

## PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA BĂUTURILOR ALCOOLICE ÎN ORAȘELE DIN RZECZPOSPOLITA ȘI ȚARA MOLDOVEI (SEC.XVI-XVII)

*Nicolae DUDNICENCO*

*Universitatea de Stat din Moldova*

Articolul vizează producerea, comercializarea și consumul băuturilor alcoolice în orașele din Rzeczpospolita (a berii, a votcii, a miedului) și din Țara Moldovei (a vinului, a rachiului, a berii, a brăgii) în sec. XVI-XVII. Se investighează modul de producere, comercializare, precum și taxele care se percepeau pentru băuturile alcoolice în orașele din teritoriul dat. Producerea băuturilor alcoolice aducea venituri mari economiei orașelor din spațiul indicat *supra*.

**Cuvinte-cheie:** *băuturi alcoolice, produse agrare, orașe, cârciumi, taxe.*

### PRODUCTION AND COMMERCIALISATION OF ALCOHOLIC DRINKS IN RZECZPOSPOLITA AND MOLDOVA PRINCIPALITY CITIES (XVI-XVII C.)

The article targeting the production, marketing and consumption of alcoholic drinks in the cities from Rzeczpospolita (beer, vodka, mead) and from Moldova (wine, spirits, beer, braga) in the XVI-XVII c. It have been investigated the mode of production, sell and taxes at which were subjected the alcoholic drinks in the cities on that territory. Production of alcoholic drinks brought substantial revenues to the economy of the cities from the indicated area.

**Keywords:** *alcoholic drinks, agrarian products, cities, taverns, taxes.*

#### Introducere

O îndeletnicire legată de prelucrarea produselor agrare (cereale, fructe, miere) în orașele din Rzeczpospolita și din Țara Moldovei, care aducea venituri considerabile, era producerea băuturilor alcoolice. Existența acestei ramuri în timpul respectiv trebuie acceptată ca o realitate firească, ea fiind dezvoltată atât în Europa de Est, cât și în cea de Vest. Acest articol e o primă încercare de a analiza în plan comparativ băuturile alcoolice, produse și consumate pe teritoriul Rzeczpospolitei și al Țării Moldovei.

#### Producerea și comercializarea băuturilor alcoolice în orașele din Rzeczpospolita

În secolele XVI-XVII, Rzeczpospolita cuprindea spațiul actual al țărilor Polonia, Lituania, Belarus și Ucraina. Printre cei care au abordat subiectul despre băuturile alcoolice, produse pe teritoriul Rzeczpospolitei, sunt Maria Bogucka [1] și Andrzej Klonder [2].

În Polonia se produceau mai multe feluri de băuturi alcoolice: *bere, votcă, mied*. Cea mai răspândită și mai rentabilă era berea. Astfel, cele mai mari producătoare de bere se considerau orașele din regiunea Prusiei: marile centre urbane (Gdansk, Elblag, Torun) și orașele mai mici: Malbork, Grudziadz, Tczew.

Încă în sec. XV, în Torun au existat producători de bere uniți într-o breaslă. În secolul al XVI-lea, era deja o asociație de proprietari ai fabricilor de bere („Brauheren”). Aceștia dețineau monopolul asupra producerii, a comercializării berii în Torun și în localitățile rurale din vecinătate. La mijlocul secolului al XVI-lea, această asociație includea circa 80 de membri [3].

În orașul Elblag, în sec. XVII, berea se vindea angro (adică în butoaie). A existat și o rețea de taverne, dar hangii aveau dreptul doar la vânzarea cu amănuntul – vânzarea berii la halbă. Potrivit ordonanței din anul 1636, berea putea fi depozitată numai de băștinașii Elblagului, după ce obțineau consimțământul autorităților locale. Ambele mijloace (vânzarea berii angro și cu amănuntul) se aplicau numai de o parte dintre producătorii de bere. Prețurile la bere (atât angro, cât și cu amănuntul) se fixau de autoritățile municipale. De asemenea, acestea, împreună cu un reprezentant concret, supravegheau dacă se respectau dispozițiile date și dacă se stabilea cu exactitate cantitatea de bere [4].

La începutul secolului al XV-lea, în Gdansk existau câteva sute de producători de bere. În perioada sec. XV-XVI, fabricile de bere din acest oraș livrau în medie 250 de mii barili de bere pe an [5]. În sec. XVI-XVII, în Gdansk se recunoșteau, în general, trei feluri de bere: „Gdanskie”, „Tafelbier” și „Krolling”. Berea „Gdanskie” se considera o băutură tare, ce se pregătea pentru export și pentru păturile bogate. Prețul ei era ridicat: de exemplu, 1 baril costa, în secolul al XVI-lea, între 3 și 6 grivne, iar în secolul al XVII-lea, varia între 7-15 florini. Berea „Tafelbier” avea diferite calități: o culoare închisă și un grad scăzut de alcool. Prețul unui baril

de bere „Tafelbier” constituia cam jumătate din cel al unui baril de bere „Gdanskie”. Deci, era o băutură destinată unei mase largi a populației, mai puțin înstărite, din Gdansk și din împrejurimile lui și, parțial, exportului. Se pare că producția în masă a acestui fel de bere a stat la baza producerii berii în or. Gdansk în secolul al XVI-lea. Pe lângă berea „Tafelbier”, în Gdansk se prepara așa-numita bere „Krolling”, cu un grad scăzut de alcool, dar diluată, fiind consumată de către oamenii săraci din oraș și din port [6]. O altă bere renumită, produsă în Gdansk în sec. XVI, era „Jopenbier”. Ea se exporta în toată Europa și era foarte solicitată [7]. În Gdansk, în sec. XVII, în funcție de felul de bere, la prepararea ei se foloseau diverse ingrediente: grâu, secară, ovăz, hamei [8], orz [9]. Acestea se aduceau, în primul rând, din Pomerania și ținuturile Poloniei Centrale, din Lituania [10].

În sec. XVI-XVII, producătorii de bere din orașul Gdansk au fost nevoiți să achite diverse taxe. Producătorii din sate le făceau concurență berarilor din Gdansk. Cu toate că berea rurală era de calitate inferioară, în comparație cu cea din Gdansk, pentru ea nu se încasau atât de multe taxe, cum se proceda, bunăoară pentru cea din Gdansk, de aceea era mai ieftină și accesibilă tuturor [11]. În secolul al XVI-lea și la începutul sec. al XVII-lea, aceasta se producea și pe teritoriul folvarkurilor [12]. În sec. XVI, unele dintre cele mai vestite centre de cumpărare-vânzare a berii și a vinului erau orașul Starodub și satele din apropiere [13]. Berea putea fi preparată și individual. În data de 16 noiembrie 1635, regele Vladislav al IV-lea a confirmat actul prințesei Anna Katarzyn Konstancji Wazówn, emis la Varșovia pe 20 septembrie 1635, de a i se acorda, prin intermediul acestuia, bucătarului Alexandru Wegrzyn (...) dreptul de a fabrica bere și lichior, pentru care era obligat să plătească o taxă anumită – *ciopovoi* [14].

O altă băutură, ce se prepara în sec. XVI-XVII în Gdansk, era miedul. Această licoare avea un grad mic de alcool și se obținea prin fermentarea mierii amestecate cu apă. Miedul străin, lituanian și finlandez, ce se importa în Gdansk, precum și cel adus din împrejurimi (Malbork, Elblag, Chojnice, Siedlce etc.) constituiau o concurență pentru producția locală în acest domeniu. În anul 1560, când s-au stabilit taxele (impozitele) pe mied în Gdansk, acesta a fost inclus în același grup de băuturi alcoolice. Unii producători de mied își vindeau producția nu la butoi sau la o jumătate de butoi, ci la halbă [15]. Instalațiile de preparare a băuturilor alcoolice puteau fi transmise prin moștenire [16].

Votca era băutura cu un grad mai mare de alcool. În secolele XVI și XVII, distilarea votcii, deși primitivă, la prima vedere, se făcea la un nivel avansat în întreaga Polonie. Gdanskul, în perioada respectivă, era apreciat ca un adevărat lider în domeniu [17].

Producția de votcă s-a dezvoltat aici pe scară largă, începând cu a doua jumătate a secolului al XVI-lea, când nou-veniții din Olanda au implementat tehnologii avansate. În anul 1598, Ambrose Vermoellen de Lier din Țările de Jos a creat în Gdansk mărci pentru votcă și lichioruri, denumite „der Lachs”, ce au fost recunoscute destul de repede la nivel mondial. Pe lângă aceștia, în secția de distilare s-au angajat și alți olandezi, fiind chiar din Gdansk [18].

În sec. XVII, potrivit surselor, se constată că în Gdansk erau 68 de distilării oficiale, fără a fi menționați cei care produceau alcool pe ascuns. Taxele percepute pentru producerea votcii constituiau venituri mari: de exemplu, în anul 1622 au fost încasate 968 de grivne, în anul 1628 – 979 de grivne, în anul 1634 – 820 de grivne, în anul 1637 – 2235 de grivne și în anul 1638 – 1301 grivne [19]. O altă regiune valoroasă, unde se produceau băuturi alcoolice, era Volânia, în care, conform datelor lui A. Jablonovski, în anul 1569 au existat 86 de distilării, ceea ce reprezenta un număr semnificativ pentru acea perioadă [20].

În orașul Lvov, se produceau miedul și berea. Prin ordonanța din 12 august 1621, emisă de către raițul (funcționarul) Lvovului, li s-a acordat un privilegiu producătorilor de mied și berarilor. Se stipula că membrii breslei trebuie să ajute familiile celor decedați, în caz de situații excepționale (apărarea orașului), să asigure soldații cu instrumente, arme și merinde. În una dintre clauze se preciza ca acești meseriași să-și intensifice activitatea în preajma sărbătorilor de iarnă (Crăciun), de Paști și în zilele de târg [21].

Pe teritoriul Lituaniei, de asemenea, se preparau băuturi alcoolice. Aici se pregătea mied care se exporta în Polonia. Unul dintre orașele în care se făcea bere era Merkinė. Aici fabricile de bere și malț au fost construite la periferia orașului, pentru a evita un eventual pericol de incendiu [22].

În sec. XVI, întâlnim situații când se acordau autorizații, pentru a înființa cârciumi. În anul 1541, funcționarul (cneazul) Ianuș Liubeŭki a obținut învoirea de a crea două cârciumi ce se vor afla în proprietatea soției sale – Priluŭk: una pe drumul Moghilăului, la o distanță de 5 mile de la Minsk, lângă râul Volima, iar alta în Sluŭk, la o depărtare de 3 mile de la Minsk, lângă râul Krupiŭ. În aceste cârciumi, el avea dreptul să vândă

mied, bere, rachiu [23]. În același an, printr-un act de confirmare, aflăm că boierul regal Ivan Nemirici a căpătat aprobarea să construiască un castel pe proprietatea Gorodișce din volostea Valevovsk, să populeze acest loc, să facă vânzări, să aibă cârciumi și o dată pe săptămână să facă în el târg. I se mai permitea ca în această proprietate să perceapă „mâta” pe sare și pe alte bunuri aduse, a câte ½ de groș [24].

De la proprietarii cârciumilor se percepea capșcizna, li se oferea dreptul de a vinde băuturi alcoolice. Valoarea capșciznei era cam aceeași în Marele Ducat Lituianian – câte 1 copă de groși se percepea de la fiecare cârciumă. *Regulamentul despre voloacele* din 1557 legifera (consfințea) ca din mied și bere să se perceapă 1 copă de groși, din votcă – 30 copi de groși [25]. Reprezentanții autorităților locale, persoanele fizice, orășenii puteau dobândi venituri din capșcizna, dar urmau să respecte unele condiții: 1) capșcizna să fie destinată serviciului public; 2) arendarea cârciumii să se facă pe o durată concretă. Uneori, proprietarii cârciumilor erau scutiți de plata capșciznei pentru un anumit timp, din pricina unor circumstanțe excepționale (dezastre naturale) [26].

Un caz de scutire de capșcizna este înregistrat în privilegiul din 20 noiembrie 1584, de care a beneficiat locuitorul din Jomotoisk – Stanislav Kgotovt. Lui i s-a oferit o posibilitate: la cârciuma din Voilan să zidească un hambar în care să păstreze rachiu, bere, mied și alte produse pentru oaspeți și oamenii care, cu anumite ocazii, treceau pe aici, iar această cârciumă să nu achite capșcizna [27].

Materialele oficiale din anii 1500-1504: Colecția de documente *Metrika* Lituianiană, Cartea nr.6 (1494-1506) [23] demonstrează că atunci se practica pe larg închirierea (arendarea) cârciumilor pe un interval de 1-5 ani. Cel mai des, documentele atestă închirierile cârciumilor în orașele: Smolensk – la 6 ianuarie 1501 pentru 400 de copi de groși pe an [29], la 1 septembrie 1503 pentru 500 de copi de groși pe an [30]; Krâcikov – la 9 ianuarie 1500 pentru 40 de copi de groși pe an [31], la 5 mai 1500 pentru 10 copi de groși pe an [32], la 11 noiembrie 1500 pentru 40 de copi de groși pe an [33], la 31 ianuarie 1500 pentru 40 de copi de groși pe an [34]; Bobruisk – la 21 mai 1501 pentru 40 de copi de groși pe an [35], la 4 aprilie 1503 pentru 60 de copi de groși pe an [36]; Poloțk – la 20 octombrie 1503 pentru 400 de copi de groși pe an [37], la 12 martie 1505 pentru 600 de copi de groși pe an [38]; de asemenea, în Vruțk – la 18 august 1501 pentru 50 de copi de groși pe an [39]; în Reçițk – la 21 mai 1500 pentru 30 de copi de groși pe an [40]; în Cicersk – la 10 februarie 1500 pentru 40 de copi de groși pe an [41]; în Koriciovsk – la 9 august 1504 pentru 60 de galbeni pe an [42].

Șirul de documente ce stipulează închirierea cârciumilor în orașe pentru comercializarea miedului, a berii, a rachiuului și a vinului arată că producerea și vânzarea băuturilor alcoolice erau destul de profitabile din punct de vedere economic.

Despre arendarea cârciumilor au vorbit și cercetătorii E.Compan, V.Marchina. Împărații polonezi: August Sigismund al II-lea (1548-1569), Ștefan Batori (1575-1586) și Vaza (Waza) Sigismund al III-lea (1575-1586), în a doua jumătate a sec. al XVI-lea, dădeau în arendă moșierilor înstăriți cârciumi cu băuturi din miere (mied), cu vin și cu bere la un preț de 800 de groși lituanieni. Aceștia trebuiau să achite suma respectivă de două ori pe an [43]. Pentru administrația voievodală locală și pentru moșierii bogați, era avantajos să se prepare votcă (rachiu), bere, băuturi din miere pentru vânzare. Astfel, prin producerea lor, se achitau diverse taxe, ei îmbogățindu-se datorită dărilor acumulate: „*solodovoi*” – darea de malț, „*varovoi*” – darea de fierbere, „*cotlovoi*” – darea de cazan – dări pentru dreptul de a produce; „*ciopovoi*” – cepăria, „*capșcizna*” – toate pentru dreptul de a vinde băuturi. De aceea, prin orice mijloace, administrația stimula dezvoltarea acestei ramuri de producție [44].

Impozitarea pentru comercializarea băuturilor alcoolice se efectua și în orașele nou-construite. Un astfel de caz s-a constatat în povetul Belsk. În actul din 22 martie 1532, se relevă că în acest povet panul Mikolai Micolaevici poate să edifice un oraș în localitatea Kleșeleaz. Din orașul nou construit, Kleșeleaz, funcționarii regelui Sigismund II „trebuie să ia ca plată de pe fiecare voloc al acestui oraș câte o jumătate de groș lituanian, care constituie zece penezi [пенязи]. Cine va fierbe bere trebuie să achite jumătate de groș, dar cine strânge miere să ofere, de asemenea, o jumătate de groș. Cu aceleași monede lituaniene trebuia să se achite și comercializarea vinurilor de calitate mică și mare – câte doi penezi la curtea regală. Cârciumile în care se va vinde vin să fie ale domnitorului” [45].

Numeroase cârciumi existau în Kiev. În 1552, în acest oraș erau 58 de cârciumi, dintre care 50 în fiecare an îi plăteau voievodului *capșcizna*. Dreptul de monopol al moșierilor din Kiev asupra producerii și comercializării băuturilor spirtoase a fost confirmat de Vladislav al IV-lea (1595-1648). Numai rotministrului din oraș i se permitea să prepare bere, începând cu procesul de fierbere până la îndulcirea cu miere, doar pentru

folosire, nu pentru vânzare. Dacă se încălca monopolul, cu ajutorul voievodului, se luau măsuri drastice: „cârciumile și vânzările” erau confiscate. Celor care nu respectau aceste reglementări li se aplicau amenzi mari. Această stare de lucruri afecta interesele feudalilor ecleziastici, dar ei, chiar dacă aveau interdicții, continuau să construiască „berării și vinării”, să înființeze cârciumi [46].

### Producerea și comercializarea băuturilor alcoolice în orașele din Țara Moldovei

Ca și în alte Țări ale Europei de Vest și de Est, producerea băuturilor alcoolice reprezenta una dintre ramurile cu venituri considerabile în economia Țării Moldovei.

Într-un număr limitat de lucrări s-au analizat mai multe băuturi specifice pentru Țara Moldovei. E vorba de articolele semnate de cercetătoarele V.Iarovoi [47] și V.Buzilă [48].

Printre călătorii străini, care, în notele lor, au scris despre băuturile comercializate și consumate în orașele din Țara Moldovei, a fost Evlia Celebi. El menționa că la mijlocul sec. XVII în crâșmele din orașul Iași se vând băuturi de toate felurile: vinuri aromate, horilcă, bere și băuturi din secară [49] (probabil, se are în vedere braga).

În Țara Moldovei, cea mai răspândită băutură era vinul; producerea lui în cantități enorme nu a împiedicat însă apariția altor băuturi alcoolice: rachiul și berea.

În Evul Mediu, viticultura juca un rol imens în economia Țării Moldovei. După cum se atestă în scrierile cronicarilor și în relatările călătorilor străini, cultura viței-de-vie se socotea una dintre cele mai frecvente îndeletniciri agricole românești [50].

Dezvoltarea acestei ramuri a fost determinată de un șir de factori: condiții pedologice și climatice deosebit de favorabile în Moldova [51]; experiența bogată de a crește vița-de-vie, de a fabrica vinul etc. [52]; profitul înalt al ramurii: via este nu doar roditoare, ci și multianuală (30-300 ani) [53]. Datorită rentabilității viticulturii, în a doua jumătate a secolului XVI, loturile cu viță-de-vie (în localitățile urbane) s-au extins, fiind reduse, în schimb, culturile cerealiere, creșterea vitelor [54]; modul de prelucrare a strugurilor și vânzarea vinului [55]; vinul nu se afla în lista produselor agrare pe care Moldova trebuia să le ofere Porții; posibilitatea ca printre rândurile de vie să se planteze alte culturi: fasole, mazăre etc. [56]; stimularea viticulturii din partea curții domnești.

Grație acestor factori, Țara Moldovei a devenit în Evul Mediu o mare producătoare de vin. Viile sunt consemnate documentar în toate ținuturile de deal ale Moldovei. Vița-de-vie se cultiva, mai ales, în podgoriile renumite – Cotnari, Hârlău, Odobești, Huși, Iași, Nicorești [57].

O băutură tare, cu un grad mai mare de alcool decât vinul e rachiul. Autorii C.Giurescu [58] și A.Gonța [59] au investigat producerea rachiului în spațiul nostru. Din punct de vedere etimologic, cuvântul *rachiu* provine din limba turcă [60], e întâlnit atât cu denumirea de *țuică* (venit din limba sârbă) [61], cât și cu termenul de *horilcă*, preluat de la ucrainenii.

C.Giurescu, examinând tehnologia de preparare a rachiului, constată că acesta se obținea prin distilarea *borhotului* (adică din fermentarea amestecului de fructe, de legume) [62]. E atestat și cu termenul de *țuică*. Prin distilarea *broascăi* (i se mai spune *boștină* și *tescovină*), deci a reziduurilor de struguri, după ce a fost stors mustul, se capătă rachiul de tescovină. În urma distilării drojdiei, ce rămânea pe fundul vasului după fermentarea mustului și după așezarea vinului nou, iese rachiul de drojdie sau drojdie [63]. Pentru instalația de distilare, utilizată la obținerea rachiului, sunt mai multe lexeme: *povarnă* (cuvânt ce își are originea în limba bulgară) [64], *velniță* (termen regional) [65] și *alambic* (termen francez) [66].

Prima mențiune, ce ne este cunoscută despre o *velniță* în Moldova, se găsește în actul din 27 februarie 1507, prin care Bogdan-voievod dăruiește slugilor sale, Dumitru și Albul, pentru slujba lor, adevărată și fidelă, o bucată de loc „pre gura ce să zice Ciorății Ușcați, unde curge spre malul Bârladului cel Mare și în giosul și cu capul moșiei în Călmățuii, care cade despre partea din sus, *la velniță* ....”. C.Giurescu consideră că acest termen (*velniță*) ne permite să conchidem că despre procesul de distilare se știa încă pe timpul lui Ștefan cel Mare, mai exact în a doua jumătate a secolului al XV-lea. Afirmând aceasta, autorul se bazează pe faptul că alambicul era cunoscut la Lvov chiar la începutul secolului al XV-lea, așadar, după toate probabilitățile, exista și în Moldova [67].

Referindu-se la velnițele din Iași, cercetătorul V.Neamțu relevă că printr-un document din 4 august 1670 Gheorghe Duca oferise mănăstirii Trei Ierarhi velnița „ce este lângă mănăstire, din vale, despre Bahlui” și o scutise de dările ce se plăteau, în mod obișnuit, pentru alte velnițe. Velnița, dăruită mănăstirii Trei Ierarhi, era așezată la extremitatea de vest a orașului. Pe Ulița Hagioaiei (stradă situată în partea nordică a Iașului), în actul din 1 august 1675, e atestată o vinarsăriță, Antimia. Erau însă rachieri și în zonele centrale ale orașului [68].



Pentru prima oară, cuvântul *povarnă* e înregistrat în actul din 14 septembrie 1616, prin care Radu Mihnea atribuie mănăstirii Neamț „o moară pe pârâul Nuhalnița, cu case și cu *povarne*, cumpărată de la Nicoară-logofătul” cu 100 de ughi. Se preciza că pentru aceste bunuri existau „ispizoace... de la Iremia-voievod” [69].

Numărul redus de documente referitoare la prepararea acestei băuturi de la începutul secolului al XVII-lea se explică astfel: cheltuielile pentru instalarea unor asemenea velnițe erau prea mari, gălețile urmau să fie aduse din străinătate, în țară lipsind turnătoriile.

În sec. al XVIII-lea, pentru producerea băuturilor tari se foloseau grâne, în loc de fructe, începând să se obțină horilcă (rachiu din cereale) [70]. Una dintre primele atestări despre „*horilcă*, soi de băutură, prelucrat din cereale”, e în cronică lui Miron Costin. Descriind bătălia din anul 1621 dintre poloni și turci pentru Camenița, cronicarul subliniază că „se scornise boale multe în nemți și în leși și mai ales boale de ventre”, din cauza apei din Nistru pe care o beau, ei fiind obișnuiți numai cu „bere și cu horilcă” [71].

Cererea internă era acoperită de negustori, datorită importului cu horilcă pe scară largă, domnia fixând taxe la vămile tuturor orașelor țării, fie că ea se comercializa în Moldova, fie că era în tranzit [72]. De importul cu rachiu și horilcă se ocupau nu doar vânzătorii din țară, care trebuiau să plătească patru lei vechi pentru o cufă vama (iar aceasta nu putea fi mai mare de 70 de vedre), ci și cei străini. Numărul velnițelor care prelucrau produsele agricole pentru producerea horilcii a crescut cu mult, atingând în 1776 cifra de 151 în toată țara. Statul percepea de la proprietar, în acest caz, câte patru lei noi de fiecare găleată, în afară de taxele pentru accize și de cele încasate la vânzarea horilcii în târguri. Distribuția velnițelor pe ținuturi era următoarea: Suceava – avea 16 velnițe, Neamțul – 14, Vaslui – 2, Fălciu – 2, Dorohoiul – 7, Hârlău – 24, Iașul – 20 [73].

Cronicarul Ion Neculce relatează că bătrânul domnitor Dumitrașco Cantacuzino (1684-1685) își luase o frumoasă amantă – „o fată a unei rachierite de pe Podul Vechiu, pe care o chema Anița” [74].

Producerea horilcii aducea venituri mari nu doar comercianților și proprietarilor de moșii, dar și domniei. În cultura populară, rachiu este considerat ca ceva „inferior vinului” [75]. Cu privire la acest fapt, călătorul Boris Malski scria despre țărani că ei preferă vinul, în locul rachiului, care este și mai scump; rachiu nu se face în sat, sătenii îl cumpără de la cârciumi [76].

O altă băutură alcoolică ce se prepara în orașele din Țara Moldovei era berea, mai puțin cercetată în istoriografie [77]. Disponem de materiale insuficiente despre producerea berii în Moldova medievală. C. Giurescu crede că berea se atestă documentar în sec. XV, în privilegiul comercial, acordat de Alexandru cel Bun berarilor din Lvov la 6 octombrie 1408 privind producerea berii în Suceava, ceea ce înseamnă, după investigațiile efectuate, că berea exista, cu siguranță, și în sec. al XIV-lea. Ea se fermenta în *sladnițe* (de la slavul *slad* „orz”) [78]. Printre orașele moldovenești în care se producea berea se numără Suceava, Iașul, Trotușul. Studiile arheologice întreprinse în târgul Trotuș demonstrează că pe parcursul sec. XV-XVI au existat producători de bere [79]. Paul de Alep, unul dintre străinii care au străbătut Iașul în sec. XVII, în notele sale de călătorie, accentua că domnitorului Vasile Lupu îi plăcea mult berea.

Posibilitatea de a prepara berea o aveau și mănăstirile, ceea ce o dovedește catastrofa mănăstirii Galata din 25 noiembrie 1588. În el sunt înregistrate patru găleți mari pentru producerea berii [80]. O altă mănăstire, care dispunea de cele necesare pentru pregătirea berii, este Golia. La 30 mai 1604, Ana Golăiasa dăruiește acestei mănăstiri un loc de povarne de bere în târgul din Iași [81].

În decursul sec. XVII, în Iași, printre alte piețe specializate, era și cea de vânzare a berii [82]. La sfârșitul sec. XVII, în șirul celor mai de văză producători de bere din Iași, la 15 martie 1671, erau indicați Măriuța, „berărița” și Gavril, „berariul” [83].

Pentru a satisface cererea de bere pe piața din Țara Moldovei, în sec. al XVIII-lea această băutură se importa din Polonia [84].

O altă băutură din Țara Moldovei este braga. Deși conține puțin alcool (1-3%), ea se poate include în categoria celor alcoolice. Aceasta se atestă și cu termenul de *boză*. Băutura era răspândită în Balcani. De asemenea, ca și berea, braga se obține din cereale, e o băutură slab acidulată, răcoritoare, nutritivă. Se prepară din boabe de sorg (*mălai de mătură*), mei, secară sau din boabe de porumb [85]. Varianta românească de bragă este mai dulce decât cea produsă în Turcia și în Bulgaria, e mai vâscoasă și e mai închisă la culoare decât cea din Macedonia.

În Moldova medievală, informații despre producerea brăgii sunt foarte puține. Referindu-se la acest subiect, cercetătoarea Valentina Iarvoi afirmă: „Braga e cunoscută în Moldova încă din sec. al XIV-lea (...) se gătea pentru mesele de sărbătoare rituale” [86]. Vara se prepara și pentru consum în viața cotidiană [87]. În

sec. XVI, se știe că la Cetatea Albă boza se producea din mei. Braga a fost o băutură foarte răspândită și pe teritoriul Imperiului Otoman. Călătorul turc Evlia Celebi socotea că braga este o băutură slab alcoolizată, foarte nutritivă, folosită în alimentația ienicerilor [88].

Cei care preparau braga erau numiți brăgari sau brahari [89]. În Iași, în secolul al XVII-lea, s-au remarcat doi brăgari: Buga și Ioan. Probabil, numărul lor era cu mult mai mare. Din a doua jumătate a sec. al XVII-lea, ei s-au concentrat pe teritoriul Bisericii Vovedenia, unde era evidențiată Ulița Brăhăriei. Dacă în această perioadă ei puteau denumi o stradă, înseamnă că erau destul de numeroși. Pe această stradă însă, alături de brăgari, locuiau și mulți pescari. De aceea, prin 1680, într-un document se relevă că Ulița Brăhăriei „se cheamă acum Ulița Măjilor”. Mai târziu, în 1712, se va reveni la vechea ei denumire [90]. La sfârșitul sec. al XVIII-lea, brăgarii întrebunțau ca materie primă orzul [91]. În afară de mediul familial, băuturile se consumau în cârciumi. Spațiul cârciumilor era de diverse dimensiuni; acestea „aparțineau domnitorului, boierilor, mănăstirilor sau slujitorilor. De obicei, ele aveau pivnițe pline cu butoaie de vin, fapt indicat în documentele ce-i obligau la camână. În sec. XVII, îndeosebi în cea de-a doua jumătate a acestuia, se observă creșterea bruscă a numărului de cârciumi și pivnițe în procesul de formare a unei piețe orașenești” [92].

E recunoscut faptul că pe parcursul sec. XVII berea și vinul erau comercializate la iarmaroace de către orașeni [93]. Pentru comerțul cu băuturi alcoolice se achitau diferite impozite. Astfel, domnitorul Gheorghe Duca în anul 1679 introduce impozitul pentru cumpărarea vinului și a altor băuturi, numit *cepăria*. Acesta se percepea de la cei care vindeau vin și alte băuturi [94].

Un alt impozit era *bezmenul*. El se încasa de la orașenii care posedau prăvălii, cârciumi ce se aflau în orașe [95]. În gramota lui M.Racoviță de la 10 mai 1708, se subliniază că toți vânzătorii de băuturi alcoolice sau proprietarii de cârciumi în oraș trebuiau să-i plătească voievodului impozite, de bezmen nu scăpau nici mănăstirile, nici boierii [96]. Marele căminar se ocupa de colectarea dărilor pentru activitatea cârciumilor, a prăvăliilor [97].

Rezumând, vom remarca următoarele: producția băuturilor era în concordanță cu alte ramuri economice (viticultura, cultivarea cerealelor, a fructelor etc.). Producerea rachiului, mai ales a vinului, a stimulat dezvoltarea economică a Moldovei medievale. În istoriografie, cele mai multe studii abordează producerea vinului, despre alte băuturi (rachiul, berea și braga) nu se prea vorbește.

### Concluzii

Astfel, în viața populației din Europa de Est un rol esențial l-au avut băuturile, inclusiv cele alcoolice. Dacă în orașele din Rzeczpospolita mai mult se producea bere și votcă, atunci în orașele din Țara Moldovei – mai mult vin. Cererea pe piața internă și externă de băuturi alcoolice a contribuit la dezvoltarea industriei acestora în orașele din spațiul geografic indicat. În orașele din Rzeczpospolita și din Țara Moldovei, pentru producerea și comercializarea băuturilor alcoolice (pe piața internă și externă), se percepeau diverse taxe. Acest fapt arată că ele aduceau un profit considerabil. Industria băuturilor alcoolice, având ca materie primă produsele agrare vegetale, a reprezentat în sec. XVI-XVII una dintre ramurile principale ale economiei din orașele indicate, constituind o sursă de câștig pentru vistieria din Rzeczpospolita și din Țara Moldovei.

### Bibliografie:

1. BOGUCA, M. *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1962. 424 p.
2. KLONDER, A. *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI-XVII w.)*. Polska Akademia Nauk. Instytut Historii Kultury Materialnej. Wrocław: Wydawnictwo, 1983. 161 p.
3. *Ibidem*, p. 31.
4. *Ibidem*, p. 40.
5. BOGUCA, M. *Gdańskie rzemiosło tekstylne od XVI do połowy XVII wieku*. Wrocław: Zakład imienia Ossolińskich-Wydawnictwo, 1956, p. 21.
6. BOGUCA, M. *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku*, p.38.
7. BOGUCA, M. *Gdańskie rzemiosło tekstylne od XVI do połowy XVII wieku*, p.21.
8. BOGUCA, M. *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku*, p.37.
9. *Ibidem*, p.182.
10. *Ibidem*.
11. *Ibidem*, p.25.

12. KWIATKOWSKI, B. *Folwarki Lubelszczyzny. Historia rozwoju i zabudowy*. Lublin: Politechnika Lubelska, 2012, p.30.
13. КОМПАН, Е. С., МАРКИНА, В. А. О некоторых особенностях социально-экономического развития городов правобережной и левобережной Украины в XVII-XVIII вв. В: *Города феодальной России. Сборник статей памяти Н.В. Устюгова*. Академия Наук СССР. Институт истории. Москва: Наука, 1966, с.360.
14. *Metryka Koronna Władysława IV Wazy. Sumariusz księgi MK 180 z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, z lat 1633-1635, kanclerstwa Jakuba Zadzika*. Opracował Wojciech Krawczuk. Kraków, 2015, d.832, p.279.
15. BOGUȘKA, M. *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1962, p.26.
16. GŁOWACKA, A. Women in a small polish town in the 16th-18th centuries. In: *Acta Poloniae Historica*, 2006, t.94, p.150.
17. BOGUȘKA, M. *Gdańsk jako ośrodek produkcyjny w XIV-XVII wieku*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1962, p.26.
18. *Ibidem*.
19. *Ibidem*, p.19.
20. БОЙКО, И. Д. Производительные силы в сельском хозяйстве Украины в XVI-первой половине XVII вв. В: *Ежегодник по аграрной истории восточной Европы*, 1961. Рига: Латвийская ССР, 1963, с.169.
21. *Економічні привілеї міста Львова XV-XVIII ст.: Привілеї та статуту ремісничих цехів і купецьких корпорацій*. Упорядкував: Мирон Капраль. Львів, 2013, d. 171, с. 672-677.
22. BALIULIS, A. Merkinės magistrato veikla XVI a. pabaigoje-XVII a. I pusėje. In: *Lituanistica*, Vilnius, 2007, t.53, nr.3(71), p.3.
23. *Метрыка Вялікага Княства Літоўскаго. Кніга 28 (1522-1552)*. Менск: Athenaeum, 2000, d.54, с.102-103.
24. *Ibidem*, d.56, p.104-105.
25. ЖЕРЕБЦОВА, Л. Структура таможенной системы Великого Княжества Литовского в конце XV-середине XVI вв. В: *Україна Lithuanica: Студії з історії Великого Князівства Литовського*. Національна Академія Наук України. Інститут історії України, Київ, 2009, т. I, с. 152-153.
26. *Ibidem*, p.153.
27. *Метрыка Вялікага Княства Літоўскаго. Кніга 70 (1582-1585)*. Мінск: Беларуская навука, 2008, d.142, с.212-213.
28. *Letuvos Metrica*. Knyga Nr. 6 (1494-1506). Užrašymų Knyga 6. Vilnius: Mokslo enciklopediju leidykla, 2007. 516 с.
29. *Ibidem*, d.422, p.254-255.
30. *Ibidem*, d.558, p.331.
31. *Ibidem*, d.575, p.337.
32. *Ibidem*, d.411, p.252.
33. *Ibidem*, d.573, p.337.
34. *Ibidem*, d.416, p.253.
35. *Ibidem*, d.418, p.253.
36. *Ibidem*, d.624, p.353.
37. *Ibidem*, d.553, p.328.
38. *Ibidem*, d.555, p.329.
39. *Ibidem*, d.410, p.250.
40. *Ibidem*, d.419, p.253.
41. *Ibidem*, d.581, p.339.
42. *Ibidem*, d.626, p.354.
43. КОМПАН, Е.С., МАРКИНА, В.А. *Op. cit.*, с.360.
44. *Ibidem*.
45. *Документах і матэрыялах*. Том. I. IX-XVIII ст. Складзі: акадэмік в. К. Шчарбакоў; дацэнт К. І. Кернажкыцкі і вучоцы археограф Д. І. Даўгяла. Акадэмія Навук БССР. Інстытут гісторыі. Гісторыя беларусі. Выдавецтва Акадэміі Навук БССР. Мінск, 1936, d. 23, с.326.
46. КОМПАН, Е.С., МАРКИНА, В.А. *Op. cit.*, с.360.
47. IAROVOI, V. Băuturi tradiționale din Moldova. În: *Buletinul Științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei (Etnografie și Muzeologie)*, 2005, vol. 3 (16), p. 246-251.
48. BUZILĂ, V. Obiceiul cinstirii vinului la moldoveni. În: *Tyragetia*, 2006, vol.XV, p.488-498.
49. *История народного хозяйства Молдавской ССР*. Т. 1 (с древнейших времен до 1812 г.). Кишинев: Штиинца, 1976, с. 207.
50. DAVID, Gh. Podgorii feudale românești. În: *Magazin istoric*, 1981, nr.12, p.49.

51. NEAMȚU, V. Contribuții la cunoașterea meșteșugurilor ieșene legate de alimentația populației în secolul al XVII-lea. În: *Analele științifice ale Universității „Al. I. Cuza”* (serie nouă), secțiunea a III-a, Istorie, 1971, t.XVII, fasc.2, p.222.
52. COCĂRLĂ, P. *Târgurile sau orașele Moldovei în epoca feudală, sec. XV-XVIII*. Chișinău: Universitas, 1991, p.39.
53. ZABOLATNAIA, L. *Formarea și stabilirea pieței orașenești în Moldova la sf. sec. al XVI-lea – încep. sec. al XVIII-lea (prin prisma factorului agrar)*. Teză de dr. în istorie. Chișinău, 1997, p.51.
54. COCĂRLĂ, P. *Op. cit.*, p.40.
55. КОКЫРЛЯ, П. Сельское хозяйство в городах Молдавии (конец XVII-начало XIX в). В: *Известия Академии наук Молдавской ССР. Серия общественных наук*, 1988, №.2, с.23.
56. КОКЫРЛЯ, П. *Социально-экономическое развитие молдавского города в конце XVII-начале XIX вв.* Кишинев: Штиинца, 1989, с.34.
57. LIGOR, Al. *Prin Moldova în timpul lui Vasile Lupu*. București: Sport-Turism, 1987, p.36.
58. GIURESCU, C. *Istoricul podgoriei Odobești. Din cele mai vechi timpuri până la 1918*. București: Editura A.R.S.R., 1969. 550 p.
59. GONȚA, Al. *Studii de istorie medievală*. Iași: Dosoftei, 1998. 404 p.
60. *Dicționar Enciclopedic Ilustrat*. Chișinău: Cartier, 1999, p.826.
61. *Ibidem*, p.1054.
62. *Ibidem*, p.127.
63. GIURESCU, C. *Op. cit.*, p.151.
64. *Dicționar Enciclopedic Ilustrat*. Chișinău: Cartier, 1999, p.777.
65. *Dicționar Explicativ Uzual al Limbii Române* (conducătorul lucrării – Berejan S.). Chișinău: Litera, 1999, p. 608.
66. *Dicționar Enciclopedic Ilustrat*. Chișinău: Cartier, 1999, p.19, p.38.
67. GIURESCU, C. *Op. cit.*, p.149.
68. NEAMȚU, V. *Op. cit.*, p.223.
69. GIURESCU, C. *Op. cit.*, p.150.
70. GONȚA, Al. *Op. cit.*, p.133.
71. *Ibidem*, p.134.
72. *Ibidem*, p.135.
73. *Ibidem*, p.153.
74. OLTEANU, Șt., ȘERBAN, C. *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*. București: A.R.P.R., 1969, p.309.
75. BUZILĂ, V. Obiceiul cinstirii vinului la moldoveni. În: *Tyragetia*, 2006, vol. XV, p. 491.
76. *Ibidem*, p.491-492.
77. SAVU, I. *Bere, cvas, cidru*. București: Gramar, 1993. 107 p.; STAHL, H. *Studii de sociologie istorică*. București: Editura Științifică, 1972. 238 p.
78. GIURESCU, C. *Op. cit.*, p.149.
79. ARTIMON, Al. Târgul Troțuș. În: *Magazin istoric*, februarie 2005, nr. 2, p.53.
80. *Documente privitoare la istoria orașului Iași*. Editate de Ioan Caproșu și Petronel Zahariuc. Vol.I. Acte interne (1408-1660). Iași: Dosoftei, 1999, d.31, p.48.
81. *Ibidem*, d. 13, p. 86-87.
82. ЗАБОЛОТНАЯ, Л. П. Некоторые аспекты формирования городского рынка в Молдове в конце XVI-XVII вв. În: *Revistă de istorie a Moldovei*, 1992, nr.3, p.37.
83. NEAMȚU, V. *Op. cit.*, p.223.
84. CIOBANU, V. Aspecte ale relațiilor comerciale dintre Moldova și Polonia în secolul al XVIII-lea. În: *Anuarul „A.D. Xenopol”*, 1971, vol.VIII, p.133.
85. SAVU, I. *Op.cit.*, p.56-57.
86. IAROVOI, V. *Op.cit.*, p.47.
87. BUZILĂ, V. *Op.cit.*, p.490.
88. *Călători străini despre Țările Române*. Vol. V. București: Editura Științifică, 1973, p.311.
89. NEAMȚU, V. *Op. cit.*, p.223.
90. *Ibidem*, p.223-224.
91. OLTEANU, Șt., ȘERBAN, C. *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*. București: Editura A.R.P.R., 1969, p.365.
92. FELEA, A. *Viața cotidiană și mentalități din mediul urban al Țării Moldovei (mijl. sec. al XVII-lea–mijl. sec. al XVIII-lea)*. Teză de dr. în științe istorice. Chișinău, 2001, p.36.
93. ЗАБОЛОТНАЯ, Л.П. Некоторые аспекты формирования городского рынка в Молдове в конце XVI-XVII вв. În: *Revistă de istorie a Moldovei*, 1992, nr.3, p.37.



94. ZABOLOTNAIA, L. Sistemul taxelor comerciale în orașele medievale moldovenești (sf. sec. al XVI-lea – înc. sec. al XVIII-lea). În: *Anale Științifice ale Universității de Stat din Moldova*, 1999, p.289.
95. КОКЫРЛА, П. *Социально-экономическое развитие молдавского города в конце XVII-начале XIX вв.* Кишинев: Штиинца, 1989, с.85.
96. *Ibidem.*
97. CHILOM, E. Formarea și organizarea statelor medievale românești. În: *Cugetul*, 2004, nr.3(23), p.48.

*Prezentat la 15.06.2016*