenor C. N. Rădulescu), 1870.

Se pare că există o doză de incertitudine cu privire la numărul ediţiilor acestui volum, ceea ce însă nu-i ştirbeşte valoarea : „În "Bibliografia Chronologica Română" (1873), Dimitrie Iarcu menționează în mai multe rânduri Cartea de bucate a Mariei Maurer, atrăgând atenția asupra ediţiilor succesive ale acesteia, în intervalul 1849-1863. Aici, cea dintâi consemnare este a editiei a III-a, Tipografia Copainig, 1849. Alte referiri găsim in "Bibliografia românească moderna", volumul III, unde ni se propune ca posibil an al primei editii anul 1846. Dar si 1847 (?!?). Certă rămâne însă datarea ediției a II-a, în (același an) 1849, după un exemplar aflat în custodia Bibliotecii Academiei. Oricât ar părea de dificile, lucrurile sunt însă mult mai simple. Chiar în Prefața cărții, Maria Maurer notează că este vorba despre "cea dintâi carte de bucate" și o dateaza: 1849, Mai 1. Dilema se rezolvă repede: la vremea aceea, fiecare o mie de exemplare însemna o noua editie. Apariția a trei editii în anul 1849 (un exemplar din prima se află la Biblioteca Națională și unul din cea de-a treia în colectia lui Ion C. Rogojanu) nu e de mirare. Privite sub lupă, cele trei ediții arată că nu s-a clintit măcar o literă din text și asta nu face decât să ne semnaleze nevoia acută de cărți de bucate a acelor vremuri. Trei ediții - 3.000 de cărți! Un tiraj important și astăzi. Succedate de alte două, ori chiar trei reeditări în următorii 21 de ani (dubiul rămâne, câtă vreme Iarcu atestă ediţiile din 1851 si 1863, iar BRM-ul pe cele din 1863 si 1870). Un fapt este cert: culegerea de rețete pe care cu atâta râvnă a scris-o și a dat-o spre tipar Maria Maurer este cea dintâi carte de bucate tipărită în Țara Românească, după "200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești" a lui Negruzzi și Kogălniceanu (Iași, 1841, 1842, 1846) și rețetarul bucătarului Robert, tradus de postelnicul Manolachi Drăghici (tipărit tot în capitala Moldovei, în 1846).”[11]

10. 1865- Christ Ionnin, *Bucătăria română. Cartea cuprinzătoare de mai multe reţete de bucate şi bufet*, Bucureşti, 1865.[12]
11. 1871- Steriady Ecaterina (colonel), 1871, *Buna menajeră*, Galați, Editura Otto Bielig.
12. 1874- Steriady Ecaterina (colonel), 1874, *Buna menajeră. Carte de bucate practică*, ediţiunea a II-a corectată, adăugită și ilustrată cu 50 de figuri, București, Editura Socec.
13. 1900- *Regina bucătăriei. Bucătărie universală pentru sănătoși și bolnavi*, București 1900.
14. 1907- Ana Florea, *Din ale bucătăriei ţăranului*, Cluj, 1907. Volumul era destinat prezentării bucătăriei ardelene : „Varza (*curechiul*) era *"belşugul casei", "a doua legumă de căpetenie pentru ţăranii români* Pentru prăjelile cu făină şi ceapă, se foloseau în

[10] http://www.biblacad.ro/bnr.
[11] http://jurnalul.ro/timp-liber/culinar/prima-carte-de-bucate-din-tara-romaneasca-7604.html
[12] http://www.bcucluj.ro/bibliorev/arhiva/nr17/cultura2.html

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

Transilvania acea *"îngroşeală"* sau *"chisătură"*, adică rântaş care dădea consistenţă supelor de zarzavat sau sosurilor grase adăugate mâncărurilor din legume şi fructe.[13]

15. 1914- Steriady Ecaterina (colonel), 1914, *Buna menajeră. Carte de bucate practică*, ediție nouă, București, Editura Alcalay.
16. 1915- *Cea mai nouă carte de bucate cu peste 600 rețete alese...* de A. St. București, 1915.
17. 1916- Steriady Ecaterina, *Buna menajeră*, Galați, 1871, ediție nouă, revizuită complet, 1916.
18. 1920- Frederic Emil, *Manual practic de cofetărie pentru cofetari și particulari cu peste 800 de rețete*, București, 1920.
19. 1921- Sachelarie (dr. Aurelia) și Lucreția Sachelarie, *Artă și știință în bucătărie*, București, 1921.
20. 1925- Fröclich Kremnitzky Ileana, *Prăjituri mieroase de casă și prelucrarea celor produse de albine*, Cluj, 1925.
21. 1926- Steriady Ecaterina (colonel), *Buna menajeră. Carte de bucate practică. Bucătăria română, franceză și germană. Tot felul de prăjituri, dulcețuri, înghețate precum și bucătăria vegetariană*. Ediție nouă, revăzută complet de L. N., București, Editura Alcalay.
22. 1928- Lazăr Ana Victor, *Bucătăria gospodinei de la sate. Sfaturi și rețete de mâncări*, Sibiu, 1928.
23. 1934- Simona Racoviță, *Meniuri pentru întreg anul cu rețete necesare. Rețete românești și străine*, Sibiu, 1934.
24. 1934- Sarariu Augusta, *Carte de bucate „Florica"*, Oradea, 1934.
25. 1936- Sanda Marin, *Carte de bucate*, București, 1936.
26. 1939- Mihail Sevastos, *Cartea de bucate.*
27. 1942- Florescu V, *Cum putem trăi sănătos și ieftin*, București, 1942.
28. 1943- Bacalbașa Constantin C. *1501 feluri de mâncări. Carte de bucate*, București, Socec, DL, 1943.

Două cărți de gastronomie mai puțin cunoscute românilor „sunt cele ale lui Al.O. Teodoreanu. În „De re culinaria", autorul prezintă restaurantele din capitală, din gări, rețete culinare și descrie situații amuzante din restaurantele anilor '20. Cealaltă carte, „Gastonomice", conține diferite rețete de preparare a vânatului, a peștelui, garniturilor specifice, dar și informații despre concursurile de vinuri ce se desfășurau în România în anii '50, prezentând vinurile câștigătoare, precum și felul în care acestea se asociază cu mâncarea."[14]

Sursele acestor volume, diferențele dintre diferite ediții ale aceluiași volum sau relațiile de intertextualitate dintre ele ar trebui să constituie subiectul unor cercetări viitoare. Dacă Neț (2014,

[13] http://www.bcucluj.ro/bibliorev/arhiva/nr17/cultura2.html

[14] http://www.historia.ro/exclusiv_web/general/articol/fi-nu-fi-bucatar-istoria-cartii-bucate

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

317) afirmă că volumul lui Kogălniceanu și Negruzzi nu a fost cunoscut de către Manolache Drăghici, Bohmer (2006, 53) afirmă exact opusul, ceea ce confirmă lipsa informațiilor excate cu privire la contextul și condițiile nașterii acestor volume. „În prefața la alte rețete cercate, profesorul Liviu Leonte presupune că cei doi gurmanzi: M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, tineri iubitori de finețuri gastronomice, confirmate de scrisori, au tradus probabil textul, fără să precizeze modelul. Enumerările de prânzuri și opoziția față de sistemul oriental și rusesc al bucatelor se vede în bucătăria destul de complicată, puii fiind combinați cu mazăre și raci, găluștele fiind cu migdale, iar racii invadând, la propriu, multe feluri de mâncare. Autorii au îndreptat la ediția a treia unele din greșelile din prima ediție. Față de textul lui C. N., ordonat în funcție de supe și trecând la diferite feluri doi cu sosuri și bulion, zalatine și terminând cu budinci, învârtite, torturi, prăjituri și tocmagi, înghețate, castale și sfaturi practice, cartea postelnicului apare profesionistă întrucât ordonează nu numai în funcție de supe, sosuri mari și mici, ci și inserează sfaturile în interiorul capitolelor. Sistemul de organizare reapare și astăzi în cărțile de bucate ale Sandei Marin” ” (Bohmer, 2006, 54)

Florina Pîrjol arată că „Deşi secolul al XIX-lea a pus in circulaţie câteva cărţi de bucate, unele dintre ele cunoscând rapid mai multe reeditări, nu se poate vorbi de un discurs gastronomic specific autohton: atât structura textelor, cât şi lexicul (specializat) în sine sunt imprumutate cu deosebire din lunga tradiţie franceză. Nu se poate vorbi despre originalitate (nici in practică, dar nici in discurs), ci despre adaptarea la realitatea românească a unor reţete şi „moravuri” culinare pe care culturile mari le-au transformat in normă. Dintre ele se distinge, prin farmecul formulărilor şi prin vocabularul compozit, ce adună influenţe franceze, greceşti, slave şi italiene, cartea de bucate semnată de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negruzzi, *200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti* (Iaşi, 1841, reeditată in 1842 şi 1846)1. Momentul este important şi pentru că investeşte pentru prima dată un domeniu cum e gastronomia cu un puternic prestigiu cultural, anticipând forţa unui discurs care, peste ani, va depăşi graniţele practicului: două dintre figurile marcante ale epocii publică o carte de bucate, demonstrând că preocuparea pentru gastronomie e strâns legată de cea pentru literatură. Inceputul secolului al XX-lea aduce, odată cu rafinarea tot mai mare a gustului şi a practicilor culinare, un interes la fel de susţinut pentru literatura gastronomică, in toate mediile. Sincronizarea uimitor de rapidă a „micului Paris” cu restul Europei civilizate e vizibilă, fără indoială, şi in meniurile restaurantelor de lux bucureştene din perioada interbelică. Gastronomia devine un indicator al civilizaţiei imposibil de ignorat.

Lăsând la o parte populara *Carte de bucate* a Sandei Marin (prima ediţie apare in 1936, urmată de multiple reeditări, inclusiv in timpul comunismului, dar şi după căderea acestuia), trebuie menţionate două titluri pentru că ambele sunt semnate de scriitori relativ cunoscuţi in epocă: *Dictatura gastronomică* (1935) a lui Constantin Bacalbaşa şi *Cartea de bucate* (1939) a lui Mihail Sevastos. Dintre acestea, doar prima are o valoare literară, amestecând în discursul cu destinaţie practică o sumedenie de procedee specifice ficţiunii. Rezultatul este un text seducător, la graniţa mai multor genuri literare.” (Pîrjol, 2011, 19)
În secolul al XIX-lea și până în prima jumătate a secolului XX „vocabularul gastronomic românesc era încă labil nefixat; această caracteristică explică prezența, în contexte asemănătoare, a mai multor cuvinte, multe dintre ele – efemeride.” (Neț, 2014, 313-323) În ciuda neașezării terminologiei gastronomice în perioada supusă analizei, nu trebuie uitată importanța acestor texte nu doar din punctul de vedere al cercetărilor lingvistice, dar și din perspectiva evoluției culturii românești. Ioan Milică și Sorin Guia scot în evidență, în studiul *Rețetele culinare: oralitate și scripturalitate*, vechimea și stabilitatea genului literar al textelor culinare (Milică-Guia, 2017, 1),

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

ceea ce înseamnă că un text culinar odată scris reflectă terminologia gastronomică formată pe parcursul unei perioade îndelungate. Lipsa volumelor tipărite nu a însemnat neapărat și o implicită lipsă a unui vocabular gastronomic, dar importanța volumului lui Kogălniceanu și Negruzzi rezidă tocmai în conștientizarea faptului, că aceste vocabular și aceste texte gastronomice - neconsemnate în scris și netipărite - nu ar fi putut contribui la modernizarea peisajului cultural românesc, din cauza faptului că nu ar fi putut circula suficient de rapid și suficient de mult. La aspecte privind limba și lexicul acestor texte timpurii vom reveni într-un studiu următor.

BIBLIOGRAPHY

Bomher, Noemi, *Modele culturale cercate în epoca modernizării literaturii române*, in *Diacronia*, BDD-V2570, 2006, Editura Alfa, pp. 45-58

Calistru, Doina *Gustul modernizării: primele trei cărţi de bucate din Ţara Românească şi Moldova*, in IOAN NECULCE. BULETINUL MUZEULUI DE ISTORIE A MOLDOVEI (serie nouă) XIII-XV 2007-2009, Iaşi, 2011, pp. 21-36

Chivu, Gheorghe, *Cărţile de bucate, un izvor lexicografic insuficient exploatat*, in Limba Română,, Anul LXI 2012 Nr. 3**,** iulie – septembrie, pp 304- 311

Dima, Emanuela I. *Arhaisme lexicale şi fonomorfologice în primele cărţi româneşti de bucate*, in *Diacronia*, BDD-V1127, 2014, Editura Universității București pp. 263-269

Druga, Luminita- Morărașu, Nadia-Nicoleta, *În căutarea gustului pierdut : regăsirea identității naționale prin denumiri de mâncăruri, preparate și meniuri tradiționale* in Conference Proceedings International Conference on Communication, Context, Interdisciplinarity, Editura Univ. Petru Maior, Tg.-Mureș, România, nov. 22-23, 2012, vol. II, Comunicare, Context, Interdisciplinaritate, pp. 141-150, ISSN 2069-3389,

Milică, Ioan - Guia, Sorin, *Reţetele culinare: oralitate şi scripturalitate*, in *Diacronia 5*, 23 martie 2017, pp. 1-12

Misztótfalusi Kis Miklós, *Szakács mesterségnek könyvecskéje*, Kolozsvár 1695. Reprint edition, Pytheas, 2007.

Neț, Mariana, *Vocabularul gastronomic românesc. Recuperări semantice şi lexicale,* in *Diacronia*, BDD-V151, 2014, pp. 313-324

Pîrjol, Florina, *Destinul unui formator de gusturi. De la savoarea „pastilei“ gastronomice la gustul fad al compromisului*, In Transilvania, 12/2011, pp. 18-26

Simion, Eugen, *Cultura gastronomică şi literatura de ceremonial - de la stolnicul Cantacuzino la C. Negruzzi şi M. Kogălniceanu* (III) in Caiete critice **2 (304) / 2013, 3-10**

Simion, Eugen, *Cultura gastronomică şi literatura de ceremonial IV de la stolnicul Cantacuzino la C. Negruzzi şi M. Kogălniceanu* (IV) in Caiete critice **3 (305) / 2013, 3-9**

Resurse electronice:

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)

Füreder Balázs Gábor, *A hosszú reneszánsz konyhakultúra magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése*, Debreceni Egyetem BTK, 2009, https://librarius.hu/wp-content/uploads/2013/07/ertekezes.pdf

Siserman Munteanu, Mihaela, *Nume de preparate culinare autohtone în perspectiva globalizării (interpretări onomastice şi socioculturale)* The Proceedings of the European Integration-Between Tradition and Modernity Congress, Editura Universităţii „Petru Maior", Volume Number 5, 2013, p. 431-443, *http://www.upm.ro/facultati_departamente/stiinte_litere/conferinte/situl_integrare_europeana/Lucrari5/IETM5_Part53.pdf*

Savin, Petronela, *Un univers dans une cuillère. Sur la terminologie alimentaire du roumain*, 2012, http://eaft-aet.net/fileadmin/files/EAFT_Awards_2012/Savin_Vol_French.pdf

Şuta, Ioana, *Universul gastronomic al lumii rurale româneşti din Transilvania, reflectat în cărţile de bucate şi manuscrisele culinare, la mijlocul secolului al XIX-lea şi începutul secolului XX,* http://www.bcucluj.ro/bibliorev/arhiva/nr17/cultura2.html

http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm, *Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica Corpus of culinary & dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800*

http://ce-am-mai-citit.blogspot.ro/2010/02/mihail-kogalniceanu-kostache-negruzzi.html

http://www.historia.ro/exclusiv_web/general/articol/fi-nu-fi-bucatar-istoria-cartii-bucate

http://www.slideshare.net/MarianaVascauteanu/gastronomie-40512349

http://www.bucatarescu.ro/2015/07/retete-de-la-kogalniceanu-negruzzi/

https://de.wikisource.org/wiki/Kochb%C3%BCcher

http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm

https://hu.wikipedia.org/wiki/Francia_gasztron%C3%B3mia

http://www.biblacad.ro/bnr

http://jurnalul.ro/timp-liber/culinar/prima-carte-de-bucate-din-tara-romaneasca-7604.html

BDD-A26482 © 2017 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-20 20:04:55 UTC)