

Mîncăruri și băuturi în secolul al XVII-lea în Franța: Nicolas de Bonnefons

Eat and Drink in France in the Seventeenth Century: Nicolas de Bonnefons

PETRUȚA SPÂNU

Universitatea „Alexandru Ioan Cuza”, Iași

Nicolas de Bonnefons was an agronomist, a valet at the court of King Louis XIV and a 17th century French writer. “Officer of mouth” (i.e. responsible for the supply of food, its preparation and for the table layout) of Cardinal Mazarin and Anne of Austria – mother of Louis XIV –, he founded in 1657 the Royal Company *La marmite d’or* (*The Gold Pot*), whose members were “officers of mouth”. Very controversial in its time and envied by his contemporaries, Nicolas de Bonnefons is the leading innovator of modern culinary art in his cookery books *The French Gardiner* (1651), *The Delights of the Countryside* (1654) and *The Treaty of Hunting* (1681). He published in 1654 the cookery book *The Delights of the Countryside*, which marked a major turning point in the history of French culinary art. Up to this moment, the cooking was basically the same as in the Middle Ages, with its overuse of spices and decoration. Bonnefons emphasized cleanliness, complementary flavors and simplicity in food preparation. The book addresses the gentry and the bourgeoisie – including their wives – who had houses near Paris, and became there farmers and winemakers at the same time. It is divided into three parts: bread, wine and drinks (dedicated to the Ladies of Paris), vegetables, fruits, eggs and milk (dedicated to the Capuchin monks, renowned for their talent of gardeners), meat, poultry and fish (with a foreword addressed to butlers). The final Annex offers instructions for dinner parties.

Keywords: *bread; cheese; eggs; fish; fruits; meal; meat; sauce; soup; spices; stew; sweets; vegetables; wine.*

*„Dintre toate simțurile, nu există altul mai plăcut, nici mai necesar vieții decât gustul.”
(Bonnefons, 2011: 20)¹*

Secolul al XVII-lea, denumit și Marele Secol, a fost mare și prin arta sa de a prepara mîncăruri alese. După fastul pantagruelic renascentist, domnia lui Ludovic al XIII-lea este marcată de o eclipsă culinară. În schimb, sub Ludovic al XIV-lea, supranumit Regele Soare, bucătăria este, după chipul monarhiei absolute și centralizate, somptuoasă și rafinată. Ea va stabili regulile „bunului gust”, inclusiv al alimentelor, va începe să se dezvolte, răspîndindu-se

¹ „Epistola către Doamne” care deschide Deliciile de la țară în care se arată cum trebuie preparate, ca să ne fie de folos, tot ce crește pe pămînt și apă. Dedicată doamnelor gospodine (1654).

și în casele burgheze, căci burghezia imită aristocrația, copiindu-i abundența gurmandă. Produsele proaspete devin la modă, ceea ce are o influență considerabilă asupra modului de a găti. Asistăm, în lucrările vremii, la polemici culinare violente între moderniști – cei care sînt pentru gustul natural și sosurile dense – și tradiționaliști, rămași fideli unor vechi obiceiuri, precum excesul de condimente sau amestecul de acru și de picant, de sărat și de dulce.

Bucătarii secolului al XVII-lea îndulcesc tot mai puțin cărnurile și peștele. Zahărul, considerat pînă atunci un condiment sau un medicament, este rezervat prăjiturilor, felurilor de mîncare din cereale și celor pe bază de ouă și de lactate. El înlocuiește mierea, deși este mai scump și contribuie la răspîndirea peltelelor și a dulcețurilor. Sosurile slabe sînt pe cale de dispariție – cel pe bază de muștar fiind ultimul supraviețuitor –; iată-le înlocuite cu sosuri grase din unt, ouă și smîntînă, mai bine adaptate aromelor delicate ca tarhonul, busuiocul, hasmațuchi sau ceapa-lungă. Condimentele exotice devin curențe în piețele marilor orașe, ceea ce le banalizează consumul, și nu mai sînt percepute ca un semn exterior de bogăție și de ostentație. Mesele princiare le vor înlocui cu plante înmiresmate ca dafinul, cimbrul, pătrunjelul, rozmarinul – toate aflîndu-se la originea „buchetului parfumat“.

Pentru a lega sosurile, se folosește încă pîinea înmuiată, dar și o nouă tehnică: cea a rîntășului pe bază de unt și de făină prăjită. Încep să fie folosite sosurile emulsionate, legate cu gălbenuș, ca sosul alb și cel olandez de exemplu, pentru aseasonarea știucii. Cealaltă mare inovație este apariția zemii de cărnuri în recipiente acoperite: este făcută din vită, vișel, oaie și măruntaiele lor, din diverse păsări și slănină, la care se adaugă de obicei un „buchet parfumat“. Precursorul tocanelor actuale este zeama de carne îmbogățită cu un agent de legătură (făină sau pudră de migdale), cu ciuperci și carne de vită tocată, apoi trecută prin sită.

Acest secol culinar este de asemenea marcat de valorificarea legumelor și zarzavaturilor. Fiind aduse și din alte țări, mai ales din imperiul colonial francez, fructele și legumele nu mai țin seama de sezon și se servesc în tot cursul anului. Proaspete sau sub formă zaharisită ori în compot, peltea, marmelade și dulcețuri, fructele își fac apariția ca ultim fel al ospețelor. Curtea lui Ludovic al XIV-lea consumă foarte multe salate și fructe, la începutul mesei și la desert, mai ales portocale, un evident simbol de bogăție. Acestea încep să fie cultivate și în *orangeries*, adică în sere sau în porțiuni de grădină cînd vremea este frumoasă.

Varietatea bucatelor și rivalitatea seniorilor în opulența meselor au drept urmare publicarea cîtorva cărți de rețete de bucătărie precum cele ale lui François Pierre de La Varenne (1651, 1653, 1664, 1667), Pierre de Lune (1656, 1668), François Massialot (1691, 1692, 1705) sau Nicolas de Bonnefons (1651, 1654, 1681).

Nicolas de Bonnefons este agronom și valetul de cameră al regelui Ludovic al XIV-lea. *Officier de bouche* (adică responsabil cu aprovizionarea și cu pregătirea mîncărurilor, cu punerea mesei în sufragerii – iarna, cu organizarea gustărilor și a diverselor tipuri de bufete în grădini, grote și pe apă – vara) al cardinalului Mazarin și al Annei de Austria, mama regelui Ludovic al XIV-lea, acesta a înființat, în 1657, compania regală La marmite d'or (Cratița de aur), formată din *officiers de bouche*. Foarte controversat în vremea sa și invidiat de contemporani, Nicolas de Bonnefons a fost primul inovator al artei culinare moderne, publicînd mai multe cărți de bucate, printre care *Grădinarul francez* (1651), *Deliciile de la țară* (1654) și *Tratat de vînătoare* (1681).

În „Epistola către Doamne“ care deschide *Deliciile de la țară*, autorul semnează cu inițialele inversate, R.D.C.D.V.B.D.N. (*Nicolas de Bonnefons Valet de Chambre du Roy*), iar în *Arta ospețelor* (1674) – care va influența considerabil evoluția bucătăriei franceze și a serviciului la masă –, ne lasă să-l ghicim sub semnătura L.S.R. (*Le Serviteur du Roy*).

Deliciile de la țară marchează o cotitură în istoria artei culinare franceze, încă influențată de preceptele Evului Mediu și ale Renașterii, cînd decorația și abuzul de condimente denaturau gustul bucatelor. Cartea se adresează mai ales micii nobilimi și burghezilor – mai ales soșilor lor –, care aveau case în apropiere de Paris, devenind fermieri și chiar podgoreni ocazionali, și este alcătuită din trei părți: pîine, vin și băuturi (dedicată Doamnelor din Paris); legume, fructe, ouă și lapte (pentru călugării capucini, renumiți datorită talentului lor de grădinari); cărnuri, pasăre și pește

(cu un Cuvînt înainte adresat șefilor bucătari), iar la sfîrșit, în anexă, se găsesc instrucțiunile pentru ospete.

În secolul al XVII-lea apar științele agronomice, de care profită și pregătirea pîinii. Morarii încep să experimenteze măcinarea numită albă, adică urmată de cernerea tărîței. Tehnica îmbroșării plămădei evoluează și ea, pentru a scădea aciditatea pîinii. Bonnefons este interesat de calitatea pîinii, aceasta fiind foarte importantă în consumul zilnic. În partea întii a cărții sale notează următoarele:

„Ca să faci pîine bună, nu numai că trebuie folosită o făină bună în locul uneia mai puțin bune, dar mai trebuie ca și moara, apa, cuptorul și metoda de preparare să contribuie și ele“ (Bonnefons, 2011: 27).

Vorbește despre pîinea fiecărei categorii sociale: cea a domnilor sau a bogaților (albă, făcută „din grîu curat măcinat“ (Bonnefons, 2011: 32), cum este cea din Rouen și împrejurimi, cea din Gonesse sau din Gentilly, ambele localități lingă Paris), cu varianta biscuit (biscuit înseamnă, etimologic, copt de două ori), cea a valeților sau a săracilor (din „grîu negru și [...] orz [...], cernut prin sita mare“, p. 29), a patiserilor („pîine înaltă de trei degete“, p. 39, din făină, o livră de unt și opt ouă), prescura (din făină, plămadă, unt și brînză moale) și pîinea pentru cuminecătură (din făină și apă), ultimele două fiind ale clerului. Pîinea, prăjită sau fiartă înăbușit, însoțea celelalte alimente, avînd reputația de a îmbunătăți hrana cu care era mîncată, și servea drept farfurie pentru tocane, îmbibîndu-se cu sucurile de carne și de legume. Pîinea era coaptă pentru una, două și uneori trei săptămîni, cu o crustă foarte groasă care permitea conservarea sa îndelungată în pivniță, într-un „coș de paie pe un șervet alb [...] într-un loc uscat“ (Bonnefons, 2011: 37).

În secolul al XVII-lea, fiecare podgorie nu consuma decît propriul său vin, căci mijloacele de transport erau atunci insuficiente și lente. Butelcile de sticlă cu dop de plută sînt atestate pe masa regală în 1660. Dar punerea în butelci este mult mai timpurie, scrie Bonnefons, fiind privilegiul oamenilor înstăriți:

„[...] butelci pe care le veți astupa bine cu un dop de plută, bășică de porc sau pergament ud și bine legate pe deasupra, de teamă ca parfumul cel mai subtil să nu se evaporeze“ (Bonnefons, 2011: 74).

Vinul era transportat în butoaie între provincii și se vindea cu amănuntul la oraș în taverne, la „circumarii care vînd cu oala“ (Bonnefons, 2011: 66). Orice proprietar de podgorie putea să deschidă o tavernă, pentru a scăpa astfel de surplusul din pivnițe, dar și să pună la punct tehnici de conservare, care să-i permită învechirea vinurilor.

Cele mai bune vinuri erau cele din „Burgundia și, mai ales, din împrejurimile localității Chably“ (Bonnefons, 2011: 55). Dintre acestea, Bonnefons recomandă vinul rozii numit *vin de paille* sau *vin paillé*, vin dulce, produs prin selectarea celor mai frumoși ciorchini uscați timp de mai multe luni pe lese de nuiel și pe paie înainte de a fi storși. Vinul poate fi, de asemenea, asezonat cu mirodenii:

„[...] suc de zmeură [...], coji uscate de portocală, scorțișoară, cuișoare și altele: care mirodenii le veți pune într-un săculeț lung cît degetul, care va fi legat de un cui și va atârna în butoi fără să se atingă de vin; sămîntă de salvie [...], pentru a-l face să miroasă a muscat și încă o mulțime de alte amestecuri inventate de capriciul oamenilor; dar toate aceste gusturi nu fac decît să ascundă vinul, fără a-i spori calitatea“ (Bonnefons, 2011: 64).

Prima menționare a denumirii șasla (Chasselas) datează din *Deliciile de la țară*, unde putem citi că „tămiiioasa curată, muscatul, șaslaua, genetinel și altele care au bobul mai cărnos sînt bune de făcut vinurile dulci și noi“ (p. 61). Această denumire derivă, fără îndoială, de la comuna burgundă Chasselas, situată lingă Mâcon, de unde proveneau curmeiele de viță.

Bonnefons dedică a doua parte a cărții sale călugărilor capucini, pentru că aceștia se consacră „cu multă curiozitate culturii grădinilor, ca nici una dintre celelalte comunități religioase“ (p. 81)

și le cere „ca în semn de recunoștință pentru darul pe care vi-l fac, să nu mă uitați în rugăciunile voastre, pentru ca după ce am muncit în paradisurile pământului să ne odihnim împreună în paradisul cel veșnic.“ (Bonnetons, 2011: 81-82)

Preconizează folosirea „ierburilor“ și „rădăcinilor“, adică a zarzavaturilor și legumelor, disprețuite atunci ca grosolane, deoarece creșteau în pământ și erau mâncate îndeosebi de oamenii săraci: pătrunjelul, păstîrnacul, spanacul, varza, prazul, salsifiul, scorțonera, sfecla, broccoli, anghinarea, sparanghelul, cardonul, mazărea, linte, bobul roșu, dovleci, morcovii, guliile, napii, topinamburii etc. Originari din estul Americii de Nord, aceștia din urmă au sosit în secolul al XVII-lea în Europa. În 1613, regele Ludovic al XIII-lea a adus un trib de brazilieni a căror denumire a fost dată acestor tuberculi, despre care se credea că vin din Brazilia. Bonnetons le spune „mere-de-pământ“ (pommes de terre), dar nu vorbește despre adevăratul cartof care pătrunsesse, totuși, în Franța în secolul al XVI-lea. Descoperit în Peru de către spanioli, cam pe la 1530 și introdus, puțin după aceea, în Spania și în Italia, consumat în Anglia, în principatul Liège, în Țările de Jos, în statele germane etc., va fi considerat în Franța un aliment pentru animale pînă în 1772, cînd Facultatea de Medicină din Paris, datorită lucrărilor lui Antoine Parmentier, va admite că acest tubercul nu este periculos pentru om. La noi, denumirea lui vine din limba germană (*Kartoffel*).

Prescrie fierberea „rădăcinilor“ în coajă și curățarea lor după ce au fost fierte, pentru a li se păstra adevăratul gust, apoi asezonarea lor fie cu ceapă și usturoi (acesta din urmă disprețuit de aristocrație), fie cu alte verdețuri, fie prăjite în făină ori în aluat de clătite sau cu sos de unt ori de smîntîină. Legumele trebuie să fie fragede și timpurii, mâncate crude în salate sau pregătite în tocane, tocănițe, turte și pasteturi. În fine, triumfă untul. Absent din rețetele Evului Mediu, adoptat de elita socială, este recomandat de Bonnetons la toate aluaturile și sosurile. Această transformare se datorează faptului că, în secolul al XVII-lea, untul este autorizat în timpul păsimesilor și al celorlalte zile de post:

„[Tocana] cu varză să miroase cu adevărat a varză; cea cu praz, a praz; cea cu napi, a napi; și tot așa și cu celelalte; [...] ceea ce spun despre tocane înțeleg să fie despre toate lucrurile și să servească drept lege pentru tot ceea ce se mănîncă“ (Bonnetons, 2011: 149).

Astfel se exprimă Bonnetons la începutul părții a treia a cărții sale, consacrată cărnurilor, păsăretului și peștelui, într-o epistolă către *maîtres d'hôtel*. În casele mari, vaste și luxoase, numite și *bôtels particuliers*, *maître d'hôtel* este un personaj important. Deasupra lui nu se află decît un *officier de bouche*, iar la ordinele sale, șeful bucătar și mulțimea de servitori. El este cel care hotărăște meniurile, cumpărarea și conservarea alimentelor și supraveghează aranjarea și serviciul mesei.

Bucatele se împart în bucate de post și de dulce. Bonnetons recomandă curățenia în pregătirea bucatelor, varietatea în meniuri și, mai ales, simplitatea. Insistă ca peștele și carnea să nu fie denaturate de excesul de condimente. El folosește numai cinci mirodenii, piperul, ghimbirul, nușoara, scorțișoara, cuișoarele, formînd „doza de mirodenii“ și, uneori, șofranul. Deși critică folosirea abuzivă de condimente, le propune totuși din belșug:

„Luați trei sferturi de livră de piper, un sfert de livră de ghimbir, cuișoare, nușoară și scorțișoară, din fiecare cite o uncie; trebuie să le zdrobiți bine pe toate și să le treceți printr-o sită fină, apoi veți adăuga cinci livre de sare bătută și veți amesteca totul împreună. Această compoziție este bună la toate felurile de condimentare, fără excepție“ (Bonnetons, 2011: 51).

Demonstrează importanța gătitului înăbușit, a fiertului lent și a echilibrului componentelor, pe care se bazează bucătăria modernă. Aduagă vin alb la fiertura de pește:

„Fie mari, fie mici, [peștii] sînt fier[ți] în zeamă obișnuită, care se face cu vin alb, zeamă de aguridă, oțet, puțină apă, sare, condimente, bucăți de lămîie, ceapă, cîteva plante aromate și dafin“ (Bonnetons, 2011: 212).

Peștele trebuie să fie foarte proaspăt. Datorită atelajelor care aduceau în galop în butoaie cu apă peștele viu pescuit în Marea Mîneții, vînzătorii parizieni erau în măsură să-l ofere imediat. Strada Poissonnière (în traducere, Strada “pescească”), care lega poarta de nord a Parisului de centru, amintește și astăzi prin nume de această aprovizionare ireproșabilă.

Marinata (de berbec, de vițel, de pasăre sau de pește) și tocana tradițională franceză din carne cu legume apar pentru prima dată ca fel de mîncare independent și nu numai ca garnitură. Bonnefons propune „tocana bună de casă, bine alimentată cu cărnuri bune, bine alese și scăzută la puțină zeamă, fără tocătură, ciuperci, condimente și nici alte ingrediente, ci să fie simplă, apoi să poarte numele de sănătate” (Bonnefons, 2011: 149), pentru a menține sănătatea și buna dispoziție, deoarece este mult mai plăcută cheltuiala pe mîncare decît pe ierburile de leac și medicamente.

Evocă rețetele de pe vremea sa: bobocii de gîscă fripți și cu garnitură de bob, măruntaiele de cod sau eclerurile, preferința lui îndreptîndu-se pentru gusturile „potrivite”, ca iepurele în aluat, plăcinta cu carne în foitaș, tocănița de raci, mielul împănat și stropit cu unt, găina cu umplutură de trufe și de ciuperci, macroul cu mărar verde, gofrele cu zahăr, minciunilele sau friptura de curcă (denumirea *dinde* / curcă vine de la *poule d'Inde*, găina din „India”, de fapt din Mexic). Se găsesc menționate, de asemenea pentru prima dată, expresii profesionale intrate astăzi în vocabularul specializat, ca *boeuf à la mode* (fricandou de vită împănat cu slănină, aseasonat cu morcov, ceapă și condimente, frăgezit în vin, zeamă de aguridă și oțet) sau crapul ori știuca *au bleu* (fiert în zeamă și oțet fierbinte, astfel încît pielea să neagră să ia o culoare albăstruie). Cititorul modern va găsi rețete, unele prezente pentru prima dată în această carte (ca omleta) sau tehnici identificabile (precum scăderea sosurilor ori folosirea albușului pentru limpezirea piftiei). Bucatele trebuie să respecte integritatea gustativă și vizuală a ingredientelor, în loc să încerce să le mascheze, cum se întîmpla adeseori înaintea lui, de aceea autorul este împotriva bucătarilor „care cred că vor trece drept oameni abili dacă deghizează și garnisesc felurile de mîncare făcîndu-ne să le confundăm” (Bonnefons, 2011: 147). Bonnefons stabilește astfel unul dintre principiile fundamentale ale artei culinare.

Bucătăria fină nu este numai apanajul aristocrației. Burghezia, adică publicul mai larg căruia i se adresează Nicolas de Bonnefons, o adoptă și ea. De aceea el acordă o importanță majoră rafinării manierelor la masă și decorării sale, după cum se vede din anexa *Instrucțiuni pentru ospete*. Orchestrată de un *maître d'hôtel*, a cărui funcție este din ce în ce mai mare în epocă, servirea la masă, care se va numi *à la française*, este însoțită de igienă și de cunoașterea uzanțelor sociale. Convivii sînt așezați de jur-împrejurul mesei și nu numai pe o singură parte. Prin urmare, atenția lor nu mai este atrasă de distracțiile propuse în încăperea, ci se concentrează pe ceea ce mîncă, nu pe ceea ce văd.

Se răspîndește folosirea individuală a șervetului, a lingurii și a cuțitului cu vîrf rotund, inventat de cardinalul Richelieu: acesta, iritat că gentilomii își scobesc dinții la masă cu cuțitul, a cerut să fie rotunjit, promulgînd un edict în 1610:

„Fața de masă trebuie să cadă pînă la pămînt în toate părțile; să fie mai multe solnițe cu brațe și suporturi pentru farfurii la mijloc” (Bonnefons, 2011: 237).

Vesela este, înainte de toate, metalică. Farfuriile adînci, introduse la curte de cardinalul Mazarin în 1650, devin obișnuite și în casele burgheze. Paharele din sticlă sau din cristal ori cupele din aur, argint sau cositor nu sînt amplasate pe masă, ci servite, la cerere, de un servitor (sau de marele paharnic, în ceremonialul de la curte), apoi înapoiate și clătite.

Toate bucatele sînt puse împreună pe masă. Fripturile constituie întotdeauna centrul ospățului, fiind precedate de supe și tocane, urmate de felurile de mîncare intermediare (*entremets* însemnînd între feluri) și de deserturile prezentate în cupe sau în piramide impresionante. Felurile de mîncare intermediare erau extrem de diverse ca savoare. Puteau fi în același timp sărate și dulci, constituite din tot felul de măruntaie, din jambon sau friptură rece, din legume, omlete sau creme. La desert se serveau îndeosebi fructe proaspete sau zaharisite ori sub formă de dulcetuți, dar nu prăjituri,

care erau un fel de mâncare intermediar.

Masa trebuia să formeze un ansamblu proporționat și armonios, să se adreseze în egală măsură mirosului și ochilor și să fie la îndemina tuturor convivilor. După numărul de meseni,

„la modă este să punei patru tocanе frumoase în cele patru colțuri și patru suporturi pentru farfuriile între ele, către mijlocul mesei, cu patru solnițe care vor atinge vasele pentru tocanе pe dinăuntru; pe suporturile pentru farfuriile, se vor pune patru de felul întâi în tăvi italienești, farfuriile comesenilor vor fi și ele adânci, pentru ca să puteți prezenta tocana sau ca să vă serviți singur din ceea ce veți dori să mâncați; fără a lua cu lingura din vas, din cauza dezgustului pe care unii l-ar putea avea de la lingura care ar ieși din gură și s-ar băga în vas fără a fi ștearsă mai înainte“ (Bonнеfons, 2011: 242).

Această recomandare este destul de neobișnuită și dovedește că, atunci când se lua masa în familie sau între prieteni, chiar în casele mari, toți invitații se serveau din același vas.

Bucatele erau așezate simetric, circulau puțin și reveneau întotdeauna în același loc. Până la mijlocul secolului al XVII-lea, în Franța mâncarea se lua cu degetele, deși furculița fusese introdusă de regina Catherine de Médicis în secolul al XVI-lea și apăruse pe masa fiului său, regele Henric al III-lea, dar numai pentru a apuca bucățile de carne evitând pătarea hainelor. Utilizarea sa pentru a duce alimentele de la farfurie la gură nu s-a instalat decât la sfârșitul secolului al XVIII-lea. Se impunea deci „turna[tul] pentru spălat, în timp ce ajutorul [bucătarului-șef] va arunca șervetul și va coborî așa pînă la coada mesei, schimbînd vasul, dacă va fi prea plin“ (Bonнеfons, 2011: 240).

Ca detaliu, Ludovic al XIV-lea nu utiliza decât un cuțit lung și subțire, pe care îl mînuia cu îndemînare, iar furculița numai la bătrînețe, cînd nu mai avea dinți, după cum scrie Alfred Franklin în *Viața privată de altădată* (1888: 123).

În tabloul *Gustul* (1635) de Abraham Bosse, șervetele individuale, puse pe genunchii mesenilor, sînt absolut necesare, căci se păstrează obiceiul de a se servi cu mîna. Anghinarea de pe masă în prim-plan, așezată pe un reșou individual din metal aurit, este un semn de rafinament, dar și o legumă afrodisiacă, dînd o tonalitate libertină ambiantei tabloului. Resturile ospățului nu mai sînt aruncate pe jos: cîinele mîncă dintr-un vas special.

Deliciile de la țară enunță marile reguli ale *gastronomiei* (termen înregistrat în dicționare abia în 1800). Este o carte de referință pentru bucătari, care scoate în evidență modernitatea și actualitatea preceptelor lui Nicolas de Bonнеfons, dar și o sursă importantă pentru istoricii civilizației.

BIBLIOGRAFIE:

BONNEFONS, Nicolas de, *Le jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, et Herbes Potagères ; Avec la manière de conserver les Fruicts, et faire toutes sortes de Confitures, Conserves, et Massepans. Dédié aux dames. Cinquiesme Edition reveuë par l'Autheur*, deuxième édition, Amsterdam: Jean Blaeu, 1654 (première édition 1651).

BONNEFONS, Nicolas de, *Les délices de la campagne. Suite du Jardinier françois, où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre & dans les eaux : dédié aux dames mesnageres*, Paris, 1654.

BONNEFONS, Nicolas de, *Traité des chasses, de la vénerie et fauconnerie, où est exactement enseignée la méthode de connoistre les bons chiens, la chasse du cerf, du sanglier, du lièvre, du dain, du chevreuil, du conuil, du loup, etc.*, Paris, 1681.

BONNEFONS, Nicolas de, *Deliciile de la țară în care se arată cum trebuie preparate, ca să ne fie de folos, tot ce crește pe pămînt și apă. Dedicată doamnelor gospodine*, 1654, de Nicolas de Bonнеfons, traducere din limba franceză și note de Dumitru Scorțanu, Iași: Fides, 2011.

FRANKLIN, Alfred, *La Vie privée d'autrefois : arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens, du XIIe au XVIIIe siècle d'après des documents originaux ou inédits*, vol. III, La Cuisine, Paris: Plon, Nourrit, 1888.