

ISTORIE

Tudor Dinu (n. 1978) este profesor doctor abilitat la Universitatea din București, unde predă limba, literatura și civilizația greacă, și doctor honoris causa al Universității Democrit a Traciei (Grecia). A susținut prelegeri și conferințe ca profesor invitat la universitățile din Atena, Tracia, Cipru, Berlin, Hamburg, Lund, Kiev, Brno, Sofia și Plovdiv, precum și la mai multe societăți științifice din Grecia. În ultimii ani a participat la cele mai importante congrese internaționale de studii neelene (Atena, Salonic, Ioannina, Chania, Chios, Paros, Komotini, Nicosia, Paris, Granada, Lund, Veliko Tîrnovo, Tbilisi). În 2014 a fost ales și în 2018 reales secretar general al Societății Europene de Studii Neelene. Lucrările sale dedicate unor chestiuni de filologie, istorie, civilizație greacă veche, bizantină și post-bizantină, dar și elenismului din Țările Române au fost tipărite în România, Grecia, Cipru, Franța, Cehia, Letonia, Ucraina și Georgia. Totodată, Tudor Dinu a publicat traduceri atât din autori antichi (Aristofan, Plutarh, Iamblichos, Seneca, Plinius Maior), cât și moderni (Iannis Ritsos, Nikos Engonopoulos, Andreas Embirikos, Hristos Yannaras etc.). Este fondatorul și redactorul-șef al primei reviste românești de studii neelene, *Neograeca Bucurestiensia*. La Editura Humanitas a publicat volumele: *Mihai Viteazul, erou al eposului grec* (2008), *Dimitrie Cantemir și Nicolae Mavrocordat: rivalități politice și literare la începutul secolului XVIII* (2011), *Bucureștiul fanariot: Biserici, ceremonii, războaie* (2015), *Bucureștiul fanariot: Administrație, meșteșuguri, negoț* (2017), *Oamenii epocii fanariote. Chipuri din bisericile Țării Românești și Moldovei* (2018), lucrare distinsă, în varianta greacă, cu premiul Academiei din Atena.

În duminica de Florii a anului 2018 a fost înnobitat la Constantinopol de către Sanctitatea Sa Patriarhul Ecumenic Bartolomeu, care i-a acordat titlul bizantin de *árchon hypomnematográfos*.

TUDOR DINU
BUCUREȘTIUL
FĂNARIOT

VIAȚĂ COTIDIANĂ, DIVERTISMENT, CULTURĂ

 HUMANITAS
BUCUREȘTI

Sumar

HRANA ÎMBELȘUGATĂ IZVODITĂ DE PĂMÂNTUL VALAHIEI ORI ADUSĂ DE AIUREA	9
PORTUL ÎN VREMEA FANARIOȚILOR ÎNTRE STRAIELE ȚĂRĂNEȘTI, SOMPTUOASELE VEȘMINTE ORIENTALE ȘI ELEGANTELE TOALETE APUSENE	42
DISTRACȚIA ÎN BUCUREȘTIUL FANARIOT	62
<i>Ispititoarele cârciumi cu lăutarii și celetnicele lor</i>	62
<i>În cafenele printre aburi, fum și intrigi</i>	74
<i>Jocurile și spectacolele de bâlci între mediul rural, Orient și Occident (dulapul, jocul urșilor, geamala, geridul, năpârstocul, caisul, țini, popicele, cazinoul, loteria)</i>	83
<i>Plimbări cu trăsura sau la pas prin târg și prin împrejurimi (la Cișmeaua lui Mavrogheni, la Herăstrău, la Colentina etc.)</i>	87
<i>Abandonând zaiafeturile tradiționale în favoarea balurilor și cluburilor de tip occidental</i>	93
VIAȚA CULTURALĂ A BUCUREȘTILOR	99
<i>Avatarurile învățământului bucureștean</i>	99
<i>„Pe lângă națiunile bine construite, conservarea instrucțiunii se socotește cea întâia și după urmă datorie a unui guvern bine întemeiat“ sau situația învățământului bucureștean în epoca fanariotă.</i>	99
<i>„Limba slovenească fiind ne urmată, ne metahirisită și ca o moartă aici într-acest pământ“ sau istoria școlii de slovenie de la biserica Sfântul Gheorghe Vechi</i>	107
<i>Școala elinească din București (de la mănăstirea Sfântului Sava, a Domniței Bălașa, Schitul Măgureanu) – Heliconul Muzelor, Noua Academie a lui Platon</i>	114
<i>Academia cu științe chiar în limba rumânească (1818–1821)</i>	174

Școala de la Colțea unde erau „chemați cei ce poșteau a nu-și pierde în zadar vremea tineretilor, (ci) în dar vistierul învățaturii să poată să câștige“	184
<i>Tiparul bucureștean în slujba Bisericii, dar și a administrației, învățământului și delectării cititorilor</i>	187
Realizările și greutățile producției de carte în veacul fanariot.	187
Tipografia Mitropoliei unde „se tipăresc cărți de toată trebuința și orânduiala Bisericii“	192
Tipografia mitropolitului Antim Ivireanul de la Mănăstirea Tuturor Sfinților	208
Tipografiile fără de noroc din mănăstirea Sfântului Sava (1715–1716; 1741)	212
Tipografia Domnească (1745–1746) căutând a face concurență Tipografiei Mitropoliei	216
„Tiparnița neamului ortodox al romeilor“ (1767–1769) lucrând spre „îndestularea creștinilor“ din tot Imperiul Otoman.	218
Investițiile în tipografie ale fraților Nikolaos și Ioannis Lazarou (1783–1784)	223
Tipografia de la Cișmeaua lui Mavrogheni destinată să imprime deopotrivă „cărți pentru sfințele biserici“ „i de învățatura copiilor atât la școalele elinesci i la cele rumânesci“ (1818–1821).	227
<i>Bibliotecile – vector de cultură, dar și de prestigiu social</i>	236
Cine, cum și de ce își alcătuiă o bibliotecă în Bucureștiul fanariot	236
Bibliotecile bisericesti	241
Bibliotecile particulare – tot mai numeroase în veacul fanariot.	257
<i>Teatrul – un dar al fanarioșilor pentru bucureșteni</i>	271
De la spectacolele populare improvizate la reprezentarea în felurite limbi (germană, greacă, română etc.) a capodoperelor dramaturgiei universale.	271
Teatrul cenzurat al Bucureștilor (<i>Vârtejul nebuniei, Generalul Ghica, Firea Valahiei, Noua comedie a Valahiei, Starea Țării Rumânești pã vremea asidosiei</i>)	286
CONTRIBUȚIA CELOR MAI ÎNSEMNATE COMUNITĂȚI ALOGENE LA DEZVOLTAREA BUCUREȘTIULUI	
<i>Evreii – hărțuiți de populația creștină, dar protejați de domnii fanarioși</i>	307
<i>Armenii ce „pot fi numiți evrei creștini, după asemănarea obiceiurilor și felul de a face comerț“</i>	316
<i>Țiganii, cu care „ceilalți locuitori“</i> „se poartă puțin mai bine decât cu animalele“	324
<i>Turcii și alți musulmani, stăpânii aparent absenți ai țării</i>	344
<i>Sârbi, arnăuți și alți creștini din Balcani în căutarea unei vieți mai bune la nord de Dunăre</i>	354

<i>Prezențe occidentale în Bucureștiul fanariot</i> <i>(nemți, franțuji, talieni)</i>	362
Note	381
Bibliografie	455
Lista ilustrațiilor	469
Glosar	473
Indice de nume	491

Hrana îmbelșugată izvodită de pământul Valahiei ori adusă de aiurea

Mâncarea bogatului și a săracului. Ritualul mesei boierești. Peștii și alte vietăți acvatice. Legumele și mâncărurile de post. Pâinea și paste. Brânzeturi și mezeluri. Preparate din ouă, ciorbe și plăcinte. Felurimi de cărnuri. Fructe și dulciuri. Vinuri și alte elixire¹

CONSTANTIN CARACAȘ, UNUL DINTRE PRIMII MEDICI preocupați de promovarea unui regim alimentar sănătos în rândul bucureștenilor, observa către sfârșitul epocii fanariote că, spre deosebire de cea a țăranilor, „frugală, proastă și neregulată“, „masa de toate zilele a boierilor era îmbelșugată, variată, luxoasă și hrănitoare“. Situația se explica, în viziunea sa, prin „marea fertilitate a pământului“ Țării Românești, coroborată cu disponibilitatea reprezentanților clasei conducătoare de a cheltui sume exorbitante pentru achiziționarea nu doar a roadelor gliei valahe, ci și a unor produse provenite „din cele mai depărtate țări“. Nu ar trebui însă neglijată nici importanța acordată alimentației copioase ca semn al statutului social superior, ce a generat în epocă dezvoltarea unei diverse și rafinate culturi culinare a boierimii.

Astfel, pe mesele acestor privilegiați ai sorții se găseau într-o zi obișnuită atât la prânz, cât și seara „zece până la douăsprezece feluri“², conform relatării aceluiași Caracaș, și „cincisprezece până la douăzeci“, potrivit informațiilor oferite de secretarul lui vodă Caragea François Recordon, care se grăbea să precizeze însă că „niciodată boierii nu gustau din toate bucatele“³. Iar obiceiurile culinare ale aristocrației valahe constituiau în mod firesc un punct de referință pentru categoriile sociale în ascensiune, care căutau, pe cât le stătea în putință, să se ospăteze cu delicatese similare, fără a reuși însă decât rareori. Așa proceda, de pildă, la începutul veacului al XIX-lea, neguțătorul Constantin Ladá „în vârstă de peste 30 ani, holtei, frumos la față, cu ochii albaștri, cu părul negru, la stat de mijloc, cu căutătura veselă și priincioasă“, care „iubea să aibă masă curată de șapte sau opt feluri de bucate, vin bun și desert și avea mare plecare

asupra gastronomiei⁴. Mai cumpătat se vădea medicul Ștefan Episcopescu, care, probabil sub influența preceptelor artei pe care o slujea, se limita la „trei-patru feluri de bucate, pe din două verdețuri la prânz, c-o friptură seara, cu amețitoarea băutură a vinului, care nu trece de o litră, pe din două cu apă⁵. În schimb, bucureștenii de rând trebuie să fi fost mulțumiți dacă izbuteau să-și astâmpere foamea cu un singur fel de mâncare cât de cât sățios, îmbucat adesea în grabă și fără să le tihnească. Era cazul, bunăoară, al zilierilor ce culegeau via boierului Băleanu la 1814, muncă pentru care primeau o hrană consistentă, pe măsura efortului fizic pe care-l depuneau: la prânz, nu doar mămăligă de porumb, ci și „carni și cu patlaceali cu zeamă“, iar seara „carni cu varză și cu ardei“, îndulcite și cu o ulcică de must. Înfulecau la repezeală bucatele pe un suport improvizat alcătuit din trei scânduri lungi⁶.

Acasă, în schimb, cei care și-o puteau permite mâncau pe o masă care, cel puțin în cazul reședințelor boierești, nu era scundă, mică, de tip țărănesc sau oriental, ci înaltă și lungă, de formă dreptunghiulară, asemănătoare „celor din refectoriile mănăstirilor catolice, neuzitându-se la valahi mesele ovale sau rotunde, în mijlocul odăii“. Înconjurată de „bănci lungi, cu spătare învelite cu lăicere“, pe care se rânduiau convivi, masa era uneori acoperită cu o față „din pânză de casă lucrată din in foarte subțire“, la fel ca și șervetele oferite individual invitaților, care, în lipsa acestora, recurgeau, pentru a se șterge pe mâini, la câte o bucătică „din ștergarul lung cu care se acopereau de obicei farfuriile și tacâmurile⁷.

În zilele de sărbătoare și odihnă, mai ales pe la casele mari, mesele durau ore întregi și se desfășurau după un ceremonial care-l imita fără doar și poate pe cel de la Curtea Domnească⁸. Astfel, musafirii erau poftiți nu direct în sufragerie, ci, mai întâi, într-un salon, unde socializau cu gazda la „un pahar de rachiu, vin simplu sau vin amestecat cu arome de trandafir, mentă, ambră, cafea, aloe, foi de chitră, scorțișoară, angelică și altele⁹ (= vutcă)“, menit a le deschide pofta de mâncare. Iar la încheierea mesei, li se aducea apă, pentru a se spăla pe mâini, „în lighene turcești, de aramă spoită, cu capace găurite, lucrate cu multă artă și importate din orașul Serai (Sarajevo) din Bosnia“.

Înainte de a intra în sufragerie, adoptau o ținută mai lejeră, „scoțându-și anteriele (= giubelele) și prinzându-le numai într-o copcă la guler, astfel încât mânecile să rămână atârinate în lung la spate“. La masă nu puteau lua loc înainte ca „preotul, care de obicei nu lipsea, să spună un *Tatăl nostru* în grecește sau slavonește și să binecuvin-

teze bucatele“. Abia atunci puteau să se așeze, respectând riguros locul prevăzut de protocol în funcție de rangul lor, dar nici în acel moment nu aveau voie să îmbuce nimic, până când „popa nu întingea o bucată de pâine în mâncarea adusă“. Imediat, mesenii își făceau cu toții cruce și „se înclinau ușor spre gazdă“, în semn de respect și de mulțumire pentru invitația primită. În plus, preotului îi revenea privilegiul de a bea și primul pahar cu vin, pe care, în mijlocul urărilor de sănătate, îl trecea din mână în mână fiecărui participant la festin, fapt ce producea o proastă impresie asupra „străinilor deprinși cu altă igienă“ decât valahii, pentru care crearea sentimentului de solidaritate, de frăție între comensali preleva asupra considerentelor medicale. Căci, altminteri, nu se poate spune că boierii noștri nu erau preocupați de curățenie, odată ce la sfârșitul mesei aveau grijă nu doar să se spele din nou pe mâini, ci și să-și clătească gura cu apă¹⁰.

CA TOȚI GURMANZII CARE SE RESPECTĂ, aceștia își începeau masa în zilele de dulce cu o mulțime de aperitive pe bază de „pește de mare, sardele, lacherdă, licurini sau icre¹¹, măslina – mari / mărunte, verzi / negre, de Rumeli / Țarigrad / Franța¹² –, salam de Italia, brânzeturi felurite, locale și străine“, înlocuite în perioadele de post „cu bucate de pește, legume, zarzavaturi, toate gătite cu untdelemn“¹³.

CONSUMUL DE PEȘTE NU CONSTITUIA însă un privilegiu exclusiv al claselor superioare, ci era generalizat în rândul bucureștenilor, care, după părerea medicului Caracaș, preferau acest aliment în defavoarea cărnii¹⁴. Și, în orice caz, îl puteau procura mult mai ușor, având în vedere că orașul lor se prezenta ca un tărâm al apelor. Așa că nimic nu îi împiedica pe oamenii sărmani ca, în loc să cumpere pește, să-l pescuiască de unii singuri în Dâmbovița sau în bălțile din jur. În schimb, cei care dispuneau de resursele financiare trebuincioase puteau achiziționa din piețe „mreană, somn“ și alte specii aduse de la râu „cu copăile în apă, vii“¹⁵. Cu toate că nu erau foarte gustoase, acestea se vindeau scump, mai ales vara, când, din pricina căldurii, exista riscul ca peștele mult mai bun provenit din Dunăre și din bălțile adiacente să se altereze pe parcursul transportului, ce putea dura chiar douăsprezece ore. Pe piață, se găseau însă și „pești din bălți și heleșteele [din București], care, deși erau grași și aveau o carne moale și lipicioasă cu miros de mâl“¹⁶, erau consumați fără rezerve deopotrivă de popor și de boieri. În schimb, numai bogătașii își permiteau să se înfrupte din peștii *minunați* „prinși în pâraiele de munte“ („păstrăvul comun, păstruga, mai mare decât păstrăvul, în greutate de 3 la 12 livre; *thymalos*, un fel de somon, lipanul“), și

aduși, în măsura posibilului, vii la București. Și, desigur, tot numai protipendada avea acces la peștele de mare, uscat și sărat (licurin, sardele, lacherdă, anșoa, scrumbii, calcan), ori la exoticele cefalopode (caracatiță, sepie)¹⁷ ce constituiau produse costisitoare de import.

Studierea tarifelor vamale și a listelor de prețuri maximale (nizamuri) din epocă ne arată că pe piața bucureșteană se comercializau în mod curent anșoa, bibanul, calcanul, cega, ciortanul, ciuciul, cosacul, crapul, lacherda, licurina, morunul, mreana, nisetru, păstruga, plătica, sardeaua, săbioara, scrumbia, somnul, șalăul și știuca¹⁸. În plus, în farfuriile localnicilor mai ajungeau, deseori direct de la sursă, și caracuda, chefalul, cleanul, covitul, jugastrul, linul, lipanul, loștriuța, luchia, lufarul, mihalțul, păstrăvul, podețul, roșioara, scobarul, scrumbița, țiparul și viza¹⁹.

Dintre toate aceste specii remarcabil de numeroase, cei mai scumpi erau sturionii, pescuiți „în județul Mehedinți, printre stâncile Dunării, la gura Ialomiței, și la Brăila”²⁰, deseori în apele teritoriale turcești²¹. Morunul cel „dulce, fraged și alb la carne”, „nisetru cel uleios, dar mai ușor de mistuit și mai bun ca morunul” ori cega „cu carnea ei plăcută, moale”, ba chiar „prea fragedă” aveau „mare căutare la mesele bogaților”, mai ales „toamna, iarna și parte din primăvară”²². Aceștia erau cel mai adesea fierți *în tingire sau în oala zmânțuită*, dar și prăjiți ori gătiți la cuptor, cu ingrediente dintre cele mai variate (ceapă prăjită, *foi de pătrânjăi*, ierburi tocate, măghiran, sărpunel, izmă, capere, stafide mărunte, migdale pisate, prune uscate, cucunari, scortişoară, cuișoare, nucșoară, șofran, zahăr, aguridă, zeamă de lămâie, oțet (inclusiv de trandafir), piper, miez de pâine, gături de raci. Alteori, erau pisați, pentru a se face din ei „perișoare au cheftele”²³, ce erau tăvălite prin făină și apoi prăjite.

La mare preț se aflau și icrele ori lapții de sturion, care nu se procurau doar de la exemplarele pescuite în Dunăre, ci erau și „aduse gata preparate din Rusia în cantități mari”, fiind „întrebuințate foarte mult de către orășeni în zilele de post”²⁴. Din acestea se pregătea, de pildă, plăcinta de icre, o adevărată delicată, ce îmbina gustul sărat cu cel acru și dulce. Astfel, conform uneia dintre rețetele păstrate, o litră de icre proaspete era amestecată cu „64 de dramuri de nuci au migdale bine pisate, puțintică apă, pâine frecată dramuri 16 și puțintele erburi tocate”, după care pasta obținută era mai întâi prăjită, apoi stropită cu aguridă sau zeamă de lămâie și, în cele din urmă, presărată cu zahăr și scortişoară. În schimb, lapții erau, de obicei, consumați fierți, eventual cu „zeamă de lămâie, ceapă prăjită, apă, sare și puțintel vin alb”, dar și cu „erburi tocate, piper, scortişoară

și șofran“, cu toate că, uneori, de îndată ce erau „dați în undă“, puteau fi și „tăiați fălii, înfăinați și prăjiți“²⁵.

Tot niște produse de lux foarte prizate printre bucureștenii cu dare de mână erau și batogul de sturion, preparat „din mușchii tăiați în felii și afumați“²⁶, *nevrele* de morun și nisetru sau, altfel spus, „mațele dă pește cele uscate, ce să mâncau fierte“²⁷ cu oțet și untdelemn, fiind considerate deopotrivă foarte gustoase și hrănitoare, precum și uleiul extras din nervii și burta sturionilor.

În afara acestora, printre peștii ce ajungeau doar pe mesele privilegiaților sortii se numărau luchiile, „pescuite în abundență în bălțile mari și limpezi“ și apreciate pentru „carnea lor tare, albă și ușoară la mistuire, nici grasă, nici lipicioasă, ci foarte sănătoasă“, precum și lostrița sau păstrăvul, prinși în apele repezi de munte²⁸. De obicei, aceștia din urmă se fierbeau, dar nu prea multă vreme și fără a fi lăsați să facă spumă, împreună cu felurite ingrediente (sare, piper, untdelemn, zeamă de lămâie, oțet, agriș, aguridă, ceapă tocată, eventual prăjită, ierburi, scortişoară, nucşoară, cuişoare, şofran, migdale prăjite și pisate, prune și vişine uscate), fiind deseori serviți pe „fălii de pâine prăjită“. Totuși, păstrăvul putea fi preparat și în altă manieră: era „despicat pe din două de-a lungul șirii spinării și presărat în interior cu destulă sare, pentru a fi apoi așezat între două scânduri de lemn, dintre care pe cea de deasupra era amplasat un obiect greu; după ce rămânea așa *câtvaș* pentru a se pătrunde, era scuturat de sarea în exces și prăjit; înainte de a fi servit pe o tipsie, era stropit cu oțet de trandafir, presărat cu zahăr și piper, și decorat cu foi de dafin, rozmarin sau măghiran“²⁹.

Totuși, boierii nu se dădeau în lături să se înfrupte și din pești „comuni prin târguri“ și cu „mare căutare la popor“, precum crapul, știuca, șalăul, bibanul ori linul, pe care bucătarii lor aveau însă grijă să îi gătească după rețete vădind un deosebit rafinament culinar. Astfel, crapul cel „cu carnea moale și puțin zemoasă“, dar „prea grasă“³⁰ nu era doar tăiat în patru sau mai multe bucăți și pur și simplu fiert cu ingrediente de felul celor enumerate mai sus, ori cu capere, coji de naramză, bureți, cucunari, stafide, sămânță de molotru, ci era câteodată supus unor procedee de preparare mai complexe. Astfel, înainte de a fi dat în clocot, putea fi lăsat „să să mureze vreun ceas și mai bine“ „cu sare, cu coajă de nărmază și cu cuişoare, puindu-i[-se] și o ceapă tăiată în felii [și] oțet cald“ sau putea fi prăjit sau fript pe grătar. Alteori însă, era pus mai întâi „să stea amoiu două ceasuri“ într-un amestec de untdelemn, oțet și sămânță de molotru,

după care era fript „cu lin foc“ pe grătar, fiind uns din când în când cu o pană cu *ostropielul* în care fusese macerat.

La rândul ei, știuca putea fi gătită după rețete dintre cele mai diverse. Astfel, uneori era fiartă cu mazăre sau bob, iar alteori tăiată în bucăți, care erau presărate cu sare, lăsate să se înmoaie, apoi tăvălite prin făină și prăjite, iar înainte de a fi servite, erau stropite cu „un ostropiel făcut di[n] oțet bun, zahar, piper, scorțișoară, șofran și stafide mărunte“ și așezate mai bine de un ceas „pe spuză“, astfel încât să se pătrundă. Alteori, știucii îi erau scoase pe gură mațele, cu băgare de seamă, firește, astfel încât să nu i se spargă fierea, și să poată fi umplută în bune condiții cu un amestec alcătuit din „nuci pisate au migdale, pâine frecată, splină tocată mărunț, erburi tocate, piper, scorțișoară, sare, stafide mărunte și puțin untdelemn“. Pe urmă, peștele era rostogolit prin „untdelemn, sare, cuișoare, scorțișoară, sămânță de molotru și puțințel oțet și puțințel zahar“ și pus pe grătar, unde era din când în când stropit cu același amestec, care era vărsat cald peste știucă înainte de a fi servită³¹.

În schimb, ajunși în meniul bucureștenilor mai nevoiași, toți acești pești erau pur și simplu fierti sau fripti, fără a li se adăuga costisitoare mirodenii mai sus pomenite, așa că păreau cu mult mai fazi. Numai că pentru omul înfometat acest lucru conta prea puțin, fapt ce explică consumul generalizat „în rândurile poporului de jos“ al unor specii ihtiologice considerate în epocă inferioare. Este vorba, de pildă, de „cel mai mare decât toți ceilalți pești“, somnul, a cărui carne „prea grasă“ „produceza deseori vărsături și câteodată fierbințeli supărătoare“, ori de plevușcă, cosac și alți pești „urâcioși din cauza oaselor multe pe care le au“.

La fel, sărăcimea nu făcea nici un fel de nazuri când icrele de care izbutea să facă rost nu erau negre sau măcar de chefal de Rumelia³² (*bottarga*), „proaspete sau puțin sărate“, mulțumindu-se cu ouăle *moi* ale peștilor „din heleșteie și din iezere mai mici nu prea curate ce miroseau a pământ și aveau gust mai puțin bun“, ori cu icrele roșii de știucă, crap, cosac și alți pești pescuiți în Dunăre sau în bălțile acesteia, la rândul lor nu tocmai savuroase³³.

În vremea postului, oamenii nevoiași nu se sfiu să adune scoicile „mult mai mari decât cele de mare“, ce creșteau prin lacurile Bucureștiului, chit că acestea aveau „carnea foarte tare, mai ca pielea, și de aceea erau foarte greu de mistuit“ „dacă nu erau tocate mărunț și gătite cu ulei și mirodenii“³⁴. În schimb, boierimea valahă se delecta în aceeași perioadă de pocăință și rugăciune cu midii³⁵ și chiar cu stridii gătite după rețete în măsură să-i facă invidioși și pe cei mai

rafinăți bucătari parizieni. De pildă, după ce erau spălate cu grijă de nisip, ultimele scoici puteau fi puse pe grătar până începeau a se deschide, în vreme ce zeama pe care o lăseau era adunată cu luare-aminte într-o ulcică („apa lor ce-și lasă să nu o lepezi, că aceia iaste gustul lor“) și amestecată cu marginile pisate ale cochiliilor, „vârfuri de spânaci“, „zeamă de năramză și piper“. Miezurile stridiilor erau apoi prăjite în untdelemn, așezate pe felii de pâine prăjită „într-o tipsioară de aramă“ pusă „pe spuză caldă ca să dea în undă“ împreună cu sosul descris anterior și, în cele din urmă, presărate cu piper. Alteori, înainte de a ajunge pe grătar, scoicile erau lăsate „să stea un șfert de ceas în untdelemn, sămânță de molotru pisată și piper“, după care erau fripte într-o hârtie de scris modelată în forma unei alpii și bine unsă cu untdelemn. Când se rumeneau, erau mutate într-o tavă, iar deasupra lor era turnat un „ostropiel făcut de zahăr, zeamă de năramză, piper pisat“ și sucul propriu. În alte ocazii, după ce erau lăsate pe grătar cât să se încălzească bine, dar fără să se deschidă, erau fierte „în cuptoriu au supt țest“ cu „untdelemn, un cățeluș de usturoi, izmă și maghiran tocat, piper și scortșișoară“, dar și „puțintel vin bun, alb, aguridă au zeamă de lămâie și puțintel zahar“. În fine, stridiile puteau fi preparate și *pane* sau, în limbajul epocii, *înfăinate*, caz în care deasupra lor se turnau felurite *ostropiele*, inclusiv unul „verde făcut de foi de pătrânjăi, izmă și alte erburi pisate, amestecate cu zeamă de năramză au de lămâie au cu oțet“³⁶.

Postul Paștelui inaugura și sezonul melcilor, aliment foarte popular în Țara Românească în întreaga perioadă fanariotă. Căci, descoperite pentru valențele lor nutritive în epoca brâncovenească, dacă se cuvine să-i dăm crezare lui Anton Maria del Chiaro³⁷, respectivele „moluște târătoare“³⁸ continuau să reprezinte în vremea lui Caragea vodă un produs esențial în alimentația de primăvară atât a bogătașilor, cât și a săracilor („se consumă nespuse de mulți“)³⁹. Mai ales că, fără nici o lețcaie în buzunar, oricine se putea duce să culeagă gasteropodele care, mai ales după ploaie, împânzeau „toată țara, cu precădere insulele Dunării, pădurile și crângurile“. În schimb, doar bucureștenii cu stare aveau acces la melcii „albi, mai mici și mai fragezi“ recoltați în zona de munte și considerați o delicatasă. Căci altminteri, gasteropodele obișnuite aveau carnea tare și puteau pricinui, dacă nu erau bine gătite, „greutate, dureri de stomac, dispepsie și vărsături“⁴⁰.

Mai exact, melcii trebuiau, înainte de orice, spălați în mai multe ape, astfel încât să se îndepărteze orice urmă de pământ, iar apoi curățați de bale, scop în care erau scoși „den coajălor lor“ și frecăți zdravăn cu sare, după care erau din nou trecuți prin „câteva rânduri