

ALIMENTAȚIE ȘI DEMOGRAFIE ÎN MOLDOVA DIN EVUL MEDIU PÂNĂ ÎN EPOCA MODERNĂ

Abordări interdisciplinare



Editori:
Ludmila PÎRNĂU
George BILAVSCHI
Luminița BEJENARU
Vasilica-Monica GROZA

**ALIMENTAȚIE ȘI DEMOGRAFIE
ÎN MOLDOVA DIN EVUL MEDIU
PÂNĂ ÎN EPOCA MODERNĂ**

ABORDĂRI INTERDISCIPLINARE

Academia Română – Filiala Iași
Institutul de Arheologie

ALIMENTAȚIE ȘI DEMOGRAFIE ÎN MOLDOVA DIN EVUL MEDIU PÂNĂ ÎN EPOCA MODERNĂ

ABORDĂRI INTERDISCIPLINARE

Editori:

Ludmila PÎRNĂU
George BILAVSCHI
Luminița BEJENARU
Vasilica-Monica GROZA

Editura MEGA
Cluj-Napoca
2021

Volumul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentație și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziția Academiei Române și gestionat prin Fundația „PATRIMONIU”.

Referenți științifici:
Acad. Victor Spinei
Prof. dr. Gheorghe Postică

DTP și copertă:
Editura Mega

Redactor:
Simina Baumgarten

© Autorii, 2021

Pe copertă: Solniță, piesă aflată în colecțiile Complexului Muzeal Național „Moldova” Iași, reprezentând o descoperire din municipiul Iași (după I. Iațcu).

ISBN 978-606-020-400-8

Descrierea CIP este disponibilă la Biblioteca Națională a României.



EDITURA MEGA | www.edituramega.ro
e-mail: mega@edituramega.ro

Cuprins

Abrevieri.....	7
Cuvânt înainte.....	9

RESURSE ALIMENTARE ȘI ALIMENTAȚIE

Geanina Butiseacă, Vasile Diaconu

Date preliminare despre resturile arheobotanice provenite dintr-o locuință medievală de la Târgu Neamț.....	17
---	----

Monica Dejan, Ștefan Dejan

O masă la Curtea Domnească de la Suceava.....	33
---	----

Arcadie M. Bodale

Informații documentare privind alimentația în Țara Moldovei (secolele XV–XVIII).....	45
--	----

George Bilavschi

Mărfuri de origine agricolă în comerțul Moldovei (secolele XV–XVII).....	65
--	----

Luminița Bejenaru, Ludmila Bacumenco-Pîrnău

Resurse de carne și consum pe teritoriul Moldovei în secolele XIV–XVIII. Considerații arheozoologice.....	93
---	----

Adriana Miron, Cosmin Niță, Costică Asăvoaie

Un recipient de cupru descoperit în „Târgul de Jos” al orașului Iași	107
--	-----

Ioan Iațcu

O istorie socială a utilizării solnițelor din Antichitate și până în epoca modernă. Cu o privire specială asupra spațiului românesc.....	117
--	-----

Alina Felea

Cofeturi, „dulceață de Myrobolau”, „zahăr candel”, miere de prigon: dulciurile în alimentația populației din Țara Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea.....125

Mihai-Cristian Amărieuței

Aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada fanariotă: contexte și evoluții.....149

Andrei Melinte

Aspecte generale ale comerțului evreiesc cu alcool și produse alimentare din târgurile și târgușoarele ținutului Iași (a doua jumătate a secolului al XVIII-lea – prima jumătate a secolului al XIX-lea)167

Bogdan Mateescu

Alimentația la sate în secolul XIX. Paradigme de lucru și studiu de caz pe ocolul Stavnic din ținutul Iași în anul 1859.....183

Mircea-Cristian Ghenghea

De la binecuvântare la pedeapsă. Chestiunea sării în spațiul românesc în secolul al XIX-lea în viziunea călătorilor străini.....217

REALITĂȚI DEMOGRAFICE. DATE ARHEOLOGICE ȘI ANTROPOLOGICE

Elena Gherman

Exemple de practici funerare identificate cu ocazia cercetărilor arheologice din Iași (secolul al XVII-lea).....229

Ludmila Bacumenco-Pîrnău, Gheorghe Postică

Realități demografice medievale în așezările urbane ale Moldovei medievale. Cimitirele din secolele XIV–XVIII descoperite la Orheiul Vechi.. 241

Vasilica-Monica Groza, Luminița Bejenaru

Evaluarea profilului demografic pentru populația Iașului în secolele XV–XIX. Studiu comparativ.....299

Lista autorilor.....317

Abrevieri

- AARMSI – *Analele Academiei Române. Memoriile Secțiunii Istorice*, Academia Română, București.
- AIIX – *Anuarul Institutului de Istorie „A. D. Xenopol”*, Academia Română, Iași.
- ArhMold – *Arheologia Moldovei*, Institutul de Arheologie, Academia Română, Iași.
- AȘUI – *Analele Științifice ale Universității „Alexandru Ioan Cuza” Iași*, Istorie, Iași.
- BCMI – *Buletinul Comisiunii Monumentelor Istorice*, Institutul Național al Patrimoniului, București.
- BFO – *Buletin. Foaie Oficială*.
- BSRRG – *Buletinul Societății Regale Române de Geografie*, București.
- CA – *Cercetări Arheologice*, Muzeul Național de Istorie a României, București.
- CCAR – *Cronica Cercetărilor Arheologice din România*, Institutul Național al Patrimoniului, București
- CI – *Cercetări Istorice*, Complexul Muzeal Național „Moldova”, Iași.
- Cv. L – *Convorbiri literare* (seria nouă), București.
- FOS – *Foaie Sătească a Principatului Moldovei*, Iași.
- KSIIIMK – *Kratkie Soobshcheniya Instituta istorii material'noi kul'tury*, RAN, Moscova.
- MCA – *Materiale și Cercetări Arheologice* (Serie Nouă), Institutul de Arheologie „Vasile Pârvan”, București.
- MemAntiq – *Memoria Antiquitatis* (Acta Moldaviae Petrodavensis), Complexul Muzeal Național Neamț, Piatra Neamț.
- NÉH – *Nouvelles études d'histoire*, București.
- RA – *Revista Arheologică*, Centrul de Arheologie, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău.
- RCM – *Revista Cultului Mozaic*.
- RdI – *Revista de istorie*, București.
- RI – *Revista istorică*, București
- RIR – *Revista Istorică Română*, București.
- SAHIR – *Studia et Acta Historiae Iudaeorum Romaniae*, București.

- SCIV(A) – *Studii și Cercetări de Istorie Veche (și Arheologie)*, Institutul de Arheologie „Vasile Pârvan”, București.
- SMIM – *Studii și Materiale de Istorie Medie*, București.
- Stratum plus* – *Stratum plus*, Școala Antropologică Superioară, Chișinău.
- Suceava* – *Suceava*. Anuarul Muzeului Național al Bucovinei, Suceava.

Cuvânt înainte

Dacă motorul lumii medievale l-a reprezentat spațiul rural, dominanta economiei a reprezentat-o fără îndoială agricultura, care a jucat un rol esențial în dezvoltarea societăților omenești în toate epocile istorice. Cu toate acestea, economia agricolă și satul arhaic au fost evaluate ca aparținând unui univers imutabil, rigidizat între barierele conservatoare ale obiceiurilor considerate ca fiind ancestrale și care, prin definiție, ar fi împiedicat progresul. Cu o astfel de paradigmă, asupra lumii medievale s-a proiectat imaginea negativă, întunecată, atribuită întregii epoci. Această inflexibilitate în procesul cognitiv de înțelegere a unei perioade istorice și a unui întreg univers de viață poate fi desființată prin studierea și cunoașterea aspectelor de viață cotidiană, a mentalităților individuale și colective, care sunt determinate de relații complexe, precum cele stabilite între natură – spațiul pastoral – spațiul casnic și stat-societate-comunitate-individ.

În istoriografia românească, viața cotidiană a locuitorilor spațiului urban și a celui rural, precum și universul țaranului legat de animale și succesiunea muncilor agricole au reprezentat teme conexe, cu valoare secundară, demersurile fiind viciate de lipsa informațiilor directe din izvoarele documentare. Până în momentul de față, cercetătorii nu au exploatat exhaustiv și eficient potențialul de date al tuturor categoriilor de surse, editate sau inedite. Cu atât mai mult cu cât teme precum viața cotidiană a comunităților urbane și rurale, practicile culinare și alimentația, sănătatea și igiena, aspectele culturale și culturale presupun utilizarea unei game variate de informații oferite de mai multe științe conexe istoriei, cercetările interdisciplinare determinând dimensiunea oricărui demers științific de acest tip. Doar în ultimele două decenii s-au constatat schimbări destul de timide de mentalitate, abordare și metodologie în ceea ce privește investigarea lumii satului și a orașului medieval, condiționate de utilizarea datelor provenite din domenii științifice diverse și de strânsa colaborare dintre specialiști.

Astfel, arheobotanica, arheozoologia și antropologia fizică au adus contribuții semnificative și continuă să reprezinte discipline fundamentale

pentru cercetările privind cultivarea diferitelor soiuri de cereale ori legume, fauna și lumea animală domestică, vânatul, alimentația, starea de sănătate, igiena și condițiile de viață, evoluția somatică și fiziologică a populațiilor umane. Imaginea secvențială sau de ansamblu este completă atunci când informațiile scrise sunt susținute de sursele arheologice, lingvistice, iconografice și etnografice.

Spre exemplu, etnografii, prin cercetările lor, au surprins comunități umane încremenite în timp de cel puțin două veacuri, grupuri umane care viețuiesc între limite geografice distincte după coordonate simple, firești, pentru existența lor individualizată prin cutume și credințe ancestrale. Cu certitudine, instrumentarul specific folosit, noțiunile care desemnează fiecare unealtă ori parte a ei, precum și îndeletnicirile agricole și pastorale sunt o moștenire a ultimelor două-trei veacuri ale Evului Mediu. În plus, modul de viață simplu, cu obiceiurile, limba, vestimentația și credințele popular-religioase, dar și arhitectura din aceste zone sunt reminiscențe ale unor realități istorice din ultima etapă a Evului Mediu. În plus, nu este nimic mai fascinant decât investigarea reprezentărilor artistice, care surprind momente de viață cotidiană a țaranului medieval. Iconografia laică și religioasă (exprimată prin frescele de pe pereții edificiilor civile și bisericești, prin reprezentările miniaturale, picturi, sculpturi, stucaturi, vitralii, precum și alte decoruri murale și monumentale etc.) oferă surse remarcabile referitoare la obiceiuri, activitățile ordinare, mentalitatea colectivă și individuală, gesturi, la condițiile de trai, la practicile cultural-religioase, la vestimentația/portul popular, la fizionomia omului medieval etc. Viața pastorală și țaranul medieval au furnizat suficiente surse de inspirație, fiind integrate în ample teme cu caracter profan și religios.

În spațiul extracarpatic românesc, ansamblul practicilor, a tehnicilor agricole și pastorale, îndeletnicirile meșteșugărești au determinat modul de viață, au structurat comunitățile și au definit în cele din urmă profilul economic, cultural și politic al organizațiilor statale din acest spațiu. Dacă pentru prima parte a Evului Mediu izvorul arheologic este primordial, începând cu secolele XV-XVI se înmulțesc sursele scrise care fac referire direct ori indirect la universul agricol și economia medievală a Moldovei. Pe baza acestor surse valoroase se poate reconstitui imaginea de ansamblu a societății românești arhaice din această zonă geografică. Atunci când documentele nu ne furnizează prea multe date despre această lume fascinantă, istoricului nu-i rămâne altă soluție decât prospectarea comparativă, analitică și descriptivă a tuturor datelor.

Deși vorbim de o societate medievală cu destule probleme (o igienă și o alimentație precară și deficitară; un nivel de trai sărăcăcios; promiscuitate; abandon de copii și moarte infantilă precoce; locuințe și gospodării insalubre, închise și inconfortabile, având la dispoziție un inventar gospodăresc și meșteșugăresc nediversificat și șubred; condiții de muncă grele; un statut social, juridic-administrativ inferior; pedepse și maltratări corporale frecvente; un cadru infracțional complex; frici ordinare și escatologice etc.) nu pot fi omise bucuriile mărunte ale vieții cotidiene, generate de nașteri și căsătorii, frecventarea crâșmei și a bisericii, sărbătorile tradițional-religioase, horele și jocurile populare ori banalele participări la serbările câmpenești și la târgurile locale, în care țăranul continuă să reprezinte personajul dominant al universului pastoral medieval.

O chestiune la fel de sensibilă în istoriografia românească o reprezintă raportul legat între accesul oamenilor la resursele de hrană adecvate și fluctuațiile indicelui demografic. Problema corelației dintre varietatea produselor alimentare și demografia spațiului carpato-nistrean, de la constituirea statului medieval moldovenesc (secolul XIV) și până în prag de modernitate (secolul XVIII), nu a reprezentat în istoriografia românească o preocupare de cercetare sistematică, astfel încât demersul nostru vine să umple goluri în studierea acestor teme complexe. Astfel, aspectele abordate vor induce cel mai probabil direcțiile de cercetare viitoare, fiecare etapă reprezentând punctul de pornire al unui nou proiect, ale cărui obiective fundamentale ar trebui să fie cunoașterea mecanismelor care au stat la baza transformărilor de ordin demografic și a implicațiilor acestora, dar și o mai bună înțelegere a fenomenelor politice, social-economice, culturale și religioase în epoca medievală și premodernă a Moldovei istorice. Așa cum am precizat anterior, demersul de față este situat la intersecția mai multor domenii de contact, cum ar fi arheologia, istoria, arheozoologia, arheobotanica, paleoantropologia, ecologia, sociologia, etnografia și lingvistica. Utilizarea în complementaritate a datelor obținute, ca rezultate ale valorificării surselor documentare scrise, a vestigiilor arheologice, a izvoarelor etno-lingvistice și a determinărilor bioarheologice, va oferi cu siguranță o mai bună înțelegere a universului medieval din spațiul carpato-nistrean și va pune bazele unor investigații viitoare.

Lucrările incluse în volumul de față au fost prezentate în cadrul Simpozionului național *Alimentație și demografie în Moldova din Evul Mediu până în epoca modernă: abordări interdisciplinare*, desfășurat în format online în ziua de 16 octombrie 2021.

Simpozionul, organizat sub egida Institutului de Arheologie din cadrul Academiei Române – Filiala Iași (ARFI), în parteneriat cu Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov” (ARFI) și Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași, marchează încă un pas în încercarea de a lărgi spectrul informațional necesar reconstituirii istoriei și culturii alimentației și a realităților demografice din Moldova în perioada medievală și modernă, prin promovarea celor mai noi rezultate obținute prin utilizarea atât a documentelor istorice, cât și a artefactelor specifice (vase, unelte și ustensile de bucătărie), a resturilor de natură biologică (umane, animale, vegetale), descoperite în siturile arheologice.

Manifestarea științifică a reunit arheologi, istorici și bioarheologi (specialiști în arheobotanică, arheozoologie și antropologie fizică), iar lucrările prezentate au acoperit o paleta largă de subiecte privind semnificațiile socio-culturale, biologice și ecologice ale unor descoperiri arheologice și documentare din Moldova secolelor XIV-XIX. Participarea colegilor la acest simpozion și, ulterior, la volum rămâne meritorie și le mulțumim pentru că au răspuns apelului nostru.

În prima parte a volumului sunt grupate lucrări care abordează ca temă comună *Resurse și produse alimentare, vase de bucătărie*. Geanina Butiseacă și Vasile Diaconu, Luminița Bejenaru și Ludmila Bacumenco-Pîrnău analizează resturi arheologice de plante și animale, prezentând date preliminare arheobotanice pentru o locuință medievală de la Târgu Neamț, respectiv, informații sintetice arheozoologice privind resursele de carne în Moldova secolelor XIV-XVIII. O serie de opt lucrări prezintă, pe baza surselor documentare, aspecte particulare și generale de alimentație. Monica Dejan și Ștefan Dejan, Alina Felea, Mircea Ghenghea, Bogdan Mateescu și Arcadie Bodale descriu produse alimentare consumate cu referiri la Curtea Domnească de la Suceava, dulciuri din Țara Moldovei în secolele XVII-XIX, utilizarea sării în spațiul românesc în secolul XIX, alimentația la sate în secolul XIX, respectiv alimentația în Țara Moldovei (secolele XV-XVIII). George Bilavschî, Mihai Amărieuței și Andrei Melinte oferă cititorului informații valoroase referitoare la circulația mărfurilor agricole în Moldova secolelor XV-XVII, aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada fanariotă, respectiv, comerțul cu alcool și produse alimentare în ținutul Iași (secolele XVIII-XIX). Adriana Miron, Costică Asăvoaie, Cosmin Niță și Ionuț Iațcu vorbesc despre unele recipiente folosite în bucătăria veche a Moldovei, utilizând deopotrivă sursele arheologice, cât și izvoarele scrise.

A doua parte a volumului, dedicat temei *Realități demografice. Date arheologice și antropologice*, reunește trei lucrări, care conțin evaluări demografice,

precum și referiri la practici funerare și la starea de sănătate a populațiilor arhaice de pe teritoriul istoric al Moldovei. Astfel, pe baza descoperirilor arheologice, Gheorghe Postică și Ludmila Bacumenco-Pîrnău prezintă cimitirele și complexe funerare izolate, descoperite la Orheiul Vechi (secolele X-XVIII). Elena Gherman oferă exemple de practici funerare din secolul al XVII-lea, identificate în urma unor cercetări arheologice întreprinse în ultimele decenii în cuprinsul orașului Iași. În cele din urmă, Monica Groza și Luminița Bejenaru evaluează din punct de vedere antropologic profilul demografic pentru populația Iașilor medievali.

În mod categoric, volumul de față se constituie într-un instrument de lucru util atât specialiștilor interesați de istoria și cultura alimentației și impactul acesteia asupra demografiei, cât și mediului educațional (studenților, masteranzilor și doctoranzilor), care va beneficia de oportunitatea de a se familiariza cu teme de cercetare de mare actualitate în istoriografia internațională și, nu în ultimul rând, va avea ocazia de a deprinde metode de lucru consacrate deja în Occident.

1 noiembrie 2021

Editorii

RESURSE ALIMENTARE ȘI ALIMENTAȚIE

Date preliminare despre resturile arheobotanice provenite dintr-o locuință medievală de la Târgu Neamț

*Geanina Butiseacă**, *Vasile Diaconu***

Abstract: *Recent archaeological research from the old center of Târgu Neamț city revealed a portion of a medieval dwelling from the 15th century. Inside the house were found ceramic fragments, metal objects, but also charred seeds.*

To determine the vegetation fragments we took samples from the dwelling filling and further analyzed them in the laboratory. We have identified pseudoacacia, fir tree and european beech tree wood fragments, probably coming from the building wooden structure. Based on the seeds we have identified cereals like wheat, barley and oat, but also leguminous plants such as faba beans.

The discovered seeds represent an important indication about the medieval local food habits, but also about the agriculture and crops in the Moldavian province. The archaeobotanical material importance is supplemented by its taxonomic and morphological characteristics, revealing details about the natural vegetation and climate in the 15th century in the area.

Keywords: *medieval dwelling, Târgu Neamț, archaeobotany, cereals, feeding.*

Introducere

Cu o vechime de mai bine de șase secole, orașul Târgu Neamț are o istorie ale cărei începuturi sunt încă prea puțin cunoscute¹. Desigur, existența localității este strâns legată de prezența în vecinătate a Cetății Neamț, edificată din rațiuni strategice, care aveau drept scop apărarea hotarelor apusene ale

* Senckenberg Biodiversity and Climate Research Centre (SBik-F), Frankfurt am Main; geanina.butiseaca@senckenberg.de

** Muzeul de Istorie și Etnografie Târgu Neamț, Complexul Muzeal Național Neamț; diasvas_n82@yahoo.com.

¹ L. Rădvan, *Orașele din țările române în Evul Mediu*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2011, p. 548–553.

Moldovei. Pentru fortificația medievală, prima atestare documentară este de la 2 februarie 1395, deci se poate presupune că și târgul din imediata apropiere exista atunci².

Cercetările arheologice din ultimele patru decenii au permis creionarea limitelor vechiului nucleu urban, însă, datorită realităților actuale din teren, investigațiile nu au putut fi foarte ample. Cert este faptul că în partea de vest a orașului actual, la poalele Culmii Pleșu, pe terasa medie din stânga râului Neamț a existat prima așezare medievală care a stat la baza constituirii localității cu același nume.

Primele vestigii arheologice atribuite Evului Mediu au fost descoperite întâmplător la sfârșitul anilor '70, în punctul *La Damian*, ulterior aici fiind cercetată o locuință de mari dimensiuni, distrusă de un incendiu, cel mai probabil în ultimul deceniu al secolului XIV. Pe lângă inventarul bogat, în interiorul locuinței au fost descoperite și resturile destul de bine conservate ale unei sobe realizată din cahle³.

Cam în aceeași perioadă, o serie de lucrări edilitare au pus în evidență, la aproximativ 500 m spre vest, urmele unei construcții de zid și câteva morminte, atribuite secolului al XVI-lea⁴.

În anii 2014–2015, tot în zona amintită, au fost realizate intervenții pentru montarea unor rețele de apă și canalizare, care au permis cercetări restrânse, dar care au adus un set consistent de informații despre așezarea medievală din zonă⁵. Astfel, s-au putut delimita două perimetre distincte, în punctele *La Damian*⁶ și *La Canton*⁷, care confirmă etape și forme distincte de locuire (Fig. 1). În primul caz este vorba de o intensă frecventare antropică pe parcursul secolelor XIV–XV, constituită din resturile unor locuințe și complexe gospodărești (gropi menajere), în timp ce mai spre vest au fost identificate fundațiile unei biserici, ale unei construcții de mari dimensiuni, cu temelie

² *Documenta Romaniae Historica*, D, *Relații între Țările Române*, I, Ed. Academiei Române, București, 1977, p. 130, doc. nr. 82.

³ Gh. Dumitroaia, *Săpăturile arheologice din județul Neamț 1977–1983*, în *MemAntiq*, IX–XI (1977–1979), 1985, p. 737; A. Bătrâna, Gh. Sion, *Locuința din a doua jumătate a secolului al XIV-lea de la Târgu Neamț*, în *SCIVA*, 54, 1–4, 2006, p. 91–112.

⁴ I. Vatamanu, Șt. Scorțanu, G. Luca, *Sondajul arheologic de la Târgu Neamț*, în *MCA*, XVII, 1993, p. 511–516; Gh. Dumitroaia, *op. cit.*, p. 737.

⁵ V. Diaconu, *Cronica cercetărilor arheologice din județul Neamț (2013–2014)*, în *MemAntiq*, XXIX–XXX, p. 420–421; idem, *Cronica cercetărilor arheologice din județul Neamț (2015–2016)*, în *MemAntiq*, XXXI–XXXII, 2016, p. 504–506.

⁶ *Ibidem*, p. 506.

⁷ *Ibidem*, p. 504; V. Diaconu, S. C. Ceaușu, *Târgu Neamț, jud. Neamț. Punct-La Canton*, în *Cronica Cercetărilor Arheologice din România. Campania 2015*, București, 2016, p. 203–204.

de piatră, dar și mai multe morminte aferente lăcașului de cult, toate acestea fiind datate în perioada secolelor XV-XVI. De altfel, o serie de vestigii arheologice confirmă o locuire destul de uniformă a zonei și pe parcursul secolelor XVII-XVIII.

Realizarea unei noi cercetări arheologice în punctul *La Damian*, pe parcursul anului 2016, a oferit posibilitatea investigării parțiale a unei locuințe semi-adâncite, prevăzută cu gârlici (o intrare îngustă în locuință) și distrusă de un incendiu în prima jumătate a secolului al XV-lea.

În același perimetru, dar pe o proprietate învecinată, în primăvara anului 2021 a fost efectuată o nouă săpătură arheologică preventivă, care a permis descoperirea unei porțiuni dintr-o altă locuință medievală. Deși a fost cercetată parțial, construcția a oferit o serie de resturi arheobotanice asupra cărora vom insista în rândurile următoare.

Contextul arheologic

Pe proprietatea lui M. Irimia, de pe strada 1 Decembrie, f.n., a fost realizată o săpătură arheologică preventivă, prilejuită de construirea unui imobil. Terenul ocupă o porțiune din vechea albie a Neamțului, precum și un fragment din terasa râului. În secțiunea S.I (8x2 m), trasată la limita nordică a proprietății, pe zona cea mai înaltă, săpăturile au pus în evidență urme consistente de arsură (Fig. 2/a). După conturarea și degajarea acestora, s-a putut constata faptul că avem de a face cu o porțiune dintr-o locuință, parțial adâncită. Din motive obiective, complexul nu a putut fi cercetat integral, fiind amplasat aproape de limita de proprietate.

Perimetrul cu urme de arsură are formă aproximativ rectangulară, dar cu o prelungire mai îngustă spre sud, care ar putea marca intrarea în locuință (Fig. 2/b). Depunerea arheologică din interiorul complexului este constituită, majoritar, din material ars, cărbune și resturi de lipitură cu amprente ale structurii de lemn provenită de la pereții locuinței. După degajarea umpluturii, s-a observat o podea sumar amenajată, din lut bătătorit peste un strat de pietriș, dar bine conservată datorită incendiului care a distrus construcția. În partea de vest a locuinței s-a observat o amenajare din pământ cruțat (lavită?), cu o înălțime maximă de 15 cm față de podea și cu o suprafață de aproximativ 1,5 m². Lângă peretele estic al construcției s-a păstrat un fragment dintr-o bârnă arsă, provenită de la perete.

Din umplutura locuinței au fost recuperate fragmente ceramice (vase și fragmente de cahle de tip oală) (Fig. 4/a), mai multe resturi de animale

domestice și sălbatice (bovine, porcine, ovi-caprine, porc mistreț)⁸ (Fig. 4/b), dar și câteva piese de fier (cuie, o verigă, o cataramă). Pe baza materialului ceramic recuperat, inclusiv a unor fragmente de cahle, construcția poate fi datată în prima jumătate a secolului al XV-lea.

Cele mai concludente observații stratigrafice s-au putut face pe profilul nordic al săpăturii și pe o porțiune din cel estic. Stratul superior al depunerii arheologice a fost puternic deranjat în perioada recentă, inclusiv prin amenajarea unei plantații viticole, urmele stâlpilor de susținere fiind observate în săpătură. Sub nivelul vegetal s-a observat un strat de sol cenușiu, care conținea și pietriș, iar acesta, la rândul său, a suprapus umplutura locuinței (Fig. 3/a). De asemenea, peste acel prag de lut cruțat s-a identificat o lentilă de cereale carbonizate, cu o grosime de 3–8 cm (Fig. 3/d). De aici a fost recuperată o cantitate de aproximativ 1,5 kg de sediment, care conținea resturi arheobotanice.

Cu scopul realizării unor analize suplimentare, din profilul nordic și din cel estic au fost prelevate cinci probe de sediment (Fig. 3/b, c).

Conținut arheobotanic

Probele colectate au fost analizate pentru determinarea resturilor vegetale prezente și a materialului organic ars. Pentru a fi verificat conținutul arheobotanic, sedimentul a fost spălat sub jet ușor de apă și cernut printr-o sită de 180μm. Din fiecare eșantion a fost studiat aproximativ 1–7 gr. material, în funcție de mărimea probei originale. După sitare, materialul organic a fost separat de fragmentele litologice cu ajutorul unei pensete, iar ulterior a fost determinat sub microscop.

În urma analizei resturilor vegetale din cele cinci probe prelevate, patru din peretele nordic și una din peretele estic, am identificat un mixt de material organic. În probele studiate sunt prezente fragmente de lemn, cereale și leguminoase, în proporții diferite.

Proba 1 din peretele nordic (P1 N/Pachet 1) conține doar fragmente lemnoase, cu porțiuni bine conservate de crengi de *Pseudoaccacia* (*Rabinia* Sp., salcâm), dar și resturi de conifere (posibil *Abies* sp. sau *Thuja* sp.) (Fig. 6/a-c).

Proba 2 din același profil (P2 N/Pachet 2) conține un amestec de cereale și bob (*Vicia faba*). Cerealele identificate sunt *Avena sativa* (ovăz), *Triticum aestivum* (grâu) și *Hordeum vulgare* (orz) (Fig. 6/d-g). Semințele din această

⁸ Mulțumim colegei dr. Simina Stanc de la Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași, pentru determinări.

probă sunt arse mai puternic decât restul probelor și sunt prezervate, în general, mai slab. Cerealele prezintă urme ale acțiunii unor insecte și au dimensiuni mai mici.

Proba 3 (P3 N/Pachet 3) conține în mare parte resturi ale unor plante comestibile precum *Triticum aestivum*, *Hordeum vulgare*, *Vicia faba*, dar și fragmente lemnoase de *Rabinia sp.* (Fig. 6/h-k).

Ultima probă din profilul nordic este Proba 5 (P5 N/Pachet 5). Aceasta conține, ca și precedentele, un mixt de cereale și bob (*Triticum aestivum*, *Hordeum vulgare*, *Vicia faba*; Fig. 6/i-n), foarte bine păstrate și cu semințe bine dezvoltate.

Singura probă din peretele estic este Proba 4 (P4 E/Pachet 4), alcătuită în totalitate din fragmente de lemn, cel mai probabil de fag (*Fagus sylvatica*; Fig. 6/o-p).

Material vegetal ars (*charcoal*)

Pentru a evalua biomasa arsă din interiorul locuinței am extras particulele arse din sedimente, în conformitate cu probele analizate arhebotanic. Din fiecare probă a fost colectată o cantitate de 2 cm³ de material, care a fost dizolvat în apă, peste care a fost adăugat ~10 ml de NaClO și lăsat 24 de ore să acționeze, pentru a îndepărta materialul organic necarbonizat. După clorinare, resturile au fost spălate și cernute printr-o sită de 90 μm. Ulterior a fost analizat sub microscop și cuantificat. Particulele de material ars (*charcoal*) au fost apoi clasificate în mai multe categorii: lemn, cereale, bob, poaceae (ierburi/frunze de cereale), pleavă și paie (Fig. 7). Fragmentele de material ars au dimensiuni de la 90 μm la ~1.5 cm.

Proba 1 conține în totalitate fragmente de lemn, în timp ce Proba 2 este foarte diversă ca și compoziție. Pe lângă speciile identificate în urma analizei arheobotanice, au mai fost identificate și fragmente de paie și pleavă, cel mai probabil provenind de la o acumulare de cereale neprocesate. Aceste resturi alcătuiesc ~15% din materialul organic ars din probă. Lemnul (40%) și cerealele (43%) sunt dominante, pe când bobul are procentajul cel mai scăzut (2%).

Proba 3 are un conținut mai scăzut de material ars (~5% din probă), dominante fiind resturile de poaceae (50% din probă), urmate de fragmente de lemn (35%) și cereale (10%).

Proba 5, ultima din profilul nordic, conține un mixt de vegetale, în mare parte fragmente de cereale (58%), lemn (23%), bob (10%), subsidiar pleavă (5%) și segmente de paie (4%). Cereala dominantă este grâul, iar resturile lemnoase sunt, în principal, fragmente de frunze.

Proba din peretele estic (P4 E) este situată la același nivel stratigrafic cu P5 N, însă materialul ars este ușor diferit. Dominant este lemnul (95%), urmat de câteva fragmente de poaceae (5%). Resturile lemnoase prezente sunt xylem și coajă, iar unele fragmente par a fi remaniate (resedimentate).

Împreună cu materialul ars, în probele P2 N și P3 N au fost găsite câteva bucăți milimetrice de zgură provenită de la metale neferoase, însă este nevoie de analize chimice suplimentare pentru determinarea lor.

Discuții

Deși cercetarea noastră are la bază rezultatele unei săpături arheologice preventive nu foarte extinse, informațiile dobândite prin studii interdisciplinare oferă un set de date complex, mai ales în ceea ce privește reconstituirea unor aspecte ale vieții economice în perioada Evului Mediu, într-o așezare urbană din zona submontană.

Analiza resturilor arheobotanice provenite din interiorul locuinței cercetate recent de noi vine să completeze imaginea despre comportamentul alimentar al populației medievale de la răsărit de Carpați printr-o abordare ușor diferită. Este vorba despre un studiu integrat, prin care s-a urmărit nu doar identificarea unor specii de plante, cu precădere cereale, ci a unui întreg material vegetal care oferă indicii despre peisajul arboreal, culturile agricole, elemente climatice și strategii economice.

Chiar dacă observațiile noastre nu pot avea caracter de generalizare, acestea pot ajuta la înțelegerea unor realități zonale.

Pentru Moldova medievală de până la Prut sunt menționate în literatura de specialitate o serie de resturi arheobotanice provenite din diverse situri, dintre care le amintim pe cele de la Liteni (jud. Suceava)⁹, Udești (jud. Suceava)¹⁰, Suceava¹¹ și Zaharești (jud. Suceava)¹². Le-am menționat doar pe acestea pentru că se află pe același palier cronologic cu locuința cercetată de noi. Am preferat să amintim numai descoperirile de cereale, pentru că au o relevanță mai mare pentru reconstituirea preocupărilor alimentare, deși în

⁹ E. Emandi, M. D. Matei, *Raport preliminar privind săpăturile arheologice de la Liteni - 1976 (com. Moara, jud. Suceava)*, în *Suceava*, V, 1978, p. 225–235; E. Emandi, *Cultura plantelor în nordul Moldovei (sec. IX-XV) în lumina cercetărilor paleobotanice*, în *Hierasus*, II, 1979, p. 54.

¹⁰ E. Emandi, *Cultura plantelor...*, p. 54.

¹¹ *Ibidem*.

¹² M. D. Matei, E. Emandi, *Habitatul medieval rural din Valea Moldovei și din bazinul Șomuzului Mare*, București, 1982, p. 74–75.

unele așezări din aceeași perioadă, sau chiar mai târzii, au fost documentate și resturi ale unor pomi fructiferi¹³.

Desigur, pentru o imagine cât mai clară privitoare la principalele cereale cultivate sau angrenate în schimburile comerciale din Moldova Evului Mediu, alături de puținele mărturii arheologice, o importanță aparte o au și sursele documentare sau relatările unor călători străini¹⁴.

Concluzii preliminare

Datele obținute până în prezent sunt primele de acest fel pentru locuirile medievale de la Târgu Neamț, în condițiile în care perioada secolelor XIV-XVI este lacunar cunoscută, mai ales din perspectivă arheologică.

Identificarea acestei noi locuințe în punctul arheologic *La Damian*, alături de descoperirile mai vechi, susține ideea existenței vechiului nucleu urban în această zonă.

Studierea resturilor antracologice descoperite în cuprinsul locuinței indică, prin varietatea lor, prezența în apropiere a unui areal forestier, situație plauzibilă dacă avem în vedere proximitatea Culmii Pleșu care, cel mai probabil, era împădurită și în perioada Evului Mediu.

Pe baza datelor obținute putem afirma că pentru elementele de structură și pentru pereții casei s-a folosit lemn de fag și de conifere, iar pentru diverse amenajări s-au utilizat și alte esențe lemnoase, precum salcâmul.

Prezența cerealelor (grâu, orz și ovăz) constituie o mărturie directă a cultivării lor în zona învecinată așezării (cel mai probabil pe terasele inferioare și medii din dreapta râului Neamț), dar nu excludem nici posibilitatea procurării lor ca urmare a schimburilor comerciale, având în vedere faptul că vorbim de o localitate cu trăsături urbane.

Faptul că cerealele au fost identificate în același context (păstrate poate într-un sac, sau într-un recipient de lemn) și în amestec, ar putea indica faptul că urmau să fie procesate împreună pentru obținerea făinii. Existența într-o proporție semnificativă a bobului, alături de cereale, poate sugera o anumită strategie alimentară și anume intenția de a spori aportul caloric al făinii tocmai prin folosirea acestei plante leguminoase. Desigur, nu trebuie se excludem posibilitatea ca bobul să fi fost consumat separat. Coroborând

¹³ F. Monah, *Noi determinări arheobotanice pentru Moldova*, în *ArhMold*, XII, 1988, p. 304–309.

¹⁴ Nu este locul aici să semnalăm toate documentele care fac astfel de referiri, dar cea mai recentă sinteză poate fi consultată la G. Bilavschi, *Dinamica economiei agricole din Moldova oglindită în izvoarele veacurilor XIV-XVII*, în *ArhMold*, XXXVI, 2013, p. 119–156.

datele arheozoologice cu cele arheobotanice putem observa că cei care au locuit în construcția cercetată de noi au avut o dietă variată, bazată, în principal, pe consum de carne provenită de la animale domestice (bovine, ovicaprine) și sălbatice, dar și cerealele aveau o importanță alimentară crescută.

Este bine cunoscut faptul că la începutul secolului al XV-lea, în emisfera nordică a avut loc o răcire importantă a climei, desemnată sub numele de Mica Era Glaciară, care a avut consecințe dramatice asupra culturilor agricole, inducând perioade îndelungate de secetă¹⁵. Pe baza observațiilor preliminare asupra semințelor carbonizate, se poate confirma acest fapt, însă analizele viitoare de biomarkeri și temperaturi vor aduce precizări suplimentare.

¹⁵ F. Chiriloaiei, M. Rădoane, I. Perșoiu, I. Popa, *Late Holocene history of the Moldova River Valley, Romania*, în *Catena*, 93, 2012, p. 66, fig. 3.



Fig. 1. Nucleul urban medieval al Târgului Neamț.



a



b

Fig. 2. Târgu Neamț – *La Damian*: a, grund care a pus în evidență o structură incendiată; b, porțiune din locuință după golirea umpluturii.

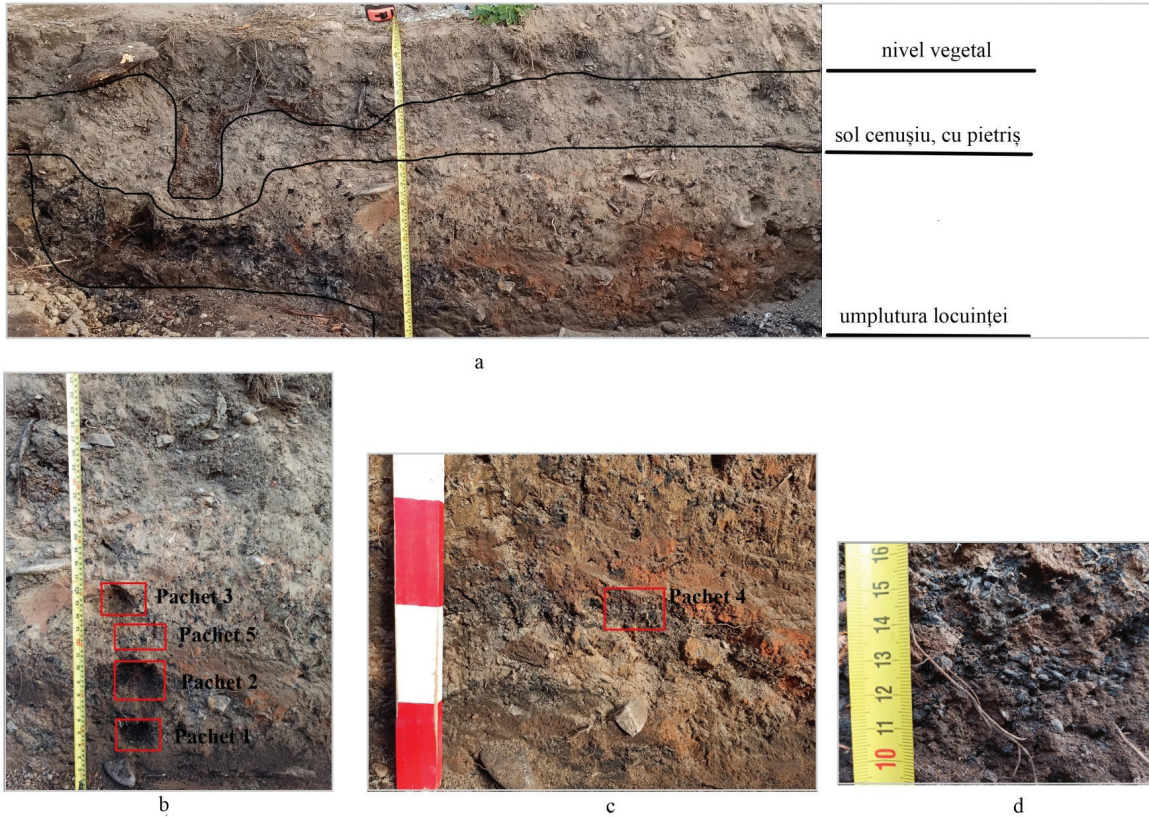


Fig. 3. Târgu Neamț – *La Damian*, detalii stratigrafice: a, profilul nordic al săpăturii; b, detaliu din profilul nordic cu locul prelevării unor mostre de sediment; c, detaliu din profilul estic al săpăturii cu locul prelevării unei probe de sol; d, detaliu de pe profilul nordic în care se observă semințe carbonizate.



a



b



c

Fig. 4. Târgu Neamț – *La Damian*: a-c, eşantioane de semințe carbonizate.



Fig. 5. Târgu Neamț – *La Damian*, materiale arheologice:
a, ceramică; b, resturi faunistice.

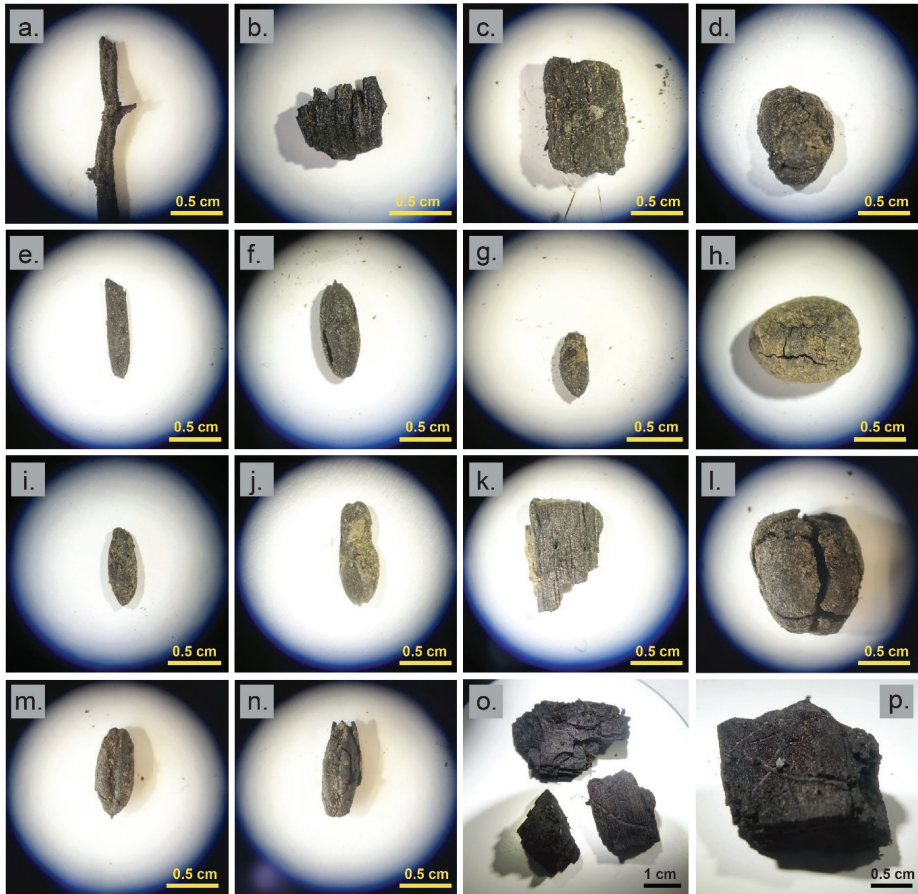


Fig. 6. Material arheobotanic ars: Pachetul 1 N – a., c. *Rabinia sp.* (salcâm), b. *Abies sp.* (brad); Pachetul 2 N – d. *Vicia faba* (bob), e. *Avena sativa* (ovăz), f. *Triticum aestivum* (grâu), g. *Hordeum vulgare* (orz); Pachetul 3 N – h. *Vicia faba*, i. *Triticum aestivum*, j. *Hordeum vulgare*, k. *Rabinia sp.*; Pachetul 5 N – l. m. *Vicia faba*, m. *Triticum aestivum*, n. *Hordeum vulgare*; Pachetul 4E – o., p. *Fagus sylvatica* (fag).

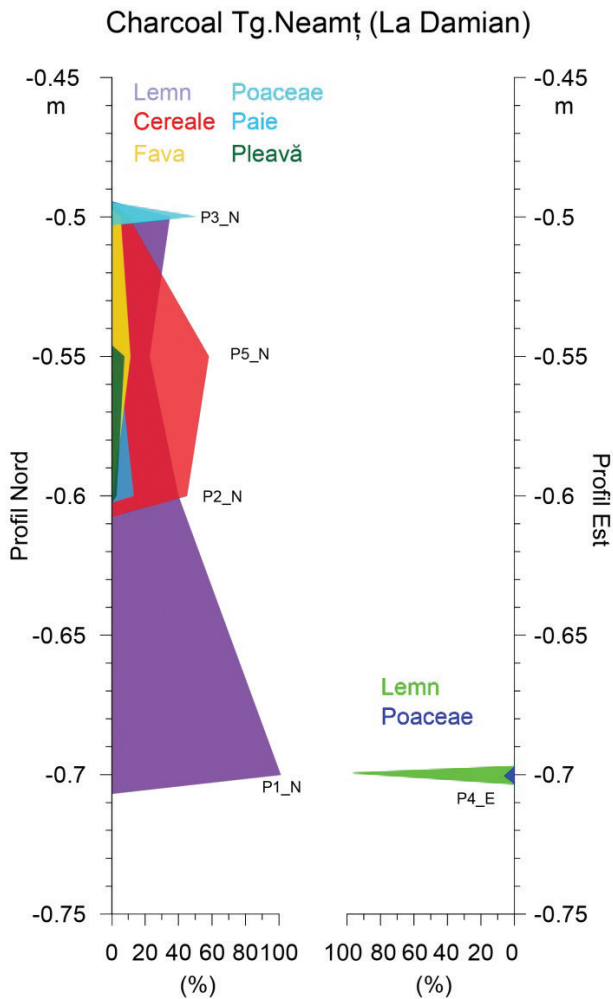


Fig. 7. Diagramă ce ilustrează principalele tipologii de *charcoal* (material organic ars) din situl Târgu Neamț – *La Damian*.

O masă la Curtea Domnească de la Suceava

Monica Dejan*, Ștefan Dejan*

Abstract: *The meal at the Princely Court in Suceava was a complex event, because it is not about a single meal. The prince, his family, the messengers, the noblemen, clerks and maids had to eat every day. In the same time, special moments, like the personal events in the life of the prince, major political and religious events ended with feasts (ospețe). Unfortunately, the major distractions at the Princely Court from Suceava and the lack of the written sources prevent us from making too many assumptions about the life at the palace. Using general data about every day life in the Middle Ages and the local archaeological discoveries, the authors have tried to reconstitute the manners and the evolution of the feasts and the common meals.*

Keywords: *The Princely Court from Suceava, archaeological researches, every day life, Middle Ages.*

Dacă cineva și-ar propune să scrie o lucrare despre istoria vieții private în Moldova medievală, urmând exemplul erudiților francezi, aceasta ar fi o întreprindere destul de anevoioasă, mai ales pentru perioada timpurie. Totuși, de mai bine de 20 de ani, cercetătorii ieșeni, Ștefan S. Gorovei și Maria Magdalena Székely, militează pentru o abordare mai complexă a istoriei noastre, care să cuprindă și aspecte de viață cotidiană. Lipsa contribuțiilor despre viața de zi cu zi a românilor din trecut are legătură și cu dezinteresul general al societății pentru anumite aspecte care ar trebui să ne facă viața mai frumoasă¹. Într-una dintre intervențiile sale scrise, prof.

* Muzeul Național al Bucovinei, Suceava; arheologie@muzeulbucovinei.ro.

¹ „Trebuie să recunoaștem că am pierdut de multă vreme obiceiul de a așterne o masă frumoasă, cu față de masă albă, cu veselă și tacâmuri bune, măcar o dată pe săptămână, dacă nu în fiecare seară, când familia se adună acasă, și nu de puține ori ne mulțumim să mâncăm pe un colț al mesei din bucătărie, pe mușama sau pe ziar, din cratiță ori din vreun borcan: cultul mesei și al mâncării, respectul pentru acel ritual social cu tot ce poate el să însemne, s-a pierdut. Și așa mai departe; s-a pierdut interesul pentru mâncărurile fine și pentru băuturile de calitate. Când acest interes nu este, cine să se mai intereseze cum se mânca altădată, acum 200 de ani

M. M. Székely subliniază varietatea de izvoare pe care trebuie să le utilizeze un cercetător pentru a întreprinde un astfel de studiu: puținătatea surselor îl obligă să analizeze surse scrise variate, de la documente la foi de zestre și testamente, însemnări ale călătorilor străini, până la obiecte descoperite arheologic, vase, diverse obiecte care ar putea fi asociate cu servitul mesei, de la variate forme de cuțite, topoare, furculițe de diverse forme și alte piese, pe care imaginația și cunoștințele arheologului ar putea să le asocieze cu prepararea și servirea hranei². Considerăm un izvor veridic pentru imaginea unei mese domnești, frescele păstrate în bisericile medievale ale Moldovei³. Așa cum în tema „Imnul Acatist al Maicii Domnului” care înfățișează asediul Constantinopolului de la anul 626, asediatorii sunt înfățișați precum o oștire turcească, tot așa numeroasele scene din viața lui Iisus Hristos sunt imaginate prin reprezentări din viața de zi cu zi a localnicilor din vremea ridicării și pictării respectivelor lăcașuri. Aceste scene, pline de culoare, în care apar ospete, sub forma nunții din Caana Galileii sau a Cinei de la Mamvri din Vechiul Testament, ne arată ceea ce nu vom mai găsi niciodată în săpăturile noastre: ștergare frumos brodate, tacâmurile și o bună parte din veselă realizată din lemn, vase fine din sticlă și numeroase bucate așternute în fața oaspeților. Încă o dată, un istoric trebuie să umple aceste goluri cu imaginația care i-o permit cunoștințele acumulate și să fie, datorită acestei imaginații, mai aproape de adevăr așa cum spunea Nicolae Iorga⁴.

În consecință, imaginarea unei mese princiare poate fi o întreprindere anevoioasă dacă se utilizează doar o categorie restrânsă de izvoare. Însă lărgind semnificativ spectrul lor, atât în timp, cât și în spațiu, se poate crea o imagine care poate fi veridică, în măsura în care acceptăm că la curtea domnilor moldoveni de la Suceava, în privința obiceiurilor culinare și de servire a mesei, erau cam aceleași obiceiuri ca peste tot în epocă, ținându-se cont de climă și anotimpuri, care presupunea existența anumitor alimente

sau acum 500 de ani?” (Șt. S. Gorovei, introducere la M. M. Székely, *Pentru o istorie a vieții zilnice*, în *Magazin istoric*, 31, 5 (362), mai 1997, p. 57).

² *Ibidem*, p. 58; Eadem, „Ospete și bucurie mare au fostu”. *Sărbătorirea victoriei în Moldova anulului 1518*, în O. Ghitta, Gheorghe Negustor (eds.), *La granița dintre științe: istorie, mentalități, imaginar. Omagiu profesorilor Simona și Toader Nicoară la vârsta de 60 de ani*, Ed. Argonaut/Mega, Cluj-Napoca, 2017, p. 197.

³ I. Solcanu, *Artă și societate românească (sec. XIV-XVIII)*, Ed. Enciclopedică, București, 2002, p. 46; M. M. Székely, *Tehnici, practici și sensibilități alimentare în Moldova secolului al XVII-lea*, în *SMIM*, 36, 2016, p. 387, 395.

⁴ „Aș fi vrut, din partea mea, să am mai mult talent poetic, pentru a fi mai aproape de adevăr”, N. Iorga, *Materiale pentru o istoriologie umană*, fragmente inedite publicate de L. N. Iorga, cuvânt înainte de D. M. Pippidi, Ed. Academiei Române, București, 1968, p. 5.

într-un anumit sezon, posibilitatea de a achiziționa mirodenii și fructe exotice, dar și veselă de calitate. De altfel, una din cele mai importante ramuri ale comerțului internațional a fost tocmai acest schimb de produse destinate preparării hranei care se găseau în anumite zone⁵. Mai adăugăm aici, interdicțiile alimentare din timpul posturilor ortodoxe, la care se adăugau cele din zilele de miercuri și vineri ale fiecărei săptămâni, așa cum era rânduit în anul respectiv, și care impuneau consumul strict de alimente provenite din vegetale. Astfel, Alexandru Lăpușneanu le cere bistrițenilor, 1560, prune uscate de Bistrița „*pentru că se apropie postul, iar legea noastră și obiceiul nostru cel vechi nu ne lasă să mâncăm pește*”⁶.

Începând cu învățăturile biblice și continuând cu lucrările dedicate bunei guvernări în Evul Mediu și culegerile de sfaturi către viitorii principii, se menționează cu stăruință necesitatea unui conducător de a fi ponderat în tot ceea ce face, inclusiv în privința mâncării și băuturii. Împăratul bizantin Manuel II Paleologul (1391–1425) îl sfătuia pe fiul său Ioan (viitorul basileu Ioan VIII): „*Pâinea este hrana trupului, iar învățătura bună hrănește sufletul. Și după cum nu-ți vine a roși de câte ori mănânci, tot astfel să primești și învățămintele: fără rușine ... Dacă fiecare măsoară hrana după propria nevoie, în cazul învățaturii e mereu nevoie de mai mult. Și iarăși, dacă cea dintâi este mai sănătoasă și trebuie dorită cât mai simplă și nepretențioasă, în cazul celeilalte e bine să încerci în multe feluri lucrurile bune. Se cuvine totodată ca timpul cheltuit cu mâncarea să fie foarte scurt, iar învățaturii, dacă se poate, să-i închini întreaga viață. E bine ca sufletul să primească hrana cea bună care se deosebește de cea potrivită pentru corp*”⁷. Bazileul Manuel Paleologul încearcă să-i insuflă fiului său dragostea pentru studiu și nu pentru viață petrecută în plăceri, mai ales că pentru un împărat mintea limpede, era esențială în orice clipă, hotărârile și faptele sale afectau bunul mers al împărăției. Altfel, furia domnitorului în momente nepotrivite făcea să curgă sânge nevinovat, așa cum spunea Grigore Ureche despre Ștefan cel Mare, într-o formulare mult contestată, dar în esență un pericol valabil pentru orice conducător autocrat: „*de multe ori la ospețe, omora fără județ*”⁸.

⁵ A. Alsleben, *Food consumption in the Hanseatic towns of Germany*, în S. Karg (ed.), *Medieval Food Traditions in Northern Europe, Studies in Archaeology and History*, 12, Copenhagen, 2007, p. 13.

⁶ N. Iorga, *Documente românești din arhivele Bistriței (Scrisori domnești și scrisori private)*, partea I, Ed. Librăriei Sococ & Comp., București, 1899, p. LVIII.

⁷ Manuel Paleologul, *Sfaturi pentru educația împărătească*, ed. S. Nicolae, Ed. Academiei Române, București, 2015, p. 139.

⁸ Grigore Ureche, *Letopisețul Țării Moldovei*, Ed. Litera Internațional, București-Chișinău, 1997, p. 65.

Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie, prin datarea lor la începutul secolului XVI, se găsesc în același tip de culegeri de sfaturi cu privire la ceremonialul de curte și nu numai, mai ales că pentru Moldova nu beneficiem de o astfel de sursă⁹. Orice petrecere era însoțită și de muzică¹⁰, având rolul ei bine determinat de a înveseli atmosfera și de a-i face pe participanți să se relaxeze, iar evenimentele grandioase, beneficiau și de un spectacol pe măsură¹¹: „și iarăși să cade domnului să aibă la masa sa multe feluri de tobe și de vioare și de surle de veselie ... Că omul acela ce-și duce tot gândul spre cântece și spre jocuri ca acestea, acela n-are minte de-ajuns”¹². Capitolul al șaptelea, are următorul titlu „*Iar a lui Neagoe voievodul învățătură către fiul său Theodosie și către alți domn, către toți, cum se cade domnilor să stea la masă și cum vor mânca și vor bea*”¹³. Fără a descrie eventualele feluri de mâncare servite la o masă domnească, *Învățăturile* insistă asupra necesității ca un conducător să fie ponderat în toate aspectele vieții sale (așa cum îl povățuia și Manuel II Paleologul pe fiul său, Ioan), inclusiv atunci când stă la masă: „*Fătul meu, eu am gândit că așa se cade domnului să șază la masă cu boiarii săi cei mari și mici. Când șade domnul la masă, întâi pofteste trupul lui să mânânce și să bea. Apoi pofteste și veselie multă. Iar tu, fătul meu, să nu cumva să-ți slobozești mintea de tot spre veselie, că omul în lumea asta șade între viață și moarte. Pentru aceia se cade să te socotești foarte bine să nu-ți slobozești mintea de tot spre veselie, nici iar spre întristăciune. Că de te vei întrista foarte, de aici cei din casa ta și toate slugile tale se vor întrista și se vor îngrija; iar de vei vrea să faci voia lor și să te veselești cu totul, acea veselie făr’ de măsură va mânia pe Dumnezeu și va osebi sufletul omului de la dânsul. Ci în vremea aceia, mai bine să fie plăcută veselia ta lui Dumnezeu decât oamenilor*”¹⁴.

În cronică lui Grigore Ureche prin interpolarea lui Misail Călugărul aflăm despre atribuțiile unor dregători domnești, începând cu logofătul cel mare

⁹ M. M. Székely, „*Ospéțe și bucurie mare au fostu*”. *Sărbătorirea victoriei în Moldova anulului 1518*, în O. Ghitta, Gh. Negustor (eds.), 2017, p. 197.

¹⁰ Pe frescele de la bisericile medievale din Moldova (și nu numai), scenele biblice în care se petrec diverse ospéțe, cum ar fi Ospățul lui Irod sau Nunta de la Cana Galileii, apar muzicanți și dansatori, care întrețineau veselia mesenilor, I. Solcanu, *Artă și societate românească*, p. 156–211.

¹¹ S. F. Weiss, *Medieval and Renaissance Wedding Banquets and Other Feasts*, în M. Carlin, J. T. Rosenthal (eds.), *Food and Eating in Medieval Europe*, London-Rio Grande, 1998, p. 159.

¹² *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, Ed. Litera Internațional, București-Chișinău, 2001, p. 177.

¹³ *Ibidem*, p. 176.

¹⁴ *Ibidem*.

și încheind cu paharnicul al treilea, unii având și atribuții legate de ceremonialul servirii mesei: paharnicul mare „cu obiceiul să dreagă domnului la zile mari un pahar la masă”, stolnicul mare „tocmește pe masă înaintea domnului cu tipsiile”, meldicerul cel mare taie fripturile ce se aduc la masa domnului, iar vameșul mare aduce „dulceți și cofeturi la masa domnului la zile mari”¹⁵.

Într-o zonă acoperită în bună parte din păduri, o parte a cărnii care se putea consuma la masă în zilele în care acest aliment era permis, era format din vânat, existând chiar momente speciale dedicate vânătorii: „la cele patru praznice împărătești, când iese domnul din biserică în divanul cel mic, este obiceiul căpitanul de vânători și câțiva vânători stau în rând cu vânatul, pus de-a rândul jos. Vânatul lor este cerbi, ciute, capre, rămător sălbatic, iepuri și păsări ce pot vâna”¹⁶. Gheorgachi menționa că acest vânat se aducea tradițional în Ajunul Crăciunului, informație confirmată de către Paul de Alep care amintește că la curtea domnilor la masa din Ajunul Crăciunului se servea vânat din domeniile domnești sau vânat adus de curteni¹⁷.

Deși se referă la realități din a doua jumătate a secolului XVII și de la începutul secolului XVIII, când Suceava era doar „capitala cea veche a moldovenilor” considerăm că descrierea făcută de Dimitrie Cantemir înregistra o situație cunoscută de mai multe secole și anume că, la mesele de peste zi fiind primiți doar cei apropiați și de încredere. Acesta prezintă în detaliu așezarea domnului la masă și face o distincție clară între prânzul obișnuit și cel din zilele în care cad sărbători: „nu-i niciodată să nu fie la prânz câte doi boieri de rang mare și tot atâția din cinurile mai mici, iar locul rămas îl umplu mai-marii oștenilor, căpitanii, ba chiar, câteodată, oșteni din cei vechi. La cină nu poate să ia parte nimeni, decât dacă fie că-i rudă de sânge cu principele, fie că se bucură de o trecere aparte pe lângă dânsul, (ori pentru linguseala de curte și plăcuta-i conversație)”¹⁸.

Cronica lui Gheorgachi (1762) cuprinde numeroasele ocazii când se ofereau ospete sau diverse tratații la curtea domnească. Deși se referă la o

¹⁵ Grigore Ureche, *Letopisețul Țării Moldovei*, ed. D. H. Mazilu, Ed. Gramar, București, 2009, p. 22–24.

¹⁶ D. Simonescu, *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi 1762*, Fundația Regele Carol I, București, 1939, p. 277.

¹⁷ *Ibidem*, p. 167, 277; S. Iftimi, *Ceremoniile Curții domnești la Crăciun, Anul Nou și Bobotează (secolele XVII-XIX)*, în C. Vintilă-Ghițulescu, M. Pakucs-Willcocks (eds.), *Spectacolul public între tradiție și modernitate. Sărbători, ceremonialuri și suplicii*, Institutul Cultural Român, București, 2007, p. 43.

¹⁸ Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei*, studiu introductiv, notă asupra ediției și note V. și A. Eșanu, traducere din limba latină și indici D. Slușanschi, Institutul Cultural Român, București, 2007, p. 258.

perioadă mai târzie, secolul XVIII, anumite evenimente care erau marcate cu ospete existau și în perioada anterioară, legate de sărbători religioase, praznicele împărătești, hramuri, la care se adăugau ceremoniile laice, cum ar fi primirea de soli¹⁹. Gheorgachi menționează două mese separate, domnul, boierii și fețele bisericești, pe de o parte, și pe locurile convenite²⁰. Prin această ierarhie a mesenilor se manifesta public, atât puterea domnitorului, cât și valoarea rangului fiecărui invitat, care prin așezarea la masă, împreună cu ceilalți boieri își dovedea credința față de conducător²¹. Aceeași așezare strictă, în cazul unor evenimente speciale, este descrisă anterior și de Dimitrie Cantemir²².

Un ospăț presupunea nu doar mâncare, ci și băuturi, vin sau vutcă (așa cum o numește Gheorgachi). Domnul Neagoe Basarab îndeamnă și în această situație la cumpătare: „Și să nu-ți îngheuezi trupul cu beții, că mulți zic: Bună este băutura cea multă. Dar cum iaste bună? Că omul, dacă se îmbată, de are și minte multă, el o piarde, de are mâini viteze, nici de un folos nu-i sunt; de i-ar fi picioarele repede, nimic nu-i sporesc, și de are și limbă dulce și vorbitoare frumos, nici cu aceia nu poate grăi. Deci cum nu este rea beția, când toate mădularele omului nici de un folos nu sunt trupului său?”²³.

Un alt moment important care impunea organizarea unui ospăț pe măsură era primirea unui sol. În această idee, prima atestare documentară a existenței unui palat al domnitorului datează din anul 1397, fiind legată de invitația lui Ștefan I, domnul Moldovei, făcută lui Spytek de Melsztyn, palatinul Coroanei Polone, de a veni la curtea sa²⁴. Putem spune că avem, cu această ocazie, indirect, și prima atestare documentară a unui banchet oferit în cinstea unui demnitar străin la Curtea Domnească. Și ne întoarcem din nou la Neagoe Basarab care spune „că la domni mulți soli vin cu tot felul de soli”. Domnul îi îndeamnă pe cei care îi vor asculta sfaturile să-i cinstească pe soli, pentru că sunt oameni însemnați și indiferent de mesajul soliei lor, trebuie să fie tratați conform rangului lor și întâmpinați încă de când s-a aflat de intrarea lor în țară cu mâncare și băuturi alese²⁵. După încheierea soliei, oaspetele trebuia să fie invitat la o masă aleasă, frumos împodobită cu bucate

¹⁹ D. Simonescu, *Literatura românească de ceremonial*, p. 172.

²⁰ *Ibidem*, p. 176

²¹ M. M. Székely, „Ospete și bucurie mare au fostu”..., p. 196, 198–199.

²² Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei*, p. 258.

²³ *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, Ed. Litera Internațional, București-Chișinău, 2001, p. 177.

²⁴ M. Costăchescu, *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*, II, Iași, 1932, p. 36.

²⁵ *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, p. 185.

numeroase și cu pahare de argint: „așijderea și masă să gătești frumoasă, și să faci multe feluri de bucate și să aducă tot pe rând unele după altele. Și băuturi să scoți de unde vei avea mai bune și mai dulci”²⁶. Cu ocazia celebrării marilor victorii militare ale lui Ștefan cel Mare, sunt consemnate mai multe ospete la care au participat mitropolitul, clerul boierii și oștenii²⁷, fără să cunoaștem exact unde, la Suceava, au avut loc aceste ospete.

Dimitrie Cantemir, în lucrarea sa *Descrierea Moldovei*, s-a referit și el la importanța curții domnești. Prezentarea făcută de autor surprinde cele două aspecte ale unei curți domnești: primul aspect, cel utilitar, de locuință a domnitorului, și cel de al doilea aspect, cel de instituție, care îl avea în centru pe domnitor, înconjurat de boieri, dar și de toți slujbașii care îl deserveau: „clucerul cel mare, care ar putea fi numit veghetorul cel mare al curții domnești, este pus peste toate cămările domnești în care se păstrează poame, unt, miere, brânză, sare și alte lucruri asemenea; el se îngrijește ca toate să fie strânse la vreme și să se așeze bine și le scoate din cămară când este de trebuință sau când poruncește domnul”²⁸. În plus, Dimitrie Cantemir amintea de existența la curtea domnească a unei săli a tronului, unde aveau loc cele mai importante ceremonii: aici venea domnul după ceremonia de la biserică și se așeza pe tron, ca nou domnitor²⁹. Toate aceste scurte notații despre existența cămărilor domnești (cu pivnițe) sau a sălii tronului sunt esențiale pentru a putea obține o imagine apropiată de realitate, deși, ele nu se referă la vechiul palat de la Suceava.

Distrugerile masive petrecute de-a lungul timpului, ne împiedică să formulăm ipoteze cu privire la destinația încăperilor ale căror fundații au fost dezvelite în urma cercetărilor arheologice, dar și a suprafeței pe care se întindea curtea, incluzând aici dependințele, grădinile și alte amenajări. Deși, destinația încăperilor nu poate fi demonstrată cu certitudine, este evident că existau bucătării unde se gătea o cantitate însemnată de mâncare și unde se găseau numeroși servitori tocmiți în acest scop³⁰. Din acest motiv, aceste încăperi trebuiau să se găsească la o distanță oarecare de zona unde se desfășurau activitățile oficiale, cel mai probabil într-o clădire separată

²⁶ *Ibidem*, p. 190, Șt. Glixelli, *Regulile de purtare la masă în românește*, în *RIR*, 3, 4, 1933, p. 329–330.

²⁷ M. M. Székely, „*Ospete și bucurie mare au fostu*”, p. 200.

²⁸ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, Ed. Litera, Chișinău, 1998, p. 121.

²⁹ *Ibidem*, p. 80.

³⁰ Un izvor mai târziu (1782), îi menționează pe numeroșii slujbași aflați la Mănăstirea Moldovița (ciobani, chelari, bucătari, vizitii, pitari etc.) (Gh. Miron, M. Șt. Ceaușu, G. Irimescu, S. Irimescu (eds.), *Din tezaurul documentar sucevean. Catalog de documente 1393–1849*, f. e., București, 1983, p. 458).

de palatul propriu-zis. Pe lângă bucătarii locali³¹, domnul putea angaja și bucătari străini care să realizeze meniuri speciale, în funcție de evenimentele sărbătorite și preferințele domnului³². Banchetele erau organizate cu prilejul unor evenimente speciale și aveau ca scop nu numai desfătarea cu bucate care nu se consumau frecvent, dar erau și un mijloc de a arăta rafinamentul, grandoarea și relațiile vaste (politice și comerciale) pe care gazda le avea³³. De exemplu, în 1552, Ștefan Rareș (1551–1552) le cere bistrițenilor să-i trimită șofran bun de 20 de florini³⁴.

În legătură cu necesitățile de confort ale reședinței sunt și numeroasele olane de aici. Realizarea unei aducțiuni de apă, dar și de evacuare a apelor uzate, a fost înfăptuită cel mai probabil în timpul domniei lui Ștefan cel Mare. În aceeași etapă la cetate exista un sistem complex legat de utilizarea resurselor de apă, incluzând și o cisternă așezată în curtea interioară³⁵. Arhitectul austriac Karl Romstorfer amintea, în lucrarea sa despre Cetatea Sucevei, despre numeroasele olane care provin de la aducțiuni de apă descoperite în oraș și despre „fântâna domnească”, menționată și în documente, pe care o și localizează: „fântâna domnească, pomenită mai sus, care alimentează cu abundență și astăzi orașul cu cea mai bună apă proaspătă și limpede, e aproape de mijlocul orașului, la capătul unei văgăuni, care se sfârșește în gârla Cacainii”³⁶. Urma vechiului sistem de aducțiune a apei s-a păstrat într-o formă mai bună la cetate, iar cercetarea atentă a urmelor acestuia dovedește că el a fost extins și la curte, unde au fost surprinse trasee de conducte³⁷. Singura fântână din cadrul reședinței a fost descoperită cu ocazia cercetărilor arheologice de la Biserica Nașterea Sfântului Ioan Botezătorul³⁸. Documentele înregistrează și ele existența unei băi aflată în apropierea Curții domnești, cu o fântână, situată în proprietatea Mitropoliei (1634), a cărui venituri erau folosite pentru

³¹ În inventarul donațiilor făcute de domnul Ștefan Petriceicu Mănăstirii Sfântul Onufrie de la Siret sunt menționați și „Vasile căldărarul, fratele lui Simion bucătarul cu copii acestuia” (Gh. Miron, M. Șt. Ceașu, G. Irimescu, S. Irimescu (eds.), *op. cit.*, p. 185–186).

³² M. M. Székely, *La curte, la Petru vodă*, în *Revista istorică*, S.N., 8, 7–8 (iulie-august), 1997, p. 491.

³³ Eadem, „Ospête și bucurie mare au fostu”, p. 196.

³⁴ N. Iorga, *Documente românești din arhivele Bistriței (Scrisori domnești și scrisori private)*, Partea I, Ed. Librăriei Socec & Comp., București, 1899, p. L.

³⁵ A. A. Rusu, *Mănuirea apei în Cetatea Sucevei*, în *Suceava*, 41, 2014, p. 114.

³⁶ K. A. Romstorfer, *Cetatea Sucevii descrisă pe temeiul propriilor cercetări făcute între 1895–1904*, București, 1913, p. 16.

³⁷ A. A. Rusu, *op. cit.*, p. 127.

³⁸ Em. I. Emandi, *Contribuții de morfologie urbană la cunoașterea istoriei orașului Suceava*, supliment la *Suceava*, XV, 1988, p. 155.

cinstirea Sfântului Ioan cel Nou de la Suceava³⁹. Deși în incinta palatului domnesc nu a fost semnalată o astfel de descoperire, menționăm fragmentul de filtru pentru apă, descoperit la Cetatea de Scaun și datat în secolele XV-XVII⁴⁰.

Cu toate că sursele documentare cuprind în principal informații despre obiectele prețioase (care erau oferite ca zestre sau erau furate, deci reclamate ulterior), se poate constata existența veselei de argint, a paharelor din metal și sticlă, sfeșnice, toate având rolul funcțional, dar și de teaurizare, putând fi ușor transportate, transferate ca bunuri patrimoniale ori vândute⁴¹. Obiectele descoperite în zona Curții Domnești de la Suceava, dar și în oraș, nu pot ilustra decât indirect ce conțineau mesele domnitorilor și slujbașilor domniei, dar varietatea de recipiente, realizate din lut, sticlă și metal, dar și câteva tacâmuri din metal și os, ne arată că meniul era la rândul său variat și necesita numeroase ustensile și recipiente pentru prepararea acestuia. Publicarea unui caiet de rețete, datat în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, ne arată varietatea de vase, necesare pentru gătit, dar și pentru măsurat, la care se adaugă ustensilele la fel de variate⁴².

Au dispărut de mult vasele de argint și cupele, după cum nu au mai ajuns până la noi nici vasele și tacâmurile din lemn, care erau utilizate de cei mai mulți. Unele piese însă s-au putut păstra, datorită unui concurs fericit de împrejurări. Legată de Curtea Domnească este, credem, o descoperire făcută în zona vechiului cartier armenesc al Sucevei. Cu ocazia realizării fundației unei locuințe pe strada Dragoș vodă din Suceava, în anul 1985, a fost descoperit un important depozit de vase și unelte reunind mai bine de 150 de piese. Varietatea materialelor descoperite, faptul că piesele erau poziționate pe categorii, vasele stivuite cu gura în jos, în timp ce obiectele din metal (un cazan, lacăte, cuie, veselă, cuțitoaie) au fost așezate separat de acestea a oferit posibilitatea arheologilor care au realizat cercetarea (M. Ignat, Em. I. Emandi și V. Demciuc) să atribuie întregul depozit unui negustor armean. Caracterul foarte divers al pieselor componente, ca și destul de largă lor datare, nu oferă posibilitatea încadrării într-o perioadă strictă de timp. Unele vase de uz comun, nesmălțuite, se pot data către sfârșitul domniei lui Alexandru cel Bun (1400–1431), alte vase, cele smălțuite și decorate, de tip

³⁹ V. Gh. Miron, M. Șt. Ceaușu, G. Irimescu, S. Irimescu (eds.), *op. cit.*, p. 139.

⁴⁰ P. V. Batariuc, N. Dinu, *Islamic water filter jug found in the Romstorfer collection from Suceava*, în *Peuce*, S.N., VII, 2009, p. 421–424.

⁴¹ M. M. Székely, *La curte, la Petru vodă*, p. 489–490.

⁴² Eadem, *Bucate și leacuri de altădată*, în *Revista de istorie socială*, VIII-IX, 2003–2004, Iași, 2006, p. 215.

Miletus se datează larg, în a doua jumătate a secolului al XV-lea. Tot în a doua jumătate a secolului al XV-lea, se datează și obiectele din metal amintite. Cele mai valoroase piese sunt vasele de tip Miletus (variantele timpurii a ceramicii de Iznik), descoperite întregi sau în stare fragmentară care au putut fi reconstituite integral. Decorul variază și este complex prezent pe aceste vase și a determinat pe cercetători să îi caute originea atât în arta bizantină și islamică, cât și în cea chineză. Vasele erau destinate unei clientele cu posibilități financiare însemnate, cum ar fi domnitorul Moldovei rezident în oraș, dar și unor mari boieri. Fragmente de mici dimensiuni din acest tip de vase au mai fost descoperite la Curtea Domnească și Cetatea de Scaun a Sucevei. Existența unui puternic incendiu care cel mai probabil a determinat depozitarea acestora în pământ a fost legată de atacurile turcești din anul 1476 sau 1485. În limite largi acest depozit de negustor este datat în a doua jumătate a secolului al XV-lea⁴³.

Fragmentele de sticlă provenind de la cupe și alte recipiente sunt atât de mici că fac imposibilă o reconstituire a formei și dimensiunilor lor⁴⁴. Faptul că sticla descoperită la Curtea Domnească este foarte asemănătoare cu cea de la Cetatea de Scaun, având o proveniență în principal transilvăneană (la care adăugăm puținele fragmente de sticlă de calitate deosebită, venind din mediul italian), ne dovedește existența unor furnizori care aduceau, în funcție de solicitări, pahare, cupe, boluri, recipiente pentru uleiuri prețioase sau pentru medicamente⁴⁵. În privința tacâmurilor, doar câteva furculițe din os provin din zona Curții. Amintim o furculiță cu trei dinți descoperită în timpul cercetărilor arheologice de la Biserica Sfântul Dumitru, datată în prima jumătate a secolului XV⁴⁶. La aceasta se adaugă diverse prăsele și mânere care puteau decora inclusiv vesela din metal, existente într-o cantitate semnificativă, datorată în principal faptului că unele dintre obiectele de os și corn erau realizate local. În zona Șipotului (la estul curții) a fost descoperit un atelier specializat în prelucrarea osului și cornului⁴⁷. De aici provine un

⁴³ Em. I. Emandi, *Civilizația medieval-urbană. Un depozit de marfă din vremea lui Ștefan cel Mare, descoperit la Suceava*, în *Hierasus*, 9, 1994, p. 235–294, P. V. Batariuc, N. Dinu, *Vase de tip Miletus descoperite la Suceava, strada Dragoș Vodă*, în D. Țeicu și I. Cândea (ed.), *România în Europa medievală (între Orientul bizantin și Occidentul latin). Studii în onoarea profesorului Victor Spinei*, Ed. Istros, Brăila, 2008, p. 755–767.

⁴⁴ P. V. Batariuc, *Sticla medievală din colecția Romstorfer*, în *Arheologia medievală*, 4, 2002, p. 189–203.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 192.

⁴⁶ Eadem, *Obiecte medievale de os din colecțiile Muzeului Național al Bucovinei*, în *Arheologia medievală*, VII, 2008, p. 275.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 276.

obiect mai deosebit, compus din patru piese dintre care trei asemănătoare unor lame, iar a patra, cu o furculiță cu doi dinți, toate prinse între ele cu un nit. Astăzi, obiectul ne-ar putea părea un briceag sau, poate, o jucărie⁴⁸.

Totuși, chiar în aceste condiții, în care încercările de a ne apropia de ceea ce ar putea fi viața privată ar putea fi lipsite de rezultate, fiind obligați să ne bazăm mai mult pe imaginația noastră decât pe realitate, ele sunt necesare pentru a completa propria noastră istorie.

⁴⁸ *Ibidem*, p. 279.

Informații documentare privind alimentația în Țara Moldovei (secolele XV-XVIII)

Arcadie M. Bodale*

Abstract: *Unfortunately, written sources (diplomatic documents, chronicles, travel descriptions, notes from books and manuscripts) in Moldavia are usually indirect and quite deficient in terms of food. As such, in order to reconstruct the food past of the Romanian Middle Ages, the researcher must confront this occasional information with those offered by linguistics, onomastics, toponymy, ethnology (folklore and old food recipes from Romanian villages) and the frescoes of medieval churches. Recently, to these sources are added the results offered by archeology and interdisciplinary sciences related to archaeological research, such as bioarchaeology, microbiology or organic chemistry. Unfortunately, the reports of the archeological excavations are published with great delay or, even, they do not get to see the light of the press, and the interdisciplinary researches are a few in the Romanian scientific landscape.*

Every senior owner of the estate was concerned, above all, with providing food for his family and guests. Unfortunately, in order resist with the barren years, the common villagers had to suffer the most, but even the poor boyars and even some monasteries, in times of famine, sold their estates to survive. The food needs are generally ensured from their own production and from the use of the resources offered by the forest. Instead, the rich ones supplemented their diet with other resources, which they did not have from their own harvest (fish, rice, oil), spices (pepper) and sugar, and later coffee!

Keywords: *cereals, vegetables, fruits, jam, meat, fish, alcohol.*

Din păcate, izvoarele scrise (documente diplomatice, cronici, descrieri de călătorie, însemnări de pe cărți și manuscrise) din spațiul românesc est-carpatic sunt, de regulă, indirecte și destul de lacunare în ceea ce privește alimentația. Ca atare, pentru reconstituirea istoriei alimentare a Evul Mediu românesc, cercetătorul trebuie să confrunte aceste informații sporadice cu cele oferite de lingvistică, onomastică, toponimie, etnologie (îndeosebi,

* Arhivele Naționale Iași; abodale@yahoo.com.

literatura populară și vechile rețete alimentare din satele românești) și de frescele bisericilor medievale. În ultima vreme, la aceste surse se mai adaugă rezultatele oferite de arheologie și de științele interdisciplinare aferente cercetărilor arheologice, precum bioarheologia, microbiologia sau chimia organică. Din păcate, rapoartele săpăturilor arheologice sunt publicate cu mare întârziere sau, chiar, nu mai ajung să vadă lumina tiparului, iar cercetările interdisciplinare își fac loc cu multă greutate în peisajul științific românesc.

Chiar dacă izvoarele diplomatice nu vorbesc decât extrem de rar de hrana oamenilor, exceptând vinul¹, ele o atestă în mod indirect. Astfel, țarinile (cu semănături)², câmpurile³, ogoarele⁴, curăturile⁵, grădinile (cu legume)⁶, livezile⁷

¹ *Documenta Romaniae Historica, A, Moldova* (în continuare: *DRH, A, Moldova*), vol. I (1384–1448), 1975, întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, L. Șimanschi, Ed. Academiei R.S.R., București, 1975, doc. nr. 29, 93, 100, 187, 192, 241, 249, 272, 288.

² *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 6, 11, 213, 228; vol. II (1449–1486), întocmit de L. Șimanschi, G. Ignat și D. Agache, Ed. Academiei R.S.R., București, 1976, doc. nr. 28; 60, 143; 236; V. Mihordea, (redactor responsabil); I. Constantinescu și C. Istrati, *Documente privind relațiile agrare în veacul al XVIII-lea*, vol. II *Moldova*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1966, p. 181–182, nr. 119; p. 187, nr. 124 (în continuare: Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*, vol. II-*Moldova*); AN-Suceava, Fond personal Teodor Balan; T. Balan, *Documentele mănăstirilor din Bucovina*, Ms., pachet, II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31 (în continuare: AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*).

³ *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 4, 36, 38, 45, 75, 88, 90, 96, 118, 121, 128, 134, 151, 201, 244, 261, 275, 282, 293, X, XIII.

⁴ *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 60; vol. III (1487–1504), întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, N. Ciocan, Ed. Academiei R.S.R., București, 1980, doc. nr. 42, 151.

⁵ *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. XVI.

⁶ *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 196, 241; vol. II, doc. nr. VII-XI, XIII, XIV, XVI; *Documente privind istoria României, A, Moldova* (în continuare: *DIR, A, Moldova*), *veacul XVII*, vol. IV (1616–1620), Ed. Academiei R.P.R., București, 1956, p. 157, doc. nr. 195, p. 276, doc. nr. 331; p. 283, doc. nr. 341; Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*, vol. II-*Moldova*, p. 181–182, nr. 119; p. 187, nr. 124; AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*, Ms., pachet II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31.

⁷ AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*, Ms., pachet II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31; *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. XV, XVII; *DIR, A, Moldova, veacul XVII*, vol. IV, p. 158, nr. 196; Codrescu, *Uricariul*, vol. X, p. 179–180 (republicat și în Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VII, p. 235, nr. 169); Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*, vol. II-*Moldova*, p. 178, nr. 113 și p. 187, nr. 124; T. Balan, *Documente bucovinene*, vol. VIII-IX, Ed. Taida, Iași, 2006, p. 158, doc. nr. 174 (în continuare: Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX); *Carte românească de învățătură de la pravilele împărătești și de la alte giudeațe, cu dzisa și cu toată cheltuiala lui Vasilie voivodul și domnul Țării Moldovei, di mai multe scripturi tălmăcită, di în limba ilienească pre limba românească, în tipariul domnesc, s-au tipărit în mănăstirea a Trei Svetitele, în Iași, de la Hristos 1646*, tălmăcită de Evstratie biv logofet, Ediție critică, alcătuită de A. Rădulescu (coordonator), Al. Costin, V. Grecu, V. Gaftoescu, C. Tegăneanu, Gh. Cronț, R. Dimiu, O. Sachelarie, Gh. Nicolaiasa, A. Popescu și M. M. Sadoveanu, Ed. Academiei R.S.R., București, 1961, p. 5 (în continuare: *Carte românească de învățătură. 1646*).

pometuri⁸ și viile⁹, probează cultivarea cerealelor, legumelor, viței de vie și pomilor fructiferi. De regulă, documentele atestă în mod frecvent culturile de cereale (grâul¹⁰, secara¹¹, ovăzul¹², orzul, meiul¹³, hrișca¹⁴, iar, de la mijlocul secolului al XVIII-lea, și porumbul¹⁵), amintite adeseori, generic, prin formula «tot felul de pâine»¹⁶ sau, pur și simplu, «grâne»¹⁷. De altfel,

⁸ DRH, A, *Moldova*, vol. XXV (1639–1640), întocmit de N. Ciocan, D. Agache, G. Ignat și M. Chelcu, Ed. Academiei Române, București, 2003, doc. nr. 7, 70, 158, 177, 179, 186, 207, 269, 277, 400, 469, 481.

⁹ AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Colecția Manuscrise, <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 224v, doc. fără nr.; DRH, A, *Moldova*, vol. I, doc. nr. 21, 24, 25, 50, 90, 167, 169, 187, 189, 214; vol. II, doc. nr. 157; DIR, A, *Moldova, veacul XVII*, vol. IV, p. 283, nr. 341; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII–XIX, p. 158, doc. nr. 174; N. Iorga, *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, vol. XI, *Cercetări și regeste documentare*, București, 1906, p. 282, nr. 41 (în continuare: Iorga, *St. și doc.*; *Carte românească de învățătură. 1646*, p. 5).

¹⁰ DRH, A, *Moldova*, vol. I, doc. nr. 29; vol. II, doc. nr. 26, 174; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII–IX, p. 18, nr. 20; *Fontes historiae daco-romanae*, vol. III, *Scriptoresc byzantini (sec. XI–XIV)*, publicate de Alexandru Elian și Nicolae-Șerban Tanașoca, Ed. Academiei R.S.R., București, 1975, p. 89 (în continuare: *Fontes hist. daco-romanae*).

¹¹ În *Geografia Ardealului* tipărită pe la 1660–1680, se arată că acest ținut „iaste deluros, pentru acéia iaste și pământ rodnic și cu poame dulci”, cu „oameni lucrători cu plugul și cu sapa, și li să gătește grâu, și săcare, și mălai, cum de-ar fi tot pace, are putea fi jumătate tot poleiți” [M. Gaster, *Chrestomație română. Texte tipărite și manuscrise (sec. XVI–XIX) dialectale și populare*, vol. I. *Introducere, gramatică, texte (1550–1710)*, Cu o introducere, gramatica și un glosar româno-francez, București-Leipzig, 1891, p. 178, doc. nr. LVIII].

¹² *Călători străini despre Țările Române*, București, vol. I, îngrijit de M. Holban, Ed. Științifică, București, 1968, p. 99 (în continuare: *Călători străini*).

¹³ Ana Comnena arată că în anul 1086, cumanii care se așezaseră lângă Dunăre, după ce au făcut înțelegeri cu Tatos, Sesthlay și Satza, conducătorii formațiunilor politice din Dobrogea, au început să atace și să jefuiască Imperiul bizantin, iar atunci când trăiau „în oarecare tihnă, au arat pământul, semănând mei și grâu” (*Fontes hist. daco-romanae*, vol. III, p. 89). Apoi, aceiași autoare, relatând luptele bizantinilor cu pecenegii și cumanii în zona Silistrei, arată că Nichifor și Leon, fiii fostului împărat Roman al IV-lea Diogenes (1068–1071), descălecând și-au gonit caii „în semănăturile de mei” (*Fontes hist. daco-romanae*, vol. III, p. 103).

¹⁴ Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII–IX, p. 18, nr. 20.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. I, *Acte interne (1408–1660)*, editate de I. Caproșu, P. Zahariuc, Ed. Dosofoei, Iași, 1999, p. 536, nr. 487 (în continuare: *Documente Iași*; Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*, vol. II – *Moldova*, p. 174, nr. 108, p. 178, nr. 113 și p. 187, nr. 124; AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*, Ms., pachet II/10, vol. IX, p. 55–56, doc. nr. 18; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII, p. 158, doc. nr. 174; *Carte românească de învățătură. 1646*, p. 5; AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Col. Mss., <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 224v, doc. fără nr.

¹⁷ DRH, A, *Moldova*, vol. I, doc. nr. 278; vol. II, doc. nr. 28, 93.

grâul¹⁸ și secara¹⁹ din Moldova erau vândute la Liov încă din ultimul sfert al veacului al XIV-lea. La acestea, se mai adăugau și culturile de in²⁰ și cânepă²¹, ale căror semințe se foloseau la obținerea uleiului și, respectiv, la facerea julfei.

Totodată, gumelnicii²² ilustrează preocuparea pentru păstrarea cerealelor, iar morile din sate²³ și târguri²⁴ sunt o mărturie pentru producerea făinii, în vreme ce brutarii²⁵, pităreii²⁶ și pitarii – chiar dacă acest ultim termen a ajuns să desemneze doar o dregătorie²⁷ – desemnează obiceiul coacerii pâinii.

În schimb, mai puține izvoare atestă cultivarea legumelor, precum: bob²⁸, mazăre²⁹, linte, varză³⁰, ridichi³¹, ceapă³². Or toate aceste plante sunt cultivate și astăzi, constituind baza alimentației românilor, iar cuvintele care le desemnează sunt moștenite invariabil din latină [*grâu* < lat. *granum*; *ceapă* < lat. *caepa*; *usturoi* < *ustura* (< lat. *ustulare*) + suf. *-oi*; *linte* < lat. *lens*, *-ntis*; *mei* < lat. *milium*], așa încât este evident că ele s-au cultivat și s-au consumat de-a lungul întregului Ev Mediu și în toată Epoca Premodernă. De altfel,

¹⁸ Astfel, grâu de cea mai bună calitate («triticum») era vândut la Liov în 1382 [Aleksander Czołowski, *Pomniki dziejowe Lwowa z archiwum miasta*, tom I *Najstarsza księga miejska*, tom. I (1382–1389), Lwów, 1892, p. 9, doc. nr. 47] și în 1385 [*Ibidem*, tom. I (1382–1389), p. 51, doc. nr. 318].

¹⁹ În 1385, la Liov se vindea secară («siliginis») [*Ibidem*, tom. I (1382–1389), p. 51, doc. nr. 318].

²⁰ *Carte românească de învățătură*. 1646, p. 5; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20, p. 158, doc. nr. 174.

²¹ *Carte românească de învățătură*. 1646, p. 5; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20, p. 158, doc. nr. 174; Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*. vol. II-*Moldova*, p. 174, nr. 108.

²² *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 91, 236.

²³ *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 4, 8, 15, 21, 27, 33, 48, 50, 56, 70, 73, 76, 78, 79, 81, 123, 127, 128, 131, 132, 137, 139, 151, 153, 154, 155, 156, 159, 169, 173, 179, 183, 184, 193, 218, 221, 224, 229, 236, 241, 262; AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Col. Mss., <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 209r-v, f. 212r, doc. fără nr.

²⁴ *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 26, 65, 70, 107, 192.

²⁵ *DRH, A, Moldova*, vol. IX (1593–1598), întocmit de P. Zahariuc, M. Chelcu, S. Văcaru, C. Chelcu, S. Grigoruță, Ed. Academiei Române, București, 2014, p. 304, doc. nr. 226.

²⁶ *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 110.

²⁷ *Ibidem*, doc. nr. 53, doc. nr. 118, 246.

²⁸ *Călători străini*, vol. I, p. 99.

²⁹ *Ibidem*.

³⁰ *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 39; *DIR, A, Moldova*, veacul XVII, vol. III (1611–1615), Ed. Academiei R.P.R., București, 1954, p. 226, nr. 331; *Călători străini*, vol. I, p. 35.

³¹ Reprezentată în scenele de pe fațada sudică și vestică ale pridvorului mănăstirii Sucevița.

³² Reprezentată în scena de pe fațada sudică a pridvorului mănăstirii Sucevița.

aceste culturi sunt consemnate și de Herodot, care arăta că alozonii, probabil un neam tracic, și carpizi („calipizii, care sunt scito-greci”) se comportă întru toate ca și sciiții, însă seamănă și consumă grâu, ceapă, usturoi, linte și mei³³. Aceeași origine latină a altor cuvinte arată că, cel mai târziu, din epoca Daciei Romane se cultivă în spațiul românesc și napi, lăptucă, mărar și pătrunjel³⁴. Tot origine latină au și numele pomilor fructiferi din limba română, chiar dacă documentele medievale amintesc doar merii³⁵, merii-pădureți³⁶ și perii³⁷.

Așadar, se poate constata cu ușurință că cerealele, legumele și fructele, care se mănâncă astăzi, având denumiri moștenite din latină și ale căror culturi sunt atestate sporadic încă din Antichitate, s-au consumat cu siguranță de către strămoșii noștri, chiar dacă o bună parte nu sunt încă atestate documentar în Evul Mediu și în Epoca Premodernă, căci nicio limba nu conservă în lexicul său de bază cuvintele care desemnează realități demult apuse³⁸.

În același timp, se poate observa că în Evul Mediu, hrana oamenilor de rând se obținea din producția lotului aflat în folosință și a animalelor crescute. Ca atare, la vreme de foamete sau dacă erau mai săraci³⁹, pentru a-și putea hrăni copiii, sătenii ajungeau să facă făină vătămătoare pentru sănătate⁴⁰, măcinând alte plante.

³³ *Fontes historiae daco-romanae*, vol. I, *De la Hesiod la Itinerarul lui Antoninus*, redactori Vl. Iliescu, V. C. Popescu și Gh. Ștefan, Ed. Academiei R.S.R., București, 1964, p. 29.

³⁴ Nap, lăptucă, mărar, pătrunjel sunt de origine latină [Al. Bocănețu, *Terminologia agrară în limba română. Studiu filologic, istoric, cultural*, Extras din „Codrul Cosminului”, Cernăuți, 1926, *apud* N. Iorga, *Dări de seamă*, în *Revista Istorică. Dări de seamă, documente și notițe*, anul XII (1926), nr. 7-9, p. 266].

³⁵ *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 79; vol. III, doc. nr. 2, 73, 75, 226.

³⁶ *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 31.

³⁷ *Ibidem*, doc. nr. 75, 236.

³⁸ În acest sens, este ilustrativ faptul că în limba română nu s-a păstrat cea mai mare parte din terminologia latină privitoare la navigație, ceea ce demonstrează că strămoșii noștri au renunțat la această activitate, așa încât cei mai mulți termeni latinești referitori la sfera ocupațională amintită au dispărut din limbă. În schimb, cultivarea plantelor, creșterea animalelor, pescuitul sau comerțul au conservat cea mai mare parte a cuvintelor latinești pătrunse în limba străbunilor în vremea romanizării daco-geților, ceea ce ilustrează că aceste ocupații au fost practicate neîntrerupt de către români.

³⁹ Al. C. Vrabcescu, *Cu ce se hrănesc sătenii*, în *Gazeta săteanului. Foaia cunoștințelor trebuincioase agricultorului și poporului. Iese la 5 și 20 a fiecărei luni*, Râmnicu Sărat, anul III (1886), nr. 13, 5 august 1886, p. 164.

⁴⁰ La 21 iulie 1886, un sătean din Moara Băluței, lângă <Drobeta Turnu> Severin, voia să macine un amestec de boabe de grâu și semințe din fânul numit în grai popular „grâul dracului”, în care boabele de grâu reprezentau numai 12% din amestec, pentru că-și isprăvise

Apoi, velnițele dovedesc obținerea băuturilor alcoolice, iar cârciumile⁴¹/ pivnițele și adălmășul consemnate în unele documente diplomatice dovedesc consumul constant al acestor băuturi. De asemenea, miedarii⁴² arată prepararea miedului⁴³, care era comercializat la Suceava încă din 1462⁴⁴, iar mult mai târziu, la 20 aprilie 1627, în acest oraș este atestat și comerțul cu rachiu⁴⁵.

În schimb, hameiul⁴⁶ și coloades de malț⁴⁷ dovedesc fabricarea berii. Având în vedere că Hellanicos, în opera *Întemeieri*, spune că traccii „beau bere pregătită din orz”⁴⁸ și că astăzi în Bucovina se mai prepară așa-numita „bere de casă” (prin fierberea hameiului și a malțului din orz prăjit, după care se pune drojdie în fiertura rezultată pentru a se obține fermentația alcoolică), credem că această bere s-a consumat în tot Evul Mediu românesc. De altfel, această bere este atestată la Suceava în 1462⁴⁹, iar la 15 aprilie 1657, sunt amintite 18 ciubere de bere, fiecare asemenea ciubăr valorând câte un zlot⁵⁰.

Așadar, băuturile obișnuite ale românilor moldoveni erau apa⁵¹ și vinul⁵²,

porumbul, iar seceta îl făcea să se teamă să facă un împrumut pentru a-și putea hrăni familia [*Ibidem*, p. 164].

⁴¹ DRH, A, *Moldova*, vol. I, doc. nr. 288; C. Chelcu, M. Chelcu, „*Din uric de la bătrânul Ștefan voievod*”. *Întregiri documentare*, în vol. P. Zahariuc, S. Văcaru, (ed.), Ștefan cel Mare la cinci secole de la moartea sa, Ed. Alfa, Iași, 2003, p. 158–159, doc. nr. 310.

⁴² DRH, A, *Moldova*, vol. III, doc. nr. VII, VIII.

⁴³ DRH, A, *Moldova*, vol. II, doc. nr. 26.

⁴⁴ N. Iorga, *Relațiile comerciale ale țărilor noastre cu Lembergul. Regeste și documente din Arhivele Orașului Lemberg*, Partea I, București, 1900, p. 9 (în continuare: Iorga, *Relațiile comerciale cu Lembergul*).

⁴⁵ Astfel, la această dată, Miron Barnovschi dăruia propria sa casă din Suceava, cu pivnițe de zid, Mitropoliei de acolo, dându-i voie „ca în această casă să vândă vin, rachiu și altele, fără să plătească desetină și vamă, din care însă trebuie să-și procure <ceara pentru> luminatul la moaște” (DRH, A, *Moldova*, vol. XIX, p. 237–238, doc. nr. 182).

⁴⁶ DRH, A, *Moldova*, vol. II, doc. nr. IV.

⁴⁷ *Ibidem*, doc. nr. 26, 162.

⁴⁸ *Fontes hist. daco-romanae*, vol. I, p. 21.

⁴⁹ Iorga, *Relațiile comerciale cu Lembergul*, Partea I, p. 9.

⁵⁰ Gh. Ghibănescu, *Surete si izvoade*, vol. IV, *Documente slavo-române*, Tipografia „Dacia” Iliescu, Grossu & Comp., Iași, 1908, p. 244, doc. nr. CCXXII.

⁵¹ „Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o țuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundență, pentru casă” [*Călători străini*, vol. X partea a I-a, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu (redactor responsabil), Ed. Academiei Române, București, 2000, p. 35].

⁵² DRH, A, *Moldova*, vol. I, doc. nr. 29, 93, 100, 192, 241, 272, 277, 288; vol. II, doc. nr. 2, 14, 24, 26, 34, 74, 86, 134, 138, 192.

la care se mai adăuga, în funcție de epocă, zonă și de starea economică a omului, berea⁵³, mielul⁵⁴, țuica⁵⁵, rachiul⁵⁶ și pelinul⁵⁷.

De asemenea, sladnițele și povernele dovedesc nu numai facerea berii, ci și prepararea dulcețurilor și a poamelor uscate. De altfel, fructe uscate (pere, mere⁵⁸, prune⁵⁹, ciuperce) au avut o mare importanță în alimentația țăranilor până de curând, căci, prin fierbere, erau consumate în vreme de iarnă și, mai ales, în postul Crăciunului și în cel al Paștelui.

În același timp, oalele⁶⁰, olarii⁶¹, străchinarii⁶², lingurarii⁶³ și ploscarii⁶⁴ ilustrează confecționarea vaselor și ustensilelor necesare preparării,

Băutura obișnuită a moldovenilor era vinul, ce era văzut de călătorii străini drept „subacid, nu prea alcolic” și acru (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 78).

⁵³ Österreichisches Statarchiv, Kriegsarchiv des Staatarchivs in Wien, fond (Abteilung) Allgemeines Verwaltungsarchiv, Bestandsgruppe Unterricht und Kultus (cca. 1500 – cca. 1940); Bestand Alter Kultus (cca. 1500–1848); Teilbestand: Akatholischer Kultus (cca. 1600–1848); Serie: Griechisch Orthodoxer Kultus (cca. 1600–1848); Karton 1 cuprinzând doc. *Generalia. Bukowina, Dalmatien, Galizien*, Mapa: *Galizien in genere*, cota mapei fiind: IV A 3-Gr. n.n. *Galizien in genere*, 32 ex 1782; un fascicol ce are nr. 1785–17–41, f. 169v.

⁵⁴ DRH, A, *Moldova*, vol. II, doc. nr. 26.

⁵⁵ „Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o țuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundență, pentru casă” (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 35).

⁵⁶ *Ibidem*, p. 36.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 78.

⁵⁸ DRH, A, *Moldova*, vol. II, doc. nr. 37, 134.

⁵⁹ Prin cartea domnească a lui Ioniță Sandu Sturza voievod din 15 februarie 1823 se poruncește Isprăvniceii Bacău să împlinească de la Costachi, fiul postelnicului Anastasă Rugină toată „dijma perjilor” pe care aceasta a luat-o anul trecut de pe locul pe care l-a împresurat pe moșia Barați a Mănăstirii Catolice cu moșia sa, Mărgineni, „adică patru merți și doi dimirlii”, fiindcă preotul catolic din Iași a arătat Divanului o hotarnică din 28 august 1804 din care s-a văzut că locul cu pricina a fost dat lui Costache Rugină „cu greșală și fără cuvânt”, căci era dreaptă moșia Mănăstirii. Se mai poruncește ispravnicilor ca această carte să fie dată vechiului bisericii catolice „spre nesupărarea sa mai mult” și să dea înștiințare marelui logofăt de ceea ce vor face în această pricină (AN-Iași, Colecția Documente, pach. MLXXVIII, doc sub data 1823 febr. 15).

⁶⁰ Uneori este amintit negoțul cu oale (DRH, A, *Moldova*, vol. II, doc. nr. 28, 134).

⁶¹ DRH, A, *Moldova*, vol. IX, p. 304, doc. nr. 226; vol. XVIII, p. 288, doc. nr. 218; vol. XIX, p. 91–92, doc. nr. 72; vol. XXI, p. 20, doc. nr. 23 și p. 452, doc. nr. 354.

⁶² DRH, A, *Moldova*, vol. IX, p. 304, doc. nr. 226.

⁶³ Antonovici Ioan, *Mănăstirea Florești din plasa Simila, jud. Tutova. Studiu istoric cu hărți și ilustrațiuni urmat de documente, inscripții și însemnări*, Atelierele Grafice Socec & Co, București, 1916, p. LX și notele 1 și 2.

⁶⁴ La 6 martie 1443 și la 15 iulie 1448, este amintit un Cernat Ploscar (DRH, A, *Moldova*, vol. I, p. 315, doc. nr. 225 și p. 398–399, doc. nr. 280.) iar la 12 septembrie 1464 este pomenit, în sfatul domnesc, Mircea ploscar (DRH, A, *Moldova*, vol. II, doc. p. 178, doc. nr. 123). Vezi și DRH, A, *Moldova*, vol. III, doc. nr. 29, 42, 247, 276.

conservării și transportului alimentelor și băuturilor. Apoi, comerțul și transportul produselor agricole este evidențiat de consemnarea în izvoare a unităților de măsură folosite de străbunii noștri, precum găleata/câbla, cofa, coloada, obrocul, chila, ciubărul, merța, vadra, banița, berbânța, ocaua, cupa⁶⁵ sau butoaietele/vasele/oalele și poloboacele/jumătățile cu vin.

Dacă creșterea animalelor [albine⁶⁶ (stupi)⁶⁷, găini⁶⁸, găște⁶⁹, oi⁷⁰, berbeci⁷¹, stâni⁷², porci⁷³, boi⁷⁴, vite⁷⁵] este consemnată adeseori, câteva izvoare lasă să se înțeleagă că sacrificarea animalelor și comerțul cărnii în târguri se făcea de către măcelari specializați⁷⁶. Cu siguranță acești măcelari preparaui chișca și cârnații. Dacă cel dintâi produs alimentar este atestat până în secolul al XIX-lea doar printr-o poreclă⁷⁷, termenul *cârnat*, pl. *cârnați*, provine din lat. *carnacius*, care înseamnă «din carne». Pentru cei care se pot

⁶⁵ Uneori sunt amintite cupele de vin (*DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 93, 100, 288).

⁶⁶ *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 195, 266; vol. II, doc. nr. 24, 28, 34, 44, 46, 57, 69, 74, 84, 117.

⁶⁷ AN-Suceava, Fond personal Teodor Balan; T. Balan, *Documentele mănăstirilor din Bucovina*, Ms., pachet II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31; *DIR, A, Moldova*, veac XVII, vol. IV, p. 156, nr. 193; Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*. vol. II-*Moldova*, p. 181–182, nr. 119, p. 187, nr. 124; Splény, *Descrierea District. Bucovinean*, p. 91.

⁶⁸ *DIR, A, Moldova*, veac XVII, vol. IV, p. 156, nr. 193; „Cela ce va fura găini, gânște și alte păsări dumeasnice, de va fura odată, de două ori, a treia oară să-l spânzure” (*Carte românească de învățătură. 1646*, p. 67, zac. nr. 110).

⁶⁹ *DIR, A, Moldova*, veacul XVII, vol. IV, p. 156, nr. 193; *Carte românească de învățătură. 1646*, p. 67, zac. nr. 110. veacul

⁷⁰ *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 21, 169; *DIR, A, Moldova*, veacul XVII, vol. IV, p. 156, nr. 193.

⁷¹ *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 134.

⁷² *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 169; vol. II, doc. nr. IV.

⁷³ *Ibidem*, doc. nr. 266; vol. II, doc. nr. 34, 44, 74, 232.

⁷⁴ *Ibidem*, doc. nr. 21; vol. II, doc. nr. 134.

⁷⁵ *Ibidem*, doc. nr. 228; vol. II, doc. nr. 232.

⁷⁶ *DRH, A, Moldova*, vol. III, p. 436, doc. nr. 244; vol. XXI, p. 20, doc. nr. 23 și p. 452, doc. nr. 354. Apoi, în timpul păstoririi mitropolitului Grigorie, cândva între 1564 și 15 martie 1570, este amintit Cârste sasu, măcelar din Suceava” (*CDM, S.1*, p. 70, doc. nr. 121; *Tezaur sucevean*, p. 68, doc. nr. 94).

⁷⁷ Astfel, la 17 martie 1500, Ștefan cel Mare dăruia Mănăstirii Neamț, între altele gârla „lui Chișcă”, ce ieșea din Nistru și se varsa în iezarul Dubovca (*DRH, A, Moldova*, vol. III, p. 455, doc. nr. 254; I. Bogdan, *Documentele lui Ștefan cel Mare*, vol. II, București, 1914, p. 171 și nota 2). Apoi, la 18 ianuarie 1802, e amintit un Costandin Chișcă, mazil de la ținutul Sucevei [A. M. Bodale, M. Gogu-Zinovii, *Sarcini și scutiri date călărașilor de Ropcea, din ținutul Sucevei, după documente păstrate în Arhivele Naționale din Chișinău (1797–1802)*, în *Prutul. Revistă de cultură*, S.N., anul VII (XVI), nr. 2 (60), Huși, 2017, p. 173, doc. nr. 5].

îndoi că acest preparat culinar se făcea încă din Antichitate și că românii l-au moștenit direct de la romani, menționăm că Aristofan arată că regele Siltaces al Odrisilor „scria pe pereți: «Atenienii cei nobili», iar fiul său <Sadacos-n.ed.>⁷⁸, pe care l-am făcut cetățean atenian, ardea de dorința de a se înfrupta din *cârnații* <s.n.> apăturiilor⁷⁹ și-l implora pe tatăl său să dea ajutor [noii] sale patrii⁸⁰. Că această delicată culinară s-a preparat neîntrerupt de către străbunii noștri după cucerirea Daciei, o dovedește nu numai un document din 1462, în care se consemnează că niște lioveni au cumpărat cârnați la Suceava⁸¹, dar și expresia idiomătică «viața e mai lungă decât cârnațul», folosită în zona Vicovului pentru a arăta că nu trebuie să renunți la omenie atunci când te realizezi din punct de vedere social și ajungi să trăiești bine.

Tot poreclele atestă și alte produse culinare obișnuite la români în Evul Mediu. Astfel, în 1564, este amintit «*Piroșcă domnișorul*»⁸², care pare să-l desemneze pe pretendentul Bogdan Balica, amintit un an mai târziu tot în Polonia, cu gândul de a năvăli în Moldova⁸³. Deși Th. Holban nu face nicio legătură între cele două nume și le prezintă ca pe două persoane

În sfârșit, în 1830 este pomenit un Lazăr Chișcă (AN-Iași, Col. Litere, Inv. nr. 16, f. 15v, ds. I-267).

⁷⁸ *Fontes hist. daco-romanae*, vol. I, p. 89, nota 5.

⁷⁹ „Sărbătoare ateniană în care aveau loc ospete publice” (*Fontes hist. daco-romanae*, vol. I, p. 89, nota 6).

⁸⁰ *Ibidem*, vol. I, p. 89.

⁸¹ Iorga, *Relațiile comerciale cu Lembergul*, Partea I, p. 9. „La mijlocul anilor '80 ai veacului trecut, am auzit când bunica mea paternă [Paraschiva Bodale, născută Cic (*1902 +1987)] povestea cum, în vremea când era copilă, oamenii făceau cârnații tocând mărunț carnea și slănina doar folosindu-se de cuțit, după care, acest amestec (condimentat cu mirodeniile care se folosesc și astăzi la facerea cârnaților în Bucovina) era introdus în mațele de porc bine curățate cu ajutorul unei țevi de soc și a unui băț, cu care se împingea umplutura amintită în mațele fixate pe țeava de soc. Tot așa se umpleau și chiștele. Aceste operațiuni erau extrem de greoaie, așa încât măcelarul lucra o zi întreagă doar ca să se prepare cârnații dintr-un porc, după ce într-o altă zi abia termina de jupuit porcul, căci din pielea acestuia se făceau cele mai multe opinci. Cu siguranță, această mărturie etnografică arată modul în care strămoșii noștri făceau cârnații și chiștele din Antichitate până la sfârșitul Epocii Moderne”.

⁸² Astfel, în urma sesizării făcute de Alexandru Lăpușeanu, sultanul cerea regelui Sigismund August al Poloniei ca «*Piroșcă domnișorul*», aflat în Polonia, să nu fie susținut să se amestece în treburile Moldovei, unde dorea să obțină tronul [Th. Holban, *Noi pretendenți domnești în secolul al XVI-lea*, în *Revista istorică. Dări de seamă, documente și notițe*, vol. XXIV (1938), nr. 4-6 (april-iunie), p. 153-154].

⁸³ La 15 ianuarie 1565 regele Sigismund August cerea supușilor săi din provincia Drohobycz să nu-i dea ajutor lui Bogdan Balica să pătrundă în Moldova, pentru a nu strica pacea dintre cele două țări (*Ibidem*, p. 154).

distincte, dată fiind apropierea cronologică și potrivirea dintre scrisoarea regelui polon și solicitarea sultanului, credem că este vorba de pretendentul pe care sultanul îl numea cu porecla dată de Alexandru Lăpușeanu: «Piroșcă», probabil de la regionalismul prin care se desemnau în Moldova colțunași de astăzi. Probabil, porecla desemna preferința culinară a acestui pretendent pentru preparatul cunoscut astăzi și sub numele de colțunași.

Apoi, onomastica și toponimia românească au conservat și numele altor alimente, precum: Brânză⁸⁴, Untură⁸⁵, Chisăliță⁸⁶, Zamă și Păpară⁸⁷, dar și câteva meserii legate de alimentația vremii, precum vânarea și comercializarea potârnicilor⁸⁸ sau pescuirea și vânzarea știucilor⁸⁹.

O trăsătură fundamentală Evul Mediu românesc o constituie faptul că resursele alimentare au fost dependente în mare măsură de condițiile meteorologice și de confruntările militare. Din acest motiv, din Antichitate până la mijlocul veacului al XIX-lea, mâncarea a fost una dintre marile problemele nerezolvate din spațiului românesc, caracterizat prin numeroase perioade

⁸⁴ Astfel, la 20 februarie 1477 este amintit negustorul Nicolae Brânză din Siret [Iorga, *St. și doc.*, vol. XXIII, *Acte străine din Arhivele Galiției, Vechii Prusii și Terilor de Jos*, Ed. Ministerului de Instrucție Publică, București, 1913, p. 311, doc. nr. LXIV], iar la 9 aprilie 1507, fiii din prima căsătorie ai răposatului Nicolai Brânză («Brinsa») din Siret își împart averea părintelui lor, care fusese depusă la Martin Wasserbroth (*Ibidem*, p. 331, doc. nr. CXXVI). Ulterior, la 22 martie 1514 este amintită o casă dată Mitropoliei Moldovei de către un Ioan Brânză («Ioannis Brynze») din Moldova (*Ibidem*, p. 333, doc. nr. CXXXII), care pare să fi fost fiul sau fratele marelui negustor Neculai Brânză din Siret.

⁸⁵ La 7 noiembrie 1588, sunt amintiți feciorii lui Untură din Țara Românească [G. Poboran, *Carte domnească găsită la moșnenii din Bârsești-Olt*, în *Arhivele Olteniei*, anul II (1923), nr. 9 (sept.-oct.) p. 384].

⁸⁶ În satul Sălicea, de la SV de Cluj, exista pădurea și pășunea numite Chisăliță; „Probabil, din nume propriu sau poreclă <bg., sb. Kiselica=«acru, acid»”. „Chisăliță=zeamă de prune, borș (inform. Feneșan petru, 53 ani)” [E. Janitsek, *Nume topice de pe teritoriul satelor Sălicea și Tăuți*, în *Cercetări de Lingvistică*, an IX (1964), nr. 1, p. 80].

⁸⁷ În Pomelnicul slavon al mănăstirii Bisericiani, scris în primele două-trei decenii ale secolului al XVII-lea [E. Lința, *Pomelnicul de la Bisericiani*, în *Romanoslavica*, an. XIV (1967), p. 415 și p. 416], se regăsesc preotul Zaharia Dzamă (Захарія Дамъ), Pavel Dzamă (Павел Дамъ) [*Ibidem*, p. 424 (text sl.) și p. 440 (text ro.), f. 9v], Pascul Dzamă (Паскъл Дамъ), Simion tatăl lui Perju (Симіонъ втець Пержъл) și un «Mihali Păpară» (Михали Пѣпаръ) [*Ibidem*, p. 424 (text sl.) și p. 440 (text ro.), f. 10r], ultimul părând a fi, după numele de botez, din Ardeal, unde omleta se numește «păpară».

⁸⁸ La 13 februarie 1445, Ștefan al II-lea dăruiește lui Mihail logofăt, între altele, seliștea lui Iuga Păturnicherul [DRH, A, *Moldova*, vol. I (1384-1448), p. 356-357, doc. nr. 252].

⁸⁹ În anul 1500 este amintit un Danciu Știucaru (DRH, A, *Moldova*, vol. III, p. 457, doc. nr. 255)

de foamete, așa încât acest flagel a fost văzut drept o trăsătură endemică în această regiune a Europei.

O altă caracteristică alimentară o constituie faptul că oamenii mâncau destul de rău⁹⁰. Această situație era dată, pe de o parte, de lipsa unor bunuri alimentare suficiente, iar pe de altă parte, proastei pregătiri a alimentelor⁹¹. De multe ori, țăranii nici nu aveau ce mânca⁹².

Elementul de bază în alimentație îl constituia mămliga, făcută din făină de mei sau de hrișcă. Dar fiind faptul că în zonele montane se cultiva destul de puțin grâu, pâinea era văzută ca o delicatasă. Că este așa, o arată o însemnare din zorii epocii moderne de pe o carte veche din Transilvania, care ilustrează tentația răsplătirii celor care ar fi găsit o carte și o vor aduce proprietarului cu un colac: „Această sfântă și dumnezeiască carte este a lui dumnealui Vasile M. Gologanu și soția dumnealui, Bobeica, din comuna Satu Lung, de la biserica noo. De să va întâmpla a pierde și cine va găsi s-o v-o aducă la dumnealui Vasile M. Gologanu, *că-i voi da colac bun* <s.n.>. Iar la cazul de nu v-o aduce, să fie blăstămat”⁹³. Cum răsplata aducerii cărții era un colac bun, rezultă că acesta părea o delicatasă extrem de tentantă pentru oamenii de rând. Și o doină din zona Bârgăului arată colacul drept o specialitate culinară: „decât în țară străină,/ *Cu colac de grâu amână*,/ Mai bine în satul tău,/ *Cu pâine de mălai rău* <s.n.>./ Că-n sat străin dacă-i miere,/ Îl mânânci cu bănat și jele./ De-ai mânca pită cu vin,/ O mânânci tot cu sus-

⁹⁰ Femeile țăranilor erau în mod obișnuit rău hrănite și rău îmbrăcate, ceea ce făcea ca adeseori ele să nască prunci slabi [I. Felix, *Istoria igienei în România în secolul al XIX-lea și starea ei la începutul secolului al XX-lea*, partea a II-a, Extras din AARMSI, București, Seria II, tom. XXIV (1902), p. 146], ceea ce explică într-o mare măsură mortalitatea infantilă din spațiul românesc până la mijlocul secolului al XX-lea.

⁹¹ „[...] cea mai mare parte din femeile noastre – sătencile îndeosebi – [...] nu se pricepe nici să-și coasă o haină ori o rochie bună <adică la modă-nAB>, să facă o mâncare cum se cade sau o dulceată, să prepare bine niște conserve și să distribuie înțelepțește timpul și lucrul servitorilor ori al muncitorilor” [I. Aristotel, *Economia domestică la țară*, în *Gazeta săteanului. Foaia cunoștințelor trebuincioase agricultorului și poporului. Iese la 5 și 20 a fiecărei luni*, Râmnicu Sărat, anul III (1886), nr. 17, 5 octombrie 1886, p. 236].

⁹² Logofătul Gligoraș exprimă, într-un pamflet, viața dură a țăranilor, arătând că unul dintre ei trăia liniștit în bordeul său, „de multe ori nemâncat, nebăut, neavând cu ce-mi învăli ticălosul meu trup pe frigurile cele mari ale iernei. Dar acelea toate le-am suferit”, întrucât „cu sărăcia eram deprins” (Logofătul Gligoraș, *Cuvântul unui țăran către boieri*, în vol. Logofătul Gligoraș, *Scieri (sec. XVIII)*, cu o prefață de Em. C. Grigoraș, Casa Șoalelor, București, 1944, p. 66).

⁹³ M. D. Bărcă, *Carte și societate în Transilvania secolului al XVIII-lea. Manuscrise de cărți populare românești*, Ed. Argonaut, Cluj-Napoca, 2002, p. 219 (în continuare: Bărcă, *Carte și societate în Transilvania*).

pin,/ Și la inimă-ai venin”⁹⁴. Astfel, pentru autorul versurilor, hrana de calitate însemna colacul de grâu și vinul, iar simbolul pentru mâncarea proastă era pâinea de mălai.

În ceea ce privește imaginarul colectiv de altădată legat de bunătatea colacilor, acesta a fost transpusă în expresia idiomatică „umbă cîinii cu *colacii* <s.n.> în coadă”, pentru a desemna un loc unde se trăiește bine, chiar dacă această formulă are un evident sens batjocoritor!

De fapt, și acum în Bucovina oamenii bătrâni își amintesc că, în vechime, se cocea pâine doar la marile sărbători: Crăciun și Bobotează, Paști, Rusalii și Sf. Maria. În rest, grâul era păstrat pentru evenimentele rituale legate de naștere, căsătorie și moarte sau de darul colacilor. În schimb, gospodinele coceau în loc de pită mălai, dintr-un amestec de făină de mei sau de hrișcă (înlocuită, mai târziu, cu făină de porumb), cu făină de grâu⁹⁵. Aceasta era pâinea obișnuită a românilor, fiind folosită îndeosebi de oșteni, drumeți, lucrători și copiii care încă se mai jucau pe lângă casă. Atât de răspândit era mălaiul în epocă, încât a fost reprezentat și pe pictura mănăstirii Sucevița. De fapt, călătorii străini arată că femeile din Moldova, fiind ocupate peste măsură cu treburile casei, pentru a scăpa de grija mâncării pentru familie, pregăteau așa-numitele „plăcinte moldovenești”, care erau făcute „din făină de grâu și din mălai în cantități egale, fără o dospire prealabilă” și care țineau mai multe zile⁹⁶. Așadar, dacă pâinea (colacii) făcută din grâu⁹⁷ și secară⁹⁸ era o delicată, țărani măncau mai ales pâinea din porumb⁹⁹, așa-numitul mălai¹⁰⁰, pe care, mai înainte de secolul al XVIII-lea, ei îl făceau din hrișcă sau mei. Prin urmare, porecla «Mălai Vodă», cu care sașii l-au numit, în bătaie de joc, pe Mihai Viteazul, pare să vină de la faptul că această pâine, coaptă bine, se păstra mult mai mult și mai bine decât pâinea de grâu ori cea

⁹⁴ I. Dologa, *Doine și hore. Cântece haiducești. Balade, I, Din ținutul Bârgăului, II, Din câmpia Ardealului (1884–1888)*, ediție îngrijită, cuvânt înainte și note de prof. G.-V. Rațiu, Ed. Nova Didactica a Casei Corpului Didactic Bistrița-Năsăud, Bistrița, 2005, p. 47, nr. XXXVI.

⁹⁵ Această pâine numită *mălai* se mai prepara în zona Vicovului și la începutul anilor 1980, fiind servită îndeosebi la mesele funebre de la praznice, prilej cu care am avut ocazia să o mâncăm în copilărie. Cu alt prilej, vom publica rețeta mălaiului, pe care o am de la bunica mea maternă, Ana Breabăn, născută Spănu (*1929 +2020).

⁹⁶ Gustav Orraeus a interzis bolnavilor de ciumă din Moldova să mai mănânce „plăcinte moldovenești”, deoarece chiar dacă „sunt destul de comestibile în prima zi, a doua zi se întăresc și se acresc și nu se mai potrivesc decât unor gâtlejuri obișnuite și unor stomacuri foarte rezistente” (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 78 și nota 66).

⁹⁷ *Ibidem*.

⁹⁸ *Ibidem*.

⁹⁹ *Ibidem*, p. 35.

¹⁰⁰ *Ibidem*, p. 36.

de secară sau de mămăligă, așa încât era preferată de călători și de oșteni în timpul campaniilor militare.

Mâncarea de căpetenie a sătenilor era laptele, în zilele *de dulce*¹⁰¹, și borșul, în cele *de post*¹⁰². Pe lângă laptele și borșul cu mămăligă sau cu mălai, se mai consumau: fructele, ouăle, untul, brânza și slămina¹⁰³. Deși a constituit hrana principală a românilor de-a lungul veacurilor¹⁰⁴, documentele diplo-

¹⁰¹ *Ibidem*, p. 35; W. Wilkinson, *Starea Principatelor Române pe la începutul veacului trecut*, traducere de colonel Ionescu M. Dobrogianu, în *Buletinul Societății Regale Române de Geografie*, anul LV (1936), Atelierele Grafice Socec & Co. S.A., București, 1937, p. 225 (în continuare: Wilkinson, *Starea Principatelor Române*); O dată, este consemnată și zeciuiala de lapte de oi (Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20).

¹⁰² „Borșul pe care țaranii noștri îl mănâncă în toate zilele în posturi cu mămăligă, fără altă nutrițiune” [N. Negură, *Igiena. Băutura, mâncarea și locuința*, în *Foaia de agricultură practică*, supt redacția lui Ioan Ionescu, an II (1859), nr. 6 (iunie), p. 99–100 (în continuare: Negură, *Băutura, mâncarea și locuința*)].

¹⁰³ În poemul său *Ruinae Pannonicae*, umanistul sas Christian Schesaeus se referă și la românii ardeleni din vremea lui Ioan Zapolya și Petru Rareș: „Turmele-și paște pe câmpuri întinse vlahul nemernic,/ Barbar, ce plin de cruzime viața-și trăiește sălbatic./ Înveșmântat în sarici din piele de capră flocoasă,/ Deosebit de poporul din jur și prin trai, și prin lege,/ Fără să-i pese de Crivăț și nici de-ale iernilor geruri,/ El se hrănește cu lapte și caș, cu mălaie făcute/ Dintr-o făină de mei, ce e coaptă în spuză fierbinte,/ Iar cu crudă slănină foalele place să-și umfle <s.n.>” (St. Bezdechi, *Christian Schesaeus despre români*, în *Anuarul Institutului de Istorie Națională-Cluj*, vol. IV, 1926–1927, Ed. „Cartea Românească”, București, 1928, p. 449). Apoi, în 1769, descriind călătoria sa pe Dunăre, Johann Friedel arată că la românii bănățeni se cultiva porumbul și că, pentru a obține în dar monede de 7 sau 20 de creițari, din care-și făceau salbe, fetele românilor întâmpinau călătorii cu fructe, lapte, brânză și mălai. De fapt, „hrana acestor oameni e alcătuită în primul rând din lapte, ouă, unt, brânză și porumb, pe care-l cultivă foarte mult. Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o țuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundență, pentru casă” (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 34–35).

Faptul că la 1646 toți locuitorii din Bacău, cei mai mulți dintre ei fiind ortodocși, îl întâmpinau pe Marco Bandini cu mici daruri, „adică fructe, ouă, pâine și ovăs” (Marco Bandini, *Codex. Vizitarea generală a tuturor Biseriilor catolice de rit roman din Provincia Moldova 1646–1648*, Ediție bilingvă. Introducere, text latin stabilit, traducere, glosar: Tr. Diaconescu, Ed. Presa Bună, Iași, 2006, p. 66 (în continuare: Bandini, *Codex*), atestă hrana zilnică a locuitorilor de condiție medie. Că nu era o hrană deosebită o dovedește faptul că Bandini nu menționează ca un act ieșit din comun, așa cum o face pentru a descrie intrarea sa în Cotnari, unde a fost ospătat „cu mare strălucire și belșug” (Bandini, *Codex*, p. 64).

¹⁰⁴ Ion Neculce consemnează că, în timp ce era dus ca rob în Polonia, Gheorghe Duca, „ajungându la Suceavă, la un sat, anume [...], au pofit puținel lapte să mănânce. Iar femeia gazda i-au răspunsu că «n-avem lapte să-ți dăm, c-au mîncat Duca-vodă vacili din țară, de-l va mînca vermii iadului cei neadormiți»” (Ion Neculce, *Letopisețul Țării Moldovei* precedat de *O samă de cuvinte*, Texte stabilite, introducere, note și glosar de I. Jordan, Ed. Științifică, București, 1968, p. 70).

matice atestă arareori consumul de lapte. De altfel, vaca a fost cea mai de preț avuție a sătenilor¹⁰⁵, ceea ce făcea ca sacrificarea acestor animale să fie extrem de rară, fenomenul fiind legat doar de perioadele de secetă și foamete. Tot de puține ori și numai ca dare către domnie este atestat și untul¹⁰⁶, deși acesta era nu doar un aliment, ci și un ingredient de bază în prepararea bucatelor, fiind folosit îndeosebi la prăjitul cărnii și al legumelor. În acest ultim scop, s-a folosit mai ales untura, iar din veacul al XVII-lea este atestat și untedelemnul¹⁰⁷ (uleiul¹⁰⁸), chiar dacă izvoarele atestă întrebuințarea sa doar pentru candelă. Fiind folosit, asemeni untului (și unturii), la prăjirea alimentelor, denumirea untedelemnului în limba română reflectă o combinație dintre întrebuințarea comună («unt...») și modul în care acesta se obține prin presare la rece, în teascul de ulei realizat din lemn («... de lemn»), care, în Bucovina, se numește oloierniță.

După introducerea sa în alimentație, porumbul era consumat copt pe când era în lapte, sau măcinat și apoi făcut mămăligă sau mălai, a căror calitate nutritivă era apreciată chiar de către călătorii străini¹⁰⁹. Oricum, cele mai vechi și mai răspândite mâncăruri românești sunt mămăliga cu brânză și laptele cu mămăligă, însă, în jurul lor, s-au adăugat treptat și alte rețete culinare.

O altă îndeletnicire extrem de practică în Evul Mediu românesc a fost

¹⁰⁵ „Dacă țaranul are o vacă sau două, socotește că are destulă hrană pentru el și pentru copiii săi, pentru că unele vaci dau 40 sau cel mai puțin 24 de măsuri de lapte pe zi” (Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, Ed. Litera, Chișinău, 1998 p. 83–85).

În ancheta autorităților asupra țăranilor din Izlaz pentru că au participat la revoluția de la 1848 în Țara Românească, săteanul Neagu Păun din Izlaz declară la interogatoriu, între altele că nu a fost interesat de ideile revoluționarilor, căci nu avea încredere în „dreptatea ciocoiască” fiindcă „Ei sunt tot așa de dreți ca funia-n traistă dar „nu dormisem atunci toată noaptea de bucurie, pentru că-mi fătase văcușoara, că de, mă săturam tot mâncând la mămăligă goală” [N. Iorga, *Memoriile unui vechiu dascăl*, în *Academia Română. Memoriile Secțiunii Istorice*, Seria III, Tom XV (1934), p. 346–347 (în continuare: Iorga, *Memoriile unui vechiu dascăl*)].

¹⁰⁶ DRH, A, *Moldova*, vol. XIX, doc. nr. 67; vol. XXI, doc. nr. 60, 293, 315; vol. XXII, doc. nr. 54, 225; vol. XXVIII, doc. nr. 540; T. Balan, *Documente bucovinene*, vol. VII, Ed. Taida, Iași, 2005, p. 211, nr. 149.

¹⁰⁷ DRH, A, *Moldova*, vol. XIX, doc. nr. 67.

¹⁰⁸ DRH, A, *Moldova*, vol. XXII, doc. nr. 54.

¹⁰⁹ Același Johann Friedel arată că „porumbul procură multe feluri de bucate. Când e încă lăptos, îl coc întreg, cu cocean cu tot, boabele se scot apoi și le mănâncă ca <intocmai-ned.> o trufanda; când <porumbul-ned.> e copt, îl usucă și-l sfarmă sau îl macină cu rășnețe mici, făcând din el, prin fierbere, un fel de păsat des și consistent (în Italia polenta) sau coc un fel de turtă, lată și groasă, cel mult cât un policar <degetul gros de la o mână-nAB> și care se întrebuințează ca pâine. Am gustat din tustrelele și le-am găsit foarte gustoase” (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 35).

pescuitul¹¹⁰, așa încât peștele¹¹¹ și icrele¹¹² erau alimente de bază, acestea fiind adeseori singura carne pe care o mâncau cei sărmani. Chiar dacă doar stăpânii moșiilor aveau dreptul de a vâna peștele și racii din iazurile și din pâraiele aflate pe moșia lor¹¹³, adeseori îngăduiau țăranilor de pe moșiile lor să se hrănească din bălți, dar fără a putea vinde ceea ce prindeau și numai după ce dădeau boierului sau mănăstirii a zecea parte din ceea ce prindeau¹¹⁴.

Alte feluri de carne se mâncau arareori, sursa principală de proteină pentru familiile de țărani fiind ouăle, dar nici acestea nu erau pe săturate, căci, după un ou sau două, țăranul își umplea burta tot cu lapte și mămăligă¹¹⁵. Carnea, provenea din gospodăria proprie, din vânătoare și, mai ales, din pescuit¹¹⁶, fiind cumpărată doar arareori, acest obicei fiind specific doar târgoveților¹¹⁷. Pe lângă carnea de pește, unele izvoare atestă consumul mare de

¹¹⁰ DRH, A, Moldova, vol. I, doc. nr. 25, 253.

¹¹¹ AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Col. Mss., <Condica Asachi I>, Ms. nr. 628, f. 224v, doc. fără nr.; DRH, A, Moldova, vol. I, doc. nr. 92, 211, 223, 258, 260, 262; vol. III, doc. nr. 36, 39, 78, 96, 151, 282, 285, 293.

¹¹² DRH, A, Moldova, vol. I, doc. nr. 262.

¹¹³ Din acest motiv în actele de vânzare a unei moșii se precizează adeseori că a fost vândută și partea din apă din satul respectiv (DIR, A, Moldova, veacul XVII, vol. IV, p. 157, nr. 195).

¹¹⁴ Înainte de 25 mai 1546, Petru Rareș dăruia nou ziditei mănăstiri Moldovița „jumătate din balta domnească care este la Dunăre, anume Covur și jumătate din tot venitul de la acei ce prind pește. De asemenea, toate bălțile și gârlele, împreună cu Gârla Mare, care iese din Cohul și de varsă în Ialpuh. Și oricine va pescui cu năvoadă sau va plăti vamă, sau pentru certuri sau va primi pedepse, venitul să fie în întregime al mănăstirii” [DIR, A, Moldova, veacul XVI, vol. I (1501–1550), 1953, p. 518, nr. 465]. «Jumătate din tot venitul de la acei ce prind pește» corespunde acelei jumătăți din balta ce a fost întărită mănăstirii, și nu înseamnă ce se plătea jumătate din peștele prins. Vezi și DIR, A, Moldova, veacul XVII, vol. III, p. 121, nr. 195;

¹¹⁵ „Hrana obișnuită este mămăliga. După post, țăranul gustă cu zgârcenie carnea. Nu toți își permit luxul acesta, ci se mulțumesc cu ouă prăjite în unt sau mămăligă cu lapte” (Wilkinson, *Starea Principatelor Române*, p. 225).

Până de curând era obiceiul ca la țară părinții să mănânce un ou sau două, copiii câte unul, iar în continuare se consuma lapte cu mămăligă.

¹¹⁶ Rafail monahul din Hurez arăta că, la 29 iulie 1779, „seara la un ceas de noapte, încă și mai de vreme, au dat o ploaie repede cu multe strălucitoare fulgere și nu va fi ținut mai mult decât doao ceasuri și au încetat. A doao zi, marți dimineață, să vedea apa Oltului turbure și oameni de toate părțile viind de la Olt cu mulțime de pești, somni mari și mici, mreane mari și mici și scobari mari și mici și de alt de tot fealiul de pește cât să află în apa Oltului, găsindu-l oamenii umblând beat pe marginea apei, adunându-l oamenii cu mâinile și scoțându-l la uscat, cât s-au umplut toate ulițele Râmnicului, că oamenii sărise cu copii cu tot de-l aduna” (I. Corfus, *Însemnări de demult*, Ed. Junimea, Iași, 1975, p. 162, nr. 2).

¹¹⁷ Negură, *Băutura, mâncarea și locuința*, p. 99–100

carne de oaie¹¹⁸, însă se sacrificau și porci, păsări și, mai rar, vite. Cei mai nevoiași mâncau mămăligă goală¹¹⁹ la care mai adăugau, în situații fericite, fructe¹²⁰ și legume, în special ceapă sau ridichi. Cei cu albine se înfruptau și cu miere, delicatessă, de care aveau parte și cei care găseau stupi sălbatici.

Trebuie amintit faptul că adevărate zile de festin pentru nevoiași erau praznicile pentru morții din familiile înstărite, când tot calicul mânca pe săturate din bucate alese¹²¹ și băutura¹²². O dovadă a acestei situații este atestată și de expresia idiomatică: „pasărea mălai visează și calicul praznic”.

Din unele descrieri sumare ale alimentelor consemnate în izvoare,

¹¹⁸ În 1769, descriind călătoria sa pe Dunăre, Johann Friedel arată că românii bănățeni „carne, în afară de carnea de miel, nu mănâncă niciodată. Fructe, apoi pepeni, castraveți și chiar dovelecei fierți sunt bucate favorite” (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 35). Înainte de 9 ianuarie 1742, egumenul de Bogdana se jăluia domnului că în anii trecuți un vornic a mâncat câteva din oile reținute de mănăstire fiindcă bărsanii de Cașin nu plătiseră zeciuiala cuvenită pentru oile date la jir pe muntele mănăstirii (Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*, vol. II-Moldova, p. 227, doc. nr. 179).

¹¹⁹ În ancheta autorităților asupra țăranilor din Izlaz pentru că au participat la revoluția de la 1848 în Țara Românească, săteanul Neagu Păun din Izlaz declară la interogatoriu, între altele că nu a fost interesat de ideile revoluționarilor, dar „nu dormisem atunci toată noaptea de bucurie, pentru că-mi fătase văcușoara, că de, mă săturasem tot mâncând la mămăligă goală” (Iorga, *Memoriile unui vechiu dascăl*, p. 346–347).

¹²⁰ La apariția fructelor, foamea celor din casă era uitată (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 78). Sezonul fructelor începea cu cireșele.

¹²¹ la 6 aprilie 1615, dăruind mănăstirii Bisericieni satul Troița pe Cracău, Ștefan Tomșa al II-lea cerea călugărilor „să aibă a face domniei mele mare pomenire din an în an, cu întocmire de hrană și băutura rugătorilor de Dumnezeu călugări și celor veniți la pomana noastră, oaspeților și săracilor, cât va sta sfânta mănăstire păzită de Dumnezeu” (*DIR, A, Moldova, veacul XVII*, vol. III, p. 211–212, nr. 311).

¹²² În mănăstirea Moldovița, la ziua pomenirii lui Bogdan voievod, Ștefan voievod, Petru voievod, a doamnei Maria, a lui Bogdan voievod, a doamnei Ana, a doamnei Maria cu tot neamul lor și a lui Constantin Basarab voievod cu tot neamul său trebuia să se dea de băut și de mâncat călugărilor, având grijă să se oprească din pomană „până ce nu vor vărsa călugării” (BAR-București, Colecția Manuscrise, Ms. rom. nr. 921, f. 7r).

Apoi, Ieremia Moghilă făcea danie mănăstirii Zografu 100 de ducați ungurești, 6500 de aspri și încă 500 de aspri pentru bolniță. Pentru acest dar, la pomenirea ctitorului, mănăstirea trebuia să dea „la masă băutura fraților până la îndestulare” (*DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. IV, p. 194, nr. 252).

De asemenea, în ziua de 11 august 1643, Vasile Lupu dăruia mănăstirii Milișevo 13 000 de aspri și cerea „și să ne scrie în sfântul mare pomelnic și în dumnezeiescul jertfelnic și să ne facă sfinte bdenii și paraclise și mare pomenire, din an în an, până când va dăinui acest hram; de asemenea, și sfinte liturghii și după liturghie la trapeză, la așezământ, mâncare și băutura fraților, după obiceiul sfinte mănăstiri” (*DRH, A, Moldova*, vol. XXVII, p. 140–141, nr. 144). La începutul veacului al XIX-lea, în orașul Siret (din Bucovina), călătorii constată că mulți locuitori „erau turmentați de băutura, după praznicul unui mort bogat al orașului” [Alex.

constatăm că unele obiceiuri culinare au rămas neschimbate până astăzi, în special cele pascale. Astfel, între 1650 și 1660, călătorind prin Moldova și Țara Românească, Paul de Alep consemna că, de Paște, patriarhul Macarie de Antiohia a sfințit coșurile credincioșilor la Biserica Doamnei din Iași căci „în această dzi se aduseră la biserică mai multe tipsie pline cu ouă, colorate și zugrăvite cu diferite figuri și vopsele, carne de porc, pâine, slănină, ierburi dulci, după obiceiul lor”¹²³. Or, în Bucovina, obiceiul și conținutul acestui coș, numit blid, s-a păstrat neschimbat până astăzi, căci este umplut cu aceleași bunătăți¹²⁴ ca în veacul al XVII-lea și apoi este dus la biserică pentru a fi sfințit după slujba de Înviere.

În același timp, stăpânii din Moldova și Țara Românească obișnuiau să-i întrebuințeze pe țigani în diferite ramuri casnice „și mai ales în bucătărie”, așa încât unii călători sunt rău impresionați de starea bucătăriilor, zicând că „murdăria bucătăriilor, unită cu puțina grijă de supraveghere a stăpânilor, fac ca bucătăriile boierești să fie tot așa de dezgustătoare ca și cocina porcilor”¹²⁵. Totuși, talentul gastronomic al acestor robi nu era contestat: „femeile <țigăncile-n.AB> sunt socotite ca cele mai bune bucătărese. Mai toate familiile boierești au câte o bucătăreasă țigancă”¹²⁶.

În același timp, se cuvine să amintim că față de sobrietatea hranei din trapezile mănăstirești, la curțile boierești, se organizau mese îmbelșugate, iar, în zile de sărbători, se făceau ospete cu lăutari.

De asemenea, odată cu sporirea influenței politice otomane asupra Țărilor Române, se constată și introducerea obiceiurilor culinare orientale la curtea domnească, în casele boierești și negustorești, în mănăstiri și, treptat, chiar și la oamenii de rând. Astfel, pe lângă obiceiul servirii cafelelor și al dulcețurilor, au apărut tot felul de bucate turcești și grecești, precum învârtite, pohoce, baclavale¹²⁷, sarmale, chiftele etc. Acestea nu au avut decât influențe benefice, căci, au îmbogățit și diversificat substanțial

Lapedatu, *Doi misionari scoțieni în țările române acum o sută de ani*, în AARMSI, Seria III, tom XV (1934), p. 190 (în continuare: Lapedatu, *Doi misionari scoțieni*).

¹²³ B. P. Hăjideu, *Arhiva istorică a României. Colecțiune critică de documente asupra trecutului român, începând de la timpii cei mai depărtați și până la anul 1800*, tom I, partea I-a, București, 1865, p. 76, doc. nr. 310.

¹²⁴ „Ierburile dulci” de care vorbește Paul de Alep credem că sunt firele de usturoi verde, care se pun în coșul de Paște (blid) din Bucovina, alături de pască, slănină, mușchi afumat, cârnați, ouă roșii și sare.

¹²⁵ Wilkinson, *Starea Principatelor Române*, p. 230.

¹²⁶ Lapedatu, *Doi misionari scoțieni*, p. 193–194.

¹²⁷ „Cu venirea turcilor, a fanarioților și a grecilor în țările noastre se introduseseră, pe lângă alte rele, și nepriițoarele sănătății soiuri de bucate turcești și grecești, precum învârtite,

meniul tradițional românesc. Apoi, bucatele orientale, alături de extraordinara ospitalitate a românilor¹²⁸, au produs și o bună impresie călătorilor străini, îndeosebi reprezentanți diplomatici ai Marilor Puteri aflați în trecere pe la noi.

O altă trăsătură definitorie a alimentației în spațiul românesc o constituie modul de procurare a hranei. Nici într-un alt domeniu, producția autarhică nu a fost mai prezentă ca în sectorul alimentar. Astfel, hrana era obținută din producția lotului aflat în folosință și a animalelor crescute în fiecare gospodărie. În cea mai mare parte a Evului Mediu, numai boierii, negustorii și clerul superior își permiteau să cumpere produse alimentare din import (zahăr, orez, măslină, ulei de măsline, lămâi, portocale, rodii, piper, scorțișoară, șofran, vin, cafea etc.). În schimb, sătenii foarte săraci își obțineau hrana lucrând la cei mai înstăriți, mai ales în anii neroditori. De altfel, avuția diferită a sătenilor, dar și condițiile climaterice au făcut ca în Evul Mediu meniul locuitorilor să nu fie unul unitar. Astfel, hrana oamenilor a variat de la regiune la regiune¹²⁹, de la un an îmbelșugat la un altul neroditor, de la mireni la cler și de la o familie înstărită la o alta nevoiașă. Totodată, regimul alimentar din spațiul românesc a fost marcat în mod semnificativ de introducerea unor noi culturi în veacul al XVIII-lea și de preluarea unor modele gastronomice de către boierime și clerul înalt de la elitele sociale ale popoarelor cu care ei intrau în contact.

Totodată, o altă trăsătură a regimului alimentar îl reprezintă folosirea la maximum a cadrului natural: păduri, râuri și iazuri. Codrul oferea mijloace de hrană atât pentru oameni, dar mai ales pentru animalele domestice. Astfel, toată lumea găsea în pădure fructe (ciuperci, fragi, mure, zmeură, poame sălbătice), pește și vânat cu un important aport nutritiv, de care se dispunea cu ajutorul unui efort minim în comparație cu activitatea productivă din gospodărie. Apoi, braniștile mănăstirești de la munte și cele din jurul iazurilor ofereau loc de fânaș și de pășunat/îngrășat atât pentru animalele mănăstirii, cât și pentru cele ale sătenilor din prejur (cai, vaci, oi, capre și porci). De altfel, pădurile și poienile erau foarte importante, căci porcii și oile¹³⁰ pentru negoț se dădeau la îngrășat cu jir, în munți. Ca atare, spre sfâr-

pohoce, paclavale și altele, bucate care încărcându prea tare stomacul, îl slăbește, aduce greutate, trândăvie și chiar boale” (Negură, *Băutura, mâncarea și locuința*, p. 99).

¹²⁸ „Niciun popor nu este mai primitor de oaspeți. Sunt cuvințioși și îndatoritori” (Comitele d’Hauterive, *Memoriu asupra stării Moldovei*, p. 86–89); *Călători străini*, vol. X, partea I, p. 36.

¹²⁹ „Cei ce locuiesc în munți au oi, miere și poame din belșug; cei de la câmpie au grâu, boi și cai” (Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1998 p. 83–85).

¹³⁰ Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare*. vol. II-*Moldova*, p. 227, doc. nr. 179.

șitul secolului al XV-lea, a fost reglementat dreptul de a paște vitele, de a pescui și de a vâna fiare în braniștile mănăstirești¹³¹.

În sfârșit, o altă trăsătură a regimului alimentar românesc din Evul Mediu a constituit-o faptul că, adeseori, drumeții săraci cerșeau hrană de la oamenii mai avuți. De altfel, îmi amintesc din copilărie, unii oameni săraci intrau în curțile gospodarilor, cerând ceva de mâncare «În Numele Domnului». Că această situație este o moștenire a Evului Mediu, o dovedește faptul că, în cartea populară *Povestea lui Archirie cu nepotul său Anadan*, există îndemnul: «Fătul meu, în cale când mergi, să aibi pâinea ta!»¹³².

Așadar, documentele diplomatice, pictura, descrierile călătorilor străini, documentele etnografice și izvoarele arheologice ne oferă date prețioase despre resursele alimentare obținute din culturi agricole și din sectorul zootehnic în Evul Mediu. Fiecare stăpân mai mare de moșie era preocupat, înainte de toate, să-și asigure hrana pentru familia sa și pentru oaspeți. Din păcate, pentru a face față anilor neroditori, sătenii de rând aveau de pătimit cel mai mult. Însă și boierii săraci, ba chiar și unele mănăstiri, în vreme de foamete, își vindeau moșiile pentru a supraviețui. Necesarul alimentar de pe domeniu se asigura, în general, din producția proprie și din folosirea resurselor oferite de pădure. În schimb, cei cu dare de mână, își suplimentau alimentația și cu alte resurse, de care nu dispuneau din recolta proprie (pește, orez, untdelemn), mirodenii (piper) și zahăr, iar, mai târziu, cafea.

¹³¹ DRH, A, *Moldova*, vol. III, doc. nr. 74, 283.

¹³² Bârcă, *Carte și societate în Transilvania*, p. 229.

Mărfuri de origine agricolă în comerțul Moldovei (secolele XV-XVII)¹

George Bilavschi*

Abstract: *The present study contains a thorough analysis of the written sources on the agricultural economy and circulation of the goods in the Eastern Carpathian area (end of 15th–17th centuries). Withal, the main objective of the research is to introduce in the field of historical research a series of information provided by foreign travelers, by chroniclers and chronographers, as well as by simple clerks and copyists, relevant to the medieval agricultural economy and, in particular, to the dynamics of the production of food commodities and agricultural goods. The historical background, as determined by the political and military context of the epoch, became a decisive factor for state individualization in the area between the Carpathians and the Dniester river. The invasions, the conflicts with nomadic populations and with the armies of neighboring states, as well as climatic variations, epidemics and natural disasters, all influenced the rate of economic development of the Moldavian state. In other words, under the impact of the above-mentioned factors, the dynamics of agrarian economy displayed stages of involution, but also of real progress, when the Moldavian territory became a market, a place of storage and a source of raw materials for most of the neighboring states.*

The analysis of certain categories of written sources revealed that the agricultural and crafts activities, as well as the trade, were the fundamental fields of the economy of the Romanian medieval states. Technological innovations in agriculture have primarily supported the progress of demographic, economic and political factors. The agricultural and pastoral activities represented decisive endeavors for meeting the food and daily needs of the medieval communities. Nevertheless, according to needs, agriculture has contributed decisively to the transformation of the environment, with decisive effects on all ecosystems.

* Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași; bilaskus@gmail.com.

¹ Studiul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentație și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziția Academiei Române și gestionat prin Fundația „PATRIMONIU”.

Keywords: *medieval state of Moldavia, written sources, medieval agrarian economy, cereals, wheat, cattle, horses, trade, tribute, tithe, honey.*

Introducere

Resursele de hrană și alimentația oamenilor au variat de la o epocă la alta în funcție de preocupările pentru îmbunătățirea tehnologiei și a practicilor din agricultură. Măsurile cu rol decisiv în horticultură, producția cerealiară și zootehnie ori lipsa acestora au determinat evoluția indicelui demografic și economic și au contribuit la evoluția ori stagnarea comunităților umane în anumite perioade de timp. Cu atât mai mult cu cât schimbările climatice, molimele, epidemiile și războaiele au administrat șocuri succesive organismelor antropice structurate pe principii etnice, social-politice, militare ori cultural-religioase. Deseori, aceste tulburări au încurajat progresul tehnologic. Cu certitudine, evidențele din sursele scrise, dar și dovezile arheologice reprezintă sursele unei întreprinderi de reconstituire a modului de viață a societăților umane arhaice.

În România, studiul relațiilor economice, a circulației bunurilor agricole și a rutelor comerciale folosite de comunitățile umane în secolele XV-XVII pe teritoriul Moldovei a reprezentat mai întâi preocuparea contextuală a istoricilor, filologilor, economiștilor, lingviștilor și etnografilor din secolul al XIX-lea. Perspective noi au apărut odată cu evoluția societăților umane și dezvoltarea relațiilor politic-economice de la mijlocul secolului următor. În ultimele patru decenii reevaluarea serioasă a surselor documentare scrise, alături de aportul substanțial din domeniul arheologiei, antropologiei, lingvisticii, etnologiei, geografiei istorice, demografiei istorice, sociologiei etc., au deschis noi direcții de cercetare. Astfel, au apărut teme noi precum cercetarea bucătăriei și a gătitului, a producției alimentare, a consumului și a tabieturilor culinare, a condițiilor de viață influențate de hrana, igiena și sănătatea indivizilor unei comunități. Deși demersurile specialiștilor s-au bazat pe cercetarea și cunoașterea unor aspecte colaterale, în conexiune cu istoria evenimentială, de ordin politic-diplomatic și militar, s-au înregistrat și progrese semnificative, fără ca în istoriografia românească să apară o monografie cuprinzătoare privind aceste teme. În condițiile în care izvoarele scrise oferă insuficiente informații referitoare la diversele aspecte ale spațiului rural medieval extra-carpatic, arheologia, antropologia, paleobotanica, arheozoologia și lingvistica ar putea completa considerabil lacunele informaționale. Încă de la începutul secolului al XX-lea, în centrele de studii europene consacrate au s-au dezvoltat metodologii interactive și flexibile de

investigare a societăților arhaice și au fost promovate subiecte noi de studiu cum ar fi: mentalitatea individului – mentalitatea colectivă; cotidian privat și monden; alimentația – practici culinare; vestimentația – moda epocii; igienă / salubritate – sistem sanitar; gesturi/obiceiuri culturale și religioase ancestrale; perceperea timpului și practici astrologice; imaginar și fabulos; spaima banală și escatologică; modificarea peisajului arhaic și ecologia mediului de trai medieval; etc.

Obiectivul principal al demersului actual este de a introduce în câmpul cercetărilor istorice o serie de informații relevante pentru sectorul economiei agricole medievale și, în special, referitoare la dinamica producției de bunuri și mărfuri alimentare. Chiar dacă informațiile sunt răspândite în mai multe surse documentare, fiind uneori inconsistente, laconice și ambigue, datele reflectă dinamica eforturilor agricole, economice, meșteșugărești și comerciale, individuale, colective și centralizate. Cele mai multe informații trebuie privite cu prudență, necesitând un filtru analitic riguros. Unele consemnări reprezintă exagerări sau denaturări intenționate ale realităților istorice, dar și erori de interpretare și înregistrare. Din aceste considerente un astfel de demers necesită abordări diverse și metodologii bazate pe investigații multidirecționale. Intensificarea cercetărilor arheologice și evidențierea unor surse scrise, au contribuit în ultimele decenii la completarea cunoștințelor referitoare la diverse aspecte din viața comunităților de producători rurali.

Studiile care au oferit o imagine de ansamblu asupra comerțului românesc bazat pe tranzacționarea produselor de origine vegetală și animalieră, în perioada medievală, au fost structurate sub forma unor sinteze succinte, cu abordări prea generale pentru a înțelege în totalitate dinamica circulației mărfurilor, a activităților cotidiene care generau astfel de produse și a alimentației comunităților umane din spațiul est-carpatic. În lipsa unor izvoare conținând date temeinic înregistrate și a observații structurale și statistice, devine dificil de obținut o imagine completă a schimburilor de mărfuri dinspre și înspre Moldova.

Cu certitudine, alături de investigarea lumii satului românesc arhaic, aceste teme ar trebui să reprezinte preocupări prioritare ale cercetării contemporane, cu atât mai mult cu cât cunoașterea problemelor legate de structura etnică, social-demografică, de organizarea administrativ-juridică internă și economică a comunităților rurale, de evoluția practicilor culturale și culturale vor contribui la înțelegerea societăților din prezent, aflate în plin proces de diluare și de pierdere a identităților.

Câteva aprecieri referitoare la sursele scrise și la istoriografia problemei

Studiul surselor documentare ne indică faptul că secretarii din cancelariile domnești precum și erudiții cronicari ai Evului Mediu obișnuiau să consemneze doar evenimentele diplomatice, acțiunile politice, militare și religioase notabile ale liderilor locali, fiind mai puțin receptivi la chestiunile de viață cotidiană a oamenilor simpli.

Informații parțiale referitoare la diverse aspecte ale vieții agricole și la instrumentarul de muncă medieval, la muncile gospodărești, datinile, dieta și alimentația țărănească din zona carpato-nistreană ne sunt oferite doar de registrele de bunuri mănăstirești, cronicile, de relatările și rapoartele călătorilor străini, care au vizitat ori tranzitat zonele de la nordul gurilor Dunării și de la est de Carpați. Din păcate, aceste informații sunt secundare și parțiale, și doar o analiză filtrantă a tuturor surselor documentare disponibile (izvoare editate și inedite) ar putea contribui la cunoașterea universului rural și a vieții cotidiene a oamenilor în diferite perioade de timp ale epocii medievale.

În acest sens, se pot evoca câteva informații lapidare din textele letopiseștelor slavone din secolele XV-XVI, în care cronicarii Macarie și Azarie au consemnat consecințele grave ale raidurilor militare ale tătarilor în regiunea dintre Nistru și Carpați și, implicit, distrugerile grave pricinuite așezărilor, în urma cărora au obținut numeroase bunuri prin pradă (cereale, obiecte de podoabă, unelte, arme, sclavi și animale – vite, cai, turme de oi)². Prin urmare, se poate presupune că, în ciuda unor tehnologii încă precare, comunitățile românești arhaice au asigurat prin activitățile agricole și meșteșugărești bunurile necesare propriilor existențe, precum și mărfurile destinate negoțului și, inevitabil, tributului datorat comunităților de războinici turanici.

Însă, primele date mai consistente cu privire la geografia fizică, bogățiile solului, climă, la agricultură, industria minieră și metalurgică și la comerțul din Moldova ne sunt oferite în *Descriptio Moldaviae*, lucrarea renumitului cărturar și fost domn al Moldovei Dimitrie Cantemir³. Deși acesta a petrecut o mare parte din viață în afara fruntariilor Moldovei, era bine conectat la

² I. Bogdan, *Vechile cronicе moldovenesci până la Urechia*, Lito-Tipografia Carol Göbl, București, 1891, p. 20; idem, *Letopiseșul lui Azarie*, Institutul de Arte Grafice „Carol Göbl” S-sor Ioan St. Rasidescu, București, p. 152, 157.

³ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, (traducere după originalul latin de Gh. Guțu, introducere de M. Holban, comentariu istoric de N. Stoicescu, studiu cartografic de V. Mihăilescu, indice de I. Constantinescu, notă asupra ediției de D.M. Pippidi), Ed. Academiei R.S.R., București, 1973, p. 16–25, 43–51.

realitățile social-economice și politice din aceste zone. Asupra acestora vom reveni punctual în rândurile de mai jos.

Informații difuze, însă foarte utile, se regăsesc în relațiile de călătorie ale peregrinilor străini care au vizitat sau tranzitat la un moment dat spațiul carpato-nistrean. Unele rapoarte/descreri ale călătoriilor au fost cuprinse seria de volume *Călători străini despre Țările Române*, coordonată de M. Holban⁴. Alte știri disparate referitoare la tipul culturilor, la grădinile de pomi fructiferi și podgoriile de viță-de-vie, la animalele, mărfurile, bunurile patrimoniale ale mănăstirilor și gospodăriilor boierilor sunt prezente în scrierile cronicarilor din secolele XVII-XVIII⁵. Mult mai numeroase, însă destul de lacunare, sunt informațiile care au indus direcțiile de investigație prezente. Aceste surse ale demersului nostru provin din documente și acte (urice, ispisoaice, surete, zapise ori regeste domnești), care au consfințit tranzacții cu bunuri mobile și imobile, confirmă privilegiile, donații și stăpâniri asupra unor proprietăți și bunuri patrimoniale, precum și obligațiile juridice *de jure*, întărite și reconfirmate vreme de câteva secole la rând⁶. Aceste izvoare

⁴ *Călători străini despre Țările Române* (în continuare: *Călători străini*), vol. I, ed. M. Holban, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1968; *Călători străini despre Țările Române*, vol. II, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1970; *Călători străini despre Țările Române*, vol. III, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1971; *Călători străini despre Țările Române*, vol. IV, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1972; *Călători străini despre Țările Române*, vol. V, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1973; *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea a I-a, ed. M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1976; *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea a II-a, ed. M. A. Mehmet, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1976; *Călători străini despre Țările Române*, vol. VII, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1982; *Călători străini despre Țările Române*, vol. VIII, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1983.

⁵ Grigore Ureche, *Letopisețul Țării Moldovei, de când s-au descălecat țara și de cursul anilor și de viața domnilor carea scrie de la Dragoș Vodă până la Aron Vodă*, ediția a II-a, P. P. Panaitescu (ed.), Ed. de Stat pentru Literatură și Artă, București, 1958; Miron Costin, *Letopisețul Țării Moldovei*, în *Opere*, P. P. Panaitescu (ed.), Ed. de Stat pentru Literatură și Artă, București, 1958; Nicolae Costin, *Letopisețul Țării Moldovei de la zidirea lumii pină la 1601 și de la 1709 la 1711*, ediție cu un studiu introductiv, note, comentarii, indice și glosar de Const. A. Stoide și I. Lăzărescu; cu prefață de G. Ivănescu, Ed. Junimea, Iași, 1976; Ion Neculce, *Letopisețul Țării Moldovei și O samă de cuvinte*, ediția a II-a, Ed. de Stat pentru Literatură și Artă, București, 1959.

⁶ Al. Papiu-Ilarian, *Tesauru de monumente istorice pentru Romania: atât din vechiu tiparite*

conțin și informații referitoare la agricultura medievală, la produsele și mărfurile existente pe piețele și în târgurile locale consacrate, la prețul acestora, veniturile obținute, ritmicitatea schimburilor, la dările și obligațiile în bani și bunuri datorate Porții Otomane. Cele mai consistente sunt registrele de inventare ale mănăstirilor, pe baza cărora putem reconstitui pasaje cât mai cuprinzătoare privitoare la inventarul de unelte agricole, la muncile câmpului și calendarul acestora, soiurile plantelor și legumelor cultivate, dotările cămărilor și a bucătărilor, preferințele culinare, alimentația etc. micilor comunități monahale.

cât și manuscripte: cea mai mare parte straine, vol. I-II, Tipografia Națională a lui Ștefanu Rassidescu, București, 1862; Gh. Ghibănescu, *Surete și izvoade (Documente slavo-române)*, vol. I-XXIV, Ed. Dacia, Iași, 1906–1930; T. Balan, *Documente bucovinene*, vol. I-III, Institutul de Arte grafice și Ed. “Glasul Bucovinei”, Cernăuți, 1933–1934, 1937; *Documente privind istoria românilor* (în continuare: *Documente Hurmuzaki*), culese de Eudoxiu de Hurmuzaki și publicate după copiile Academiei Române de I. Slavici, C. Esarcu, N. Denusușianu, D. A. Sturdza, D. C. Sturdza, O. Lugoșianu, N. Iorga, N. Hodoș, I. Nestor ș.a., vol. I-XX + suplimente, Ed. Socecu & Teclu, București, 1876–1940; A. Veress, *Documente privitoare la istoria Ardealului, Moldovei și Țării Românești*, vol. I-IX, Ed. Cartea Românească, București, 1922–1934; I. Bogdan, *Documentele moldovenești din secolele XV și XVI în Arhiva Brașovului*, Ed. Socec, București, 1905; idem, *Documentele lui Ștefan cel Mare*, vol. I-II, Ed. Socec, București, 1913; M. Costăchescu, *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*, vol. I, *Urice (ispisoace), surete, regeste, traduceri 1438–1456*, Ed. Viața românească, Iași, 1931; idem, *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*, vol. II, *Documente externe, acte de împrumut, de omagiu, tractate, solii, privilegii comerciale, scrisori 1387–1458*, Ed. Viața românească, Iași, 1932; idem, *Documente moldovenești de la Ștefan cel Mare* (Supliment la „Documentele lui Ștefan cel Mare” de I. Bogdan), Ed. Brawo, Iași, 1933; idem, *Documente moldovenești de la Ștefăniță Voevod (1517–1527)*, Iași, 1943; *Documente privind istoria României* (în continuare: *DIR, A, Moldova*), A, *Moldova, veacul XIV, XV*, vol. I (1384–1475), 1954; *veacul XV*, vol. II (1476–1500), 1954; *veacul XVI*, vol. I (1501–1550); vol. II (1551–1570); vol. III (1571–1590); vol. IV (1591–1600); *veacul XVII*, vol. I (1601–1605); vol. II (1606–1610); vol. III (1611–1615); vol. IV (1616–1620); vol. V (1621–1625), Ed. Academiei R.P.R., București, 1951–1957; *Documenta Romaniae Historica, A, Moldova* (în continuare: *DRH, A, Moldova*), vol. I (1384–1448), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, L. Șimanschi, Ed. Academiei R.S.R., București, 1975; vol. II (1449–1486), (volum întocmit de L. Șimanschi în colaborare cu G. Ignat și D. Agache), 1976; vol. III (1487–1504), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu și I. Ciocan, 1980; vol. IX (1593–1598), volum întocmit de P. Zahariuc, M. Chelcu, S. Văcaru, 2014; vol. XIX (1626–1628), volum întocmit de H. Chirca, 1969; vol. XXI (1632–1633), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu și L. Șimanschi, 1971; vol. XXII (1634) (volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu și L. Șimanschi), 1974; vol. XXIII (1635–1636) (volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu), 1994; vol. XXIV (1637–1638), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, 1998; *Documente privitoare la istoria orașului Iași* (în continuare se va abrevia *Documente Iași*), vol. I, *Acte interne (1408–1660)*, I. Caproșu, P. Zahariuc (eds.), Ed. Dosoftei, Iași, 1999; vol. II-X, *Acte interne (1661–1800)*, I. Caproșu (ed.), Iași, 2000–2007; ș.a.

Cu toate acestea, lacunele informaționale și penuria de date concrete din sursele scrise nu au inhibat preocupările unor istorici pentru aceste teme. Astfel, regretatului Constantin C. Giurescu îi datorăm singura monografie dedicată pescuitului și pisciculturii⁷. Lucrarea suferă din mai multe puncte de vedere, dar rămâne și în prezent un reper istoriografic. De asemenea, și în privința apiculturii și a circulației produselor rezultate în urma practicării acestei îndeletniciri, sunt consemnate doar câteva contribuții⁸. Abordările și rezultatele cercetărilor care privesc istoria „albinăritului” sunt private de lipsa datelor statistice care se referă la raporturile dintre producție, consum, comerț intern și internațional, la prețurile practicate în diferite perioade de timp pentru diverse produse apicole etc.

Nu putem trece cu vederea însă unele rezultate obținute de unii specialiști medievaliști, care și-au dedicat etape importante devenirii lor profesionale studiului fenomenului economic și comercial românesc de-a lungul întregii perioade medievale⁹.

⁷ C. C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii în România*, vol. I, *Din cele mai vechi timpuri până la instituirea legii pescuitului (1896)*, Ed. Academiei R.P.R., București, 1964.

⁸ Gh. Bartoș, *Comerțul cu ceară între Țările Române și Veneția în secolele XIII-XVIII*, în *Apicultura*, 25, nr. 11, 1972, p. 30–32; idem, *La commerce de la cire entre les Principautés Roumaines et Venise pendant les XV^e – XVIII^e siècles*, în *Cahiers Internationaux d'Histoire Économique et Sociale / Quaderni Internazionali di Storia Economica e Sociale / International Journal of Economic and Social History*, nr. 2, 1973, p. 269–277; Al. I. Gonța, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în secolele XIII-XVII*, Ed. Științifică și Enciclopedică, București; I. Ciută, *Apicultura în Moldova medievală. Străveche îndeletnicire românească*, Ed. Diacon Coresi, București, 1994.

⁹ Vor fi amintite doar câteva contribuții mai importante: N. Iorga, *Negoțul și meșteșugurile în trecutul românesc*, prima ediție, Institutul de Arte grafice și Ed. „Minerva”, București, 1906; idem, *Istoria comerțului românesc: drumuri, mărfuri, negustori și orașe*, vol. I, *Epoca veche*, prima ediție, Ed. „Neamul Românesc”, Vălenii de Munte, 1915; idem, *Istoria comerțului românesc. Epoca veche*, Tipografia “Tiparul Românesc”, București, 1925; G. I. Brătianu, *Le commerce sur le Danube à la fin du XIII^e siècle*, în *Buletin de l'Institute pour l'étude de l'Europe sud-orientale*, an IX, 5–6, București, 1922, p. 50–54; idem, *Actes des notaires génois de Pera et Caffa de la fin du XIII^e siècle (1281–1290)*, în series “Académie Roumanie, Études et Recherches” II, Cultura Națională, Bucarest, 1927; idem, *Recherches sur le commerce génois dans la Mer Noire au XIII^e siècle*, Éd. Paul Geuthner, Paris, 1929; A. Veress, *Păstoritul ardelenilor în Moldova și Țara Românească (până la 1821)*, în *Analele Academiei Române, Memoriile secțiunii istorice*, seria III, tom VII, 1927, p. 127–230; P. P. Panaitescu, *La route commerciale de la Pologne à la Mer Noire au Moyen Age*, în *Revista istorică română românească*, II-III, 1933, p. 172–193; idem, *Interpretări românești. Studii de istorie economică și socială*, Editura de Stat, București, 1947, p. 107–131; Șt. Pascu, *Relațiile economice dintre Moldova și Transilvania în timpul lui Ștefan cel Mare*, în *Studii cu privire la Ștefan cel Mare*, Ed. Academiei R.P.R., București, 1956; V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *Viața feudală în Țara Românească și Moldova (sec. XIV-XVII)*, Ed. Științifică, București, 1957; L. Lehr,

Date istorice privind circulația unor mărfuri de origine agricolă în Moldova secolelor XV-XVII

În paginile următoare vom reda succint valoarea informațională a surselelor documentare menționate mai sus, pentru a evidenția dinamica producției de mărfuri agricole și a schimburilor comerciale în teritoriile est-carpătice, în secolele XV-XVII. Deși, cele mai consistente informații provin din documente târzii și reflectă realități istorice din etapa finală a Evului Mediu și perioada pre-modernă, datele sunt importante deoarece exprimă tranzacții obișnuite, realizate, cu siguranță, în mod constant și în perioada anterioară (secolele XVI-XVII).

Relevante pentru tema dezbătută în studiul de față sunt informațiile referitoare la economia agricolă în ansamblul acesteia, care fac trimiteri la tipurile de cereale, legume și fructe cultivate, la cultivarea viței-de-vie, la rasele de animale și păsări crescute, la apicultura etc.

Deși, cultivarea plantelor și, în general, toate activitățile agricole care

Comerțul Țării Românești și Moldovei în a doua jumătate a secolului XVI și prima jumătate a secolului XVII, în SMIM, IV, 1960, p. 223–304; idem, *Comerțul Țării Românești și Moldovei în a doua jumătate a secolului al XVII-lea*, în Studii. Revista de istorie, XXI, nr. 1, 1968, p. 29–51; M. M. Alexandrescu-Dersca, *Economia agrară a Țării Românești și Moldovei descrisă de călători străini (secolele XV-XVII)*, în RdI, XXI, nr. 5, 1968, p. 838–867; R. Manolescu, *Comerțul Țării Românești și Moldovei cu Brașovul (Secolele XIV-XVI)*, Ed. Științifică, București, 1965; idem, *Unitatea economică a țărilor române în Evul Mediu (secolele XIV-XVI)*, în *Unitate și continuitate în istoria poporului român* (red. D. Berciu), Ed. Științifică, București, 1968; Șt. Olteanu, *Comerțul pe teritoriul Moldovei și Țării Românești în secolele X-XIV*, în RdI, XXII, nr. 5, 1969, p. 849–874; Șt. Olteanu, C. Șerban, *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1969; M. Lazăr, *Călători străini despre creșterea animalelor în Moldova în sec. XV-XVIII*, în Hierasus, I, 1978, p. 361–372; P. Cernovodeanu, *Comerțul Țărilor Române în secolul al XVII-lea*, în RdI, XXXIII, nr. 6, 1980, p. 1071–1098; S. Goldenberg, *Les relations économique entre Est et Ouest aux XV^e – XVIII^e siècle*, în *Anuarul Institutului de Istorie și Arheologie Cluj-Napoca*, XXVI, 1981, p. 145–169; B. Murgescu, *Impactul conjuncturii europene asupra comerțului românesc în a doua jumătate a secolului al XVII-lea (I) și (II)*, în RdI, XLI, nr. 5, 1988, p. 514–523 și nr. 6, 1988, p. 587–595; idem, *Participarea Țărilor Române la comerțul european cu vite în secolele XVI-XVIII. Regularități și fluctuații conjuncturale*, în *Studii de istorie economică și istoria gândirii economice*, vol. III, *In honorem Paul Cernovodeanu. Demografie istorică, comerț și structuri alimentare, economie urbană și reglementări juridice*, coord. N. N. Constantinescu, volum îngrijit de Șt. Ștefănescu și B. Murgescu, Ed. Academiei Române, București, 1998, p. 107–128; Șt. Andreescu, *Problema exportului de cereale din țările române către spațiul pontic în secolul al XV-lea*, în SMIM, XVII, 1999, p. 111–127; G. A. Bilavschi, *Dinamica economiei agricole din Moldova oglindită în izvoarele veacurilor XIV-XVII*, în *ArhMold*, XXXVI, 2015, p. 119–151; idem, *Farming and trading in medieval Moldova: the circulation of products based on historical sources*, în *ArhMold*, XLII, 2019, p. 67–86; etc.

presupun lucratul pământului încă din cele mai vechi timpuri, jucau un rol semnificativ, un domeniu aparte și deosebit de important pentru economia medievală l-a constituit creșterea animalelor domestice și, mai ales, exporturile de animale dinspre Moldova spre celelalte teritorii învecinate, până în Italia și statele germane sau cele de la Marea Baltică. Astfel, date substanțiale se regăsesc în documentele vremii (registrele de mărfuri, actele de confirmare ale unor privilegii comerciale etc.)¹⁰. Cu toate acestea, imaginea nu ar fi completă fără informațiile transmise de unii călători străini sau identificate în registrele cu bunuri ale mănăstirilor.

Cele mai timpurii surse documentare menționează că, „agricultura e milenară în aceste regiuni”, iar rasele de vite sunt aceleași pe durata întregii perioade medievale¹¹. Însă, în funcție de climă și zonele geografice preferate de comunitățile umane, categoriile și rasele de animale difereau de la o regiune la alta. Spre exemplu, vaca sură, care avea o constituție slabă, era bine adaptată vegetației uscate din jumătatea sudică a Moldovei și din zona Bărăganului. În schimb, boii robuști cu coarne scurte, ar fi fost folosiți deopotrivă de locuitorii de pe văile longitudinale ale cursurilor de ape din Moldova, dar erau preferați și de populațiile migratoare (goți, huni, gepizi, avari, pecenegi etc.)¹².

Izvoarele scrise din veacurile XVI-XVII susțin ponderea însemnată pentru economia Moldovei a bovinelor (vite, boi, tauri și bivoli), dar și a cailor, oilor, porcilor și a caprelor, care asigurau atât forța de tracțiune în muncile câmpului, cât și necesarul de produse din carne, lapte, piei și blănuri, indispensabile consumului intern, dar și schimburilor comerciale. Comercializarea lor peste hotare a adus venituri importante vistieriei Domniei. Astfel, din Moldova se exportau un număr impresionant de boi și oi în târgurile Ungariei, Rusiei, Poloniei, Germaniei, Veneției, Genovei, Toscanei etc. De asemenea, Moldova a exportat constant porci atât în Transilvania, cât și în statele vecine, care se hrăneau cu carne de porc. În primele două decenii ale veacului al XVI-lea, actele vremii înregistrează o dinamică grozavă a tranzacțiilor cu vite, boi, oi, miei, berbeci, porci și cai,

¹⁰ Vezi C. Istrati, *Dimitrie Cantemir despre agricultura Moldovei*, în *Cercetări Agronomice în Moldova*, VI, 4, 1973, p. 143–148; P. Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (sec. XV-XVIII)*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1973; M. Lazăr, *Călători străini despre creșterea animalelor în Moldova în sec. XV-XVIII*, în *Hierasus*, I, 1978, 361–372.

¹¹ N. Iorga, *Istoria românilor*, vol. I, Ed. Socec, București, 1936, p. 69, 117; *Ibidem*, vol. II, 1937, p. 135.

¹² *Ibidem*, vol. I, 1936, p. 68.

mii și mii de capete fiind transportate dincolo de fruntariile țării, până în Orient, centrul și nordul Europei¹³.

Spre exemplu, analizând registrul de averi și bunuri al mănăstirii Galata din 1588, s-a identificat pe domeniul sfântului locaș, înzestrat cu 16 sate, un număr de 101 cai, 191 de boi, vaci și viței, 140 de porci și nu mai puțin de 1128 de oi, ceea ce însemna o avere însemnată pentru acea perioadă¹⁴.

Nu numai documentele moldave au reprezentat surse de studiu, ci și colecțiile de acte provenite din orașele Principatului Transilvania. Astfel, registrele vamale brașovene ne oferă informații referitoare la numărul animalelor aduse din Moldova, precum și a altor produse de factură animalieră ori cerealiară. Astfel, din aceste condici aflăm că la mare căutare erau pieile de oi, boi sau vită¹⁵. Potențialul economic al Moldovei poate fi dedus din prevederile tratatului, încheiat la 1 martie 1542, între Petru Rareș și margraful Joachim de Brandenburg, în care domnul Moldovei se oferea să procure degrabă 30 000 de vite pentru armata germană și să-l ajute pe acesta cu 200 000 de florini ungurești (gest care a sărăcit visteria țării)¹⁶. Alți 100 000 de bani peșin și încă 100 000 vite, urmate la scurt timp de alte 10 000 de capete de animale, aveau să fie puse la dispoziția nobilului german de către domnul Moldovei în același an. Tranzacția intervenea într-un moment crucial pentru domnia Moldovei, țara trecând prin grele încercări în urma războaielor cu turcii și tătarii (1538) și a invaziei de lăcuste din timpul domniei lui Ștefan, supranumit din acest motiv și „Lăcustă”. Încercând să înțelegem acțiunile domnului Moldovei, am putea presupune că „vitele mari”, considerate „singura bogăție și rezervă a țării pentru prosperitatea economică”¹⁷, alături de turmele mari de oi ale locuitorilor Câmpulungului, Neamțului, Vrancei, Orheiului, Lăpușnei și Tigheciului, s-au pierdut în urma invaziilor turcilor și tătarilor sau au fost vândute negustorilor germani pe sume derizorii pentru că țara Moldovei era incapabilă de a mai asigura furajele necesare

¹³ *Documente Hurmuzaki*, vol. XV, 1911, p. 162–163, nr. 298–301; Șt. Pascu, *op. cit.*, în *Studii cu privire la Ștefan cel Mare*, 1956, p. 212–214; R. Manolescu, *Comerțul Țării Românești și Moldovei cu Brașovul*, 1965, p. 87, 177, 178–180; idem, *Unitatea economică a Țărilor Române în Evul Mediu (secolele XIV–XVI)*, în *Unitate și continuitate în istoria poporului român* (red. D. Berciu), Ed. Științifică, București 1968, p. 147; Al. I. Gonța, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în secolele XIII–XVII*, 1989, p. 99–103.

¹⁴ *DIR, A, Moldova, veacul, XVI*, vol. III, 1956, p. 402–410; *Documente Iași*, vol. I, 1999, p. 47–54, nr. 31.

¹⁵ R. Manolescu, *Comerțul Țării Românești și Moldovei cu Brașovul*, 1965, p. 119; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 122.

¹⁶ Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.*, vol. III, 1864, p. 13–20; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 128.

¹⁷ Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 127.

întreținerii acestora în urma invaziei lăcustelor, arderii recoltelor și a ploilor abundente¹⁸.

Așa cum am menționat anterior, animalele (în special, boii și caii) de talie mare erau folosite și în agricultură. Astfel, pentru perioada veacurilor XVI-XVII, numeroase surse atestă utilizarea frecventă a boilor sau a cailor pentru a deșteli și ara terenurile. În acest sens, nobilul toscan Antonio Maria Graziani (1537–1611), bun cunoscător al realităților din Moldova secolelor XVI-XVII, remarcă că „oamenii înjugă câte doisprezece boi la plug și se îndeletnicesc mai degrabă cu creșterea lor decât cu lucratul pământului, din cauza pășunilor lor deosebit de bune”¹⁹. Graziani consemna în continuare că deși „ogoarele sunt foarte roditoare” ... „oamenii nu se ocupă cu agricultura decât în foarte mică măsură”. Moldovenii „nu seamănă decât pentru traiul lor, pe un an”. Același Graziani nota mai departe că Țara Moldovei era bogată în ogoare iar „rodnicia pământului este foarte mare; într-adevăr oameni puțin dedați plugăriei seamănă atât grâu cât le trebuie pentru traiul lor pe un an. Ei nu seamănă grâul înainte de 1 aprilie”²⁰. Din relatările acestuia reiese că în acea epocă suprafața cultivată era mult redusă față de pășuni și fânețe, raportul fiind de 1/40 din teritoriul țării. De asemenea, Graziani susținea că lucrările agricole (cum ar fi aratul pământului) necesitau utilizarea unui număr mare de animale de tracțiune (circa cinci-șase perechi de boi care trăgeau pluguri grele), fapt dovedit și de iconografia religioasă (reprezentări picturale de pe pereții bisericilor Sfântul Ilie și Voroneț, ctitorite de Ștefan cel Mare)²¹. În ceea ce privește celelalte îndeletniciri cotidiene, cronicarul mărturisește că „de vin, desigur nu duc lipsă, dar folosesc mult miedul, ca unii ce au miere multă, iar belșugul de vite e de necrezut”. Însă, „este socotit un păcat să se taie vitele”, deoarece „din Moldova se scoate acea mulțime de boi, din a căror carne se hrănesc nu numai popoarele vecine ale Ungariei și Rusiei, ci și ale Poloniei, Germaniei, ba până și ale Italiei, și mai ales cei din orașul Veneția”. Mai spune Graziani că, „în fiecare an se fac câte șapte bâlciuri de vite în Moldova” și că „se mână, de obicei, nespuse de multe mii de boi”²².

¹⁸ *Ibidem*, p. 127–128.

¹⁹ *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 381, 383; M. M. Alexandrescu-Dersca, *Economia agrară a Țării Românești și Moldovei descrisă de călători străini (secolele XV-XVII)*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 846.

²⁰ *Călători străini*, vol. II, 1970, p. 380–381.

²¹ *Călători străini*, vol. II, 1970, p. 381; *Călători străini*, vol. VI/1, 1976, p. 299.

²² *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 381; vezi și M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 848; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 48.

În schimb, ofițerul francez Charles de Joppecourt înregistra la începutul veacului al XVII-lea următoarele: „câmpiile Moldovei sunt foarte mănoase și în multe locuri udate de frumoase izvoare și râuri care le fac foarte roditoare în grâu, secară, orz, ovăz, mei, fân; datorită acestora locuitorii de la șes cresc un număr mare de vite de tot felul și chiar bivoli, de care se slujesc în loc de boi sau cai la cultura pământului”; „aceasta este de bună seamă cauza pentru care în stema țării se află un cap de bivol purtând coroana...”; țara are „multe dealuri foarte plăcute și atât de bogate în vinuri încât nu este îndestulată numai Moldova ci se mai transportă și în Podolia și în alte țări vecine”; existența zăcămintelor de pucioasă; pe lângă boieri existau negustori și plugari²³.

Un contemporan al lui Graziani a consemnat aceleași realități, menționând că boii din Moldova aveau dimensiuni considerabile și erau foarte numeroși, fiind exportati în Germania și Rusia, iar caii moldoveni erau de talie joasă, însă puternici și „rezistenți la muncă”²⁴.

Cronicarul polonez Martin Cromer, aflat în trecere prin Moldova, la mijlocul veacului al XVI-lea, observa că „moldovenii nu prea cultivă ogoarele, ci se hrănesc numai cu cirezile, căci țara lor e plină de boi și vaci foarte bune”²⁵. În continuare, acesta nota că „polonezii, rușii, ungurii, prusienii, silezienii, cehii, nemții, slavii, italienii și turcii aduc în fiecare an de acolo, un număr aproape nesfârșit de animale”²⁶. Însă, cu certitudine, pentru a obține un număr impresionant de capete de animale pentru a susține comerțul extern, ar fi fost nevoie de pășuni întinse, acestea fiind obținute probabil în detrimentul ogoarelor.

Revenind la consemnările din lucrarea remarcabilă a marelui om de cultură Dimitrie Cantemir, putem extrage câteva informații notabile pentru temele aflate în discuție păstrând însă rezerve determinate de metodologia, caracterul subiectiv al unor aprecieri și de specificul epocii în care a trăit ilustrul cărturar. Astfel, în a sa *Descriptio Moldaviae* Dimitrie Cantemir realizează o „frescă” interesantă a societății românești și a economiei din Moldova veacurilor XVII-XVIII. Este o perioadă cu atât mai importantă cu cât aceasta reprezintă epoca de tranziție de la Evul Mediu la timpurile moderne, acolo

²³ *Călători străini*, vol. IV, 1972, p. 383–384; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 861.

²⁴ *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 383; Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.*, vol. I, 1862, p. 213; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 48. Aprecierile îi aparțin călătorului rus Gorecius (Gorecki), care a vizitat Moldova în a doua jumătate a veacului al XVI-lea.

²⁵ V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op. cit.*, 1957, p. 17; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 47.

²⁶ V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op. cit.*, 1957, p. 17.

unde obiceiurile vechi se întâlnesc cu viitorul „iluminat” al Europei. Așadar, Cantemir considera că „locuitorii munților au boi mici, în timp ce acei de la câmp au cirezi de boi mari și frumoși” și că „boii cei mai grași și cei mai frumoși se găsesc însă pe pârâul Sărata în ținutul Fălciului și pe râul Bașeu, în ținutul Dorohoi precum și în ținutul Cernăuți”. În zona de șes creșteau „cirezi mari de boi frumoși și zdraveni”, iar cele mai multe turme de cornute mari erau cu siguranță destinate exportului. Așa cum am observat și vom vedea în continuare, cererea pe piețele europene și nu numai era destul de mare. În continuare, cronicarul s-a referit și la renumitele herghelii de cai ai Moldovei, făcând disocieri între caii de la munte de talie joasă, dar puternici, și cei de la câmpie, care se distingeau prin statura impozantă, zveltețe, vigurozitate și calitățile atletice, fiind foarte apreciați „de poloni, de unguri și de turci”. Totodată, el remarca trei rase de oi: „de munte, de Soroca și sălbatică”. Însă, nu a putut aprecia numărul acestora și distribuția raselor pe zone geografice, „fiindcă în toate părțile dinspre apus ale Moldovei, care nu sunt bune pentru semănături, locuitorii de acolo trăiesc numai cu creșterea oilor” și „din acestea 60 000 sunt duse de negustorii greci la bucătăria sultanului”. Cu siguranță, cuantumul turmelor și, implicit, a capetelor de animale care formau o organizație pastorală era mult mai ridicat deoarece, așa cum susținea mai departe Dimitrie Cantemir, „numai locuitorii din regiunea Câmpulungului Moldovenesc dădeau dijma de 24 000 de miei anual, ceea ce înseamnă că numărul oilor era de cel puțin 240 000”²⁷. Referindu-se și la produsele agricole, Dimitrie Cantemir nota că, alături de grâu, orzul era destul de important pentru alimentația oamenilor și a animalelor (a cailor în mod special), „încât în anii bogați grâul dădea locuitorilor de douăzeci și patru de ori sămânța semănată, secara de treizeci de ori, orzul de șizeci de ori, meiul de trei sute de ori, lucru de necrezut pentru cel ce nu vede cu ochii lui”²⁸. Raporturile numerice par ușor exagerate însă cel mai important aspect care se desprinde din aceste aprecieri o reprezintă productivitatea indiscutabilă a terenurilor agricole din Moldova, îmbunătățirea tehnicilor și practicilor agricole, luarea unor măsuri pentru redarea calității solurilor și preocuparea sistematică pentru sporirea producției de cereale, necesară asigurării hranei populației, a surplusului destinat negoțului și plății tributului anual datorat Porții Otomane. Cronicarul menționează că ovăzul și secara se cultivau pe parcele restrânse, drept pentru care, „în locul lui se dă cailor

²⁷ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1973, p. 31–33, 83, 86; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în RdI, XXI, 5, 1968, p. 857; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 48–49.

²⁸ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1973, p. 47, 83.

să mănânce orz²⁹. În ceea ce privește culturile de mei, alac, ovăz ori secară, informațiile nu sunt foarte numeroase. Cu toate acestea, cel puțin pentru perioada secolelor XVI-XVIII s-a continuat cultivarea meiului, a alacului, a hriștii, a ovăzului, a secarei și a sorgului, pe lângă cele două soiuri importante de grâu, cel de toamnă și de primăvară.

Un subcapitol apartine în lucrarea lui Dimitrie Cantemir I-a ocupat apicultura, care a reprezentat de asemenea o îndeletnicire deosebită în economia agricolă și comerțul Moldovei medievale, locuitorii acestor regiuni beneficiind considerabil de pe urma practicării albinăritului. Flora bogată, clima prielnică și vegetația diversă a determinat practicarea acestei îndeletniciri cu rezultate deosebite. Producția de miere, polen, propolis și ceară a constituit un segment aparte în negoțul și alimentația populației din spațiul est-carpatic românesc. Din acest motiv, statul a reglementat destul de riguros toate activitățile din domeniul apiculturii, creând astfel cadrul legislativ de organizare și funcționare a prisăcilor, a producției de miere și ceară, dar a și venit cu un set de măsuri pentru a despăgubi orice proprietar de stupi în cazul pierderii acestora, a albinelor sau a producției³⁰. Așadar, cu încuviințarea domnului Moldovei, țărani dar și orășenii au avut dreptul de a amenaja locurile de stupină sau prisacă în crângurile pădurilor țării. Activitatea aducea venituri importante locuitorilor satelor, domeniilor mănăstirești și boierești, orășenilor ori negustorilor, dar și vistieriei domnești, Moldova reprezentând și în această perioadă pe piața europeană un important exportator de miere, faguri și ceară³¹. Întinderea locurilor de prisacă era variabilă. Din documente transpare că locul era „cât va arunca un om cu piatra din mijlocul prisăcii în toate părțile”, sau de „40 de pași în jur”³². Prețurile cu care se vând aceste locuri de stupine și prisăci sunt destul de importante. Astfel, conform aceluiași catastif de cheltuieli a mănăstirii Galata, la 1588, prețul unei prisăci ori stupine echivala cu cel al unui pogon de vie sau a doi boii. Mănăstirea dispunea de 484 de stupi³³.

Actele cancelariei domnești și consemnările peregrinilor străini subliniază însemnătatea dijmei sau desetinei pe stupi pentru propășirea vistieriei

²⁹ *Ibidem*, p. 47, 83, 86, 91.

³⁰ *Ibidem*, p. 94.

³¹ *Călători străini*, vol. II, 1970, p. 380–381; *Călători străini*, vol. III, 1971, p. 13–17, 368, 560; *Călători străini*, vol. IV, 1972, p. 439, 574–575, 586–587; Al. I. Gonta, *op. cit.*, p. 15, 48–49, 61–62, 64, 75, 87, 174, 180, 183, 186, 193, 202–203, 212.

³² *DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. II (1551–1570), 1956, p. 153; *DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. III, 1956, p. 103.

³³ *DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. III, 1956, p. 409–410; *Documente Iași*, vol. I, 1999, p. 47–54, nr. 31.

domnești. Izvoarele vremii indică că mierea din Moldova era „de cea mai buna calitate”³⁴. Din miere se prelucra și miedul, băutură mult apreciată de locuitorii Moldovei și de oaspeții străini³⁵.

Cu rezerva inerentă, înclinăm să dăm crezare și celor înregistrate de Dimitrie Cantemir, care susținea că, în cei mai buni ani un stup dădea cel puțin două ocale de miere (aproximativ două kilograme), care se vindeau cu câte un taler. La un simplu calcul, se poate aprecia că un proprietar cu circa 20 de stupi își achita dările către stat pentru un an de zile din venitul obținut prin vânzarea produselor specifice albinăritului. Cele mai căutate produse erau mierea și ceara închisă la culoare, cu aromă de ambră, cunoscută astăzi sub numele de propolis³⁶. Despre comerț, marele cărturar scria că unul dintre cele mai importante târguri prin care ieșeau din țară mărfurile moldovenești era Galați, unde veneau corăbiile din Marea Neagră, Egipt, Africa și de peste tot din lume, și care plecau încărcate cu lemn, grâu, miere, ceară, unt, oi etc.³⁷. D. Cantemir nota realitățile istorice într-un moment mai puțin prielnic pentru economia Moldovei, care era controlată de Constantinopol. Astfel, mărfurile enumerate erau trimise cu precădere către marele oraș-port din Bosfor pentru a aproviziona armata și populația turcă a Imperiului. Pe lângă tributul datorat Porții, celelalte produse erau tranzacționate la prețuri extrem de reduse și păguboase pentru producători și, în general, pentru statul moldovenesc. Spre exemplu, negustorii „beilicci” duceau în secolul al XVII-lea peste 60 000 capete de oi la Constantinopol. Însă, boii, care nu se aflau printre animalele preferate de turci, erau exportați în Polonia. Astfel, peste 40 000 de capete erau trimise anual până în portul de la Marea Baltică (Danzig/Gdansk), de unde erau trimiși în alte țări ca boi polonezi. Câștigurile erau fabuloase de vreme ce, în Moldova, o pereche de boi era vândută cu 3 taleri iarna și 7 taleri vara, iar în portul polonez de la Marea Baltică pentru aceeași pereche se cerea 40–50 de taleri germani³⁸.

Marele cărturar s-a referit succint și la hrana țăranilor mai înstăriți, dar și a boierilor, menționând că locuitorii zonelor de munte dețineau oi, miere și poame „din belșug”, iar cei de la câmpie, grâu, boi și cai. În concluzie,

³⁴ M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 859. Documentul prezintă relatarea lui Francesco Pastis din Candia, care a vizitat Moldova la finele secolului al XVI-lea, rămânând plăcut impresionat de bogăția acestor locuri.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ C. Istrati, *Istoria agriculturii*, în *Cercetări agronomice în Moldova*, octombrie-noiembrie, 1978, Iași, p. 146.

³⁷ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1973, p. 67.

³⁸ C. Istrati, *op. cit.*, în *Cercetări agronomice în Moldova*, octombrie-noiembrie, 1978, p. 146.

principalele îndeletniciri care asigurau alimentele, dar și materia primă pentru diferite categorii de meșteșuguri sau negoț erau, bineînțeles, agricultura (cultivarea cerealelor, pomicultura, viticultura), creșterea animalelor, apicultura, pescuitul și vânătoare.

Câteva date referitoare la agricultura, comerțul și alimentația oamenilor din Moldova medievală le întâlnim și în relațiile de călătorie ale călugărului iezuit ungar Paul Beke. Acesta nota că „la ei (la moldoveni) se pare că <nu> se seamănă sau se ară toamna ci primăvara când este cald o singură dată către Paști, și atunci nu ară atâta, cât răsăie pământul; cu toate acestea ei strâng recolta cea mai bogată și cea mai timpurie în iulie. Nu au grâu *siligo* (specie aleasă de grâu, superioară *triticum*-ului), peste tot locul și nici din belșug; <dar> sunt îndestulați cu grâul cel mai curat, cu ovăz, orz ca să nu mai vorbesc de meiul care le place românilor peste măsură <și> din care gătesc o mămligă foarte bună negreșit după gustul lor, dar pentru alții este de negustat. Mai departe, acesta consemna că „această rodnicie a pământului îi face fără îndoială pe locuitori atât de leneși, ca și cum ar vrea să culegă <de a gata> toate roadele pământului fără muncă; și în adevăr cu foarte puțină muncă ei recoltează atâtea bucate de tot felul, încât nici n-ar putea fi // vândute altora decât străinilor”³⁹.

Din informațiile călătorilor străini, care au tranzitat aceste teritorii în secolele XVI-XVII, se poate deduce că oamenii preferau să facă pâinea din făină de mei (mai închisă la culoare) și mai rar din grâu, orz sau seacă (producții cerealiere mai slabe). Altfel stăteau lucrurile la mesele celor înstăriți. De regulă, în casele boierești și domnești se servea cu unt cât era caldă⁴⁰, iar preferata nobilimii era franzela albă⁴¹, obținută din făină de grâu.

Despre fertilitatea pământului s-au referit unii călători străini, aflați în trecere prin cele două țări românești extracarpătice, începând chiar cu a doua jumătate a secolului al XV-lea. Astfel, călătorul rus Afanasie Nikitin nota în 1466 că „în Țara Moldovei este belșug și sunt ieftine toate ale mîncării”. „Moldova este o țară mănoasă și bogată în vite, în boi și în cai buni”, consemna și secretarul și vistierul sultanului Mahomed al II-lea, Giovanni Maria Angioiello, martor în expediția militară asupra Moldovei din 1476⁴². „Țara este foarte rodnică și îmbelșugată... bogată în animale și în tot felul de

³⁹ *Călători străini*, vol. V, 1973, p. 274–275.

⁴⁰ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1973, p. 109.

⁴¹ *Călători străini*, vol. VI/1, 1976, p. 485; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 851 (este vorba de însemnările cronicarului turc Evliya Celebi).

⁴² Donado Da Lezze, *Historia Turchesa (1300–1514)*, I. Ursu (ed.), Ed. Academiei Române, București 1909, p. 88; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 133; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 47.

roade afară de untdelemn, grânele se seamănă în aprilie și mai și se adună în august și septembrie”. Vinurile sunt ca cele din Friuli, pășunile în cea mai bună stare, putându-se hrăni în această țară o sută de mii de cai”, raporta și medicul venețian Matei Muriano, la 1502⁴³. Aprecieri asemănătoare a oferit reprezentantul Casei de Habsburg, Georg Reichersdorffer, prezent la Suceava în 1536. Acesta lauda „dealurile cu vii”, regiunile „foarte îmbelșugate în roade și ogoare și în toate cele folositoare traiului”, bogăția piscicolă a iazurilor, bălților și heleșteielor, resursele geologice ale munților („sunt munți foarte bogați în mine de aur și argint...”), precum și numărul apreciabil de „minunați cai turcești și moldovenești și foarte buni asturleoni”⁴⁴. Referindu-se în continuare despre bogățiile țării Moldovei, acesta nota că aceste ținuturi erau bogate „în locuri de arătură, vii și vite precum și în lacuri și heleșteie, precum și în tot felul de pești aleși; într-un cuvânt e plină din belșug de toate bogățiile”. De asemenea, diplomatul de origine săsească susținea că pe lângă aur și argint, țara deținea și nenumărate ocne de sare, precum și o mulțime de animale pentru muncă, carne, lapte cu derivatele lui, piei, lână etc. (vite, oi, capre, porci, cai)⁴⁵.

Realități istorice aparte din timpul domniei lui Petru Șchiopul a surprins și scriitorul maghiar Ioan Czimor Decsi de Baranya, care ne transmitea că „Moldova are de la fire un pământ mănos și potrivit pentru cultura strugurilor; este însă atât de sărăcită din cauza tiraniei nemăsurate a domnului, încât abia produce, în afară de grâu, cele trebuitoare traiului oamenilor”, astfel că în multe cazuri „pământul rămâne cu totul nelucrat”⁴⁶. La fel, și călătorul piemontez, Giovanni Botero, propagandist al catolicismului și misionar în cele trei țări române, nota pe la sfârșitul veacului al XVI-lea despre situația din Moldova următoarele: este „un șes roditor”, însă prost gospodărit „căci fiecare cultivă locul pe care îl vrea (atâta belșug de pământ este și atât de rară e populația care se lasă încă destul de mult pe tânjeală), numai să nu-i fi

⁴³ C. Esarcu, Ștefan cel Mare. Documente descoperite în Arhivele Veneției, Ed. Dacia, București, 1874, p. 92; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în RdI, XXI, 5, 1968, p. 847; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 149; Al. I. Gonța, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în secolele XIII-XVII*, 1989, p. 47.

⁴⁴ G. Reichersdorffer, *Chorographia Moldovei*, în Al. Papiu-Ilarian, *Tesauru de monumente istorice pentru Romania: atât din vechiu tiparite cât și manuscripte: cea mai mare parte străine*, vol. III, Tipografia Națională a lui Ștefanu Rassidescu, București, 1864, p. 125-144; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 192-199; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în RdI, XXI, 5, 1968, p. 852; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 47.

⁴⁵ G. Reichersdorffer, *Chorographia Moldovei*, în Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.*, vol. III, 1864: 125-144; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 192-199.

⁴⁶ *Călători străini*, vol. III, 1971, p. 21.

luat altul înainte”. „Boii sunt foarte mari, de acolo se scoate un număr foarte însemnat de asemenea boi pentru țările vecine”; minele de aur și argint sunt neexploatate din cauza asupririi turcilor; „negoțul constă în grâne și vinuri care se exportă în Rusia și Polonia; în piei de bou, abă, ceară, miere...; pas-tramă de vită, legume, unt pentru Constantinopol”⁴⁷. De asemenea, secretarul domnului Petru Cercel, Franco Sivori, notifica în memoriile sale de călătorie că „grânele se seamănă fără prea mult meșteșug” și „fără a îngrășa prea mult pământul”⁴⁸.

Deși ar trebui evaluate cu atenție, am găsit deosebit de utile și referirile destul de ample ale minoritului de origine bulgară Petru Bogdan Bakšić (Baksev sau Pietro Deodato Bakšić), care a descris situația economică a Moldovei (inclusiv, cele mai importante târguri ale țării) din prima jumătate a secolului al XVII-lea astfel: erau holde de grâu, mei și ovăz; pește și multe alte bunătăți; provincia era bogată în grâne, fructe și pește, animale (vacii, boi, oi, cai), miere și unt; târgul Galați are mult pește⁴⁹, vite precum boi, vaci și alte „patrupede”, multe vii și „produce destul grâu”; de aici grâul era încărcat în corăbii și vase și era transportat spre Marea Neagră și de acolo la Constantinopol și orașele italiene; Bârladul „este bogat în grâne, vite iar peștii care se găsesc nu sunt de disprețuit”; nu avea vii și poame din cauza umezelii și frigului, însă erau importate din alte locuri; localnicii „ară, pasc vitele, fac unt, cresc albine și altele”; Hușii avea dealuri cu vii și produce poame precum mere, pere, piersici, nuci etc.; Iașii avea un râu (Bahluiul), care fiind îngrădit

⁴⁷ *Călători străini*, vol. IV, 1972, p. 573–575.

⁴⁸ Șt. Pascu, *Petru Cercel și Țara Românească la sfârșitul secolului XVI*, Tipografia „Cartea Românească din Cluj”, Sibiu, 1944, p. 176; vezi și M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 848.

⁴⁹ Pe la 1652 agentul comercial englez Robert Bargrave spunea că morunii erau așa mari și grei încât era nevoie de șase sau opt bivoli pentru a trage carele cu acești pești [vezi P. Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (sec. XV-XVIII)*, 1973, p. 199]. Călătorul englez își amintea că tot la Galați se găsea miere din belșug, precum și cea mai bună pâine pe care o gustase vreodată (*Ibidem*). Aproape jumătate de veac mai târziu (pe la 1714), preotul iezuit de origine poloneză Franciszek Gościeski trecea prin Galați și admira orașul dunărean pentru prosperitatea și efervescența activităților comerciale (negustorești). Astfel, printre altele, acesta aprecia abundența („șiruri de cege mari...de știuci și crapi mari”) de pește și prețul scăzut al acestora („un crap sau o știucă mare pot fi cumpărate la un preț mai mic de 20 de groși”). Călătorul polonez menționează calitatea și diversitatea mărfurilor care tranzitau sau erau tranzacționate în acest port (corăbiile de la Istanbul erau „pline cu diferite delicatose pentru toate gusturile: curmale, smochine, castane, lămâi, portocale rumene”). Și aceste mărfuri exotice erau ieftine. Conform aprecierilor călătorului polonez „puteai obține trei portocale sau lămâi pe un ban” (P. P. Panaitescu, *Călători poloni în Țările Române*, Ed. Cultura Națională, București, 1930, p. 139).

formase un lac plin cu pești (doar domnul avea voie să pescuiască acolo și locuitorii aveau acceptul domniei de a scoate doar trei pești); pământul din jurul orașului era foarte rodnic și „darnic în grâne”; existau vite fără număr și multe vii și grădini cu pomi fructiferi de tot felul; se importa portocale, lămâi, măslin și untdelemnul care se vindeau la prețuri foarte mari; vinul se producea în mici cantități și era foarte scump fiind exportat în Polonia; se făcea pâine bună; mănăstirile din jurul Iașilor erau adevărate centre de producție, domenii administrativ-economice speciale, unde se găseau numeroase turme de vite, cirezi de boi, oi, vaci, cai, stupi cu albine; Cotnariul este înconjurat de vii și se făcea un vin foarte bun (toate viile aparțin domnului și boierilor); existau poame din belșug; un lac cu multe soiuri de pește; existau multe vite: boi, vaci, dar și oi și cai; la Suceava exista râul cu același nume în care creșteau păstrăvi și alți pești; în ținut se afla grâu din belșug dar și poame de tot felul; nu existau vii din cauza apropierii muntelui și a climei neprielnice; „oamenii sunt mai șlefuiți” datorită contactelor cu Polonia și Ungaria; la Baia nu erau nici vii și nici nu se cultivau grâne; se puneau doar ovăz și alte cereale adaptate climei mai reci; în râul Moldova era mult pește; pe dealuri pășteau numeroase turme de oi; în Neamț existau livezi cu pruni, meri și alte poame; din cauza climei nu se cultivă viile și nu cresc cerealele; turmele de vite sunt reduse datorită lipsei pășunilor, orașul fiind înconjurat de munți împăduriți; în împrejurimile Săbăoanilor erau multe livezi cu pomi fructiferi și numeroase turme de vite; în ținutul Romanului era bogăție de cereale, însă nu se cultivau vii; existau turme numeroase de boi, vaci și oi; Bacăul era bogat în grâne, vin, poame de tot felul; se importa fructe „de peste mări”; pește era din belșug în râul Bistrița; era număr mare de vite în tot ținutul; Troțușul era renumit pentru sarea ce se extrăgea, aceasta fiind transportată în multe țări europene cum ar fi Rusia, Polonia, Turcia etc.⁵⁰. Tot despre Iași arhidiaconul sirian Paul de Alep vorbea de prosperitatea capitalei moldave care era bine aprovizionată cu produse alimentare, precizând că „untdelemnul și măslinile sunt importate de către neguțători din Rumelia” și că „de asemenea se aduc pepeni, lămâi, mazăre și arpacaș”. Acesta preciza că „o oca de untdelemn se vinde cu 1/2 leu; o oca de măslin 1/4; pepenii 1 1/2; o oca de mazăre mică costă 1/4 taler, căci această legumă nu se cultivă <aici>; o mănâncă doar cei avuți”. Se mai consuma „legume, precum sfeclă, praz, usturoi”, iar casele boierești, cele ale marilor negustori, ale mănăstirilor erau prevăzute cu pivnițe și beciuri ample care adăposteau buți cu vin,

⁵⁰ *Călători străini*, vol. V, 1973, p. 220–248; vezi și M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 847; G. A. Bilavski, *op. cit.*, în *ArhMold*, XXXVI, 2013, p. 133–134.

dar și cele trebuincioase pentru a supraviețui iernilor aspre (legume precum țelina, ceapă sau usturoi)⁵¹. Iar Niccolo Barsi vorbea despre Iași ca fiind un oraș negustoresc așezat pe principalul drum care venea din Constantinopol și ducea în Polonia.

Așa cum am menționat încă de la început, deosebit de utile pentru demersul de față sunt registrele de cheltuieli și inventarele de bunuri ale mănăstirilor din Moldova. Astfel, analizând catastiful de venituri, averi și bucate al mănăstirii Galata, din 1 noiembrie 1588, am extras câteva date valoroase referitoare la repartiția categoriilor de cereale și a altor plante cultivate pe ogoarele acestui domeniu bisericesc, reflectând astfel o statistică economică locală valabilă pentru tot secolul al XVI-lea și, poate, pentru prima jumătate a veacului următor. În concluzie, prima poziție între bucatele aflate încă în „stoguri” revine grâului (cu 32%), urmat de ovăz (cu 18%), orz (cu 16%), iar secara, mazărea, meiul și bobul, reprezentând restul procentelor. În ceea ce privește volumul de cereale depozitat în magaziile mănăstirii, documentul indică cantități mai mari de secară, urmate de grâu, orzoaică, mei și hrișcă⁵².

Cerealele și bucatele erau înmagazinate în beciuri uscate, în recipiente de mari dimensiuni (vase de provizii) sau în gropi/puțuri speciale. Documentele vremii fac referiri și la gropile ori depozitele de alimente, în care se păstrau cerealele (grâul, orzul, meiul etc.) și unele legume (mazărea, bobul, linte, mazărea, fasolea și altele)⁵³. În acest sens, Giovanni Maria Angiolello consemna că, în timpul campaniei turcești din 1476, turcii au găsit la Suceava „puțuri cu grâne și alte lucruri îngropate”⁵⁴. Deseori, în timpul invaziilor și campaniilor militare, acestea erau jefuite⁵⁵ sau incendiate, producând astfel pagube greu de suportat pentru gospodăria țărănească, ai cărei membri lucrau din greu pentru asigurarea celor necesare traiului cotidian și plății datoriilor materiale și bănești către boier și Domnie⁵⁶. Economia Moldovei și schimburile comerciale au înregistrat pierderi importante odată

⁵¹ P. Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (sec. XV-XVIII)*, 1973, p. 199.

⁵² *DIR*, A, Moldova, veacul XVI, vol. III, 1951, p. 402–410; *Documente Iași*, vol. I, 1999, p. 47–54, nr. 31.

⁵³ *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 99 (informații furnizate de Walerand de Wavrin, *Expediția de pe Dunăre din 1445*).

⁵⁴ *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 137; M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 844.

⁵⁵ *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 137; M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 844 (sunt înregistrări scriptice ale italianului Giovanni Maria Angiolello din timpul campaniei otomane din 1476 împotriva Moldovei lui Ștefan cel Mare).

⁵⁶ G. A. Bilavschi, *op. cit.*, în *ArhMold*, XXXVI, 2013, p. 134.

cu creșterea pretențiilor Constantinopolului. Astfel, la jumătatea veacului al XVI-lea Poarta Otomană a majorat haraciul la „10.000 merțe de cereale, 3.000 de oi și 2.000 de boi”⁵⁷.

Revigorarea economiei agricole din timpul lui Vasile Lupu și al urmașilor acestuia, prin extinderea culturii cerealiere, a sporirii numerice a animalelor domestice pentru carne, lapte, piei, lână și blănuri⁵⁸, a determinat prezența constantă a mărfurilor moldovenești pe piețele externe. Cu toate acestea, sunt insuficiente informațiile care să ateste cunoștințe și preocupări de zootehnie, din care să reiese interesul crescând pentru mărirea cantitativă a șep-telului (pentru anumite categorii și rase de animale), obținerea unor exem-plare superioare, grija pentru îmbunătățire și proliferarea raselor de ani-male, starea de sănătate a acestora și bolile contactate de animale din cauza subnutriției, a slabei îngrijiri sau a calamităților naturale. În anele acestora se desprind și alte informații relevante privind necesitatea extinderilor tere-nurilor arabile, a braniștilor și a stupinelor. În acest sens, Ion Neculce menți-ona întinsele braniști domnești de la Bohotin și Țuțora, utilizate deopotrivă pentru stupărit și creșterea vitelor⁵⁹. În schimb, Dimitrie Cantemir remarcă faptul că solurile din Moldova nu erau „prea bune pentru cultura cerealelor”, însă aici se găseau „întinse pășuni și fânețe naturale”. Mai departe, eruditul domn nota că cea mai nutritivă iarbă din Carpații Orientali și zonele înve-cinate creștea în zonele montane ale Câmpulungului și ale Vrancei, dar și în părțile centrale și răsăritene ale Moldovei⁶⁰.

Deosebit de semnificativă pentru economia Moldovei a fost și cultivarea viței de vie, intensificându-se cu precădere în a doua jumătate a veacului al XVI-lea.

Tot Dimitrie Cantemir aprecia întinsele podgorii care se întindeau de pe dealurile Moldovei (de la Cotnari) și până la Dunăre. Acesta susținea că viile Moldovei întreceau „toate celelalte bogății” ale pământului ace-stei țări, ele fiind foarte roditoare, astfel încât de pe un pogon de pământ se puteau recolta struguri pentru a face circa „400–500 vedre de vin”; iar podgoriile de la Cotnari dădea un soi de vin mai gustos decât cel de Tokay. În beciurile moldovenești el își păstrează și chiar își îmbunătățește gustul odată cu trecerea anului, având o culoare verzuie. Nu era foarte cunos-cut peste hotarele țării moldave pentru că negustorii nu transportau vinul în butoaiele și recipientele corespunzătoare și acesta își pierde calitățile,

⁵⁷ A. Veress, *op. cit.*, în AARMSI, seria III, tom VII, 1927, p. 157–158.

⁵⁸ Miron Costin, *Letopisețul Țării Moldovei*, în *op. cit.*, 1958, p. 230–231.

⁵⁹ Ion Neculce, *Letopisețul Țării Moldovei*, 1975, p. 199–200.

⁶⁰ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1973, p. 115.

schimbându-și gustul și aromele. La fel de celebre erau vinurile obținute în podgoriile de la Huși, Odobești, Nicorești, Greceni și Costești din zona Tutovei⁶¹. Tot în Moldova se întâlnesc „păduri întregi de pomi cu roadă”, scria Dimitrie Cantemir⁶². În zona de munte livezile cu pomi nu necesitau îngrijiri speciale, la șes, pomii fructiferi se altoiesc și se foloseau tot felul de îngrășăminte naturale pentru a asigura o producție consistentă și pentru ca fructele să fie gustoase. Renumite pentru livezile întinse de pomi fructiferi erau zonele nordice ale Moldovei, precum și ținuturile Neamțului și ale Bacăului. Bogăția acestora era renumită, încât oștile poloneze se hrăneau doar cu poamele culese din livezile Moldovei, fără a mai fi nevoie să se împovăreze cu provizii la debutul campaniilor militare, care prevedeau traversarea teritoriilor moldave⁶³.

Astfel, conform documentelor vremii zone întinse ale Hârlăului, Neamțului, Bacăului, Tecucilor, Cotnarilor, Iașilor, Hușilor și Focșanilor au fost acoperite cu viță de vie, aducând proprietarilor (de regulă, marilor deținători de pământuri: Domniei, boierilor și mănăstirilor) venituri considerabile din vânzarea vinului pe piața internă și externă, neexistând monopol turcesc asupra exportului de vin⁶⁴.

Sursele documentare, izvoarele arheologice, izvoarele etnografice și lingvistice oferă suficiente știri referitoare la existența teascurilor, la depozitarea butoaielor cu vin în crame și pivnițe din piatră ori cărămidă. Cercetările arheologice întreprinse în Suceava, Baia, Botoșani, Siret, Hârlău, Iași, Vaslui, Huși, Bacău, Tg. Trotuș, Roman, Piatra Neamț, Tg. Neamț, Tecuci, Focșani și în multe alte așezări rurale și urbane, au condus la descoperirea a numeroase pivnițe ori beciuri boltite, construite din piatră sau cărămidă, legată cu mortar, nisip ori lut, unele dintre ele reprezentând lucrări arhitectonice veritabile. Călătorii străini din veacul al XVI-lea și peregrinii din prima jumătate a secolului următor au descris în termeni laudativi vinul și viile din Moldova⁶⁵.

⁶¹ *Ibidem*, p. 85.

⁶² *Ibidem*.

⁶³ *Ibidem*, p. 86.

⁶⁴ *Documente Iași*, vol. I, 1999, nr. 16, 28, 31, 60, 63, 67, 95, 104, 106, 113–116, 127, 145, 146, 160, 163, 181, 187, 191, 214, 223, 229, 246, 249, 250, 258, 279, 280, 286, 306, 358, 378, 421, 428, 454, 457, 492; documentele conțin tranzacții și daniile reprezentând printre altele fălcii de vie.

⁶⁵ C. Esarcu, Ștefan cel Mare, 1874, p. 92; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 149, 192–199, 381; M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 860–861; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 47–48; G. Reichersdorffer, *Chorographia Moldovei*, în Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.*, vol. III, 1864, p. 125–144.

De asemenea, relațiile de călătorie ale peregrinilor din veacurile XVI-XVII laudă bogăția de pește din rețelele extinse de ape ale Moldovei (pâraie, râuri, bălți, iazuri/heleșteie, lacuri etc.). Astfel, secretarul genovez al lui Petru Cercel, Franco Sivori, înregistra în rapoartele sale bogăția piscicolă și valoarea peștelui în tranzacțiile comerciale. Chiar dacă Franco Sivori a călătorit doar prin Țara Românească, în descrierile sale se referă și la situația din Moldova și aportul financiar semnificativ adus de vânzările de pește, provenit din bălțile din jurul târgurilor Brăila și Galați și, mai ales, de la gurile Dunării. Genovezul consemna că „este în special o abundență de crapi, care sunt așa de mari și grei, încât pot ajunge să cântărească 80 de livre” și că „acești pești, tăiați în lung, în patru bucăți, sunt sărați și puși la afumat și ies tot așa de buni și de fini ca și șunca”. Franco Sivori a consemnat o realitate susținută și de alte surse documentare și, anume că, ponderea cea mare a comerțului extern al Moldovei era focalizată spre Constantinopol, unde „sunt foarte apreciați”⁶⁶.

Cu toate acestea, cantități impresionante de pește erau transportate cu carele și în Polonia și Transilvania, reprezentând o sursă considerabilă de schimb și venit pentru Domnie, boieri și mănăstiri (prin taxele comerciale și prețurile ridicate pentru diverse sortimente de pește). De exemplu, mănăstirile Neamț, Bistrița și Galata posedau numeroase bălți, iazuri și heleșteie, din care se exploata peștele și se vindea în porturile Chilia, Cetatea Albă ori Brăila sau se transportau dincolo de munți, în Transilvania, Polonia, Ungaria și chiar mai departe. Uneori, actele pomenesc și de exploatări făcute de țărani liberi, pe lacurile sau bălțile din interiorul hotarelor satului lor ori de pe domeniile mănăstirești sau boierești, în schimbul prestării unor servicii ori contra unor sume de bani⁶⁷.

Așa cum am văzut, cele mai căutate mărfuri din Moldova erau cerealele (în special, grâul, dar și orzul sau ovăzul), legumele, mierea și ceara. De asemenea, pe piețele internaționale erau la mare căutare boii, vitele, caii, oile, porcii, precum și peștele moldovenesc. Mărfurile din Moldova au fost tranzacționate nu numai în toată zona geografic românească, ci au fost solicitate de aproape toate statele Europei, ajungând în mod repetat la

⁶⁶ *Călători străini*, vol. III, 1971, p. 16–17; Șt. Pascu, *Petru Cercel și Țara Românească la sfârșitul secolului XVI*, 1944, p. 177.

⁶⁷ *DIR, A, Moldova, veacul XIV-XV*, vol. I (1384–1475), 1954, p. 347; Al. I. Gonța, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania*, p. 62–64, 100, 116, 134, 150, 207; Al. I. Gonța, *Domeniile feudale și privilegiile mănăstirilor moldovenești în timpul domniei lui Ștefan cel Mare*, în Șt. S. Gorovei, (ed.), *Ștefan cel Mare și Sfânt (1504–2004). Biserica. O lecție de istorie*, Ed. Mușatinii, Putna, 2004, p. 200–201.

Constantinopol, chiar și în Egipt. Astfel, produsele țăranilor moldoveni au ajuns pe piețele europene pe cale terestră și, cel mai adesea, pe rute maritime, din porturile Chilia și Cetatea Albă plecând constant mărfuri atât spre centrul, nordul și vestul Europei, cât și spre zona levantină⁶⁸. Comerțul cu nordul și centrul continentului se făcea în principal prin intermediul târgurilor permanente de la Suceava, Siret, Hotin și Cernăuți⁶⁹, în timp ce schimburile comerciale cu Țara Românească și Transilvania se realizau și prin centrele Bacău, Tg. Trotuș, Piatra lui Crăciun, Tg. Neamț, Suceava sau Baia⁷⁰. Orânduiala internă statua târgurile pentru diverse categorii de mărfuri și pentru anumiți negustori, care veneau din diferite state europene și cu care existau acorduri economice și politice. Spre exemplu, comerțul cu vite se desfășura la Adjud și Bacău, pentru a se evita supra-aglomerarea piețelor de animale din celelalte târguri. În timp ce, brașovenii și liovenii își desfășeau mărfurile și cumpărau animale (vite, boi, viței etc.) la Bacău, negustorilor sibieni le era permis accesul la piața Adjudului⁷¹. Odată cu organizarea vămile, stabilirea traseelor, cu fixarea prețurilor și a taxelor, mărfurile negustorilor brașoveni intrau în Moldova lui Alexandru cel Bun pe la Oituz, Trotuș și ajungeau la Bacău, unde se realiza înregistrarea și vânzarea vitelor⁷².

Privilegiile acordate de-a lungul secolelor negustorilor transilvăneni, munteni, lioveni, polonezi, italieni sau germani, de către domnii Moldovei, au impulsionat circulația mărfurilor, dar și a cunoștințelor/tehnologiilor. Astfel, din documente reiese că negustorilor brașoveni, bistrițeni și celor din Șapte Scaune li se permitea să cumpere din Moldova cereale (grâu, ovăz, mei), vite

⁶⁸ N. Iorga, *Studii istorice asupra Chilie și Cetății Albe*, 1899, p. 3–6; G. I. Brătianu, *op. cit.*, în *Buletin de l'Institute pour l'étude de l'Europe sud-orientale*, an IX, 5–6, 1922, p. 50–54; G. I. Brătianu, *op. cit.*, în series "Académie Roumanie, Études et Recherches" II, Cultura Națională, Bucurest, 1927, p. 37; G. I. Brătianu, *Recherches sur le commerce génois dans la Mer Noire au XIII^e siècle*, 1929, p. 45–47; B. T. Câmpina, *Despre rolul genovezilor la gurile Dunării în sec. XIII–XIV*, în *RdI*, VI, 3, 1953, p. 79–119; idem, *Despre rolul genovezilor la gurile Dunării în sec. XIII–XIV*, în *RdI*, VI, 1, 1953, p. 191–236; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 49.

⁶⁹ I. Nistor, *Handel und Wandel in der Moldau bis zum Ende des 16. Jahrhunderts*, Ed. H. Pardini, Cernăuți, 1912, p. 11; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 49.

⁷⁰ N. Iorga, *Istoria comerțului românesc: drumuri, mărfuri, negustori și orașe*, vol. I, *Epoca veche*, 1915, p. 34–36; R. Manolescu, *Comerțul Țării Românești și Moldovei cu Brașovul*, 1965, p. 15–16, 18–20; C. C. Giurescu, *Le commerce sur la territoire de la Moldavie pendant la domination tatare (1241–1352)*, în *NÉH*, III, 1965, p. 55–70; Șt. Olteanu, *op. cit.*, în *RdI*, XXII, 5, 1969, p. 849–874; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 49.

⁷¹ Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 60.

⁷² N. Iorga, *Istoria comerțului românesc: drumuri, mărfuri, negustori și orașe*, vol. I, *Epoca veche*, 1915, p. 91.

mari”, cai, „boi și vaci”, pește, oi, porci, miere de albine și ceară, piei de vite, de oi, miei, de lupi, de vulpi și de veverițe⁷³. Deosebit de interesant este că actele domnești au înregistrat măsuri economice protecționiste din partea statului moldav, astfel încât, grânele și cerealele, în general, au beneficiat de un regim special de tranzacționare, cel puțin până la începutul veacului al XVI-lea. Se cunoaște că aceste produse nu figurau în listele pentru export prevăzute în privilegiile acordate negustorilor diferitelor state. Grâul și celelalte cereale reprezentau hrana principală a locuitorilor Moldovei, iar producțiile anuale abia reușeau să constituie rezervele necesare supraviețuirii acestora. Se poate vorbi de exporturi regulate de grâne abia după instituirea monopolului turcesc asupra economiilor celor două țări românești extracarpatice (prima jumătate a veacului al XVI-lea)⁷⁴. Se pare că P. P. Panaitescu a semnalat primul document care atestă exportul grâului peste hotarele țării. Astfel, într-un act emis de Ștefan cel Mare la 15 august 1471 călugărilor mănăstirii Probota, aceștia ar fi obținut acceptul domnului Moldovei de a merge cu grâu, miere, pește sau cu orice alte mărfuri la Chilia fără a plăti vama la Țuțora pentru mărfurile ce aveau să fie tranzacționate în portul dunărean de la Marea Neagră și care ar fi trebuit să fie încărcate pe corăbii și transportate în alte țări⁷⁵.

Cu siguranță, fără existența unor drumuri comerciale consacrate, dezvoltarea economică și negoțul ar fi avut de suferit, iar comunitățile umane ar fi rămas cantonate într-o economie autarhică, insuficient să asigure cele necesare supraviețuirii umane. Poziția geografică a Moldovei, într-o zonă de contact deal-câmpie, cu o amplă deschidere către Dunăre și Marea Neagră, recomandă acest spațiu ca o adevărată zonă de tranzit comercial între nordul baltic și Orient, pe de o parte, și între centrul și estul Europei, pe de altă parte. Interesul declarat al coroanei maghiare și apoi al Imperiului Otoman pentru controlul efectiv a acestui adevărat coridor al migrațiilor și comerțului era în secolul al XV-lea o dovadă a importanței sale deosebite. Odată cu consolidarea statului medieval al Moldovei în secolele XIV-XV, comerțul s-a desfășurat pe două axe principale: gurile Dunării-Polonia-Marea Baltică și gurile Dunării-Brașov-orașele central europene. Astfel, miza controlului

⁷³ *Documente Hurmuzaki*, vol. XV, 1913, p. 1181; I. Ursu, Ștefan cel Mare, domn al Moldovei de la 12 aprilie 1457 până la 2 iulie 1504, Ed. Institutul de Arte Grafice „Antonescu”, București, 1925, p. 375–379; I. Bogdan, *Documentele lui Ștefan cel Mare*, vol. II, 1913, p. 271–288, 329–330, 339–342; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 62, 64.

⁷⁴ V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op. cit.*, 1957, p. 35. Antonio Maria Graziani consemna în 1564 că oamenii lucrau pământurile fertile și cultivau soiul de grâu de primăvară, obținând doar cantitățile necesare supraviețuirii acestora.

⁷⁵ Șt. Andreescu, *op. cit.*, în *SMIM*, XVII, 1999, p. 112.

efectiv al porturilor dunărene și a celor de la Marea Neagră a augmentat politica expansionistă a Imperiului Otoman, care s-a și impus pentru o lungă perioadă de timp, instituind un monopol dificil de suportat pentru economia celor două state românești extracarpătice. De asemenea, știm din sursele scrise și documentele cartografice că, pe lângă rutele principale, consacrate, exista în acest spațiu o densă rețea de drumuri secundare, reprezentată de șleauri înguste care legau între ele practic toate localitățile din Moldova.

Considerații finale

Studiul unor categorii de izvoare documentare a relevat faptul că activitățile agricole și meșteșugărești, precum și negoțul au constituit domeniul fundamental al economiei statelor medievale românești. Inovațiile tehnologice și prefacerile la nivelul utilajului agricol au susținut în primul rând progresul în toate domeniile de activitate. Mai ales activitățile agricole și pastorale au reprezentat îndeletniciri decisive pentru satisfacerea necesităților alimentare și cotidiene ale comunităților medievale. Nevoia de a obține câmpuri mai extinse pentru agricultură a determinat modificarea peisajului natural și ecologic al teritoriilor extracarpătice românești. Cu alte cuvinte, în perioada secolelor XVII-XIX agricultura a contribuit decisiv la transformarea mediului înconjurător, cu efecte determinante asupra tuturor ecosistemelor.

Contextul politic și militar al epocii a creat mediul determinant al evoluției economice în spațiul carpato-nistean. Invaziile repetate, contactele cu populațiile turcice și înfruntările militare cu oștile statelor vecine, variațiile climatice, molimele și dezastrele naturale au influențat ritmul dezvoltării vieții economice a statului moldav. Altfel spus, dinamica economiei agrare a înregistrat sub impactul factorilor menționați etape de involuție dar și de real progres, când teritoriul moldovenesc a devenit atât piață de desfacere și depozit pentru majoritatea statelor vecine cât și furnizor de mărfuri.

Din analiza surselor scrise de mai sus se desprind câteva idei esențiale pentru un viitor demers exhaustiv al economiei Țării Moldovei în perioada medievală. Astfel, domeniile boierești și mănăstirești, dar și gospodăria țărănească erau depozitarele unui număr semnificativ de vite, boi și cai, folosite ca animale de tracțiune la munca câmpului, la pădure sau în transporturi. De asemenea, alături de aceste animale, erau crescute și alte categorii de vietăți domestice precum porcii, oile și caprele, care asigurau necesarul de hrană și de mărfuri (carne, lapte, brânzeturi, seu sau grăsimi, piei, lână ș. a.), destinate schimburilor comerciale.

Însă, pentru a determina acumulările de capital al Domniei pentru un

anumit interval de timp ar trebui evaluate tranzacțiile comerciale înregistrate la un moment dat, pentru acel segment temporal. Spre exemplu, în timpul domniei lui Ștefan cel Mare, într-o scurtă perioadă de timp neafectată de crize politice și militare, au fost consemnate o serie de tranzacții cu sume de peste 35.000 de zloți fiecare, în condițiile în care tributul anual al Moldovei datorat Porții Otomane se ridica la circa 2.000 de galbeni⁷⁶. Apoi, după criza economică și politică din prima parte a secolului al XVI-lea, mai exact, în timpul lui Alexandru Lăpușeanu, s-au reluat schimburile comerciale, chiar dacă acesta se angajase să trimită la Constantinopol, pe lângă tributul anual de 30.000 de galbeni încă 12.000 de capete de boi anual⁷⁷. Moldova a fost obligată la constrângeri mai dure, iar în a doua jumătate a secolului al XVI-lea, în capitala Imperiului Otoman aveau să ajungă nu mai puțin de 100.000 kg de orz, necesari întreținerii oștilor turcești încartiruite la Istanbul și Belgrad. La scurt timp, mai exact în 1566, a urmat instituirea monopolului turcesc cu grave repercusiuni asupra economiei și comerțului moldovenesc, situație survenită în urma puternicei crize politice și militare care a lovit deopotrivă Moldova, dar și Țara Românească⁷⁸. Documentele interne marchează un alt moment nefericit în istoria Moldovei (în anii 1547–1548), când lipsei alimentelor de pe piețele interne, cauzată de criza politică și colapsul financiar al Domniei, i s-a adăugat o iarnă cumplit de geroasă, care a distrus recoltele, pomii, viile și a afectat inclusiv animalele domestice⁷⁹. Reducerea numărului animalelor, a cantităților de produse și alimente pe piețele de desfacere ale Moldovei a fost dublată de insecuritatea drumurilor comerciale⁸⁰, factori care au cauzat prăbușirea economiei țării și înghețarea schimburilor negustorești pentru o bună bucată de vreme. Mai departe, documentele interne datând din primele decenii ale veacului al XVII-lea înregistrează o cerere crescândă a vitelor și evidențiază lipsa lor de pe piețele interne. Războaiele și luptele interne pentru tron, pretențiile financiare exagerate și monopolul comercial impus de Imperiului Otoman Țărilor Române, la care se adaugă calamitățile naturale, bolile, molimele, ciuma și invaziile lăcustelor sau a altor dăunători au marcat evoluția economiei și a comerțului moldav. Drept urmare, în acte nu surprindem decât extrem de rar vânzări de vite, de cele mai multe ori negoțul fiind înlocuit de schimburi în natură, în locul ocinilor

⁷⁶ Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 87.

⁷⁷ *Ibidem*, p. 141.

⁷⁸ M. Guboglu, *Catalogul documentelor turcești*, vol. II, Ed. Științifică, București, 1965, p. 40, nr. 114.

⁷⁹ Grigore Ureche, *Letopisețul Țării Moldovei*, 1958, p. 156; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 134.

⁸⁰ *Documente Hurmuzaki*, vol. XV₁, 1911, p. 464–465, nr. 863.

oferindu-se vite sau alte animale de talie mare. Spre exemplu, pentru caii necesari la muncă ori pentru echiparea cavaleriei domnești, pentru boii de tracțiune, pentru vacile de lapte, pentru oi, capre sau porci, locuitorii satelor și-au pus chezașie sau chiar au vândut o parte din pământuri, ogoarele, grădinile, părțile de vie și chiar întreaga gospodărie⁸¹.

Tot din această perioadă (sfârșitul secolului al XVI-lea și începutul veacului al XVII-lea) deținem și date referitoare la contravaloarea alimentelor de bază ori a celor mai solicitate mărfuri tranzacționate. Astfel, registrele cu cheltuieli brașovene și bistrițene au stabilit prețurile crâblei de grâu, în 1602, la doi florini, apoi la 6 florini, pentru ca în 1604, în Cluj să fie apreciată la 12 florini, iar în alte târguri din Transilvania chiar la 14 florini⁸². O pâine era cotate cam la 80 de pfeningi, o găină la 60 de pfeningi, un ou la 4 pfeningi, o măsură de vin la 20 de pfeningi, iar una de bere la nu mai puțin de 16 pfeningi⁸³.

Rezumând, putem aprecia că aproape 70% din comerțul Moldovei cu celelalte participante la acest joc al schimbului o reprezentau animalele. Apoi, în procente substanțial mai reduse, se poziționau celelalte mărfuri cum ar fi cerealele (grâul, orzul, meiul), legumele, mierea, ceara și peștele.

Astfel, putem concluziona că informațiile transmise de aceste izvoare documentare au evidențiat o societate medievală locală fascinantă, angrenată aproape constant în dinamica jocului schimbului. În acest context, sursele documentare au augmentat potențialul de valorificare tocmai datorită diversificării domeniilor de cercetare implicate în studiul fenomenului economic medieval românesc. Cu certitudine, demersurile viitoare bazate pe abordări interdisciplinare va propulsa aceste teme în categoria obiectivelor prioritare ale cercetării științifice în România.

⁸¹ V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op. cit.*, 1957, p. 384–385, 392, 394, 397–401.

⁸² *Documente Hurmuzaki*, XV₂, 1913: 811–812, nr. 1656.

⁸³ A. Veress, *Documente privitoare la istoria Ardealului, Moldovei și Țării Românești*, VII, 1931, p. 204–205; Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 176.

Resurse de carne și consum pe teritoriul Moldovei în secolele XIV-XVIII. Considerații arheozoologice

Luminița Bejenaru*, Ludmila Bacumenco-Pîrnău**

Abstract: *Animal remains of urban and rural settlements in Moldavia of 14th – 18th centuries are described in terms of their frequencies (i.e. number of rests and minimum number of individuals), and in terms of selection by age and sex. Domestic and wild species are discussed, and animal exploitation patterns show that the urban communities had a distinct development. The influence of ethnic and religious factor on the structure of livestock is emphasised in settlements under Mongolian occupation (i.e., Orheiul Vechi and Costești). The consumption of horse meat persisted sporadically in both rural and urban settlements of Moldavia.*

Keywords: *archaeozoology, Moldova, 14th–18th centuries, towns, rural settlements.*

Introducere

De-a lungul mileniului II d.Hr., carnea, alături de cereale și legume, a constituit unul dintre elementele importante ale regimului alimentar al locuitorilor din Moldova, mai cu seamă medievală. Provenită de la diverse specii de mamifere, păsări, pești, sub diferite forme și calități, carnea se regăsea pe mesele domnești, la curțile boierilor sau în casele oamenilor simpli. O mare parte din populația de la orașe era aprovizionată constant cu carne proaspătă, sărată sau afumată, de către măcelarii care dețineau scaunele de carne (trunchiuri de tăiat) sau *mesearnițele*. În acest context, considerăm importantă evaluarea arheozoologică a rolului pe care îl aveau animalele pentru dieta locuitorilor din așezările Moldovei medievale și premoderne, precum

* Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași; Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov”, Academia Română – Filiala Iași; lumib@uaic.ro.

** Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași; ludmila.pirnau@gmail.com.

și identificarea diversității consumatorilor în funcție de factorii geografici, etnici/religioși, de mediul urban sau rural. Importanța acestei evaluări se explică și prin faptul că teritoriul Moldovei s-a aflat timp de câteva milenii la granița dintre blocul agricultorilor cerealieri și cel al păstorilor stepei, dintre civilizațiile mediteraneene și „barbaricum”, dintre Occident și Orient, dintre Europa comună și Asia plină de enigme¹.

În lucrarea de față ne propunem evaluarea unui aspect important privind regimul alimentar al populației din Moldova secolelor XIV-XVIII, și anume, consumul de carne în satele și orașele moldovenești. De asemenea, se urmăresc schimbări în diversitatea faunistică ca rezultat a unor exploatari excesive a resurselor naturale (atât de vegetație, cât și de faună) de către comunitățile Moldovei pe parcursul ultimelor secole.

Cadrul general de studiu

Prezentul studiu reprezintă o sinteză arheozoologică bazată în principal pe analize anterioare publicate, dar și pe date inedite. Au fost luate în studiu eșantioane arheozoologice datând din secolele X-XVIII, din situri rurale (Hudum, Negrești, Borniș, Nicolina, Hlincea, Bârlad, Bârlălești, Proscureni, Stâncăuți, Alcedar, Echimăuți, Pohorniceni, Lozova, Lucașeuca, Calfa, Hansca) și urbane (Baia, Siret, Vaslui, Targu Trotus, Lăpușna, Orheiul Vechi și Costești), situate la vest și est de Prut, după cum reiese din Tabelul 1 și Fig. 1.

Tabelul 1. Eșantioane arheozoologice luate în studiu.

Sit	Tip de așezare	Datare	Mărime eșantion	Referință bibliografică
Baia	urban	XIV-XVII	8415	Haimovici, 1980a ¹ ; Bejenaru, 2003 ² ; Albu, 2002 ³ ; Ionescu, 2002 ⁴ ; Nistor, 2003 ⁵ ; Cavaleriu, 2004 ⁶
Siret	urban	XIV-XV	5833	Haimovici <i>et al.</i> , 1993 ⁷ ; Bejenaru, 2003 ⁸ ; Rotaru, 2002 ⁹
Vaslui	urban	XV	1900	Haimovici, 1992 ¹⁰
Târgu Trotuș	urban	XIV-XVII	510	Bejenaru, 2003 ¹¹
Lăpușna	urban	XV-XVII	2143	Bejenaru <i>et al.</i> , inedit ¹²
Orheiul Vechi	urban	XIV-XVII	9953	David, 1982 ¹³ ; Bejenaru <i>et al.</i> , 2003 ¹⁴
Costești	urban	XIV	4892	Bejenaru <i>et al.</i> , inedit ¹⁵
Hudum	rural	XIV	128	Haimovici, 1993a ¹⁶
Negrești	rural	XVII	323	Haimovici și Cojocar, 1987 ¹⁷

¹ V. Spinei, *Ultimele valuri migratoare de la nordul Marii Negre și al Dunării de Jos*, Ed. Institutul European, Iași, 1996.

Sit	Tip de așezare	Datare	Mărime eșantion	Referință bibliografică
Borniș	rural	XIV-XVII	2074	Haimovici, 1994 ¹⁸
Nicolina	rural	XII-XIII	47	Haimovici, 1993b ¹⁹
Hlincea	rural	XIV-XV	152	Haimovici și Cojocaru, 1987 ²⁰
Bârlad	rural	XIII-XIV	800	Haimovici, 1980b ²¹
Bârlălești	rural	X-XI	1300	Haimovici, 1984 ²²
Proscureni	rural	VI-XII	1691	David, 1982 ²³
Stâncăuți	rural	XV-XVIII	67	David, 1982 ²⁴
Alcedar	rural	IX-X	990	David, 1982 ²⁵
Echimăuți	rural	IX-X	3911	David, 1982 ²⁶
Păhărnicești	rural	VIII-XIV	1175	David, 1982 ²⁷
Lozova	rural	XIV	373	David, 1982 ²⁸
Lucașeuca	rural	IX-XV	796	David, 1982 ²⁹
Calfa	rural	IX-XI	100	David, 1982 ³⁰
Hansca	rural	X-XIV	5999	David, 1982 ³¹

¹ S. Haimovici, *Studiul materialului faunistic din așezarea orășenească de la Baia*, în *Anexe la E. Neamțu, V. Neamțu, S. Cheptea, Orașul medieval Baia în secolele XIV-XVII*, Ed. Junimea, Iași, 1980a, p. 270–273.

² L. Bejenaru, *Arheozoologia spațiului românesc medieval*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza” Iași, 2003.

³ C. Albu, *Studiul unui eșantion arheozoologic provenit din așezarea medievală de la Baia – Suceava*, Lucrare de Licență, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași, Iași, 2002.

⁴ G. Ionescu, *Studiul unui eșantion arheozoologic provenit din așezarea medievală de la Baia (Suceava)*, Lucrare de Licență, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași, Iași, 2002.

⁵ I. Nistor, *Reconstituirea paleo-economică pentru așezarea medievală de la Baia (județul Suceava) date arheozoologice*, Lucrare de Licență, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași, Iași, 2003.

⁶ R. Cavaleriu, *Date arheozoologice privind orașul medieval Baia-Suceava*, Lucrare de Licență, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași, Iași, 2004.

⁷ S. Haimovici, C. Tarcan, G. Amaximoaie, *Studiul arheozoologic cu privire la materialul provenit din orașul medieval Siret (secolele XIV-XV)*, în *ArhMold*, XVI, p. 311–320.

⁸ L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003.

⁹ I. Rotaru, *Studiul unui eșantion arheozoologic provenit din așezarea medievală de la Siret (Suceava)*, Lucrare de Licență, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași, Iași, 2002.

¹⁰ S. Haimovici, *Studiul arheozoologic al materialului aparținând secolului XV provenit din orașul medieval Vaslui*, în *AMM*, XII-XIV, Vaslui, 1992, p. 64–92.

¹¹ L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003.

¹² L. Bejenaru, L. Bacumenco-Pîrnău, I. Ursu, I. Ciobanu, *Date arheozoologice privind situl medieval de la Lăpușna* (manuscris).

¹³ A. David, *Formirovanie teriofauny Moldavii v Antropogene (Evolution of terrestrial fauna in Moldova during Quaternary)*, Chișinău, 1982.

¹⁴ L. Bejenaru, L. Bacumenco, S. Stanc, *Date arheozoologice privind complexul arheologic Orheiul Vechi*, în *Tyragetia*, XII, Chișinău, 2003, p. 85–91.

¹⁵ L. Bejenaru, S. Stanc, V. Vornic, *Date arheozoologice privind situl medieval de la Costești* (manuscris).

¹⁶ S. Haimovici, *Studiul materialului paleofaunistic medieval (secolul XIV) descoperit în cântul Hudum, județul Botoșani*, în *Hierasus*, IX, Botoșani, 1993a, p. 229–234.

¹⁷ S. Haimovici, I. Cojocaru, *Studiul materialului paleofaunistic din unele așezări feudale rurale din Moldova*, în *ArhMold*, XI, 1987, p. 259–266.

¹⁸ S. Haimovici, *Studiul arheozoologic al resturilor din două așezări medievale situate în județul Neamț*, în *MemAntiq*, XIX, Piatra Neamț, 1994, p. 431–452.
¹⁹ Idem, *Studiul materialului osteologic descoperit într-un bordei din secolele XII-XIII de la Nicolina-Iași*, în *ArhMold*, XVI, 1993b, p. 307–310.
²⁰ S. Haimovici, I. Cojocaru, *op. cit.*, 1987.
²¹ S. Haimovici, *Resturile faunistice din așezarea de la Bârlad din secolele XIII-XIV*, în *ArhMold*, IX, 1980b, p. 85–91.

²² S. Haimovici, *Studiul materialului paleofaunistic din așezarea datând din secolele X-XI e.n., de la Bârlălești (județul Vaslui)*, în *AMM*, Vaslui, V-VI, 1984, p. 205–212.
²³ A. David, *op. cit.*, 1982.
²⁴ *Ibidem*.
²⁵ *Ibidem*.
²⁶ *Ibidem*.
²⁷ *Ibidem*.
²⁸ *Ibidem*.
²⁹ *Ibidem*.
³⁰ *Ibidem*.
³¹ *Ibidem*.

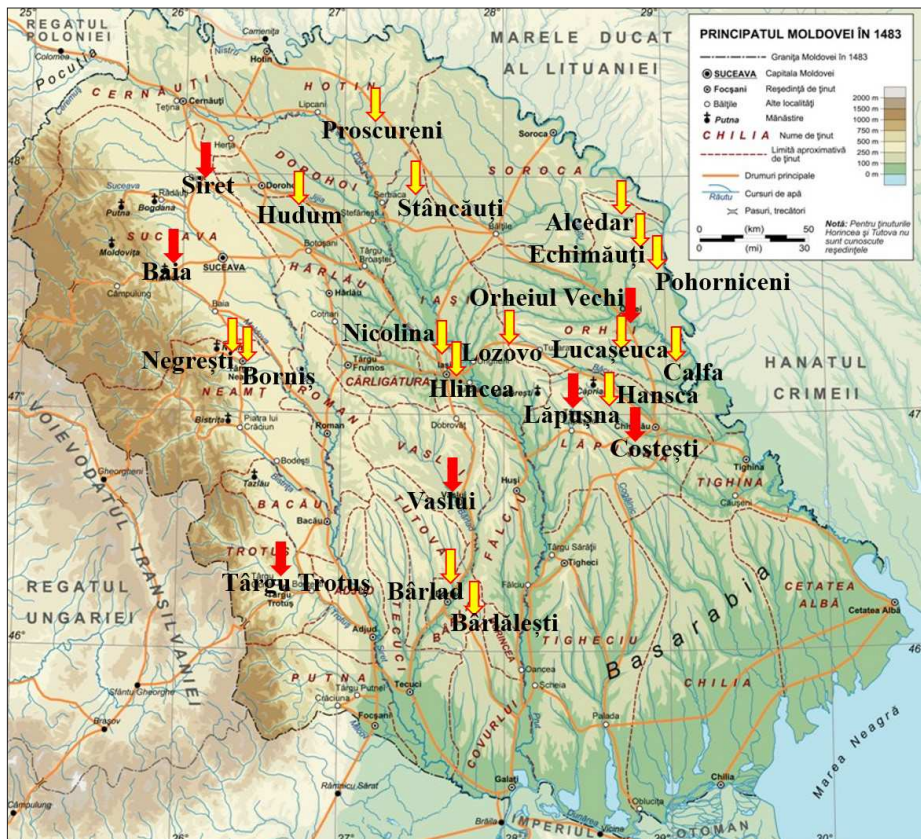


Fig. 1. Situri studiate din punct de vedere arheozoologic (roșu=urban; galben=rural).

Cuantificarea eșantioanelor studiate a fost realizată prin stabilirea numărului de resturi (NR) pentru fiecare taxon și prin estimarea numărului minim de indivizi (NMI). Estimările de vârstă și sex pentru unii taxoni identificați au fost realizate utilizând criteriile recunoscute în practica arheozoologică internațională².

Animale domestice consumate

După cum reiese din Fig. 2 și 3, eșantioanele arheozoologice sunt dominate de resturile animalelor domestice, care reprezintă în majoritatea

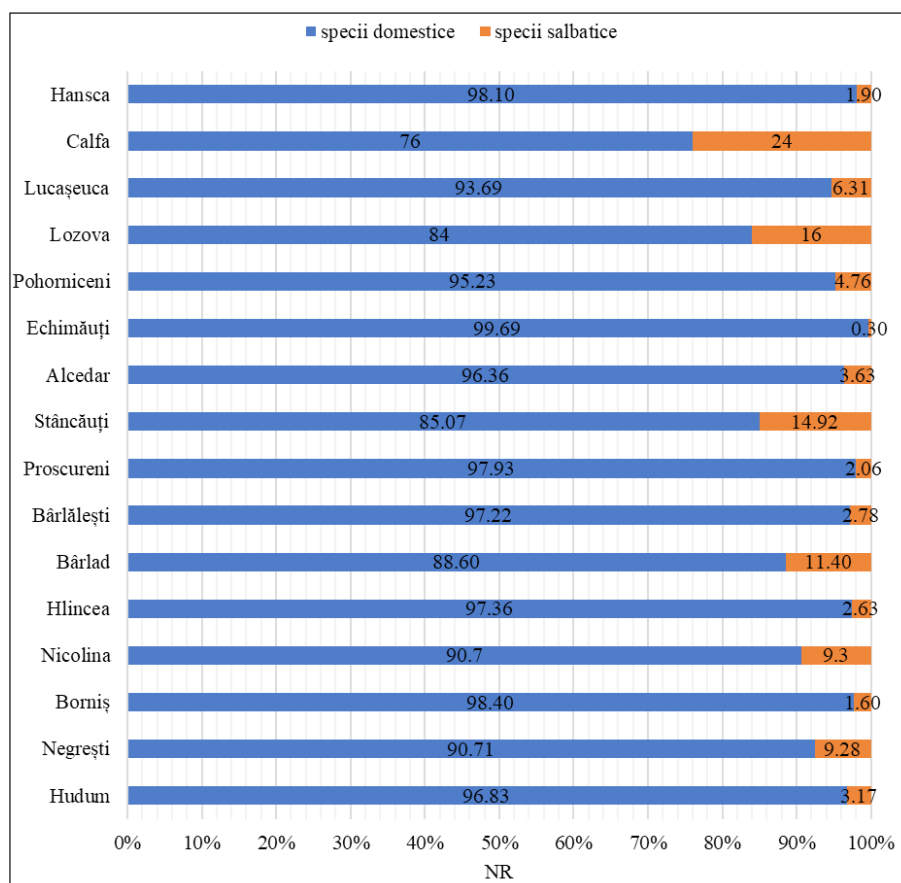


Fig. 2. Proporțiile resturilor de animale domestice *versus* sălbatice identificate în eșantioane de proveniență rurală.

² L. Bejenaru, *Archaeozoological Approach to Medieval Moldavia*, British Archaeological Reports, Archaeopress, Oxford, England, 2009.

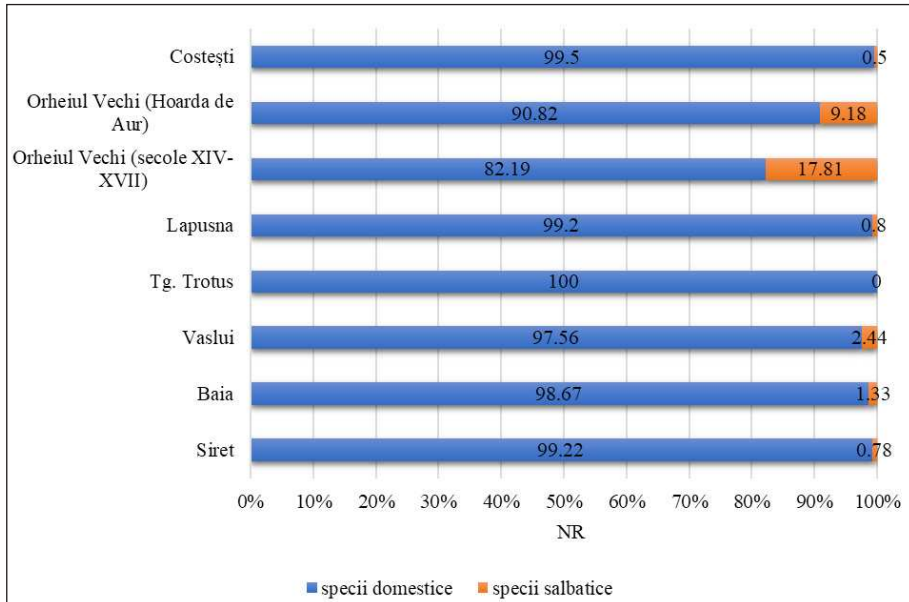


Fig. 3. Proporțiile resturilor de animale domestice *versus* sălbatice identificate în eșantioane de proveniență urbană.

cazurilor peste 90% din totalul celor identificate. În medie, frecvența resturilor de animale domestice apare ușor mai crescută în eșantioanele de proveniență urbană (circa 99%) în comparație cu cele de proveniență rurală (circa 92%). Eșantionul de la Orheiul Vechi constituie o excepție, înregistrând frecvențe mai mici pentru speciile domestice (90,82% pentru secolul al XIV-lea, respectiv 82,19% pentru secolele următoare), motiv pentru care nu a fost inclus în calcularea mediei. Lista speciilor domestice identificate include mai cu seamă mamifere, dar și păsări. În ceea ce privește grupul mamiferelor domestice, compoziția sa pare relativ omogenă. Următoarele specii sunt prezente în mod constant: bovine (*Bos taurus*), oi și capre (*Ovis aries* și *Capra hircus*), porc (*Sus domesticus*), precum și cal (*Equus caballus*). Câinele (*Canis familiaris*) și pisica (*Felis domesticus*) au fost, de asemenea, identificate în multe din eșantioanele analizate. Păsările domestice, deși sunt frecvent menționate în documente, ele apar mai rar și cu frecvențe foarte reduse. Au fost identificate ca specii găina (*Gallus domesticus*) și gâsca (*Anser domesticus*). În cazul păsărilor domestice, trebuie considerată o subestimare a frecvenței lor, având în vedere că, pe de o parte, au fost consumate și de către alte animale (mai ales câini), iar pe de altă parte recuperarea resturilor din situri a fost deficitară întrucât nu s-a practicat cernerea sedimentelor.

Atât în ceea ce privește numărul de resturi (NR), cât și numărul minim de indivizi (MNI), animalele domestice cu ponderea cea mai mare în majoritatea siturilor investigate sunt bovină, porcul și oaia/capra. Eșantioanele investigate indică faptul că resturile de bovine apar cel mai frecvent, cu excepția așezării rurale de la Negrești (Neamț), în care predomină porcul, și a orașelor orientale controlate de mongoli (Hoarda de Aur) în secolul al XIV-lea de la Orheiul Vechi și Costești, în care primul loc este deținut de oaie/capra (Fig. 4–5).

În eșantioanele de proveniență urbană, din care au fost excluse cele două orașe mongole (Orheiul Vechi – secolul XIV și Costești), resturile de bovină domestică înregistrează o medie de circa 67% din totalul celor identificate, cu maxime în Podișul Sucevei, la Baia și Siret (circa 77%, respectiv 70%). În cazul eșantionului de la Târgu Trotuș, frecvența bovinei domestice este supraevaluată prin surprinderea și colectarea resturilor dintr-un atelier de prelucrare a coarnelor și pieilor de bovine³. Urmează, ca medie a frecvenței de resturi, porcul (circa 15%), apoi oaia/capra (circa 9%). Dintre siturile urbane pentru care s-au calculat mediile de frecvență, Lăpușna prezintă o pondere mai crescută a consumului de oaie/capra (24,65%), respectiv un procent mai scăzut de porc (7,86%).

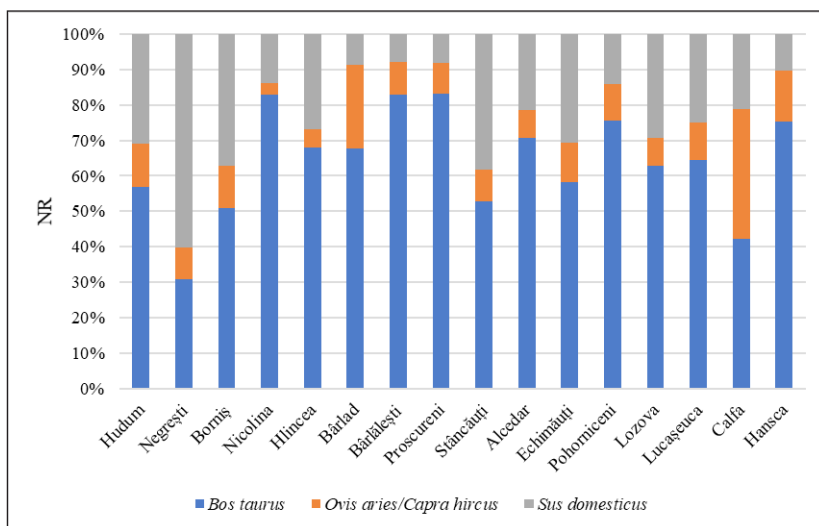


Fig. 4. Proporțiile resturilor provenite de la principalele specii domestice din eșantioane de proveniență rurală.

³ L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003.

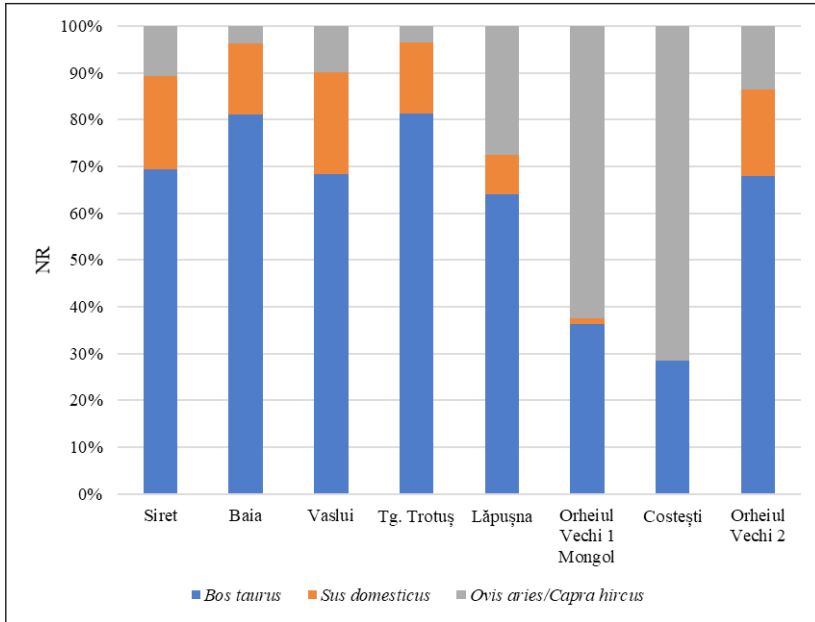


Fig. 5. Proporțiile resturilor provenite de la principalele specii domestice din eșantioane de proveniență urbană.

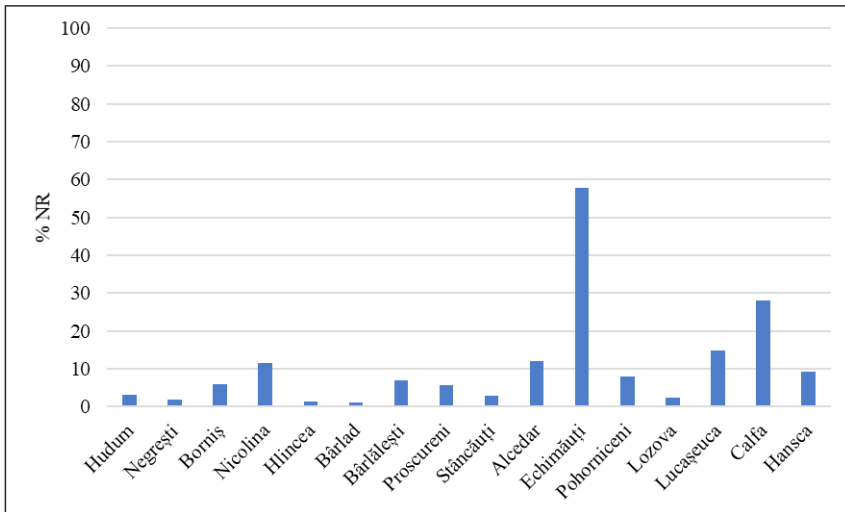


Fig. 6. Proporțiile resturilor de cal din eșantioane de proveniență rurală.

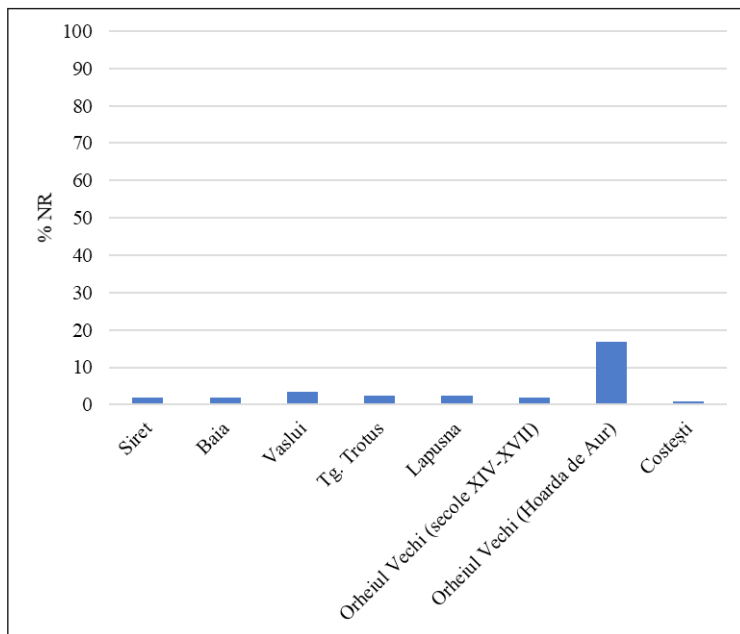


Fig. 7. Proporțiile resturilor de cal din eșantioane de proveniență urbană.

Frecvența resturilor de cal este în general scăzută în eșantioanele luate în studiu, dar cu o diferență semnificativă între cele de proveniență rurală (în medie circa 10% din totalul resturilor identificate) și cele urbane (circa 2%) (Fig. 6–7). Consumul cărnii era practicat cel puțin ocazional, după cum dovedesc frecvențele crescute ale resturilor din unele situri (Echimăuți, Calfa, Orheiul Vechi, Lucașeuca, Alcedar, Nicolina), caracterul fragmentar al elementelor scheletice, precum și urmele de ardere și tranșare identificate la Baia, Târgu Trotuș și Orheiul Vechi⁴.

Selecția animalelor domestice după vârstă și sex

Bos taurus. Aprecierea vârstei de sacrificare la bovina domestică a fost realizată în principal pe baza stadiului de fuziune epifizară a metapodalelor. Astfel, se constată că se practica sacrificarea predominantă a animalelor mature, cu vârste de peste doi ani și jumătate, ponderea lor variind ușor între așezări în jurul unei medii de circa 76% NMI (Fig. 8). Considerând și uzura dentară în cazul bovinelor sacrificate ca adulte, poate fi conturat un model general de selecție axat pe categoria de vârstă 4 și 6 ani. Exemplarele de

⁴ L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003; L. Bejenaru, L. Bacumenco, S. Stanc, *op. cit.*, 2003.

2,5–4 ani sunt rare, această grupă de vârstă fiind probabil păstrată în vederea exploatării pentru produsele lor secundare (lapte, reproducere, forță de tracțiune)⁵.

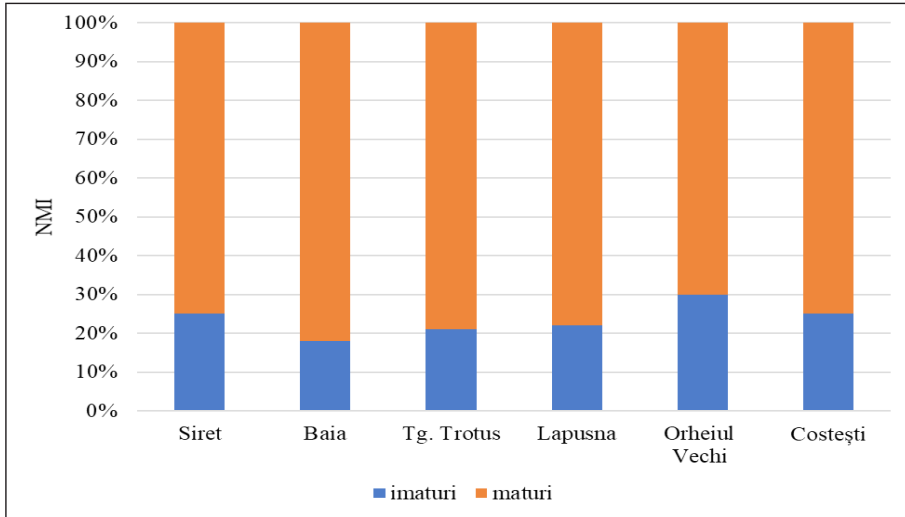


Fig. 8. Proporții imatur/matur la sacrificarea bovinei domestice.

Pe baza dimensiunilor prelevate la nivelul oaselor metapodale întregi, aparținând exemplarelor adulte, s-a apreciat sexul respectivilor indivizi, rezultând o prevalență a femelelor în eșantioanele mari, precum cele de la Baia, Siret, Orheiul Vechi, chiar Târgu Trotuș. Exemplarele masculine și cele castrate apar rar ca indivizi maturi în cadrul eșantioanelor studiate, fiind probabil selectați pentru sacrificare la vârste imature, mai mici de doi ani și jumătate.

Sus domesticus. În cazul porcului domestic, starea uzurii dentare la nivelul resturilor identificate indică o sacrificare a exemplarelor predominant la vârste de peste un an, determinată de ritmul mai lent de creștere a tipului care era crescut. În ceea ce privește raportul estimat dintre sexe, acesta apare relativ echilibrat, ceea ce sugerează că nu a existat o selecție strictă în funcție de sex⁶.

Ovis aries / Capra hircus. Ca și în cazul porcului, estimarea vârstelor la sacrificare pentru oaie/capra s-a bazat analiza dentiției, rezultând că, în

⁵ L. Bejenaru, *Faunal exploitation patterns at urban settlements in medieval Moldavia*, în A. Choyke, G. Jaritz (eds.), *Animaltown: Beasts in Medieval Urban Space*, British Archaeological Reports Oxford Ltd, Oxford, 2017, p. 103–114.

⁶ L. Bejenaru, *op. cit.*, 2017.

medie, cel puțin o treime din exemplare erau sacrificate ca imature (la vârste mai mici de 1,5 ani). Selecția animalelor tinere pare să se fi făcut diferit: fie ca miei/iezi de până în șase luni (de exemplu, la Baia, Siret), fie la vârste de 6–18 luni (de exemplu, la Orheiul Vechi și Costești, perioada mongolă).

Considerând dimorfismului sexual secundar exprimat în mărimea corpului, dimensiunile osoase arată o predominanță a femelelor în grupul de exemplare adulte; masculii apar rar.

Equus caballus. Întrucât s-a menționat consumul cărnii de cal, se pune și problema unei eventuale selecții a exemplarelor în vederea sacrificării. În general, resturile de cal identificate în eșantioanele studiate provin de la indivizi maturi și doar rareori de la exemplare imature (de exemplu, la Târgu Trotuș, Orheiul Vechi). Se presupune astfel că hipofagia era practică rar în cazul unor animale accidentate sau/și în momente de criza alimentară.

Mamifere sălbatice vâdate

După cum s-a precizat anterior, resturile de mamifere sălbatice reprezintă doar o mică parte din eșantioanele studiate, ceva mai bine reprezentate totuși ca medie în siturile rurale (Fig. 2–3). Procentele relativ scăzute de resturi scheletice provenite de la speciile vâdate se datorează și restricțiilor impuse de dreptul la vânatoare, cu un puternic caracter social în detrimentul maselor populare. Acestora din urmă le era permis să vâneze doar pentru a-și putea plăti taxele prin cotele de carne și blană⁷.

Speciile de mamifere sălbatice identificate sunt: cerbul (*Cervus elaphus*), căpriorul (*Capreolus capreolus*), cerbul lopătar (*Dama dama*), bourul (*Bos primigenius*), mistrețul (*Sus scrofa*), iepurele de câmp (*Lepus europaeus*), ursul brun (*Ursus arctos*), lupul (*Canis lupus*), vulpea (*Vulpes vulpes*), jderul (*Martes sp.*), bursucul (*Meles meles*). Dintre acestea, cerbul, mistrețul și căpriorul prezintă frecvențele cele mai mari de resturi.

Urmărind în Fig. 9 proporțiile resturilor provenite de la principalele specii de mamifere vâdate, se poate constata că în eșantioanele de provenință rurală cerbul se detașează clar ca pondere. În siturile urbane frecvența cerbului scade, fiind întrecut de altele, precum mistrețul la Siret sau/și căpriorul la Baia și Vaslui.

⁷ C. C. Giurescu, *Istoria pădurii românești din cele mai vechi timpuri până astăzi*, Ed. Ceres, București, 1976.

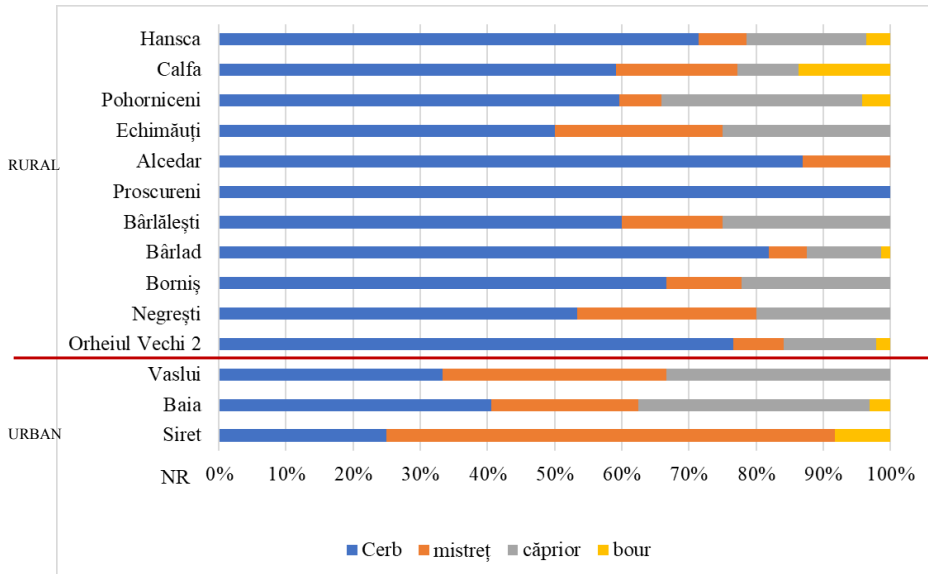


Fig. 9. Proporțiile resturilor de la principalele specii de mamifere sălbatice.

Dintre speciile vâdate, remarcăm două prezențe inedite: cerbul lopătar și bourul. Cerbul lopătar, specie termofilă de origine mediteraneeană, a fost identificat în situl de la Orheiul Vechi, în zona căruia probabil trăia aclimatizat într-o rezervație de vânatoare. Bourul, simbolul Moldovei medievale pe sigilii și steme⁸, a dispărut din fauna Moldovei probabil din secolul al XVII-lea⁹; a fost identificat în eșantioane datate cel târziu pentru secolul al XVI-lea, atât în eșantioane rurale, cât și urbane (Fig. 9).

Pescuitul

Resturile scheletice de pești sunt sporadice în eșantioanele studiate¹⁰, frecvența lor fiind subevaluată totuși ca și în cazul păsărilor prezentat anterior. Rolul peștilor în alimentația comunităților umane trebuie să fi fost însă mai mare decât o indică analizele arheozoologice, de vreme ce rețeaua hidrografică era bogată, iar unele documente medievale certifică existența mai multor iazuri în regiune¹¹. De asemenea, este consemnat în documente comer-

⁸ I. Nania, *Vânatul pe teritoriul României*, Ed. Sport-Turism, București, 1991.

⁹ Gh. Nedici, *Istoria vânătărei și a dreptului de vânatoare*, București, 1940.

¹⁰ L. Bejenaru, *Arheozoologia Moldovei medievale*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2006.

¹¹ A. Sava, *Documente privitoare la târgul și ținutul Orheiului*, București, 1944.

țul intern și extern practicat cu pești din Dunăre pe așa-numitele „drumuri de pește” care duceau de la Dunăre spre Transilvania, Țara Românească și Moldova¹².

Concluzii

Studiile arheozoologice realizate pentru așezări rurale și urbane de pe teritoriul Moldovei, secolele XIV-XVIII, evidențiază importanța creșterii animalelor ca sursă de hrană. Bovina domestică domină ca număr de resturi în majoritatea eșantioanelor analizate.

Deși, urbanizarea în Moldova medievală a fost mai puțin pronunțată decât în Europa Centrală și de Vest, totuși rezultatele arheozoologice indică unele diferențe urban/rural. Astfel, locuitorii orașelor medievale consumau într-o proporție mai mare decât sătenii carne de animale domestice, mai cu seamă de vită. În mediul rural se vâna ceva mai mult și era preferat cerbul, iar în ceea ce privește consumul cărnii de cal, acesta era practicat relativ mai frecvent în mediul rural.

Influența factorului etnic și religios asupra structurii eșantioanelor arheozoologice este evidențiată în cazul așezărilor de ocupație mongolă de la Orheiul Vechi și Costești. Se remarcă raritatea, chiar absența resturilor de porc și frecvența mare a celor de oaie/capra.

Mulțumiri

Această lucrare este finanțată printr-un Grant de cercetare realizat cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor aflat la dispoziția Academiei Române și gestionat prin Fundația „PATRIMONIU”, GAR-UM-2019-II-2.4-15/15.10.19, *Alimentație și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, Director Dr. Ludmila Pîrnău.

¹² C.C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii în România, I, Din cele mai vechi timpuri până la instituirea legii pescuitului (1896)*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1964; L. Bejenaru, L. Bacumenco, S. Stanc, *Information about fish in the historical documents of Iași city (Romania)*, în Ph. Béarez, S. Grouard, B. Clavel, *Archeologie du poisson. 30 ans d'archeozoologie au CNRS. Hommage aux travaux de Jean Dess et de Nathalie Desse-Berset*, Ed. APDCA, Antibes, 2008, p. 101-109.

Un recipient de cupru descoperit în „Târgul de Jos” al orașului Iași

Adriana Miron*, Cosmin Niță*, Costică Asăvoaie*

Abstract: *The purpose of the paper is to introduce into the scientific circuit the information related to a copper vessel that was recently discovered during the preventive archaeological researches undertaken in 2020, in the central area of Iași, situated south of Barnovschi church's tower, that used to be part of the city's area called Târgul de Jos.*

The vessel, which was discovered entirely, is one of the few copper kitchen pieces discovered in archaeological researches in Moldavia. The data presented, although preliminary, complete the known information about the typology of this type of vessel and about the craft of copper and copper processing in the workshops of Moldavia, in the late medieval period.

Keywords: *vessels, copper, Iași, Moldova, 18th century.*

Vasele de cupru, folosite și în Moldova medievală și modernă, reprezintă o categorie de recipiente mai rar descoperite în siturile arheologice, dar și mai puține păstrate într-o stare bună de conservare și – în mod excepțional – întregi.

Vasele de acest gen, de capacitate mai mici sau mai mari, au străbătut treptele evoluției istorice, diversificându-se ca forme, sistem de îmbinare, estetică și – mai nou – „eficiență energetică”. În perioada târzie a medievalității moldovenești i s-a conferit denumirea de împrumut „cazan”, care – până la unele limite semantice și cronologice – a coexistat cu termenul de „căldare”.

Cercetările arheologice preventive întreprinse în prima jumătate a anului 2020 în zona numită altă dată medeanul Târgului Vechi, apoi târgul lui Barnovschi sau Târgul Mare¹, zonă situată lângă turnul bisericii

* Muzeul de Istorie a Moldovei, Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași; adriana_moglan@yahoo.com; nitacosmin043@gmail.com; c.asavoiaie@gmail.com

¹ D. Bădărău I. Caproșu, *Iașii vechilor zidiri*, ed. a II-a, Ed. Demiurg, Iași, 2007, p. 35, 71; S. Iftimi, *Piața Beilicului din Iași și monumentul lui Grigore III Ghica*, în *Monumentul*, XIII, partea a 2-a, Iași, 2012, p. 292, nota 2.

„Barnovschi”, mărginită la N de actuala stradă Ghica Voda și la Est de strada Miron Barnovschi, au dus la descoperirea unui astfel de vas, a unui cazan din cupru (Fig. 1).

Cercetări arheologice în această zonă au mai fost întreprinse în 1991, ocazie cu care au fost descoperite rămășițele unei locuințe ce a sfârșit prin incendiere². Între altele, s-au găsit aici 19 monede, diverse ca proveniență, emise între anii 1645 și 1665³ printre cahlele fragmentare – unele reîntregibile –, având ca decor reprezentări ale vulturului bicefal⁴.

Contextul descoperirii

Cercetările arheologice întreprinse au dus la identificarea mai multor complexe ilustrative pentru intensă și continuă activitate umană în perimetrul cercetat. În urma analizei stratigrafiei generale a suprafeței, s-a observat că nivelurile arheologice mai vechi au fost succesiv și aproape continuu deranjate de intervențiile antropice repetate, începând cu secolul al XVII-lea și până în a doua jumătate a secolului al XX-lea. Partea de N și N-E a terenului a fost mai puțin deranjată de intervențiile moderne și contemporane, aici păstrându-se cele mai vechi complexe arheologice (notate C 32–46) dintre care amintim 10 lutării (C 32, 34, 37–41, 43–45), un depozit de alimente, trei locuințe/anexe gospodărești și un fragment de pivniță (Fig. 2).

Lutăriile reprezintă cele mai vechi complexe arheologice păstrate, acestea devenind ulterior gropi menajere, în secolele XVII–XVIII. În umplutura acestora au fost găsite mai multe monede, datate între 1558 și a doua jumătate a secolului al XVII-lea, dar și fragmente de sticlă, porțelan oriental și chinezesc, numeroase fragmente ceramice specifice secolelor XVII–XVIII reprezentate de vase de uz casnic și fragmente de cahle cu reprezentări vegetale, geometrice și diferite posturi de luptător călare⁵. Prezența acestor lutării se datorează, cel mai probabil, faptului că nivelul de pământ galben era relativ la suprafață, ceea ce ușura extracția, dar se evidențiază și prin calitatea plastică a argilei, precum și prin faptul că lutul nu are intruziuni.

² Rezultatele cercetărilor arheologice au fost comunicate la *Sesiunea anuală de rapoarte arheologice*, Iași, 15–17 noiembrie 1992. Cercetările au fost efectuate de un colectiv format din Al. Andronic (responsabil științific), R. Popovici, C. Asăvoaie și C. Iconomu.

³ R. Popovici, *Șantierul arheologic Mănăstirea Barnovschi (Iași) – 1991: Descoperiri monetare*, în *AIIIX*, XXXII, 1995, p. 525–529.

⁴ Eadem, *Cahlele cu acvile bicefale în Moldova medievală (secolele XV–XVII)*, în *ArhMold*, XXXIII, 2010, p. 255–274.

⁵ Materialul arheologic este în curs de prelucrare.

În unul dintre complexe (C 34) care reprezenta, inițial, o lutărie a fost descoperit și cazanul care face obiectul acestei prezentări. Această groapă are formă neregulată, cu dimensiunile maxime de $2,88 \times 2,34$ m, fiind reperată la $-3,20$ m și coboară până la $-4,30$ m (Fig. 3). Materialul arheologic a fost destul de sărac cu puține fragmente ceramice și cahle cu decor vegetal, dar și cu reprezentare de cavaler/călăreț, însă spre baza acesteia; în partea estică a complexului a fost descoperit cazanul care zăcea cu gura în jos.

Descrierea piesei

Cazanul, de formă tronconică, mai larg spre partea inferioară, a fost lucrat prin batere din două foi de cupru, prinse prin îmbinare la jumătatea peretelui vasului (Fig. 4)⁶. Fundul și jumătatea inferioară a acestuia au fost lucrate dintr-o singură foaie. Îmbinarea cu jumătatea superioară s-a realizat folosindu-se tehnica numită „în dinți” adică una din marginile celor două foi era crestată la intervale de 1 cm prin tăieturi lungi. În aceste creștături se introducea marginea continuă a celeilalte foi, în așa fel încât fâșiile dintre creștături să rămână succesiv una înăuntru, alta în afară. După operațiune, se ciocănea până se obținea o suprafață netedă, perfect îmbinată (Fig. 5b). Această tehnică era bine cunoscută în Moldova și practică în atelierele locale, unde s-a perpetuat până astăzi; asemenea procedee de îmbinare sunt folosite și în prezent de țigani – căldărari.

Pereții cazanului sunt ușor arcuiți, având un umăr bine profilat de la care pornește un gât scurt pe care erau fixate torțile. Acesta a avut două torți din fier, prinse simetric sub buza vasului, sau o torță semicirculară mobilă prinse în doi suportți laterali din fier fixați cu nituri (Fig. 5a). Din torți se păstrează doar fragmente de fier disperate, puternic corodate. Baza este convexă, în partea mediană având o adâncitură concavă de formă circulară de tipul úmbo-ului antic.

Dimensiunile vasului: diametru gură: 30 cm, diametru fund: 34 cm, înălțime: 20 cm.

Urmele de funingine de pe exterior arată că acesta a fost utilizat pentru prepararea alimentelor la foc deschis. La o examinare atentă a cazanului, chiar înainte de a trece prin procesul de restaurare, s-au putut observa urmele unei reparații (Fig. 5c).

⁶ Desenul a fost realizat de domnul Romeo Ionescu (Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași), căruia îi mulțumim și pe această cale.

Încadrare cronologică

Contextul arheologic în care a fost descoperit vasul nu furnizează informații clare pentru încadrarea cronologică a acestuia. Fragmentele de cahle decorate cu motive vegetale sau figura cavalească⁷, dar și ceramica din umplutura gropii menajere se încadrează cronologic în secolele XVII-XVIII (Fig. 6).

Căutând analogii pentru acest vas, din punct de vedere al formei, cel mai apropiat este ceaunul descoperit la Cetatea Neamțului și datat în a doua jumătate a secolului al XVII-lea⁸; în ceea ce privește tehnica de îmbinare a foilor de tablă s-a constatat că piese similare au fost descoperite la Suceava⁹, cetatea de pământ de la Bârlad – acele „căzănele” despre care considerăm ca puteau fi cel mult niște căni sau predecesoare ale gamelelor militare moderne – având în vedere dimensiunile, toate fiind datate în a doua jumătate a secolului XV¹⁰, tigaia ce făcea parte din inventarul atelierul de bijutier descoperit în Iași, datat în prima jumătate a secolului XVII¹¹ și vasele din depozitul de la mănăstirea Secu, datate în secolul XVIII¹².

Coroborând toate informațiile nu vom face o încadrare strictă ci, deocamdată, considerăm că acesta poate fi atribuit secolului al XVIII-lea.

Despre atelierul în care a fost lucrat acest vas considerăm că era unul local, documentele Iașilor¹³ amintind în secolul XVIII numeroși meșteri căldărari care produceau diferite tipuri de vase din cupru (cazane, căldări, tigăi, ceaune, căni, tipsii, ibrice). Astfel, numai între 1741–1755 sunt menționați Vasile căldărariu, Gheorghie căldărar, Ghiorghie căldărariu, Miron căldărarul, în calitate de martori la diverse vânzări și cumpărări de proprietăți¹⁴.

⁷ P. V. Batariuc, *Cahle din Moldova medievală secolele XIV-XVII*, Ed. Istros, Suceava, 1999, p. 118–121.

⁸ L. Bacumenco-Pîrnău, V. Diaconu, N. Vornicu, *Despre vasul de cupru medieval descoperit la Cetatea Neamțului (județul Neamț, România). Noi considerații*, în RA, serie nouă, vol. XVI, nr. 1, 2020, p. 139, fig. 3.

⁹ E. I. Emandi, *Civilizația medieval-urbană. Un depozit de marfă din vremea lui Ștefan cel Mare descoperit la Suceava*, în *Hierasus IX*, 1994, p. 272–275.

¹⁰ M. D. Matei, L. Chițescu, *Cetatea de pământ de la Bârlad monografie arheologică*, Ed. Cetatea de Scaun, Târgoviște, 2002, p. 123–125, fig. 48.

¹¹ Material inedit. Cercetare arheologică de salvare desfășurată în anul 1994, pe bulevardul Anastasie Panu, zona Centrul de Afaceri, Iași, responsabil științific Acad. Victor Spinei.

¹² V. Josanu, *Un depozit medieval târziu de vase din metal de la Mănăstirea Secu, jud. Neamț*, în *MemAntiq XXIII*, 2004, p. 424, fig. 3/1–5.

¹³ I. Caproșu (ed.), *Documente privitoare la istoria orașului Iași, Acte interne*, vol. III-X, Ed. Dosoței, Iași, 2000–2007.

¹⁴ Idem, *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. V, *Acte interne (1741–1755)*, Ed. Dosoței, Iași, 2001, doc. 48, p. 36; doc. 154, p. 83 – 85; doc. 414, p. 225; doc. 474, p. 271.

Documentele menţionează explicit şi existenţa dughenelor în Iaşi în care se reparau şi se lucrau vase din aramă. Astfel, din documentul în care este menţionat Gheorghe căldărarul, fiul lui Miron căldărarul, aflăm că acesta se judeca „pentru nişte casă cu locul lor şi cu dugheana de lucrat căldărării în mijloc, ce sânt tot într-un păreti, aice în Iaşi, ot Uliţa Hagioaie”¹⁵.

Exemplarul descris aici, ţinând cont şi de contextul arheologic în care a ieşit la lumină, ar fi putut să facă parte din inventarul unui han, numit *Hanul Paleologu*, pe care cercetătorul Sorin Iftimi l-a identificat în *Planul de embatic al Mănăstirii Barnovschi*, întocmit în anul 1843¹⁶.

Pornind de la raţionamentul că atare recipiente primare, cazane sau ceaine, iniţial adânci şi cu gura largă, au fost destinate preparării termice prin fierbere se poate admite că vasele cunoscute astăzi pentru astfel de operaţii, de la banalul ibric şi până la oala sub presiune sunt derivate din cazan. Nu întâmplător termenul de definare a pătruns şi în industrie. Putem aminti aici şi de o componentă esenţială a alambicului, respectiv, cazanul de fierbere. Cele mai sus expuse ar putea sta ca teme în susţinerea caracterului perpetuu şi universal al unui astfel de obiect ca şi cel supus aici atenţiei.

Cercetarea întreprinsă asupra acestui vas de cupru este preliminară şi reprezintă dorinţa noastră de a fi pus în circuitul ştiinţific pentru a completa descoperirile anterioare cunoscute, din aşezările rurale şi urbane din zona Moldovei, care au fost publicate până în prezent.

¹⁵ *Ibidem*, doc. 154, p. 83–85.

¹⁶ Comunicare susţinută la Simpozionul Internaţional Monumentul – Tradiţie şi Viitor, ediţia XXIII, 30 septembrie – 2 octombrie 2021, Iaşi, de S. Iftimi, *Planul locurilor de dughene din Târgul Vechi (Iaşi), în prima jumătate a secolului al XIX-lea*.



Fig. 1. Harta satelitară cu amplasamentul săpăturii arheologice.



Fig. 2. Planul general al cercetărilor arheologice.



Fig. 3. Complexul 34 – lutărie/groapă menajeră în care a fost descoperit cazanul.



Fig. 4. Cazan. Fotografii înainte de restaurare și desen.

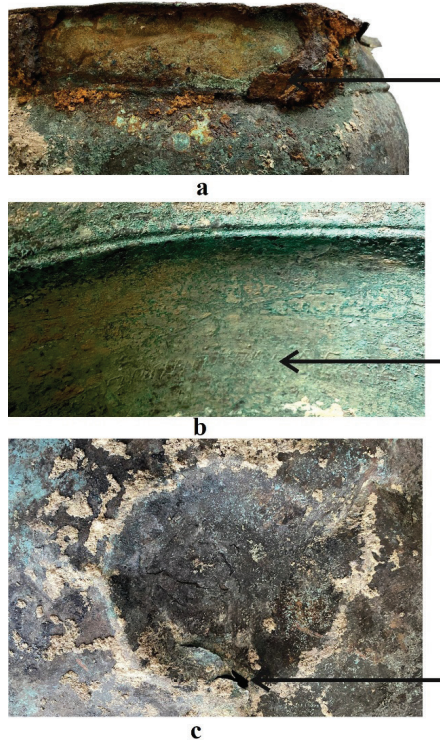


Fig. 5. Detalii de confecționare și reparații.



Fig. 6. Material arheologic din Complexul 34.

O istorie socială a utilizării solnițelor din Antichitate și până în epoca modernă. Cu o privire specială asupra spațiului românesc

*Ioan Iațcu**

Abstract: *The present paper is more of an essay, as it brings to the fore the use of salt cellars, containers that are so common and commonplace to us, the people of today. The history of these artifacts is followed from the classical Antiquity, through the Middle Ages and to the Modern era. The few archeological data provided by the sparse finds within the Romanian territory (Poiana-Galați, Iași-Hotel Moldova, Cârja-Vaslui, Coșuștea-Mehedinți), which attest to the use of the salt cellars / salt boxes over time, are completed with the information provided by written sources, such as the literary works of ancient writers, medieval chronicles or modern documents. Their study shows us the attention with which the craftsmen and their clients treated on the process of crafting the salt cellars, as well as the selection of materials for their making. With the help of information provided by Benvenuto Cellini, who sheds light on how he designed the famous salt box for the King of France, Francis I (1540–1543), we also find out how the idea of joining the two basic spices, salt and pepper, emerged.*

Keywords: *salt cellar, pepper pot, salt, condiment, Antiquity, Renaissance.*

De-a lungul timpului, cercetările arheologice, însoțite de interpretările ulterioare, au relevat existența unor vase de mici dimensiuni ce au fost asociate cu solnițele. Denumirea lor, dată cel mai adesea după forma pieselor, pornește de la o realitate construită pe dovezile privind exploatarea, producerea, procesarea și consumul de sare încă din preistorie.

Crearea unor vase de mici dimensiuni¹, anume pentru sare, nu era un

* Muzeul de Istorie a Moldovei, Complexul Muzeal Național „Moldova”, Iași; iatcu80@gmail.com.

¹ O primă sistematizare a informațiilor despre solnițe a se vedea la Th. D. Fosbroke, *Encyclopedia of antiquities and elements of archaeology, Classical and Medieval*, vol. 1, John Nichols and Son, Londra, 1825, p. 311 (sub voce *Salt-cellar*).

lucru imposibil, pentru că ele aveau un statut special atât în economia unui act religios, cât și în universul gastronomic (prepararea și conservarea alimentelor).

În Antichitatea romană acest recipient special se afla printre vasele consacrate cultului zeităților domestice: *patera* sau *patella*, care era un mic bol, și *salinum* (solnița)². Acest aspect este evocat de Horațius în felul următor: „*Dacă mâna ce atinge altarul e curată, ea împacă larii supărați, cu grâul sfânt și cu sarea strălucitoare, ca și când le-ar aduce o jertfă scumpă*”³.

Inițial, în cultul casnic, aceste vase erau modelate destul de grosolan, dar, cu timpul, ele au ajuns să fie realizate din materiale prețioase, cum este cazul pieselor aparținând consulilor Gaius Fabricius Luscinus și Quintus Aemilius Papus. Despre aceștia, istoricul roman Valerius Maximus ne spune că fiecare deținea câte o *patella* și o solniță (*salinum*) din argint⁴.

În capitala Imperiului, la Roma, fiecare senator, iar la țară fiecare general păzea cu strictețe o pateră și o salieră din argint, instrumente de cult indispensabile pentru serviciul religios⁵: „*pentru nevoile sacrificiilor, pentru ca să se poată avea la îndemână solnița și vasul trebuincios*”⁶. De la Plinius aflăm despre comportamentul alimentar al unor personaje din Roma timpurie, printre care se afla și „*Fabricius, care le interzicea generalilor să abia cu ei la război mai mult decât o farfurie și o solniță de argint*”⁷.

În poemele lui Horațius, solnița era asociată cu ideea de familie („*cui îi strălucește solnița părintească pe masa-i modestă*”)⁸, iar la Seneca cu simplitatea și cumpătarea, principalele valori romane tradiționale: „*Ce-aș vrea să am, este o masă cu trei picioare, o solniță de sare curată și o togă care să mă apere de frig, fie cât de aspră*”⁹.

Descoperirile arheologice de pe teritoriul României au relevat prezența

² A. Dubourdieu, *Les origines et le développement du culte des pénates à Rome*, Collection de l'École Française de Rome 118, Roma, 1989, p. 87.

³ Hor., *Od.*, III, 23 (Horațiu, *Odele și Epodele*, traducere E. Lovinescu, Tipografia „România Nouă”, București, 1923, p. 150).

⁴ A. Dubourdieu, *op. cit.*, p. 87–88.

⁵ J. Champeaux, *La prière du Romain*, în *Ktēma: civilisations de l'Orient, de la Grèce et de Rome antiques*, 26, 2001, p. 272, nota 31.

⁶ Liv., *Ab Urbe Condita*, XXVI, 36, 6 (Titus Livius, *De la Fundarea Romei*, vol. III, traducere de V. Janina, F. Demetrescu, P. H. Popescu, Ed. Științifică, București, 1961, p. 403).

⁷ Plin., *Nat. Hist.*, XXXIII, 153 (Plinius, *Naturalis Historia. Enciclopedia cunoștințelor din Antichitate*, vol. VI, *Mineralogie și istoria artei*, traducere din limba latină, prefață, note și indice de I. Costa, Ed. Polirom, Iași, 2004, p. 62).

⁸ Hor., *Od.*, II, XVI (p. 98).

⁹ Sen., *Ep.*, CXX (L. Annaeus Seneca, *Scrisori către Luciliu*, traducere și note de Gh. Guțu, studiu introductiv de I. Davidsohn, Ed. Științifică, București, 1967, p. 475–476).

unor vase partiționate la interior, compartimentare realizată, cel mai probabil, pentru sarea cu granulație diferită ori alte semințe și fructe aromatice măcinate (coriandru, ienupăr). Un exemplu poate fi vasul de tip solniță de la Poiana-Galați, aparținând Latene-ului târziu (secolul I a. Chr. – secolul I p. Chr.) (Fig. 1). Nu este exclus ca un asemenea vas să imite recipiente cu destinație similară provenind de la sudul Dunării.

* * *

Pentru lumea creștină primară, sarea, prin importanța sa naturală, simboliza „efectele harului care se primește la botez”, fiind „un sacrament tămăduitor spre alungarea dușmanului rău”¹⁰. Astăzi, în cadrul Bisericii Ortodoxe, sarea se mai folosește doar la sfințirea fântânilor, pentru care se pregătește un bol cu acest mineral, care se toarnă în apă după facerea aghiazmei.

Prin sintagma biblică „sarea pământului”¹¹ se înțelegea comunitatea Sfinților Apostoli. În acest context, vărsarea vasului cu sare, unul din motivele ilustrate în faimoasa pictură a lui Leonardo da Vinci, „Cina cea de taină” din trapeza Santa Maria delle Grazie din Milano, ne apare ca simbol al discordiei. Iuda Iscarioteanul este indicat privitorului de solnița răsturnată lângă brațul său drept¹². În „Sfânta Familie la masă”, pictură de Jakob Jansz (circa 1495–1500), prezența solniței, unul din punctele de atracție creat pe suprafața mesei, anunță trădarea, dar mai ales nenorocirea cumplitei răstigniri¹³.

Treptat, respectiva idee s-a transferat și pe tărâmul superstițiilor, spre exemplu, „la români, se crede că este păcat să te joci cu sarea. Când se varsă solnița, e semn rău”¹⁴.

Pentru perioada medievală, sursele iconografice din spațiul Europei catolice relevă existența vaselor pentru sare realizate din ceramică sau metale comune ori nobile, pentru că un asemenea condiment prețios era menit să

¹⁰ L. Streza, *Slujba botezului în ritul liturgic ortodox și în cel catolic. Studiu comparative*, în *Studii Teologice*, 25, 1973, 9–10, p. 687.

¹¹ Matei V, 13–14.

¹² J. Wasserman, *Leonardo da Vinci's Last Supper: The Case of the Overturned Saltcellar*, în *Artibus et Historiae*, 24, 2003, 48, p. 65–68; X. M. Barbier de Montault, H. Nodet, *Traité d'Iconographie chrétienne*, t. II, Société de Librairie Ecclésiastique et Religieuse, Paris, 1898, p. 137.

¹³ V. Immonen, *A lied from a 14th century salt cellar found in Turku, Finland*, în *Fornvännen. Journal of Swedish Antiquarian Research*, 108, 2013, p. 204, fig. 10.

¹⁴ G. F. Ciaușanu, *Superstițiile poporului român în asemănare cu ale altor popoare vechi și noi*, ediție critică, prefață și indice tematic de I. Opreșan, Colecția Mythos, Ed. Saeculum I. O., București, 2007, p. 229.

stea în recipiente anume concepute (Fig. 2). Importanța vaselor transparente și din atenția cu care s-au implicat meșteșugarii și comanditarii lor asupra procesului de creație, precum și în alegerea materialelor destinate realizării lor.

Modalitatea de compartimentare a unor recipiente arată că erau utilizate atât pentru sare, cât și pentru piper. Asocierea celor două condimente și includerea în același ansamblu a fost definită, pentru prima dată, în perioada Renașterii italiene. Sculptorul și orfevierul Benvenuto Cellini aduce lămuriri asupra modului cum a fost concepută celebra solniță pentru regele Franței, Francisc I (1540–1543)¹⁵. În alegoria sa, Cellini – care, probabil, dorea să transmită mesajul regelui în ceea ce privește interesul pentru producția de sare și comerțul cu mirodenii –, redă o barcă pentru transportul sării („*in nella quale si metteva la salina*”), care plutește către zeul Neptun, în timp ce un templu ionic destinat piperului („*in questo avevo accomodato il pepe*”) este amplasat lângă zeița Gea, personificarea Pământului¹⁶ (Fig. 3.a, b).

* * *

Cercetările sistematice din Iași, desfășurate de-a lungul timpului, au adus la lumină, pe lângă o varietate de vase de uz comun, și o solniță din ceramică, cu smalț de culoare verde, decorată cu motive foliforme și datată în secolele XV–XVI (Fig. 4). În județul Vaslui, la Cârja, o descoperire fortuită a scos la lumină un vas cu o destinație similară, a cărui datare a fost stabilită pentru veacul al XVIII-lea (Fig. 5). Cele două recipiente ceramice pot oferi o viziune asupra manierei de etalare, în cadrul meselor festive ori comune, a sării și a altor condimente exotice¹⁷.

O piperniță de argint, numită „solniță de piper”, provenind dintr-un atelier moldovenesc, se păstrează și astăzi în Palatul Armelor din Muzeul Kremlinului. Piesa, datată în secolul al XVI-lea, a aparținut țareviciului

¹⁵ K. Schlegel, *Kunsthistorisches Museum Vienna: The Kunstkammer Vienna*, C. H. Beck, Viena, 2013, p. 46–47.

¹⁶ Benv. Cell., *Vita (Vita di Benvenuto Cellini)*, în *Le opere di Benvenuto Cellini*, Società Editrice Fiorentina, Florența, 1843, p. 231–232); M. A. Gallucci, *Benvenuto Cellini. Sexuality, Masculinity, and Artistic Identity in Renaissance Italy*, Palgrave Macmillan, 2005, p. 80–81; B. Jestaz, *Benvenuto Cellini et la Cour de France (1540–1545)*, în *Bibliothèque de l'École des Chartes*, 161, 2003, p. 97.

¹⁷ I. Iațcu, *O istorie a aromaticelor în spațiul românesc*, în idem, *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri și miresme. Din Antichitate, până în epoca modernă*, Catalog de expoziție, contribuții de T.-E. Marin, A. Miron, M.-B. Munteanu, M. Tudose, Ed. Palatul Culturii, Iași, 2019, p. 47.

Feodor I Ivanovič (1557–1598)¹⁸. Nu este exclus ca vasul să fi fost oferit cu ocazia vreunei solii trimisă la țarul Ivan al IV-lea al Moscovei de către domnitorul Alexandru Lăpușenau, prilej cu care s-au oferit și daruri prețioase.

Din același veac provine un vas-solniță din ceramică identificat cu prilejul cercetărilor arheologice de la mănăstirea Coșuștea-Crivelnicu, din Mehedinți. Recipientul, smălțuit cu verde la interior și exterior, era decorat cu cercuri profilate sub gât și deasupra bazei. Recipientul avea două urechiușe laterale și mai păstra „urma legăturii cu perechea sa”, ruptă din vechime¹⁹. Pe baza informațiilor culese de arheologi, putem considera că vasul, cu cele două găvane, era destinat atât sării, cât și piperului.

Despre modul de folosire a acestui tip de recipient aflăm din mărturia abatelui François-Xavier de Feller. În călătoria întreprinsă în Transilvania, pe la 1768, el ne relatează că a „botezat un copil fără untdelemn sfânt”, întrucât „aceste locuri fiind aproape cu totul lipsite de toate lucrurile și lumești și duhovnicești: am cerut sare și mi s-a adus sare și piper”²⁰. Nu este exclus ca teologului belgian să i se fi pus la dispoziție un recipient de tip solniță, ce conținea atât sare, cât și piper. Respectivul amănunt ne arată obișnuința oamenilor de a alătura într-un singur recipient cele două condimente de prim rang.

Solnițele le întâlnim menționate și în actele dotale ale fiicelor lui Constantin Brâncoveanu, Ilinca și Safta, din 1698, respectiv 1700. Lucrate din metal prețios (argint), respectivele vase le găsim incluse la capitolul „Rânduiala mesei”²¹.

În secolul al XVIII-lea, în diverse documente comerciale întâlnim și pipernițele, semn că exista o cerere mare în rândurile boierimii pentru asemenea vase, pe care negustorii se grăbeau să o satisfacă.

La 1740, printre lucrurile aflate într-o dugheană din orașul Iași, ce a aparținut lui Misăilă neguțitorul de la Sveti Sava, se număra și „1 piperniță de Lipsca”, adică vas ori cutie pentru păstrarea piperului achiziționată de pe

¹⁸ T. Uspenschi, *Vasele moldovenești aflătoare în sala armelor din Moscova (încercarea unei explicații arheologice)*, în *BCMI*, 20, 1927, p. 88–97, tab. 1/3; V. Căndea, *Mărturii românești peste hotare. Creații românești și izvoare despre români în colecții din străinătate*, Serie nouă, IV, *Polonia-Rusia*, editori coordonatori: I. Feodorov, A. Timotin, Ed. Biblioteca Bucureștilor, București, 2012, p. 181.

¹⁹ Al. Bărcăcilă, *Mănăstirea Coșuștea-Crivelnicu, Mehedinți. Descoperire arheologică*, în *BCMI*, XXVIII, 1935, p. 178, fig. 34/a.

²⁰ *Călători străini despre Țările Române*, IX, volum îngrijit de M. Holban, M. M. Al.-D. Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Academiei R.S.R., București, 1987, p. 568.

²¹ Radu vel logofăt Grecianu, *Viața lui Constandin Vodă Brâncoveanu*, cu note și anexe de Ștefan D. Grecianu, Inst. de Arte Grafice „Carol Göbl”, București, 1906, p. 295, 299.

la târgurile din Leipzig. Aceasta se individualiza de „1 solniță de plumbu”, recipient pe care îl găsim înșiruit printre obiectele consemnate în respectivul document²².

În cadrul schimburilor comerciale dintre Transilvania și Țara Românească, descoperim că Mitacu Nicolae Cuțuli, un negustor din București, primea de la partenerul său de afaceri, negustorul brașovean Țumburu, alături de alte produse și o piperniță²³. Barbu Știrbei comanda din Ardeal „scatulce de porțulan” pentru piper și sare²⁴. De asemenea, două recipiente de porțelan („scatultze de portzulan pentru pentru piper schi szare”) fuseseră incluse într-o listă de obiecte întocmită la 1817, în contextul unui divorț din Țara Românească²⁵.

În multe cazuri, recipientul destinat celor două condimente purta numele generic de solniță. În „Sama lui Miron Vârnav de cheltuiala casii dum(isale) vel vis(tiernicul)” aflăm că, pentru conacul de la Brătuleni al boierului Teodor Palade, s-a cumpărat, pe lângă tacâmuri, și o solniță²⁶.

Dintr-un „catastih de avuturile” sfintei mănăstiri Hurezi din Vâlcea, din 1804, luăm cunoștință despre existența a „2 solnițe de sticlă”²⁷ destinate meseilor²⁸. Dintr-un izvod de zestre „ce dă căminarul Tudorace Ciurea fiicei sale Nastasica la căsătoria ei cu Iordache von Vârnav”, moment petrecut la 1820, descoperim și „patru solniți de argint și poliite cu aur”²⁹. În conacul marelui logofăt Anastasie Bașotă de la Pomârla, sat aflat la 15 km nord-vest de Dorohoi, conform inventarului întocmit la 1870, se găseau, alături de rășnițe din lemn și aramă pentru chiperi (piper), „cinci solnițe”³⁰ pentru mese.

²² *Documente privitoare la istoria orașului Iași, IV, Acte interne (1726–1740)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2001, nr. 415, p. 305–306.

²³ E. Limona, D. Limona, *Aspecte ale comerțului brașovean în veacul al XVIII-lea. Negustorul aromân Mihail Țumbru*, în *SMIM*, IV, 1960, p. 546.

²⁴ N. Iorga, *Istoria industriilor la români*, publicată pentru Societatea Națională de Credit Industrial, București, 1927, p. 182.

²⁵ Idem, *Scrisori și inscripții ardeleni și maramureșene, I, Scrisori din archiva grecilor Sibiului, din archiva protopopiei neunite de Făgărașului și din alte locuri*, Atelierele grafice Socec & Comp., București, 1906, p. 174.

²⁶ M. Mirza, *Cheltuielile casei marelui vistiernic Toader Palade, după o seamă din anul 1752*, în *AȘUI*, LIX, 2013, p. 396.

²⁷ I. Ionașcu, *Anexe la art. „Istoricul mănăstirii Hurez”*, în *Arhivele Olteniei*, 15, 1936, 86–88, p. 431.

²⁸ *Ibidem*, p. 443.

²⁹ M. Dim. Sturdza (coordonator și coautor), *Familii boierești din Moldova și Țara Românească. Enciclopedie istorică, genealogică și biografică*, Ed. Corint, București, 2018, p. 174.

³⁰ DJANI, *Colecția Manuscrise*, nr. 2013, Bașotă, 8/870, f. 34.

Desigur că trebuie să ținem cont de faptul că marea majoritate a pipernițelor, de primă necesitate în cuhniile gospodăriilor, dar și la masa de zi cu zi, erau realizate cel mai adesea din lemn.

Acest studiu, având caracterul unui crochiu, poate să constituie punctul de plecare pentru realizarea unei ample lucrări dedicată acestor recipiente, atât de comune și banale nouă, trăitorilor de astăzi, având la bază obiectele aflate în depozitele muzeale și informațiile oferite de varietatea izvoarelor scrise.



Fig. 1. Vas tip solniță (apud I. Iațcu, în *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri*, 2019, cat. 25).



Fig. 2. Reprezentarea unei solnițe cu capac în aranjamentul unei mese (apud *Tacuinum sanitatis*, fol. 53r; <https://www.europeana.eu>).



Fig. 3.a, b. Saliera realizată de Benvenuto Cellini, Kunsthistorisches Museum din Viena (*apud* K. Schlegel, 2013, p. 46–47).



Fig. 4. Solniță din secolele XV-XVI descoperită la Iași-*Hotel Moldova* (*apud* A. Miron, în *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri*, 2019, cat. 33).



Fig. 5. Solniță din secolul al XVIII-lea descoperită la Cârja-Vaslui (*apud* A. Miron, în *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri*, 2019, cat. 37).

Cofeturi, „dulceață de Myrobolau”, „zahăr candel”, miere de prigon: dulciurile în alimentația populației din Țara Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea

*Alina Felea**

Abstract: *Through this study we aim to fill the historiographical gap, dealing with a topic in the history of food – the consumption of sweets in the diet of the population of Moldova in the 17th century – beginning of 19th century, but only a few of the products that were considered desserts will be presented, especially those consumed by the wealthy categories: sugar, jams, sweets and other oriental delicacies, while at the same time showing the manner in which they were served, especially at the Royal Court, but also at monasteries, noting the cutlery and utensils used, explaining the origin of the names, as well as presenting the people responsible for serving the jams. The importance of this research stems from the need to know the eating habits of the population of Moldova, including elites, which provide information about a person's social rank, being also important for creating a more complete picture of daily life, inherited traditions and customs, food culture of the community.*

Keywords: *food, sugar, jam, sweets, oriental delicacies, Moldova.*

Gustul are un rol important pentru orice persoană, după cum remarca Jean-Louis Flandrin, funcția sa principală fiind de a ne permite să distingem ce e bun de ce e rău, ceea ce putem înghiți de ceea ce nu ar trebui, acest fapt fiind dependent de cultură, mediu social, loc, epocă. Unul dintre gusturile cele mai principale, cel dulce, care se asociază cu fericirea, bunăvoința și plăcerea, în perioada secolul al XVII-lea – începutul veacului al XIX-lea în rația alimentară a populației din Țara Moldovei era asigurat de mai multe produse: naturale (fructele și pomușoarele dulci, consumate atât în stare

* Institutul de Istorie; MEC, Chișinău, Republica Moldova; afelea44@gmail.com.

proaspătă, cât și uscate, datorită zaharozei, care în organism se scindează în glucoză și fructoză, și mierea), disponibile practic tuturor categoriilor de populație, și cele preparate/prelucrate termic (zahărul, dulcețurile/gemurile/magiunurile, bomboanele, prăjiturile), în cea mai mare parte accesibile doar categoriilor înstărite, în special din cauza costului înalt al produsului și /sau a ingredientelor necesare.

Consumul de dulciuri, devenind un obicei cotidian, a constituit și un interes din punctul de vedere al cercetării istoriei socio-culturale, astfel că a fost obiectul și subiectul mai multor studii și discuții din istoriografia universală, examinându-se problemele apariției, răspândirii și consumului zahărului, dulcețurilor, cofeturilor și altor dulciuri, a provenienței denumirilor, a clasificării dulciurilor etc¹. Spre deosebire de istoriografia occidentală, în istoriografia din spațiul românesc prezența dulciurilor în obiceiul alimentar al populației din Țara Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea este abordată tangențial în unele studii și monografii, fiind pomenit doar în contextul altor probleme, până la moment lipsind un studiu dedicat acestui subiect. Cel mai mult a fost cercetat subiectul consumului mierii², deoarece mierea, unul dintre elementele principale ale regimului alimentar a populației Moldovei, a fost principalul îndulcitor utilizat în spațiul românesc³. Acest fapt poate fi explicat și printr-un număr mai mic de surse ce ar reflecta consumul de dulciuri din Țara Moldovei, modul de preparare și întrebuințare a deliciilor, precum și prezentarea veselei din care erau servite

¹ N. Deerr, *The history of sugar*, 1, Chapman and Hall Ltd., London, 1949; G. B. Hagelberg, *Sugar in the Caribbean: turning sunshine into money*, The Woodrow Wilson International Center for Scholars, Washington, 1985; C. B. Heiser, *Seed to civilization: the story of food*, second ed. W. H. Freeman and Co., San Francisco, 1981; J. M. Paturau, *By-products of the cane sugar industry*, second ed., Elsevier scientific Publishing Co., New York, 1982; J. Meyer, *Histoire du Sucre, des jonquères*, Paris, 1989; J. – L. Flandrin, *Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle*, în *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, p. 215–232; Ch. Gaulin, *A propos du goûter de confitures offert par Richelieu à Marie de Médicis*, în *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, p. 233–240; P. Mane, L. Bouby, B. Pradat, C. Puig, Marie-Pierre Ruas, *Les fruits de l'alimentation médiévale en France du Sud, entre marchés, recettes et dépotoirs*, în *Archéologie du Midi médiéval*, 23–24, 2005, p. 195–206 ș.a.

² L. Bacumenco-Pirñău, L. Bejenaru, *Omul și albinele în Moldova secolului al XVIII-lea*, în *Studii de antrozologie. Interacțiunea om-animal din perspectiva multidisciplinară*, coord. I. Frasin, G. Bodi, Ed. Pro Universitaria, București, 2019, p. 197–231; C. Istrati, *Apicultura într-o gospodărie boierească din Moldova la mijlocul secolului XVIII*, în *Cercetări agronomice în Moldova*, Iași, 1970, 2, p. 138–147 ș.a.

³ Consumul de miere de către populația Țării Moldovei va constitui subiectul unei alte cercetări.

dulciurile, spre deosebire de țările Europei de Vest, care dispun de diverse surse, inclusiv tratate culinare și de etichetă.

Prin acest studiu ne propunem să suplinim golul istoriografic, tratând un subiect din istoria alimentației – consumul de dulciuri în regimul alimentar al populației Țării Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea, însă vor fi prezentate doar câteva dintre produsele care se considerau deserturi, în special cele consumate de categoriile înstărite: zahărul, dulcețurile, cofeturile și alte delicii orientale, arătând totodată maniera de servire a lor, în special la Curtea Domnească, dar și la mănăstiri, remarcând tacâmurile și ustensilele folosite, explicarea provenienței denumirilor, precum și prezentarea persoanelor responsabile de servirea dulcețurilor. Importanța acestei cercetări reiese din necesitatea cunoașterii obiceiurilor alimentare ale populației din Țara Moldovei, inclusiv a elitelor, care oferă informații despre rangul social al unei persoane, fiind importantă și pentru a crea o imagine mai completă despre viața cotidiană, tradițiile și obiceiurile moștenite, cultura alimentară a comunității. Totodată, unele obiceiuri în consumul de dulciuri, precum și numeroșii termeni care desemnează tacâmurile, dar și demnitarii desemnați să aibă grijă de servirea dulcețurilor etc., au fost preluate de la turci, ceea ce în mare măsură demonstrează pătrunderea lor în Țara Moldovei prin filiera turcească, dar și se încadrează în contextul general al impactului modelului otoman în Țara Moldovei de la mijlocul secolului al XVII-lea – secolul al XVIII-lea⁴. În același timp, alte elemente, spre exemplu denumirea bomboanelor – cofeturi, care vin din italiană, dar și franceză, remarcă orientarea și preluarea unor modele alimentare europene. O viziune asupra consumului dulcețurilor, cofeturilor, zahărului și mierii și altor dulciuri în alimentația populației Țării Moldovei se poate forma îmbinând informațiile documentelor, expunerile călătorilor străini și alte tipuri de surse. În special vom remarca importanța relatărilor călătorilor străini, care oferă informații nu numai despre tipurile de dulcețuri, dulciuri consumate, dar și prezintă influențele din afară, modul de servire, comportamente etc.

Din istoria zahărului. Zahărul este un produs alimentar cunoscut încă din antichitate, patria zahărului fiind India. Procedeu de obținere a zahărului consta în extragerea sucului din trestia de zahăr, apoi fierberea sucului de trestie-de-zahăr și îndepărtarea spumei până la obținerea unui sirop

⁴ Vezi Al. Duțu, *Dimensiunea umană a istoriei. Direcții în istoria mentalităților*, București, 1986; R. Theodorescu, *Civilizația românilor între medieval și modern*, vol. 1–2, București, 1987; N. Djuvara, *Între Orient și Occident*, București, 1995; A. Felea, *Dialog al culturilor: impactul otoman în viața cotidiană a locuitorilor Țării Moldovei (mijl. sec. al XVII-lea – sec. al XVIII-lea)*, în *Dialogul civilizațiilor*, Chișinău, 2013, p. 101–108.

foarte consistent, care, prin răcire, se cristaliza, formând cristale foarte dulci, denumite sarkarah. Înainte de a se răci, siropul se turna într-un cornet din frunze de palmier. Alimentul obținut era considerat produs de lux, iar forma de „căpățână de zahăr” care era folosită drept monedă pentru schimburi sau plăți, se datorează perșilor. Etimologia denumirii provine din sanscrită – *śarkarah*, ce înseamnă boabe, firicele, în limba arabă *sukkar*, ce înseamnă aliment al plăcerii. De la cuvântul *zahăr*, în spațiul românesc, a derivat cuvântul zaharicale, care desemna atât fructele zaharisite, cât și bomboane, cofeturi, acadele, iar per general se întrebuița pentru dulciuri.

Sub domnia arabilor în secolul al IX-lea, cultivarea trestiei de zahăr a fost dezvoltată în Egipt, Sicilia și sudul Spaniei. La sfârșitul secolului al X-lea, producerea zahărului se desfășura deja în Veneția, dar zahărul s-a răspândit în Europa doar în timpul cruciadelor și după campaniile cruciaților în Țara Sfântă, unde au întâlnit caravane care transportau „sare dulce”. La începutul secolului al XII-lea, Veneția a achiziționat câteva sate lângă Tir unde a inițiat producerea zahărului pentru exportul către Europa⁵. Acest aliment a completat paleta de îndulcitor pe lângă miere, care anterior fusese singurul îndulcitor disponibil⁶. Cronicarul Guillaume din Tir, la sfârșitul secolului al XII-lea, a descris zahărul drept un produs „foarte necesar pentru utilizare și pentru sănătatea omenirii”⁷. În secolul al XV-lea, Veneția a fost principalul centru de rafinare și distribuție a zahărului din Europa⁸. O schimbare drastică s-a remarcat la mijlocul secolului al XV-lea, când în São Tomé, Madeira și Insulele Canare s-a început cultivarea trestiei de zahăr. Până în 1492, Madeira producea anual peste 1.400 de tone de zahăr. Genova, unul dintre centrele de distribuție a zahărului, a devenit cunoscut pentru fructele confiate, în timp ce Veneția s-a specializat în produse de patiserie, bomboane/acadele și sculpturi în zahăr. În 1493, Columb a schimbat punctul de reper al cultivării trestiei de zahăr din Insulele Canare în Santo Domingo (Haiti) și, din acel moment, cultivarea sa în Indiile de Vest și America Centrală a început să se dezvolte rapid, iar importul de zahăr din colonii a început să acopere nevoia generală pentru aceasta în Europa, în care, începând cu secolul al XVI-lea, au apărut mai multe rafinării de zahăr. Însă, totuși până în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, când a fost descoperită producerea zahărului din sfecla de zahăr, și chiar la începutul secolului al XIX-lea

⁵ G. Wolff, *Franz Karl Acharid, 1753–1821; a contribution of the cultural history of sugar*, în *Medizinische Monatsschrift*, 7 (4), 1953, p. 253–254.

⁶ C. Ponting, *World history: a new perspective*, Chatto & Windus London, 2000, p. 481.

⁷ M. Barber, *The two cities: medieval Europe, 1050–1320*, second ed., Routledge, 2004, p. 14.

⁸ J. Meyer, *Histoire du Sucre, desjonquères*, Paris, 1989.

zahărul era un aliment scump. Un timp îndelungat s-a considerat că zahărul are „proprietăți medicinale valoroase”, fiind „de ajutor stomacului, pentru vindecarea bolilor de răceală și calmarea afecțiunilor pulmonare”⁹.

Zahărul în Țara Moldovei. În spațiul românesc zahărul a pătruns pe două căi: 1) prin intermediul negustorilor genovezi și venețieni și 2) din Imperiul Otoman. Dovadă a importului zahărului în Țara Moldovei sunt tarifele vamale, dar și relatările călătorilor străini, care precizau: „zahăr si cafea, care se comanda de la Hamburg prin Triest si Viena”¹⁰.

Consumul zahărului a fost remarcat mai întâi în rația alimentară a Curții domnești, apoi în casele boierilor, la Mitropolie și mănăstiri, ca abia la sfârșitul secolului al XVIII-lea să fie cunoscut și de către celelalte categorii. Cauza principală a consumului redus al zahărului în Țara Moldovei era prețul înalt al produsului, fiind foarte costisitor chiar și la începutul secolului al XIX-lea, astfel că își puteau permite să-l cumpere și să-l consume doar categoriile sociale înstărite.

Sursele din Țara Moldovei menționează diferite tipuri de zahăr: *zahărul candel*, *zahărul canar*, *zahărul bun*, *zahărul prost* și *zahărul pudră*. *Zahărul candel* este zahărul în formă de cristale mari, obținut prin cristalizarea lentă a zahărului din sirop, având o puritate mare, în popor numindu-se *zahăr de gheață*. Călătorul Paul de Alep, printre darurile aduse domnului Moldovei, enumeră și două cutii zahăr candel¹¹, probabil destul de prețios pentru acele timpuri, astfel că putea fi oferit domnului țării. *Zahărul canar* este zahărul rafinat, de prima calitate, numit și zahăr din Canare, denumirea provenită de la insulele Canare (Spania), pătrunsă în Țara Moldovei prin intermediul terminologiei comerciale orientale. În *Nartul orașului Iași* din 24 decembrie 1792 este menționat zahărul canar, 1 oca¹² de astfel de zahăr costa 30 parale¹³.

⁹ L. Plouvier, *L'introduction du sucre en pharmacie*, în *Revue d'histoire de la pharmacie*, 322, 1999, p. 199–216; C. B. Heiser, *Seed to civilization: the story of food*, second ed. W.H. Freeman and Co., San Francisco, 1981; G. B. Hagelberg, *Sugar in the Caribbean: turning sunshine into money*, The Woodrow Wilson International Center for Scholars, Washington, 1985.

¹⁰ *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea* (în continuare: *Călători străini*), Serie nouă, I, volum îngrijit de G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia, redactor-responsabil Paul Cernovodeanu, Ed. Academiei Române, București, 2004, p. 443.

¹¹ Paul din Alep, *Jurnal de călătorie. Siria, Constantinopol, Moldova, Valahia și Țara caza-cilor*, traducere din limba arabă, studiu introductiv și note de I. Fiodorov, cu colaborarea Yu. Petrova și a lui M. Țipău, Brăila, 2020 p. 374.

¹² *Oca* – veche unitate de măsură pentru capacități și greutate, pentru greutate egală cu valorile de 1260 de grame (în Transilvania), 1271 de grame (în Muntenia) și 1291 de grame (în Moldova) (vezi N. Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii. Metrologia medievală pe teritoriul României*, Ed. Științifică, București, 1971).

¹³ *Documente privitoare la istoria orașului Iași* (în continuare: *Documente Iași*), IX, *Acte interne* (1791–1795), editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2007, p. 119.

În calitate de produs consumat la Curtea Domnească, este menționat în special în ceremoniile cafelei, în calitate de aliment furnizat la conacile ce primeau solii sau la care poposeau domnul și doamna țării¹⁴.

Zahărul era parte a consumului alimentar de la Mitropolie și de la mănăstiri, de cele mai dese ori fiind pomenit în ceremonialul cafelei. În Condica lui Gheorgachi se menționează că, în ajunul hramului mănăstirii egumenul oricărei mănăstiri mergea la domnul țării pentru a-l invita să participe la sărbătoare și-i oferea plocon: cafea și zahăr¹⁵. Mănăstirile ofereau zahărul cadou atât Mitropoliei, cât și domnului. În 1771 se menționează că Mănăstirea Sfântului Spiridon din Iași a oferit „7 oc(ă) zahăr peșcheșuri” în sumă de 12 lei 30 de bani¹⁶. În 1772 de sărbătoarea hramului s-au dat „2 pol oc(ă) zahăr la Mitropolie” în sumă de 4 lei 60 de bani¹⁷, în 1773 – „2 oc(ă) 3 lit(re) zahăr” la Mitropolit care costau 4 lei 115 bani, în 1774 – „3 ocă zahăr” date la Mitropolie, costul cărora era 5 lei¹⁸, în 1775 – „trei oc(ă) zahăr la g(o)spod” în sumă de 6 lei, în anul următor – „3 ocă zahăr pentru peșcheș”

La 1 mai 1795 zahărul apare menționat în „Cheltuiala cuhnii atât a bolnavilor, cât și a oamenilor mănăstiri” Sfântului Spiridon din Iași¹⁹.

Zahărul era utilizat pentru prepararea dulceții, dar doar de către familiile înstărite din cauza prețului înalt. Sursele mai menționau zahărul în calitate de ingredient utilizat pentru garnisirea colivei – Francois Recordon relatează: „după moartea unei persoane pe care o plâng... în amintirea lor, lumânări aprinse și o colivă făcută din grâu fiert în apă, cu nucă pisată și faină și acoperita cu zahăr pudră de diferite culori”²⁰, dar și în calitate de ingredient îndulcitor al colivei, precum se menționează în 1774 în cheltuielile Mănăstirii Sfântului Spiridon, că s-au plătit 1 leu 86 de bani pentru „zahăr, strafid(e), posmagi i polială la colivă ce s-au făcut” de ziua hramului²¹, deci într-o zi mai deosebită.

Zahărul se păstra în zaharnițe, aceasta uneori întâlnindu-se enumerată printre obiectele de argintărie din foile de zestre, indicându-se și prețul.

¹⁴ A se vedea *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi*, 1762 (în continuare: *Condica lui Gheorgachi*), studiu și text de D. Simonescu, București, 1939; *Sămile Visteriei Țării Moldovei* (în continuare: *Sămile*), editate de I. Caproșu, vol. I, 1763–1784, Iași, 2010; *Sămile*, vol. II, Iași, 2010.

¹⁵ *Condica lui Gheorgachi*, p. 291.

¹⁶ *Documente Iași*, VII, *Acte interne (1771–1780)*, nr. 28, p. 23.

¹⁷ *Ibidem*, nr. 59, p. 50.

¹⁸ *Ibidem*, nr. 95, nr. 131, p. 84, 144.

¹⁹ *Documente Iași*, vol. IX, nr. 349, p. 330.

²⁰ *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 676.

²¹ *Documente Iași*, vol. VII, nr. 131, p. 145.

Astfel, în foaia de zestre din 12 ianuarie 1811 dată Mărioarei, fica lui Vasile Holban, păharnic, era menționată „1 zăhărniță argint 120 lei”²².

Din istoria dulcețurilor. Dulcețurile sunt cunoscute încă din Antichitate. În 73 d.Hr. Pliniu cel Bătrân în *Cartea a XV-a. Pomii fructiferi* din *Istoria naturală* prezintă rețetele de conservare din epoca sa, printre ele menționând și conservarea/prepararea fructelor în miere, sirop sau vin de struguri, pentru cele mai fragile fructe precum căpșunile, caisele sau murele, cu scopul de a le păstra mai mult timp²³. În acel timp se folosea pe scară largă *defrutumul*, un condiment obținut din must de struguri, care prin conținutul său ridicat de glucoză și fructoză, era utilizat atât pentru îndulcirea vinurilor, cât și pentru pregătirea gemurilor. În secolul al IV-lea, Palladius, în tratatul de agricultură *De Re Rustica*, la fel pomenește rețete de fructe preparate. Prima rețetă scrisă de gem este înregistrată în *De Re Coquinaria* a lui Marcus Gavius Apicius, care datează din Roma secolului al IV-lea d.Hr. În rețetă se vorbea despre fructe înăbușite cu miere, amestecul după înăbușire fiind pus la rece, astfel căpătând forma de gem. Acest tip de gem era adesea servit ca un deliciu la sfârșitul mesei. Deși aceste prime forme de gemuri erau altfel decât cele actuale, ele marchează totuși începuturile a ceea ce va fi cofetăria.

În jurul anului 1000, dar mai ales în perioada cruciadelor, prin intermediul lumii arabe, zahărul de trestie pătrunde în Europa și sunt cunoscute dulcețurile. Dulceața era numită electuar, din latină „*eleucterium*”, ce semnifica medicament, și, provenind din farmacologia arabă, era folosit ca tratament²⁴, în special după mesele copioase ale aristocrației, indicându-li-se pentru digestie consumul de dulcețuri. Definiția electuarului medieval și-a găsit reflecție în secolul al XIII-lea în *Antidotarium Mesuae* elaborat de Pseudo Méusé²⁵. Rețetele se bazau pe *gawarisna* arabă și se distingeau prin utilizarea sistematică a zahărului și a mierii, în îmbinare cu fructe. *Antidotarium Mesuae* prezintă gemuri noi precum cele din persici, cele pregătite dintr-un amestec de fructe precum mere, gutui și pere, cele din mere sau cele din prune. În Evul Mediu, electuarul balansa între medicină și arta culinară, cele două împletindu-se, deoarece mâncarea era atunci în centrul terapiei medicale. Totuși, până la sfârșitul Evului Mediu european, a început să se facă

²² *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, publicate de N. Iorga, XVI, Atelierele grafice SOCEC & Comp., Societate Anonimă, București, 1909, p. 91–92.

²³ Pliny the Elder, *Naturalis historia*, III, Henry G. Bohn, MDCCCLV-MDCCCLVII, London, 1936, Book XV.

²⁴ L. Irissou, *Épices et presents*, în *Revue d'histoire de la pharmacie*, 18, 67, 1930, p. 16–23.

²⁵ Medic creștin al Bisericii Ortodoxe din Siria, de origine italiană, cunoscută și sub numele de Masawaih sau Ibn Māsawayh (925–1015).

distincția între electuar și dulceață/gem. Electuarul rămâne o dulceață/sirop medicinal făcut de profesioniști care amestecau cu pricepere, în funcție de beneficiile lor, condimente, fructe, legume și plante, pentru a atenua o boală.

În același timp, odată cu dezvoltarea comerțului, în urma descoperirilor geografice, dar și a cuceririlor și a relațiilor deja stabilite, din regiunile Asiei și Americii în Europa erau importate fructe exotice, cum ar fi ananasul, care aveau un termen limitat de păstrare. Pentru a mări termenul de păstrare, olandezii au fost primii care au venit cu ideea de a prepara fructele în zahăr (fructe confiate)²⁶, iar obiceiul de a găti fructe într-un sirop de zahăr sau miere s-a răspândit rapid. Dulceața a devenit o delicată rezervată aristocrației, deoarece prețul unui borcan era exorbitant în comparație cu produsele pe care le conține: zahărul și fructe. Printre fructele preferate de elită se numărau: rodia, citricele, curmalele, smochinele, dar probabil se consumau într-un cerc foarte îngust, deoarece apar menționate în felurile de mâncare gătite abia în secolul al XVIII-lea. Cu toate acestea, ingredientele necesare pentru a face gemuri – fie ele lichide sau uscate – erau încă scumpe și nu erau disponibile pentru toată lumea. Zahărul, de exemplu, a fost vândut de către băcăni și farmaciști numai din 1484. Abia la sfârșitul secolului al XVII-lea farmaciile au delegat vânzarea de zahăr numai băcăniilor, înregistrând astfel schimbarea stării acestui produs de la medicament la produs gastronomic de lux²⁷.

În 1555, Nostradamus a publicat *Traité des fardemens et confitures*²⁸, care a inclus sfaturi cu privire la prepararea dulceții și utilizarea lor medicinală. În a doua parte a lucrării sunt publicate circa treizeci de rețete de dulcetuți împărțite în două categorii: gemuri uscate și gemuri lichide. Nostradamus oferă detalii precise despre instrumentele, produsele și cantitățile necesare, echilibrul dintre apă și zahăr, temperatura de gătit.

Din secolul al XIII-lea și până în veacul al XIX-lea, termenii generici *confiture* – din limba franceză și *confetto* – din limba italiană, care au avut o influență majoră și asupra terminologiei culinare românești, deoarece sunt menționate confeturile, cofeturile și chiar denumirea cofetărie, include o diversitate de produse, care se disting prin tehnologia preparării: dulceturile lichide, asemănătoare celor pe care le cunoaștem astăzi, care se fac cu fructe

²⁶ Conservat prin fierbere în sirop de zahăr, apoi uscat; glasat.

²⁷ L. Plouvier, *L'introduction du sucre*, p. 199–216; Ch. Warolin, *La vente du sucre par les apothicaires et les épiciers parisiens au XVIIe siècle*, în *Revue d'histoire de la pharmacie*, 322, 1999, p. 217–226.

²⁸ A.-L. Lallouette, *La faim et l'appétit dans les régimes de santé médiévaux*, 12, 2007, pe <https://journals.openedition.org/questes/2712>.

întregi sau bucăți de fructi confiate în sirop fluid; dulcelețurile uscate corespund fructelor confiate; marmeladă, tehnologia preparării fiind următoarea: pulpa unui fruct, cel mai adesea fiartă și trecută printr-o sită sau zdrobită era amestecată cu zahăr, apoi uscată într-o tigaie, iar înainte de a fi pusă în ulcior se acoperea cu zahăr; jeleurile, deja prezente la Nostradamus, făcute din suc de fructe și zahăr, se serveau pe farfurii sau se tăiau fâșii pentru a decora marginile platoului; *pasta de fructe* (pastila²⁹), care era trimisă drept cadou pentru persoane însemnate. Cea mai cunoscută în Franța și cea mai timpurie era pastila de gutui sau *cotignac*, un fel de marmeladă îngroșată prin fierbere, pusă apoi în diferite forme, după care se usca în cuptor și apoi se răcea pe foi de tablă. Pasta era învelită în hârtie albă și păstrată în cutii de brad; conserve, citate din 1651, făcute cu fructe sau flori, care, după caz, au fost decojite și bătute, sau tăiate în bucăți mici, sau chiar reduse la suc. Această bază se amesteca cu zahăr deja pe foc, apoi uneori se usca din nou pe foc până se forma un strat subțire lucios la suprafață. Produsul obținut era depozitat în cutii de hârtie; fructele confiate sunt flori sau fructe întregi, care, după ce au fiert în sirop, se păstrau în el și se puneau la uscat în cuptor, fiind acoperite cu zahăr, ceea ce le conferea aspectul de cristale colorate; drajeuri, un fel de dulceață uscată făcută cu semințe, fructe mici sau bucăți de scoarță, acoperită cu un zahăr foarte dur și foarte alb³⁰.

Considerate un produs de lux, dulcelețurile/gemurile au devenit ceva obișnuit abia de la începutul secolului al XIX-lea datorită descoperirii zahărului din sfeclă și accesului la acest produs a unui mai mare număr de persoane.

Dulceață și zaharicale în Țara Moldovei. Unul dintre cei mai importanți factori care au stimulat/întreținut producerea și consumul dulceții/magiunului/gemurilor în Moldova au fost tradițiile de cultivare a pomilor fructiferi, dar și existența a numeroși arbori și arbuști fructiferi în Țara Moldovei, care ofereau o cantitate mare de fructe și pomușoare, consumate atât în stare proaspătă, cât și prelucrată. Acest fapt este remarcat de majoritatea călătorilor străini, contemporanii epocii, care au trecut prin Moldova, inclusiv Paul de Alep: „În grădinile Mănăstirii Galata cea pomenită am văzut caiși, din ale căror poame am și mâncat, apoi migdali, toți plantați de puțină vreme. Cireșii și prunii care fac prune «de Damasc», sau «inimă de porumbel», gutuii și perii sunt foarte numeroși în aceste ținuturi și sunt de soi buni”³¹, „cât despre prunii damaschini, (cu poame) numite și «inimă de porumbel»,

²⁹ Pastilă – turțișoară rotundă făcută cu zahăr, arome, suc de plante și zeamă de fructe.

³⁰ M. Dominique, *Le dessert au XVIIe siècle*, în *Dix-septième siècle*, 2002/4, 217, p. 655–662.

³¹ Paul din Alep, *op. cit.*, p. 398.

ei sunt ca o mare întinsă, (iar poamele lor sunt) de mai multe feluri și culori, albe, galbene, roșii, ruginii, și foarte dulci. Cât despre cireșii (cu poame) roșii, sunt (mulți ca o) pădure, iar perele sunt de multe și minunate feluri” etc.³². Al doilea factor important era producerea și întrebuințarea mierii în calitate de îndulcitor, accesibil unei mari părți a populației din Țara Moldovei

Sursele menționează diferite *tipuri de dulcețuri*: dulceața propriu zisă, dar și zaharicalele, numite și dulcețuri uscate. Călătorii străini, care au vizitat Țara Moldovei în perioada dată, nu făceau deosebire între dulceață, gem și magiun, fiecare dintre acestea având diferite tehnologii de preparare, în scrierile călătorilor toate aceste produse au fost înglobate sub termenul *dulceți*. Totuși sursele din Țara Moldovei pomenesc de dulcețuri, zaharicale și cofeturi.

Analizând istoriografia din Europa de Vest și de Est, prin analogie considerăm că în alimentația cotidiană a categoriilor sociale neînstărite din Țara Moldovei – țărani, orașeni, clerul de rând, se consuma magiunul, numit în unele zone povidlă³³, tehnologia preparării căruia era următoarea: orice fel de fructe avute la îndemână se fierbeau până la micșorarea masei de 6–8 ori și se păstra în ulcioare de lut, uneori se adăuga miere. Cele mai populare erau magiunurile de mere, pere și prune. Elitele consumau atât magiunurile, cât și dulcețurile, preparate din fructele autohtone, dar și dulcețuri mai sofisticate, inclusiv cele oferite cadou sau importate, după cum menționează și călătorul Paul de Alep – dulcețuri alese, enumerând printre darurile aduse domnului Țării Moldovei un borcan cu dulceață de ghimbir³⁴, un borcan cu dulceață de Kabul³⁵. În diferite ediții ale publicării însemnărilor de călătorie a lui Paul de Alep, este remarcată fie dulceața de Kabul, fie de mirobolan, din latină *myrabolanum*³⁶. Însăși mirobolanul este calificat drept agriș de Kabul, în realitate fiind o specie a prunelor, cunoscute în Asia, întâlnindu-se câteva

³² *Ibidem*, p. 401.

³³ Denumire păstrată în unele regiuni din Republica Moldova până în prezent.

³⁴ Ghimber sau ghimbir – plantă originară din Asia (*Zingiber officinale*), al cărei rizom bulbos, cu aspect de homunculus, se utilizează, ras, tăiat felii sau uscat și măcinat, ca aromatizant pentru preparate culinare și de cofetărie; se comercializează proaspăt, întreg, felii conservate în sirop sau confiate și sub formă de pulbere de ghimber; odogaci – ciulin, săpunariță, (reg.) berbecéi (pl.), grozdică, juni (pl.), mielușei (pl.); numele a doi arbuști exotici din genul *Croton*, familia euforbiaceelor, a căror scoarță aromatică, de culoare albă-cenușie și cu gust acru și amar, se întrebuințează în medicină (remedii: boli respiratorii, boli de piele, contra gutei și reumatismului); are proprietăți sudorifice și depurative.

³⁵ Paul din Alep, *op. cit.*, p. 335.

³⁶ *Slovar' inostrannykh slov, voshedshikh v sostav russkogo yazyka*, red. A. N. Chudinova, Sankt Peterburg, 1894.

feluri Amalaki, Hiritaki și Babhitaki, una dintre ele numindu-se *chepula*³⁷ sau *Kebuli*³⁸. Un tip de mirobolan, cel din India, mai este cunoscut și ca migdalul indian, pentru sâmburele prețios.

Este interesant de menționat faptul că Paul de Alep face în câteva locuri trimitere la dulcetuiri, remarcând diferite tipuri ale acesteia. Astfel, vorbind despre cadourile care i-au fost oferite de domnul Moldovei, remarca dulceturile locale: „Ne-au dăruit de asemenea piersici, prune și cireșe, păstrate (atât de bine) în dulceață încât ți se părea că sunt proaspăt culese. Erau foarte gustoase”³⁹. Deci, în acest caz călătorul vorbește despre dulceturile de piersici, prune și cireșe – fructele fiind însirocate întregi.

Tradițională în Țara Moldovei era și dulceața de trandafir, care în surse mai era numită *rodozahăr*⁴⁰. Despre plantațiile de trandafiri menționează călătorii străini, astfel în 1779 Louis Emmanuel D’Antraigues, conte din Montpellier, ambasador la Poarta Otomană, relatează că în Moldova se văd „tufișuri întregi de trandafiri”, pe care nu și-a închipuit că ar putea găsi în Moldova: „Am aflat în urmă, că dulceața de trandafir este foarte căutată la Iași. Boierii sădesc acești copăcei în grădinile lor pentru a le păstra florile, care au diferită întrebuințare”⁴¹.

Joseph Rohrer, relatând despre călătoria sa prin Moldova în 1802, menționa primirea oaspeților de către boieri și descria dulceața cu care a fost servit: „Modul în care am fost servit acolo [în Moldova], pentru a-mi petrece timpul, și felul în care s-a considerat a mi se îndulci liniștea nu a fost pentru mine ușor. De obicei, ce mi-a oferit mai întâi amfitrioana sau doamna care face unui străin onorurile casei în locul boieroacei, a fost un suc de zmeura sau agrișe, pe un platou mic de argint din care puteam // așa-zis, să gust cu o linguriță de cafea. Acest fel de mâncare se numește în Moldova dulceață. Asemănarea acestui cuvânt cu cel italian Dolchezza este de la sine izbitoare”⁴². Deci, călătorul remarcă că dulceața este lichidă, asemănătoare cu sucul, și modul de servire a unui oaspete cu dulceață – de pe un platou de argint cu o linguriță.

³⁷ Todd Caldecott, *Ayurveda: The Divine Science of Life*. Elsevier/Mosby, 2006 pe <http://www.toddcaldecott.com/index.php/herbs/learning-herbs/361-haritaki>.

³⁸ F. Pavlenkov, *Slovar’ inostrannykh slov, voshedshikh v sostav russkogo yazyka*, 2-e izd., Tipografiya Yu. N. Erlikh, Sankt Peterburg, 1907, A. D. Mikheľson, *Ob’yasnenie 25000 inostrannykh slov, voshedshikh v upotreblenie v russkii yazyk, s oznacheniem ikh kornei*, Ed. A. I. Manukhin, Moscova, 1865.

³⁹ Paul din Alep, *op. cit.*, p. 374.

⁴⁰ Dulceață de trandafiri; rod-de-zahăr.

⁴¹ *Călători străini*, vol. X, partea I, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu (red. responsabil), București, 2000, p. 296.

⁴² *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 154.

În ceea ce privește zaharicalele, acestea au fost menționate de mai mulți călători străini. Paul de Alep, printre darurile aduse domnului Moldovei, enumeră și o cutie de poame apusene zaharisite⁴³. Domnii Țării Moldovei, la rândul lor, făceau și ei cadouri solilor, printre acestea fiind și zaharicalele. Astfel, Paul Jamjooglou, secretarul regelui Suediei, fiind în 1746 în trecere prin Moldova, menționa că a primit de la Curtea Domnească: „peste patruzeci de vase de argint cu dulcetuuri uscate din cele mai bune feluri”⁴⁴, această mențiune clar indicând definiția zaharicalelor – dulcetuuri uscate sau fructe uscate zaharisite. În relatarea lui Charles Frederic Reinhard și a soției lui Christine, care erau în Moldova în 1806, se sublinia, despre faptul că se făceau cadouri atât dulceturile lichide, cât și zaharicalele: „Totuși, după triumful armatelor noastre boierii caută să se apropie de noi; îi copleșesc pe copii cu atenții sub forma de borcane de dulceață și alte zaharicale”⁴⁵.

În familiile înstărite dulceturile se serveau în zilele obișnuite și la ocazii speciale. Astfel, în familiile boierești dulceața și cafeaua era întrebuițată în timpul meselor din timpul zilei: la micul dejun și cină. Cu referire la obiceiurile boierilor din Țara Românească la începutul secolului al XIX-lea, dar considerăm că obiceiurile boierilor din Țara Moldovei nu se deosebeau de cele ale boierilor din Țara Românească, Francois Recordon relatează: „boierii se deosebesc prin //cumpătarea lor; nu iau decât două mese, adică prânzul și cina, afară doar dacă nu vrei să numești mic dejun o linguriță de dulceață cu un pahar mare de apă pe care le iau când se scoală și o ceșcuță de cafea, fără frișca sau zahăr”⁴⁶, astfel subliniindu-se că boierii la începutul secolului al XIX-lea includ în obiceiul alimentar de dimineață dulceața servită cu apă și cafeaua.

Servirea dulceții și cafelei la cină a fost menționată de Alexandre de Moriollles: „Contele n-a putut scăpa de cină care i se pregătise și care consta dintr-o cantitate imensă de feluri gătite după moda turcească, ..., dulcetuuri, biscuiți cu miere, șerbeturi și tot felul de zaharicale”⁴⁷, astfel că în această descriere sunt prezentate ambele tipuri de dulcetuuri, cele lichide și cele zaharisite, servite la sfârșitul mesei, împreună cu alte deserturi.

În zilele de sărbători și în cadrul altor evenimente speciale, precum cele de la Încununarea Mirilor, mesele de pomenire, serbarea hramurilor etc.,

⁴³ Paul din Alep, *op. cit.*, p. 374.

⁴⁴ *Călători străini*, vol. IX, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu (red. responsabil), București, 1997, p. 331.

⁴⁵ *Călători străini*, seria nouă, vol. I, p. 302–303.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 685.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 476.

dulcețurile erau servite atât în familiile boierilor, cât și la Curtea Domnească și la mănăstiri.

Modul de servire a dulcețurilor în diferite circumstanțe și în diferite ambiante este descris detaliat de către călătorii străini, care evidențiază protocolul/eticheta primirii unui oaspete. Deși, descriind obiceiurile de servire cu dulceață și cafea, călătorii subliniau că este „o modă moldovenească”, totuși nu uitau să remarce că această modă are o vădită influență turcească. Totodată călătorii au menționat alte alimente sau băuturi cu care era servită dulceața. Practic totdeauna dulceața se servea cu un pahar de apă, vodca și alături de cafea, uneori cu liquer, iar complementare puteau fi ciubucul, spălarea cu apă parfumată și tămâierea. Francois Recordon, secretarul pentru limba franceza al lui Ion Gheorghe Caragea, a lăsat descrierea obiceiurilor alimentare a românilor, în care a subliniat: „Printre celelalte obiceiuri pe care românii le-au luat de la turci nu pot trece sub tăcere felul în care-si primesc prietenii și musafirii, cât și marea patimă pe care o au pentru tutun, cafea și dulcețuri. În timpul vizitei, după câteva politețuri în felul neamurilor europene, un servitor aduce musafirului pipa, un al doilea aduce o tablă plină *de dulcețuri uscate și lichidă sau adeseori având doar o chesă cu dulceață* (sublinierea noastră – A.F.) din care se iau una sau două lingurițe, după care se bea apă la discreție dintr-un pahar mare de cristal sau dintr-o cupă de argint aflată pe aceeași tablă; în fine, curând apare un al treilea servitor care-i oferă o mică ceșcuță de // cafea cu zaț ...”⁴⁸.

Despre influența turcească au remarcat și alți călători: „A doua zi de dimineață după gustare, am însoțit pe colonelul Gillespie și pe gazda noastră binevoitoare la domn, socrul lui. Am găsit pe Măria Sa tronând în chipul cuvenit pe divanul său, înconjurat de dregătorii micii sale Curți. S-a sculat cand am intrat și ne-a urat, în limba franceză, lui Sir Rollo Gillespie și mie, bun venit în Moldova, poftindu-ne totodată să ședem lângă el. Ni s-au oferit cafele, ciubuce, șerbet și zaharicale după datina orientală”⁴⁹.

Relatând despre primirea într-o casă boierească din Moldova în 1802, J. Rohrer remarcă același model oriental de servire, după dulceață, urmând ceremonialul cafelei: „Modul în care am fost servit acolo [în Moldova], pentru a-mi petrece timpul, și felul în care s-a considerat a mi se îndulci liniștea nu a fost pentru mine ușor. De obicei, ce mi-a oferit mai întâi amfitrioana sau doamna care face unui străin onorurile casei în locul boieroacei, a fost un suc de zmeură sau agrișe, ... Apoi sosea, într-o ceașca de porțelan foarte

⁴⁸ *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 680–681.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 176.

mică, o cafea care consta doar dintr-un sediment gros și care m-a costat o mare stăpânire de sine. După aceea am fost servit de o fată în casă cu apă și de o altă frumoasă cu liqueur și, în sfârșit, chiar de către gazdă cu un ciubuc⁵⁰.

Același protocol se observa și la primiriile făcute de Mitropolit. Modul în care a fost primit de către Mitropolitul Gavriil Bănulescu-Bodoni în 1808, după vizită fiind servit cu dulceața este menționat de Dimitri Bantăș-Kamenski, curier diplomatic al Rusiei: „În ziua de 17 iunie am fost de dimineață la mitropolitul Gavriil. El m-a tratat cu cafea, după moda moldovenească, adică mi s-a servit mai întâi dulceața, din care am luat o linguriță și am băut apă, după care a trebuit să trec la cafea; dar eu n-am putut să beau multă cafea, căci fusese servită fără frișcă și foarte fierbinte. Boierii localnici beau însă cafeaua chiar și fără zahăr, după moda turcească⁵¹.”

Curtea Domnească era un mare consumator de dulcetuiri, astfel că dulceața era savurată în timpul primiriilor soliilor, oaspeților și în ajunul sau la sărbătorile religioase. Despre aceasta se relatează în descrierile călătorilor străini și în *Condica lui Gheorgachi*. În urma analizei *Condicei lui Gheorgachi*, Dan Simonescu constată că în anumite cazuri cafeaua se servea alături de „dulcetuiri”. Acest mod este remarcat la anumite sărbători religioase, precum Joia-Mare, după împărțășanie, în Duminica lăsatului sec de brânză, în ziua Sfintei Paraschiva⁵².

La Curtea Domnească dulceturile erau aranjate pe o măsuță, modul de aranjare fiind descris de către Ioan Gniński, palatin de Culm, 1677–1678: „Lângă fereastră pe un covor, pe o masă joasă erau așezate dulcetuiri mai mult zaharisite, mied, patru sticle cu rachiu și patru păhărele goale. După ce a condus pe sol, domnul ca gazdă, s-a așezat turcește la colț și a oferit dulcetuiri și rachiu, umplând două păhăre dintr-o sticlă⁵³.”

Dulceturile puteau fi servite în timpul discuțiilor, după cum relatează Rafael Leszczyński în timpul vizitei sale din 1700: „S-au dat apoi băuturi, rachiu și dulcetuiri, și în timp ce se așeza masa, am tratat în termeni generali despre libera exercitare a religiei noastre, coborându-mă și la amănunte asupra prerogativelor Episcopatului de Bacău după drepturile și privilegiile sale vechi, n-am uitat să pomenesc și punctele ce mi s-au dat privitoare la franciscani⁵⁴.” De asemenea, dulceturile puteau să fie servite și după convorbiri, fapt despre care menționează același Rafael Leszczyński: „Conferința

⁵⁰ *Ibidem*, p. 154.

⁵¹ *Ibidem*, p. 411.

⁵² *Condica lui Gheorgachi*, p. 173.

⁵³ *Călători poloni în Țările Romane*, de P. P. Panaitescu, București, 1930, p. 73–74.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 114.

lor a ținut aproape o jumătate de ceas. Apoi s-au dat rachiuri, dulceațuri și zaharicale tuturor celor cari veniseră cu solul, atât prietenilor, cât și curtenilor”⁵⁵, tradiție ce s-a menținut și mai târziu în 1819: „După sfârșirea acestor congratulări se aduc dulceațurile, prezentate în același timp și consulului, așazăndu-li-se pe genunchi batiste cusute cu aur, iar copiii de casă, care le înfățișaza dulceațurile, îndeplinesc această ceremonie punând un genunchi la pamânt. Se dau dulceațuri întregii suite a consulului, <iar> după aceasta se servește cafea în același timp domnului consulului și apoi celorlalți, în sfârșit li se toarnă parfumuri și pe mâini și sunt tămâiați cu fum de lemn de ales”⁵⁶, Iosif Podoski, care a trecut prin Moldova în 1759, la fel relatează despre modul de servire a dulceațurilor: „După terminarea cuvântărilor i s-a oferit solului dulceață și cafea și s-a dat apoi și apă parfumată pentru spălarea degetelor și ne-au tămâiat și cu fum de parfumuri”⁵⁷.

În opinia călătorilor străini, tratația cu dulceață și cafea era un mod de a arăta respectul deosebit pentru oaspeți, fiind serviți cu cafea și dulceațuri și însoțitorii solului, fapt despre care se relatează în descrierea *soliei lui Stanislazo Chomqowski, voevodul Mazoviei, 1712–1714*: „A doua zi dimineața, după obicei, solul a fost în vizită la domn. Mai întâiu cei doi voevozi au avut o convorbire intimă și prietenească, iar într-o altă cameră mai mare au fost tratați însoțitorii solului pe un divan cu cafea, rachiuri și dulceațuri, dovedindu-li-se astfel ce mult prețuiesc moldovenii astfel de oaspeți”⁵⁸. Iosif Podoski, la fel, menționa despre tratarea cu dulceață: „...În acest timp mareșalul curții domnești a tratat pe toți curtenii solului într-altă odaie cu dulceață, cafea și prăjituri”⁵⁹.

Dulceațurile, zahărul și zaharicalele făceau parte din lucrurile oferite drept schimburi de daruri/cadouri în cadrul soliilor, acest fapt fiind remarcat de către mai mulți călători, printre ei fiind și Paul de Alep, despre care s-a relatat mai sus. Toma Alexandrovici, relatând despre vizita lui în Moldova în 1766, menționa: „24 Noemvrie. Solul s-a odihnit tot acolo și domnul Moldovei a trimis pe un boier fruntaș să-1 salute. Acesta i-a adus de la domn și daruri: pâine, vin, dulceațuri, vânat”⁶⁰.

Slujitorul Curții Domnești, responsabil de dulceațuri și de șerbet la curtea domnilor fanarioți, se numea șerbecciu, denumire preluată, la fel ca și altele,

⁵⁵ *Ibidem*, p. 104.

⁵⁶ *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 792.

⁵⁷ *Călători poloni*, p. 205–206.

⁵⁸ *Călători poloni*, p. 137.

⁵⁹ *Ibidem*, p. 205–206.

⁶⁰ *Ibidem*, p. 223.

din turcă, întâlnit și ca șerbicciu și șărbehciu. În 1764 șerbecciul împreună cu emacul⁶¹ au primit 15 lei leafă pe lună (pe lunile mai-iulie – 45 de lei și pe august-septembrie – 30 de lei)⁶². În 1774 șerbecciul cel mare, Alexandru, primește 4 lei leafa pe lună, iar „Dumitrachi, emac șirbicciu” – 3 lei⁶³. Deja în anul următor este amintit Gheorghe șerbecciu, care primește 8 lei pe lună, împreună cu emelicul⁶⁴, care constituia 3 lei⁶⁵. Probabil, în 1776 este menționat același Gheorghe, însă care deja era „vel șărbehciu”, și a primit câte 10 lei leafă pentru mai, iunie, iulie, dintre care 6 lei leafa, iar 4 emiclic(ul), pe lângă el activa Scarlat emac șerbecciului, care a primit 6 lei, dintre care 3 leafa și „3 emiclic(u)”⁶⁶. În martie-iulie 1786 șerbecciu era un oarecare Necoli, probabil Nicula menționat pentru august-octombrie 1786⁶⁷.

Cheltuielile pentru dulcetuiri de la Curtea Domnească în secolul al XVIII-lea – începutul veacului al XIX-lea sunt enumerate în *Sămile Vistieriei țării*, înserate la capitolul Șerbeccerie, uneori fiind prezentate separat, alteori împreună cu cheltuielile de la Cafigerie sau Cupărie⁶⁸. În iunie 1764 s-au cheltuit 15 lei pentru „dulciț(i), șărbet, anthoniro i odagaci”⁶⁹. În martie 1786, Necoli șerbecciu a cheltuit pentru „dulceți de musafiri” 20 lei, în mai – 10 lei, în iunie – 20 lei, în iulie – 20 lei, iar în perioada august-octombrie 1786 la acest capitol s-au dat câte 20 de lei pentru fiecare lună⁷⁰. În 1792, cheltuielile sunt menționate pentru Șerbeccerie, pe lunile septembrie-decembrie cheltuiindu-se câte 20 lei, dar nu se face diferența pentru dulcetuiri⁷¹. În septembrie 1795 lui „șerbecci-bașa” i s-au dat 60 de lei pentru 12 oca dulcetuiri⁷². În 1796, la fel sunt prezentate sumele totale cheltuite la capitolul Șerbeccerie, acestea constituind pentru ianuarie, împreună cu decembrie a anului trecut, 108 lei, pentru februarie- 156 de lei, pentru martie – 107 lei⁷³, în iulie-august – 83 de lei, în noiembrie-decembrie – 122 de lei, iar pentru decembrie 1796 – februarie 1797 – 144 de lei, martie-aprilie 1797 – 100 de lei, mai-iunie 1797

⁶¹ Emac – din l. turcă *yamac*, ucenic, ajutor.

⁶² *Sămile*, I, p. 268.

⁶³ *Ibidem*, p. 393.

⁶⁴ Emiclic – din lb. turcă *yemekli*, rația de hrană zilnică ce se dădea servitorilor.

⁶⁵ *Sămile*, I, p. 447.

⁶⁶ *Ibidem*, p. 550, p. 551.

⁶⁷ *Sămile*, II, p. 211.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 267, p. 370 etc.

⁶⁹ *Sămile*, I, p. 384.

⁷⁰ *Sămile*, II, p. 211.

⁷¹ *Ibidem*, p. 267.

⁷² *Ibidem*, p. 370.

⁷³ *Ibidem*, p. 412.

– 72 de lei, pe următoarele 3 luni – 157 de lei, pe septembrie – 87 de lei, pe octombrie – 66 de lei, pe noiembrie – 98 de lei și 47 de lei în decembrie⁷⁴. În ianuarie 1798 șerbecci-bașa a primit 60 de lei⁷⁵. Sumele cheltuite erau desul de impunătoare, ceea ce confirmă că dulceturile, alături de șerbet, erau parte a ceremonialului de curte, fiind menționate și separat „dulceturile de musafiri”.

Vesela din care se servea dulceața. Dulceturile și gemurile erau servite din farfurioară cu o linguriță specială. Aceste obiecte sunt menționate în foile de zestre ale fetelor de boieri din Țara Moldovei: într-o foaie de zestre din 1777 – „o străchinuță] cu linguri dulcet”⁷⁶, în foaia de zestre elaborată în 1771 pentru Maria, fiica lui Pisoschi – „1 fârfărie di argint, 1 lenguriță di argint”⁷⁷, în foaia de zestre dată de Ileana Bașotă fiicei sale Mărioara – „1 scutelă de argint cu 2 linguriți pentru dulceți”⁷⁸, în foaia de zestre a Nastasiicăi – „1 străchinuță de argint, cu lingurița ei”⁷⁹, în cea a Tudoscăi, semnată de Carpu, paharnic – „1 farfurie cu lingurița ei argint”⁸⁰, în foaia de zestre elaborată de Fotina, sătrăreasa, fiicei sale Marioara – „1 străchinuță de argint cu linghurița ei”⁸¹, în foaia de zestre dată de Zmărănda Buzne, armășoiaie, fiicei sale Anastasia în 1799 – „1 farfurii cu lingurița ei de dulceață”⁸², și în foaia de zestre a Tudosiei din 1800 – „1 farfurii cu lingurița ei argint”⁸³. Pomenirea acestor tacâmuri în foile de zestre indică clar consumul cotidian al dulceții în familiile de boieri.

Pe lângă farfurioare, dulceața se ține și se servea din chesea/chisea, un vas mic de sticlă, cristal sau porțelan, remarcat în *Sămile Vistieriei Țării Moldovei* în 1763: „...baclavale și prăjituri, i zaharica, i dulceturii, i farfurii și cheseli ce s-au pus acesti”⁸⁴.

Relatând despre consumul de dulceți la Mănăstirea Sfântului Spiridon,

⁷⁴ *Ibidem*, p. 455, 471, 492, 514.

⁷⁵ *Ibidem*, p. 514.

⁷⁶ *Studii*, vol. VII, p. 152–153.

⁷⁷ Documente *basarabene*, vol. 1, Foi de zestre (1734–1844), publicate de L. Boga, Chișinău, 1928, p. 8.

⁷⁸ *Ibidem*.

⁷⁹ Gh. Ghibănescu, *Surete și izvoade (documente slavo-romane)*, vol. VIII, Iași, 1914, p. 375–376.

⁸⁰ *Documente privitoare la istoria Țării Moldovei în secolul al XVIII-lea (1787–1800). Cărți domnești și zapise. Moldova în epoca feudalismului*, vol. XI, volum editat de L. Svetlicinai, D. Dragnev, E. Bociarov, coord. D. Dragnev, V. Constantinov, Chișinău, 2008, p. 226–327.

⁸¹ *Documente basarabene*, vol. I, p. 11–12.

⁸² *Ibidem*, p. 13–14.

⁸³ *Ibidem*, p. 14–15.

⁸⁴ *Sămile*, I, p. 301.

se menționa despre gavanosul de dulceți, costul căruia în 1777 era de 1 leu și 30 de bani, iar în 1778 – 2 lei și 60 de bani⁸⁵, diferența mare în cost poate fi explicată fie prin dimensiunile diferite ale gavanosului, fie prin tipul de dulceață.

Cofeturile, în sursele din Țara Moldovei din secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea, se întâlnesc sub denumirile *cofeturi*, *confeturi*⁸⁶ și *cofețioane*. În epocă, denumirea se utiliza numai la plural, semnifica bomboane, dar și dulciurile, în special zaharicale. Dan Simonescu susține că denumirea vine din italiană, de la *confetto* – acadea, bomboană, iar sufixul *-oane* este de origine greacă⁸⁷.

La Curtea Domnească servirea cofeturilor făcea parte din ceremonial. Deși cercetătorii susțin că cofeturile se serveau la sfârșitul meselor domnești⁸⁸, în urma analizei *Condicii lui Gheorgachi* constatăm că cofeturile, alături de „vutcă” se serveau la anumite sărbători, după venirea alaiului domnesc de la Biserică și după ceremonia de plecaciune/închinare domnului țării. În Ajunul zilei Nașterii Domnului: „După ieșirea preoților, fiind gătită de vel cămărăș vutca și confeturi (care să chiamă cofețioane, îndată vel cupar, cu tipsisia cea de argint, stând înaintea Domnului, pune vutca în doao pahare si întâi cuparul ia credinta, apoi Domnul sânșur ia paharul de-l pune la gura si ia confeturi; si copiii cei din casa, ce sântu rânduiti de vel camaras, dau vutca mitropolitului, la arhieriei si la boieri, după vutcă confeturi”, astfel subliniindu-se că cofeturile erau complementare consumului rachiului, după care urma ceremonialul cafelei: „Dupa confeturi, vel cafegiu pune pe dinaintea Domnului peschirul cel rânduitu, ce se chiama fota, da Domnului cafea, si copiii din casa la mitropolitul, la arhieriei si la boieri”⁸⁹. La fel se întâmpla și în ziua Nașterii Domnului, după ce se întorceau de la biserică și „mitropolitul, arhieriei, veliții boier și cei mazâli” se închinau domnului „vel cuparul duce Domnului un păhar de vutcă și confeturi, iar la mitropolitul, la arhieriei și la boieri copii din casă le dau vutcă, cofeturi și apoi și cafea”⁹⁰. Acest ceremonial se desfășura înaintea mesei principale, iar la sfârșitul mesei invitații erau iarăși serviți cu cofeturi: „mai pe urmă de toate mezealile, aduce vel vameșu și confeturile pe masă și boierii, afară de câte mănâncă, mai iau și pin năfrâmi și dându-le pela ficiorii lor, le duc

⁸⁵ *Documente Iași*, vol.VII, nr. 323, 384, p. 437, 511.

⁸⁶ În Basarabia această denumire s-a păstrat până astăzi.

⁸⁷ *Condica lui Gheorgachi*, p. 213.

⁸⁸ *Ibidem*.

⁸⁹ *Condica lui Gheorgachi*, p. 279.

⁹⁰ *Ibidem*, p. 280–281.

pe acasă⁹¹, după care se spălau pe mâini, apoi urma ceremonialul cafelei. Același model de servire se repeta și în ajunul Sfântului Vasile, de Sfântul Vasile și la sărbătoarea Sfântului Botez⁹².

La Mitropolie și în mănăstiri la fel se consumau cofeturi. Ceremonialul era asemănător cu cel de la Curtea Domnească, astfel la sărbătoarea Sretenia „din partea mitropolitului să da vutcă, confeturi și cafea, atât la Doamna, la beizadele, cât și la toată boerimea⁹³. În cheltuielile Mănăstirii Sfântul Spiridon din Iași, cofeturile sunt pomenite de ziua hramului Sfântului Spiridon, aceste surse fiind importante și din considerentul calculării prețului la cofeturi. Astfel, în 1771, la hram s-au cheltuit 3 lei și 60 de bani pentru „1 oc(ă) confeturi”, în anul următor 3 lei și 60 de bani pentru „1 pol oc(ă) confeturi”, în 1773 – 4 lei și 30 de bani pentru „2 oc(ă) confeturi”, în 1774 – 3 lei pentru „1 pol oc(ă) confeturi”, în 1775 – 4 lei pentru „doao oc(ă) confetur(i)”, în 1776 – 4 lei pe „doao oc(ă) confeturi”, în 1777 – 105 bani pe „pol oc(ă) cofeturi⁹⁴. Enumerând cheltuielile de ziua hramului Mănăstirii în 1778 se menționează că s-a cheltuit 1 leu și 30 de bani pentru „1 cutii cofeturi⁹⁵, acesta fiind unica sursă întâlnită în epocă în care se pomenește cutia de cofeturi. Însă, nu întotdeauna se poate de calculat cantitatea de cofeturi ce se consuma la mănăstiri și costul lor, deoarece la capitoul *cheltuielile mănăstirilor* ele nu erau întotdeauna prezentate ca o subdiviziune separată, fiind enumerate împreună cu alte produse. Astfel, în 1794 la sărbătoarea pomenită s-au cheltuit „41 lei 24 bani vutcă, cofeturi, colivi⁹⁶, în 1796 s-au cheltuit „16 lei 30 bani vutcă, rachiuri, cofeturi și dulceți⁹⁷, în 1798 – 7 lei și 60 de bani „vutcă, rachi, cofeturi⁹⁸, la sărbătoarea din 1799 s-au cheltuit „15 lei vutcă, rachi, cofeturi și cafe⁹⁹, în 1800¹⁰⁰ – „25 lei 30 bani vutcă, rachi, cofeturi și cahve¹⁰¹, iar în 1801 – „23 lei vutcă, cafe, rachi și cofeturi”. Ceea ce însă este vizibil este faptul că se pomenește alături de rachi, vutcă și cafea, deci și în acest caz probabil vorbim despre un anumit protocol de servire.

⁹¹ *Ibidem*, p. 281.

⁹² *Ibidem*, p. 285, 286, 289.

⁹³ *Ibidem*, p. 290.

⁹⁴ *Documente Iași*, vol. VII, nr. 28, p. 23; nr. 59, p. 50; nr. 95, p. 84; nr. 131, p. 145; nr. 182, p. 198, nr. 239, p. 323.

⁹⁵ *Ibidem*, nr. 384, p. 511.

⁹⁶ *Documente Iași*, vol. IX, nr. 234, p. 213.

⁹⁷ *Documente Iași*, vol. X, nr. 71, p. 70.

⁹⁸ *Ibidem*, nr. 149, p. 138.

⁹⁹ *Ibidem*, nr. 224, p. 208.

¹⁰⁰ *Ibidem*, nr. 389, p. 355.

¹⁰¹ *Ibidem*, nr. 287, p. 260.

În viața cotidiană, sursele menționează utilizarea cofeturilor în două etape importante ale vieții: la ceremonia de căsătorie a tinerilor și la ceremonia de înmormântare, la masa de pomenire.

Cofeturile, alături de bani, grâu și hamei, erau parte componentă a tradiției de „semănare” a alaiului mirilor în timpul *dansului lui Isaia*¹⁰² din timpul Slujbei Încununării Mirilor, toate aceste elemente având o simbolistică specială. Despre acest obicei relatează Paul de Alep: „În timpul slujbei, când mirele și mireasa ocoleau masa, s-au aruncat zaharicale cu migdale și stafide și cofeturi și jîmlă și <acestea> au fost adunate cu lăcomie de cei de față”¹⁰³. În acest caz, vor sublinia că călătorul prezintă două tipuri de dulciuri: zaharicalele și cofeturile, probabil în primul caz, fructele uscate zaharisite, iar în cel de-al doilea, acadele. Dimitrie Cantemir de asemenea menționa acest moment, explicând semnificația acestei „semănări”: „Cât se petrec acestea, rudele împrăștie asupra celor ce se învârt bănuți, nuci și hamei uscat, dând semn, prin aceste simboluri, că se cere din partea lui Dumnezeu, Dătătorul de viață, rodnicia hameiului și a nucilor, dar că se leapădă de la sine avuțiile și toate amăgirile lumii”¹⁰⁴.

Cu referire la cununiile reprezentanților elitelor, *Sămile Vistieriei* stipulau costul cofeturilor: la cununia marelui portar Grigore din aprilie 1798 – 5 lei pentru cofeturi, la cununia cămărașului al doilea Enache din 1798 – 4 lei pentru cofeturi¹⁰⁵, la cununia surorii medelnicerului Hrisoverghi cu Răducanu din februarie 1799 – 6 lei pentru cofeturi¹⁰⁶. În unele cazuri se indica și suma banilor ce se puneau în bomboane și hamei: la cununia comisului Matei Canta din 1776 „5 lei la cofeturi i parale, adecă 2 lei – o ocă cofeturi, 3 lei – parale”¹⁰⁷; la cununia paharnicului Iordache Balș din 30 octombrie 1776 – „2 lei – 1 ocă confeturi, 3 lei și 60 parale ce s-au pus în confeturi”¹⁰⁸, în cazul cununii celor doi fii ai vornicesei Catrinei Roset – câte 2 lei pentru „1 ocă cofeturi”. La cununia căpitanului de dărăbani Panaiti Constantin s-au cheltuit 5 lei pentru cofeturi și 5 – „parale în cofeturi”¹⁰⁹, iar al cea a biv vel comisului Grigore Razul din 1796 s-au cheltuit 6 lei pentru „1 ocă cofeturi și

¹⁰² Despre Dansul lui Isaia a se vedea A. Felea, *Căsătoria în Țara Moldovei în sec. al XVII-lea-începutul sec. al XIX-lea*, Chișinău, 2021, p. 142–144.

¹⁰³ *Călători străini*, vol. VII, îngrijit de M. Holban (redactor responsabil), M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, București, 1980, p. 210.

¹⁰⁴ Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei*, studiu introductiv, notă asupra ediției și note de V. și A. Eșanu, București, 2007, p. 313.

¹⁰⁵ *Sămile*, II, p. 500, 536.

¹⁰⁶ *Ibidem*, p. 581.

¹⁰⁷ *Sămile*, I, p. 542.

¹⁰⁸ *Ibidem*, p. 553.

¹⁰⁹ *Sămile*, II, p. 434.

2 lei parale în cofeturi”¹¹⁰, în cazul cununiei armașului Neculescu cu Zamfira cămărășița din decembrie 1796 s-au dat 5 lei pentru „cofeturi și 4 lei parale în cofeturi”. Faptul că cofeturile, hameiul și paralele se semănau peste alaiul de nuntă se menționează în cheltuielile de la cununia cămărarului Grigore Ghica din septembrie 1792 – 7 lei și 60 de bani „1 oacă cofeturi ce s-au aruncat”, ca și la cununia hatmanului Nicolache Hangeri, însă la care se mai concretizează „20 lei parale în cofeturi ce s-au aruncat”¹¹¹.

În ceea ce privește consumul cofeturilor la mesele de pomenire, la 29 aprilie 1777, când este întocmită *Lista de cheltuieli la înmormântare și la pomenirea Ilincăi Bosiasa*, se menționează că s-a cheltuit 1 leu pentru „p(o)l oacă confeturi” la parastasul de la înmormântare¹¹².

De asemenea, documentele menționează cofetarii. După 15 iulie 1792 era pomenit un Grigore cofetar, care plătea 30 lei chirie pe an lui Dimitrache Borș, pentru dugheana bisericii Sfântul Nicolae Domnesc¹¹³. Același cofetar este menționat la 23 octombrie 1792¹¹⁴.

Alte dulciuri¹¹⁵, **alte deserturi**. Pe lângă dulcețuri sursele menționează și alte dulciuri, în special orientale: halvaua, rahat-lukumul, baclavaua.

Halvaua este un desert oriental¹¹⁶, care poate avea două baze diferite: 1) pe bază de unt și nuci, la care se adaugă miere sau zahăr, acest tip de halva este sfârâncioasă și, de obicei, preparată din tahân¹¹⁷ (tahini) sau alte tipuri de unt de nucă, cum ar fi untul din semințe de floarea-soarelui. Ingredientele principale sunt untul de nucă și zahărul; 2) pe bază de făină de cereale, de obicei griș, la care se adaugă ulei și zahăr sau miere, acest tip de halva este ușor gelatinoasă. Halvaua era făcută prin adăugarea sevei de *Gypsophila rokejeka*. Uneori halvaua era cu adaos de alviță¹¹⁸, nuci etc.

Cuvântul halva derivă din limba arabă ‘hulw’, care înseamnă dulciuri. Cercetătorii istoriei alimentației, susțin că halvaua provine din Persia¹¹⁹, iar

¹¹⁰ *Ibidem*, p. 434–435.

¹¹¹ *Ibidem*, p. 266–267.

¹¹² *Documente Iași*, vol. VII, p. 375.

¹¹³ *Documente Iași*, vol. IX, nr. 77, p. 74–76.

¹¹⁴ *Ibidem*, nr. 113, p. 99.

¹¹⁵ Prăjiturile tradiționale din făină și deliciale din lapte vor fi prezentate într-un viitor studiu.

¹¹⁶ V. V. Pokhebkina, *Kulinary slovar*, Moscova, 2015, c. 379–381.

¹¹⁷ Tahini – făină din semințe de susan, de floarea-soarelui, nuci, arahide, migdale dulci prăjite, din care se prepară halvaua.

¹¹⁸ Produs alimentar zaharos, obținut din caramel, miere, nuci, migdale, esențe arome și amidon sau albuș de ou.

¹¹⁹ N. Martell, *Open Sesame: The History of Halvah*, pe <https://momentmag.com/open-sesame-the-history-of-halvah/>.

o primă referire la *halvah* a apărut în secolul al VII-lea, referindu-se la un amestec de piure de curmale cu lapte. Până în secolul al IX-lea, termenul a fost aplicat numeroaselor tipuri de dulciuri, inclusiv grișului îndulcit. Multe dintre rețetele persane anterioare au fost documentate în secolul al XIII-lea în cartea *Kitab al-Tabikh* (Cartea vaselor) atribuită lui Muḥammad ibn al-Ḥasan Ibn al-Karīm., în care se menționează opt rețete de halwa, precum și într-o carte de bucate anonimă din Spania maurică din secolul al XIII-lea. Totodată, în istoriografie se susține că halvaua a fost adoptată de către turcii otomani, inclusiv o versiune pe bază de susan, care s-a răspândit în tot Imperiul Otoman. una dintre primele mențiuni despre halva fiind o rețetă din 1473 din registrele de bucătărie ale sultanului Mehmed al II-lea, care a apreciat în mod deosebit helvâ-i-hakani (halvaua suveranului). În secolele XV și XVI, documentele din Imperiul Otoman menționează aproximativ douăzeci de feluri de preparate a halvarei: cu susan, fistic, migdale, dar și cu făină, orez, cu zahăr, miere etc.¹²⁰. În acest sens s-a remarcat perioada 1520–1566, în domnia lui Suleyman Magnificul, care avea o bucătărie separată pentru prepararea dulciurilor, printre ele fiind și halvaua, iar cofetarul care pregătea desertul era numit helvahâneli¹²¹.

În *Nartul orașului Iași din 24 decembrie 1792* se menționează halvaua importată, care era de două feluri, respectiv de calitate diferită: *halvaua de Edirne*¹²², care costa 1 leu 8 parale pentru 1 ocă, și *halvaua de Țarigrad*¹²³, care costa 30 parale 1 ocă¹²⁴. Reieșind din prețurile mari, presupunem că acest deliciu era consumat în special de categoriile înstărite ale populației.

Un alt desert *rahat-lokumul*, denumirea căruia din limba turcă înseamnă *bucățele de plăcere* (de la raha(t) – plăcere sau confort, fericire; și lokom – bucățele), era un deliciu turcesc, produs încă din secolul al XV-lea, care inițial se prepara din miere, melasă și făină, însă pe măsură ce zahărul a devenit mai ieftin, acesta a înlocuit în compoziție mierea, uneori și melasa, fiind preparată din amidon, melasă și zahăr, cu adaos de nuci sau sucuri de fructi, fiind infuzată timp de două zile. Rahatul are o consistență similară cu a jeleului, însă este mai solid, mai lipicios, dar și datorită conținutului foarte ridicat de zahăr, este mult mai dulce decât majoritatea dulciurilor¹²⁵.

¹²⁰ A. Unsal, B. Unsal et L. Beskardes, *Istanbul la magnifique, propos de tables et recettes*, Robert Laffont, Paris, 1991.

¹²¹ *Ibidem*.

¹²² Numele turcesc al Adrianopolului, oraș în Turcia (Rumelia orientală).

¹²³ Denumire a Constantinopolului.

¹²⁴ *Documente Iași*, vol. IX, nr. 130, p. 119.

¹²⁵ T. G. Roufs, K. Smyth Roufs, *Sweet Treats around the world: an Encyclopedia of food and*

La fel ca și alte dulciuri orientale, în Țările Române a pătruns prin intermediul negustorilor. Rahat lokumul este menționat la 1 ianuarie 1796 în *Ponturile vămii domnești*, fiind enumerate printre produsele scutite de vamă¹²⁶. În *Punctele slujbei vămilelor din Țara Moldovei* din 1808 se menționa că se scutesc „de toate dare” printre altele „rahat lucumuri”¹²⁷.

Un alt deliciu accesibil doar elitelor era *baclava*, venită la fel prin filieră turcească. Cercetătorii polemizează asupra locului de origine și a timpului de apariție a acestui tip de desert, invocând și originea mongolă, și cea romană antică, și cea greacă, și cea turcă etc¹²⁸. Ceea ce se cunoaște cu certitudine este că sultanul turc în a 15 zi din timpul Ramadanului oferea ienicerilor tăvi de baklava într-o procesiune ceremonială numită Baklava Alayı (Alaiul Baclavalei)¹²⁹.

În *Sămile Vistieriei Țării Moldovei* pentru anul 1763, *baclava* este menționată alături de alte dulciuri și vesela de servit, pentru ele cheltuindu-se 36 lei 9 bani: „pe *baclavale* și *prăjituri*, i *zaharica*, i *dulcețuri*...”¹³⁰.

În concluzie, zahărul, dulcețurile și cofeturile erau alimente de lux, astfel că în mare parte au fost disponibile doar categoriilor înstărite ale populației. Utilizarea acestor delicii în meniul boierilor demonstrează combinarea dintre moda orientală în alimentație și orientarea spre moda occidentală, care totodată completa și diversifica meniul acestora, oferindu-le indiscutabil o plăcere alimentară. Populația de rând se delecta cu magiun, care în unele cazuri era îndulcit cu miere.

culture, ABC-CLIO, Santa Barbara, 2014, p. 343–346; M. Yerasimos, *500 Years of Ottoman Cuisine*, Boyut Publishing and Trading Company, Istanbul, 2011; A. Perrier-Robert, *Dictionnaire de la gourmandise. Pâtisseries, friandises et autres douceurs*, Robert Laffont, Paris, 2012.

¹²⁶ *Documente Iași*, vol. X, nr. 1, p. 3.

¹²⁷ *Documente privind istoria Moldovei sub ocupație militară rusă (1806–1812)*, selecție și prefață de A. Agachi, I. Varta, selecție de V. Constantinov, L. Svetlicinai, T. Varta, Chișinău, 2012, nr. 3, p. 22.

¹²⁸ N. Batmanglij, *A Taste of Persia: An Introduction to Persian Cooking*, I. B. Tauris, 2007, p. 156.

¹²⁹ S. Tanvir Wasti, *The Ottoman Ceremony of the Royal Purse*, în *Middle Eastern Studies*, 2005, 41 (2), p. 193–200, pe <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/00263200500035116>.

¹³⁰ *Sămile*, I, p. 301.

Aprovizionarea cu carne a oraşului Iaşi în perioada fanariotă: contexte și evoluții

*Mihai-Cristian Amăriuței**

Abstract: *The food supply of the cities in the Romanian realm was influenced by regional specific features related to the structure of urban settlements, productivity and transport quality, on the one hand, as well as by factors of immediate historical context (wars and military occupation, epidemics). Cities are vulnerable to crises and dissatisfaction with the quantity, quality, and price of food can turn into reasons for revolt, threatening the social balance. Food security represents a constant concern for the central authorities, especially in the case of the country's capital, the prince being a guarantor of the safety of his subjects, including in terms of food. With regard to the meat supply, there was a constant concern for administrative regulations in terms of places within the city perimeter where animals were slaughtered, butchers' guilds, tax obligations and facilities, the emergence of the contract as a rule of the supply process, and the trend of fixing the price of meat. The initiatives of the central authorities in this respect register slow evolutions during the 18th century and the beginning of the next century, preparing the important changes that took place through the entry into force of the Organic Regulations.*

Keywords: *meat supply; city of Iași; Phanariot period; administrative regulations; contract.*

Aprovizionarea cu alimente a locuitorilor oraşelor din spațiul românesc, în perioada medievală și premodernă, a fost influențată de particularitățile regionale impuse de structura socio-economică a așezărilor urbane, productivitatea sectorului agricol și calitatea transporturilor, pe de o parte, precum și de evenimentele excepționale (războaie și ocupații militare, epidemii, epizootii), cu un puternic impact perturbator, pe de altă parte. Astfel, orașele nu au suficiente „linii de apărare” împotriva potențialelor crize¹ declanșate sub

* Institutul de Istorie „A. D. Xenopol” Iași; mihai.amariutei@gmail.com.

¹ Situația este, din acest punct de vedere, asemănătoare, în linii generale, pe tot cuprinsul

efectul, uneori cumulat, al elementelor susceptibile de a produce „dezordine” în bunul mers al lucrurilor. Golurile în aprovizionare, cu efecte imediate în prețurile alimentelor de bază, pot conduce, așadar, prin revolte², la subminarea echilibrului social. Principele este garantul bunăstării supușilor săi, inclusiv în planul siguranței alimentare³, iar hrana acestora devine o preocupare pentru autoritățile centrale, mai ales în cazul capitalei, centrul puterii seculare. Cu accente specifice, nu altfel stau lucrurile în cazul segmentului cronologic analizat în cele ce urmează. Ajuns pe tronul de la Iași sau de la București, principele fanariot pune în aplicare principiile guvernării deprinse nu doar din asimilarea ideilor înnoitoare ale epocii, ci și pe baza experienței sale anterioare dobândită în dregătoriile Imperiului Otoman, în care s-au manifestat, în ciuda unor prejudecăți privitoare la societatea guvernată de sultani, preocupări timpurii pentru reformarea sistemului, cu reflecții legate de organizarea vieții în societate și de legitimitatea acesteia, ajungându-se la concluzia necesității existenței unei puteri a cărei finalitate este buna gestiune a treburilor din societate și buna conduită în raporturile dintre cei care guvernează și popor. Baza puterii stă în justiție și în gestionarea judicioasă a afacerilor politice. Aceasta implică interes pentru populație, bunăstare generală, supunerea și dragostea supușilor, echitatea și securitatea acestora, generozitatea, clemența, egalitatea de tratament pentru toate pătu-

Europei medievale. „Productivitate agricolă scăzută, transporturi ineficiente și mai ales scumpe, perisabilitate puternică a alimentelor, toate acestea ilustrează tensiunea sub care se află, din punct de vedere alimentar, orașele Vechiului Regim, vulnerabilitatea lor la crize. Dacă luăm în calcul puterea de cumpărare redusă a unei bune părți a orașenilor, inelasticitatea veniturilor lor (în sensul pe care economiștii îl dau termenului) și faptul că și în condiții normale o mare parte din acestea este destinată achiziției de hrană, înțelegem ușor că o penurie de alimente, ce automat le și scumpește, afectează rapid și puternic populația urbană. Nemulțumirile legate de *cantitatea*, *calitatea* și nu în ultimul rând *prețul* alimentelor constituie unele dintre cele mai frecvente motive de revolte în orașe” (S. Câlția, *Așezări urbane sau rurale? Orașele din Țările Române de la sfârșitul secolului al 17-lea la începutul secolului al 19-lea*, Ed. Universității din București, București, 2011, p. 131–132).

² *Ibidem*, p. 132.

³ Tratatul *Despre îndatoriri*, publicat de Nicolae Mavrocordat mai întâi la București, în 1719, analizează cu deosebire obligațiile principelui în actul guvernării. Pe plan administrativ, printre altele, trebuie să predomine grija pentru aprovizionarea populației cu grâu și alimente: „Les rois ont aussi bien d'autres voies pour faire le bien et ils sont grandement utiles à leurs sujets en pratiquant des vertus évidentes et en les incitant à les imiter. [...] Font aussi le bien ceux qui en temps de paix comme en temps de guerre prennent leurs mesures afin qu'on ne manque pas de blé, ni d'autres aliments nécessaires [...]” (Nicolas Mavrocordatos, *Περὶ καθήκοντων βίβλος / Traité des devoirs*, Texte établi, traduit et commenté par Lambros Kampéridis, Avant-propos Jacques Bouchard, Fondation Culturelle de la Banque Nationale de Grèce, Atena, 2014, p. 157).

rile sociale, înțelepciune în alegerea sfetnicilor și a dregătorilor⁴. Alimentele trebuie să ajungă în flux continuu pe piața urbană, în cantități suficiente și accesibile puterii de cumpărare a populației, inclusiv (dacă nu mai ales) a segmentelor sociale paupere⁵.

Pe de altă parte, element specific orașului est-european, cea mai mare parte a populației este implicată în activități agricole, târgoveții stăpânind suprafețe agricole diverse, mai mari sau mai mici, în jurul așezării urbane⁶.

⁴ B. Tlili, *Aux origines de la pensée réformiste ottomane moderne: un important document du Sayh al-Aqhisârî (XVIIe siècle)*, în *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, Paris, nr. 18, 1974, p. 131–132, 138, 142, 144.

⁵ „Asigurarea hranei este, în aceste condiții, o preocupare de căpetenie pentru conducerea orașelor. Nu este suficientă aducerea alimentelor în oraș, ele trebuie să fie accesibile populației și în special păturilor sărace. De aceea orașele, mai ales cele cu o populație mai importantă, care nu-și pot hrăni locuitorii cu ceea ce produce propriul teritoriu și unde fluctuațiile prețurilor alimentelor sunt în general mai ample, se dotează cu rețele de aprovizionare, unele dintre ele adevărate aparate birocratice complexe și sofisticate, susținute de reglementări scrise și chiar de autoritatea suveranului în cazul capitalelor. Scopul final al acestora însă este unul politic: stabilitatea socială, preîntâmpinarea agitațiilor și revoltelor orașenilor” (S. Câlția, *op. cit.*, p. 132).

⁶ Într-o lucrare de tip enciclopedic de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, se arată, în capitolul dedicat Moldovei: „Les bourgeois ou habitants des villes & des bourgs, sont des vrais moldaves; ils sont artisans, et s'ils font quelque commerce, ce n'est jamais que du produit de leurs propres récoltes”. Cât despre apetența moldovenilor pentru comerț: „Les moldaves regardent le négoce comme un métier ignoble, et sont d'ailleurs trop non chalans pour y réussir; ainsi ce sont des étrangers qui se sont emparés de tout le commerce du pays, turcs, juifs, arméniens et grecs, qu'ils nomment *dchelepi*. Ils exportent de grands troupeaux de gros & de petit bétail, qu'ils ont à bon marché, et comme ils ne peuvent acquérir ni terres ni maisons en Moldavie, ils sont sortis presque tout l'argent du pays [...]” (*Géographie universelle*, traduite de l'allemand de Mr. Büsching, cinquième édition, tome troisième, première partie, *La Hongrie & la Turquie d'Europe*, Strasbourg, 1786, p. 453, 458). Mediul este ostil prefacerilor pe care le-a cunoscut orașul Europei apusene, fiind de remarcat tendința de a face respectabilă bogăția „burghezului” prin „reciclare funciară”, altminteri ea trezește reticențe, nefiind rodul pământului, „darul timpului natural” (D. Barbu, *Scrisoare pe nisip. Timpul și privirea în civilizația românească a secolului al XVIII-lea*, Ed. Antet, București, 1996, p. 24, 26, 28). În aceste condiții, orașul nu-și poate îndeplini rolul de nucleu cristalizator al proceselor modernizatoare. Autoritatea centrală intervine în administrarea orașului prin substituirea administrației alese de comunitate (șoltuz și pârgari) cu dregători numiți de domn (D. Ciurea, *Organizarea administrativă a statului feudal Moldova (sec. XIV-XVIII)*, în *AIIX*, Iași, II, 1965, p. 193; *Istoria dreptului românesc*, vol. II/1, Ed. Academiei R.S.R., 1984, p. 152) și prin înstrăinarea unor părți din moșiile orașelor (proprietate domnească), din ocolul sau din vatra acestora, în folosul unor diverși beneficiari. Modelul alianței de tip apusean dintre monarhie și orașenime, cu efectele sale cunoscute, nu se poate regăsi la nordul Dunării: baza economică a clasei de mijloc rămâne limitată și influența ei politică minimă, căci „burghezia” orașului moldo-valah este redusă numeric, organizată în bresle corporatiste relativ eterogene din punct de vedere etnic.

În consecință, pe anumite paliere, comunitatea urbană poate fi autonomă din punct de vedere alimentar⁷.

I. Aprovizionarea cu carne a aglomerării urbane medievale reflectă aceste considerații generale. Până târziu, dincolo de granița secolelor XVIII-XIX, orașul românesc extracarpatic este un spațiu cu numeroase animale. Limitările legate de păstrarea în stare proaspătă a cărnii și a produselor alimentare de origine animală impun un timp scurt între sacrificare și consum (deși există, evident, metode de preparare și păstrare cunoscute: sărare, afumare, conservare în untură)⁸. Prin urmare, toate orașele dispun de locuri unde se sacrifică animalele, inițial chiar în perimetrul orașului (de obicei în piețe), care vor fi scoase, treptat, spre periferie. Izvoarele documentare ale perioadei fanariote abundă în referințe la locurile de sacrificare a animalelor din Iași (trunchiuri, scaune de tăiat carne, mesernițe, cășăpii, mai târziu zalhanale) și la „profesioniștii” meșteșugului, organizați în bresle⁹, „meseriile alimentare fiind unul dintre indicatorii urbanității”¹⁰. Evoluția în plan lexical a acestor denumiri reprezintă, în sine, un indicator al anumitor transformări și evoluții. Practicanții din Iași ai acestui meșteșug: *mesercii*¹¹, apoi *casapi*¹², abia din secolul al XIX-lea impunându-se termenul *măcelari*¹³,

⁷ „Dimpotrivă, nu numai orașul în sine este adesea autonom din punct de vedere alimentar, dar și orașenii, luați individual, au o puternică tendință spre autarhie, independență alimentară, spre asigurarea unei părți cât mai mari a hranei proprii din grădina și adesea ogorul personal” (S. Câlția, *op. cit.*, p. 164–165).

⁸ *Ibidem*, p. 217–218.

⁹ Pentru Moldova medievală, izvoarele atestă mesercii începând cu a doua jumătate a secolului al XV-lea, în toate orașele țării (Șt. Olteanu și C. Șerban, *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1969, p. 91–92, 151, 187 ș.a.).

¹⁰ S. Câlția, *op. cit.*, p. 401.

¹¹ Termenul *meserciu* (sârbesc) și derivatul *meserniță* (din bulgarul și sârbo-croatul *mesarnica*), „măcelărie”, au fost aduse în Moldova de sârbi sau de bulgari, după cum dau seamă numele lor cu rezonanță slavă sud-dunăreană (M. Ciubotaru, „*Misterele*” *onomastice ale Iașilor*, vol. I, Ed. Dark Publishing & Herlo Verlag UG, București – Heidelberg, 2021, p. 425).

¹² Termenul este prezent în cronică lui Ion Neculce: „Atunce zorbalele au găsit pe un casap sirbu, anume Buțucachii, prieten al lor, și ducându-l la veziriul cel nou, l-au făcut, fără voia lui, de l-au îmbrăcat în căftan, să fie domn în Moldova” (Ion Neculce, *Opere. Letopisețul Țării Moldovei și O samă de cuvinte*, ediție critică și studiu introductiv de G. Ștrempel, Ed. Minerva, București, 1982, p. 707–708). De pe la mijlocul veacului al XVIII-lea, apelativul *meserciu* a început să fie concurat de cuvântul *casap* (din turcescul *kasap*), termenul comun *meserciu* ieșind din uz după 1800 și păstrându-se până astăzi doar ca nume de familie (M. Ciubotaru, *op. cit.*, vol. I, p. 425–426).

¹³ Cel mai vechi termen pentru desemnarea celui care tranșă carnea este *măcelar*, moștenit

sunt amintiți în sursele documentare odată ce se trece de pragul secolului al XVII-lea¹⁴. Dacă mesercii¹⁵ vor fi „înlocuiți” (doar din punct de vedere lexical) de casapi¹⁶, meserņitele¹⁷ vor lăsa loc în documente căsăpiilor¹⁸ și zalhanalelor¹⁹, mărturie a unei perioade de creștere a influenței turcești la nordul Dunării și prezenței negustorilor turci (saigii), cumpărători la pre-

din lat. *macellarius*, folosit încă de pe la 1682 de mitropolitul Dosoftei al Moldovei în una dintre scrierile sale, dar cu sensul de „călău, gâde”: „De slujba lui era măciliariu de muncit oameni..., slujia la treaba muncilor” (*Dicționarul limbii române (DLR)*, Serie nouă, Ed. Academiei R.P.R., București, 1965, *sub voce*). În Țara Românească, termenul *măcelar* apare cu înțelesul de astăzi în cartea domnească acordată în 1698 lui Hagi Vasilie, lumânărar din București și din Târgoviște, care era împuternicit „să oprească pre toți măcelarii den București și den Târgoviște [...] a-i opri să nu vânză săul într-altă parte, nici nimini să nu fie volnic a cumpăra seu, fără numai lumânărarii domnești” (D. C. Giurescu, *Anateferul. Condica de porunci a vistieriei lui Constantin Brâncoveanu*, în *SMIM*, București, V, 1962, p. 389).

¹⁴ Un Ghinea meserciu este menționat într-un zapis de vânzare încheiat la 15 martie 1615 (*Documente privitoare la istoria orașului Iași* [în continuare: *Documente Iași*], vol. I, *Acte interne (1408–1660)*, editate de I. Caproșu și P. Zahariuc, Ed. Dosoftei, Iași, 1999, nr. 105, p. 146). Pe la începutul verii anului 1638 apare, tot într-un zapis, starostele meserciiilor „de târg de Iași”, Petrea Hurjuiu (*Ibidem*, nr. 276, p. 358), iar în 1646 dă mărturie pentru o danie un Iorga meserciu „de la Sulgeriia cea domnească” (*Ibidem*, nr. 334, p. 408; nr. 335, p. 410).

¹⁵ Scoși din târg spre margini pentru a-și practica meseria, mesercii au stat pe valea Căcainei, așezați pe Ulița Meserciiilor, în preajma Podului Meserciiilor, ce va păstra acest nume până în 1838, când „apare sinonimia *Podul de Lemn ce-i zice și Podul Mesărciilor* (1838), care permite identificarea și localizarea acestui vechi pod și cu numele *Podul de Lemn*, la capetele străzilor actuale Ornescu și Tătărași”. Tot pe valea Căcainei, ceva mai sus, în mahalaua Bisericii Sf. Pantelimon, așadar în Târgul Cucului, a existat o căsăpie veche, scoasă la un moment dat pe malul Bahluiului, chiar la vărsarea Căcainei (1833). Pe malul drept al Bahluiului, în mahalaua Broșcărie, exista în anul 1815 o căsăpie, menționată apoi ca zalhana în mahalaua Broștenii (M. Ciobotaru, *op. cit.*, vol. I, p. 37, 76, 95, 409, 411, 426, 429–430).

¹⁶ Un Costandin casapul cumpără o dugheană în Iași la 9 aprilie 1758 (*Documente Iași*, vol. VI, *Acte interne (1756–1770)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2004, nr. 145, p. 126).

¹⁷ Meserņitele de pe Ulița Sârbească (Strada Lăpușeanu) apar menționate într-un zapis din 26 martie 1669 (*Ibidem*, vol. II, *Acte interne (1661–1690)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2000, nr. 226, p. 198), iar la 7 februarie 1685 e amintită și „meserņița jidovilor” din Iași (*Ibidem*, nr. 599, p. 530).

¹⁸ În anul 1805, este consemnat derivatul românesc *căsăpie*, de la *casap*. „La început, termenul *căsăpie* va fi fost sinonim cu *meserņiță* și *măcelărie*, dar după anul 1800 sensul «abator» este cert” (M. Ciobotaru, *op. cit.*, vol. I, p. 428).

¹⁹ „Atestarea în anul 1713 a cuvântului *zah(a)na*, din tc. *salhane*, proliferat apoi în variantele *salhana*, *sahana*, *zalhana*, *zahana*, ne îndreptățește să admitem că în târgul Iașilor primul loc pentru ceea ce numim de numai un secol și jumătate *abator* va fi fost amenajat pe la sfârșitul veacului al XVII-lea, foarte probabil, la Podul Meserciiilor (1710), dar cea dintâi știre precisă datează abia din 15 noiembrie 1785, când este pomenit drumul la salhanaua Albinețului, situată lângă Podul Albineț de peste Căcaina” (*Ibidem*, p. 428).

țuri joase, de monopol, a turmelor de oi destinate căsăpiilor de la Istanbul. Indiferent cum li se va fi spus de-a lungul vremii, în măcelăriile Iașilor se tranșa carnea animalelor cumpărate din Târgul Boilor (atestat în 1683²⁰ și frecventat până pe la sfârșitul veacului al XVIII-lea), carnea fiind vândută în dughenele târgului.

Din cuprinsul târgului²¹, măcelăriile au fost scoase treptat spre periferie. La 1 noiembrie 1747, Grigore al II-lea Ghica a hotărât scoaterea trunchiurilor de tăiat carne de pe ulițe. Făcând „certare pentru aședzământul târgului”, domnul socoate de cuviință „ca să scoat(ă) tăietorii de vite cu trunchiurile lor de o part(e) să nu facă putoare la desime ulițelor, precum era obicinuiț(i) mai înainte a să băga pen desime uliți”, poruncind marelui agă „să scoat(ă) pe misărcii, cu scaunele lor, de la locurile cele strâmte a ulițelor și să-i aședză unde le va găsi un loc mai de o part(e), să nu fie cu supărare neguțitorilor ce țin dughene la podul ulițelor”. Locul potrivit a fost în coasta Mănăstirii Barnovschi, unde „au făcut șoproane, ca să încapă cu toții și alte damuri <pentru> ținere vitelor și a cărnii, cu de toat(ă) trebuința lor”, mesercii plătind chirie zilnică în funcție de numărul de trunchiuri²². În evaluarea unei dughene stricate a unui blănar, în primăvara anului 1761, se amintește de acest loc de lângă mănăstire, „fără doi păreț(i), și descoperit, fără căprior(i), numai denainti sintu 3 căprior(i) în loc de șopron, unde vându mesărcii carne”²³.

Aprovizionarea cu carne a ieșenilor putea fi perturbată de lipsurile pricinuite de furtunile istoriei care se abăteau la răstimpuri asupra capitalei Moldovei. Nu au lipsit războaiele și ocupațiile militare îndelungate²⁴. Din acest punct de vedere, anii 1821 și 1822 au reprezentat o perioadă excepțională în istoria orașului și a țării, din motive binecunoscute. Căimăcămia instalată la Iași avea în față misiunea aducerii țării „întru ce dintâi bună statornicii și fericiri”, plătind, în toată această vreme, lefurile trupelor de ocupație și îndestulându-le cu „tainaturile” convenite²⁵. Spre ținuturi pleacă, mai ales începând cu luna septem-

²⁰ *Documente Iași*, vol. II, nr. 586, p. 521.

²¹ Într-un zapis din 1 iunie 1768 se amintește de un loc de pe Podul Vechi „unde au fost căsăpiia” (*Ibidem*, vol. VI, nr. 838, p. 739).

²² *Ibidem*, vol. V, *Acte interne (1741–1755)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoței, Iași, 2001, nr. 547, p. 329.

²³ *Ibidem*, vol. VI, nr. 367, p. 314.

²⁴ Pentru o analiză a problematicii aprovizionării trupelor otomane de pe frontul de luptă de pe Dunăre în războiul din 1768–1774, inclusiv rațiile de carne, vezi V. H. Aksan, *Feeding the Ottoman Troops on the Danube, 1768–1777*, în *War & Society*, Canberra, Volume 13, Number 1 (May 1995), p. 1–14.

²⁵ După o socoteală din 23 noiembrie 1821, porția zilnică a unui soldat otoman și a calului

brie a anului 1821, mulțime nenumărată de porunci privitoare la aprovizionarea trupelor, căci la Iași se află unul dintre depozitele („magaza”) cu acest scop²⁶. Aici se aduce zahereaua poruncită, multă și diversă, strânsă repede, precum oile și ialovițele destinate consumului oștenilor²⁷. Adunate cu grijă („oi mari și grasă”), animalele sunt ținute „pi la sate cu ce mai bună pășuni și purtari di grijă, sau pe la acei ce le vor ave”, fiind îndreptate spre capitală la nevoie²⁸. Numărul mare de animale sacrificate pentru trebuințele trupelor de ocupație au produs sincope în aprovizionare și noi rechiziții din turmele și cirezile țării²⁹, precum și intervenția autorităților în restricționarea comerțului cu animale³⁰.

Epidemiile, care însoțeau adesea, ca un bun tovarăș de nenorocire,

său consta în jumătate oca de carne (cca 600 de grame), o oca de pâine, trei de orz și opt oca de fân. Beșleaga (căpitanul de beșlii) mai beneficia într-o zi de o cantitate de „bulgur [= crupe de grâu măcinat mare] pentru un pilav sau ciorbalăc”, precum și de o oca de lumânări pentru o săptămână (AN Iași, Manuscrise, nr. 10, f. 47 r.).

²⁶ Așa după cum precizează una dintre poruncile din toamna anului 1821: „Greutatea oștilor împărătești atârând mai mult aice în oraș(ul) Ieșii, undi și de acmu, precum să vedi, tot aicea va fi acel di opștii cunac oștinesc, și precum întru toate celelanti trebuincioasă zahireli s-au pus la cale a să aduna după poroncile ci s-au dat și îmbrătoșărea ce s-au apucat [...]” (*Ibidem*, f. 37 r.).

²⁷ Pentru a da un singur exemplu, Căimăcămia poruncește ispravnicilor ținuturilor Tutova și Fălciu, la 13 septembrie 1821, „să îmbrătoșați sălință a găti cele pe loc rămasă, adică grâu a porni o sumă la mori ca să s(e) macine și a să aduna la Bârlad în hambari, precum și orzul asămine; oile a să rândui în buni iemașuri ca să nu slăbască și pentru vaci a să face îndată rânduială în țin(u)t de 40 ialoviți” (*Ibidem*, f. 11 v.–12 r.). După o socoteală a Vistieriei din aceeași lună pentru vitele destinate consumului trupelor otomane („Ialoviți ce s-au rânduit spre a să iconomisi tainatul carnei, giumătate de oi și giumătate de vacă”), din ținuturile Moldovei se solicită 1.520 de ialovițe (vacii îngrășate pentru carne, de obicei dintre cele sterpe) pentru a fi îndreptate spre locurile de adunare și sacrificare (*Ibidem*, f. 13 r.).

²⁸ *Ibidem*, f. 39 v. În caz de nevoie, lipsa cărnii de oaie destinată hranei trupelor otomane putea fi suplinită de cantități suplimentare de carne de vită: „[...] s-au făcut socotință și pentru tainatul de carne, și după cerire și rugăminte ce s-au făcut înnalților oștinești ocărnuitori, puindu-să înainte inpușinarea oil(o)r ce are țara, s-au isprăvit de a să priimi și carne de vacă pe lângă carnea de oaie. Așadar, pe lângă suma oil(o)r ce trebuiește a să face tertip [= plan, procedură], treburi a să găti și o sumă de ialoviți, după chibzuire și analaoghii ce s-au făcut în starea ce de acum a țin(u)turilor [...]” (*Ibidem*, f. 31 v.–32 r.; poruncă a Căimăcămiei din 14 octombrie 1821).

²⁹ „Sfârșindu-să oile ci au fost rânduite di s-au luat din țară în trebuința oștinească cu tainaturile di carni ci au dat de la magazăia di aice din Ieși și pi la ținuturi, ne videm în trebuință di a s(e) mai alcătui gătiri pentru o somă de oi spre întâmpinare tainaturilor oștinești, și dar după strămtorire Vist(ie)riei pământești di acum, niavând nicicum chip di a să cumpăra cu bani oile trebuincioasă sau di a să faci vreo altă închipuire, s-au socotit di a să mai lua o analoghie din triizăci oi – una, din toati oile ci să afla în cuprinsul țării, ori a cui, fără alegire”, „oi mari, sterpi și în puteri” (*Ibidem*, f. 63; poruncă din 26 martie 1822).

³⁰ Negoțul boilor și vacilor peste hotare era permis numai pe baza unui act eliberat de Vistierie, impunându-se și alte condiții ce vizau aprovizionarea pieței interne: „Unde au a da neguțitorii și chizășii după rânduiala ce s-au păzit și mai înainte, pentru analogon de vaci, de

războaiele vremii, pricinuiau lipsuri și privațiuni celor care rămâneau în orașele lovite de molime, precum ciuma³¹.

II. Precum toate celelalte bresle ale țării, mesericii din Iași își plătesc dările cuvenite, fie că vorbim de mortasiție, taxa cuvenită domniei în funcție de numărul trunchiurilor (butucilor, scaunelor) de tranșat carnea, fie de camână, taxă de producție, ambele plătite în bani și natură, deopotrivă³². Aceste surse financiare vor constitui parte din veniturile dregătorilor și slujbașilor țării, stabilite, mai întâi, prin așezământul lui Matei Ghica din 23 noiembrie 1754³³, apoi prin cel al vărului său, Grigore al III-lea Ghica, la 1 septembrie 1776 (Condica Vistieriei Țării Moldovei de veniturile și lefurile dregătorilor și slujbașilor domniei și ale slujitorilor Curții domnești)³⁴. Rod al viziunii reformatoare a celor doi domni Ghiculești în privința administrării

la zăce – patru, care analogon au a le tăia aice la zalhanalili țării, și a-și vinde săul cu prețul cuviincios” (*Ibidem*, f. 65 v. și 73 v.; poruncă din 8 și, respectiv, 31 mai 1822).

³¹ „Măsurile carantinele și restricționarea circulației oamenilor afectau locuitorii orașelor «închise». Aceștia resimțeau lipsa alimentelor și a celorlalte bunuri necesare traiului zilnic, aduse, de regulă, de sătenii din așezările învecinate” (S. Grigoruță, *Epidemiile de ciumă în Moldova la începutul secolului al XIX-lea. Studiu și documente*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2020, p. 180). Pentru a evita privarea de hrană a orașenilor, autoritățile decid, în 1819, că băcăniile, pităriile și căsăpiile, deși închise (precum celelalte locuri ce prilejuiau în mod obișnuit adunări de oameni: cărciumi, cafenele, feredeie), puteau „totuși vinde produse, însă «numai pi oblon»” (*Ibidem*, p. 181). Zece ani mai târziu, Iașiul înfruntă același vechi inamic, ciuma, iar un raport din 2 octombrie 1829 al Agiei atrăgea atenția că „orașul au venit în ce mai mare lipsă de carne din pricină că nu să slobod să iasă afară casapii spre a-și aduce viti di pi undi le au” (*Ibidem*, p. 182).

³² Domnia împuternicește pe marele cămănar, la 1 ianuarie 1741, să perceapă camăna în Iași: „Și de la mesericii ce taie vite să ia câte 3 potronici de vacă și o ocă de carne, de oaie și de capră să ia câte 5 bani și de miel să ia câte 2 bani” (*Documente Iași*, vol. V, nr. 2, p. 2).

³³ Din dorința „de a pune la cale și a odihni pe lăcuitori pentru toate”, domnul stabilea veniturile tuturor dregătorilor domnești; astfel, Marea Logofeție beneficia de o parte din venitul mortasițiilor (*Ibidem*, nr. 820, p. 539, 541). Doi ani mai târziu, la 1 aprilie 1756, Constantin Racoviță dă la rândul-i o hotărâre domnească privitoare la plata mortasiției („Mortasăpie cea mare, după cum este așezată la condicile domnești cu pecetei”: „4 bani să ia de oaie ce să va vinde în târgu sau care să taie la trunchiu; 2 bani să ia de miel de la Ispas înainte, însă pe acest(e) bucat(e), pe toate, numai carei să vor vinde la Târgul Vitelor să aibă a plăti mortasăpie, iară de să vor vinde la mahalale până a nu intra în Târgul Vitelor sau afară, la țară, aceste să nu plătească nemică, nici să-i supere mortasăpii [...] ; 1 ocă de carne de la tot trunchiul într-o săptămână odată de la ceia ce taie carne, iară banii săului de tot s-au lipsit” (*Ibidem*, vol. VI, nr. 10, p. 7–8).

³⁴ *Ibidem*, vol. VII, *Acte interne (1771–1780)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoței, Iași, 2005, nr. 221, p. 237–272. Această condică a fost precedată de o alta, din anul 1775, mai sumară, care pare a fi o pregătire pentru așezământul din 1776 (*Ibidem*, nr. 129, p. 110–138), și

țării de către principe, în armonie cu factorul politic intern, reprezentat de elita boierească, așezarea pe baze clare a veniturilor și lefurilor administrației țării se făcea ca o consecință a constatării că suma finală a acestora („care prea puțin folosea aducea boierilor”) nu putea să asigure „a lor trebuincioase cheltuielile spre săvârșirea celor căzute la starea boierilor lor pentru obștie, și spre a judeca cu osârdie după datoria dregătoriei lor”, pricinuind și pagubă „alișverişului” locuitorilor și „mare scumpeti” în toate. Urmează precizarea până la cel mai mic detaliu a surselor financiare pentru fiecare dregătorie în parte, rod al unei experiențe câștigate în administrarea țării din partea tuturor factorilor politici implicați.

În ceea ce privește informația directă asupra chestiunilor legate de aprovizionarea cu carne și impozitarea acestei activități, condicile fac referire la aceleași taxe deja amintite, mortasipia și camăna³⁵. Așadar, încasarea riguroasă a dărilor (și) în acest sector al economiei urbane era parte componentă a bunei funcționări a actului administrativ, cu implicații sociale evidente.

Acestor surse de venituri și, implicit, de bunăstare pentru toate segmentele sociale (în viziunea principelui fanariot), li se adaugă cele aduse în Vistierie și în Cămara domnească de taxele vamale. În catastiful Vămii mari din Iași, din 1761–1764, se stipulează: „iar boii care sânt de salhanale și câți să vor tăia pre la salhanali, pe acei boi vor lua vamă la schele unde să vor cumpăra, după obicei; 4 bani să s(e) ia de oaia ce să va vinde la târg sau care s-a tăia la trunchiu; l ocă carne de tot triunchiul într-o săptămână de le cei ce taie carne, iar banii săului de tot să lipsască”³⁶. Mai bine de treizeci de ani mai târziu, la 1 ianuarie 1796, veniturile vămii domnești se cesionau prin mezat pe un an și jumătate, iar „ponturile slujbii vămii” oferă informații noi despre aspectele ce țin de aprovizionarea cu carne, cu referire la boii și vacile de zalhana ce se cumpără la târguri³⁷.

urmată de a o a treia, din 1 aprilie 1777, copie aproape fidelă a celei din 1776, cu excepția unor scăderi a sumelor lefurilor (*Ibidem*, nr. 266, p. 330–365, doc. nr. 266).

³⁵ Mortasipia pe marfa de la târguri: „6 bani de oaie i de capră ce s-a vinde în târgu, sau s-a tăia la trunchiu, numai pe la târguri și la iarmaroace; 3 bani de miel ce s-a vinde sau s-a tăia la trunchiu pe la târguri și iarmaroace, însă de la Ispas înainte”. Marele cămănar încasa venitul camenei „după cum să cuprinde în condică, afară din târgurile ce sânt date altora. Să ia de toată vita ce s-a tăia la trunchiu câte o para, și de oaie, capră câte un ban, având purtare de grijă să să afle carne îndestul, și să fie scutit de bir”.

³⁶ *Ibidem*, vol. VI, nr. 377, p. 349.

³⁷ Astfel, pentru animalele achiziționate „pentru trebuința căsăpiilor țării” nu se plătea vamă; „iar de să vor întâmpla să fie cumpărați de către neguțitori și apoi pentru folosul lor le vând la căsăpiile din țară, de vor fi apucat a plăti vama și cornăritul, să nu să poată a o ceri înapoi, însă ca să fie cunoscuți căsăpii unui târg la alte târguri când vor merge să cumpere

Din acest mecanism al aprovizionării cu carne fac parte și locurile beneficiare ale privilegiului acordat de domnie, prin scutire de dări. Plasându-se în afara sistemului de încasări de venituri al statului, aceste locuri ale meșteșugurilor alimentare își îndeplinesc însă rolul în complementaritate cu întreprinderile de acest fel supuse fiscalității. Pentru unele trunchiuri de carne, domnia acordă scutiri totale sau parțiale de dări³⁸, iar în veacul al XVIII-lea și primele decenii ale secolului următor cancelaria domnului de la Iași acordă și înnoiește constant asemenea privilegiu, precum cele pentru Mitropolia țării³⁹, Mănăstirea Sf. Spiridon, cu spitalul său⁴⁰, Biserica catolică din Iași⁴¹ sau persoane particulare⁴².

Curtea domnească din Iași își avea propriul sistem de aprovizionare cu

vite, datori să fie a-și lua răvași de la vameșii târgului în care să află cu șădere”; „săul, cervișul, pastrama și peile ce să fac la zalhanalile de aice din țară, din vaci, boi și capre ce să taie, fiindcă aceli vite sânt plătite de vamă când s-au cumpărat, altă vamă să nu mai plătească când să va rădica să treacă piste hotar, iar său și peile ce să vor cumpăra de la căsapi, care sânt din vitile celi nevămuite, vor plăti vama după obiceiul vechi, iar peile ce să vor cumpăra de către neguțatori ca să le treacă piste hotar, să plătească vama la locul ce să vor încărca” (*Ibidem*, vol. X, *Acte interne (1796–1800)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoței, Iași, 2007, nr. 1, p. 1–5).

³⁸ Pentru a oferi un exemplu aflat în afara segmentului cronologic analizat: la 18 decembrie 1675, Antonie vodă Ruset întărește Mănăstirii Trei Ierarhi scutirile mai vechi de dări de care beneficia lăcașul de cult, printre care și doi mesercii: „nice carii străngeți său de pre la mesărcii la nemică să nu-i trageți” (*Ibidem*, vol. II, nr. 434, p. 393).

³⁹ La 22 aprilie 1769, Grigore Callimachi scutește Mitropolia de toate dările cuvenite pentru „un trunchi de tăiet carne ce va avea aicea în Iaș(i)” (*Ibidem*, vol. VI, nr. 860, p. 753).

⁴⁰ Mănăstirea avea două trunchiuri de carne scutite de dări, începând cu anul 1766; la fel, casapii care le deserveau erau scutiți de dările și taxele obișnuite, „păzind numai ca în toată vreme să s(e) taie carne de agiunsu la aceste doai trunchiuri și să s(e) vânză cu prețul ce să va hotărî și la cei de obștie casapi, iar nu cu preț mai mult. Dumnealui vel agă ce va fi după vreme cum și alți zapcii sau starosteale de casapi nicidecum să nu să amestice a pedepsi sau a țeremetisi [= a amenda] pe casapii acestor trunchiuri a mănăstirii, ce urmând împotriva rânduiei li ce li să cuvine arătându-li-să vinovățic lor dumilorsale boierilor epitropi să vor pedepsi după vina lor” (*Ibidem*, vol. VI, nr. 753, p. 657; nr. 789, p. 692; vol. IX, *Acte interne (1791–1795)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoței, Iași, 2007, nr. 339, p. 318 – document din 7 aprilie 1795).

⁴¹ Act din 30 martie 1747, redactat în cancelaria lui Ioan Mavrocordat pentru „un trunchiu de meserniță, de tăiat carne, ce ar ave aice în târgu, în Ieș(i)” (*Ibidem*, vol. V, nr. 531, p. 317).

⁴² De asemenea facilități fiscale beneficiau și persoanele particulare, precum marele vistiernic Toader Paladi, căruia i se confirmă prin carte domnească, la 22 martie 1750, că este „volnic cu cartea domniei mele a ținea aici, în târgu în Iași, un scaun de meserniță, de tăiatu carne, și acel trunchiu să fie scutit de camână, de bezmân, de seu domnescu, de braniște, de locu agescu și de toate alte angării, oricâte ar fi pe alte trunchiuri, întru nimic să nu să supere” (*Ibidem*, nr. 620, p. 392). Un străin stabilit în Iași, precum Pambuc armeanul, meșter de strune, găsea înțelegere din partea domnului țării în privința priceperilor sale: „Așijderea, unde ar găsi pre la trunchiuri, sau la sulgerie, mațe de oaie de treaba merșeșugului său, să fie

carne, funcțional prin dregători specializați⁴³, o dare specială (sulgiul⁴⁴), alte obligații ale țării în bani și în natură, precum și achizițiile de pe piața liberă. În 1729, Grigore al II-lea Ghica împuternicește un slujitor al curții să-și apere moșia sa din ținutul Iași de orice încălcare: cine va intra să-i taie pădurea, „să aibă a le lua boii și să-i aducă aice la Sulgerie gospod”⁴⁵. În 1741, ispravnicul de curte Pascale primea carte domnească „să aibă a opri seul de la toate mesernițele den Iași, să nu vânză la alții, făr(ă) cât numai la domnie să dea tot seul, cu prețul lui pe bani gata, pentru treaba lumânărilor de la Curtea gospod”⁴⁶. De porții din proviziile curții beneficiau și alți privilegiați prin hrisov domnesc, precum frații suiulgii Dima și Constantin, aduși la Iași pentru a avea grijă de aducțiunea de apă a orașului: „Așijderea și tainurile lor de pâine și de orzu să aibă a lua de la ispravnicul de curte, însă doao jimble pe zi și optu pâini proaste și doao imuri de orzu, cum și tainul de carne să ia de la sulgerie câte patru ocă de carne pe zi, doao ocă de vacă și doao de oaie, iar în zilele de săcu să ia parale”⁴⁷.

III. În toată această perioadă care ne stă în atenție, meșteșugul urban legat de aprovizionarea cu carne a cunoscut evoluții lente și elemente de natură să așeze pe baze predictibile acest sector economic. Dacă narturile (prețuri fixe) impuse de domnie spre sfârșitul secolului al XVIII-lea nu amintesc de

volnic a strânge, de vreme că acele ale altora nu sânt de treabă”, fiind iertat și de „toate dările și angheriile” (*Ibidem*, nr. 41, p. 31).

⁴³ Precum marele sulger, logofătul de sulgerie, meserciul de sulgerie, cantaragiul de sulgerie și becerul bucătăriei domnești, pomeniți de documente de pe la 1700 și 1740 (*Ibidem*, vol. III, *Acte interne (1691–1725)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2000, nr. 158, p. 136; vol. IV, nr. 386, p. 283).

⁴⁴ Dare asupra vacilor și oilor prelevată în natură pentru aprovizionarea Curții domnești și a oastei de la curte (mai târziu și a turcilor, tătarilor sau a unor oaspeți), colectată, se pare, prin sistemul cislei, adică a tovrășiei la cumpărarea unei vaci, furnizată apoi curții. La 4 septembrie 1697, Antioh Cantemir porunca slujitorilor domnești din ținutul Tecuci să strângă sulgiul deoarece era mare nevoie la Curtea domnească: „Vă facem știre pentru rândul Sulgerii, care știți bine că fără cheltuială nu pote hi nici o dzi, viindu oaspeți turci și tătari ș-alții, în toate dzile, și, hiindu și slujitorii a Curții, fără obroace nu pot hi și sulgiu de cătăva vreme nu s-au scos, nici la avgustu, și s-au trimis de s-au luat câte o samă de ialovițe de pe la oamenii de la ținuturi, a cui s-au găsit, de s-au cheltuit la Sulgerie, și să li să dea cându a eși sulgiu. Și hiendu datorii și la sulger, ce-au cheltuitu mai nainte la Sulgerie, într-altu chip n-am avut cum face, ce-am socotitu domniia mia de s-au scos sulgiu, să dea cu toții, nime scutialnic să nu hii [...]” (*Ibidem*, nr. 133, p. 114).

⁴⁵ *Ibidem*, vol. IV, nr. 70, p. 56.

⁴⁶ *Ibidem*, vol. V, nr. 79, p. 49.

⁴⁷ *Ibidem*, nr. 9, p. 5 (document din 10 februarie 1741).

prețurile cărnii vândute⁴⁸, ne propunem să aducem în atenție un tip de document care își face apariția în reglementarea activității cășăpiilor, și anume contractul⁴⁹ încheiat între Vistierie și breasla măcelarilor.

În 2 iulie 1799, Vistieria face „tocmeli și așazare” la „mâna casapilor” pentru un an de zile, socotit din martie 1799 până în martie 1800, „prin condract ca să ții ei cășăpiile”. „Și au dat și zăpis în Vistierie legându-să atât purtare de grijă(ă) ce să aibă ca să fii de-a purure carne îndestulă și bună spre îndestulari la hrana orașanilor cum și cu ce preț să vândă oca de carne de oai și de vacă”, „urmând la vânzare cărnii precum mai gios să arată, adică: oca de carne de oai să o vânză câte șasă parali și oca de carne de vacă câte cincii parali, aflându-să în toată vreme atât carni de vacă cât și de oai(e), îndestulă și bună, fără a să întâmpla în toată curgere anului acestuie niciodată cât de

⁴⁸ La 24 decembrie 1792, Alexandru Moruzi hotărăște nartul orașului Iași, în care nu intra și carnea, ci doar produse „secundare” ale cășăpiilor, precum pieile de tălpălărie vândute de casapi: „Cercetându-se și de cătră însuși domniia me punerea la calea a tuturor celor mai gios arătate cu prețul lor s-au găsit cu cale. Pentru aceea dar, poroncim domniia me, d(umi)tale Sandule Sturza vel agă, să dai știre și tare poroncă tuturor celor ce vând în orașul Iașii mâncari și alte feliiuri de lucruri care se arată anume în nartul acesta ca cu toții după prețul ce s-au pus așa se vândă fieștecare orice lucru dintr-aceste ce să arată mai gios și să nu cuteze a cere sau a lua cineva preț mai mult măcar un ban” (*Ibidem*, vol. IX, nr. 130, p. 118–122).

⁴⁹ Modelul contractului încheiat între părțile interesate poate fi găsit în vecinătatea Moldovei, la fel ca multe alte lucruri, la cei care făceau negoț peste hotare. Spre exemplu, la 15 aprilie 1795, la Botoșani, se încheie o socoteală de lichidare a contractului încheiat la Viena, la 1 mai 1794 (stil nou), pe numele lui chir Teodor Mustață & co. și chir Alexe economu, cu Compania de aprovizionare cu carne, pentru 6.000 boi, la care au luat parte și chir Gheorghe Caraiani și chir Harisie economu, dându-i-se parte și lui Iosif Crăciunovici, care a fost numit să lucreze împreună la această întreprindere și trimis la Viena ca să aibă grijă de primirea transporturilor și de epistasia predării acestora, partea sa fiind, potrivit socotelii de lichidare, de 300 boi, din cantitatea contractată de companie (*Însemnări de pe manuscrise și cărți vechi din Țara Moldovei*, un *corpus* editat de I. Caproșu și E. Chiaburu, vol. II (1751–1795), Casa Editorială Demiurg, Iași, 2008, p. 565). În Țara Românească se încheie, de asemenea, contracte pentru aprovizionarea Bucureștilor cu pâine și carne, precum cel din 9 aprilie 1813, între măcelarii din capitala valahă și fostul mare paharnic Grigorie Romanitis, însărcinat de Ioan vodă Caragea cu „epistasia cărnurilor de hrana obștiei politiei”, în 17 puncte, similare, în bună măsură, celor din Iași, și al căror scop principal era siguranța aprovizionării orașenilor („Să aibă purtare de grijă a avea carne îndestulă, bună și grasă peste tot anul pe la scaune”), cu un preț accesibil și la adăpost de concurență pentru vânzarea în locurile orânduite. De remarcat și grija pentru igienizarea scaunelor (măcelăriilor) bucureștene: „Vitele ce va aduce aici spre jungHERE, de trebuința politiei, să se taie de dimineată, ca până în ziuă să curețe și grijască măcelarii împrejurul scaunelor de a nu se pricinui putoare” (V. A. Urechia, *Istoria românilor*, vol. X_A, București, 1900, p. 881–883); vezi și contractele similare din 1 martie 1814, 18 februarie 1817 ș.a. (*Ibidem*, p. 883–884, 928–932 ș.a.).

puțână lipsă. Căci, când, din neputare lor de grij(ă), ori că carne nu fi-va îndestulă, ori că nu va fi carne bună, să vor pedepsî de cătră domnie me. Sudiții casapi, jâdovi și alții, oricine, să nu fie volnici a tăia carni la trunchiu, dar să fie datori a le da carne trebuincioasă atât pe la consuli cât și pe la sudiți”. Casapii semnatori ai acestui contract se obligau „a să lăsa de ținere căsăpilor moșăie Mănăstirii Aron Vodă, fiindcă le este trebuintoari pentru viteli ce vor strânge pentru căsăpii să s(e) protimisască a o lua ei cu prețul ce vor da și alții fără a să păt(i)mi mănăstire”⁵⁰.

Pe lângă beneficiile certe ale unor asemenea contracte, existau și riscuri legate de neîndeplinirea obligațiilor contractuale, și nu doar financiare, domnul neezitând, în unele cazuri, să administreze personal câteva lovituri de topuz. Un englez, Thomas Thornton, în trecere prin Moldova, cândva între anii 1802 și 1806, povestește în relatarea călătoriei sale un asemenea episod: „Eram la Iași când a fost pedepsit casap bașa, un boier de clasa întâi, care se legase prin contract să îndestuleze orașul cu carne și împotriva căruia se ridicaseră plângeri înaintea domnului, din cauza calității alterate a cărnii predate. [...] Am fost anume a doua zi la căsăpie și am văzut dovada cea mai deplină a efectului salutar produs de intervențiile domnului”⁵¹.

Treptat, afacerea căsăpiilor orașului intră pe făgașul arendării, precum la 21 iulie 1800, când domnia poruncește epistatului Agiei să-i înștiințeze

⁵⁰ *Documente Iași*, vol. X, nr. 259, p. 235–236.

⁵¹ Th. Thornton, *The Present State of Turkey, or a Description of the Political, Civil, and Religious Constitution, Government, and Laws of the Ottoman Empire...*, Londra, 1807, p. 410, nota de subsol; *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*, Serie nouă, vol. I (1801–1821), volum îngrijit de: G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia (secretar de volum), redactor responsabil: P. Cernovodeanu, Ed. Academiei Române, București, 2004, p. 379, nota 55. Întâmplarea relatată de Thomas Thornton nu a fost un episod singular. Alexandru I Mavrovordat (Deli-Bey), domn al Moldovei între anii 1782 și 1785, obișnuia să pedepsească într-un mod cu totul personal abaterile de la îndatoriri ale slujbașilor săi, cu o aparentă preocupare pentru starea supușilor săi: „[...] însă toți slujbașii de la mic pân la mare să cutremura de numele lui, și când să întâmpla să iasă teptil (incognito) prin oraș, precum obicinuia domniei din vechi, falanga merge cu dânsul pentru zapcii. Iar care din casapi sau pitari îndrăzne să vândă lipsă, pedeapsa lui era știută: să-l bată cu urechea la stâlp, unde sta câte o zi întregă în ochii publicului și cei mulți rămân zăluși și smintiți de minte în toată viața. Dar orașenii nu duc lipsă de nimic în domnia lui, fiind toate bune și cu îndestulare, pân la cel mai mic obiect atingător de hrana poporului, sărăcimea în sfârșit pomină mulți ani timpul acela ca o epocă de binefacere, fiindcă pe toată ziua să întâmpla să arunce cară de pâne și de carne pe uliță, spre osânda antreprenorilor când găsă o nepotrivire cât de mică în datoriile lor și cu acest chip să hrănă mulțime de nevoieși fără parale, din apucăturile răsăpilor” (Postelnic Manolachi Drăghici, *Istoria Moldovei pe timp de 500 de ani până în zilele noastre*, ediție, introducere și note de A. Pippidi, Ed. Academiei Române, București, 2017, p. 179).

pe negustorii din Iași care vor să arendeze căsăpiile din oraș: „iată că scriu dumitali să dai înștiințare tuturor neguțitorilor și altora de aice din Eșu ca, cine ar fi mușterii și vor vre să ia asupra ținere căsăpiilor pe viitoare vreme, să să arăte la Visterie, ca să să facă tocmală mai înaintea, să poată ave vreme să-și facă gătire trebuincioasă de vite și de alti ce vor ave trebuinți”⁵².

Aprovizionarea cu carne a orașenilor din capitala Moldovei⁵³ în perioada grea ce a urmat revoltei eteriste a fost reglementată, la 10 septembrie 1821, printr-un cuprinzător contract al Visteriei, pe un an de zile, în 16 puncte detaliate, semnat de casapii orașului:

„Iscăliții în condracturili ce au dat Visterii, prin bună tocmală, s-au alcătuit a ține căsăpiile în orașii (*sic!*) Ieșii în curgiri di un an, cari s-au început di la zi întâi a luni(i) săpt(em)v(rie) a anului curgătoriu 1821, în cuprindire ponturil(o)r, adică:

1-i. În curgire acestui an să îndatorescu a vindi carni în tot orașul Ieșii, di vacă și di oai(e), bună, grasă, plăcută nărodului, cu acest preț: adică carne di vacă câti zăci părăli oca, iar carne di oai(e) câti doâsprizăci părăli oca;

2-le. Miei(i) să să înceapă a să tăie și a să vindi di la Paști și pân-la Ispas, fără cântariu, adică cu melu întregu sau cu ciovârta, cu prețul cuviincios și analoghisând⁵⁴ după prețul cari vor cuprindi miei(i), iară di la Ispas înainti neapărat să aibă a vindi mei(i) cu cântariul, precum să vindi și carne di oai(e), însă di la Paști și pân-la Ispas să să socotească vânzare carni di mel, rămâind căsapil(o)r numai folosul cuviincios, fără păgubire norodului;

3-le. Săul ci va ieși din vitile ci vor tăie la căsăpii în curgire acestui an să să de mumgiilor⁵⁵ din Ieși cu preț câ<te> triizăci par(ale) oca, plătindu-să bani(i) di cătră mumgii fără nicio pricinuire, iar grăsâme să aibă voi a vinde, câti un leu oca;

⁵² *Documente Iași*, vol. X, nr. 356, p. 328–329.

⁵³ Reglementarea vânzării de carne nu se oprea la capitala țării. O poruncă a Căimăcămiei către Isprăvnicia ținutului Vaslui, din aceeași vreme, întărea privilegiile stăpânului moșiei târgului Vaslui sub acest aspect: „La târgul Vasluiului esti obicei din vechiu de să ține căsăpie de cătră însuși omul dum(i)sale Alecu Ghica, stăpânul moșiei, fiind întărit acestu obicei ca un pronomion [= privilegiu] și cu hrisoavi g(os)pod. Acum, făcându-ne arătare omul dum(i)sale hat(manul) că s-ar fi fiind căsăpia de cătră niști mulți, tăind oricine ar fi voind carne, din care pricină urmând catahris [= abuz] să aduci păgubire și venitului târgului. Drept aceea, îndatorindu-să pe Iosif jid(o)v argintar de acolo ca să ție numai unul căsăpia și să taie carne, i s-au hotărât și fiatul [= tariful] după fiatul târgului Bârladului și altor megieșiti târguri. Întru aceasta statornicindu-l și dum(ile)v(oastre), alții nu vor fi îngăduiți a tăie carne acolo în târgu. (1)821 săpt(emvrie) 22” (AN Iași, Manuscrise, nr. 10, f. 17 v.).

⁵⁴ A analoghisi = a repartiza, a împărți.

⁵⁵ Mumgiu / mungiu = lumânărar.

4-le. Blănarii și cojocarii, sau alții, să nu fii volneci în curgire acestui an di a vindî carni di mel în oraşul Ieşii, oprindu-să cu totul, și nici să îndrăznească a strica mei de pi la turmi pentru interesul pelcelil(o)r;

5-le. Carni mascur⁵⁶, după obiceiul vechiu, să să vînză în oraşul Ieşii cu toată slobozanie di cătră oricini, fără de nicio opriri;

6-le. Nimine să nu fii volnec a aduci în târgu carni tăietă spre vînzari, creştin sau jidov, iară prinzându-să carne, să să iei ştraf⁵⁷;

7-le. Carni cuşăr⁵⁸ pentru jădovi, atât di vacă, cât și di oai(e), să aibă voi a o vindî ȕitorii căsăpiilor cu trii părăli sporiu la ocă piste preţul hotărât a cărnii pentru creştini;

8-le. Carne ci o vor da-o în Cu<r>te gospod, atât la becer⁵⁹, cât și la ispravnic(ul) de curti, să fie datoriu omul beceriului și a ispravnicului ci vor ave rînduit a o căntări și a o priimi di la căsăpii și cu trăsura⁶⁰ lor a o aduci la curti, dând teschere⁶¹ acolo de priimire;

9-le. Pentru mumbaie⁶² de ȕan(u)t(ul) Hârlăului, să li să dei după suma ci va ieşi la mez<at>⁶³ di cătră cii ci a voi să cumpere și alții să nu să protimiască decât căsăpii, după cum s-au obicinuit și mai înnainti;

10-le. Pentru doăzăci și patru di căsăpi tăietori ci sânt în slujba căsăpiilor, să nu fii supărați pentru bir și havaleli⁶⁴;

11-le. Oricăti vaci ialoviți sau boi vor fi pentru trebuința căsăpiilor din oraşul Ieşii, să nu fie supusă la analogon a zalhanalii, ferindu-să însă și ȕiitorii căsăpiilor a nu numi viti streini supt numi di căsăpii, fiind înpotriva capanului⁶⁵;

12. Moşiile pi cari să vor păşuna vitile căsăpii și să va faci fân trebuincios să faci întru toată apărare și nesupărat la analogu di iarnă, însă numai patru moşii, pentru cari să aibă a da izvod anumi mai înnainti, arătători de numili moşiilor și la ci ȕan(u)t sânt, ca să rămăi nesupărați;

13-le. Tainaturi⁶⁶ să nu fii săliți a da nimăruie decât aceli rînduiti a Curții, cari s-au hotărât a să da di la doâsprizăci scauni ci sânt îndatoriți prin contracturili ci au dat, bez doî scauni ci s-au îndatorit a da tain la consulați (*sic!*) și bez unu ci dă tain la mănăstire Sfântului Spiridon, iar la alti locuri nu sânt datori a da, ci numai când a fi domnie;

⁵⁶ Mascur = porc mascul castrat și îngrășat.

⁵⁷ Ştraf = amendă.

⁵⁸ Cuşer = pregătit(ă) după ritual, potrivit practicilor religiei mozaice.

⁵⁹ Becer = boier de rang inferior însărcinat cu supravegherea bucătăriei domneşti.

⁶⁰ Trăsură = căntărire.

⁶¹ Teşcherea / tescherea = chitanță, adevărînță.

⁶² Mumbaia = cumpărare de animale pentru Imperiul otoman.

⁶³ Neclar în copie.

⁶⁴ Havalea = contribuție în bani sau în natură.

⁶⁵ Capan = magazie care servea ca depozit de alimente pentru trupele otomane.

⁶⁶ Tainat = provizie, hrană, mâncare.

14-le. Nazâr⁶⁷ căsăpiilor va fi dum(nea)lui post(elnicul) Gheorghii Cuza, epist(at) Agiei, atât spre păzire ponturil(o)r condractului și spre căutare pricinil(o)r și a nezamului⁶⁸ căsăpiilor, fără amestecare altuie sau zapciilor Curții, rămâind ca la vreo întâmplare dinpotrivă Visterii și cu boierul nazâr să facă toată cuviincioasa puneri la cali, iară havaeturili⁶⁹ hotărâti să aibă căsapii a le da dum(i)sali vel aga precum și mai înainti au dat pi an, rămâind îndatoriți a plăti acele havaeturi cu analoghii pi fișticari lună;

15-le. La doăzăci a luni(i) dechemv(rie) să să facă aiar⁷⁰, adică să să tai o vită de frunte, și una de mijloc, și una di coadă și să să tragă la cântariu ca să să analoghisască prețul acelor viti pi oci, puind și cheltuieilile ce va cuprinde cu vitili, și după ce să vor scăde toati cheltuieilili apoi să rămâi oca de carni spre vânzari în prețul ci să va găsi, atât de vită, cât și de oai(e), drept după probă și la toată oca di carni să li rămâi numai câte o păra folos;

16-le. Căsapii acii ci sânt îndatoriți prin condracturi a da carni la Curte gospod datori să fii după țâdulili ci li vor veni a da carni, însă plata să li să dei la împlinire fișticărie luni după țâduli, iar dacă dinpotrivă, la împlinire luni(i), nu să vor plăti bani(i), atunce să fii slobozi di a nu mai țâne căsapii.

În cuprindire acestor șasăsprizăci ponturi de mai sus s-au îndatorit a ține toati trunchiurili ci să află în orașul Ieșii cu toată îndestulare într-un an, iară când din nesâlînța lor și din nepurtare de grijă nu vor ave în toată vreme carni cu îndestulare și bună, să aibă a plăti patru sute lei ștreaf la Cutie milil(o)r și să fii scoși din căsapii.

Și priimindu-să asăm<in>⁷¹e condracturi di la toți căsapii, asămine s-au dat și lor di cătră Visterii spre urmare întocmai.

1821 săpt(em)v(rie) 10⁷².

După cum se observă, datoria casapilor este să vândă carne în tot orașul, la un preț stabilit prin contract. Miei se taie și se vând de la Paști până la Ispas întregi sau „cu ciovârta⁷³, seul se vinde mumgiilor din Iași, la fel grăsi-meia vitelor. Blânarii și cojocarii nu au voie în tot acest an să vândă carne de miel în Iași, o măsură așadar în folosul aprovizionării cu carne a orașenilor. Carnea de porc se vinde fără opreliște, de către oricine. Nimeni, în schimb,

⁶⁷ Nazir / nazâr = supraveghetor, administrator.

⁶⁸ Nezam / nizam = regulament, organizare.

⁶⁹ Havaet = taxă, impozit, contribuție.

⁷⁰ Aiar = procedură de fixare a prețului pieței pentru diverse produse.

⁷¹ Omis.

⁷² *Ibidem*, f. 15 r.-16 r.

⁷³ Vânzarea mieilor cu ciovârta (bucată mare de carne, uneori un sfert din carcasa animalului sacrificat) se făcea, de regulă, numai în anumite perioade; în restul timpului, carnea de miel se cumpăra cu oca (N. Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii. Metrologia medievală pe teritoriul României*, Ed. Științifică, București, 1971, p. 143).

nu are voie de a aduce carne tăiată în afara căsăpiilor din Iași spre vânzare. Carnea cușer, de vacă și de oaie, se vinde cu preț mai mare evreilor decât cea pentru creștini. Tot casapii semnatari ai contractului aprovizionează și Curtea domnească, carnea fiind preluată de becer și ispravnicul curții cu „teschere acolo de priimire”. De toți, casapii din Iași sunt 24, la 12 scaune, scutiți de bir și havalele. Vacile și boii pentru căsăpiile din Iași se socotesc aparte de cele de zalhana, pentru capanul Istanbulului. Vitele căsăpiei pășunează pe patru moșii dinainte știute prin izvod. În afară de curtea domnească, două scaune de căsăpie aprovizionează consulatele⁷⁴, iar unul Mănăstirea Sf. Spiridon. Prețul ocăi de carne se va hotărî printr-o „probă”⁷⁵ în 20 decembrie. Dacă măcelarii nu-și puteau îndeplini obligațiile contractuale, plăteau o amendă de 400 lei la cutia milelor, fiind scoși din căsăpii.

Câteva luni mai târziu, la 3 august, noua Căimăcămie, a lui Ioan Sandu Sturza, trimite poruncile Vistieriei pe la toate ținuturile pentru știința necesară în ceea ce privește vitele de zalhana⁷⁶, dintre care o parte însemnată ajungea în zalhanalele din Iași.

Așadar, aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada cercetată este marcată de evoluții lente în sensul reglementării, inițiativa pornind de la autoritatea centrală, domnul țării (caimacamul, în perioadele de locotenență). Războaiele și ocupațiile militare îndelungate, epidemiile, răzmerițele

⁷⁴ În Bucureștii anului 1815, consulatele dețineau propriile măcelării, care însă erau oprite a-și vinde carnea „cu preț mai mare decât nartul cel hotărât de obște, căci dintr-această pricină se dă zăticnire la cumpăratoarea vitelor, pentru că măcelarii consulaturilor în puterea slobozeniei de a vinde carnea cu preț mai mare, suie prețul vitelor” (V. A Urechia, *op. cit.*, vol. X_A, p. 751).

⁷⁵ Cu câțiva ani înainte, la 7 aprilie 1815, măcelarii bucureșteni încercaseră să impună prin contractul lor cu „epistasia cărnurilor de hrana obștiei politiei” efectuarea unor asemenea „cișniuri” pentru stabilirea prețului de piață al cărnii de câteva ori pe an: la Paști, ziua Sf. Petru, Sântămăria și la Crăciun, „sau la fieșcare două luni odată și după cișni să se întocmească și prețul, dar fiindcă acum sânt vitele foarte slabe și după cișni să suie mult prețul cărnei, pe dulcele Pascalui și nesuferit la sărăcime, și mai vârtos că mergând vremea spre vară nu stau vitele la starea ce sânt acum, ci să întremează, iar măcelarii vânzând carnea după cișni de acum se face obștiei nedreptate” (*Ibidem*, p. 750–751).

⁷⁶ Se porunca, astfel, întocmirea unor evidențe stricte a vitelor sacrificate în măcelării pentru a se cunoaște cantitatea cervișului (seul topit și păstrat pentru a fi folosit în alimentație) destinat pieței otomane: „Apropiindu-să acum vreme lucrării zalhanalil(o)r și trebuința cerând a ave Visteria o deplină știință de câte vite, boi și vaci, sânt adunate în țară de cătră unii și alții pentru zalhana, spre a alcătui locurile unde să s(e) taie pentru facire cervicilui obicinuit la capanul împărătesc”, se poruncește alcătuirea de catagrafii „de căți boi și vaci să vor afla pe țin(u)t(ul) acela, cu arătare de numărul vitel(o)r, a cui anume și pe ce moșie sânt, care catagrafie să fie foarte adevărată și fără puțină întârziere să o triimitiți aice, spre a să rândui locul unde să le taie” (AN Iași, Manuscrise, nr. 10, f. 94 v.–95 r.).

întrerup buna aprovizionare, împruținează proviziile, țin comerțul pe loc, provoacă penurie, criză, sărăcie și foamete. Bejenia locuitorilor din Iași și depopularea orașului pentru anumite perioade de timp schimbă raporturile între cerere și ofertă. Atunci, ca și astăzi, prețul fix impus de domnie (nartul) nu ajută întotdeauna⁷⁷. Schimbările importante au însă loc odată cu intrarea în vigoare a Regulamentelor Organice⁷⁸, precum în atâtea alte domenii.

⁷⁷ Politica reglementării prețurilor pieței se aplica numai în orașele și târgurile domnești. În Țara Românească, Ioan vodă Caragea amintește printr-o poruncă din 1 mai 1818 ispravnicilor județelor muntene care au pus nart la brutăriile, măcelăriile și băcăniile de pe moșiile mănăstirești și boierești – sperînd „prăvăliașii” care „lasă prăvăliile pustii și se păgubesc stăpânii moșiilor de dreptul venit ce ar fi putut lua de la dănselle” – că „numai pe la orașele cele mari domnești slobode se da după vremi nart la pâne și la carne, iar la celelalte târgulețe mici ce sînt în rîndul satelor și la sate niciodată n-au fost obiceiul a se pune nart și a lua ispravniciei avae” (V. A. Urechia, *op. cit.*, vol. X_A, p. 689–690).

⁷⁸ Măsurile care priveau aprovizionarea populației urbane cu carne și pâine, așa cum erau stabilite prin articolele Regulamentului Organic special dedicate acestei chestiuni, erau foarte stricte, aplicarea lor fiind atent supravegheată de Departamentul Trebilor din Lăuntru. Astfel, în ceea ce privea orașul Iași, „Pe malul Bahluiului și a Căcăinii să vor hotărî două pieți spre așezarea căsăpiilor, velniților, fabricilor de lumânări, magaziilor de pește sărat, de păcură și de tot lucrul a căruia aburiri sau fire aprinzătoare vor fi vătămătoare și de primejdie. De acest fel de lucruri să vor aduce în dughenile orașului numai atîta cît vor fi trebuitoare pentru întrebuițarea unii zile. Oprit este a ține cîrnurile aninate afară de dugheană, care trebuie să fie păstrate cu ce mai mare curățenie; asămîne, oprit va fi a căra cîrnurile prin oraș fără a fi acoperite cu învăliri curate” (*Regulamentul Organic al Moldovei*, ediție integrală realizată de D. Vitcu și G. Bădărău cu sprijinul lui C. Istrati, Ed. Junimea, Iași, 2004, p. 230, art. 44). În această privință, a aprovizionării cu carne, comunitatea israelită a Iașilor beneficia de prevederi speciale: „Jidovii sînt slobози a cumpăra carne de la căsăpiile creștinești, cu același preț cu care cumpără și celalant norod, fără a ave însă haram la tăietorile creștinești; iar nemulțămîndu-să cu aceasta, să fie pozvoliti [a pozvoli = a permite] a ave trunchiuri osăbite, după trebuință, care trunchiuri vor fi cuprinsă în contractul antreprenorilor politiilor, cu deosăbite prețuri ce să vor pute alcătui” (*Ibidem*, p. 250, art. 45). Remarcăm grija pentru asigurarea aprovizionării normale a locuitorilor orașelor cu produse alimentare de primă necesitate prin înființarea unor depozite („magazii de rezervă”), cu scopul acoperirii golurilor de producție „în vreme de lipsă”: „[...] rămîne a fi îngrijire și pentru îndestularea a orașilor, în priința cărora, în întâmplări de nerodire și de o lipsă simțită obștește prin o suire nemăsurată a prețului celor neapărat trebuincioasă viețuirii orașănilor, precum grâu, săcară, carne și său, Obșteasca Obicinuita Adunare, în lunile dechemvrie, ianuarie și februarie, când conținește plutirea pe mare și trecerea piste hotar a vitilor, precum boi, vaci, oi i capre, va face chibzuire pentru îndestularea orașilor [...]. Iar cît pentru carne și său, să vor lua măsuri de oprirea exportăției vitelor la întâmplare de boală și periciunea a lor în atîta încât s-ar pricinui lipsa hranii și luminării orașălor [...]” (*Ibidem*, p. 264–265).

Aspecte generale ale comerțului evreiesc cu alcool și produse alimentare din târgurile și târgușoarele ținutului Iași (a doua jumătate a secolului al XVIII-lea – prima jumătate a secolului al XIX-lea)

*Andrei Melinte**

Abstract: *An important role in the phenomenon of the establishment or reorganization of boroughs and market towns in Moldova, starting with the second half of the 18th century, was played by Jewish merchants. The main causes of their establishment in Moldova were, on the one hand, the measures adopted after the Russian-Turkish peace treaties at Kuciuc Kainargi and Adrianople, as well as the restrictive measures against Jews, adopted after the division of the Polish-Lithuanian space between Austria, Prussia and Russia at the end of the 18th century. In order to better capture the importance of establishing Jews in Moldova, especially from an economic point of view, we chose to discuss only the boroughs and market towns in one region, the county of Iași.*

Keywords: *jews, merchants, trade, market town, alcohol, food.*

Păstrând tradiția așezărilor comerciale medievale, negoțul a reprezentat și în perioada premodernă principala ramură economică a târgurilor și târgușoarelor din Moldova, nou-apărute sau reorganizate. O mare parte a acestei activități era ocupată de negoțul cu alcool și produsele de strictă necesitate, ele fiind în majoritatea cazurilor în mâinile negustorilor evrei.

Începând din cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, evreii au reprezentat unul din principalele grupuri etnice din târgurile și târgușoarele moldovenești, în unele cazuri fiind preponderenți ca număr. Marea majoritate a acestora provenea din spațiul polono-lituanian și cel galițian, una din cauzele principale ale migrării lor spre Moldova fiind măsurile antievreiești

* Universitatea de Medicină și Farmacie „Grigore T. Popa” Iași, cercetător independent, andrei.melinte@umfiasi.ro.

din Imperiul Rus, survenite pe fondul crizei poloneze, o serie de evenimente ce au avut loc în ultimul deceniu al secolului al XVIII-lea, cu importante implicații asupra configurării raportului de forțe din Europa Centrală și de Est¹. Unul din pretextele măsurilor enunțate anterior l-a constituit monopolizarea de către evrei a meseriilor practicate în provincie și a comerțului cu alcool². Astfel, printre meseriile cele mai practicate de evrei se aflau fierberea țuicii și a berii, una din marile berării ale regiunii aflându-se la Sadagura, întemeiată de Sinai Schaffer între 1791 și 1792³.

Pe fondul nemulțumirii evreilor față de aceste măsuri și din dorința de a găsi locuri prielnice pentru activitățile pe care le desfășurau, o parte dintre aceștia a migrat spre sud, răspunzând astfel chemării domnilor Moldovei, începând cu cea de-a doua parte a secolului al XVIII-lea, interesați atât de revitalizarea economică a așezărilor urbane, cât și de sporirea numărului de contribuabili la Vistieria Moldovei. Pentru a veni în sprijinul lor, Constantin Mavrocordat le-a acordat diferite scutiri de dări⁴. Unul din exemple a fost scutirea de dări de către acesta a unui David, evreu meșter argintar venit din spațiul polono-lituanian: „poftind Domnia me a veni și a se afla la orașul acesta oricâți oameni meșteri cu bun meșteșug”⁵.

Un suport al acestei mobilități demografice l-au constituit drumurile comerciale ce legau încă din Evul Mediu regatul polon de piețele de desfăcere din sud, în special de cele din zona Mării Negre⁶. Acest lucru a favorizat deplasarea negustorilor, încurajând astfel îmbunătățirea considerabilă a comerțului. Toate acestea au avut urmări și asupra procesului de urbanizare din Moldova, numeroase așezări urbane apărând de-a lungul acestor rute.

Numărul real al evreilor ce au venit în Moldova începând din cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea rămâne incert, din cauza faptului că în principalele statistici au fost identificați numai evreii care plăteau taxe,

¹ V. Ciobanu, *Polonezii și problema poloneză în viziunea unor diplomați străini acreditați la Istanbul (1791–1797)*, în *Romanoslavica*, XLIV, București, 2009, p. 183.

² E. Gluck, *Evreii din Bucovina în perioada 1774–1786 (I)*, în *Analele Bucovinei*, III, 2, București, 1996, p. 364.

³ Idem, *Evreii din Bucovina în perioada 1786–1849 (II)*, în *Analele Bucovinei*, V, 1, București, 2000, p. 141.

⁴ I.C. Filitti, *Considerații generale despre vechea organizare fiscală a Principatelor Române până la Regulamentul Organic*, extras din *Analele Economice și Statistice*, nr. 1–3 ianuarie-martie, București, 1935, p. 42.

⁵ *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, editate de N. Iorga, vol. VI, partea a II-a, București, 1903–1904, p. 246.

⁶ E. Gluck, *Evreii din Bucovina în perioada 1774–1786 (I)*, p. 111.

numărul acestora fiind unul redus⁷. Cu ceva mai multe detalii vin catagrafiile și recensămintele din prima jumătate a secolului al XIX-lea. Ele evidențiau două categorii: evreii pământeni (*raiele*) și cei aflați sub protecție străină (*sudiți*). Negustorii și meșterii evrei erau organizați într-o breaslă, cu alcătuirea ei specifică⁸. Din punct de vedere al conducerii, în frunte era ales un *staroste*⁹, care beneficia de diferite câștiguri speciale și de scutire de dări, intrând deseori în conflict cu *hahambașa*, șeful religios al comunității evreiești¹⁰. Organizarea în bresle a fost adoptată încă din timpul domniilor fanariote, rolul lor fiind de a permite reglementarea raporturilor dintre obștea evreiască din fiecare târg și puterea centrală¹¹. În toate târgurile, de strângerea taxelor datorate de evrei se ocupa „taxierul” (*kahala*), care alcătuia un izvod privind venitul zeciuielilor și al cheltuielilor comunității. În schimbul obligațiilor fiscale datorate domniei, evreii aveau dreptul de a se autoadministra și de a face comerț¹².

Despre activitățile comerciale ale evreilor vom face referire în textul de față, având ca reper temporar perioada dintre cea mijlocul secolului al XVIII-lea și mijlocul secolului al XIX-lea. Pentru a surprinde cât mai bine acest fenomen, am ales din punct de vedere spațial doar târgurile și târgușoarele dintr-un singur ținut, în cazul de față cel al Iașilor.

Exceptând câteva contribuții istoriografice¹³, marea majoritate a informațiilor privind activitățile comerciale ale negustorilor evrei din târgurile și târgușoarele ținutului Iași în perioada cuprinsă între cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea și prima jumătate a secolului al XIX-lea se regăsesc în filele documentelor inedite.

⁷ D. Ivănescu, *Populația evreiască din orașele și târgurile moldovenești (1774–1859)*, în SAHIR, II, București, 1997, p. 58.

⁸ Al.-Fl. Platon, *Geneza burgheziei în Principatele Române*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 1997, p. 321.

⁹ N. Corivan, *Organizarea financiară a Moldovei de la 1832 la 1849*, în AIIX, III, Iași, 1966, p. 182.

¹⁰ I. Kara, *Din istoria comunității evreiești din România*, în RCM, anul X, nr. 189, 1 iulie 1965, p. 4.

¹¹ P. Cernovodeanu, *O minoritate dinamică a Moldovei secolului XVIII. Evreii așchenazi*, în RI, serie nouă, XVI, nr. 3–4, București, 2005, p. 5.

¹² *Ibidem*.

¹³ A se vedea printre alții Al. I. Gonța, *Începutul industriei alcoolului în Moldova feudală*, în AIIX, VIII, Iași, 1971, p. 145–156; E. Negruți, *Negustori și meșteri evrei din Moldova în informațiile statistice din secolul XIX*, în AIIX, XXXIV, Iași, 1997, p. 137–157; eadem, *Rolul evreilor în formarea târgurilor din Moldova în prima jumătate a secolului al XIX-lea*, în SAHIR, I, București, 1996, p. 139–151; Gh. Platon, *Populația evreiască din târgurile și orașele Moldovei la mijlocul secolului al XIX-lea*, în SAHIR, III, București, 1998, p. 160–176.

În cadrul târgurilor și târgușoarelor moldovenești, activitățile comerciale se desfășurau în două zone importante ale acestor așezări: ulița principală, aflată în partea centrală a așezării, și târgurile și iarmaroacele ce aveau loc o dată pe săptămână și la zile de sărbătoare. O parte a târgușoarelor aveau în alcătuire doar ulița principală, îndeplinind rolul de zone comerciale pentru negustori sau ca popas pentru cei aflați în tranzit, adiacente unui oraș sau sat. Printre târgușoarele ținutului Iași care au avut acest statut au fost cele de la Păcurari, Socola și Zalhana, Poieni¹⁴, Bivolari, Zaboloteni, Goești sau Țibana.

1. Casele cu dughene aflate la ulița principală a așezării

La nivelul fiecărei așezări un important rol al comerțului local l-au avut casele cu dughene aflate într-un front continuu la ulița principală a așezării. Astfel de drumuri-uliță au fost remarcate de călătorii străini: „drumul ne duce întâi prin Ulița Mare de-a lungul unui rând întins de magazine și prăvălii¹⁵. Despre existența unei astfel de zone aflăm că la Ștefănești, târg ce a fost în alcătuirea ținutului Iași în 1812–1833, erau încă de la sfârșitul secolului al XVIII-lea câteva zeci de case cu dughene aparținând evreilor. Acest lucru, cât și poziționarea în centru a sinagogilor evreiești, susține o prezență cu anumită vechime în Ștefănești a acestei comunități, cât și a îndeletnicirilor pe care le aveau¹⁶.

În general, negustorii stabiliți în târguri își puteau exercita activitățile în aceste case cu dughene, în urma unei convenții de *bezmen* între aceștia și stăpânul moșiei, care, pentru a fi valabilă, trebuia întărită printr-un hrisov domnesc¹⁷. Odată cu acceptul domniei, se stabileau taxele anuale sau *bezmenul* pentru fiecare dugheană de la uliță și se preciza că negustorii aveau libertatea de a-și ridica propriile prăvălii fără vreun amestec din partea stăpânului moșiei¹⁸. În ceea ce privește plata *bezmenului*, dacă în târgurile domnești venitul îi revenea domnului¹⁹, în cele apărute pe moșiile particulare,

¹⁴ A se vedea statistica din ANEXA 1.

¹⁵ I. Weinberg, *Iașii în vara anului 1840*, în *Cv. L*, 58, București, septembrie 1926, p. 647.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ V. Tufescu, *Târgușoarele din Moldova și importanța lor economică*, extras din BSRRG, LX, București, 1942, p. 106.

¹⁸ *Documente privitoare la istoria economică a României. Orașe și târguri 1761–1861*, Moldova, seria A, vol. II, volum coordonat de Gh. Ungureanu, București, Direcția generală a Arhivelor Statului, 1960, nr. 10, p. 15.

¹⁹ P. P. Panaitescu, *Comunele Medievale în Principatele Române*, în Idem, *Interpretări românești*, Ed. Universul, București, 1947, p. 185.

banii din taxe îi reveneau boierului sau mănăstirii, ca deținători ai moșiei²⁰. Pe lângă *bezmenul* anual, înainte de adoptarea *Regulamentului Organic*, o altă taxă importantă era *fumăritul*, impozitul perceput pe cârciumi, prăvălii și pivnițe. Tot pe cârciumi se percepea o dată pe an *cepăritul*²¹.

Dughenele aflate la ulița principală a târgului sau târgușorului acopereau activități diverse, cele mai multe comercializând cele necesare vieții de zi cu zi, de la alimente la diferite articole vestimentare. Întâlnim astfel băcăniile, cafenele, cojocării, ciubotării și bogaserii etc.²². Mare parte din acestea erau deținute de negustori evrei, în dughene proprii sau luate cu chirie. Din câte se pare, mulți din evrei erau proprietari de case cu dughene²³. Unul din cei care dețineau o astfel de casă cu dugheană a fost Herșcu Landes, evreu din târgușorul Sculeni, care la 1851 împreună cu soția lui Țivia și fratele său Ițic Landes vindeau negustorului Avram Rivin Leibovici „casele noastre ci le avem de la maica noastră Leia soția lui Cherp în preț de 4.200 lei”²⁴. Marea majoritate a acestor negustori aveau o condiție socială modestă, ceea ce demonstrează că activitățile lor comerciale erau destul de mărunte, limitându-se doar la nivel local.

Urmărind statisticile perioadei la care facem referire, principala îndeletnicire a negustorilor evrei era comercializarea alcoolului. Dacă unii din aceștia produceau alcool în diferite *velnițe*, alții “spiculariseau băutura”, adică făceau speculă cu alcool, cumpărând mai ieftin din satele învecinate și vânzând mai scump la târguri sau în orașul Iași²⁵.

Producerea și comercializarea alcoolului era deosebit de profitabilă atât pentru negustorii evrei, pentru stăpânii de moșii, cât și pentru domnie. Încă din Evul Mediu, această activitate a constituit o mare sursă de venit, în special pentru domnie, prin taxele plătite de vânzătorii²⁶. Din poruncile domnului Alexandru Moruzi, din mai 1804, rezultă că evreilor le era interzisă cumpărarea veniturilor de moșii „afară numai de orânzele băuturii, de care nu sunt opriți”²⁷.

Începând cu secolul al XVIII-lea, una din grijile cele mai mari ale

²⁰ D. Ciurea, *Noi considerații privind orașele din Moldova în secolele XIV-XIX*, în *AIIX*, VII, Iași, 1970, p. 41.

²¹ I. C. Filitti, *op. cit.*, p. 45.

²² Arhivele Naționale Iași (în continuare: ANI), *Isprăvnicia ținutului Iași*, 224/1830, f. 13 r.

²³ P. Cernovodeanu, *op. cit.*, p. 24.

²⁴ Arhivele Naționale Istorice Centrale (în continuare: ANIC), *Achiziții Noi*, MCXCIV/1, f. 1 r.

²⁵ L. Rădvan, *Primul târgușor din Moldova, Târgușorul Nicolina*, în L. Rădvan (ed.) *Orașe vechi, orașe noi în spațiul românesc: societate, economie și civilizație urbană în prag de modernitate*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2014, p. 159.

²⁶ Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 146.

²⁷ *Manualul Administrativ al Moldovei*, 1, Iași, 1855, p. 525.

stăpânilor de moșii, cât și ale domniei, era producerea cerealelor din care se fabrica alcoolul. Ideea facerii rachiului din cereale a fost adusă dinspre spațiul polono-lituanian tot de negustorii evrei, care la început doar îl comercializau, producându-l apoi în diferite târguri, unde și-au înființat *velnițe*. Influența spațiului polono-lituanian asupra acestui gen de activitate este evidențiat și în terminologie, mulți din termenii utilizați în industria alcoolului având origine slavă: *cârciumă*, *horilcă*, *vadră*, *velniță* etc.²⁸. Mulți din evreii veniți din nord au văzut în spațiul de la est de Carpați un loc propice pentru comerțul cu acest tip de produs²⁹.

Amplificarea producerii de cereale în detrimentul fructelor a luat o amploare deosebită spre sfârșitul veacului al XVIII-lea³⁰, fapt ce a dus la înmulțirea *velnițelor*³¹. De cele mai multe ori, *velnițele* consumau cantități însemnate de porumb, prețul rachiului fiind în continuare destul de ridicat, în special la târguri³². Printre noile târgușoare ale ținutului Iași, care găzduiau multe astfel de spații de producere a alcoolului, am putea enumera pe cel de la Salhana³³.

Pe lângă veniturile obținute de pe urma producerii alcoolului, stăpânii de moșii aveau câștiguri importante și din comercializarea acestuia. La 1797–1798, chiria crâșmelor boierești din Ștefănești era de 400 lei anual, acestea fiind date evreilor care desfăceau în târg cele mai mari cantități de băutură³⁴. Tot aici avem atestați, la 1820, 111 cârciumari și rachieri evrei³⁵.

În unele cazuri, taxele percepute de stăpâni pe comercializarea alcoolului provocau unele neînțelegeri între aceștia și negustori. Un astfel de caz este între arendașul moșiei Ștefănești, Todorachi Grecinschi, și negustorii evrei de aici, deoarece Grecinschi dorea să îi sporească prețul orânzii rachiului de la 5.000 la 7.000 lei³⁶. În acest sens, datorită jalbelor ce le-a primit din partea negustorilor evrei în mai 1832, marele logofăt Costache Conachi l-a sfătuit pe Grecinschi să scadă prețul orânzii³⁷. Respectivul conflict s-a încheiat în

²⁸ A. Oișteanu, *Imaginea evreului în cultura română*, Ed. Humanitas, București, 2001, p. 182.

²⁹ *Supușii austrieci în Principatul Moldovei (1833–1835)*, ed. S. Văcaru, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza” Iași, 2014, p. IX.

³⁰ Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 145.

³¹ N. Iorga, *Istoria evreilor în țările noastre*, în *AARMSI*, seria a II-a, tom XXXVI, București, 1913–1914, p. 182.

³² C. Istrati, *Exportul de grâne din Moldova*, în *AII*, X, Iași, 1973, p. 201.

³³ ANI, *Vistieria Moldovei*, 317/1838, f. 106 r.

³⁴ Gh. Pungă, *Noi contribuții privind istoria târgului Ștefănești (sec. XVIII-mijlocul sec. XIX)*, în *AII*, XVII, Iași, 1980, p. 334.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ *Ibidem*, p. 336.

³⁷ *Documente privitoare la istoria economică a României*, nr. 96, p. 152.

aceiași an, Judecătoria ținutului Iași stabilind la 24 noiembrie 1832 prețul de 6.000 lei pentru orânda rachiului, negustorii urmând „să fie slobozi în vânzarea rachiului fără supărare mai mult dinspre dumnealui posăsorul”³⁸.

În general, alcoolul se vindea cu *toptanul* sau cu *vadra*³⁹. Prețul unei *vedre* vândute în târg era mult mai mare decât cea de la sat. Astfel, dacă la târg aceasta se vindea cu aproximativ 30 de parale, la sat valora 10 parale, toate acestea cu știrea stăpânului moșiei⁴⁰. Vânzarea alcoolului are legătură cu înmulțirea târgurilor în prima jumătate a secolului al XIX-lea, dovadă numărul mare de negustori care practicau acest tip de comerț. Date despre numărul *vedrelor* vândute în târgușoarele din preajma orașului Iași aflăm din *Vidomostii di soma vedrilor rachiului ci s-au găsit la târgușoarele di pi lângă rohatcile orașului Eșii*, dată din anul 1845⁴¹, și cuprindea un număr apreciabil de *vedre*, mai ales în cazul târgușorului Nicolina.

Date mai exacte privind numele evreilor din târgurile și târgușoarele ținutului Iași care se ocupau cu negoțul alcoolului avem o dată cu adoptarea *Regulamentului Organic*, când recensămintele⁴² efectuate specificau ocupația fiecărui negustor evreu, pentru ca cei prinși fără căpătâi să fie scoși din țară⁴³. Primele informații amănunțite referitoare la negustorii evrei le aflăm din *Vidomostie de dughenile aflătoare prin târgușoarele acestui ținut*, unde listele ce îi cuprind sunt dominate ca îndeletniciri de *rachieri* și *bacali*⁴⁴. Proporția ridicată a rachierilor a rămas valabilă și la 1845. Astfel, într-o statistică referitoare la negustorii evrei găsim că printre meseriile exercitate de aceștia erau înregistrați 13 *rachieri* și 5 cu *amănunta*⁴⁵.

Analizând statisticile de la 1845 observăm că pe lângă mobilitatea de la sate la târguri impusă parțial de autorități, mai ales în cazul evreilor⁴⁶, des întâlnit era și fenomenul migrării dintr-un târgușor în altul (tot în cazul evreilor). Dacă în prima situație putem lua în calcul motive politice, prin dorința autorităților de a atrage cât mai mulți contribuabili spre târguri, unde taxele

³⁸ ANI, Documente, 829/4, f. 1 r.

³⁹ I. Caproșu, Gh. Pungă, *Două catagrafii ale evreilor din târgul Ștefănești*, în SAHIR, II, București, 1997, p. 108.

⁴⁰ Al. I. Gonța, *op. cit.*, p. 150.

⁴¹ ANI, Eforia Iași, 9/1845, f. 4 r.

⁴² Pentru aceeași perioadă avem unele statistici ce făceau referire la croitorii din târgul Ștefănești (ANI, Vistieria Moldovei, 593/1832, f. 8 v).

⁴³ I. C. Filitti, *Principatele Române de la 1828 la 1834. Ocupația rusească și Regulamentul Organic*, București, 1934, p. 203.

⁴⁴ ANI, Isprăvnicia ținutului Iași, 224/1830, f. 13 v–14 r.

⁴⁵ Idem, Vistieria Moldovei, 301/1845.

⁴⁶ *Ibidem*, 29/1844.

percepute erau mai mari comparativ cu cele de la sate, în cel de-al doilea determinante erau motivele economice, prin posibilitățile de câștig mai atrăgătoare pentru negustorii stabiliți în noile târguri și târgușoare⁴⁷. Astfel, în catagrafia de la 1845, în târgușorul de la Bivolari, găsim evrei veniți din târgușoarele de la Sculeni, Dimache sau Căminărești, ultimele cu populație în totalitate evreiască. Din Dimache erau veniți un anume Dănilă fiul lui Ițic (precupeț), Aron Faibiș, negustor de rachiu și vin, David fiul lui Ițic rachier și bacal și Leiba fiul lui Ițic, ce vindea vin și rachiu, Moisi fiul lui Ilie, ocupat tot cu vin și rachiu; din Sculeni: Șichel, fiul lui Bercu, crâșmar⁴⁸.

Alături de alcool, tot în casele cu prăvălii aflate la ulițele târgurilor și târgușoarelor, negustorii evrei mai comercializau și alimente de strictă necesitate, precum pâinea sau carnea.

Anual, în toate târgurile și târgușoarele ținutului Iași, Isprăvnicia *căsăpiile și pităriile*. În general, acestea erau arendate negustorilor evrei. Pentru darea în arendă a acestora se semna un contract cu Isprăvnicia ținutului. Astfel, la 16 iunie 1841 „având a se da în arendă, căsăpiile și pităriile din târgul Sculeni, pe vreme de un an începătoriu de la 1 octombrie 1841 și până la la 1 octombrie 1842, se publică spre obșteasca știință, ca mușterei ce vor fi, să se înfățoseză în această Isprăvnicie spre târguire cu vrednice chizășii, la 25 a următoarei și la 10 i 20 iulie viitoriu, când are a se face și *peritocica*, iar îmbunătățirea rămâne a Sfatului hotărâre”⁴⁹. Tot în 1841 aflăm că *pităriile și căsăpiile* din Târgușorul Nicolina erau date în antrepriză anual „doritorilor mușterei ce vor voi a lua asupra-le aceste obiecturi de la zilele însemnate”⁵⁰.

Încheierea acestor „obiecte de obștească îndestulare” se făcea prin strigarea în avans pentru anul viitor, doritorii trebuind să se prezinte în respectivele târgușoare la anumite date stabilite de Isprăvnicie. După ce le erau prezentate de către un *cinovnic* al Isprăvniciei condițiile contractuale pe care trebuiau să le îndeplinească, urma strigarea propriu-zisă. Pentru târgușorul Bivolari, aflăm că la 1846, aceste strigări erau fixate la 5, 13 și 20 iulie, urmate la 24 ore de ultima strigare, de *peritocica*⁵¹, care punea punct licitației⁵².

Cantitățile de pâine și carne se socoteau în *ocale*. Aflăm că în Podu Iloaie,

⁴⁷ E. Negruți, *Informații statistice privind mobilitatea populației urbane din Moldova la mijlocul secolului al XIX-lea*, în *AMM*, III-IV, Vaslui, 1981–1982, p. 143.

⁴⁸ ANI, Vistieria Moldovei, 302/1845, f. 5 r.

⁴⁹ FOS, nr. 44 și 45, 22 iunie 1841, p. 190.

⁵⁰ *Ibidem*.

⁵¹ BFO, anul XIV, nr. 46, 13 iunie 1846, p. 251.

⁵² I. Ungureanu, *Bejenari, emigranți și strămutați sălășluiuți pe moșii și în localități*, în *Carpica*, XXXVII, 2008, Bacău, p. 267.

la 1843, în decursul unui an, era nevoie de câte 36.000 ocale de carne și pâine, cifră mai mică decât în Târgul Frumos unde avem 60.000 ocale pe an la carne și 96.000 la pâine, dar mai mare decât la târgul Sculeni unde găsim 7.200 la pâine și 2520 oca carne. De asemenea, o cifră mai mică se înregistrează în târgușorul Nicolina, unde erau 18.000 ocale carne, respectiv 7200 la pâine⁵³.

Informații despre prețurile produselor de strictă necesitate găsim într-o însemnare din anul 1841. Astfel, în Târgușorul Nicolina pâinea de primă mână era vândută cu 18 parale per oca, carnea de vacă și oaie aveau același preț, respectiv 23 parale per oca⁵⁴. Comparativ cu orașul Iași, prețurile cărnii și pâinii din târgușoarele apărute dincolo de barierele orașului erau ceva mai mici. Pelângă prețuri, și taxele prevăzute pentru negustori erau mai mici. Acest lucru a favorizat o deplasare a negustorilor evrei din oraș spre târgușoarele aflate la periferie, reducând astfel suma taxelor percepute de autorități de pe seama lor. În acest sens au avut loc unele conflicte între negustorii din târgușoare și autoritățile din oraș. Astfel, taxierul evreilor din orașul Iași a intrat în conflict cu *hahamul*⁵⁵ din târgușorul Păcurari, afectându-i astfel și pe evreii de aici, care s-au plâns: „acum ne-am trezit că de cătră tacsierul orașului s-au alungat pe acel haham cu totul și noi acum de o săptămână de zile sîntem cu totul în lipsă de carne cușar, ci nici pentru un bolnav nu avem cine să ne taie un pui măcar”⁵⁶. Motivele conflictului derivau atât dinspre evreii care se sustrăgeau de la plata birului pe care îl datorau în oraș, cât și din pricina lipsei de organizare a autorităților, incapabile să gestioneze statisticile ce sufereau mereu modificări, pe fondul mutațiilor demografice care aveau loc în acei ani.

Într-o altă statistică, *Vedomostie pentru înconștrățuluirea obiectelor de îndestulare din toată țara cu pâine și carne*, putem observa cum au evoluat prețurile acestor produse de primă necesitate în anii 1844–1845. Dacă pentru pâine se poate observa o diferență mare de preț între cea de mâna a doua și cea de mâna întâi, de la 12 la 26 parale pe oca, prețul cărnii de vacă era în continuare același cu cel de oaie, respectiv 20 de parale pe oca⁵⁷. Făcând o analiză a prețurilor, la unele târguri am descoperit că prețurile se diferențiau.

⁵³ ANI, Isprăvnicia ținutului Iași, 4330/1843, f. 54.

⁵⁴ *Analele Parlamentare ale României*, tom XI, partea a II-a, *Obicinuita Adunare Obștească a Moldovei*, Legislatura a II-a, sesiunea a V-a, 1841–1842, București, 1903, p. 923.

⁵⁵ Persoană însărcinată cu tăierea păsărilor și a vitelor conform preceptelor religiei mozaice.

⁵⁶ ANI, *Vistieria Moldovei*, 317/1838, f. 454 r.

⁵⁷ *Analele Parlamentare ale României*, XIII, partea a II-a, *Obicinuita Adunare Obștească a Moldovei*, Legislatura a III-a, sesiunea a III-a, 1845, București, 1903, p. 332.

Dacă în unele cazuri prețul cărnii era mai mare decât cel al pâinii, în altele era exact invers. Astfel, la Podu Iloaiei, darea în antrepriză a acestora a fost efectuată începând cu anul 1844. Un an mai târziu găsim următoarele prețuri: 16 parale pe ocaua de pâine, 26 pe carnea de vacă, 24 pe cea de miel.

Pe de altă parte, făcând o analiză a prețurilor pâinii și cărnii din *Târgușorul de peste apa Nicolinii* pentru perioada 1841–1845 am observat o creștere a prețului pâinii și o scădere a prețului cărnii. Cu toate că avea un preț mai redus comparativ cu celălalt produse, consumul de carne era ceva mai redus. Acest lucru evidențiază faptul că nu prețul stabilea consumul, ci necesitățile de la o zi la alta, aceste cifre fiind relevante pentru prioritățile în alimentație ale oamenilor care trăiau în așezarea de la marginea Iașilor în acea vreme.

Pe lângă cele două produse amintite anterior care predominau alături de alcool în negoțurile practicate de evrei, în sursele documentare se regăsesc și alte produse precum: făină, pește, tutun și alte produse vândute cu amănuntul.

2. Târgurile și iarmaroacele

Alături de casele cu dughene aflate la ulița așezării, negustorii evrei își mai practicau activitățile comerciale în târguri și *iarmaroace*⁵⁸. Înființarea de noi *iarmaroace* a constituit un fenomen favorizat de lărgirea continuă a pieței interne prin practicarea comerțului⁵⁹. Dacă iarmaroacele se organizau la intervale mai mari de timp, la câteva luni sau o dată pe an, orașele și târgurile aveau pe lângă acesta și târgul săptămânal, „ziua târgului”, stabilită prin ordin domnesc⁶⁰.

La nivel local, stăpânul moșiei avea drept de *bezmen* atât de la casele cu dughene aflate în târgușor, cât și la taxele mărfurilor vândute în iarmaroace „volnici să fie oricine de a merge ca să-și facă trebuinciosul alișveriș de vite, zahireli și de orice alta, fără nicio oprire despre nimeni, folosindu-se stăpânul târgului de aceste iarmaroace”⁶¹. De astfel, multe din cererile stăpânilor de moșii de înființare a unor noi târguri cuprindeau și zilele de târg și iarmaroace. În acest sens, Iordachi Roset Roznovanu, stăpânul moșiei Stâncă pe care s-a înființat târgușorul Sculeni, a adresat în ianuarie

⁵⁸ Cuvântul provine din germanul *jahrmarkt*, introdus în Țările Române ca urmare a influenței comerțului săsesc (A. Scriban, *Dicționarul Limbii Românești*, București, 1939, p. 612).

⁵⁹ I. Murariu, *Iarmaroace și târguri săptămânale în Moldova (1774–1832)*, în *Hierasus*, nr. 4, Botoșani, 1981, p. 138.

⁶⁰ P. P. Panaitescu, *op. cit.*, p. 183.

⁶¹ *Documente privitoare la istoria economică a României*, nr. 51, p. 85.

1821 o cerere domnului Moldovei prin care îl ruga să-i hărăzească ținerea anuală a câteva adunări de iarmaroace pe moșia sa⁶². Rugămintea sa era întemeiată atât pe poziția importantă ca punct vamal și comercial în care se aflau Sculeni, cât și pe avantajele bănești pe care le putea obține de pe urma celor care erau deja stabiliți aici. În privilegiul domnesc acordat titularului s-au fixat atât ziua târgului săptămânal, cât și numărul iarmaroacelor anuale⁶³; în cazul târgului Sculeni, în hrisovul de întemeiere a târgului au fost hotărâte 12 adunări de iarmaroace⁶⁴. Ziua de târg săptămânal era duminica, iar iarmaroacele se țineau la date fixe dinainte știute, în zile de sărbătoare: la Sf. Nicolae (6 decembrie), la Bobotează (6 ianuarie), la Sf. Haralambie (10 februarie), la Sf. Evdochia Martira (1 martie), la Sf. Maria Egipteanca (1 aprilie), la Sf. Prooroc Ieremia (1 mai), la Sf. Onufrie (12 iunie), la Sf. Procopie (8 iulie), la Scoaterea Sfintei Cruci (1 august), la Sf. Cuvioasă Evantia (1 septembrie) și la Sfinții fără de arginți (1 noiembrie), „care iarmaroace i-ar fi de mezat afară de zălili de târg, ce ar fi obicinită la târgușor(ul) Sculeni în fieștecare duminică”⁶⁵. Privighetorul de târg avea sarcina să cerceteze eventualele abuzuri sau încălcări ale regulilor impuse de Visteria Moldovei în desfășurarea activității din iarmaroacele și târgurile ținute aici.

Din punct de vedere al localizării, iarmaroacele se țineau la periferiile așezărilor⁶⁶, într-un loc suficient de mare pentru a putea strânge atât negustorii și meșterii, țărani veniți din satele din vecinătate, dar și numărul tot mai mare de vite puse în vânzare în aceste locuri. Ele se organizau în baza unor hrisoave domnești și a privilegiilor acordate boierilor și mănăstirilor care solicitau acest lucru, constituind o importantă sursă de venit pentru cei din urmă⁶⁷. Un aspect ce trebuie subliniat este că venitul acestora aparținea stăpânului de moșie pe care se afla târgușorul, spre deosebire de orașele medievale unde vama târgului îi aparținea domniei⁶⁸.

În ceea ce privește comerțul regional, de mare importanță au fost exporturile, în special cele de vite. Intensificarea acestora are strânsă legătură cu înmulțirea numărului iarmaroacelor. Comercializarea animalelor a luat

⁶² *Ibidem*, p. 83.

⁶³ D. Ciurea, *op. cit.*, p. 41.

⁶⁴ *Documente privitoare la istoria economică a României*, nr. 51, p. 84.

⁶⁵ ANI, *Ispăvnicia Ținutului Iași*, dosar 1009/1834, f. 9 r.

⁶⁶ La Târgu Frumos, în anul 1852, iarmarocul avea loc în vecinătatea mahalalei (*BFO*, anul XIV, nr. 60, 31 iulie 1852, p. 238).

⁶⁷ I. Murariu, *op. cit.*, p. 138.

⁶⁸ P. P. Panaitescu, *op. cit.*, p. 172.

ampliare mai ales după tratatul de la Adrianopol din 1829, fapt care a favorizat înmulțirea noilor târguri⁶⁹.

În privința comercializării vitelor în iarmaroace, aceasta aducea venituri semnificative, în special negustorilor evrei. Această ramură comercială a cunoscut o serie de reglementări, unele mergând la nivel de detaliu în privința animalelor vândute: la 1840, Departamentul Treburilor Dinăuntru specifica faptul că „pentru boi, încă ce să vor cumpăra prin iarmaroace de către locuitori de la boeri sau neguțitori, cumpărătorii vor fi datori a lua de la vânzători adevărta, cu arătare de soiul, părul și fierul fieștecăreia vite”⁷⁰. La nivel local, fiecare stăpân de moșie încasa o taxă pentru vitele vândute/cumpărate în iarmaroc, numită *mortasipie*, dată pe din două de cumpărător și vânzător⁷¹.

Ștefăneștii erau unul din târgurile ținutului Iași din prima jumătate a secolului al XIX-lea, unde se desfășura un astfel de comerț, lucru dovedit prin existența unui „Târg al vitelor”, care treptat a devenit o mahala a târgului. Negustorii evrei poposeau aici, atât pentru aprovizionarea târgului, cât și a satelor din împrejurimi. Pe lângă „Târgul vitelor”, în Ștefănești se mai țineau atât târgul săptămânal, cât și iarmaroacele anuale⁷². Din *Atingătoare de adunări de iarmaroace pe anul 1834 (10 martie)* aflăm că încă din 1814 domnul Moldovei, Scarlat Alexandru Calimah, reinnoia printr-un hrisov statornicirea zilelor în care acestea se țineau. Astfel, erau hotărâte 12 adunări de iarmaroace, organizate după cum era obiceiul la zile de sărbătoare, în timp ce ziua de târg săptămânal era stabilită joi⁷³. Aceasta din urmă avea loc doar pentru aprovizionarea săptămânală a târgului, cu produse de strictă necesitate, prin urmare acoperirea o arie de activitate mai restrânsă decât cea a iarmarocului⁷⁴.

Nu toate târgurile ținutului Iași au avut un „târg al vitelor”, unul din exemple fiind Podu Iloaie. În ciuda acestui aspect, un mic comerț cu vite este atestat aici, printre negustorii care aveau astfel de îndeletniciri fiind și evreul Moscu Bârlescu⁷⁵.

⁶⁹ D. Ciurea, *Români în istoria universală*, II, *Moldova sub domnia lui M. Sturza, 1834–1849*, volum îngrijit de St. Cheptea și Gh. Buzatu, Ed. Tipo Moldova, Iași, 2012, p. 130.

⁷⁰ FOS, anul II, nr.8/1840, p. 30.

⁷¹ I. Murariu, *op. cit.*, p. 139.

⁷² Gh. Pungă, *Noi contribuții*, p. 333.

⁷³ ANI, *Isprăvnicia ținutului Iași, 1009/1834*, f. 26 r.

⁷⁴ I. Murariu, *op. cit.*, p. 142.

⁷⁵ ANI, *Isprăvnicia Ținutului Iași, 4616/1844–1846*, f. 1 r.

* * *

La finalul expunerii noastre, am dori să evidențiem următoarele concluzii. Începând cu cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, din punct de vedere etnic, economic și social, evreii au avut un rol important în înființarea saureorganizarea târgurilor și târgușoarelor din Moldova. Din perspectivă economică, activitățile negustorilor evrei au cuprins o arie destul de diversificată, din acest ansamblu remarcându-se mai ales producerea și comercializarea alcoolului.

Raportându-ne la târgurile și târgușoarele ținutului Iași, regiune de care ne-am ocupat în studiul de față, am putut observa că la nivel local, aceste activități au avut loc cu predilecție în două zone principale: la ulița principală a fiecărei așezări, zonă în care se găseau așezate într-un front continuu casele și dughenele în majoritate evreiești, respectiv marginile acestor localități, unde se țineau târgurile săptămânale și iarmaroacele. Dezvoltarea celor două zone era în interesul atât a negustorilor evrei, cât mai ales a stăpânilor de moșii care beneficiau de numeroase foloase de pe urma taxelor percepute de la comercianți. Un aspect important pe care dorim să-l subliniem la final îl constituie importanța comerțului practicat de evrei în aceste așezări urbane și semi-urbane care au influențat atât transformări de ordin economic, o diversificare mai mare socială și etnică, cât și schimbări produse la nivel edilitar.

ANEXA 1

Prescrierea jădovilor aflători cu lăcuința în târgușorul Poenile din ocolu
Codrului, țin(utul) Eși ANI, Vistieria Moldovei, dos. 299/1845

f. 2v-3r

Numărul casălor și a dughenilor	Numirea ceastiilor	Meseria ce o uneltește	Supuși dărilor		Bătrâni nevolnici	Vădu- vile	Luare aminte
	Numele și porecla		Raele	Sudeți			
1	Moșcu Mihailovici	Orândariu ratoșului	1				În ratoșu din târgușoru Poenile
-	Mendel Strulovici	Slugă cu han în ratoș la Moșcu	1				Burlac
-	Melih Davidovici						Pentru aceste au arătat Moș- cu țăitoriu ratoșului că ar fi fugit din târgușor la Eși, însă după jaloba ce ar fi dat jădovii la Isprăvnicia ținutală urmează a-l aduce la urma lui
2	Calman Perițcovici	Vinde rachiu, făină și tiutiu	1				Are dugheana lui de veci vechi din satu Hermeziu
3	Moisă Haimovici	Asămine	1				Tij dugheana lui venit din Golăești
4	Iaron Buruhovici	Asămine	1				Tij-----de la Bosăie
5	Solomon Voscovici	Spicularisăști mărunțășuri					Tij-----de la Blaga

Numărul casălor și a dughenilor	Numirea ceastiilor	Meseria ce o uneltește	Supuși dărilor		Bătrâni nevolnici	Văduvile	Luare aminte
	Numele și porecla		Raele	Sudeți			
6	Froim Haimovici	Asămine					De la Ciorțești țânutul Vasluiului
7	Avram Leiba Moșcovici	Asămine	1				De la Podu Jăjăiei
8	Moisi Meerovici	Asămine	1				De la Chercești ținutul Vaslui
9	David Iancu Lovin	Asămine	1				De la Hilița
10	Iancu Nusopovici	Dascăl	1				Șade cu chirie. Vine de la Poiana Cornului
11	Bercu Tainovici	Croitor	1				Are casa lui. Venit din Eși
12	Lupu Iosopovici	Cenușar la soponărie	1				Tij casa lui. Venit de la Poiana
13	Mendel Strulovici de la Oprișani	Vinde rachiu și tutiun	1				Are dughiana lui și e venit de la Oprișani, care acest Mendel să deosăbești de Mendel Strulovici ci slujăști în ratoș la Moșcu
14	Ștrul Ițcovici	Asămine	1				Are dughiana lui. Venit de la Chircești
15	Bercu Chisălovici	Are fabrică de sopon	1				Are dughiana lui. Venit din Eși
16	Șmil Meerovici	Vinde rachiu și tutiun	1				Tij----venit din Comarna
17	Moisă Leibovici	Asămine	1				Tij----de la Oprișani

Numărul casălor și a dughenilor	Numirea ceastiilor	Meseria ce o uneltește	Supuși dărilor		Bătrâni nevolnici	Văduvile	Luare aminte
	Numele și porecla		Raele	Sudeți			
18	Haim Moșcovici	Asămine	1				Tij----de la Osoiu
19	Marcu Șloimovici	Asămine	1				Tij----din Eși
20	Aron Boruh Manosovici	Asămine	1				Șade cu chirie. Venit de la Zahorna
21	Moisă Nutcovici	Dascăl	1				Are dughiana lui. Venit din Eși
22	Aron Pascal	Vinde rachiu și tutuiun	1				Cu chirie în dughiana lui Moisă Aizicovici
23	David Moșcovici	Haham	1				Are dughiana lui
24	Moisă Aizicovici		1				Tij
25	Copel Leizerovici	Tij	1				Tij
26	Leizer sticlariu	Tij	1				Tij
27	Marcu croitoriu	Croitoriu	1				Tij

Adică douăzeci și noă de jidovi.

Alimentația la sate în secolul XIX. Paradigme de lucru și studiu de caz pe ocolul Stavnic din ținutul Iași în anul 1859

*Bogdan Mateescu**

Abstract: *Once dependent almost exclusively on accounts from foreign travelers, the study of food consumption in 19th century rural areas has been recently enriched by rediscovering medical reports and works from the second half of the century. The present study expands the array of sources and methods, to quantitative history. It turns to one of the first official operations of recording consumption among villagers, in a general sense: the 1859 census of Moldavia (form no. 27, to be exact).*

The results both confirm, and nuance already established theories. We indeed found evidence that the diet was dominated by plant-based products, with maize playing an important role, although not overwhelming. However, in regard to meat, applying minimal standards of weight to the numbers estimated by the census taker, we obtained values that would undermined the idea that meat was almost absent from the table the villagers.

Keywords: *19th century Moldova, 1859 census, Iași, historical food consumption, rural society.*

Argument

În cursul ultimelor decenii, lumea rurală a fost studiată într-o varietate de domenii și curente. Relațiile sociale, cultura materială, credințe, viața culturală, intervenția statului în universul comunității și procesul de modernizare, impactul războaielor și a regimurilor totalitare; toate acestea și-au găsit locul în dezbateri și curente de opinie, atât în lumea academică, cât și în spațiul public mai larg. Că vorbim despre relațiile agrare, despre habitat, demografie generală, sau despre obiceiuri și rituri de trecere, nu se poate spune că satele

* Institutul de Istorie „Nicolae Iorga”, Academia Română, București; bogdanmateescup2@gmail.com.

nu s-au aflat în centrul unor cercetări intense și de durată. Ca în orice alt câmp de cunoaștere, inevitabil unele subiecte au căpătat mai multă atenție decât altele. Dacă, de exemplu, habitatul a fost acoperit din mai multe perspective – administrativă¹, etnografică, arhitecturală², istorică³ – familia și gospodăria (înțeleasă ca grup uman) au fost mai mult monopolul sociologiei și mai puțin preocuparea istoricilor. La fel se poate spune și despre alimentația din secolul al XIX-lea. Studiul său istoric încă poartă semnele unor stadii incipiente în cercetare. Poate fi vorba de accentul pus pe actori sociali, politici și economici pentru care s-au păstrat surse directe, precum boierii, domnitorii și mănăstirile. În această privință se poate spune și că studiul consumului a fost oarecum subordonat altor teme, precum transferurile culturale și circulația comercială, teme în care elitele au beneficiat de interesul istoricilor. Alteori s-a scris despre sătenii obișnuiți, dar prin generalizarea mărturiilor destul de relative (precum cele ale călătorilor străini) sau prin apelul la surse indirecte (precum cele legate de producție și economie agrară în general). În plus, lipsesc abordări multidisciplinare, dar și că o bună parte din sursele care într-adevăr există au rămas nevalorificate, și în bună măsură necunoscute.

Date fiind lipsurile amintite, am încercat să orientăm acest demers nu către consumul istoric în general, ci către consum în rândul populației rurale. Credem că tratarea acestui subiect ar trebui să urmeze necesități sugerate mai devreme: să se detașeze de privirea în bloc a țăranimii sau a regiunilor rurale. Avem deja suficiente premise științifice – sub forma studiilor publicate și a surselor istorice – încât să putem distinge diferențele importante dintre regiuni ale fostelor principate. În al doilea rând, ne putem gândi la aprofundarea surselor și dezvoltarea metodelor. Istoria lumii rurale încă este lipsită de abordări sistematice, care să combine geografia și statistica istorică.

Scopul acestui articol nu este doar de a prezenta o cercetare empirică, cât de a reliefa și a propune pentru dezbatere principalele surse mai puțin cunoscute, dar care privesc direct subiectul nostru: înregistrări statistice pentru consum. Ne vom referi cu precădere la Moldova și vom prezenta un studiu de caz care e prilejuit de păstrarea formularelor recensământului general din 1859.

¹ L. Colescu, *Statistica clădirilor și a locuințelor din România întocmită pe baza recensământului general al populațiunii din 19 decembrie 1912/1 ianuarie 1913*, Ed. Cartea Românească, București, 1920.

² C. Hoinărescu, M. Hoinărescu, I. Paveleț, *Habitatul rural tradițional prahovean*, Restitutio Edit, Ploiești, 2013.

³ C. Bărbulescu, *România medicilor. Medici, țărani și igienă rurală în România de la 1860 la 1910*, Ed. Humanitas, București, 2015.

Paradigme ale documentării și studiului consumului alimentar pentru secolul al XIX-lea

Oricum am considera progresul istoriografic în acest subiect, sursele pe care le-am moștenit astăzi legat de el sunt extrem de variate. Ele s-au născut în mai multe contexte, care țin de preocupări culturale, administrative, sau la rândul lor au fost rodul unor interese academice. Ceea ce acum 120 de ani era rezultatul unei anchete științifice, astăzi poate servi drept material de studiu, dar pentru o epocă istorică. Astfel, o primă paradigmă de înregistrare a consumului ține de observații, descrieri și estimări făcute în contemporaneitate față de populația studiată. Acestea pot fi:

a. Descrieri bazate pe observații directe. Ele pot veni pe filieră culturală, rezultat al curiozității și nevoii de cunoaștere manifestată de călătorii străini care au parcurs principatele⁴. Sau, dacă privim și mai mult în trecut, ele fac parte din opera *Descriptio Moldaviae* a lui Dimitrie Cantemir. Alteori, motivația poate fi una mai pragmatică: cercetarea în vederea îmbunătățirii stării sociale și sanitare, cum este cazul agronomului Ion Ionescu de la Brad sau a doctorilor C. Caracaș, C. I. Istrati, N. Manolescu, A. Urbeanu⁵. Aceste mărturii converg către concluzia generală a insuficienței nutritive a alimentației țăranilor, una bazată excesiv pe produse de origine vegetală.

b. Lucrări ale statisticii oficiale din epocă. Acestea au fost primele demersuri care s-au angajat în culegerea pe o scară largă a unor date despre consumul din mediul rural. Această preocupare administrativă își are originea directă în Regulamentele Organice, textele constituționale ale celor două principate, introduse în timpul ocupației rusești din 1828–1834. Prin ele sunt organizate ministerele de interne (sau *Departamentele Dinlăuntru*), căpătând o secție însărcinată cu adunarea și centralizarea de date. Este vorba de secția a IIIa (art. 151 al.3 – Țara Românească și și art. 139-al.3 – Moldova⁶). Activitatea sa a constat în strângerea de date de orice fel despre populație, economie, așezări și mediul înconjurător. Printre ele, și informații legate de consum, mai ales cel ce implica resurse agricole, respectiv animale

⁴ V.-A. Epure, *Alimentația locuitorilor din Principatele Române în viziunea consulilor și voiajorilor francezi consulilor din perioada prepașoptistă*, în *Cercetări Istorice* (serie nouă), XXXV, 2016, p. 145–161.

⁵ Pentru o imagine mai pe larg și o analiză amănunțită asupra inițiativei medicilor de a studia alimentația populației rurale, vezi C. Bărbulescu, *op. cit.*, p. 123–159.

⁶ P. Negulescu și G. Alexianu, *Regulamentele Organice ale Valahiei și Moldovei*, Întreprinderile Eminescu S.A. București, 1944, p. 71, 268.

și recolte⁷. În această perioadă încep să apară și primele tabele tipizate și tipărite, distribuite în teritoriu pentru completarea lor de reprezentanții locali. Pentru Moldova ni s-au păstrat astfel de tabele la Serviciul Județean al Arhivelor Naționale Iași, fond Ministerul de Interne, tr. 1771, op. 2020. Ele cuprind date despre producție și consum. După înființarea oficiilor statistice în 1859, tehnicile statistice de documentare a consumului, inclusiv formula-rele, se vor perfecționa⁸.

c. Anchete specializate și sistematice ce au avut ca obiect nutriția. Au fost efectuate tot de medici, în special spre sfârșitul secolului XIX și începutul secolului XX. Constantin Bărbulescu plasează în jurul anului 1900 un prag semnificativ în îmbunătățirea metodologiei de culegere a datelor⁹. Atunci se trece de la aprecieri generale la estimarea cantității de hrană consumată (pe categorii/origine – precum întreprinde medicul Nicolae Lupu), și la calcularea nutrimentelor și a caloriilor, așa cum s-a urmat în ampla anchetă coordonată de G. Proca și Gh. T. Kirileanu¹⁰. Altfel spus, atunci studiul consumului alimentar începe să fie făcut mai profesionist, din perspectiva nutriționismului. Fiind o disciplină nouă, având date obținute de nespecialiști, primele rezultate au fost controversate. Față de așteptări, față de descrierile medicilor din deceniile trecute, în unele județe cifrele au fost considerate prea mari pentru a fi credibile.

Fără a beneficia de contemporaneitatea obiectului de studiu, precum sociologii și antropologii, istoricii au întâmpinat propriile dificultăți în studiul consumului. În primul rând lipsa surselor directe. Într-un mediu în care analfabetismul era aproape universal, nu ar trebui să ne mire că singurele înregistrări ale consumului au venit multă vreme partea mănăstirilor, boierilor sau negustorilor. Combinate cu descrieri de călători, pot sta la baza unei istorii culturale, dar și sociale a consumului¹¹. Rapoartele și relatările medicilor, precum și anchetele legate de nutriție pot servi la scrierea unei istorii

⁷ G. Retegan, *Istoria statisticii agricole a României înainte de 1860*, în *Din istoria statisticii românești*, Direcția Generală de Statistică, 1969, p. 317–320.

⁸ D. Luchian, *Documente folosite în statistica agricolă între anii 1880–1890*, în *Din istoria statisticii românești*, Direcția Generală de Statistică, 1969, p. 335–340.

⁹ C. Bărbulescu, *op. cit.*, p. 127.

¹⁰ *Ibidem*, p. 126–127.

¹¹ V. Barbu, *The “Emperor’s Pantry”: Food, Fasting and Feasting in Wallachia (17th–18th Centuries)*, în A. Jianu, V. Barbu (ed.), *Earthly delights: economies and cultures of food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, Brill, Leiden-Boston, 2018, p. 217–267; M. M. Székely, *Food and Culinary Practices in 17th-Century Moldavia: Tastes, Techniques, Choices*, în A. Jianu, V. Barbu (ed.), *Earthly delights: economies and cultures of food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, Brill, Leiden-Boston, 2018, p. 170–216.

instituționale și medicale, după modelul oferit de Constantin Bărbulescu. Același autor poate fi luat ca exemplu pentru aprofundarea studiului consumului, pentru că în lucrarea sa completează cunoașterea ramificațiilor medicale și instituționale cu precizări cantitative, care repun în valoare datele culese de administrație sau medici. Ori, în acest stadiu, datele și statisticile legate de consum au fost cel mai puțin folosite. Considerăm, deci, că orice aprofundare a subiectului nu ar trebui să neglijeze dimensiunea empirică a studiului. Reintroducerea în circuitul istoric a datelor culese în epocă și reexaminarea lor după noi metode ar putea da mai multe roade. Ar putea:

- Să confere cunoașterii consumului o dimensiune concretă: să știm, fie și aproximativ, nu doar ce se consuma, ci și cât se consuma. Toate descrierile epocii, preluate apoi de istorici, sunt fără excepție construite în jurul unor aprecieri de natură cantitativă, dar fără a fi însoțite de demonstrații și exemple cantitative. Știm că se consumau *multe* legume, plante, și *puțină* carne. Dar ce însemna *mult* și *puțin*?

- Să repună în dezbatere contradicțiile găsite de medici în primele anchete nutriționiste. Își pot găsi o justificare valorile mai mari din unele județe? Sau, din contră, putem confirma că reflectă eronat realitatea, că sunt rezultatul erorii și nepriceperii în culegerea datelor? Lărgind acest orizont, ne putem întreba:

- Cât de diversă, sau, din contră, de uniformă era lumea rurală din punctul de vedere al consumului alimentar?

- Cum a evoluat de-a lungul timpului consumul în mediul rural și în ce fel era legat de marile evoluții economice și sociale? Cum a fost influențat de războaie, ocupații, de liberalizarea comerțului în 1828, de schimbarea legislației agrare din 1831/2 și 1851, de împrumutarea din 1864 și de sărăcirea țărănimii care a urmat? Ce ne poate spune consumul despre marile procese socio-economice?

Tocmai pentru că recensămintele și listele specifice au fost categoria de surse cea mai puțin exploatată, revizitarea lor pune probleme noi legate de cadrul de lucru științific. În funcție de epocă sau de natura informației, ele pot fi folosite în diverse feluri și scopuri.

Pentru o acoperire mai generală, dar particularizată pe medii de locuire (urban/rural), cea mai accesibilă abordare este aceea de a folosi drept indicatori indirecti cei extrași din statisticile vremii legate de resurse și producție. De exemplu: numărul de animale raportat la populație (per capita). Istoricul precum Violeta Barbu au apelat la considerații generale legate de agricultură pentru a deduce ce se putea consuma la un moment dat, ce materii erau valabile. Integrarea statisticii și geografiei istorice ar permite același lucru,

dar în termeni mai concreți. Premisa fundamentală este că zone mai bogate în producție agricolă vor avea inevitabil și un consum mai crescut. Desigur, nu toate produsele recenzate în anumite zone serveau drept hrană: animalele mari erau întrebuințate pentru munca câmpului, transport sau comerț, animalele mici pentru lapte, lână sau comerț, cerealele de asemenea pentru comerț etc. Totuși, o abundență de astfel de resurse ar fi atras și venituri mai mari, și, în consecință un consum mai bogat. Astfel, deși folosirea indicatorilor „proxy” nu ne arată cât se consuma, ne poate arăta în ce zone se consuma mai mult sau mai puțin. Ne poate arăta de asemenea de ce materii era legat consumul în anumite regiuni, în funcție de specificul economic mai pronunțat: pastoral, viticol, horticol, legumicol etc. Urmând această direcție, istoria consumului este strâns legată de istoria economică și agrară, la rândul lor sub-dezvoltate din punctul de vedere al metodelor cantitative. Odată cu acest gol istoriografic, vine însă și posibilitatea inovației, avantajul considerabil de a accesa surse care s-au păstrat pentru fiecare deceniu de după 1830, unele la nivel de sat, altele chiar de individ.

În continuare, părăsind abordarea indirectă prin intermediul istoriei agrare, istoricul se poate angaja într-un proces mai complex de reconstituire, utilizând sursele administrative care privesc consumul în mod direct. Teoretic, se poate încerca folosirea lor pentru raportarea consumului la populație, ceea ce ne-ar da o imagine și mai precisă a realităților epocii și ne-ar permite să le comparăm cu cele de azi sau cu cele pentru alte contexte istorice. Practic, însă, urmând acest obiectiv, vom întâlni capcane metodologice la fiecare pas.

De cele mai multe ori sursele administrative nu includ toate articolele consumate, și este înțeles de ce: pentru că ele erau multe și variate, iar capacitatea de colectare și centralizare era oricum redusă. Astfel, în ochii administrației din secolul al XIX-lea (principatele române și mai târziu România), înregistrarea consumului trebuia redusă la esență, adică la ceea ce azi am considera materii prime: animale și culturi agricole. Ce este și mai descurajator este că nu toate recensămintele economice reprezintă partea de consum într-o categorie distinctă, în unele cazuri cifrele respective sunt centralizate alături de cele pentru comerț. Astfel este cazul statisticilor agricole ale ministerului de interne din perioada regulamentară (Anexa 1).

Din fericire, au existat și operațiuni în care consumul este bine individualizat, și în care au fost incluse și produse, nu doar materii prime. Astfel, putem centraliza datele pentru un anumit teritoriu, obținând cu aproximație cantitățile totale consumate. Dar chiar și acestea pun unele probleme de compatibilitate științifică. Nu putem întrebuința datele fără ca ele să treacă

prin mai multe filtre de conversie și adaptare, în funcție de obiectivul dorit, după cum urmează:

- **Raportarea lor la populație a datelor brute** se poate face relativ ușor. De obicei, acolo unde avem date despre consum, avem pentru ani apropiți și diferite date sau estimări geografice, fie că este vorba de contribuabili sau de întreaga populație. Însă, pentru a face cercetarea mai relevantă, este nevoie:

- **Raportarea la populație a datelor convertite** în unități de măsură actuale, făcând astfel calculele compatibile cu cele de azi sau estimate pentru alte spații istorice. Această procedură este de departe cea mai complicată, în primul rând pentru că unele articole nu sunt redactate sub formă de cantități, ci sub formă de mulțimi. De exemplu, în cazul animalelor și păsărilor avem numărul lor, nu masa cărnii consumate. Singura soluție în astfel de cazuri este de a calcula cantitatea de produs alimentar ce putea fi extrasă din articolele respective, pornind de la estimări ipotetice ale masei medii. Dacă știm masa medie pe care ar fi avut-o în epocă exemplarele fiecărei specii de animal sau pasăre, dacă știm de asemenea proporția masei consumabile, atunci putem deduce ipotetic câtă carne era valabilă pentru consum imediat. Aceasta invită către interdisciplinaritate, către specializarea istoricului în probleme de agronomie și zoologie istorică, care la rândul lor pot face apel către arheologie.

În al doilea rând, chiar dacă avem cantitățile articolelor, uneori nu este suficient doar să aplicăm o simplă formulă de conversie, din unitățile vechi în cele actuale, pentru că cele dintâi vin cu propriul set de capcane. Pot crea confuzie unitățile omonime care erau folosite pentru dimensiuni diferite, și nu e cazul doar consumului. Stânjenii se aplicau atât lungimii cât și suprafeței (cu sau fără mențiunea *pătrat*), ocalele și merțele puteau fi valabile atât pentru volum, cât și pentru masă. Din capul locului trebuie clarificată dimensiunea referențiată în fiecare caz.

În al treilea rând, chiar dacă ne este cunoscută dimensiunea articolelor și o putem transpune în sistemul metric, aceasta se poate dovedi irelevantă, pentru că nu își găsește termen de comparație în câmpul științific mai larg. Aici, cel mai bun exemplu este poate cel al culturilor agricole. Sămânța și rodul erau măsurate în volum, pe când azi cantitățile consumate se dau de obicei în masă. Așadar, și în cazul lor e nevoie de încă un proces de conversie, folosindu-ne de densitatea aproximativă a semințelor diferitelor soiuri de cultură. Ca în cazul animalelor, aceasta reclamă cunoștințe ce țin de domeniul agronomiei istorice: proprietățile boabelor, mărimea și greutatea lor, forma în care erau măsurate la recoltă (cu tulpină sau sub formă de boabe).

Dacă putem parcurge cu succes toate acestea, putem rămâne însă cu impedimente care se pot dovedi de necorectat, precum aproximări mai mari sau mai mici făcute de recenzorul din epocă.

În continuare vom explora un studiu de caz menit să atragă atenția asupra acestor opțiuni și probleme metodologice.

Studiu de caz: ocolul Stavnic la 1859. Surse, context istoric și cadru de lucru

Anul 1859 vede începutul uniunii dintre Țara Românească și Moldova. Cele mai multe instituții rămân separate, fiecare principat păstrându-și guvernul, ministerele. Unirea în acest an însemna însă că cele două guverne își desfășurau o activitate sincronizată, către aceleași reforme administrative și sociale. Astfel, în cadrul fiecărui minister de interne a fost înființat câte un oficiu statistic. Ca principii fundamentale, aceste oficii funcționau precum secțiile statistice de mai înainte: coordonau lucrări de rutină care priveau o gamă largă de aspecte: mișcarea populației, prețuri, importuri, exporturi, producție agrară etc. Adunarea datelor a continuat să rămână sarcina reprezentanților sau aleșilor locali (a primarilor, după legea comunelor din 1864). La fel ca înainte, oficiile puteau demara lucrări de amploare la cererea sau sub directa supraveghere a guvernului sau principelui. Însă, de acum statistica oficială a căpătat reprezentanți la nivel regional, adică *raportorii* și *revizorii*, câte unul pentru fiecare județ (Țara Românească), respectiv ținut (Moldova)¹².

La foarte scurt timp după formare, oficiile au primit ordin să facă recensăminte generale. În Moldova, amploarea recensământului a depășit cu mult lucrările anterioare ale statisticii moldovenești. Pe de o parte, introducând articole noi, pe de alta, reunind și extinzând practici deja urmate. Complexitatea acestei lucrări este dată de faptul că nu s-a înregistrat doar populația, așa cum acest recensământ este foarte des citat și descris. În schimb, a acoperit și economia, dar și moșiile, folosind un total de 33 formulare (tabele tipărite), un număr record pentru recensămintele istorice românești. Înregistrarea s-a făcut astfel:

1) Indivizii, au fost înscrși:

– Nominal, în formularele VII-XIX, fiecare din acestea fiind rezervat unei categorii de populație (în ordinea consecutivă, începând cu VII: clerul

¹² Pentru modul de organizare a oficiilor și documente legate de înființarea lor, vezi M. Mănescu, *Centum decem anni statisticae Romaniae*, în *Din istoria statisticii românești*, București, Direcția Generală de Statistică, 1969, p. 7–35.

de mir, călugării, cultivatorii, dezrobiții, foștii nobili, foștii scutiți de taxe, evreii pământeni, supușii străini, orfanii). Aceste formulare fac din această operațiune primul recensământ modern al populației din istoria principatului Moldovei. Adică, prima dată când s-a dispus înregistrarea după nume a tuturor locuitorilor. Inovația nu se oprește aici, formularele introducând pentru prima dată înscrierea la nivelul întregii populații a venitului, a valorii bunurilor mobile și imobile, a religiei și alfabetizării. Pe lângă aceste elemente, ce erau comune tuturor formularelor de populație, fiecare conținea și rubrici specifice, înc are nu vom intra acum în detaliu.

– Prin referință, în formularele XXI, XXIII și XXIV. Aici nu s-au trecut numele locuitorilor, ci doar numere corespunzătoare casei din formularele VII-XIX. În schimb, rubricile au acoperit economia agrară: numărul și valoarea animalelor, pe categorii, cantitatea și valoarea semințelor folosite și a recoltelor, precum și valoarea datoriilor.

2) Pământul a fost înregistrat în formularele I-III (moșii, păduri și vii), cu informații generale legate de dimensiuni, tipuri de folosință.

3) Economia moșierească în formularele IV, VI: valoarea suprafețelor de pământ și venitul derivat de la acestea (pe moșie).

4) Finanțele comunale, pe sat, în formularul XXII, alături de starea proviziilor din magazii de rezervă.

5) Stabilimente și obiective economice precum velnițele, manufacturile și gropile de păcură au fost acoperite fiecare, pe unitate, în câte un formular: V, XXV și XXVI.

6) Consumul alimentar și textil al locuitorilor, pe localitate, în formularele XXVII și XXVIII

7) Comerțul, tot pe localitate în formularele XXIX-XXXI.

Recenzarea de teren a durat din vara lui 1859 până în primele luni ale anului următor, iar o parte din informații au fost centralizate și publicate în *Lucrări statistice făcute în anii 1859-1860*, Iași, Tipografia Adolf Bermann, 1861. Subliniem faptul că doar o parte din rezultate au văzut lumina tiparului. S-a pus accentul pe numărul populației pe diversele categorii recenzate și pe starea lor civilă, precum și pe producția agrară pe ținuturi. Informații cu totul rare și importante, precum avere, venit, consum, transporturi etc., au rămas în afara publicației. Deci, pentru a valorifica tuturor celor culese de recenzori, ar trebui să ne îndreptăm către formularele originale. Dintre acestea foarte puține s-au păstrat. Ne sunt cunoscute cele care cuprind o bună parte din populația rurală a ținutului Iași, pentru satul Bălțați din Vaslui¹³,

¹³ SJAN Vaslui, fond Primăria Comunei Bălțați, dosar 1/1859.

și pentru o parte din orașul Piatra Neamț¹⁴. Cele pentru Iași sunt păstrate la Serviciul Județean al Arhivelor Naționale Iași, fondul Isprăvnicia ținutului Iași, și au ieșit recent la iveală, în anul 2017, mulțumită eforturilor arhivistei Ina Chirilă, care le-a identificat pe cele absente din evidențele publice și le-a inventariat. Putem spune însă că gradul de valorificare științifică este foarte mic, în unele privințe aproape inexistent, și putem constata aceasta nu doar pentru materialul intrat recent în circuitul public, ci și pentru cel care era deja accesibil. Până astăzi au fost valorificate formularele pentru populație a zece sate de Ecaterina Negruți¹⁵ într-un demers de analiză a structurii demografice. La rândul nostru am folosit întregul material pentru a analiza starea civilă¹⁶, cel pentru ocoalele Stavnic și Codru în studiul gospodăriilor¹⁷; pentru ca ocolul Stavnic să-l cercetăm și din perspectiva relațiilor agrare¹⁸.

În acest studiu ne vom limita la populația rurală a ținutului Iași, fiind partea cea mai consistentă a informațiilor pe care le-am cules, din punct de vedere geografic și demografic. Am transcris întregul material la care am avut acces, sub forma unei baze de date. Aceasta cuprinde 126 de sate, respectiv 43337 locuitori, reprezentând aprox. 58% din populația rurală înregistrată a ținutului (de 74223 locuitori¹⁹). Însă, dintr-un motiv pe care nu l-am putut desluși, foarte multe sate au material incomplet, adică nu au toate formularele stabilite de Ministerul de Interne și Oficiul de Statistică. De fapt, am identificat doar 46 de sate cu formulare tip XXVII, din care o bună parte – 26 – se aflau în ocolul Stavnic. Din nou, pentru a menține consistența acestui studiu de caz, am redus materialul folosit doar la această unitate administrativă²⁰. Alte motive, pe care le vom explica mai jos, au contribuit de asemenea la această decizie.

¹⁴ SJAN Neamț, fond Primăria Piatra-Neamț, dosare 6/1859 și 8/1859.

¹⁵ E. Negruți, *Satul moldovenesc în prima jumătate a secolului al XIX-lea: contribuții demografice*, Iași, Universitatea „Al. I. Cuza” Iași, Iași, 1984.

¹⁶ B. Mateescu, *Marriage and Family Life of Romanians and Roma: Aspects Reflected in the First Two Modern Romanian Censuses*, în *Martor*, 25 (2020), p. 37–58.

¹⁷ B. Mateescu, *The structure of rural households in 19th century Moldavia and Wallachia: approaching old censuses, revisiting paradigms*, în *New Europe College Ștefan Odobleja Program Yearbook*, 2019, p. 167–196.

¹⁸ Idem, *Chestiunea agrară în anul unirii. Compararea obligațiilor clăcășești cu averea și venitul clăcășilor*, în P. Zahariuc, B. Ceobanu (coord.), *160 de ani de la Unirea Principatelor. Oameni, fapte și idei din domnia lui Alexandru Ioan Cuza*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2021, p. 395–446.

¹⁹ *Ibidem*, p. 123.

²⁰ Formularele pentru acest ocol sunt legate în registre, fiecare conținând unul sau mai multe sate, după cum urmează: SJAN Iași, fond Isprăvnicia ținutului Iași, anul 1859, registrele: 4958 (Mironeasa și Hadâmbu), 4959 (Voinești, Sperieți, Cucuteni și Cogeasca Nouă),

Ocolul Stavnic se întindea în Sud-Estul orașului Iași, din colinele învecinate și până în Podișul Sacovăț, ai cărui codri despărteau ținuturile Iași și Vaslui. Avea 31 de sate, înșirate de-a lungul unor curele. Pe înălțimile ce privesc șesul Bahluiului își aveau vetrele Hăsnășeni, Cogeasca Veche, Cucuteni, Uricani, Găureni, Miroslava și Balciu cu Ezăreni. La poalele podișului erau Horlești (Catolici și Domniței), Lungani (de Sus și de Jos), Voinești, Mânjești și Budești; iar pe podiș se aflau Stavnic, Hadâmbu, Mironeasa și Mogoșești (Petrești și Frumoasei). Aproape de Bahlui și de drumul Iași-Roman se aflau alte două: Cogeasca Nouă și Lițcanii Vechi cu Brătulenii.

Aceste așezări se aflau pe 18 moșii, ce aparțineau Bisericii și mai multor familii boierești. Epitropia Sfântului Mormânt stăpâna moșiile Mironeasa (cu satele Mironeasa și Hadâmbu) și Vorovești, în timp ce Episcopia Catolică deținea Horleștii Catolici iar Epitropia Seminarului de la Socola avea trei sate: Găureni, Balciu și Iezăreni. Alte așezăminte bisericesti erau mănăstirea Galata (cu Mânjești, Budești și Mogoșeștii Petrești) și Epitropia Sf. Spiridon (satul Stavnic). Nu vom aminti toți proprietarii „particulari”, doar familiile din care făceau parte: Beldiman (moșia Miroslava-Beldiman și Cornești), Ghica (Hăsnășeni, Uricani), Catargiu (Lunganii de Sus), Negruți (Voinești) și altele.

Proprietatea asupra acestor moșii era aproape mereu însoțită de folosirea directă a unei părți din pământ de către stăpânii sau arendașii lor. Spre deosebire Țara Românească, unde cea mai mare parte a pământului era închiriat țăranilor, în Moldova putem vorbi de o gospodărie moșierească, ce folosea propriile resurse, pe lângă munca datorată de țăranii clăcași – este ceea ce istoricii au numit rezervă²¹. Aceasta putea lua două forme. Puteam avea o exploatare intensivă și regulată, în care cei care gestionau moșia locuiau acolo, dețineau inventar agricol, angajau muncitori.

* * *

Așadar, pentru consum au fost alocate două formulare: XXVII pentru mediul rural, respectiv XXVIII pentru mediul urban. În ambele, unitatea

4961 (Horleștii Catolici, Lunganii de Sus și de Jos), 4962 (Vocoteștii lui Radu și Mânjești), 4963 (Horleștii Domniței și Hăsnășeni), 4964 (Mogoșeștii Frumoasei), 4965 (Ciurbești și Cornești), 4966 (Lițcanii Vechi cu Brătulenii, Vorovești), 4967 (Miroslava, Balciu cu Ezăreni), 5047 (Stavnic), 5048 (Dârjani și Scopoșeni), 5049 (Cogeasca Veche și Bogdănești), 5050 (Găureni și Uricani), 5051 (Budeștii cu Speteni și Mogoșeștii Petrești). Din câte ne putem da seama, nu s-a păstrat material pentru satele Vocoteștii-Turbătești și Proselnici.

²¹ I. Corfus, *Agricultura în Țările Române 1848–1864*, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1982.

de recenzare era satul. Ele au fost concepute pentru a acoperi acest subiect într-un sens larg, de la alimente la vestimentație, de la materii prime la produse finite. Astfel, erau patru secțiuni: culturi agricole; animale; produse alimentare, alcoolice și altele; și produse vestimentare. Pentru că în studiul de caz vom folosi doar formulare pentru mediul rural, mai jos ne vom concentra doar pe rubricile formularului XXVII. Formularul era împărțit astfel:

- „Pănele” – în epocă, acest cuvânt se referea mai ales la produse agricole din care se putea fabrica făină sau mălai. Aici, se referă la culturi agricole într-un sens mai larg, fiecare din următoarele categorii având propria rubrică: grâu, porumb („păpușoi”), secară, orz și ovăz (într-o singură rubrică), mei („pasat), in, cânepă și cartofi. Toate valorile trebuiau exprimate în chile.

- „Vitele” – în fapt, animale de jug și de pășune (o parte din ele): boi, vaci, oi și capre (împreună), miei și porci („mascuri”) – se dă numărul lor.

- „Osăbite obiecte” – diverse produse de consum:

- Băuturi: vin și rachiu, în vedre;

- Lactate: unt (în ocale) și brânză (în vedre);

- Pește, în ocale;

- Sare, în ocale;

- Ulei („oloi”), în ocale;

- Alte produse (fiecare în propria rubrică): lemne – în stânjieni; tutun și ceară, în ocale.

- Haine, secțiune subdivizată în două categorii, în funcție de proveniență: „din țeară”, adică fabricate în țară; și „de afară”, adică importate.

Față de majoritatea surselor care provin din această epocă, aceste formulare au fost gândite astfel încât să conțină informație nu doar detaliată, cât și foarte rară. Nu se întâmplă des ca istoricul să aibă acces la date despre alimente și confecții. Cum însă orice sursă istorică are defectele sale, despre ale celei de față vom vorbi mai jos.

* * *

În continuare ar trebui să elaborăm despre metodologia folosită de recenzor pentru a defini obiectele din formular și a măsura valorile înscrise. Din păcate, în acest aspect crucial cercetării, discuția pe care o propunem va fi una scurtă, pentru că nu știm exact ce procedee s-au urmat. Instrucțiunile emise de guvern, ca și în multe alte privințe, au fost prea generale pentru a servi drept ghid propriu-zis pentru „comisarii” de pe teren. Practic, pentru sate, instrucțiunile nu aduc nimic nou față de ceea ce poate fi dedus doar din

descrierea formularelor. Doar pentru mediul urban s-a dispus ca recenzarea să fie bazată și pe celelalte instrumente administrative existente (evidențe comerciale, agricole):

„Art. 66. În tabloul No. XXVII [sate] se va arăta consumația în sate, în pâni, vite și alte obiecte.

Art. 67. În tabloul No. XXVIII [orașe și târguri] se va arăta consumația în târguri, a căreia cătîme se va cunoaște nu numai din ceea ce au adus ȣeranii, dar și din arăturile șefilor de bresle și corporații și din veniturile municipale ce se alcătuesc din dările ce se plătesc la întrarea productelor în târguri. În târguri se va însemna pânea și carnea consumată la pitării și căsăpii, precum și lumănările la mungerii în cursul anului curent”²².

Fără dispoziții precise, măsurarea consumului a fost lăsat la priceperea și disciplina recenzorilor. Din fericire, în Stavnic, recenzorul Iancu Botez a înregistrat chiar mai mult decât i s-a cerut, incluzând în rubrica *Observații* notițe despre păsări și articole vestimentare adiționale, precum și mici fragmente despre metodologia sa. La satul Mironeasa găsim etalonul întrebuințat pentru textile:

„Pânză(tu)rile, postavurile și citurile s-au însămnat în bucăți pe 40 coț(i) fiecare; să mai consumă în sat ca la 160 părechi ițari, 120 căciuli și vro 60 pălării și ca la una mie păsari”²³.

La satul vecin, Hadâmbu, aflăm un detaliu foarte important, anume că cifrele pentru consum includ și gospodăria moșierească:

„La consumație întră și parte(a) posesorului. Să mai trece și vro 50 părechi ițari, 120 căciuli și 20 pălări(i) și ca la una mie păsări”²⁴.

Chiar dacă comisarul nu și-a clarificat procedura de înregistrare și estimare pentru mai multe articole, rămâne, din câte știm, unul din cei mai riguroși comisari din ținutul Iași. În plus, a notat și alte articole decât cele cerute în capul de tabel (dintre care păsările ne interesează în acest studiu).

²² [Ministerul de Interne al Moldovei] *Povățuiri pentru Catagrafia Moldovei, precedate de oarecare elemente de statistică și publicate de Direcția Centrală de Statistică din Ministeriul Interior al Moldovei*, Tipografia Buciumul Român, Iași, 1859, p. 64. În această lucrare au fost publicate instrucțiunile de recenzare.

²³ SJAN Iași, Isprăvnicia ținutului Iași, dos. 4958, f. 23.

²⁴ *Ibidem*, f. 41.

Aceasta, ca și faptul că a adăugat și alte articole de consum pe lângă cele cerute, ne-a întărit decizia de a analiza ocolul Stavnic separat de celelalte.

Pe lângă cele mărturisite de Iancu Botez, ce putem afla despre calitatea informației din aceste formulare? În primul rând este în mod clar vorba de estimări aproximative. Aceasta este indicată pe de o parte de lipsa fracțiilor (adică sunt trecute doar numere întregi), iar pe de alta de frecvența covârșitoare a numerelor „rotunde” (cele terminate în 0). Cu cât au fost rotunjite? Față de ce? Nu știm. Ne putem doar închipui că la baza aprecierilor ar fi putut sta întrebări adresate localnicilor, mai ales că și în alte privințe notele marginale ale acestui șef de comisie dovedesc o cunoaștere mai intimă a gospodăriilor. În formularele de populație aflăm din rubrica Observații locurile de origine ale celor recent stabiliți prin sate; ce proprietăți imobile dețineau (nu doar valoarea lor, cum cerea formularul). În alte formulare sunt redată scurte pasaje despre formulele de calcul în evaluarea suprafețelor de pământ, formule la rândul lor inspirate din prețurile locale. În formularele agricole sunt marcați cei care locuiau în case deținute de moșieri și al căror venit era constituit din salariu. Așadar, avem toate motivele să credem că autorul sursei a făcut eforturi considerabile pentru a asigura acuratețea și detaliul celor înscrise.

Chiar dacă datele ar fi exacte (și nu știm cât de exacte sunt), ele tot pot fi greu de folosit pentru că se aplică întregii comunități, ele nu sunt la nivel individual. Ori, o comunitate poate fi foarte diversă din punct de vedere economic, prea diversă pentru a fi reprezentată într-o singură cifră. Gospodăriile moșierilor consumau mult mai mult decât cele ale țăranilor obișnuiți, care la rândul lor aveau mai multe animale decât cele ale foștilor robi ce se aflau pe moșie.

Nu am putut separa cifrele pe categorii, în schimb am selectat patru sate în care gospodăria moșierească era absentă sau lucra pământul într-o măsură disproporționat de mică față de săteni. Aceste sate sunt: Horlești Catolici, Hăsnășeni, Lițcanii Vechi cu Brătulenii și Cucuteni.

* * *

Acestea fiind spuse, ce am urmărit în ancheta noastră?

Am fost motivați a răspunde la două întrebări de bază legate de consum:

1. Ce proporție din resursele prezente în ocol erau destinate consumului?

În ceea ce privește animalele: câte din cele deținute erau destinate hranei, față de câte erau vândute și folosite pentru munci agricole sau transport? Pentru a răspunde la această întrebare a trebuit să completăm datele din

formularul XXVII cu cele din formularele agricole (XXI, XXIII și XXIV). Mai jos dăm categoriile cu care am lucrat și sursa lor (numărul formularului în cifre romane și numărul rubricii în cifre arabe):

a. Boin: am extras numărul de boi de lucru (XXI-3, XXIII-6, XXIV-3), de boi consumați (XXVII-9). Cei aflați în crescătorii erau însumați alături de vaci sub denumirea generică de „vite albe” (XXI-7, XXIII-8, XXIV-5).

b. Vacile: am extras numărul de vaci consumate (XXVII-10) și aflate în cirezi/crescătorii (vezi mai sus).

c. Oile și caprele: cele consumate (XXVII-11) și cele aflate în turme/crescătorii (XXI-9, XXIII-10 și XXIV-7).

d. Porcii: cei consumați (XXVII-13) și cei crescuți (XXI-11, XXIII-12 și XXIV-9).

În ceea ce privește recoltele, am vrut să știm în ce măsură acestea serveau consumului propriu și în ce măsură erau vândute. Astfel, am lucrat cu datele pentru:

a) Grâu, respectiv cantitatea consumată (XXVII-1) și cea recoltată (XXI-18, XXIII-20 și XXIV-17)

b) Porumbul, respectiv cantitatea consumată (XXVII-2) și cea produsă (XXI-22, XXIII-24 și XXIV-19).

2. Ce cantități erau consumate, raportate la populație? Am căutat să răspundem la această întrebare pe două căi. Prima, raportând la numărul populației suma articolelor consumate, întocmai cum apar în recensământ, adică în unitățile de măsură respective. A doua, mai complicată, a fost să le convertim în unități folosite azi. Am procedat în felul următor:

i. Pentru valorile care exprimă cantități, am aplicat o conversie simplă, potrivit formulelor publicate de Nicolae Suțu²⁵ astfel: 1 oca-masă = 1,27815 kg; vadră = 15,873 l; 1 chilă = 380,952 l.

ii. Pentru culturi a trebuit să efectuăm două trepte de conversie. Prima, din chile în metri cubi, după formula 1 chilă = 380,952 l = 0.380952 m³. Apoi, din volum în masă. Pentru grâu am considerat că recolta a fost măsurată în formă de sămânță, nu ca snopi sau claie. Astfel, am calculat masa luând ca etaloane valorile medii date în lucrările de agronomie. Pentru grâu ne-am folosit de greutatea hectolitrică rezultată în urma cercetărilor lui Alexandru Zaharia de la început de secol XX. Acesta arată că greutatea hectolitrică a grâului românesc era de 75-78 kg²⁶, ceea ce ar însemna 750-780 kg per m³ -

²⁵ N. Suțu, *Notiții Statistice asupra Moldaviei*, Buciumul român, Iași, 1852, p. 140 și 141.

²⁶ A. Zaharia, *Grâul românesc. Recoltele anilor 1900-1910*, Albert Baer, București, 1910, p. 12-13.

am folosit valoarea de 750 kg/m³ ca etalon pentru 1859. Pentru porumb am considerat că recolta se referă nu la boabe, ci la știuleți. Negăsind însă evaluări apropiate epocii, am luat drept reper indicatorii agricoli minimi folosiți în anii 1960²⁷, respectiv 400 kg per m³. În boabe, aceasta ar însemna aprox. 300 kg pentru fiecare metru cub convertit din chile.

Asemănător a trebuit procedat și în cazul animalelor. Pentru a le echivala numărul lor în masă, a trebuit să considerăm valori medii ipotetice pentru masa lor vie și pentru randamentul la tăiere²⁸. În ambele cazuri am considerat că valorile trebuie să fi fost mai mici decât în ziua de astăzi, astfel încât am ales etaloane mai scăzute, după cum este arătat în tabelul de mai jos:

Animalele, așa cum apar în recensământ	Masa medie azi		Masă medie ipotetică folosită pentru 1859	
	Masa vie (kg)	Randamentul la tăiere (%)	Masa vie (kg)	Randamentul la tăiere (%)
Boi	500–650	50–60	400	40
Vaci	500–650	50–60	400	40
Oi și capre	40–60	40	40	35
Miei	20–25	50	19	35
Porci	80–100	75	70	60
Păsări	3–5	80	2,5	70

Timpul nu ne-a permis să elaborăm și asupra altor categorii de consum prezente în formular: sare, tutun, cânepă și altele.

Rezultate

Vitele. Aproape jumătate din ele (44%) erau folosite pentru lucrul pământului, în timp ce jumătate (51%) erau de „tamazlăc”. Adică, erau crescute, fie în gospodăriile sătenilor (45% din total), fie în cele „proprietărești” sau în alte cirezi (6%). Putem presupune că erau păstrate pentru diverse trebuințe: pentru lapte, pentru carne, pentru a fi vândute, pentru a fi dăruite ca zestre sau a fi integrate în producția agricolă – figura 1. Animalele mici (oi, capre și porci prezintă o situație similară, în care cele mai multe (patru cincimi) aparțineau sătenilor – figura 2.

²⁷ A. Nistor, E. Manughevici (coord.) *Agenda Agricolă*, Redacția Revistelor Agricole, București, 1968, p. 533.

²⁸ Randamentul la tăiere reprezintă proporția carcasei din masa animalului viu.

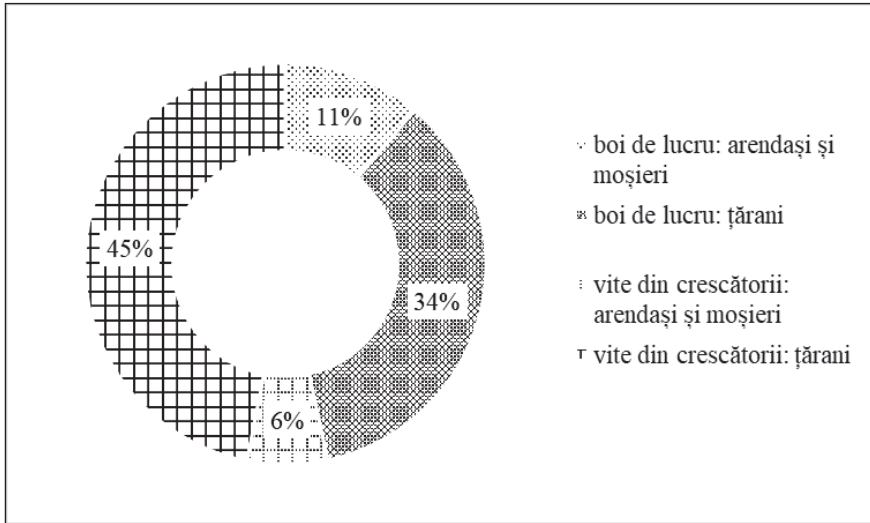


Fig. 1 . Ocolul Stavnic, ținutul Iași, 1859. Proporția vitelor (boi și vaci) după proprietari și folosirea lor.

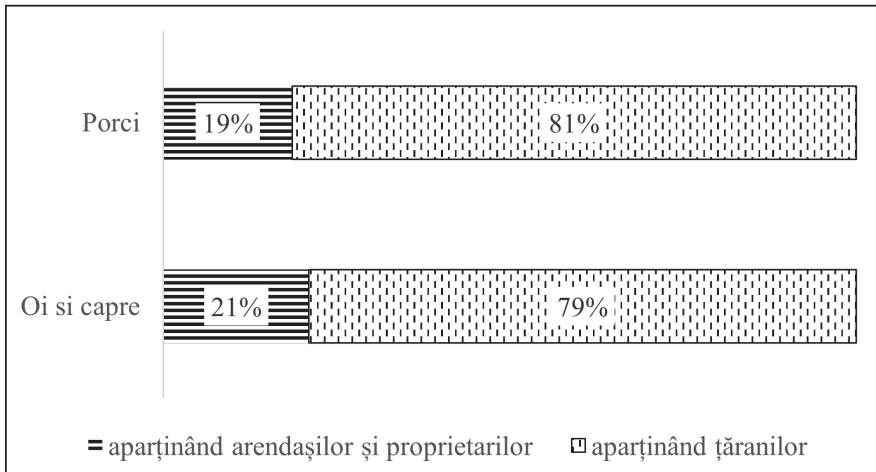


Fig. 2. Proporția oilor, caprelor și porcilor, în funcție de tipul de proprietar.

Mai departe să privim procentul animalelor care erau destinate consumului. După cum ne-am aștepta, foarte puține din vitele mari erau sacrificate, echivalând nu mai mult de 5% din total (Fig. 3). Procentele sunt emblematice pentru o economie bazată pe agricultură slab tehnologizată, în care forța motrice a animalelor juca un rol cheie, deci prioritatea în ceea ce privește o constituia munca câmpului, și mai puțin consumul. Comerțul

cu vite, pe piața urbană internă cât și pe cea internațională, probabil juca de asemenea un rol în a explica de ce atât de puține erau consumate, raportate la total. Altfel stă situația în cazul animalelor mici înregistrate, adică oi, capre și porci. Deducem din aceleași calcule că majoritatea porcilor erau crescuți pentru a fi consumați local, din moment ce procentul rezultat este deosebit de mare – 88%. În rândul oilor și caprelor, cele estimate de recenzor a fi consumate anual reprezentau doar o treime din total, dar tot semnificativ mai multe decât vitele (Fig. 3).

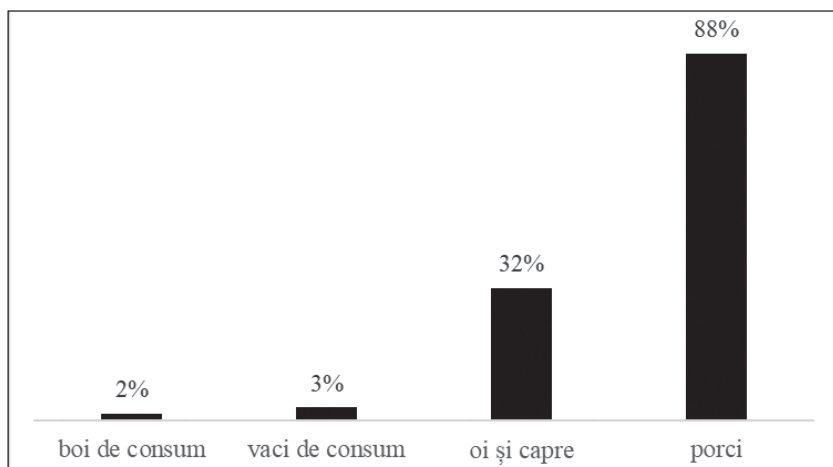


Fig. 3. Proporția animalelor destinate pentru consum, calculată ca procent din totalul animalele înregistrate.

Culturile. În ceea ce privește culturile agricole, cifrele au fost parțial relevatoare, din cauza unor proporții extreme care au ieși la iveală. În cazul grâului, recolta țăranilor era infimă comparată cu cea a moșierilor: doar 98 de chile, față de 3368. Iar comparativ cu cel produs, doar foarte puțin pare să fi fost consumat – 394 chile (12% din total). Ambele procente sunt plauzibile și explicabile prin faptul că producția de grâu era orientată către comerț și era practică mai ales de către moșieri. În cazul porumbului, însă, calculele ne-au arătat ceva neașteptat: consumul estimat depășea de peste patru ori rodul înregistrat: 11306 chile, față de doar 2412. Poate fi vorba de o eroare în sursa originală sau în calculele noastre, dar poate fi de asemenea și plauzibil, dacă ținem cont că același recenzor lasă destule dovezi ale secetei și lăcustelor care a lovit ocolul în acea vară: „păpușoi de tot i-au mâncat lăcustile” (la satul Budești²⁹), pentru a da un singur exemplu. Diferența de cifre poate fi

²⁹ SJAN Iași, Isprăvnicia Iași, dos. 5051, f. 17.

interpretată ca diferența între recolta compromisă și ceea ce s-ar fi așteptat a fi un consum normal pentru acei ani. Sau, ar putea fi și o estimare aproape de adevăr, într-un scenariu în care în satele respective fie s-a cumpărat porumb din altă parte, fie s-a luat din magaziile de rezervă.

* * *

Ce cantități se consumau în raport cu populația? Vom începe cu coeficienții bruți, calculați folosind unitățile de măsură neconvertite.

Dintre viețuitoare, cel mai mult erau sacrificate păsările. Potrivit calculurilor noastre și a cifrelor rotunjite date de recenzor, se consumau anual 2,5 păsări per capita. În ciuda faptului că dintre porci mai mulți erau destinați consumului decât comerțului – spre deosebire de oi și capre – vedem că, în medie, mai multe ovine și caprine erau sacrificate: 0,2 oi și capre, 0,3 miei, față de 0,2 porci. Conform așteptărilor, însă, vitele mari abia că se disting statistic: doar 0,009 boi și 0,018 vaci. Pe lângă acestea mai era consumată în medie o oca de pește.

Produse de origine animală prezente în formular mai erau brânza și untul, consumate în medie pe individ astfel: 0,9 vedre, respectiv 0,3 ocale.

Între materiile și produsele de origine vegetală, de departe ponderea importantă o avea porumbul, cu 1,01 chile per capita consumate într-un an. Era urmat nu de grâu, așa cum poate ne-am aștepta, ci alte trei categorii de plante: orzul și ovăzul pe de o parte, însumate, și cartoful, pe de alta – ambele categorii au dat, potrivit calculurilor noastre, 0,12 chile/locuitor. Abia apoi venea grâul, mult sub orz și ovăz: 0,014 chile/locuitor, iar alte plante aveau o prezență și mai slabă în dieta săteanului din Stavnice: seacă 0,001 chile, mei 0,009 chile.

Având în vedere aceste cantități, cum s-ar raporta ele la cele de astăzi? Ca observații generale, ele sunt în general mai mici decât cele actuale, cu rare excepții. De asemenea, după cum ne-am aștepta din literatura de specialitate, o pondere disproporționată o aveau produsele de origine vegetală. Dacă ținem cont doar de materiile prime, fără a socoti articolele derivate (precum brânza și uleiul), atunci plantele constituie în jur de 80–85% din cantitatea consumată, procent valabil atât pentru ocolul ca întreg, cât și pentru satele luate ca etalon pentru consumul țăranilor. Nu știm în ce măsură aceste rezultate ar putea fi schimbate dacă am include și produse care nu sunt prezente în recensământ, și care pot proveni din ambele surse (plante și animale): lapte, ouă, precum și fructe și alte legume decât cartoful. Este cert că într-o măsură ele s-ar anula reciproc, deci există posibilitatea ca, în mare,

procentele prezentate să rămână neschimbate. În continuare vom descompune fiecare categorie în parte.

Dacă mămăliga era principala masă a țăranului în ochii medicilor din a doua jumătate a secolului, în recensământul nostru, și potrivit metodelor de reconstrucție ipotetică, porumbul (pe care l-am echivalat în boabe), ar reprezenta principala plantă consumată, din punct de vedere al cantității (cam două treimi din cantitatea totală de plante). Aceasta nu este surprinzător, dar trebuie să ținem cont că produsele vegetale necuprinse în recensământ (fructe și legume), probabil că ar scădea din această pondere. Totodată remarcăm ponderea destul de mare a cartofului: 15% din masa de plante la nivelul întregului ocol, și între o cincime și un sfert în satele Horlești Catolici, Lițcani și Cucuteni. De asemenea surprinzătoare este prezența aproape infimă a grâului, depășit chiar și de orz și ovăz. Față de ziua de azi, doar pentru porumb am obținut valori mai ridicate la 1859.

Am găsit consumul de porumb (boabe) de atunci mai mare de trei ori decât cel estimat pentru anii recenti de Institutul Național de Statistică: 125 kg/persoană la 1859, față de 39 kg/persoană în 2018³⁰. Pentru valorile actuale vorbim de toate produsele derivate din porumb. Contrastul nu putea fi mai mare în cazul grâului, și e de așteptat, din moment ce astăzi se consumă masiv produse de panificație pe bază de grâu. Față de 160kg/persoană de grâu și seară consumate azi, echivalentul acestui coeficient pe care l-am calculat pentru 1859 abia atinge 10kg pentru grâu, iar secara poate fi neglijată. În ceea ce privește cartoful, însă, cu toate că din nou avem un consum mai mic în trecut, disproporția nu este atât de mare: 28 kg/persoană la 1859, față de 95–96 astăzi. În satul Horlești Catolici consumul de atunci jumătate din cel de azi (53 kg/persoană), în timp ce în Hăsnășeni era mult mai mic (13kg/persoană).

În ceea ce privește carnea, potrivit statisticilor actuale, în 2018–2019 se consumau anual cam 76–77 kg de persoană³¹. Coeficientul calculat pentru 1859 are o valoare mai mică, de 23 kg. Așadar, consumul pentru acel an ar echivala aproape o treime din cel actual. Este mai puțin, dar, nu la fel de puțin pe cât poate ne-am aștepta dacă am citi unele mărturii istorice, care de plâng în termeni destul de dramatici lipsa aproape completă a cărnii de pe masa țăranului. La acestea putem adăuga faptul că masa bazată pe carne era destul de variată. Carnea de porc era categoria cea mai consumată, dar nu în

³⁰ Institutul Național de Statistică, *Disponibilitățile de consum ale populației, în anul 2019*, p. 13. <https://insse.ro/cms/ro/tags/disponibilitatile-de-consum-ale-populatiei>, consultat în octombrie 2021.

³¹ Pentru acest coeficient și cele care urmează în paragraf, vezi *Ibidem*, p. 14.

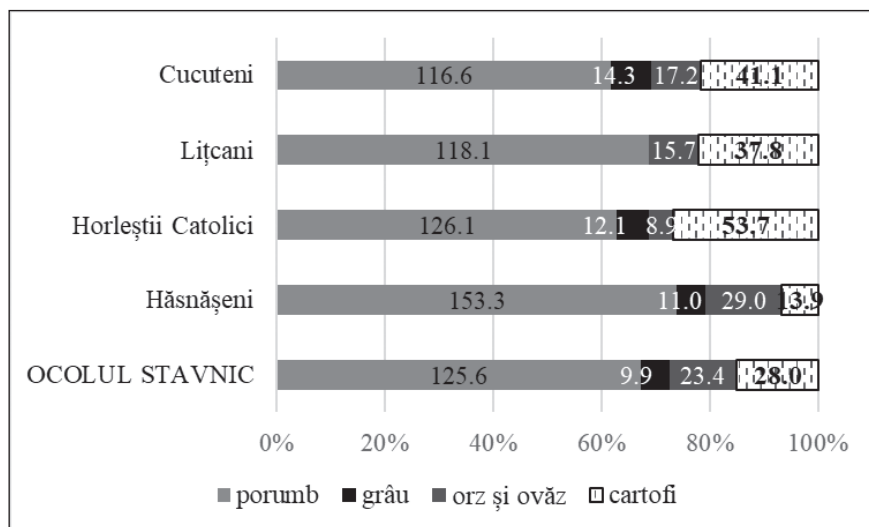


Fig. 4. Ocolul Stavnic și patru dintre satele sale, 1859. Cantitatea (kg) principalelor produse vegetale consumate, per locuitor, pe categorii. Calculul bazat pe estimarea recenzorului și pe etaloane ipotetice privind densitatea produselor recoltate.

proportii covârșitoare, ci reprezentând aprox. 35% din masa de carne (figura 5). Adică aproape 8 kg/persoană (față de aproape 40 astăzi). Păsările constituiau o altă sursă importantă de hrană (19% din masa pe care am calculat-o), cu 4,4 kg/persoană, față de 26–27 astăzi. O altă categorie importantă erau ovinele și caprinele, care sunt și singura subcategorie de carne pentru care coeficientul pentru 1859 ne-a apărut mai mare decât cel actual: 5 kg de carne de oi, miei și capre, față de 2,2–2,4 din anii recenti. Mai puțin se consumau pește și carne de vită, cu 1,4 kg, respectiv 4,4 kg/persoană, în ambele cazuri mai puțin decât azi.

În afară de carne, un alt produs de origine animală care se consuma într-o cantitate notabilă era brânza. Cele 0,9 vedre de individ ar însemna cu aproximație 15 l, deci un număr similar de kilograme.

Având diseminate cele mai importante surse de hrană, ce altceva mai consumau săteni recenzați la 1859? Băuturile alcoolice și ele au oferit unele surprize, dar nu lipsite de capcane și nuanțe. Între toate produsele și materiile analizate, vinul este unul din puținele care atunci pare să fi fost consumat aproximativ la fel de mult ca în ziua de azi. Am obținut în jur de 21 litri/persoană, față de 23 azi³². Rachiul se consuma mai puțin – 4 l/persoană. Aceste statistici pot fi interpretate în două sensuri. Primul privește strict

³² Pentru vin, bere și băuturi distilate, vezi Institutul Național de Statistică, *Consumul de*

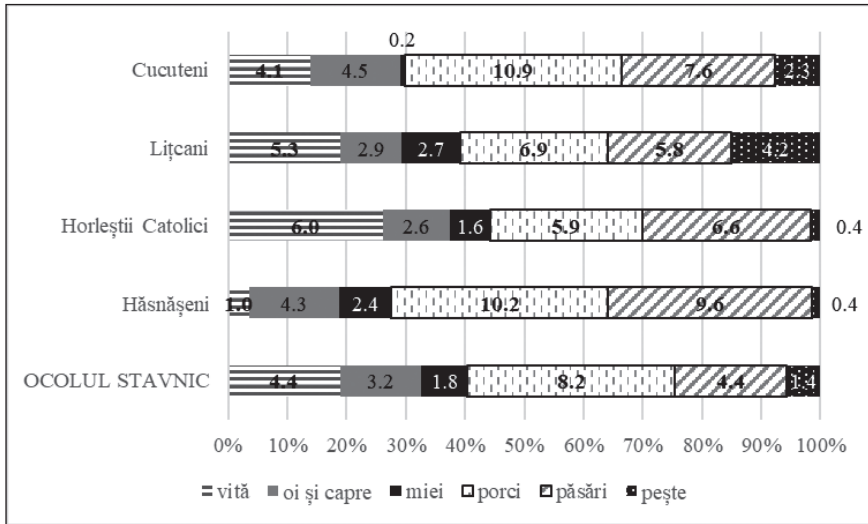


Fig. 5 . Ocolul Stavnic și patru dintre satele sale, 1859. Cantitatea de carne consumată (kg) per locuitor, pe categorii. Calculul bazat pe estimarea recenzorului și pe etaloane ipotetice privind masa medie a animalelor și randamentul la tăiere.

volumul băuturii, și conduce către ideea că, deși cifrele sunt apropiate, astăzi se consumă mai mulți litri de băuturi alcoolice pentru că sunt mai variate, și mai accesibile. Berea singură se ridică la 90 l/persoană. Al doilea sens se referă nu la volumul de băutură, ci la volumul de alcool. Pentru că acesta variază extrem de mult de la un tip de produs la altul, statisticienii de azi măsoară consumul de alcool și potrivit unui coeficient numit *consum mediu locuitor-litri alcool 100%*. Acest coeficient ia în calcul cantitatea de alcool din lichidele respective, nu lichidul în general. Nu putem echivala formulele folosite cu estimări în plan istoric, din motive evidente. Dar, credem că este foarte probabil ca, dacă am lua în seamă doar volumul de alcool din băutură, discrepanțele dintre timpul istoric și ziua de azi să fie mult mai mici. Pentru cei 90 l de bere, de exemplu, revin doar 4,5 l alcool-100%, conform Institutului Național de Statistică. Aceasta nu ar urca cu mult nivelul de consum față de cel valabil pentru 1859 doar pentru vin, presupunând că vinurile de azi și cele de atunci aveau o proporție similară de alcool. Așadar, nu găsim exclus ca cercetări viitoare să găsească o constantă de-a lungul timpului din acest punct de vedere.

băuturi în anul 2018, p. 10. <https://insse.ro/cms/ro/content/consumul-de-b%C4%83uturi-%C3%AEn-anul-2018>, consultat în octombrie 2021.

Alte produse se consumau în cantități mult mai mici față de azi, în parte pentru că atunci își găseau înlocuitori, neacoperiți de recensământ. De exemplu, diferențele cele mai mari le-am observat în cazul uleiului: doar 0,3 litri per locuitor – adică echivalentul a 2% din consumul actual. E ușor de imaginat că folosirea sa era redusă din cauza slabei tehnologii de fabricare, dar și, probabil pe fondul cererii mai reduse, în condițiile în care untura era un substitut. Unt, în schimb, era mai des folosit. Cantitățile calculate echivalează 40% din cele de azi.

Concluzii

În sfera studiilor legate de lumea rurală a sec. XIX consumul alimentar reprezintă unul din subiectele pentru care studiul istoric încă face pași către multidisciplinaritate. Cândva dependent aproape exclusiv de relatările călătorilor străini, a fost recent îmbogățit prin redescoperirea rapoartelor și lucrărilor medicilor din a doua jumătate a veacului. La rândul nostru am încercat să lărgim gama surselor și metodelor folosite către istoria cantitativă. Am privit către una din primele operațiuni administrative în care consumul a fost înregistrat la sate, într-un sens mai larg: recensământul din 1859 din Moldova (mai exact, formularul XXVII); și am căutat răspunsul la o întrebare simplă: cât și ce se consuma atunci? Ca reper comparativ am luat statisticile actuale și am încercat să adaptăm statisticile istorice cât mai mult, astfel încât să facem informația comparabilă. Acest studiu este menit nu atât să dea răspuns răspicat, cât să pună în dezbatere acest tip de abordare, cu meritele și defectele ei. Dacă folosirea datelor poate pune studiul consumului în termeni mai concreți, lipsiți de tentația și nevoia generalizării și relativizării, ea nu vine fără propriile ambiguități și riscuri metodologice. Acestea se întind de la aproximarea înregistrării, până la aproximarea calculelor istoricului, care nu poate ocoli marile necunoscute cu care se confruntă: relativitatea unităților de măsură și caracteristicile animalelor și cerealelor din epocă (masă și mărime).

Am ales, de asemenea, o circumscripție pentru care nu doar că s-a păstrat material, dar despre care putem spune că a fost recențată cu mai mare grijă, față de altele pentru care avem informații: ocolul Stavnic din ținutul Iași, de 10256 locuitori.

Rezultatele obținute au venit și să confirme și să infirme considerații generale adoptate de istorici. Am găsit într-adevăr preponderența masei de origine vegetală în dieta țăranilor, porumbul ocupând un rol important, dar nu covârșitor. Pe de altă parte, nici produsele de origine animală nu pot fi

ignore, ridicându-se la o medie anuală de persoană de 30–45 kg. În ceea ce privește carnea, luând ca etaloane de calcul cele mai mici mase pe care am considerat că le-ar fi putut avea animalele estimate de recenzor a fi sacrificate anual, tot am obținut valori care merg împotriva ideii că acest aliment lipsea aproape cu desăvârșire de la masa sătenilor. Cu o medie de 24 kg de persoană – chiar și în satele unde ograda moșierească ar fi contat mai puțin – suntem de părere că această cifră ar putea invita către o nuanțare a felului în care evaluăm consumul alimentar din mediul rural. Ne putem întreba dacă nu cumva acest consum chiar a scăzut către sfârșitul secolului, când lipsa cărnii e exprimată în termeni din ce în ce mai alarmiști.

ANEXE

Anexa 1. Exemplu de cap tabel folosit în formularele tipărite ale statisticii agricole din Moldova, anii 1850. Rubricile originale sunt dispuse orizontal, mai jos le-am redat vertical.

Ocolul	Numirea satelor		
Locul boeresc	Arături și ămănături pe anul 185...*	grâu	Fălci
		păpușoi	Fălci
		săcară	Fălci
		orz	Fălci
		cartofe	Fălci
		ovăs	Fălci
		cănepă	Fălci
	în	Fălci	
	Loc de arătură nearat		Fălci
	Imaș	Fălci	
	Făneț	Fălci	
Vie	Pogoane		
Păduri	Mare	Fălci	
	Mică	Fălci	
Locul lăcuiților	Arătură pe anul 185...		Fălci
	Imaș	Fălci	
	Fănaț	Fălci	
	Vie	Pogoane	
Vite de arat	Boerești	Boi	
	A lăcuiților	Boi	
	boerești	Cai	
	A lăcuiților	Cai	
Vite de tamazlăc și de hrană	boerești	Cornorate	
	A lăcuiților	Cornorate	
	Boerești	Oi	
	A lăcuiților	Oi	
Acareturi	Petre de moară		No.
	Velnițe Căldări	Mașini	
	Fabrici de orice fel		
Osebite însemnări			

* Urma a fi completat de privighetorul de ocol.

Serviciul Județean al Arhivelor Naționale Iași, fond Ministerul de Interne, tr. 1772, op. 2020, dos. 31020, f. 5 (tabelul pentru ocolul Piatra, ținutul Neamț).

2. Capul de tabel al formularului XXVII – *Consumația în sate*, tipărit, folosit la recensământul din 1859 al Moldovei. Rubricile originale sunt dispuse orizontal, mai jos le-am redat vertical.

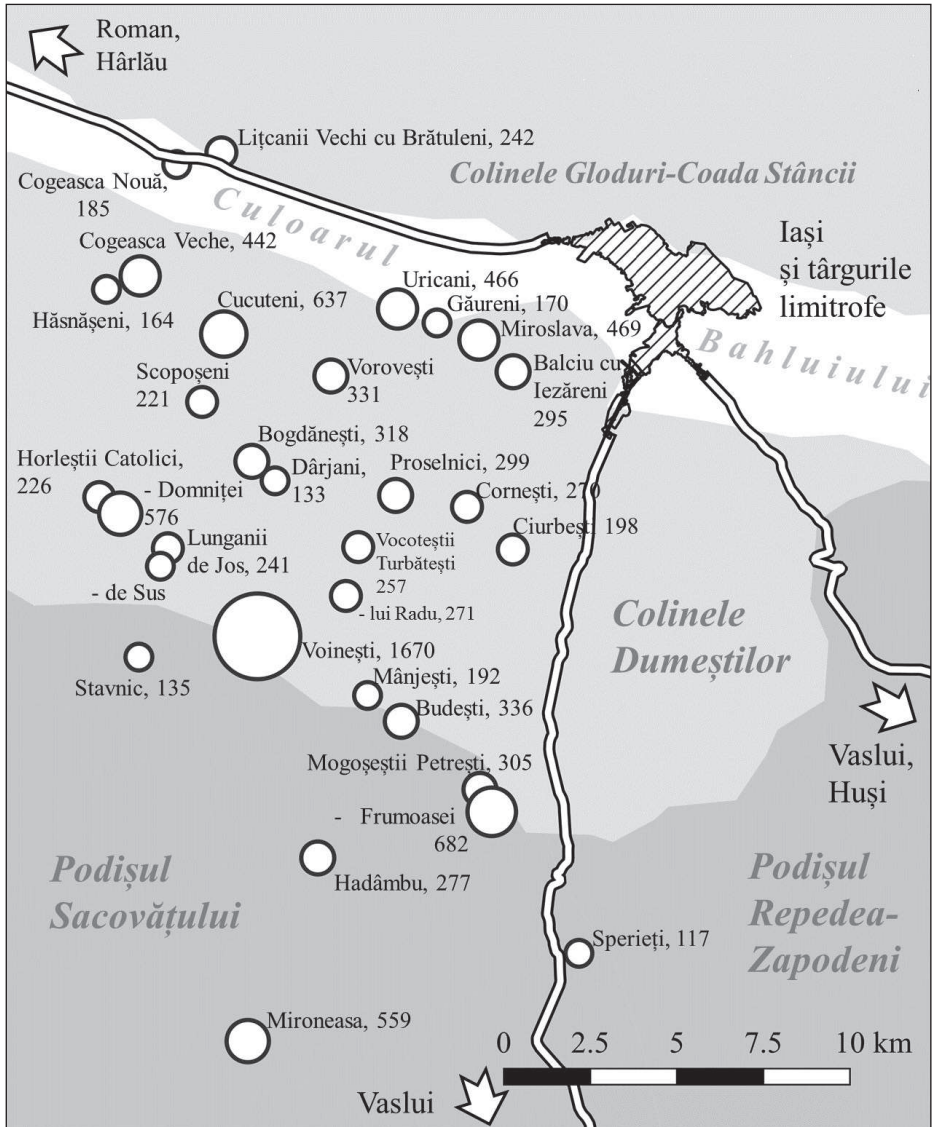
Districtul ...	Ocolul ...	Satul	
Pănele	Grâu		chile
	Popușoi		chile
	Secară		chile
	Orz și ovăs		chile
	In		chile
	Cănepă		chile
	Pasat		chile
	Cartofe		chile
Vitele	Boi		No.
	Vaci		No.
	Oi, capre		No.
	Mei		No.
	Mascuri		No.
Osebite obiecte	Vin		Ved.*
	Rachiu		Ved.
	Tiutun		Ocă
	Unt		Ocă
	Brânză		Ved.
	Pește		Ocă
	Ceară		Ocă
	Sare		Ocă
	Oloi		Ocă
	Lemne		Stân.**
Haine	De afară	Pănzării	No.
		Postavuri	No.
		Cituri	No.
	Din țeară	Ciubote	No.
		Cojoace	No.
		Sumane	No.
Observații			

* Vedre.

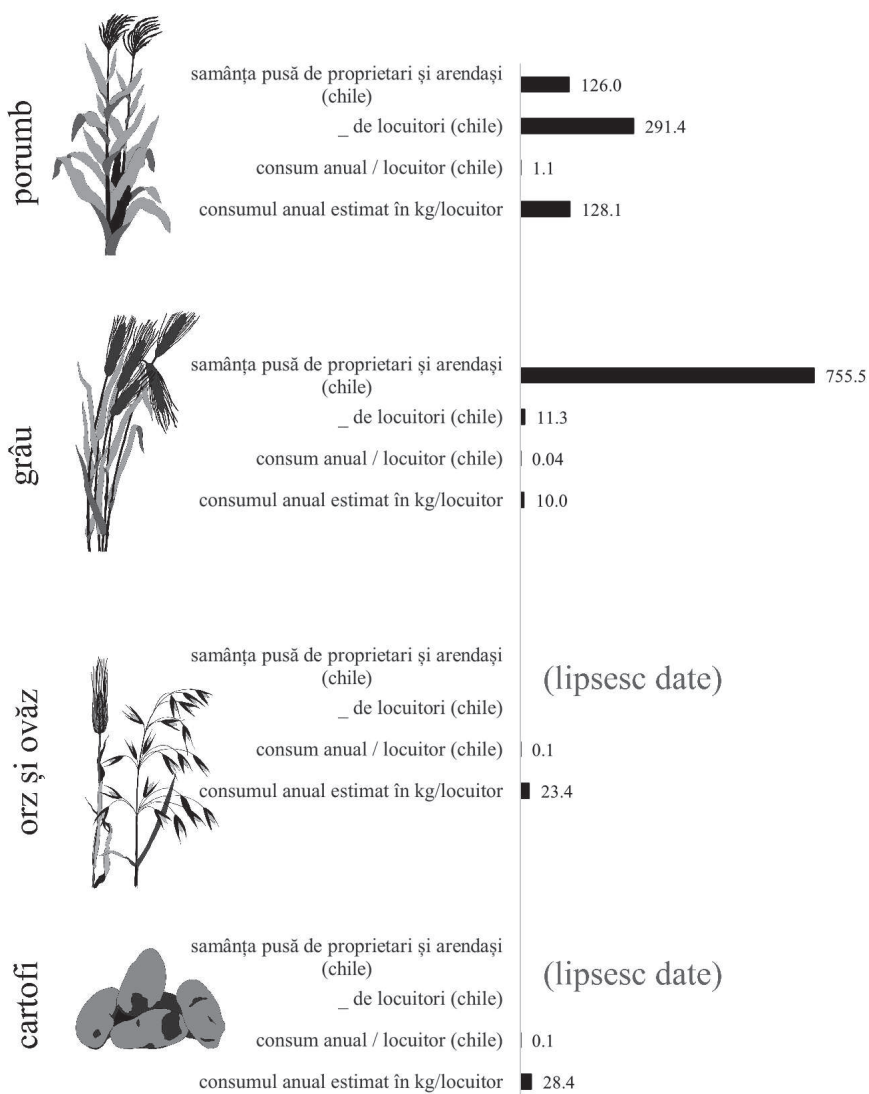
** Stânjeni.

Serviciul Județean al Arhivelor Naționale Iași, Isprăvnicia Iași, fond Isprăvnicia ținutului Iași, 5047/1859, f. 13 (Formularul pentru satul Stavnic).

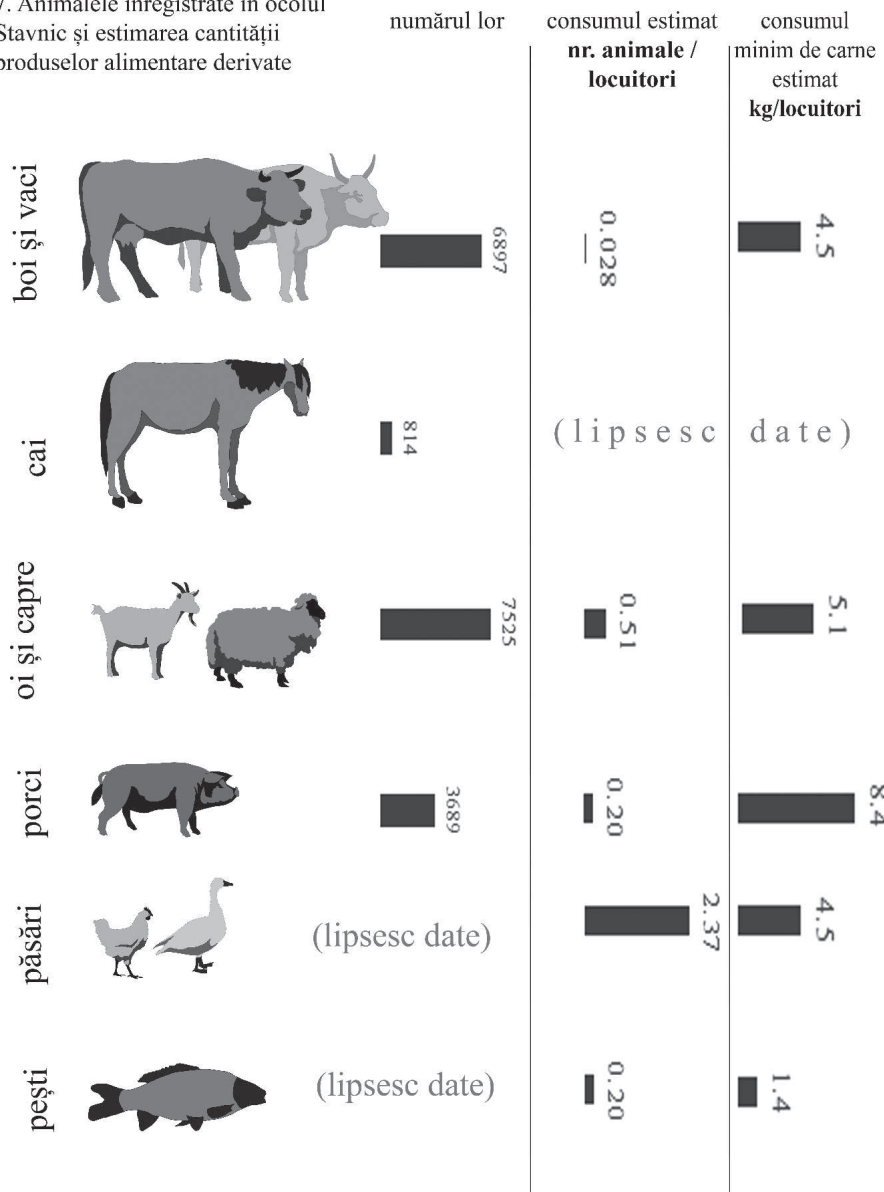
4. Satele ocolului Stavnic și populația lor potrivit recensământului din 1859.



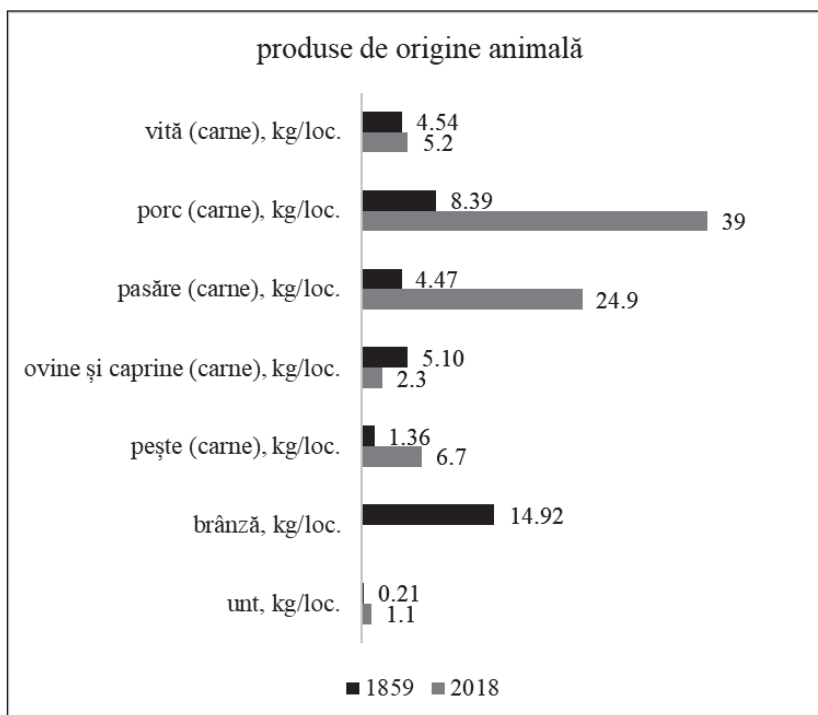
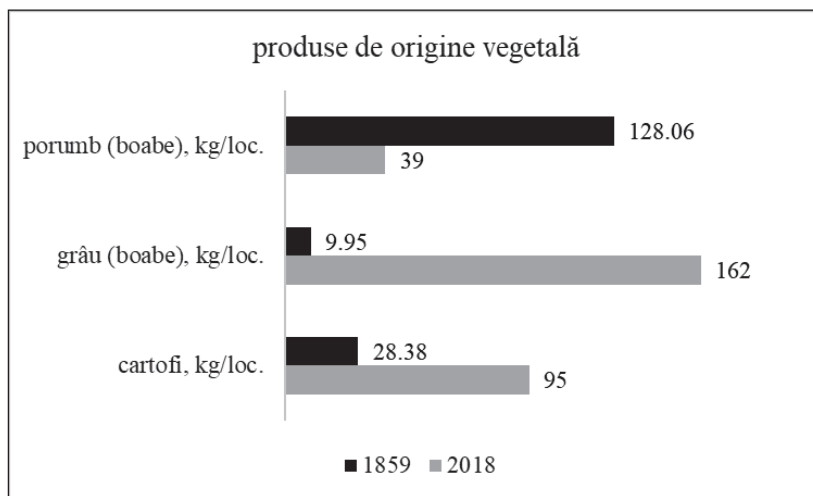
6. Principalele plante cultivate în ocolul Stavnic, potrivit formularelor de recensământ din 1859



7. Animalele înregistrate în ocolul Stavnic și estimarea cantității produselor alimentare derivate



8. Comparație între consumul mediu anual din trecut și cel de azi. Pentru 1859 (ocolul Stavnic): estimările autorului bazate pe etaloane minime ipotetice ale densității și dimensiunii materiilor/animalelor; pentru 2018: date publicate de Institutul Național de Statistică.



9. Exemplu vizual al felului în care a fost completat formularul XXVII în ocolul Stavnic. Aceeași sursă ca în Anexele 3 și 4.

Сатъл <i>Ставниця</i>							
Х А Ъ Н Е .							
De afară.				Din деаръ.			
Демне.	Панзърп.	Поставурп.	Читурп.	Чъботе.	Кожоаче.	Съмане.	ОБСЕРВАЦІИ.
тъл.	No.	No.	No.	No.	No.	No.	
40	350	10	400	30	30	20	Сă май консумă ка ла vro 300 пăsăри, vro 30 пăречи иѳари, 30 цăциули și vro 30 пăлăри

Satul Stavnic							OBSERVAȚII
HAINE							
De afară			Din țeară				
Pânzării	Postavuri	Cituri	Ciubote	Cojoace	Sumane		
350	10	400	30	30	30	Să mai consumă ca la vro 300 păsări, vro 30 părechi ițari, 30 căciuli și vro 30 pălării	

De la binecuvântare la pedeapsă. Chestiunea sării în spațiul românesc în secolul al XIX-lea în viziunea călătorilor străini¹

*Mircea-Cristian Ghenghea**

Abstract: *Present and exploited in all Romanian historical provinces, salt represented a natural resource almost unavoidably remarked by the majority of the foreign travellers who crossed the Romanian space. Many of these offered relations regarding the salt sources and the way in which salt was exploited and used. From the testimonies of the foreign travellers in the 19th century one can remark especially those belonging to German language speakers and French travellers. The first ones emphasized the practical and economic side of the salt sources' valorisation, while for some of the others the ill-treatment of those who had to work in the salt mines represented an issue that necessarily had to be dealt with. In our paper we present and we try to frame within the specific historical context the most relevant of these testimonies in order to understand the reasons that led those foreign travellers to their points of view.*

Keywords: *salt, Romanian space, foreign travellers, 19th century, salt mines.*

Din câte cunoaștem, până acum nu a existat nicio abordare sistematică a acestui subiect care evidențiază importanța care a fost acordată sării în relatările călătorilor străini din spațiul românesc în secolul al XIX-lea. În ceea ce ne privește, o astfel de întreprindere a fost mult ușurată de seria nouă a cunoscutei colecții *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*, care, datorită textelor cuprinse în volumele sale, a permis identificarea și valorificarea mai rapidă a acelor informații specifice subiectului avut în vedere. Două categorii de călători străini ne-au atras atenția în mod deosebit – cei

* Facultatea de Istorie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași; mcghenghea2010@yahoo.com.

¹ Textul de față are la bază comunicarea pe care am prezentat-o în urmă cu mai bine de șase ani, în cadrul primului Congres internațional de antropologie a sării, desfășurat la Iași, în perioada 20–24 august 2015.

vorbitori de limbă germană și cei francezi. Nu doar că aceste două categorii au fost cele mai numeroase în secolul menționat în comparație cu călătorii de alte limbi și cu alte origini etnice, dar au avut și abordări în bună măsură diferite cu privire la problematica sării și a modului în care resursele saline erau exploatate în Principatele dunărene și în Transilvania.

Una din relatările foarte detaliate din secolul al XIX-lea, care se referă și la importanța sării din punct de vedere economic și comercial, îi aparține austriacului Joseph Rohrer (1769–1828). În calitate de statistician, a scris mai multe studii și lucrări de specialitate. În spațiul românesc, a vizitat Bucovina și Moldova, în 1802, și Maramureșul, în 1809. După prima călătorie, a publicat o carte, la Viena, în 1804². Cele mai importante informații se referă la situația economică a Bucovinei de la începutul secolului al XIX-lea, în special la minele de sare de la Cacica, Pleșa, Cârlibaba și Iacobenii. Rohrer oferă date amănunțite despre exploatarea sării la Cacica, calitatea și importanța acesteia pentru caii trupelor imperiale staționate în Bucovina³.

O altă carte interesantă și informativă cu privire la extracția metalelor prețioase și a sării în Maramureș și în Transilvania a fost publicată tot la începutul secolului respectiv de către Wilhelm Gottlob Ernst Becker, maitru minier originar din Freiburg. Din păcate, doar câteva lucruri sunt cunoscute despre biografia sa; cu toate acestea, se poate presupune cu temei că el se găsea în slujba autorităților habsburgice. Astfel se poate explica mai bine modul detaliat în care s-a referit la tehnica utilizată pentru exploatarea minelor, structura rocilor și calitatea mineralelor extrase. Există, de asemenea, anumite considerații referitoare la situația economică și socială a minerilor, care erau în majoritate români. Becker menționează că introducerea unor măsuri pentru îmbunătățirea condițiilor de muncă și de trai ale acestora ar putea fi necesară, însă preocuparea sa pentru aceste aspecte subliniază mai degrabă interesul practic al statului austriac decât o dorință reală cu privire la factorul uman ca atare⁴.

Contele Feodor Károcsay of Valyeszák (1787–1859), un militar croat din armata imperială habsburgică, a vizitat Bucovina și Moldova de două ori,

² Joseph Rohrer, *Bemerkungen auf einer Reise von der Türkischen Gränze über die Bukovina durch Ost – und Westgalizien, Schlesien and Mähren nach Wien*, Wien, 1804.

³ *Ibidem*, p. 53–58. *Călători străini despre Țările Române* în secolul al XIX-lea, Serie nouă (în continuare: *Călători străini*), vol. I (1801–1821), volum îngrijit de G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia (secretar de volum). Redactor responsabil: P. Cernovodeanu, Ed. Academiei Române, București, 2004, p. 152.

⁴ Wilhelm Gottlob Ernst Becker, *Journal einer Bergmännischen Reise durch Ungarn und Siebenbürgen*, vol. II, Freyberg, 1816, p. 126–136; *Călători străini*, p. 203.

prima dată în 1814 sau 1815, a doua oară în 1817. Impresiile și informațiile pe care le-a adunat în timpul celor două călătorii au fost publicate într-o carte tipărită în 1818, la Viena⁵. Modul în care a fost scrisă cartea și atenția deosebită acordată rețelei de drumuri din Principatul Moldovei ar sugera mai degrabă o călătorie în scopul efectuării unor observații de ordin militar, fapt deja menționat în istoriografia noastră⁶. Cu toate acestea, relatarea lui Káracsay conține suficiente date statistice și diverse comentarii cu privire la viața economică, unitățile de măsură, structura demografică, îmbrăcămintea, manierele și obiceiurile locuitorilor din Moldova. Cu referire la extragerea sării, Káracsay consideră că resursele principatului sunt uriașe, dar slab exploatare. Apreciază în mod deosebit minele din regiunea Târgu Ocna, care „sunt vestite și aprovizionează cu sare sudul Poloniei și Rusiei”⁷. Cât privește Bucovina, se referă la salina de la Cacica, opinând că cantitatea extrasă acolo este „de ajuns pentru nevoile consumului intern al acestei provincii”, dar menționează și faptul că în zonă ajunge, „prin contrabandă, multă sare moldovenească de la Târgu Ocna, datorită calității ei mai bune”⁸. Totodată, descrie rutele utilizate atât pentru comerțul intern al Bucovinei, cât și pentru cel dintre Galiția și Transilvania.

Un alt călător austriac este Joseph Adalbert Krickel (1791–1847). Spre deosebire de Becker și Káracsay, a fost un pasionat de călătorii. În literatura de specialitate se menționează că a parcurs pe jos mai mult de 14.000 de kilometri. Absolvent al Facultății de Filosofie din Viena, a demonstrat aptitudini deosebite pentru învățarea limbilor străine și studierea geografiei, topografiei, istoriei și statisticii. Ca funcționar, a lucrat în structurile militare imperiale. A călătorit prin Transilvania și Banat în 1827/1828, iar încercarea de a vedea Țara Românească a fost împiedicată de izbucnirea războiului ruso-turc din 1828–1829. Datele adunate și impresiile din călătoriile sale au văzut lumina tiparului în 1830, într-o carte publicată în capitala Imperiului Habsburgic⁹. Descrierea pe care a efectuat-o impresionează prin detalii și minuțiozitatea majorității elementelor. Este unul dintre călătorii originali din Austria care se referă nu numai la bogăția resurselor de sare din

⁵ *Beyträge zur Europäischen Länderkunde. Die Moldau, Wallachey, Bessarabien und Bukowina. Neuste Darstellung dieser Länder, nebst Kupfern verschiedene Trachten derselben vorstellend*, von F. Grafen v. Karaczay, Wien, 1818.

⁶ *Călători străini*, p. 752.

⁷ *Ibidem*, p. 762.

⁸ *Ibidem*, p. 780.

⁹ Joseph Adalbert Krickel, *Fußreise durch den größten Theil der österreichischen Staaten in den Jahren 1827, 1828 bis Ende Mai 1829*, vol. I, Wien, 1830.

Transilvania, ci și la proprietățile curative și medicale ale sării de aici, menționând, în acest context, regiunea Ocna Turzii. O altă zonă cu importante resurse de sare vizitată de Krickel a fost Uioara de Sus; a descris în detaliu cele patru exploatări de sare și metoda de extracție¹⁰.

Un alt călător originar din Imperiul Habsburgic a fost cehul Adolf Schmidl, despre care nu cunoaștem suficiente date biografice. Se știe că a călătorit prin spațiul românesc cândva după războiul ruso-turc din 1828–1829. În 1835, a publicat o carte despre itinerariile sale în Maramureș, Transilvania, Banat, Moldova și Țara Românească¹¹. Prin intermediul descrierii lui Schmidl s-au păstrat amănunte interesante privind procesul de exploatare a sării în Maramureș și în Transilvania; pot fi aflate informații și despre unele informații tehnice în procesul minier al vremii, cum ar fi iluminarea minei din Slatina (din ținutul Maramureșului) cu gaze naturale în anul 1826: „Interesantă este mina Slatina, la trei sferturi de ceas de Slatina, datorită iluminării ei cu gaze naturale. În 1826 s-a aprins într-un puț de mină un curent de hidrogen carbonic, care pătrunsese printr-o crăpătură mică. L-au captat, l-au introdus în toată întreprinderea și gazul s-a păstrat până acum”¹². Sarea adunată de la minele din Turda și Mureș-Uioara era depozitată într-o localitate numită Portuș, pe malurile râului Mureș, fiind transportată pe apele acestuia în Ungaria. Schmidl mai precizează că localitatea vecină, Oarda de Jos, era locuită de marinari¹³.

Johann Georg Kohl (1808–1878), preceptor și publicist din Bremen, Principatul Hanovrei, a călătorit mult prin Europa și America de Nord. În 1838, a vizitat Basarabia, iar imediat după aceea a călătorit prin Ungaria și Banat¹⁴. Originar din Bavaria Superioară, Ernst Anton Quitzmann (1809–1879) a fost medic militar și un scriitor foarte talentat. Captivat de istorie și de mitologie, a călătorit mult, încercând să-și îmbunătățească cunoștințele și cultura generală. A trecut prin spațiul românesc (Banat, Transilvania și

¹⁰ *Călători străini*, vol. II (1822–1830), coordonatori: P. Cernovodeanu, D. Bușă; ed. P. Cernovodeanu, Cr. Feneșan, G. Filitti, A. Gheorghe, A.-S. Ionescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia, L. Taftă, R. Tomi, Ed. Academiei Române, București, 2005, p. 174–175; 188–191.

¹¹ A. Schmidl, *Reisehandbuch durch das Königreich Ungarn mit den Nebenländern und Dalmatien nach Serbien, Bukarest und Constantinopol*, Wien, 1835.

¹² *Călători străini*, vol. III (1831–1840), coordonatorul volumului: D. Bușă, editat de P. Cernovodeanu, Cr. Feneșan, G. Filitti, A. Gheorghe, A.-S. Ionescu, M. Stroia, L. Taftă, R. Tomi, Ș. Rădulescu-Zoner, Ed. Academiei Române, București, 2006, p. 245.

¹³ *Ibidem*, p. 277.

¹⁴ *Hundert Tage auf Reisen in den österreichischen Staaten*, von J.G. Kohl. Dritter Theil. *Reise in Ungarn*. Erste Abtheilung; Vierter Theil. *Reise in Ungarn*. Zweite Abtheilung. *Das Banat, die Pusten und der Plattensee*, Dresden und Leipzig, 1842.

Țara Românească) în anul 1846, în drum spre Constantinopol. Cartea cu impresiile și amintirile sale din teritoriile locuite de români a fost publicată la Stuttgart, în 1850¹⁵.

Motivul pentru care acești doi călători au fost menționați împreună este acela că relatările lor oferă amănunte foarte interesante cu privire la contrabanda cu sare desfășurată în zonele de graniță ale provinciilor istorice românești. Așa cum a arătat Johann Georg Kohl, la granița militară dunăreană a Imperiului Habsburgic sarea era extrem de valoroasă, fapt care nu a fost indiferent doar contrabandiștilor, ci și unora dintre grăniceri: „Sarea este aici, la granița militară, foarte prețioasă, în timp ce dincolo, de partea turcească, trec încărcături întregi de sare de munte românească, în bucăți de cristal gros, verzui. Grănicerii privesc aceste cristale <de sare> cu ochi foarte lacomi, precum copiii zahărul candel, și deși ei înșiși, ca oșteni credincioși stăvilesc de obicei contrabanda cu sare, există totuși mulți oameni prin mijlocirea cărora câteodată le revine și lor ceva din aceasta”¹⁶.

Contrabanda cu sare a fost menționată și cu ocazia prezentării zonei Porților de Fier, în Banat. Aceasta se desfășura peste Dunăre, principali protagoniști fiind românii, care, uneori, utilizau și limbajul semnelor pentru a-și da de știre ce aveau de gând să facă grănicerii: „Limba semnelor este mai ales aici, pe întreaga Dunăre austro-sârbească, foarte răspândită. Firește, aceasta se trage de la faptul că oamenii au adesea ceva să își spună, ca vecini atât de apropiați, și nu își pot spune fie din pricina lățimii fluviului, fie pentru că nu li se îngăduie să meargă unul la altul, din cauza ciumei. Pe lângă aceasta, contrabanda, care se face aici cu sare, ațâță aici limba semnelor”¹⁷.

La rândul său, Quitzmann remarca inechitatea rezultată din exploatarea sării exclusiv de către Coroana austriacă, la care se adăuga preferința de a vinde sarea de către fiscul imperial mai ales străinilor în locul indigenilor. Ca o urmare oarecum firească, la granițele imperiului se desfășura o contrabandă intensă, românii având posibilitatea de a vinde în Transilvania și în Ungaria, mai ieftin decât fiscul austriac, sarea pe care o procurau în afară¹⁸.

Unul dintre cei mai celebri călători de limbă germană care au ajuns în spațiul românesc în secolul al XIX-lea a fost, fără îndoială, scriitorul, gazetarul

¹⁵ *Reisebriefe aus Ungarn, dem Banat, Siebenbürgen, den Donaufürstenthümern, der Europäischen Türkei und Griechenland*, von Dr. Ernst Anton Quitzmann, Stuttgart, 1850.

¹⁶ *Călători străini*, vol. IV (1841–1846), coordonatorul volumului: D. Bușă; editori: D. Bușă, P. Cernovodeanu, A. Gheorghe, A.-S. Ionescu, B. Popa, M. Stroia, R. Tomi, Ș. Rădulescu-Zoner, Ed. Academiei Române, București, 2007, p. 123.

¹⁷ *Ibidem*, p. 128.

¹⁸ *Ibidem*, p. 559.

și publicistul austriac Friedrich Uhl (1825–1906)¹⁹. În cursul anului 1846, a întreprins o călătorie de câteva luni prin Banat. Ulterior, a publicat unele fragmente ale relatării cu privire la acea călătorie în revista „Sonntagsblätter”, pentru ca, în anul 1848, la Leipzig, să publice impresiile sale asupra periplului bănățean în integralitatea lor²⁰. Aidoma lui Quitzmann, s-a referit la contrabanda cu sare practică pe scară largă mai ales de români, subliniind și el că una din cauzele acesteia era „funestul monopol austriac”: „Dacă ar fi să crezi ofițerii de la graniță, nu ar exista popor mai rău și mai laș decât românii. Cel mai mult le dau bătăi de cap cu contrabanda de sare. Eu însă consider un fapt foarte natural ca românii bănățeni, care se află aproape pe ultima treaptă a culturii, care nu se pot ridica până la ideea «existenței» unei legi, să încerce să-și procure sarea – atât de scumpă datorită funestului monopol austriac – din Țara Românească unde este, în general, ieftină”²¹.

Stefan Dietrich, un medic militar austriac cu gradul de căpitan și comandant al unui spital de campanie, a fost prezent la București în timpul ocupației imperiale a Principatelor dunărene din 1854–1857. Relatările lui despre realitățile specifice capitalei principatului de la sud de Carpați și Țării Românești sunt cuprinse nu într-o carte, ci într-un raport, care-i fusese solicitat de un ofițer superior al cărui nume a rămas necunoscut până în zilele noastre. Respectivul raport a fost scris în anul 1855 și, așa cum s-a arătat deja în istoriografia noastră, a fost doar unul dintr-o adevărată serie de astfel de documente menite să-i informeze în mod corespunzător pe diriguitorii Imperiului Habsburgic în vederea pregătirii unei viitoare anexări a celor două principate extracarpătice. În acest context, medicul austriac subliniază posibilele profituri pe care le-ar fi putut obține Curtea de la Viena dacă resursele solului și ale subsolului, inclusiv sarea, împreună cu bazinele de drenaj ale râurilor, ar fi fost exploatate în mod corespunzător²².

¹⁹ Felix Czeike, *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Band 5 – Ru-Z, Wien, München, Zürich, Kremayr & Scheriau, 2004, p. 499; Th. Venus, *Uhl Friedrich*, în *Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950*. Band 15, Wien, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, 2018, p. 58–59. Uhl a debutat ca gazetar în 1845, în revista „Sonntagsblätter”; a fost implicat în evenimentele revoluționare de la 1848–1849, fiind inclusiv membru al redacției publicației pangermane „Schwarz-Rot-Gold”. Ulterior (1862–1865) a fost redactor-șef al periodicului „Der Botschafter”, iar pentru perioada 1872–1900 a girat funcția de redactor-șef al prestigiosului ziar „Wiener Zeitung”.

²⁰ *Aus dem Banate. Landschaften mit Staffagen*, von Friedrich Uhl, Leipzig, 1848.

²¹ *Călători străini*, vol. IV (1841–1846), p. 584.

²² *Ibidem*, vol. VI (1852–1856), coordonatorul volumului: D. Bușă; autori: D. Bușă, V. Achim, C. Ardeleanu, A.-S. Ionescu, B. Popa, N. Roman, M. Stroia, R. Tomi, Ed. Academiei Române, București, 2010, p. 659.

Primul călător francez pe care îl menționăm aici este Benjamin Nicolas Marie Appert (1797–1873), ale cărui impresii și judecăți cu privire la realitățile românești au văzut lumina tiparului în 1854²³. A ajuns în spațiul românesc în anul 1851, cu scopul de a examina situația medicală și spațiile de detenție. A fost primit personal de către domnitorul Grigore Alexandru Ghica, care i-a înlesnit misiunea de inspectare și de observare a spitalelor și a închisorilor din Moldova. Benjamin Appert a fost impresionat de situația pe care a întâlnit-o la Târgu Ocna, unde mulți condamnați își executau pedepsele muncind în minele de sare din zonă. Călătorul francez a fost profund impresionat de condițiile în care aceștia trebuiau să lucreze și i-a sollicitat principelui luarea de măsuri imediate pentru îmbunătățirea vieții lor²⁴.

Thibault Lefebvre, un avocat și economist francez, a vizitat Țara Românească în două rânduri, în 1853 și în 1858, adunându-și relatările într-o lucrare publicată în 1855 și reeditată după câțiva ani²⁵. Aidoma lui Appert, a fost mișcat din cauza condițiilor în care minerii și condamnații trebuiau să lucreze în minele de sare ale țării. A lăsat mărturie și despre situația financiară a exploatarii sării, arătând că sarea a fost una din principalele resurse naturale care aduceau profit economiei principatului dunărean. Cu toate acestea, a surprins într-o manieră foarte plastică imaginea pe care și alți străini și-au format-o în acele vremuri, după ce au vizitat o mină de sare din Moldova ori din Țara Românească: „Salinele sunt ocnele Țării Românești”²⁶.

Joseph Caillat, un medic francez, s-a aflat timp de câțiva ani în Țara Românească, din 1845 până în 1848. Ajunsese aici cu scopul declarat de a-și reface starea de sănătate, dar și mânat de o anumită curiozitate, dorind să afle mai multe despre bolile acestei zone a Europei. Relatarea sa a fost publicată la șase ani după ce a revenit în Franța, în periodicul „L'Union médicale” din Paris, și a constituit, de asemenea, subiectul unei mici monografii²⁷. Prin intermediul respectivei relatări furnizează date foarte interesante cu privire la minele de sare din Țara Românească, arătând că acestea erau, de fapt, cele mai mari din Europa în acel timp și asigurau aproximativ un sfert din

²³ *Voyage dans les Principautés danubiennes. Dedié aux princes régnants de la Serbie, de la Moldavie et de la Valachie*, par le chevalier Appert, Mainz, 1854.

²⁴ *Călători străini*, vol. V (1847–1851), coordonatorul volumului: D. Bușă; autori: D. Bușă, V. Achim, A.-S. Ionescu, B. Popa, N. Roman, M. Stroia, R. Tomi, Ed. Academiei Române, București, 2009, p. 687–688.

²⁵ *Études diplomatiques et économiques sur la Valachie* par Thibault Lefebvre, Paris, 1855.

²⁶ *Călători străini*, vol. VI (1852–1856), p. 275–276.

²⁷ *Voyage medical dans les provinces danubiennes*, par le docteur J.-M. Caillat, Paris, 1854.

venitul anual al principatului. La fel ca și ceilalți doi călători francezi deja menționați, oferă informații referitoare la condițiile în care condamnații erau nevoiți să lucreze în minele de sare. După întoarcerea sa în Franța, a trimis un memoriu guvernului de la București, cerând încetarea practicării acestei pedepse – trimiterea condamnaților în minele de sare pentru a-și ispăși pedepsele²⁸.

Relatările și descrierile călătorilor străini contribuie la vizualizarea sării în mediul său natural nu doar dintr-o perspectivă geografică și geologică, ci și, de asemenea, din punct de vedere etnic și istoric, permițând formularea unor observații interesante. În baza acestora, poate fi subliniată atât valoarea economică și comercială, cât și prețuirea de care se bucura sarea la români și la alte etnii din sud-estul Europei. Or, pornind de aici, pot fi dezvoltate diverse analize cu privire la obiceiurile alimentare, la contrabanda cu sare desfășurată în zonele de graniță ale Principatelor extracarpatică, Transilvaniei, Banatului și Maramureșului, la ponderea sării în ansamblul resurselor exploatate și comercializate, la prezența sării ca ingredient în anumite momente de importanță magică și ritualică etc. Fortând puțin această idee, s-ar putea vorbi chiar despre o adevărată civilizație a sării în anumite regiuni ale spațiului românesc, cu legături care merg înapoi în timp cu aproximativ două mii de ani, în epoca romană, întrucât romanii au fost primii care au exploatat sarea într-o manieră sistematică, organizată și semnificativă pe teritoriul fostei provincii Dacia.

Dacă în cazul altor călători, precum italienii, britanicii și rușii, predomină, de obicei, mai degrabă observații și descrieri generale referitoare la problematica sării și a exploatării acesteia, cele care aparțin călătorilor francezi și vorbitorilor de limbă germană diferă în două privințe. Astfel, multe din textele scrise în germană se disting prin minuțiozitatea descrierii resurselor solului și subsolului, precum și a importanței economice și comerciale a acestora. Călătorii vorbitori de limbă germană sunt mai preocupați de latura practică, utilitară a aspectelor pe care le observă, acordând atenție atât resurselor în sine, cât și posibilităților de a îmbunătăți exploatarea lor în interesul creșterii profitului, dar și pentru diverse utilizări militare. Pentru ei, această abundență de sare constituie o adevărată binecuvântare, așa cum menționează, de exemplu, Wilhelm Becker²⁹, dar această binecuvântare trebuie văzută și înțeleasă mai ales din punct de vedere economic și comercial. Factorul uman al acestei chestiuni – viața minerilor și a condam-

²⁸ *Ibidem*, p. 80–86.

²⁹ Wilhelm Gottlob Ernst Becker, *op.cit.*, p. 126.

nașilor, alături de motivele care au dus la o asemenea situație – contează mai puțin pentru ei. Atenția deosebită pe care unii dintre călătorii provenind din Imperiul Habsburgic o arată pentru resursele solului și subsolului românesc, incluzând aici sarea, ar putea fi, de asemenea, explicate, mai ales către jumătatea secolului al XIX-lea, prin existența planului de edificare a imperiului celor 70 de milioane de germani, una dintre ideile preferate, de exemplu, ale lui Karl Ludwig von Bruck³⁰.

Pe de altă parte, unii dintre călătorii francezi au avut în vedere în special latura umană a ceea ce însemna, în acea perioadă, procesul de exploatare a sării, începând cu faptul că sarea era extrasă atât prin munca minerilor, cât și a condamnaților. Acest aspect aparte a făcut o puternică impresie asupra unora dintre ei, inclusiv din motive personale, așa cum este cazul lui Benjamin Appert, care, în anul 1822, fusese închis timp de aproximativ trei luni în Franța, fiind acuzat că ar fi ajutat la evadarea a doi condamnați politici. Francezii văd în condamnații din ocne nu doar niște răufăcători, ci și ființe umane aflate într-o stare deplorabilă. Poate că, într-o abordare mai cuprinzătoare, această atitudine ar putea fi legată de trecutul de esență iluministă din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea și chiar de bine-cunoscuta *Declarație a drepturilor omului și cetățeanului* (26 august 1789). Exceptând condițiile mizerabile de muncă din minele de sare, singurul plan care a fost pe larg prezentat și dezvoltat de călătorii francezi atunci când s-au referit la problematica sării a fost cel comercial, fapt explicabil mai ales după 1829, când monopolul comercial otoman în comerțul cu Principatele extracarpătice a fost desființat.

Problema sării în ansamblu poate prezenta un interes aparte nu doar pentru arheologi și specialiști în geologie și geografie, ci și pentru etnografi, literații și istoricii dornici să cerceteze acest domeniu. Chestiunile prezentate pe scurt în textul nostru se pot constitui, de asemenea, într-o bază utilă pentru dezvoltarea ulterioară a unor studii cu privire la procesul de exploatare a sării și la semnificația acesteia în provinciile istorice românești. În opinia noastră, acesta reprezintă unul din aspectele literaturii de călătorie din secolul al XIX-lea care merită cercetat spre a analiza și a înțelege mai bine valoarea elementului respectiv – sarea – pentru spațiul românesc în timpurile moderne.

³⁰ M.-C. Ghenghea, *The Romanians and the Empire of 70 Million Germans. Debates and Reactions in the Romanian United Principalities' Press (1860–1861)*, în „Öt Kontinens”, 2/2012, Budapesta, 2013, p. 215–216.

REALITĂȚI
DEMOGRAFICE.
DATE ARHEOLOGICE ȘI
ANTROPOLOGICE

Exemple de practici funerare identificate cu ocazia cercetărilor arheologice din Iași (secolul al XVII-lea)

Elena Gherman*

Abstract: *Funeral practices, identified through archaeological research, have always been in the attention of specialists. As a result of studies undertaken in this direction, it was possible to reconstruct a segment of social life. Starting from the faith, always valid, of the continuation of life and after death we can assume that some of these practices were meant to provide favorable conditions for the deceased to continue his life, but in a different level, but as he had lived it. So, we can distinguish through these practices, elements of social life and we can reconstruct, especially in cases where written information is missing or are laconic, the lifestyle of a society.*

For the medieval period, although we also have written documents, the study of necropolises comes to complete by studying the inventory the information from those documents or we can know the types of funerary constructions, to find even important and unique data about the cult building next to which the necropolis was established

Keywords: *archaeological research, funeral practices, Iași.*

Arheologia funerară vine să completeze un segment al vieții sociale prin faptul că are în studiu atât rămășițele umane cât și inventarul funerar. Aceste două componente, studiate de către specialiști prin coroborarea informațiilor, pot defini total sau parțial, un anumit timp istoric cu caracteristicile sale. De asemenea, datorită investigațiilor specifice, sunt identificate și studiate ritualurile de înhumare, construcțiile aferente sau modalitățile de înhumare și ne referim la deosebirile datorate concepțiilor religioase caracteristice unei anumite epoci¹.

* Muzeul Mitropolitan, Iași; ghermanelena56@gmail.com.

¹ V. A. Lăzărescu, *Arheologia medievală. Schiță de abordare teoretică*, în *Arheologia medievală*, VII, 2008, p. 55.

Pentru perioada medievală cercetarea necropolelor se face în paralel cu cercetarea monumentului religios, pe lângă care s-au constituit aceste necropole, dacă respectivul monument este în curs de restaurare sau se poate cerceta doar cimitirul aferent lăcașului de cult în cazul în care acesta a dispărut sau necropola a fost organizată în alt loc decât cel de lângă biserică. În lucrarea de față ne vom referi la câteva modalități de înhumare, așa cum au fost relevate în urma cercetării arheologice la biserici din Iași, care au făcut obiectul unor proiecte de restaurare.

Astfel, am putut identifica două tipuri de înmormântări și, anume, înhumări direct în pământ, în sicriu sau fără, și înhumări în cripte. Aceasta este o categorisire din punct de vedere constructiv. Din punct de vedere cantitativ am identificat, ca și arheologii care au studiat necropolele medievale, morminte individuale sau colective. Regula de bază și tradițională este înhumarea individuală. Cercetările arheologice ne-au relevat și cazuri speciale și, anume, au fost descoperite înhumări colective și ne referim la faptul că au fost găsite morminte în care au fost depuse rămășițele umane ale mamei și copilului sau morminte care erau de fapt reînhumări. De regulă, acestea se găsesc la interiorul bisericii și intervin în cazul în care suprafața destinată înhumărilor este deja ocupată, dar cel care urmează a fi înhumat îndeplinește condițiile unei înhumări în aria din interiorul bisericii și atunci sunt dislocate morminte mai vechi. Evident, s-au întâlnit și cazuri când mormintele au fost suprapuse. O cauză poate fi rezultatul unei pandemii cauzatoare de decese neprevăzute. O altă situație este în cazul în care pe locul unei biserici mai vechi, demolată, se ridică o alta. Lucrările de fundare pot deranja eventualele morminte practicate anterior. Potrivit tradiției creștine se face o reînhumare a acestor oseminte și în cele mai multe cazuri această reînhumare devine o însumare de resturi osteologice, neținându-se seama de conformația anatomică. Din păcate, în astfel de cazuri se pierde și inventarul funerar, foarte prețios din punct de vedere istoric și în mod deosebit și valoarea intrinsecă a acestui inventar.

În lucrarea de față vom face câteva exemplificări de astfel de practici funerare întâlnite la bisericile ieșene care au făcut obiectul cercetării arheologice, cercetare datorată lucrărilor de restaurare. Astfel, ne vom referi la biserica mănăstirii Socola, biserica mănăstirii Golia, biserica Stratenia, din cadrul complexului mănăstiresc din aria mitropolitană și biserica mănăstirii Nicoriță.

Biserica cu hramul „Schimbarea la Față” a fostei mănăstiri Socola, este o ctitorie a domnului Alexandru Lăpușeanu (1552–1561 și 1564–1568), refăcută după opinia noastră la cumpăna dintre cele două secole, respectiv XVI

și XVII. Al doilea ctitor ar putea fi Petru Șchiopul (1577, 1578–1579, 1582–1591) sau nepotul lui Alexandru Lăpușeanu, Alexandru Iliș (1620–1621). Cert este că biserica, aflată acum în funcțiune, a fost construită din nou de un alt domn pe locul celei vechi, cu o translație spre vest de aproximativ trei metri. Datorită faptului că cercetarea arheologică a fost restrânsă la câteva secțiuni, nu am putut identifica și înhumări care să aparțină bisericii inițiale. Mormintele aparțineau bisericii actuale, fapt dovedit de monedele descoperite, majoritatea fiind emisiuni monetare datate în a doua jumătate a secolului al XVII-lea și chiar mai târziu, din secolul al XVIII-lea. Ceea ce vrem să menționăm este faptul că suprafața absidei altarului aparținând primei biserici a fost spartă în diverse locuri în scopul amenajării înhumărilor. Astfel, depunerea celui decedat s-a făcut direct pe piatra de construcție, având ca amenajare doar o superficială conturare a formei gropii. Am găsit patru astfel de morminte, în stare fragmentară, deoarece înhumările au fost succesive, deranjându-le pe cele anterioare. Presupunem că aceste morminte au avut și inventar funerar, dar faptul că s-au practicat înmormântări succesive, singurele obiecte găsite au fost monedele, greu lizibile. Doar două au putut fi identificate, una având ca an de emisie 1694 și cealaltă anul 1761. Deși, cei care au săpat gropile de mormânt și au dat peste fundații mai vechi, nu au renunțat la respectiva locație și au reușit să se adapteze situației din teren, folosind suprafața fostei abside și amenajând o formă sumară de groapă de mormânt (Fig. 1). Tot în secțiunea S1, a fost identificată o construcție conică, adosată absidei altarului actual, având baza cu diametrul de 150 cm și partea superioară cu diametrul de 50 cm, iar înălțimea totală, de 150 cm. Conform observațiilor stratigrafice, această structură a fost construită după ridicarea bisericii, acum în funcțiune, argumentând cu faptul că realizarea acestei amenajări a secționat nivelul de construcție aferent bisericii actuale (Fig. 2). Construcția este realizată din cărămidă, prinsă cu mortar de var și este de remarcat modul deosebit de îngrijit în care a fost zidită, inclusiv amenajarea pardoselii. Din punct de vedere al existenței acestui element constructiv nu am găsit similitudini la alte biserici și nu sunt nici mențiuni, în rapoartele de săpături, fiind o descoperire unică. Problema care ne-a trezit interesul a fost cea a utilității acesteia și, ca atare, avansăm ipoteza conform căreia respectiva construcție a fost realizată cu scopul unei „înhumări în scaun”, așa cum au fost descoperite situații similare la biserica Sfântul Gheorghe – Mitropolia Veche (săpături efectuate de arheologul N. N. Pușcașu)² și în

² N. N. Pușcașu, V. M. Pușcașu, *Biserica Sf. Gheorghe, „Mitropolia Veche” din Iași*, în *Monumentul*, XIII, partea 1, Iași, 2011, p. 309–364.

cripta Mitropolitului Iosif Naniescu³. Cu siguranță, în cripta astfel amenajată nu a fost depus vreun defunct, renunțându-se la această idee din motive necunoscute, având în vedere că în interior, după desfacerea parțială a câtorva asize de cărămidă de la bază, a fost descoperit pământ amestecat cu fragmente de ceramică, datate în secolul al XVII-lea, inclusiv, un fragment de ceramică de Iznik, bucăți de piatră și de cărămidă. Nu o putem considera ca fiind o amenajare destinată depunerii unei ofrande, ocazionată de zidirea bisericii deoarece aceasta se făcea în cuprinsul temeliei, situație surprinsă în cazul primei biserici, intervenția fiind amplasată chiar în axul altarului.

Exemple de reînhumări avem și la biserica mănăstirii Golia, ctitorită de boierul Ioan Golâi în secolul al XVI-lea și apoi de Vasile Lupu la jumătatea secolului al XVII-lea. Reînhumările s-au datorat lucrărilor de construire a celei de a doua biserici. Astfel, pe latura de sud am descoperit o groapă amenajată chiar în acest scop, care conținea osemintele provenite de la mormintele amenajate în jurul primei biserici. Pe latura de nord am găsit și înhumări nederanjate, care au fost practicate tot în jurul primei biserici și datate cu monede emise de regatul Ungariei, în timpul lui Matei Corvin. Acestea au fost amenajate după ritualul obișnuit, înhumatul fiind depus în sicriu de lemn, din care s-au păstrat puține urme, cu veșminte și cu nelipsitul obol. De cele mai multe ori aceste monede au fost găsite în mână, dar am avut și cazuri când le-am descoperit în zona gurii. Unele dintre aceste monede erau perforate, provenind de la o salbă sau de la un alt element vestimentar, care a aparținut celui decedat. Așa cum este știut, locația preferată pentru înmormântare, ne referim la exteriorul edificiului religios, este cea din dreptul altarului sau de pe latura de sud a acestuia. Așa se explică faptul că am găsit acele morminte practicate în secolul al XVI-lea și chiar al XV-lea.

Tipul de construcție funerară întâlnit în cuprinsul bisericii este cripta. Așadar, un alt tip de amenajare a unui mormânt, în afara de cel de depunere într-o groapă simplă este cripta. De regulă, criptele sunt construite din cărămidă, pot fi dreptunghiulare sau trapezoidale și sunt închise printr-un capac, legat constructiv de pereții laterali, pe care de altfel se și sprijină, fiind realizat tot din cărămidă și având formă de boltă. Există și situații în care pereții laterali au fost realizați din piatră, integral sau pe o înălțime de două-trei asize. Unele cripte au pardoseala amenajată tot din cărămidă, așa cum am găsit la biserica Nicoriță, altele nu au această amenajare, sicriul fiind depus direct pe pământ. Criptele sunt amenajate de regulă în pronaos și în pridvor.

³ Precizăm că am făcut supravegherea arheologică la momentul reamenajării criptei Mitropolitului Iosif Naniescu, descrierea cercetării arheologice fiind cuprinsă în raportul înaintat DJC.

De cele mai multe ori aceste amenajări se făceau pentru ctitorii inițiali sau pentru alte personaje importante, care prin diverse contribuții edilitare sau funciare au căpătat calitatea de ctitori și, implicit, și dreptul de a fi înhumați în perimetrul interior al bisericii la care au făcut amintita danie. În cazul în care avem de-a face cu o biserică ctitorie domnească, așa cum este cea de la Probota (oferim acest exemplu pentru că am avut ocazia să fac parte din colectivul care a făcut cercetarea arheologică la acest edificiu) planul bisericii cuprinde, în alcătuirea sa și o gropniță destinată domnului și familiei sale⁴. În secolul al XVII-lea ctitori ai acestui lăcaș au devenit boierii Stroici și sunt în pronaos multe cripte amenajate pentru membrii acestei influente familii. Există și biserici cu gropnițe care nu au mai fost folosite de ctitor, cum este cazul bisericii mănăstirii Golia, sau a căror gropniță a fost folosită de al doilea ctitor, cum s-a întâmplat la Biserica Mănăstirii Bârnova. Eustratie Dabija a continuat edificarea bisericii, respectând planul inițial conceput de Miron Barnovschi, și a și folosit gropnița pentru el și fiica acestuia. În afară de aria gropniței, la Golia (realitate neîntâlnită la Bârnova) sunt amenajate cripte, dar nu au fost cercetate, și se cunoaște faptul că, potrivit pietrelor funerare, acestea nu aparțin familiei lui Vasile Lupu.

Soarta acestor cripte a fost una tristă, deoarece în diverse perioade și, în special, când s-au făcut reparații la respectivul edificiu sau când s-au amenajat pardoseli noi, acestea au fost jefuite, dovada fiind faptul că erau sparte în zona centrală, acolo unde existau obiecte de valoare care au aparținut celui decedat.

La biserica Nicoriță, lăcaș de cult ctitorit de hatmanul Nicoară Baltag între anii 1626–1629, avem un caz de excepție și, anume că, în timpul cercetărilor arheologice a fost descoperită o criptă, amenajată chiar odată cu construcția bisericii sau imediat după finalizarea acesteia. În opinia noastră acest complex funerar a fost comandat chiar de ctitor, fiind amplasat în partea de sud-est a naosului. Plasarea temporală a fost determinată de faptul că la amenajarea criptei respective s-au folosit cărămizi cu laturile rotunjite și cărămizi de formă hexagonală, pe care le-am identificat și pe paramentul exterior, la realizarea șirului de arcade oarbe, care alcătuiesc decorul bisericii, în timp ce celelalte, de formă hexagonală, au fost folosite la amenajarea pardoselii (Fig. 3). Un caz similar de amplasare a criptei în naos a fost descoperit și cercetat la biserica din Bălinești, a logofătului Tăutu⁵, și sunt

⁴ V. M. Pușcașu, *Mănăstirea Probota. Arheologie și istorie*, Ed. Karl A. Romstorfer, Suceava, 2013, p. 46–58

⁵ Eadem, *Biserica Sfântul Nicolae din Bălinești. Observații și constatări*, în *Analele Putnei*, XI, nr.1, 2015, p. 39–40.

singurele cazuri de acest fel, pentru că, de regulă, naosul, considerat, după altar, ca spațiu sacru destinat desfășurării ritualului religios, nu era folosit pentru înhumări. Așadar, în ambele cazuri este vorba despre ctitori, aceștia fiind singurii care putea să aleagă acest loc. Așa cum știm din informațiile documentare, hatmanul Nicoară nu a fost depus în respectiva criptă deoarece, a părăsit Moldova, refugiindu-se în Polonia⁶, alături de cumnatul său, Miron Barnovschi, unde va rămâne până la sfârșitul vieții. Tot într-o criptă a fost înmormântată și soția sa Tudosca-Teodosia, rămasă în țară să suporte primejdiile și greutățile financiare datorate acțiunilor soțului său, care va fi urgisit de Vasile Lupu, viitorul domn, inclusiv prin confiscarea averii. Cripta a fost identificată în partea de nord-est a pronaosului (Fig. 4), elementul ajutător de identificare a acesteia fiind inelul sigilar al doamnei.

Tot în cripte erau depuși și călugării care deținuseră în ierarhia mănăstirească anumite funcții. Această atribuire a fost posibilă deoarece la monahi se obișnuia să se pună sub cap o cărămidă pe care era incizat numele defunctului, funcția deținută și anul morții. Nu în toate cazurile cărămizile aveau inscripții, ci în unele situații era incizată doar o cruce. La biserica Nicoriță am găsit două astfel de cărămizi, una dintre ele într-o criptă din pridvor și o alta într-un mormânt simplu, găsit la exteriorul bisericii, pe latura de sud a altarului (Fig. 5 și 6). Una a aparținut unui stareț al mănăstirii, Meletie (a cărui criptă a fost amenajată în pridvor), iar a doua, unui călugăr, care a avut funcția de iconom, probabil fiind printre ultimii monahi care au funcționat la acest așezământ, imediat după secularizare.

O altă necropolă cercetată a fost cea constituită în jurul fostei biserici Stratenia, aflată pe locul actualei Mitropolii. Avem și aici un caz tipic de necropolă medievală, cu înmormântări realizate direct în pământ, cu inventar, în cazul acesta, destul de sumar și cu monede, pe care le aveau doar unii dintre înhumați (Fig. 7). Și în această locație au fost identificate cele două modalități de depunere a obolului, menționate deja, în mână sau în gură (Fig. 8 și 9). Cert este că în interiorul bisericii au existat și cripte, deoarece avem informații documentare și pietre funerare, păstrate acum la biserica Sf. Gheorghe. Aceste cripte au aparținut unor membri ai familiei Buhuș, din care se trăgea doamna Anastasia, ctitorul bisericii. Cu siguranță, aceste complexe funerare au fost dezafectate odată cu demolarea bisericii, păstrându-se doar o parte dintre lespezile funerare.

Un ritual funerar folosit tot în cazul prelaților este cel al înmormântării „în

⁶ N. Stoicescu, *Dicționar al marilor dregători din Țara Românească și Moldova, sec. XIV-XVII*, Ed. Enciclopedică, București, 1971, p. 421.

scaun”. Menționăm aici mormintele cercetate de arheologul N. N. Pușcașu la Mitropolia Veche⁷ și cel al mitropolitului Iosif Naniescu. La Sf. Gheorghe s-au găsit amenajate, în criptă, postamente din piatră cu spătar și suport pentru sprijinirea mâinilor, dar în cripta mitropolitului Iosif Naniescu s-a așezat chiar un scaun realizat din fier, așa cum se poate vedea și în prezent după restaurarea criptei.

Ritualurile de înmormântare identificate ca urmare a cercetărilor arheologice sunt general valabile pentru întreg spațiul creștin ortodox. O încălcare sau o abatere de la aceste cutume ar fi atras după sine oprobiul public. Chiar instituția domniei și reprezentanții bisericii, în persoana Mitropolitului, au fost preocupați de acest segment social prin acordarea de privilegii unei bresle, a ciocnilor, care avea în plus și sarcina de a înhuma și acele persoane, care din varii motive, erau singure sau străine de locul unde a survenit moartea⁸. Tot o dovadă a respectării tuturor datinilor creștine este și faptul că, încă din timpul vieții, se orânduiește, prin dani, îndeplinirea ritualului de pomenire a celui decedat. Aceste obiceiuri evidențiate în izvoarele scrise și asociate cu descoperirile surprinse prin cercetare arheologică vin să întregască un segment al vieții din societatea medievală.

Tipurile de înmormântări evidențiate sunt caracteristice epocii medievale și sunt identificate în jurul sau în interiorul edificiilor religioase, ele existând și având aceleași caracteristici până la mijlocul secolului al XIX-lea, când s-a hotărât amenajarea cimitirelor periferice așezărilor urbane.

⁷ N. N. Pușcașu, V. M. Pușcașu, *op. cit.*, în *Monumentul*, XIII, partea 1, Iași, 2011, p. 309–364.

⁸ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, editate de I. Caproșu, vol. II, Ed. Dosoftei, Iași, 2000, doc. 457, p. 413



Fig. 1. Biserica mănăstirii Socola. Înhumări practicate pe absida Bisericii 1.



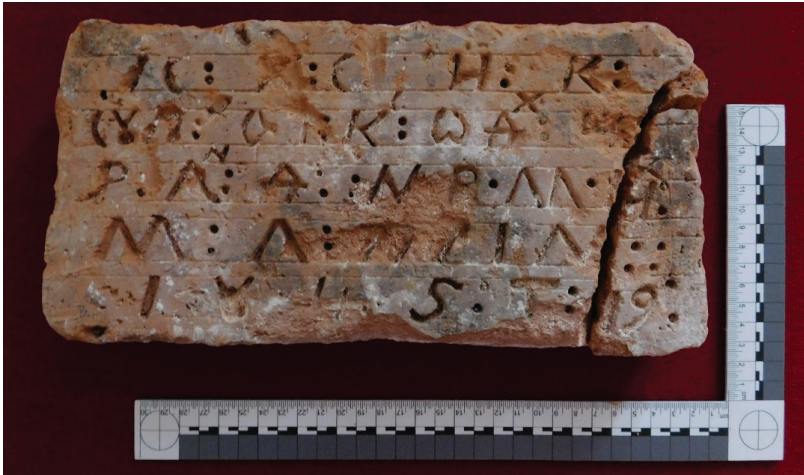
Fig. 2. Biserica mănăstirii Socola. Construcția tronconică din cărămidă.



Fig. 3. Biserica mănăstirii Nicoriță. Cripta destinată hatmanului Nicoară.



Fig. 4. Biserica mănăstirii Nicoriță. Cripta doamnei Tudosca.



I(isus) H(ristos). H....K...

Sup(t) a(ceastă) <....> cs(.....), od(i)h(nește)

<....> r(obul) l(ui) D(umnezeu)

I(e)r(o)m(on)<a>h M(e)l(e)tii, 1845 g(henarie)19⁹

Fig. 5. Biserica mănăstirii Nicoriță. Cărămida pentru cap a starețului Meletie.



Fig. 6. Biserica mănăstirii Nicoriță. Cărămida pentru cap a călugărului iconom Georgiu.

⁹ Mulțumim domnului dr. Arcadie Bodale, cercetător la Arhivele Naționale, filiala Iași, pentru descifrarea textului.



Fig. 7. Mitropolia Moldovei.
Un mormânt din necropola bisericii Stratenia.



Fig. 8. Obiecte de podoabă (nasturi globulari).
Necropola bisericii Stratenia



Fig. 9. Monede depuse în mână. Necropola bisericii Stratena.



Fig. 10. Monede depuse în gură.
Necropola bisericii Stratena.

Realități demografice medievale în așezările urbane ale Moldovei medievale. Cimitirele din secolele XIV-XVIII descoperite la Orheiul Vechi¹

*Ludmila Bacumenco-Pîrnău**, *Gheorghe Postică***

Abstract: *In this study, we present an archaeological and paleoanthropological inventory regarding the population of the eastern city of Shekhr al-Gedid and of the Orhei town, in an attempt to reconstruct various demographical aspects, starting from the research carried out in the area of the cemeteries of 14th – 18th centuries discovered in the medieval site of Orheiul Vechi (Orhei district, the Republic of Moldova). Following the order of their discovery, each from the necropolises identified thus far in the site area (some of them partially investigated, others not studied yet) has been assigned with a conventional number to avoid potential confusions. Hence, eight distinct cemeteries found at Orheiul Vechi have been presented.*

The discoveries made in the area of the cemeteries of Orheiul Vechi dated to the 14th – 18th centuries complete the general picture of the demographical situation in Moldova during that period and the beliefs of the Christian communities regarding the rituals of crossing to the “other” world. In addition, we featured a series of anthropological considerations concerning the demographical realities of the two urban settlements in the Răut valley across the 14th–18th centuries.

Keywords: *cemeteries, demographical aspects, Shekhr al-Gedid, Orheiul Vechi, Moldavia, 14th – 18th centuries.*

* Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași; ludmila.pirnaeu@gmail.com.

** Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă”, Chișinău; gpostica@gmail.com.

¹ Studiul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentație și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziția Academiei Române și gestionat prin Fundația „PATRIMONIUL” (Ludmila Pîrnău) și în cadrul proiectului *Cercetarea și valorificarea patrimoniului arheologic medieval din Republica Moldova – CVPAM*, cod 20.80009.1606.06, implementat de către Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” din Chișinău finanțat prin Agenția Națională pentru Cercetare și Dezvoltare din Republica Moldova în cadrul Programelor de Stat 2020–2023 (Gheorghe Postică).

Introducere

Cercetările arheologice efectuate începând cu anul 1947 în perimetrul sitului medieval de la Orheiul Vechi (raionul Orhei), amplasat în zona centrală a Moldovei (Fig. 1), au dus la importante descoperiri referitoare la evoluția celor două așezări medievale cu caracter urban amplasate pe promontoriul *Peștere* din valea Răutului: I – orașul oriental cunoscut în literatura de specialitate ca *Yanghi-șehr* sau *Șehr al-Gedid* (= *Orașul Nou*), aflat sub controlul hanilor Hoardei de Aur la mijlocul secolului al XIV-lea² și II – târgul al cărui existență era legată de funcționarea cetății Orheiului (secolele XV-XVI). În ceea ce privește așezarea din perioada statului medieval moldovenesc, în campaniile arheologice din anii 1947–2018, a fost studiat perimetrul citadelei medievale a Orheiului cu „palatul pârcălabului” și diverse construcții (complexe de locuire, pivnițe, anexe gospodărești) și a liniilor

² G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya (MSSR)*, în *Kratkie soobshcheniya o dokladakh i polevykh issledovaniyakh Instituta istorii material'noi kul'tury*, Moscova, 56, 1954, p. 24–39; L. L. Polevoi, *K istorii denezhnego obrashcheniya v Yugo-Zapadnoi Rusi i Moldavii*, în *Izvestiya MFAN SSSR*, 5 (25), Chișinău, 1955, p. 89–90; idem, *Numizmaticheskie dannye k istorii Moldavskogo srednevekovogo goroda Starogo Orkheya*, în *KSIIMK*, 66, 1956, p. 80–81; G. D. Smirnov, *Iz istorii Starogo Orkheya*, în *Izvestiya MF AN MSSR*, 4 (70), 1960, p. 77–87; S. A. Yanina, „Novyi gorod” (= *Yangi-Shehkr* = *Shehkr al-Dzhedid*) – *monetnyi dvor Zolotoi Ordy i ego mestopolozhenie*, în *Trudy Gosudarstvennogo Ordena Lenina Istoricheskogo Muzeya*, 49, *Numizmaticheskii sbornik*, Moscova, 1977, p. 193–213; L. L. Polevoi, P. P. Byrnya, *Srednevekovye pamyatniki XIV-XVII vv. / Arkheologicheskaya karta MSSR*, 7, Chișinău, 1974; P. P. Byrnya, E. D. Zilivinskaya, *Bani Starogo Orkheya*, în *Srednevekovye pamyatniki Dnestrovsko-Prutskogo mezhdurech'ya*, Chișinău, 1988, p. 4–27; P. P. Byrnya, N. D. Russev, *Goncharnyi kompleks XIV v. iz Starogo Orkheya*, în *Srednevekovye pamyatniki Dnestrovsko-Prutskogo mezhdurech'ya*, Chișinău, 1988, p. 122–131; E. N. Abyzova, P. P. Byrnya, A. A. Nudel'man, *Drevnosti Starogo Orkheia (zolotoordynskii period)*, Ed. Știința, Chișinău, 1991; V. Spinei, *Moldova în secolele XI-XIV*, Ed. Universitas, Chișinău, 1994; idem, *Comerțul și geneza orașelor din sud-estul Moldovei (secolele XIII-XIV)*, în *Universa Valachica: Români în contextul politic internațional de la începutul mileniului al II-lea*, Ed. Cartdidact, Chișinău, 2006, p. 693–780; idem, *Restructurări entice la nordul gurilor Dunării în secolele XIII-XIV*, în *vol. cit.*, p. 319–366; Gh. Postică, *Tzitadel' zolotoordynskogo goroda Shehkr al-Dzhedid (Staryi Orkhei, Moldova)*, în *Rossiiskaya arkheologiya*, 2, 2005, p. 151–155; idem, *Orheiul Vechi. Cercetări arheologice 1996–2001*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2006; idem, *Istoricul cercetării arheologice în zona Orheiului Vechi*, în V. Sirbu, Cr. Luca (ed.), *Miscellanea historica et archaeologica in honorem professoris Ionel Cândea*, Brăila, 2009, p. 209–247; E. Nicolae, *Monedele de cupru bătute în Orașul Nou (Șehr al-cedid)*, în *Simpozion de numismatică dedicate împlinirii a 125 ani de la proclamarea independenței României*, Chișinău, 24–26 septembrie 2002, București, 2003, p. 167–176; E. Nicolae, *Monedele locale din perioada războiului civil din Hoarda de Aur: 1359–1369*, în *Moneda în Republica Moldova*, coord. A. Boldureanu, E. Nicolae, Chișinău, 2015, p. 126–131.

defensive (valuri și șanțuri). În același timp, au fost dezvelite ruinele a două biserici, urmele unor case ale orașenilor, atelierelor meșteșugărești și în preajma lor diferite anexe și structuri gospodărești auxiliare (pivnițe, cup-toare, fântâni, gropi menajere etc.)³. De asemenea, au fost descoperite opt necropole și câteva complexe funerare izolate atribuite secolelor X-XVIII (Fig. 2), în măsură să contureze anumite realități demografice din această zonă, având o consistență incomparabilă cu ceea ce se putea obține pe baza studiului surselor documentare ale vremii.

În istoriografia noastră lipsește până în prezent o lucrare de sinteză consacrată demografiei Moldovei în secolele XIV-XVIII, care să abordeze într-un mod unitar aspectele demografice, utilizând în același timp sursele documentare, datele arheologice și paleoantropologice pentru a avea o imagine cât se poate de completă în ceea ce privește realitățile demografice din acest spațiu în perioada Evului Mediu și până în prag de modernitate. Astfel, elaborarea unei asemenea lucrări rămâne a fi o necesitate istoriografică stringentă.

De-a lungul perioadei postbelice au fost publicate o serie de monografii, studii și articole consacrate populației Moldovei medievale și premoderne elaborate pe baza rezultatelor cercetărilor arheologice și paleoantropologice ale unor necropole cunoscute în acest spațiu, precum cele de la Iași⁴,

³ G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 24–39; idem, *Iz istorii Starogo Orkheya*, p. 77–87; idem, *Dekorativnye kirpichi iz moldavskogo goroda Staryi Orkhei*, în *Izvestiya MF AN MSSR*, 4 (31), 1956, p. 67–73; idem, *Proizvodstvo krasnoglinyanykh izraztsov i opyt rekonstruktzii pechei po materialam Starogo Orkheya*, în *Izvestiya MF AN MSSR*, 4 (31), 1956, p. 75–87; E. A. Abyzova, P. P. Byrnia, A. A. Nudel'man, *Drevnosti Starogo Orkheja. Moldavskij period*, Chișinău, 1982; P. P. Byrnia, *Moldavskii srednevekovyi gorod v Dnestrovsko-Prutskom mezhdurech'e*, Chișinău, 1984; P. P. Birnea, T. F. Riaboi, *Anexele gospodărești de la Orheiul Vechi din secolul al XV-lea și de la începutul secolului al XVI-lea*, în *Arheologia medievală*, III, 2000, p. 85–87; P. P. Birnea, *Orheiul Vechi: unele observații cu privire la procesul de urbanizare în Moldova feudală*, în *ArhMold*, XV, 1992, p. 181–184; Gh. Postică, *Orheiul Vechi. Cercetări arheologice 1996–2001...*; idem, *Cetatea Orheiului în strategia lui Ștefan cel Mare*, în *Tyragetia*, I (XVI), 2, Chișinău, 2007, p. 9–16; ș.a.

⁴ Al. Andronic, E. Neamțu, *Cercetări arheologice pe teritoriul orașului Iași în anii 1956–1960*, în *ArhMold*, II-III, p. 409–438; E. Neamțu, S. Cheptea, *Cercetările arheologice de la „Casa Dosoftei” din Iași (1966–1968)*, în *MCA*, X, 1973, p. 281–287; E. Gherman, C. Hriban, *Biserica mănăstirii Golia*, în *CCAR (campania 1998)*, București, 1999, p. 56; N. N. Pușcașu, V. M. Pușcașu, *Biserica „Sfântul Sava” din Iași. Monografie arheologică*, Ed. Trinitas, Iași, 2005; V. M. Pușcașu, E. Gherman, *Cercetări arheologice efectuate la biserica Mănăstirii Golia*, în S. Iftimi (coord.), *Mănăstirea Golia – 350 de ani de la sfințirea ctitoriei lui Vasile Lupu. Studii și documente*, Ed. Doxologia, Iași, 2010, p. 180–197; V.-M. Groza, *Cercetări paleoantropologice privind populația Iașului medieval. Referire specială la necropola din secolul al XVII-lea de la Curtea Domnească*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2015; M.-C. Văleanu,

Suceava⁵, Siret⁶, Piatra Neamț – Dărmănești⁷, Hudum⁸, Trifești⁹, Brad¹⁰, Lozova¹¹,

E. Gherman, *Cercetări arheologice preventive asupra ansamblului mănăstirii „Sf. Arh. Mihail și Gavril” – Frumoasa, Iași*, în *Monumentul*, XVIII, 2017, p. 63–83; C. Asăvoaie, A. Miron, C. Niță, *Cercetare arheologică preventivă la Biserica „Sfinții Atanasie și Chiril” din Iași*, în *Ioan Neculce*, XXIII, 2017, p. 257–266; D. Aparaschivei, A. Simalcsik, Șt. Honcu, G. Bilavschi, L. Munteanu, S. Boțan, M. Vornicu, B. Minea, L. Bejenaru, *Noutăți arheologice din zona Bisericii Talpalari din Iași*, în *ArhMold*, XLII, 2019, p. 223–271 ș.a.

⁵ I. Nistor și colab., *Șantierul Suceava*, în *SCIV*, IV, 1953, 1–2, p. 354–365; Al. Artimon, *Cronologia mormintelor și a descoperirilor monetare din complexul de la biserica Sf. Dumitru din Suceava*, în *Suceava*, III, 1973, p. 137–158; Al. Artimon, Al. Rădulescu, *Necropola medievală de la Sf. Dumitru din Suceava (sec. XV–XVIII)*, în *Suceava*, VIII, 1981, p. 85–99; L. Bătrâna, A. Bătrâna, *Contribuții arheologice la cunoașterea primului lăcaș al Mitropoliei Moldovei: biserica Mirăușilor de la Suceava*, în *CA*, V, 1982, p. 215–224; P.-V. Batariuc, *Necropola medievală de la Suceava – Câmpul Șanțurilor*, în *ArhMold*, XVI, 1993, p. 229–249 ș.a.

⁶ V. Spinei, C. Asăvoaie, *Date preliminare privind rezultatele săpăturilor arheologice din 1992 de la Siret*, în *ArhMold*, XVI, 1993, 215–227; V. Spinei, E. Gherman, *Șantierul arheologic Siret (1993)*, în *ArhMold*, XVIII, p. 229–250; P.-V. Batariuc, Fl. Hău, *Necropola medievală de la Siret – punctul C.E.C.*, în *Suceava*, XXIX–XXX (2002–2003), I, 2004, p. 363–398; D. Botezatu, P. Cantemir, R. Simalcsik, *Cimitirul medieval de la Siret – jud. Suceava. Studiu antropologic*, în *Suceava*, XXIX–XXX (2002–2003), I, 2004, p. 399–409.

⁷ V. Spinei, *Necropola medievală de la Piatra Neamț-Dărmănești*, în *MemAntiq*, I, 1969, p. 215–225; D. Garvăn, S.-C. Ceaușu, G.-D. Hânceanu, V. M. Groza, L. Munteanu, *Cimitirul medieval de la Piatra Neamț – Dărmănești. Cercetările preventive din anul 2012*, Ed. Cetatea de Scaun, Buzău, 2015.

⁸ V. Spinei, R. Popovici-Baltă, *Principalele rezultate ale săpăturilor de la Hudum-Botoșani din anii 1970–1972*, în *Din trecutul județului Botoșani*, I, Botoșani, 1974, p. 115–134; V. Spinei, R. Popovici, *Cercetările arheologice din necropola medievală de la Hudum, jud. Botoșani*, în *ArhMold*, X, 1985, p. 74–88; S. Antoniu, C. Obreja, *Studiul antropologic al scheletelor medievale de la Hudum-Botoșani din sec. XIII–XV*, în *ArhMold*, X, 1985, p. 89–96; V. Spinei, R. Popovici, *Săpăturile arheologice din necropola medievală de la Hudum (1987)*, în *ArhMold*, XII, 1988, p. 233–247.

⁹ I. Ioniță, *Săpăturile de salvare de la Trifești*, în *MCA*, VIII, București, 1962, p. 733–739; V. Spinei, *Săpăturile de la Trifești (jud. Iași)*, în *MCA* (Vaslui, 1982), XVI, București, 1986, p. 237–242.

¹⁰ V. Ursachi, G. D. Hânceanu, A. Simalcsik, R. D. Simalcsik, L. Munteanu, A. Boldureanu, S. Oța, *Cimitirul medieval de la Brad: cercetările arheologice din anii 1963–2004*, Ed. Istros a Muzeului Brăilei „Carol I”, Brăila, 2020.

¹¹ V. Vornic, I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, R. Pîrnău, L. Ciobanu, *Cercetările arheologice din situl medieval de la Lozova-La hotar cu Vornicenii. Rezultate preliminare*, în *RA*, VIII, 1–2, 2012, p. 222–256; A. Simalcsik, *Analiza antropologică a seriei scheletice descoperite în necropola medievală de la Lozova, secolele XIV–XV*, în *RA*, VIII, 1–2, 2012, p. 316–343; A. Simalcsik, Al. Comșa, V.-M. Groza, R. D. Simalcsik, *Trepanația – ritual magico-religios/simbolic sau procedeu terapeutic? Necropola medievală de la Lozova (r-nul Strășeni, Republica Moldova), secolele XIV–XV. Studiu de caz*, în *RA*, X, 1–2, 2014, p. 247–264; A. Simalcsik, R. D. Simalcsik, V.-M. Groza, *Hipoplazia smalțului dentar în seria scheletică deshumată*

Chișinău – Biserica Măzărache¹², Lăpușna¹³, Mănăstirea Căpriană¹⁴, Mănăstirea Curchi¹⁵, Biserica Adormirea Maicii Domnului din Căușeni¹⁶ ș.a., care, privite în ansamblu, constituie un tablou general, în mare parte, pentru întreg spațiul de la est de Carpați. Rămân însă nepublicate unele rezultate ale cercetărilor arheologice și paleoantropologice, alte materiale fiind pierdute.

Scopul lucrării de față este de a prezenta un inventar al datelor arheologice și paleoantropologice referitoare la populația târgului Orhei și de a încerca reconstituirea unor aspecte demografice, având ca punct de plecare cercetările arheologice din perimetrele cimitirelor din secolele XIV-XVIII descoperite în situl medieval.

Înainte de prezentarea rezultatelor inventarierii datelor privind cimitirile care au funcționat în secolele XV-XVIII la Orheiul Vechi, se cuvine amintirea necropolelor și a unor complexe funerare atribuite orașului mongol Șehr

din necropola de la Lozova, secolele XIV-XV, în RA, IX, 2, 2013, p. 228–244; A. Simalcsik, V. M. Groza, *Necropola medievală de la Lozova. Campania arheologică 2014. Raport antropologic*, în RA, XI, 1–2, 2015, p. 303–322; I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, Vl. Vornic, I. Ciobanu, *Necropola medievală de la Lozova-La hotar cu Vornicenii. Rezultatele cercetărilor din anii 2014–201*, în RA, XII, 1–2, 2016, p. 250–271.

¹² I. Tentiuc, V. Bubulici, M. Vasilache, L. Sârbu, *Rezultatele investigațiilor arheologice de la biserica Măzărache din Chișinău în anul 2010*, în *Tyragetia*, VI (XXI), 1, 2012, p. 281–328; I. Tentiuc, *Considerații privind cercetarea arheologică a unor necropole medievale bisericesti din spațiul pruto-nistrean*, în *Acta Terrae Fogarasiensis*, II, 2013, p. 93–106.

¹³ I. Ursu, I. Ceban, S. Heghea, *Investigații arheologice preventive în comuna Lăpușna. Observații preliminare*, în *Arheologia preventivă în Republica Moldova*, I, 1–2, Chișinău, 2014, p. 133–140; A. Simalcsik, I. Ursu, Luminița Bejenaru, *The late mediaeval necropolis of Lăpușna (Hâncești county, Republic of Moldova). Preliminary anthropological results*, în *Memoirs of the Scientific Sections of the Romanian Academy*, XXXVIII, 2015, p. 97–120; A. Simalcsik, I. Ursu, I. Ciobanu, *Starea de sănătate și profilul ocupațional în târgul Lăpușnei medievale*, în *Conferința Științifică Internațională. Istorie, arheologie, muzeologie a Muzeului Național de Istorie a Moldovei (ediția a XXXI-a) 28–29 octombrie 2021. Program și rezumatele comunicărilor*, Chișinău, 2021, p. 81–82.

¹⁴ Gh. Postică, N. Constantinescu, *Căpriană. Repere istorico – arheologice*, Ed. Știința, Chișinău, 1996, p. 39–42; Gh. Postică, *Mănăstirea Căpriană (de la întemeiere până în zilele noastre)*, Ed. Pontos, Chișinău, 2003, p. 41–42.

¹⁵ V. Bubulici, M. Onilă, *Mănăstirea Curchi. Istoricul și rezultatele cercetărilor arheologice de salvare din anul 2006*, în *Tyragetia*, I (XVI), 2, 2007, p. 156–188.

¹⁶ I. Tentiuc, Ig. Cereteu, *Investigațiile arheologice din anul 2002 de la biserica Adormirea Maicii Domnului din Căușeni*, în Știința universitară la început de mileniu trei. Conferință internațională, 15 octombrie 2002, Ed. Pontos, Chișinău, 2002, p. 141–142; I. Tentiuc, E. Bâzgu, *Datarea bisericii Adormirii Maicii Domnului o problemă deschisă*, în *Patrimoniul cultural al județului Țighina*, Chișinău, 2003, p. 38–54; V. Bubulici, S. Kurceatov, *Cercetările arheologice de salvare în curtea bisericii Adormirea Maicii Domnului din Căușeni*, în RA, I, 2, 2005, p. 402–416.

al-Gedid, existent în valea Răutului la mijlocul secolului al XIV-lea în timpul constituirii și consolidării statului medieval moldovenesc, dar și a unor complexe funerare datate în secolele X-XIII.

În ordinea descoperirii lor, fiecare din necropolele identificate până în prezent în aria sitului Orheiul Vechi, unele cercetate parțial, altele încă nestudiate, au primit un număr convențional pentru a se evita ulterior anumite confuzii. Primele patru necropole au fost numerotate de către autorii descoperirilor încă în primele decenii ale perioadei postbelice și sunt cunoscute în literatura de specialitate. Astfel, menționăm următoarele opt cimitire distincte descoperite la Orheiul Vechi (Fig. 2–5):

- cimitirul I este cimitirul bisericii de piatră (sec. XV-XVII);
- cimitirul II (secolul al XIV-lea);
- cimitirul III este cimitirul bisericii de lemn (sec. XV-XVI);
- cimitirul IV (secolul al XIV-lea);
- cimitirul V (secolele X-XIII);
- cimitirul VI (secolele X-XIII), menționat în literatura de specialitate drept „cimitirul de la Butuceni”;
- cimitirul VII este necropola Schitului Bosie (sec. XVII-XVIII);
- cimitirul VIII (secolul al XIV-lea), menționat în literatura de specialitate drept „cimitirul de la Trebujeni”.

Cimitire și complexe funerare din secolele X-XIV

În perioada secolelor X-XIII, înainte de marea invazie mongolă în spațiul est-carpatic (1241–1242)¹⁷, în bazinul inferior al râului Răut exista o rețea relativ dezvoltată de așezări rurale. Astfel, în această zonă au fost identificate 41 de situri arheologice atribuite secolelor X-XIII¹⁸. În aria sitului Orheiul Vechi au fost delimitate două așezări rurale datate în acest interval cronologic¹⁹. Una dintre cele două așezări descoperite se află la extremitatea vestică a sitului, care, probabil, are legătură cu două necropole atribuite Evului Mediu

¹⁷ V. Spinei, *Moldova*, p. 70–228.

¹⁸ Gh. Postică, *Civilizația medievală timpurie din spațiul pruto-nistean (secolele V-XIII)*, Ed. Academiei Române, București, 2007, p. 423–444.

¹⁹ G. I. Postică, *Raskopki srednevekovogo poseleniya u s. Butucheny*, în *Arkheologicheskie otkrytiya 1983 g.*, Moscova, 1985, p. 358–359; G. I. Postică, *Novye dannye o rannesrednevekovom gorizonte Starogo Orkheya*, în *Anuarul Muzeului Național de Istorie a Moldovei*, Chișinău, I, 1992, p. 129–139; R. A. Rabinovich, *Zhilishche drebnerusskogo vremeni s mysa Peshtere*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Starom Orkhee*, Chișinău, 1991, p. 63–68; V. D. Gukin, *Polovetzkoe izvayanie iz Starogo Orkheya*, în *vol. cit.*, p. 68–72; Gh. Postică, V. Kavruk, *Orheiul Vechi Archaeological Landscape*, Chișinău, 2018, p. 66–74, fig. 30–32.

timpuriu: cimitirul V și cimitirul VI, adică cimitirul identificat pe promontoriul Butuceni.

Cimitirul V a fost identificat în partea centrală a sitului Orheiul Vechi (Fig. 2–4), la est de așezarea medievală timpurie (secolele X–XIII). Urmând traseul drumului ce coboară din citadela medievală spre satul Butuceni, necropola a fost reperată la circa 100 m spre nord din punctul unde cotește respectivul drum. Astfel, în anul 1997, după o ploaie torențială de vară, pe profilul vestic al șanțului drumului au fost dezvelite trei complexe cu oseminte umane (un copil și doi adulți), care au fost cercetate integral²⁰. Acestea reprezentau înhumări efectuate după ritul creștin, defuncții fiind depuși întinși pe spate, orientați cu capul spre vest-nord-vest, cu palmele pe piept, fără inventar (Fig. 6). Repere directe pentru atribuirea cultural-cronologică a acestei necropole deocamdată lipsesc. Menționăm doar că un fragment de ceramică caracteristic secolelor X–XIII a fost descoperit în zona craniului din mormântul nr. 1, care, însă, nu reprezintă o mărturie sigură în ceea ce privește datarea cimitirului. În acest context, amintim că în anul 1957, în timpul cercetării arheologice a traseului valului de apărare nr. III, la circa 100 m spre sud de complexele funerare descoperite în anul 1997, G. D. Smirnov a descoperit un mormânt izolat aparținând unui individ adult înhumat pe spate cu capul spre nord-vest, care suprapunea resturile unei locuințe (L5) atribuite perioadei Hoardei de Aur (secolul XIV)²¹.

Cimitirul de la Butuceni (cimitirul VI) se află în partea de vest a promontoriului Butuceni (Fig. 2–4), vis-à-vis de așezarea medievală timpurie de la Orheiul Vechi, la distanța de 100–150 m spre sud de la podul de peste râul Răut și drumul care duce în s. Butuceni. Limita nord-estică a cimitirului este traversată de drumul ce urcă spre mănăstirea rupestră Peștera.

Primele descoperiri în perimetrul acestui cimitir au fost făcute în anul 2000, când în urma unei ploi torențiale, pe drumul de la marginea de nord-est a promontoriului Butuceni, au fost scoase la iveală mai multe oase umane, situație care s-a repetat și în anii 2017–2018. În acest sector, au fost cercetate cinci morminte umane, dintre care un mormânt în anul 2000²²,

²⁰ Gh. Postică, I. Hâncu, O. Munteanu, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 1997 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 1998, p. 46–47 / Arhiva Arheologică a Muzeului Național de Istorie a Moldovei, Chișinău (în continuare: Arhiva MNIM).

²¹ G. D. Smirnov, *Pruto-Dnestrovskaya arkheologo-etnograficheskaya ekspeditsiya. Saryi Orkhei 1957 g.*, p. 30–32 / Arhiva MNIM, nr. inv. 385.

²² Gh. Postică, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 2000 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 2001, p. 45, fig. 47-a, foto 158–159 / Arhiva MNIM.

trei morminte în anul 2017 și unul în anul 2018²³. Mormintele descoperite prezentau înhumări după ritul creștin, defuncții fiind depuși întinși pe spate, orientați cu capul spre vest. Cele trei complexe funerare cercetate în anul 2017 erau fără inventar²⁴. Mormântul descoperit în vara anului 2018 aparține unei femei de 25–30 ani, înhumată în poziție întinsă pe spate, cu capul orientat spre vest, cu brațul stâng adus spre clavicula dreaptă (brațul drept lipsea), având 11 inele de buclă de bronz, toate găsite în zona temporală a craniului, care au permis datarea complexului funerar în secolele XII–XIII²⁵. Potrivit analizei antropologice, defuncta avea o stare a dentiției foarte bună, datorată unui mod sănătos de nutriție, cel puțin până la vârsta de 7 ani²⁶.

* * *

Includerea părții răsăritene a Moldovei între granițele Hoardei de Aur a dus la stabilirea la apus de fluviul Nistru a unor grupuri etnice de origine orientală²⁷, inclusiv în valea râului Răut. Populația centrului urban, apărut în perioada secolului al XIV-lea, era eterogenă din punct de vedere etnic, alături de români și mongoli aici stabilindu-se meșteșugari și comercianți veniți din regiunile răsăritene ale Hoardei de Aur. Drept mărturie a acestei realități demografice menționăm ridicarea anumitor edificii (moschee, băi orientale, un caravanserai)²⁸, produse de artizanat, recipiente ceramice smălțuite și de metal, instalații de foc specifice regiunilor orientale ale Hoardei, care ne mărturisesc despre un mod de viață destul de prosper al locuitorilor acestei așezări. Efervescenta tranzacțiilor din oraș este sugerată, între altele, și de faptul că pe suprafața caravanseraiului au fost găsite nu mai puțin de 114 de monede mongole de argint și de cupru²⁹. De asemenea, într-un car-

²³ O. Munteanu, A. Simalcsik, *Un mormânt medieval cu inele de tâmplă descoperit la Butuceni, Orhei (preliminari)*, în *Tyrageia*, XIII (XXVIII), 1, 2019, p. 439–466.

²⁴ Vl. Vornic, S. Matveev, O. Munteanu, S. Tabuncic, *Săpăturile arheologice de salvare de la Orheiul Vechi din anul 2017*, în *Cercetări arheologice în Republica Moldova. Campania 2017*, Chișinău, 2018, p. 81–83.

²⁵ O. Munteanu, A. Simalcsik, *op. cit.*, p. 459.

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ V. Spinei, *op. cit.*, p. 243.

²⁸ A. Kh. Toramanyan, *Ob arkhitekture krepostnykh sooruzhenii Moldavii*, în *Istoriko-filologicheskii zhurnal Akademii Nauk Armyanskoi SSR*, Erevan, 3, 1974, p. 181–190; P. P. Byrnya, E. D. Zilivinskaya, *Bani Starogo Orkheya*, în *Srednevekovye pamyatniki Dnestrovsko-Prutskogo mezhdurech'ya*, Chișinău, 1988, p. 4–27; V. Spinei, *Comerțul și geneza orașelor din sud-estul Moldovei (secolele XIII–XIV)*, p. 733–780; E. D. Zilivinskaya, *Arkhitektura Zolotoi Ordy, I, Kul'tovoe zodchestvo: topografiya*, Kazan, 2014.

²⁹ V. Spinei, *Comerțul și geneza orașelor din sud-estul Moldovei*, p. 734.

tier periferic al *Orașului Nou* au fost descoperite două iurte de formă circulară, având dimensiunile de circa 4 m, cu fundație ușor adâncită din lespezi de piatră³⁰. Complexele funerare și inscripțiile în limba arabă descoperite la Orheiul Vechi sunt semnificative pentru problema structurii etnice și religioase a acestei așezări³¹.

De-a lungul campaniilor de cercetări arheologice, la Orheiul Vechi au fost dezvelite două complexe funerare cu caracter monumental interpretate ca fiind mausolee (*mazar*) și trei cimitire plane (nr. II, IV și VIII) atribuite perioadei de existență a *Orașului Nou*.

Mausoleul nr. I a fost descoperit de G. D. Smirnov în anii 1952–1953 (Fig. 2–5). Construcția funerară ridicată din cărămidă pătrată avea o formă dreptunghiulară cu dimensiunile de 5,4x4,4 m, în centrul căreia a fost identificată o groapa funerară săpată în rocă de calcar, orientată pe axa vest-est, având dimensiunile de 2,5x1,5 m, ușor lărgită pe latura vestică (Fig. 7). Scheletul era deranjat, cu craniul aflat pe latura vestică într-o stare de păstrare precară. În umplutura din partea superioară a gropii respective au fost găsite fragmente dintr-o piatră de calcar cu inscripție în limba arabă. Autorii descoperirii au datat mormântul în secolul al XIV-lea, presupunând că aparținea unei persoane importante, fie laice, fie religioase, a comunității orientale de pe Răut³².

Mausoleul nr. II a fost descoperit de același arheolog în anii 1952–1954 în incinta citadelei de piatră (Fig. 2–5), în perimetrul așa-numitului „palat al pârcălabului” de la Orheiul Vechi, ocupând încăperea centrală a acestui edificiu monumental³³. Această construcție în formă de cruce a fost ridicată din cărămidă arsă de culoare roșie, având amplasată în partea centrală camera funerară cu dimensiunile de 7,6x6,5 m, iar în părțile laterale alte încăperi cu dimensiunile medii de 3,0x2,0 m (Fig. 8). Cavouri construite din cărămidă asemănătoare au fost descoperite la Brăviceni³⁴, aflat la 25 km de orașul oriental Șehr al-Gedid.

³⁰ T. E. Riaboi, *Zhilishcha zolotoordynskogo vremeni iz Starogo Orkheya*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Starom Orkhee*, Ed. Știința, Chișinău, 1991, p. 87; V. Spinei, *Moldova*, p. 243.

³¹ V. Spinei, *op. cit.*, p. 244.

³² P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki zolotoordynskogo vremeni v Starom Orkhee*, în RA, II, 1998, p. 87–88. Pentru unele considerații legate de arhitectura complexului funerar, vezi T. Nesterov, *Situl Orheiul Vechi. Monument de arhitectură*, Ed. Epigraf, Chișinău, 2003, p. 64.

³³ I. Hâncu, *Raport cu privire la cercetările arheologice a orașului medieval Orhei în anul 1993*, Chișinău, 1993, p. 5 / Arhiva MNIM, nr. inv. 447; P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *op. cit.*, p. 88–89, 97, fig. 2.

³⁴ G. F. Chebotarenko, P. P. Byrnia, *Arkheologicheskie raskopki u s. Bravicheny v 1956 g.*, în

În timpul cercetărilor arheologice din campania anului 1986, a fost descoperită o placă funerară într-o locuință atribuită epocii „moldovenești” de lângă moschee³⁵. Placa, având dimensiunile de 67x39x10 cm, provine de la extremitatea unui sarcofag păstrând o parte a inscripției, care reprezintă finalul unui epitaf (Fig. 9). Inscripția a fost studiată de dr. Eugen Nicolae de la Institutul de Arheologie „Vasile Pârvan” din București, potrivit căruia, inscripția cu analogii în textele funerare din Asia Centrală datează o înhumare făcută în anul 1359, care poate fi atribuită unui șeic a confreriei islamice din orașul oriental de pe Răut³⁶.

Cimitirul II este amplasat la marginea de vest a sitului medieval de la Orheiul Vechi, la capătul promontoriului *Peștera* (Fig. 2–5, 10), la circa 40 m spre est de la valul de apărare nr. 2 datat în secolele XV–XVI. Suprafața cimitirului este întretăiată pe axa nord-sud de două ravene, care în timp au provocat distrugerea mai multor morminte, vestigiile unora fiind vizibile, la diferite etape în malurile acestora³⁷. Spre nord, cimitirul avea drept limită drumul medieval vizibil până în prezent, care descindea din locul deschiderii („poarta”) valului nr. II de pe terasa superioară a Răutului și coboară spre citadela din piatră, apoi spre vadul de la Răut din preajma satului Trebujeni. Până în prezent, pe partea sudică a drumului vechi, pot fi observate urme de oseminte umane. Pe baza descoperirilor arheologice, cimitirul a fost atribuit orașului oriental Șehr al-Gedid, fiind datat în a doua treime a secolului al XIV-lea³⁸.

Cimitirul a fost cercetat prin săpături arheologice de către antropologul M. S. Velikanova în anul 1962 – 85 m.p. (20 morminte) și de către P. P. Bârnea în anul 1976 – 600 m.p. (116 morminte) (Fig. 11)³⁹. În timpul ultimelor săpături au fost conturate limitele vestică, nordică și sudică ale cimitirului respectiv. În total, au fost descoperite 136 de complexe funerare, în care au fost înmormântați 86 de adulți, 4 indivizi tineri și 46 de copii. Defuncții

Izvestiya MF AN SSSR, 4 (70), 1960, p. 45–52.

³⁵ P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee*, 1986 g., p. 37, fig. 20 / Arhiva MNIM, nr. inv. 242; P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90.

³⁶ E. Nicolae, *Inscripția funerară din secolul al XIV-lea descoperită la Orheiul Vechi în 1986, în Simpozion de numismatică dedicat centenarului Societății Numismatice Române (1903–2003), Chișinău, 26–28 noiembrie 2003. Comunicări și note*, Ed. Enciclopedică, București, 2005, p. 81–88.

³⁷ M. S. Velikanova, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii (po materialam pamyatnika Staryi Orkhei)*, Moscova, 1993, p. 11–12.

³⁸ P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 87–100.

³⁹ P. P. Byrnia, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee v 1976 g.*, p. 34–65 / Arhiva MNIM, nr. inv. 109; P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90–91.

au fost înhumați în poziție întinsă pe spate cu brațele de-a lungul corpului sau puse pe piept. Majoritatea scheletelor, în număr de 70, erau orientate cu capul spre vest, 24 spre vest – nord-vest, trei spre vest – sud-vest, trei spre sud-est, unul spre est, iar în 17 cazuri orientarea n-a putut fi stabilită. Majoritatea mormintelor (129) era fără inventar, excepție făcând doar șapte complexe în care au fost descoperiți cercei și nasturi din aramă, un foarfece și un lacăt cilindric din fier. Gropile erau simple de formă rectangulară sau ovală, iar șase morminte erau prevăzute pe lateral cu praguri și acoperite cu scânduri de lemn⁴⁰. Totodată, în 12 morminte au fost identificate resturi de la acoperăminte din scânduri de lemn, dispuse de-a lungul și de-a latul deasupra scheletelor, iar la alte 13 complexe s-au găsit resturi de lemn⁴¹. Acest tip de morminte prezintă asemănări cu descoperirile din alte centre urbane ale Hoardei de Aur⁴², precum și cu cele descoperite recent la Costești (raionul Ialoveni), importantul oraș oriental de pe râul Botna. Complexele funerare de la Costești – *Gârle* în anul 2017, reprezentând gropi prevăzute cu praguri laterale late de 20–25 cm, peste care erau depuse bârne sau scânduri de lemn longitudinal deasupra scheletului și lângă pereții lungi ai gropii, aparțin unei necropole cu morminte de înhumație, identificată în partea de nord-est a așezării urbane din perioada Hoardei de Aur, pe versantul stâng al Botnei⁴³.

Cimitirul nr. IV se află la marginea de est a orașului medieval, în apropiere de vadul de trecere a râului Răut spre s. Trebujeni și de baia nr. 2 (Fig. 2–3, 5). Cimitirul a fost semnalat de G. D. Smirnov în anul 1954⁴⁴, rămânând necercetat până în prezent.

Dintre complexe funerare izolate din secolul al XIV-lea amintim mormântul M.18, descoperit în Sectorul 71 în anul 1997, lângă zidul de vest al citadelei medievale. Scheletul din mormânt aparținea unui adult de circa 40 de ani. Defunctul era depus întins pe spate, cu capul la nord întors spre stânga, brațele ușor îndoite din coate și puse cu palmele pe bazin, iar picioarele ușor îndoite din genunchi spre est. Înhumarea a fost datată în perioada Hoardei de Aur, anii 1366–1369, pe baza unei monede de cupru locală găsită în umplutura gropii la adâncimea de 2,20 m⁴⁵.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 91.

⁴¹ *Ibidem*, p. 91.

⁴² D. V. Vasil'ev, *Islamizatziya i pogrebal'nye obryady v Zolotoi Orde (arkheologo-statisticheskoe issledovanie, Astrakhan, 2008.*

⁴³ Vl. Vornic, S. Popovici, I. Ciobanu, A. Simalcsik, *Date preliminare privind cercetările de salvare din anul 2017 în necropola din partea nord-estică a orașului medieval de la Costești-Gârlea*, în *Arheologia preventivă din Republica Moldova*, IV, Chișinău, 2019, p. 243–258.

⁴⁴ G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 25, fig. 10.

⁴⁵ Gh. Postică, *Orheiul Vechi*, p. 138–139.

Cimitirul de la Trebujeni (cimitirul VIII) a fost descoperit în anul 2014, cu ocazia unor cercetări arheologice preventive în aria satului Trebujeni din preajma așezării Orheiul Vechi (Fig. 2), când au fost dezvelite nouă morminte. Gropile funerare au fost săpate în roca calcaroasă caracteristică zonei, având lățimea de 40–50 cm. Defuncții au fost depuși în decubit dorsal, cu brațele de-a lungul corpului, orientarea scheletelor fiind pe axa vest (cap) – est (picioare), cu privirea spre sud, cu o singură excepție (M.1). Potrivit analizei paleoantropologice, toate scheletele au aparținut unor persoane de sex masculin. Cu excepția unui singur mormânt de copil de 2–3 ani (M.2), celelalte aparțin unor adulți cu vârsta medie la deces de 31 ani, cel mai tânăr fiind de 20–25 ani, iar cel mai în vârstă nu depășea vârsta de 45 de ani. Statura adulților este cuprinsă între 1,58 m și 1,72 m, înălțimea medie fiind de 1,64 m. Potrivit autorilor, în lipsa pieselor de inventar în morminte, poziția scheletelor indică apartenența necropolei unei comunități musulmane mongole, susținută și de rezultatele analizelor profilului antropologic. Toate scheletele la care a fost posibilă atribuirea tipului antropologic prezintă vădite trăsături mongoloide⁴⁶.

Astfel, o caracteristică a necropolelor de la Orheiul Vechi atribuite secolului al XIV-lea este orientarea generală a mormintelor pe axa vest-est, cu unele deviații, la fel ca și în cazul necropolelor cercetate în aria orașului oriental de la Costești de pe râul Botna sau în necropolele cercetate în alte centre urbane ale Hoardei de Aur din perioada respectivă⁴⁷. Cu toate că cimitirul II a fost atribuit populației musulmane ce locuia în orașul *Orașul Nou* / Şehr al-Gedid⁴⁸, trebuie să relevăm faptul că mormintele aveau aceeași orientare cu capul spre vest și picioarele spre est, precum marea majoritate a înhumărilor descoperite în așezările rurale din secolele XIII-XIV de pe teritoriul Moldovei, atribuite unor comunități locale creștine, cum ar fi cele de la Izvoare (95 morminte), Doina (109) (județul Neamț), Trifești (87) (județul Iași), Hudum, necropola I (118) (județul Botoșani), Vorniceni Mari (52) (județul Suceava), Hansca – *Limbari* (7) (raionul Ialoveni) ș.a.⁴⁹. Menționăm

⁴⁶ I. Ursu, *O nouă necropolă medievală descoperită la Orheiul Vechi*, în *Arheologia preventivă din Republica Moldova*, Chișinău, 2015, p. 113–118; A. Simalcsik, I. Ursu, I. Ciobanu, *Trebujeni – o necropolă a așezării urbane a Hoardei de Aur. Date arheologice și antropologice*, în *Simpozionul național PETRODAVA, ediția a II-a. Program și rezumate*, Ed. Constantin Matasă, Piatra Neamț, 2021, p. 111–112.

⁴⁷ P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90–91; D. V. Vasil'ev, *Islam v Zolotoi Orde (istorico-arkheologicheskoe issledovanie)*, Astrakhan, 2007, p. 42, 93–94; Vl. Vornic et alii, *op. cit.*, p. 243–258.

⁴⁸ P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90–91.

⁴⁹ V. Spinei, *Moldova*, p. 235–236; Vl. Vornic et alii, *op. cit.*, p. 253–254.

că în cimitirele din alte orașe ale Hoardei de Aur se întâlnesc mai frecvent morminte cu defuncți depuși în decubit dorsal, cu ambele brațe de-a lungul corpului sau cu brațul drept întins și cu stângul așezat pe abdomen, iar craniul întors pe partea dreaptă, cu privirea spre sud⁵⁰. Prin urmare, poate fi vorba despre o populație eterogenă din punct de vedere etnic și la Orheiul Vechi, având o comunitate convertită în mare parte la religia musulmană.

Unele contexte arheologice ne indică anumite violențe la care au fost supuși locuitorii orașului. Astfel, în timpul cercetărilor arheologice din anul 1952, în perimetrul unei locuințe atribuite perioadei Hoardei de Aur (a doua jumătate a secolului al XIV-lea), au fost descoperite oseminte de la trei indivizi, care au avut, probabil, o moarte violentă, fiind acoperiți de dărâmăturile casei⁵¹. O situație similară a fost documentată în locuința nr. 47 cercetată de P. P. Bârnea în anul 1986 în umplutura căreia au fost descoperite două schelete umane a unor indivizi, care au fost supuși, probabil, unor violențe⁵². Un alt complex funerar atribuit perioadei secolului al XIV-lea, anume groapa nr. 17, cu trei schelete umane încătușate (?), a fost cercetat în timpul săpăturilor arheologice din anul 1997⁵³.

Cimitirele din secolele XV-XVIII

În absența surselor documentare care să ne înfățișeze situația demografică de la Orheiul Vechi în secolele XV-XVIII, datele arheologice rămân edificatoare pentru acest interval cronologic. Astfel, în aria sitului medieval Orheiul Vechi au fost descoperite trei cimitire, care au funcționat în secolele XV-XVIII.

Cele trei cimitire au funcționat pe lângă lăcașurile de cult existente în această perioadă, spre deosebire de cimitirele atribuite perioadei orașului oriental Şehr al-Gedid, care au fost amplasate la periferiile așezării. Primele două cimitire au fost descoperite întâmplător la începutul anilor '50 ai secolului al XX-lea, în timpul săpăturilor coordonate de G. D. Smirnov.

În cele ce urmează vom prezenta rezultatele obținute în limitele

⁵⁰ D. V. Vasil'ev, *Islam v Zolotoi Orde*, p. 95, 98, 100, 101; Vl. Vornic *et alii*, *op. cit.*, p. 253–254.

⁵¹ G. D. Smirnov, *Otchet o rabote otryada po issledovaniyu pamyatnikov moldavskogo srednevekov'ya za 1952–1953 gg.*, p. 65 / Arhiva MNIM, nr. inv. 507; idem, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, în *KSIMK*, 56, 1954, p. 34; P. P. Byrnia, *Iz istorii issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 28.

⁵² P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee*. 1986, p. 47–48, fig. 25.

⁵³ Gh. Postică, I. Hâncu, S. Musteață, *Rezultatele investigațiilor arheologice din anul 1997 de la Orheiul Vechi: raport științific*, Chișinău, 1998, p. 15–16.

informațiilor avute la îndemână din rapoartele de săpătură păstrate și din literatura de specialitate. Rezultatele obținute în timpul săpăturilor efectuate de G. D. Smirnov au rămas în mare parte inedite, numeroase date arheologice și antropologice fiind pierdute fără a mai putea fi recuperate.

Cimitirul bisericii de piatră (cimitirul I) se afla în zona centrală a târgului medieval (Fig. 2–5), fiind întins la vest și sud-vest de lăcașul de cult, situat la circa 50 m sud de ruinele edificiilor orașului oriental de la mijlocul secolului al XIV-lea, cunoscute în literatura de specialitate drept moschee și un caravanserai⁵⁴. Nu știm cu certitudine când a fost ctitorită biserica de piatră. În literatura de specialitate cronologia funcționării lăcașului este cuprinsă între sfârșitul secolului al XIV-lea – începutul secolului al XV-lea⁵⁵ și sfârșitul secolului al XVI-lea – începutul secolului al XVII-lea⁵⁶.

Primele săpături în această zonă au fost efectuate în anul 1947 de arheologul G. D. Smirnov, care a dezvelit fundațiile de piatră ale bisericii compartimentate în altar, naos și pronaos. Din ilustrația aferentă articolului constatăm existența zidului despărțitor între naos și pronaos (Fig. 12–13)⁵⁷, care a fost ulterior demontat de echipa de restauratori (Fig. 14). Potrivit lui Smirnov, pronaosul a fost adosat mai târziu, supoziție, care nu a fost confirmată de săpăturile arheologice ulterioare realizate de Ion Hîncu. De asemenea, Smirnov a datat lăcașul după componentele planimetrice la începutului secolului al XV-lea, cronologie stabilită și pe baza fragmentelor de vase de lut și a cărămizilor smălțuite de culoare azurie tipice civilizației Hoardei de Aur, provenite, probabil, din pardoseala bisericii, precum și pe baza unei monede emise în anul 1361 găsite în șanțul de fundare⁵⁸. Istoricul artei medievale

⁵⁴ E. N. Abyzova, P. P. Byrnia, *Topografiya i kul'turnaya stratigrafiya Starogo Orkheya*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Moldavii v 1982 g.*, Ed. Știința, Chișinău, 1986, p. 115–126.

⁵⁵ I. Hîncu, *Rezultatele cercetărilor arheologice de la biserica cu pronaosul lărgit din Orheiul Vechi*, în *Tyragetia*, III, 1996, p. 139–144; I. Hîncu, T. Nesterov, *Orheiul Vechi*, în *CCAR. A XXX-a Sesiune națională de rapoarte arheologice. Campania 1995*, Brăila, 1996, p. 85–86; T. Nesterov, *Bisericile de la Orheiul Vechi în contextul arhitecturii ecleziastice din Țara Moldovei*, în *Arta-2001*, Chișinău, 2002, p. 42–51; eadem, *Situl Orheiul Vechi*, p. 73; eadem, *Zolotoordynskoe parnoe zakhoronenie iz kamennoi tzerkvi v Starom Orkhee*, în *Zolotoordynskaya tzivilizatziya*, 2, Kazan, 2009, p. 191–199.

⁵⁶ V. A. Voitzekhovskii, *Pamyatniki arkhitektury Moldavii XIV-XVIII vekov*, în *KSIIMK*, 56, 1954, p. 46; P. P. Birnea, *Despre soarta istorică a Orheiului Vechi*, în *Tyragetia*, III, 1996, p. 145–146; Vl. Ghimpu, *Biserici din Orheiul Vechi (secolele XV-XVII)*, în *ArhMold*, XIX, 1996, p. 281–291.

⁵⁷ G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, în *KSIIMK*, 56, 1954, p. 27–28, fig. 11–12.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 27–29.

Virgil Vătășianu susținea cronologia propusă de autorul descoperirii⁵⁹. De asemenea, Vasile Drăguț afirma că la începutul secolului al XV-lea a fost construită la Orheiul Vechi o biserică de plan dreptunghiular cu absida altarului decroșată, fiind spre sfârșitul secolului, „amplificată cu un pronaos supralărgit, cu partea vestică poligonală, asemenea ctitoriei din Bălinești”⁶⁰. În anii 1994–1995, au fost efectuate săpături coordonate de arheologul Ion Hîncu, care au dus la obținerea unor noi date legate de planimetria și cronologia lăcașului de piatră și a spațiului funerar⁶¹.

În cimitirul acestei biserici au fost efectuate săpături arheologice coordonate de către G. D. Smirnov în anii 1947–1951⁶², P. P. Bîrnea și T. A. Șcerbakova în anul 1971⁶³ și Ion Hîncu în anii 1994–1995.

În anul 1951, Smirnov a descoperit două morminte în interiorul bisericii. Defuncții, probabil bărbat și femeie, au fost înmormântați potrivit ritului creștin, depuși în sicrie de lemn întinși pe spate, orientați pe axa vest-est, cu palmele pe piept, îmbrăcați în veșminte bogate de brocart și mătase cusute cu fir de argint aurit și cu fir de aur și cu accesorii scumpe⁶⁴ (Fig. 15–16). În unul din morminte, probabil aparținând unei femei, au fost găsiți cercei de aur cu perle⁶⁵. Această descoperire deosebită a atras atenția cercetătorilor, după cum era și firesc, fiind făcute anumite încercări de a lămuri problema apartenenței și datării mormintelor și, în special, a resturilor textile și a acce-

⁵⁹ Istoricul de artă afirmă că „monumente surori deosebit de interesante pentru o serie de probleme ale arhitecturii moldovenești din secolul al XV-lea sunt fundamentele unei biserici din Orheiul Vechi și ctitoria marelui logofăt Țăutu din Bălinești”. Însă considera că fundațiile bisericii „deși aparent robuste” au fost menite probabil „să suporte o construcție de lemn”, dând drept analogie capela cimiterială din fața Cetății de Scaun a Sucevii din veacul al XVI-lea cercetată în anul 1952 (V. Vătășianu, *Istoria artei feudale*, I, București, 1959, p. 629).

⁶⁰ V. Drăguț, *Dicționar enciclopedic de artă medievală românească*, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1976; ed. a 2-a, ed. T. Sinigalia, București, 2000, p. 314.

⁶¹ I. Hîncu, *Cercetările arheologice de precizare la biserica medievală din cadrul Complexului Muzeal „Orașul medieval Orhei” din anul 1994 (raport arheologic)*, p. 2–3 / Arhiva MNIM; idem, *Raport despre cercetările arheologice de precizare la biserica medievală din cadrul Complexului Muzeal „Orheiul Vechi” din anul 1995*, p. 3–4 / Arhiva MNIM, nr. inv. 445; idem, *Rezultatele cercetărilor arheologice de la biserica cu pronaosul lărgit din Orheiul Vechi*, în *Tyragetia*, III, Chișinău, 1996, p. 139–144; I. Hîncu, T. Nesterov, *Orheiul Vechi*, p. 85–86; I. Hîncu, *Construcții monumentale de la Orheiul Vechi*, în *Orheiul Vechi. Buletin* 1998, Chișinău, 1999, p. 18–19.

⁶² G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 27–28.

⁶³ P. P. Byrnia, T. A. Shcherbakova, *Kratkie itogi arkheologicheskikh issledovaniy v Starom Orkhee v 1971 g.*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Moldavii v 1970–1971 gg.*, Ed. Știința, Chișinău, 1973, p. 199–216.

⁶⁴ G. D. Smirnov, *op. cit.*, p. 27.

⁶⁵ *Ibidem*.

soriilor vestimentare recuperate⁶⁶. Descoperirea însă a rămas nepublicată timp de decenii cu observațiile din teren și ilustrația aferente, fiind pierdute informații valoroase necesare reconstituirilor istorice.

Din câte cunoaștem, în cimitirul bisericii de piatră au fost descoperite în total 134 de complexe funerare: două morminte în anul 1951 (G. D. Smirnov), 122 de morminte în anul 1971 (P. P. Bîrnea) (Fig. 17), șase în anul 1994 și patru în anul 1995 (I. Hîncu). Dacă luăm în considerare informația publicată de antropologul M. S. Velikanova, în timpul săpăturilor coordonate de P. P. Bîrnea ar fi fost descoperite mai multe morminte⁶⁷. Potrivit datelor consemnate, defuncții au fost înmormântați potrivit practicilor creștine, fiind depuși în sicrie de lemn, în poziție întinsă pe spate, orientați cu capul spre vest, unii cu mici deviații în funcție de anotimpul în care a avut loc înmormântarea, brațele îndoite din cot și puse pe piept sau pe abdomen⁶⁸. Cu excepția mormintelor descoperite de Smirnov în interiorul bisericii (1951), restul înhumărilor se caracterizează prin inventarul funerar sărac. În 47 de morminte au fost găsite monede, dintre care 32 emise în Ungaria, zece în Regatul Poloniei și cinci în Suedia. Cea mai timpurie monedă descoperită în morminte a fost emisă în anul 1527, iar cea mai târzie are drept an de emisie 1633. Multe dintre monedele emise în secolul al XVI-lea sunt perforate, ceea ce atestă folosirea lor ca obiecte de podoabă⁶⁹. Pe baza descoperirilor numismatice, arheologul P. P. Bîrnea a stabilit funcționarea cimitirului la sfârșitul secolului al XVI-lea – începutul secolului al XVII-lea, prezentând ca argument în favoarea acestei cronologii și ceramica atribuită intervalului cronologic respectiv, descoperită în umplutura locuinței 18 de la marginea

⁶⁶ E. Abâzova, S. Reabțeva, *Vestimentație de gală din cea de-a doua jumătate a secolului XIV-începutul secolului XVII (Valahia, Moldova)*, în *Tyragetia*, XIV, 2005, p. 112–120; V. Tipa, *Costumul de gală medieval moldovenesc între influențe occidentale și orientale*, în *Tyragetia*, XV, 2006, p. 176–184. Problema cronologiei și apartenenței celor două morminte descoperite în biserică de arheologul G. D. Smirnov a fost abordată în mai multe rânduri de arhitecta T. Nesterov, care atribuie emirului Dimitrie și soției sale înhumările respective, datându-le în a doua jumătate a secolului al XIV-lea (*Situl Orheiul Vechi*, p. 73; N. Kalashnikova, T. Nesterov, *K voprosu ob atributzii bogatogo zakhoroneniya iz kamennoi tzerkvi v Starom Orkhee*, în *Yuvelirnoe iskusstvo i material'naya kul'tura*, Sankt Petersburg, 2005, p. 39–40; T. Nesterov, *Zolotoordynskoe parnoe zakhoronenie iz kamennoi tzerkvi v Starom Orkhee*, p. 191–199).

⁶⁷ M. S. Velikanova, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii*, p. 13. În lucrarea sa, găsim informația că în primul an din deceniul al optulea, prin urmare, în 1971, au fost descoperite 112 complexe funerare, apoi în următorii ani încă aproximativ 30 de morminte.

⁶⁸ P. P. Byrnia, T. A. Shcherbakova, *Kratkie itogi arkheologicheskikh issledovaniy v Starom Orkhee v 1971*, p. 199.

⁶⁹ *Ibidem*, p. 199–201 și fig 2/2.

cimitirului⁷⁰. În unele morminte au fost găsite ace de păr, un cercel din argint, nasturi din bronz și alte piese vestimentare (Fig. 17)⁷¹. Din cele 10 morminte cercetate în anii 1994–1996 (Fig. 18), cinci morminte erau de copii (M.2/1994, M.3/1994, M.5/1994, M.1/1995, M.3/1995), unul a aparținut unui tânăr (M.1/1994), iar în patru au fost înhumați adulți (M.4/1994, M.6/1994, M.2/1995 și M.4/1995). În M.6/1994 a fost găsită o piatră cu cruce (Fig. 19) și o monedă poloneză emisă de Sigismund III (1587–1632), iar în M.2/1995 a fost descoperită o monedă emisă în Ungaria în perioada de la sfârșitul secolului al XV-lea – începutul secolului al XVI-lea.

Cimitirul bisericii de lemn (cimitirul III) se află la marginea de nord a așezării Orheiul Vechi și la est de zidul estic al citadelei de piatră (Fig. 2–5, 20). Fundațiile de piatră ale lăcașului datat în secolele XV–XVI, din care s-a păstrat doar partea sud-vestică, au fost descoperite în timpul săpăturilor arheologice a necropolei de lângă cetate desfășurate de M. S. Velikanova în anul 1962 (Fig. 21–22)⁷². Cercetătoarea consemnează în monografia sa că fundațiile bisericii au fost identificate aproximativ în centrul necropolei⁷³.

Primele morminte, fără inventar, identificate ca fiind creștine, au fost descoperite în timpul săpăturilor arheologice desfășurate de G. D. Smirnov în scopul cercetării valului estic de apărare în anul 1953⁷⁴. În anul 1955, au fost dezvelite 15 morminte⁷⁵ și în anul 1959 – patru morminte⁷⁶. În anul 1962, M. S. Velikanova a descoperit 23 de morminte⁷⁷. În timpul săpăturilor efectuate de P. P. Bârnea în 1976 au fost descoperite 39 de morminte⁷⁸ pe o suprafață de 300 m.p.⁷⁹. În câteva morminte au fost găsite urme de la sicrie. În majoritatea complexelor funerare lipsește inventarul funerar, cu excepția

⁷⁰ P. P. Byrnia, *Iz istorii Starogo Orkheya*, p. 35.

⁷¹ P. P. Byrnia, T. A. Shcherbakova, *op. cit.*, p. 201.

⁷² G. D. Smirnov, L. L. Polevoi, I. A. Rafalovich, *Nadgrobie XV veka iz Starogo Orkheya so slavyano-moldavskoi nadpis'yu*, în *Limba și literatura moldovenească*, V, 4, Chișinău, 1962, p. 45–50; M. S. Velikanova, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii*, p. 13.

⁷³ M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

⁷⁴ G. D. Smirnov, *Otchet ob arheologicheskikh issledovaniyakh moldavskogo srednevekovogo goroda Staryi Orkhei za 1954 g.*, p. 75; M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

⁷⁵ G. D. Smirnov, *Otchet o rabote otryada Moldavskoi srednevekovoi arkheologii Moldavskoi arkheologicheskoi ekspeditsii v 1955 godu*, p. 29–31, 33–35, 37–38.

⁷⁶ *Staryi Orkhei 1959, Polevoi dnevnik 1, Raskop transhei III na vostochnom valu / Arhiva MNIM*, nr. inv. 119.

⁷⁷ M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

⁷⁸ P. P. Byrnia, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee v 1976 g.*, p. 66–75 / Arhiva MNIM, nr. inv. 109.

⁷⁹ M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

unor inele și monede descoperite în unele morminte⁸⁰. Ca rezultat al săpăturilor arheologice din anul 1976, P. P. Birnea a ajuns la concluzia că cimitirul bisericii de lemn a început să fie folosit în ultimul sfert al secolului al XV-lea. Mormintele acestui cimitir au fost deranjate de șanțul valului III de la începutul secolului al XVII-lea, care a distrus o parte din morminte și a suprapus cimitirul⁸¹. De asemenea, în campania arheologică din 1996, coordonată de Gh. Postică, au fost descoperite 45 de morminte în același perimetru⁸².

Unul dintre complexele funerare importante descoperite în necropola bisericii de lemn este mormântul lui Cristian, fratele boierului Galeș, dezvelit de M. S. Velikanova în anul 1962 în interiorul lăcașului, pe latura sudică a bisericii, în colțul de sud-vest al naosului (Fig. 23)⁸³. Defunctul, având vârsta de 18–20 de ani, a fost înhumat într-o groapă de formă rectangulară la adâncimea de 0,65 m într-un sicriu de stejar, care avea fundul placat cu șase scânduri perpendiculare. Scheletul era orientat cu capul spre vest, în poziție întinsă pe spate și cu brațele puse pe piept. Starea de păstrare a scheletului era destul de precară. În umplutura mormântului au fost descoperite doar resturi de piele și cuie de la încălțăminte⁸⁴. Piatra funerară din calcar, care acoperea mormântul, avea dimensiunile de 1,75x0,85 m și grosimea de 20 cm. Inscripția în limba slavonă cuprinde următorul text: „În anul 6980 [6989?] a murit robul lui Dumnezeu, Cristian, în luna mai 12, veșnica lui pomenire și el a fost fratele lui pan Galiș” (Fig. 24)⁸⁵. În acest context, menționăm și descoperirea monturii unui inel sigilar de bronz în umplutura unei locuințe (37/1980) de la Orheiul Vechi, executat prin turnare, a cărui legendă a fost citită „pan Galiș”⁸⁶. În literatura de specialitate există diferite opinii legate de identitatea și înrudirile acestui boier Galiș/Galeș⁸⁷, fratele celui înhumat în biserica de la Orheiul Vechi, care cu certitudine era unul dintre boierii din

⁸⁰ *Ibidem*.

⁸¹ Gh. Postică, *Orheiul Vechi*, p. 83, 139–145, fig. 12.

⁸² Gh. Postică, I. Hîncu, S. Musteață, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 1996 de la Orheiul Vechi*, p. 32–39 / Arhiva MNIM, nr. inv. 441; Gh. Postică, *Orheiul Vechi: cercetări arheologice 1996–2001*, p. 83, 139–145, fig. 12.

⁸³ G. D. Smirnov, L. L. Polevoj, I. A. Rafalovich, *op. cit.*, p. 46.

⁸⁴ G. D. Smirnov, *Raskopki fundamenta tzerkvi i pogrebenii* / Arhiva Națională a Republicii Moldova, Fond 3330, nr. 92.

⁸⁵ G. D. Smirnov, L. L. Polevoj, I. A. Rafalovich, *op. cit.*, p. 46.

⁸⁶ P. P. Birnea, E. Nicolae, *Un inel sigilar descoperit la Orheiul Vechi*, în *Buletinul Societății Numismatice Române*, XC-XCI (1996–1997), nr. 144–145, București, 2002, p. 203–206; retipărit cu titlul *Persten'-pechatka XV v. iz Starogo Orkheya*, în *Stratum plus*, 6, Chișinău, 2000, p. 254–259.

⁸⁷ L. Bârsan, *Acest Vlaicu Galeș*, în *Tyragetia*, VIII, 1999, p. 80; A. Eșanu, *Vlaicu pârcălab – unchiul lui Ștefan cel Mare*, Chișinău, 2001; A. Eșanu, V. Eșanu, *Moldova medievală. Structuri executive, militare și ecleziastice*, Ed. Arc, Chișinău, 2001, p. 32–34.

timpul domniei lui Ștefan cel Mare. Datele oferite de inscripția funerară ne arată că în ultimul sfert al secolului al XV-lea exista biserica de lemn și, prin urmare, funcționa și necropola acesteia.

Potrivit raportului arheologic privind săpăturile din 1962, în apropierea absidei, a fost descoperit un alt mormânt în care a fost îngropată o femeie. Scheletul acesteia era în poziție întinsă pe spate, orientat cu capul spre vest, brațele erau îndoite din cot și puse pe piept. La picioarele scheletului au fost găsite resturi de încălțăminte. Craniul defunctei era într-o stare de păstrare precară, însă dinții erau într-o stare bună. Decesul femeii a avut loc, probabil, la naștere sau imediat după, întrucât în zona bazinului au fost depistate oasele craniului unui copil nou-născut (?)⁸⁸. Din păcate, nu avem alte date legate de aceste descoperiri.

Peste două decenii, în anul 1996, în timpul săpăturilor arheologice desfășurate lângă zidul de est al cetății, au fost scoase la lumină la nord-est de cetatea de piatră încă 45 de morminte creștine datate în a doua jumătate a secolului al XV-lea – începutul secolului al XVI-lea (Fig. 25)⁸⁹. Defuncții au fost depuși în sicrie de lemn, în poziție întinsă pe spate, cu brațele de-a lungul corpului sau cu palmele pe abdomen și piept (Fig. 26–29). Cercetările arheologice efectuate în acest an au adus noi mărturii referitoare la perioada de funcționare a cimitirului și la practicile funerare din această comunitate.

Cimitirul bisericii de lemn este unul obișnuit, având înhumați adulți (femei și bărbați) și copii. Unul dintre morminte se remarcă prin descoperirea unei piese deosebite. Este vorba despre mormântul M. 20, în care a fost înhumat un copil. Defunctul a fost depus în poziție întinsă pe spate, orientat cu capul spre vest, brațele și labele picioarelor lipseau. Lungimea păstrată a scheletului era de 0,80 m. Asupra scheletului a fost găsită o centură din piele, având aplice din cupru prinse cu nituri și o limbă de centură cu reprezentarea Sfântului Gheorghe ucigând balaurul (Fig. 30).

Cimitirul schitului Trebujeni / Bosie (cimitirul VII) a fost descoperit pe terasa de la intrarea în biserica rupestră Sf. Nicolae (secolele XVI–XVIII) din satul Butuceni, pe malul stâng al râului Răut în fața târgului medieval

⁸⁸ G. D. Smirnov, *Raskopki fundamenta tzerkvi i pogrebenii*.

⁸⁹ Gh. Postică, I. Hincu, O. Munteanu, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 1996 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 1997 / Arhiva Ministerului Culturii al Republicii Moldova, Chișinău; Gh. Postică, *Cetatea Orheiului Vechi în lumina cercetărilor arheologice din anii 1996–2000*, în *ArhMold*, XXVI, 2003, p. 112–115, fig. 16 și 24; idem, *Considerații privind „citadela de pământ” de la Orheiul Vechi în lumina săpăturilor arheologice din anii 1996–2001*, în *RA*, 1, 2005, p. 133–151; idem, *Orheiul Vechi. Cercetări arheologice 1996–2001*, p. 139–145.

din cadrul sitului Orheiul Vechi⁹⁰ (Fig. 2, 31). Potrivit pisaniei păstrate (Fig. 32), mănăstirea rupestră a fost ctitorită în anul 1665 de Bosie, pârcălabul Orheiului⁹¹ și a funcționat până în secolul al XVIII-lea⁹².

Cimitirul schitului Bosie a ocupat toată terasa din fața bisericii rupestre având o lățime între 1,35–3,50 m, mormintele fiind amplasate pe o suprafață cu lungimea de circa 13,0 m (Fig. 33). Cercetarea arheologică a cimitirului a fost realizată în anii 1999–2000 de Gheorghe Postică (responsabil științific), Timur Bobrovskii (Kiev) și Bogdan Riduș (Cernăuți). Au fost descoperite 11 morminte săpate în platforma de calcar chiar în fața bisericii, inclusiv sub portalurile celor două intrări. Gropile funerare erau trapezoidale, orientate vest-est cu devieri ne semnificative. Unele gropi de morminte intersectau complexe funerare mai vechi. Lungimea gropilor funerare era de 1,85–2,10 m, iar într-un caz de 1,10 m, fapt ce presupune înhumarea a zece adulți și a unui copil⁹³. În patru cazuri (M. 6, M. 7, M. 9, M. 11), pereții laterali sau fundul gropilor funerare aveau configurație anatomică, iar în șapte cazuri (M. 1, M. 2, M. 3, M. 6, M. 7, M. 8, M. 11) erau prezente cavități circulare pentru așezarea capului defunctului. În două morminte (M. 9, M. 10), scheletele în conexiune anatomică erau păstrate complet, în alte două cazuri (M. 8, M. 11) scheletele erau incomplete (Fig. 34), iar în șapte gropi osemintele lipseau. Scheletele erau în poziție întinsă pe spate, orientate cu capul spre vest, brațele de-a lungul corpului îndoite din cot, iar palmele erau puse pe piept. În ceea ce privește scheletele incomplete sau lipsa lor în majoritatea gropilor funerare, aceste contexte pot fi puse în legătură cu anumite practici funerare similare celor întâlnite până în prezent în comunitățile de călugări de la Sf. Munte Athos, de a ridica din morminte după o perioadă de timp osemintele celor înhumați și de a le depune într-un osuar special. Menționăm că în M. 10, în zona toracică a fost descoperită o cruce

⁹⁰ Gh. Postică, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 2001 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 2002 / Arhiva MNIM.

⁹¹ Șt. Ciobanu, *Biserici vechi din Basarabia*, în *Anuarul Comisiunii Monumentelor Istorice din Basarabia*, I, Chișinău, 1924, p. 43–44; S. Ciocanu, *Biserica rupestră de la Mănăstirea lui Bosie de la Orheiul Vechi*, în *Orheiul Vechi. Buletin istorico-arheologic* 1998, p. 26–30; idem, *Schitul Trebujeni (al lui Bosie pârcălab) și moșia Trebujeni/Butuceni din ținutul Orhei*, în *Tyragetia*, III (XVIII), 2, 2009, p. 89–109.

⁹² Șt. Ciobanu, *op. cit.*, p. 44; S. Ciocanu, *op. cit.*, p. 99, 104. În timpul cercetărilor efectuate în anii 1999–2000, Timur Bobrovski și Bogdan Riduș au descifrat o inscripție rupestră, potrivit căreia schitul Trebujeni / Bosie ar putea fi datat în secolul al XV-lea (vezi Gh. Postică, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 2001 de la Orheiul Vechi*).

⁹³ Gh. Postică, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 2000 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 2001 / Arhiva MNIM.

pectorală de bronz cu brațele drepte, cu decor, emailată, având dimensiunile de 4,0×3,2 cm și grosimea de 0,2–0,7 cm⁹⁴, care poate fi datată în secolul al XVIII-lea (Fig. 35).

Descoperirile din perimetrele cimitirelor Orheiului Vechi datează în secolele XV-XVIII completează tabloul general al situației demografice din Moldova în această perioadă și a credințelor comunităților creștine în ceea ce privește ritualurile de trecere în lumea „de dincolo”. Cimitirele cercetate sunt unele obișnuite, aici fiind îngropați atât defuncți adulți (bărbați și femei), cât și copii. Excepție face necropola schitului rupestru Bosie, în care au fost înhumați membri ai comunității monahale, în majoritate adulți. Ritualurile funerare erau uniformizate. Astfel, morții (copii și adulți) erau înmormântați potrivit ritului creștin, depuși în poziție întinsă pe spate, cu capul la vest, privirea spre răsărit, brațele îndoite din cot, așezate pe piept sau pe abdomen. Inventarul funerar este destul de sărac, constând din obiecte de port și podoabă, accesorii vestimentare și monede, depuse ca obol funerar. În gropile funerare au fost descoperite urme de sicrie (resturi lemnoase sau cuie), ca și în alte necropole din această perioadă⁹⁵.

Majoritatea mormintelor din cimitirele descoperite la Orheiul Vechi erau simple, de formă rectangulară sau trapezoidală, cu colțurile rotunjite, săpate după dimensiunile defunctului. Mormintele simple reprezintă o caracteristică a cimitirelor din această perioadă⁹⁶, cu toate că în Moldova au fost descoperite și necropole cu mai multe tipuri de morminte, cum ar fi cea de la Suceava – *Câmpul Șanțurilor*⁹⁷.

În general, cimitirele erau dispuse în șiruri, relativ ordonate. Dispunerea ordonată a mormintelor în șiruri a fost identificată și în alte necropole urbane, cum ar fi cea de la Suceava de pe str. C. Dobrogeanu-Gherea, unde mormintele erau dispuse organizat⁹⁸, spre deosebire de cimitirul din jurul bisericii de pe Câmpul Șanțurilor datat la sfârșitul secolului al XIV-lea și până în primele trei decenii ale secolului al XVI-lea, care avea o densitate mare, cu

⁹⁴ *Ibidem*, p. 54.

⁹⁵ P.-V. Batariuc, *Necropola medievală de la Suceava-Câmpul Șanțurilor*, p. 232.

⁹⁶ V. Spinei, *Necropola medievală de la Piatra Neamț-Dărmănești*, p. 216; V. Vornic, I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, R. Pîrnău, L. Ciobanu, *Cercetările arheologice din situl medieval de la Lozova*, p. 253; I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, Vl. Vornic, I. Ciobanu, *Necropola medievală de la Lozova*, p. 255, I. Tentiuc, V. Bubulici, M. Vasilache, L. Sârbu, *Rezultatele investigațiilor arheologice de la biserica Măzărache din Chișinău în anul 2010*, p. 287; Ursu, I. Ceban, S. Heghea, *Investigații arheologice preventive în comuna Lăpușna*, p. 136.

⁹⁷ P.-V. Batariuc, *op. cit.*, p. 232.

⁹⁸ Gr. Foit, *Consemnări cu privire la unele descoperiri arheologice din orașul Suceava*, în *Suceava*, XIII-XIV, 1986–1987, p. 45.

suprapuneri pe mai multe niveluri, dar fără o dispunere riguroasă în șiruri a mormintelor⁹⁹. La Orheiul Vechi au fost identificate cazuri de întretăiere a gropilor funerare, ceea ce denotă o anumită vechime a necropolelor cercetate și morminte deranjate de înhumările ulterioare, cu schelete incomplete. Putem urmări anumite diferențe sociale, de statut, în organizarea spațiului funerar, în sensul că cei cu statut social sau ctitori (?) au fost înhumați în biserică, cei cu altă stare – în exteriorul lăcașului, cum ar fi cele două morminte din interiorul bisericii de piatră descoperite de G. D. Smirnov în anul 1951 și mormântul lui Cristian, fratele panului Galeș, dezvelit în 1962 din biserica de lemn. Nu pot fi însă identificate anumite relații de rudenie, întrucât nu au fost efectuate analize ADN pe scheletele recuperate. De asemenea, nu pot fi stabilite alte relații în organizarea cimitirelor descoperite, întrucât, în acest moment, nu avem date statistice pe eșantioane mai mari de schelete cu determinarea sexului, pe care să le corelăm cu inventarele funerare diferite pentru femei și bărbați.

Date antropologice

Materialul antropologic descoperit în cimitirele de la Orheiul Vechi în anii '60–80 ai secolului trecut a fost studiat în exclusivitate de M. S. Velikanova¹⁰⁰, reprezentantă a școlii sovietice de antropologie. Spre deosebire de școala anglo-saxonă de antropologie, cea sovietică pregătea specialiști, în special, pentru studiul biometric al scheletelor umane, urmărindu-se, în primul rând, reconstituirile etnogenetice, care să explice formarea și evoluția unui popor¹⁰¹. Astfel, în ceea ce privește Moldova, materialul antropologic studiat de către antropologul sovietic trebuia să confirme argumentele teoriei oficiale a istoriografiei sovietice despre participarea preponderentă a slavilor, pe

⁹⁹ P.-V. Batariuc, *op. cit.*, p. 233.

¹⁰⁰ M. S. Velikanova, născută în anul 1932 la Moscova, în anii 1950–1955, a urmat cursurile în domeniul antropologiei a Universității de Stat din Moscova (MGU), iar începând din anul 1955 până în anul 1994 a ocupat funcția de cercetător științific în cadrul Institutului de Etnologie și Antropologie „N. N. Miklukho-Maklai” al Academiei de Științe din Rusia (Moscova). Susține teza de doctorat cu titlul „Paleo-antropologiya Prutsko-Dnestrovskogo mezhdurech'ya” în anul 1971, publicată la Moscova în 1975, și având ca domeniu de studiu principal istoria etnică a populației vechi din Moldova și a regiunilor învecinate pe baza materialelor antropologice. În anul 1984, M. S. Velikanova publică împreună cu arheologii G. B. Fedorov și G. F. Chebotarenko monografia necropolei de la Brănești, sit medieval de lângă Orheiul Vechi (*Braneshtskii mogil'nik X-XI vv.*, Chișinău, 1984).

¹⁰¹ S. Matveev, *Procesele etno-culturale din spațiul carpato-nistean în secolele II-XIV. Istoriografia sovietică*, Ed. Pontos, Chișinău, 2009, p. 106–111.

lângă elementul romanic de est, la formarea „poporului moldovenesc”, preocupare constantă pe care o regăsim la M. S. Velikanova. Astfel, în studiile sale bazate pe seriile scheletice din spațiul dintre Prut și Nistru, Velikanova s-a axat, în mod special, pe analiza caracteristicilor biometrice ale craniului și identificarea tipurilor antropologice ale populației din acest spațiu¹⁰².

În anul 1993, M. S. Velikanova, înainte de pensionarea sa (1995) din cadrul Institutului de Etnologie și Antropologie „N. N. Miklukho-Maklai” al Academiei de Științe din Rusia (Moscova), publică în colecția academică „Popoare și culturi” monografia sa consacrată antropologiei populației medievale a Moldovei pe baza materialelor de la Orheiul Vechi¹⁰³.

În studiul său, M. S. Velikanova se referă la trei serii scheletice provenite din perimetrele cimitirelor datate în secolul al XIV-lea (cimitirul II atribuit perioadei Hoarda de Aur), secolul al XV-lea (cimitirul III, biserica de lemn) și secolele XVI-XVII (cimitirul I, biserica de piatră)¹⁰⁴. Din cele trei cimitire, Velikanova a analizat 194 de cranii, fără a lua în calcul și pe cele care au aparținut copiilor, și 119 de schelete, reprezentate în linii mari de oasele lungi, pe baza cărora antropologul a făcut anumite reconstituiri paleodemografice. Cu excepția seriei scheletice provenită din cimitirul II, restul osemintelor au fost considerate ca aparținând unei populații omogene de proveniență locală, „moldovenească”¹⁰⁵.

În ceea ce privește seria scheletică atribuită secolului al XIV-lea, M. S. Velikanova afirmă că aceasta a cuprins doar osemintele din 136 de morminte, cimitirul II fiind distrus în partea estică de o ravenă. Au fost făcute determinări de sex și estimări de vârste.

Raportul dintre bărbați și femei (*sex ratio*) era ușor în favoarea femeilor, acesta fiind de 43 (52,4%) în comparație cu 39 (47,6%). Mormintele care au aparținut adulților, inclusiv adulților tineri, reprezintă puțin mai mult de jumătate dintre defuncții. Mormintele care au aparținut copiilor (până la vârsta de 15 ani) reprezintă 47,4% din totalul de schelete studiate¹⁰⁶. Potrivit unei note, statisticile au fost făcute pe baza materialului scheletic provenit din 116 morminte din 1976, întrucât mormintele de copii descoperite în anul 1962 de M. S. Velikanova nu au fost luate în considerare. Se remarcă o mortalitate infantilă timpurie până la doi ani, reprezentând mai mult de 1/5

¹⁰² M. S. Velikanova, *Paleo-antropologia Prutsko-Dnestrovskogo mezhdurech'ya*, Ed. Nauka, Moscova, 1975.

¹⁰³ Eadem, *Antropologia srednevekovogo naseleniya Moldavii...*

¹⁰⁴ *Ibidem*, p. 11.

¹⁰⁵ *Ibidem*, p. 14.

¹⁰⁶ *Ibidem*, p. 17–21 (vezi tabelele 1–3).

din morminte. Indicatorul demografic pentru mortalitatea înregistrată în rândul copiilor de până la un an era de 12,9%. Nivelul mortalității scade abia după vârsta de 5–7 ani. Raportul dintre numărul de copii și femei adulte, care reflectă în general numărul de copii morți într-o familie, era aproximativ de 1,8, adică un copil și mai frecvent – doi copii. Datele sunt estimative, întrucât cimitirul nu a fost studiat exhaustiv, o parte din complexe funerare fiind distruse de ravenă.

În ceea ce privește adulții, mortalitatea cea mai redusă a fost înregistrată la segmentul de populație de 15–19 ani, numărul femeilor reprezentând 6,25% din totalul de defuncții adulți. Mortalitate crescută se remarcă la adulții care au înregistrat la deces vârste cuprinse între 20 și 35 de ani, bărbați (47,4%) și femei (47,6%). Luând în considerare și mortalitatea în rândul tinerilor, se constată că aproximativ 60% dintre femei nu ajungeau la vârsta de 35 de ani. În puține cazuri, indivizii ajungeau la vârsta de peste 55 de ani – 7,9% la bărbați și 2,4% la femei¹⁰⁷. Vârsta medie la deces în cazul adulților era de 35,3 ani, adică 38,2 ani la bărbați și 32,7 ani la femei. Luând în considerare și mormintele de copii, acest indicator scade la 21,5 ani. Mortalitatea infantilă ridicată și mortalitatea la femei frecventă până la 35 de ani ne indică condiții de viață, în special de igienă, destul de precare.

M. S. Velikanova stabilește înălțimea medie la populația orașului orientat: 162,1 cm la bărbați și 151,5 cm la femei. De asemenea, ca rezultat al analizei seriei de cranii sunt puse în evidență caractere antropologice diferite, mongoloide și europoide, ceea ce indică o structură eterogenă a acestei populații¹⁰⁸. Totuși, în comparație cu alte centre urbane ale Hoardei de Aur, cum ar fi cele de pe Volga, Velikanova identifică un procent mic de elemente mongoloide¹⁰⁹. Corelând tipurile de morminte descoperite în cimitirul II (75% morminte simple și 25% morminte cu acoperăminte din scânduri de lemn) cu tipul antropologic al defuncțiilor, se observă o diferență în ceea ce privește înmormântările. În gropile funerare cu acoperăminte din lemn au fost înhumați defuncți de statură mai mică, având tipul antropologic predominant cu caractere mongoloide, în timp ce în mormintele simple predomină tipul antropologic europoid de statură mai înaltă. Pe de altă parte, înhumarea în gropi funerare cu acoperăminte din scânduri de lemn poate să reflecte o anumită ierarhie socială, defuncții să fi aparținut unui segment social intermediar între cei bogați înhumați în cavouri și cei săraci înhumați în morminte simple, situație identificată și în alte așezări ale Hoardei de

¹⁰⁷ *Ibidem*, p. 20, tabelul 3.

¹⁰⁸ *Ibidem*, p. 30–31.

¹⁰⁹ *Ibidem*, p. 56.

Aur¹¹⁰. De asemenea, între mormintele simple, iese în evidență un grup de înhumări (9%) cu anumite diferențe de depunere a defunctului în mormânt, indivizii prezentând caractere antropologice europoide.

Materialul antropologic recuperat din aria cimitirului bisericii de lemn (cimitirul III) nu a fost analizat din punct de vedere demografic. Velikanova afirmă că integritatea datelor demografice a fost afectată prin faptul că necropola nu a fost cercetată sistematic, multe morminte fiind deranjate de sondajele de control efectuate în anii '50 ai secolului trecut de G. D. Smirnov. Totodată, osemintele descoperite, inclusiv cele care au aparținut copiilor, nu au fost colectate în totalitate. În acest context, Velikanova a urmărit doar problema tipului antropologic la seria scheletică recuperată și proveniența caracterelor antropologice predominante la populația „est-romanică” de la Orheiul Vechi¹¹¹. Problematika privind populația „est-romanică” din Moldova a fost abordată în numeroase contribuții din istoriografia noastră și nu ne vom opri aici asupra acestei ipoteze a cercetătoarei moscovite.

Anumite aspecte demografice au fost relevate de M. S. Velikanova pe baza unei serii de 131 de schelete descoperite în cimitirul bisericii de piatră (cimitirul I), remarcând, cu regret, colectarea selectivă de către arheologi a materialului antropologic.

Raportul dintre bărbați și femei (*sex ratio*), care scoate în evidență vitalitatea comunității de la Orheiul Vechi, nu poate fi stabilit pentru toate perioadele de existență a orașului din cauza parțialității cercetărilor efectuate. Însă pentru seria de schelete atribuite secolelor XVI – începutul secolului al XVII-lea, se constată că raportul dintre bărbați și femei era de 48,7% și 51,5%, respectiv 37 (bărbați) și 39 (femei)¹¹².

Speranța de viață la naștere era de aproximativ 27 de ani. Această vârstă este depășită doar de 44% dintre indivizi. Vârsta medie la deces era de 45,5 ani la bărbați și 39,1 ani la femei. Mortalitatea la femei era mai frecventă la vârsta de 20–25 ani, iar la bărbați spre 30–35 ani. Luând în considerare doar scheletele care au aparținut adulților, se observă că vârsta de 50 de ani, care include și perioada de reproducere la femei, era depășită de circa 40% bărbați și 30% femei.

¹¹⁰ L. T. Yablonskii, *Tipy pogrebal'nogo obryada na musul'manskikh gorodskikh nekropolyakh Zolotoi Ordy*, în *Vestnik MGU, Istoriya*, 2, 1975; L. T. Yablonskii, *Sotzial'no-etnicheskaya struktura zolotoordynskogo goroda po dannym arkheologii i antropologii (Mongoly v srednevekovykh gorodakh Povolzh'ya)*, în M. M. Gerasimova, N. M. Rud', L. T. Yablonskii (ed.), *Antropologiya antichnogo i srednevekovogo naseleniya Vostochnoi Evropy*, Moscova, 1987.

¹¹¹ M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 84.

¹¹² *Ibidem*, p. 116.

Constatăm că antropologul nu s-a preocupat de alte aspecte demografice importante, cum ar fi indicatorii ocupaționali, patologiile osoase, dentare, anomaliile existente, cauzele de deces ș.a. O observație a antropologului se referă la starea dentiției mult mai precară la defuncții din această necropolă în comparație cu cei înhumați în cimitirul II, atribuit secolului al XIV-lea.

Se constată o mortalitate ridicată la copii și subadulti, explicată prin riscul accentuat pentru bolile copilăriei și sensibilitatea crescută la condițiile de mediu și hrană, mortalitatea infantilă fiind și un indicator important al stării de sănătate a comunității. Pentru seria de schelete atribuită secolului al XVI-lea – începutul secolului al XVII-lea, se constată o mortalitate la copii și subadulti (15 ani) de 42%, din care 36,4% se referă la copiii cu vârste mici. Din totalul scheletelor analizate, s-a constatat un raport de aproximativ 117 copii morți la 1000 de locuitori.

Rata ridicată a mortalității infantile și juvenile de la Orheiul Vechi este în concordanță cu rezultatele analizelor antropologice efectuate și în cazul altor cimitire medievale din Moldova. Spre exemplu, în cazul cimitirului medieval de la Piatra Neamț – *Dărmănești*, s-a constatat că aproape jumătate din numărul total al celor înhumați nu a atins vârsta de 20 ani¹¹³. De asemenea, la Hudum a fost observată o mortalitate ridicată în rândul copiilor și adolescenților, care reprezintă circa 57% din totalul seriei de schelete studiate¹¹⁴. O situație asemănătoare în ceea ce privește mortalitatea infantilă se constată și la Lozova – *La hotar cu Vornicenii*, aceasta fiind de 31,4%¹¹⁵. În necropola bisericii Măzărache din Chișinău a fost constatată aceeași mortalitate foarte ridicată în rândul copiilor și al adolescenților. Din totalul de 45 de schelete analizate, 23 aparțineau unor copii și adolescenți, ceea ce reprezintă circa 51,11%¹¹⁶.

Concluzii

Cercetarea noastră reprezintă un demers preliminar pentru completarea tabloului general al demografiei Moldovei în secolele XIV-XVIII. Datele de care dispunem până acum ne indică existența a cel puțin șase necropole

¹¹³ V.-M. Groza, A. Simalcsik, *Date paleoantropologice privind materialul osteologic de la Piatra Neamț-Dărmănești*, p. 85.

¹¹⁴ V. Spinei, R. Popovici, *Cercetările arheologice din necropola medievală de la Hudum...*, p. 76.

¹¹⁵ A. Simalcsik, *Analiza antropologică a seriei scheletice descoperite în necropola medievală de la Lozova...*, p. 320.

¹¹⁶ I. Tentiuc, *Necropolele medievale...*, p. 99.

medievale la Orheiul Vechi, care au funcționat în perioada secolelor XIV-XVIII, acestea fiind descoperite prin cercetări arheologice efectuate începând cu anul 1947 în perimetrul sitului medieval din valea Răutului.

Cimitirele medievale descoperite la Orheiul Vechi sunt unele obișnuite, cu înhumați adulți (femei și bărbați) și copii, excepție face necropola schitului rupestru Bosie, în care au fost înhumați membri ai comunității monahale.

În organizarea spațiilor funerare care au fost folosite de către comunitățile celor două orașe în perioada secolelor XIV-XVIII se pot vedea anumite diferențe de statut social, în sensul că cei privilegiați au fost înhumați în cavouri și, mai târziu, în interiorul bisericilor, mormintele fiind acoperite cu pietre funerare cu inscripții, iar cei cu altă stare – în exteriorul lăcașului de cult, majoritatea gropilor funerare fiind simple.

Cele opt cimitire și complexe funerare izolate descoperite în aria sitului medieval de la Orheiul Vechi reflectă ritualurile de trecere a defuncțiilor de-a lungul Evului Mediu, fiind uniformizate în secolele XV-XVI. Majoritatea mormintelor din cimitirele descoperite la Orheiul Vechi erau simple, de formă rectangulară sau trapezoidală, cu colțurile rotunjite, reprezentând o caracteristică a cimitirelor din această perioadă. Inventarul funerar, cu puține excepții, este sărac, constând din obiectele personale ale defuncțiilor (obiecte de podoabă și accesorii vestimentare) și monede, depuse ca obol funerar. Astfel, inventarul funerar și anumite elemente ale ritualului funerar perpetuate de-a lungul secolelor au analogii pe întreg teritoriul Moldovei medievale.

În ceea ce privește demografia, nu se poate analiza evoluția situației demografice pentru toate perioadele de existență a așezărilor de aici din cauza parțialității cercetărilor arheologice efectuate și a colectării deficitare a materialului antropologic în timpul săpăturilor. Cu toate acestea, au fost conturate anumite realități privind raportul dintre bărbați și femei (*sex ratio*), speranța de viață la naștere, mortalitatea infantilă, mortalitatea la adulți, bărbați și femei, care pot fi corelate cu condițiile sanitare și de igienă în această perioadă pe întreg teritoriul Moldovei și nu numai. Remarcăm lipsa abordării de către antropolog a unor importante aspecte demografice, cum ar fi indicatorii ocupaționali, patologiile osoase, dentare, anomaliile existente, cauzele de deces ș.a. În ultima vreme, se întrevăd schimbări în acest sens.



Fig. 1. Amplasarea geografică a sitului medieval Orheiul Vechi.



Fig. 2. Amplasarea construcțiilor monumentale, a cimitirelor și a complexelor funerare izolate descoperite în perimetrul sitului medieval Orheiul Vechi: 1 – valul nr. I (sec. XV-XVI), 2 – valul nr. II (sec. XV-XVI), 3 – valul nr. III (sec. XVII), 4 – citadela (sec. XIV-XVI), 5 – moscheea (sec. XIV), 6 – caravanserai (sec. XIV), 7 – baia nr. I (sec. XIV), 8 – baia nr. II (sec. XIV), 9 – baia nr. III (sec. XIV), 10 – mausoleul I (sec. XIV), 11 – mausoleul II (sec. XIV), 12 – biserica de piatră și „cimitirul I” (sec. XV-XVII), 13 – cimitirul II (sec. XIV), 14 – biserica de lemn și „cimitirul III” (sec. XV-XVI), 15 – cimitirul IV (sec. XIV), 16 – cimitirul V (sec. X-XIII), 17 – cimitirul de la Butuceni (cimitirul VI) (sec. X-XIII), 18 – schitul Bosie cu cimitirul VII (sec. XVII-XVIII), 19 – cimitirul de la Trebujeni (cimitirul VIII) (sec. XIV), 20 – schitul Peștera (sec. XVII-XIX).

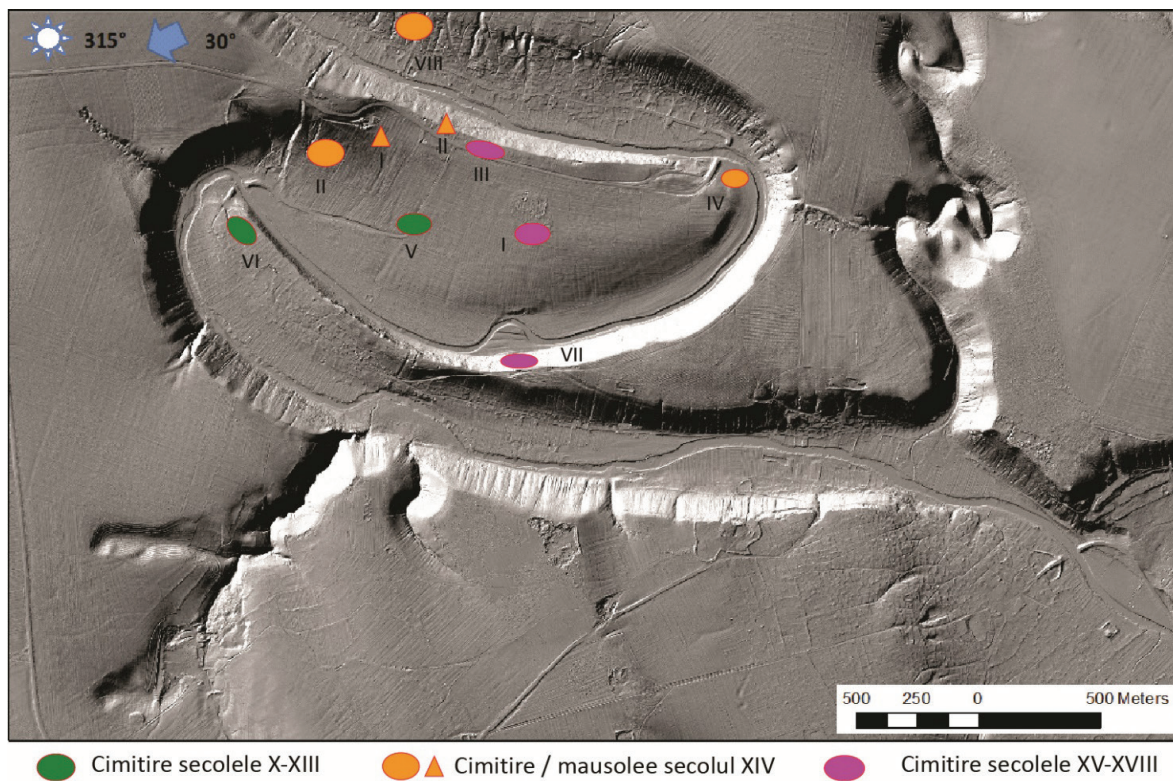


Fig. 3. Planul amplasării complexelor funerare în situl Orheiul Vechi (suport LIDAR): I – cimitirul bisericii de piatră (sec. XV-XVII), II (sec. XIV), mausoleul I și mausoleul II (sec. XIV), III- cimitirul bisericii de lemn (sec. XV-XVI), IV – cimitirul IV (sec. XIV), V – cimitirul V (sec. X-XIII), VI – cimitirul de la Butuceni (sec. X-XIII), VII – cimitirul de la Trebujeni (sec. XIV), VIII – cimitirul Schitului Bosie (sec. XVII-XVIII).

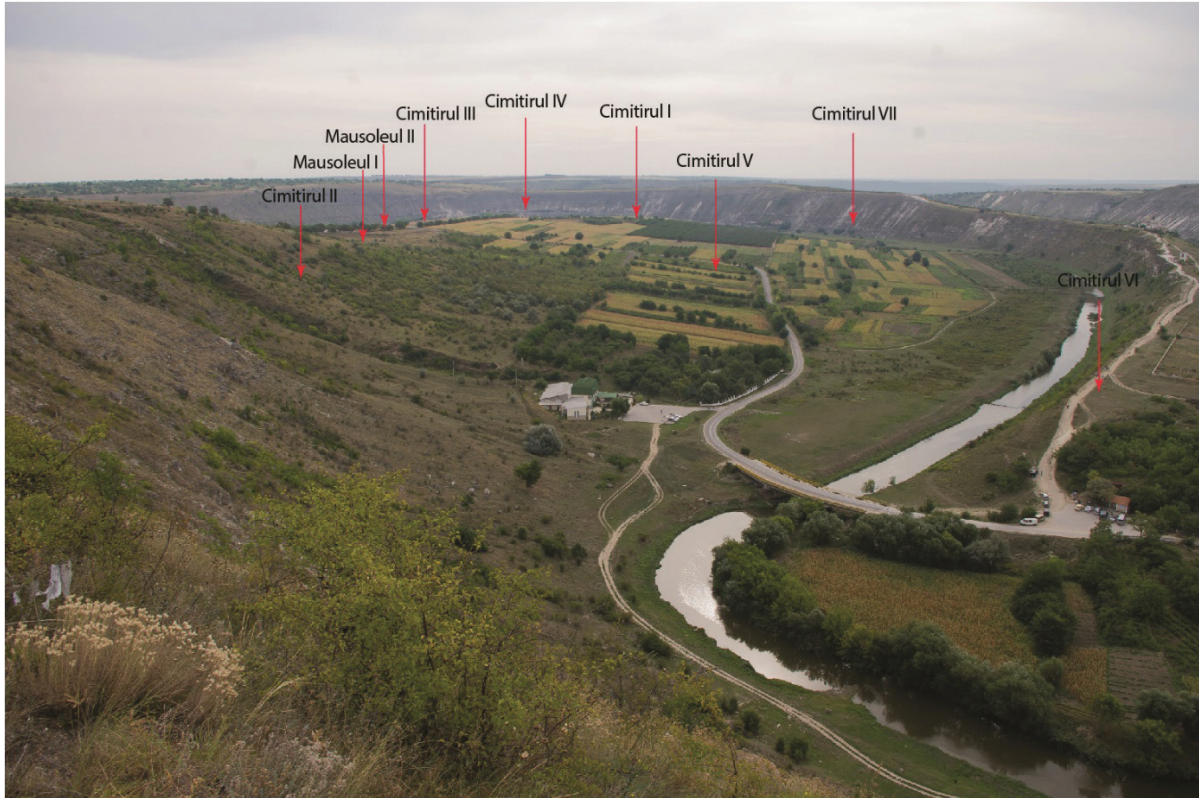


Fig. 4. Vedere dinspre vest a sitului Orheiul Vechi cu amplasarea cimitirelor și complexelor funerare medievale.

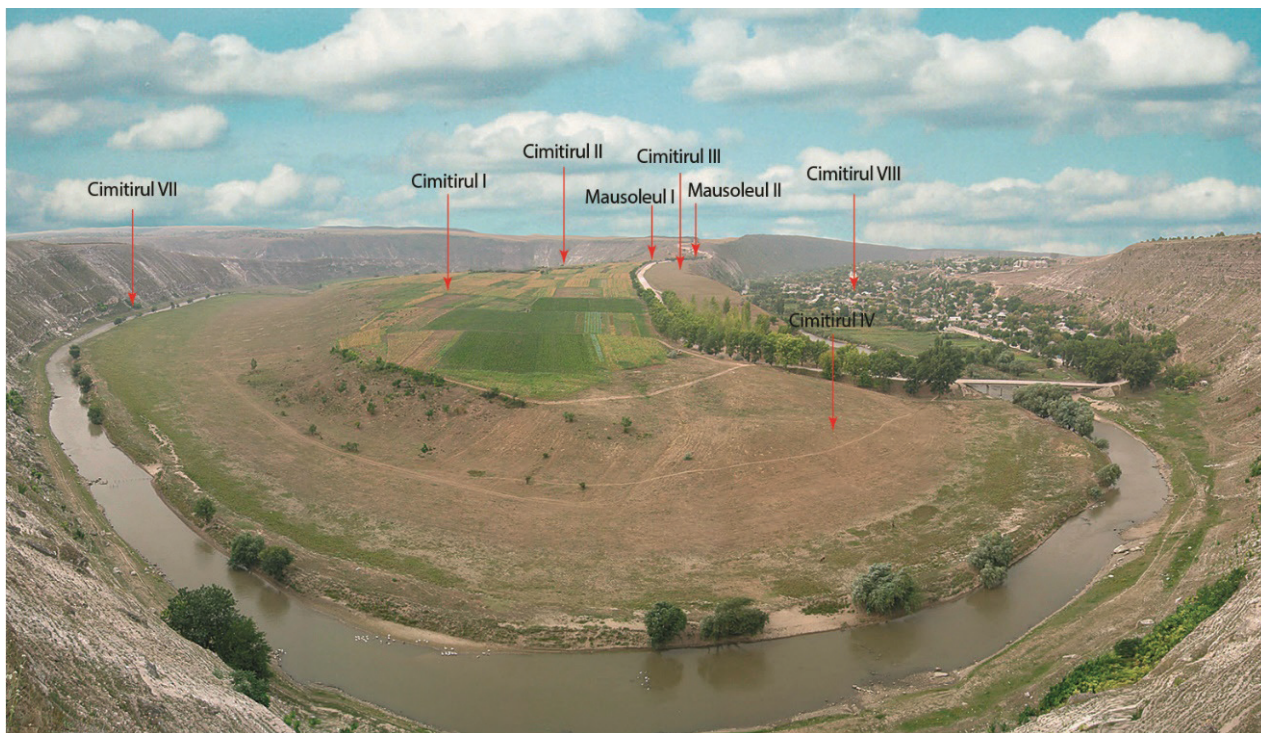


Fig. 5. Vedere dinspre est a sitului Orheiul Vechi cu amplasarea complexelor funerare medievale.

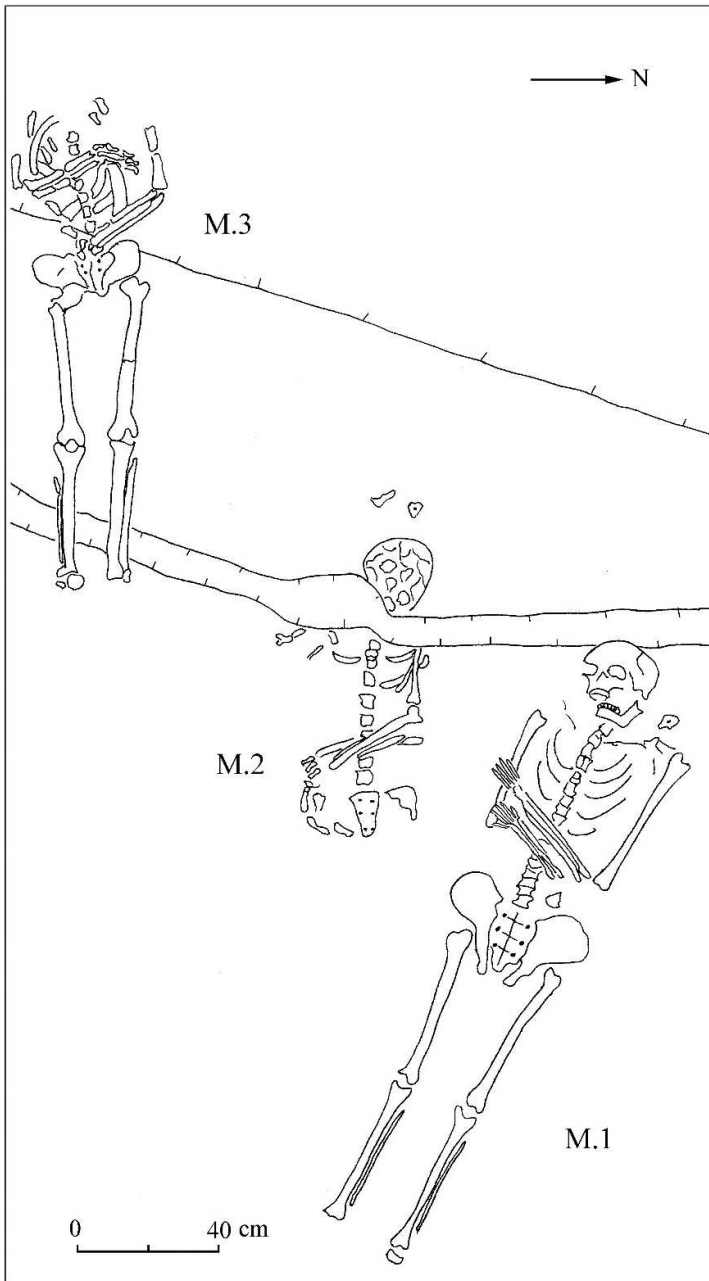


Fig. 6. Cimitirul V (sec. X-XIII), planul mormintelor M.1, M.2, M.3.

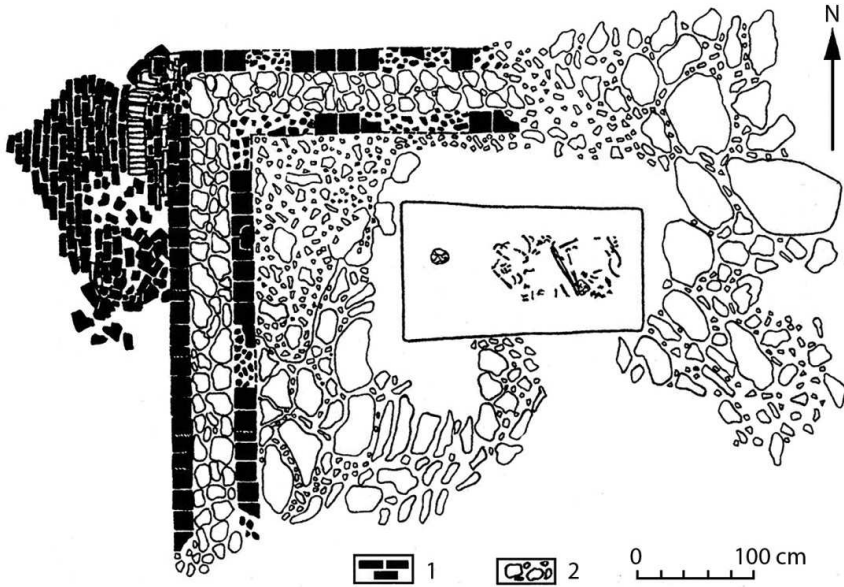


Fig. 7. Mausoleul I (sec. XIV): 1 – cărămidă arsă, 2 – pietre; cercetări: G. D. Smirnov, 1952 (după P.P. Byrnia, T. Riaboi, 1998, fig. 1).

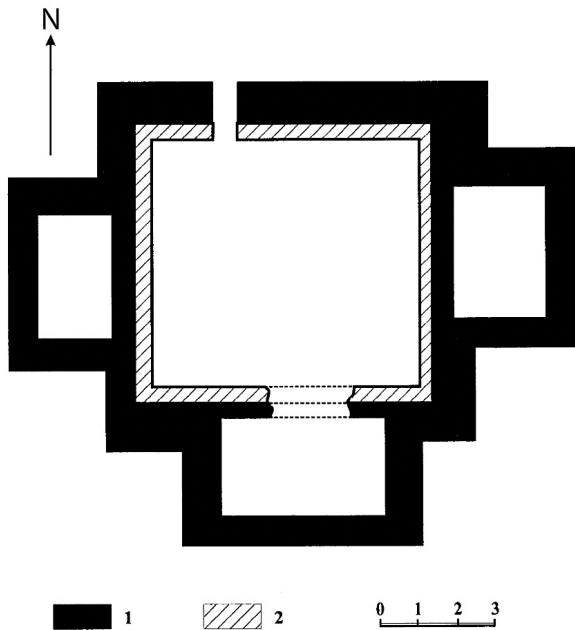


Fig. 8. Mausoleul II (sec. XIV): 1 – cărămidă arsă, 2 – cărămidă nearsă (după P.P. Byrnia, T. Riaboi, 1998, fig. 2).

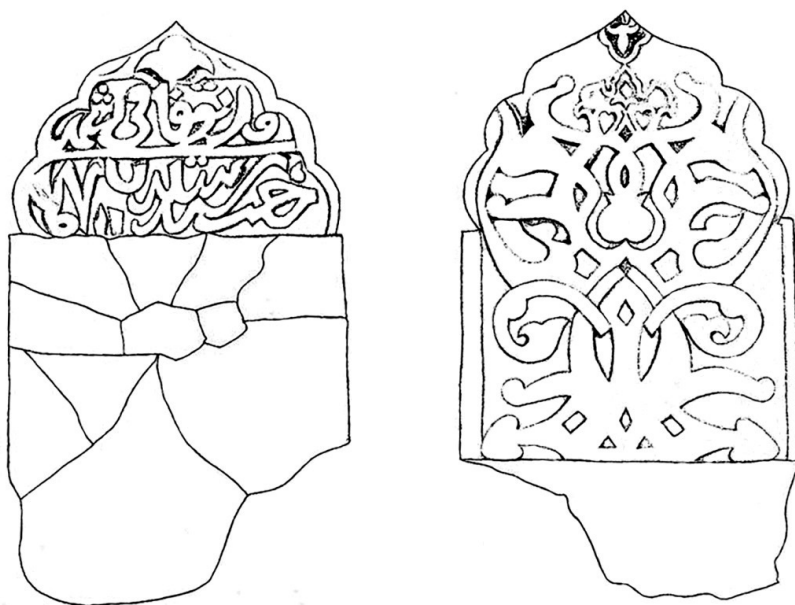


Fig. 9. Placă funerară cu inscripție în limba arabă, 1359
(după P.P. Byrnia, T. Riaboi, 1998, fig. 3).



Fig. 10. Amplasarea cimitirului II (sec. XIV) identificat în partea de nord-vest a sitului Orheiul Vechi, vedere dinspre sud.

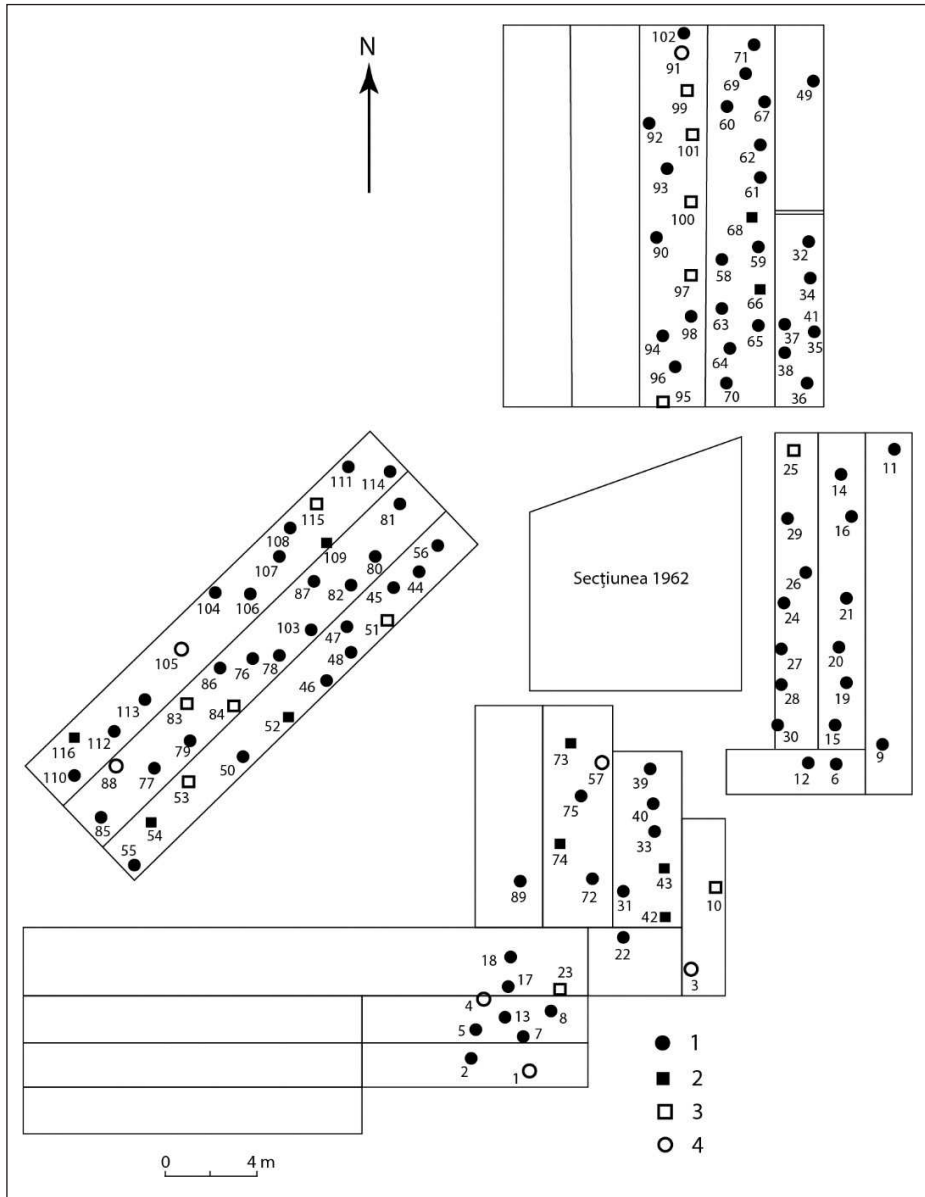


Fig. 11. Cimitirul II (sec. XIV), planul mormintelor descoperite în anul 1976: 1 – morminte cu treaptă pe perimetru, 2 – morminte cu acoperământ din scânduri de lemn, 3 – morminte cu resturi de lemn, 4 – morminte cu inventar (după P.P. Byrnia și T. Riaboi, 1998, fig. 6).

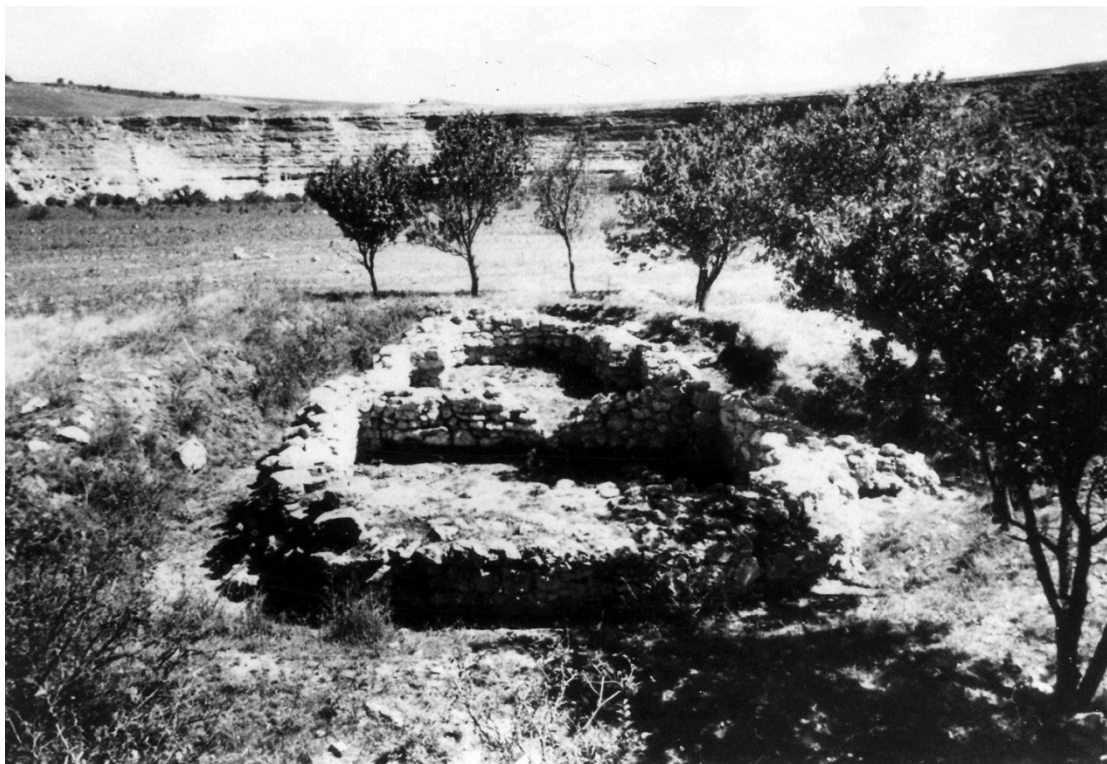


Fig. 12. Fundațiile bisericii de piatră de la Orheiul Vechi, vedere dinspre vest (după G. D. Smirnov, 1954).

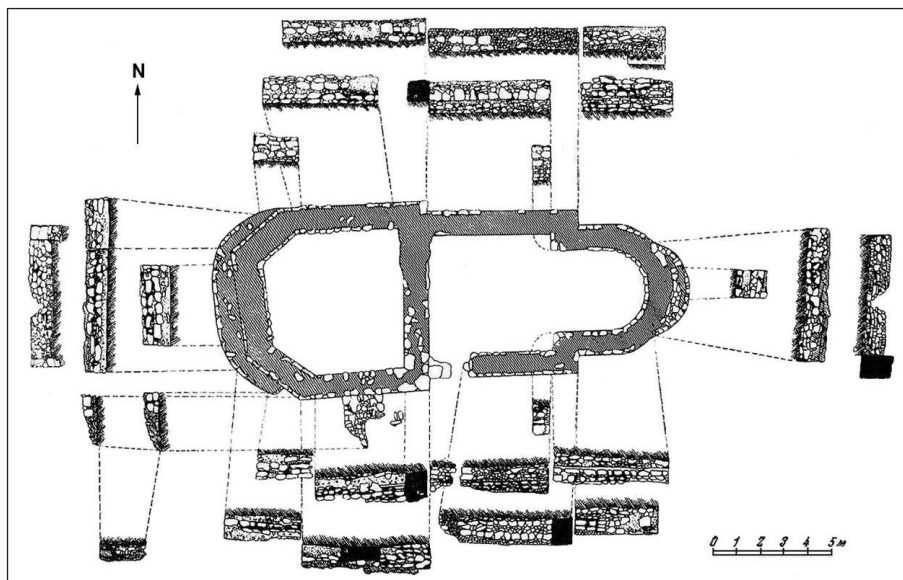


Fig. 13. Planul și profilele fundațiilor bisericii de piatră de la Orheiul Vechi (după G. D. Smirnov, 1954).



Fig. 14. Fundațiile bisericii de piatră de la Orheiul Vechi consolidate de restauratori, vedere dinspre est (foto: Gh. Postică).



Fig. 15. Mormânt cu resturi de veșminte și accesorii vestimentare descoperit în biserica de piatră de la Orheiul Vechi (după G. D. Smirnov, foto: Arhiva MNIM).



Fig. 16. Mormânt cu resturi de veșminte și accesorii vestimentare descoperit în biserica de piatră de la Orheiul Vechi (după G. D. Smirnov, foto: Arhiva MNIM).

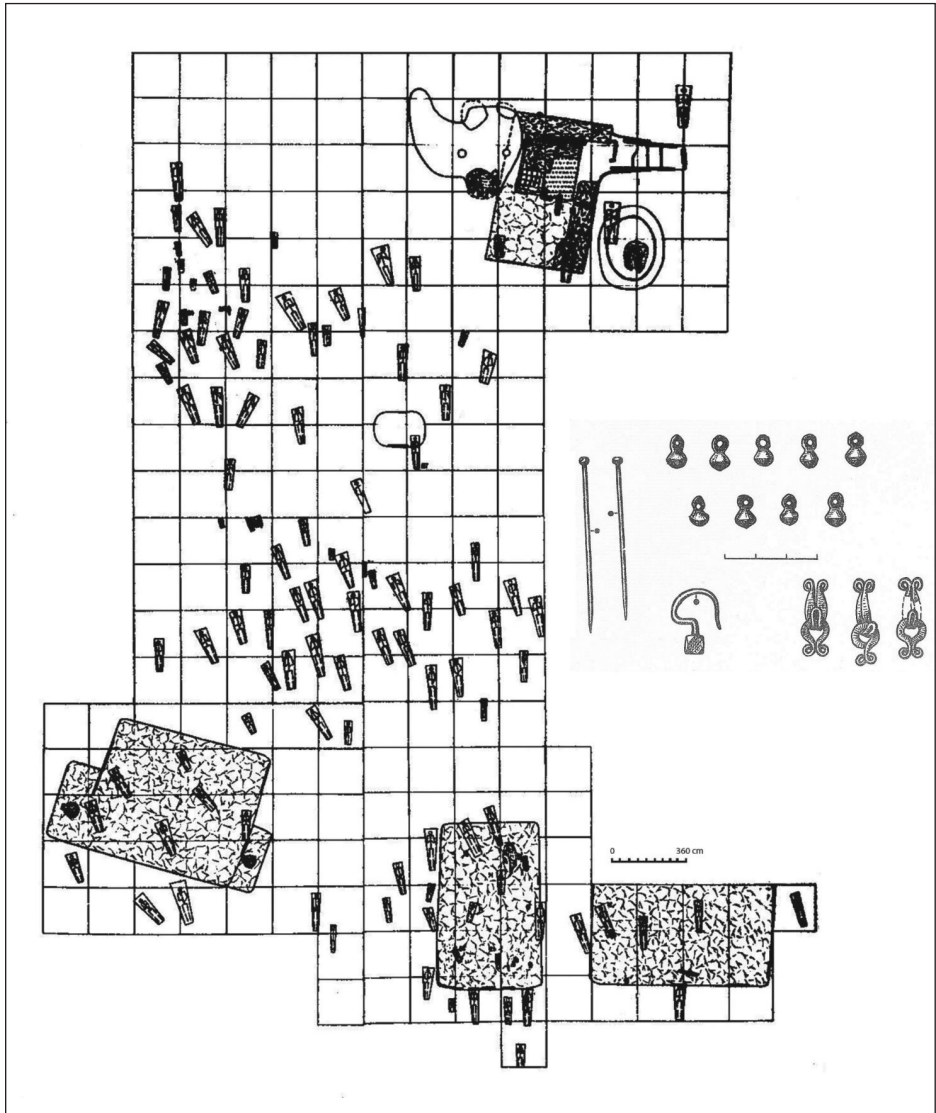


Fig. 17. Planul cimitirului bisericii de piatră (sec. XV-XVII) și a pieselor descoperite în morminte în anul 1971 (după P.P. Byrnia și T.A. Shcherbakova, 1973).

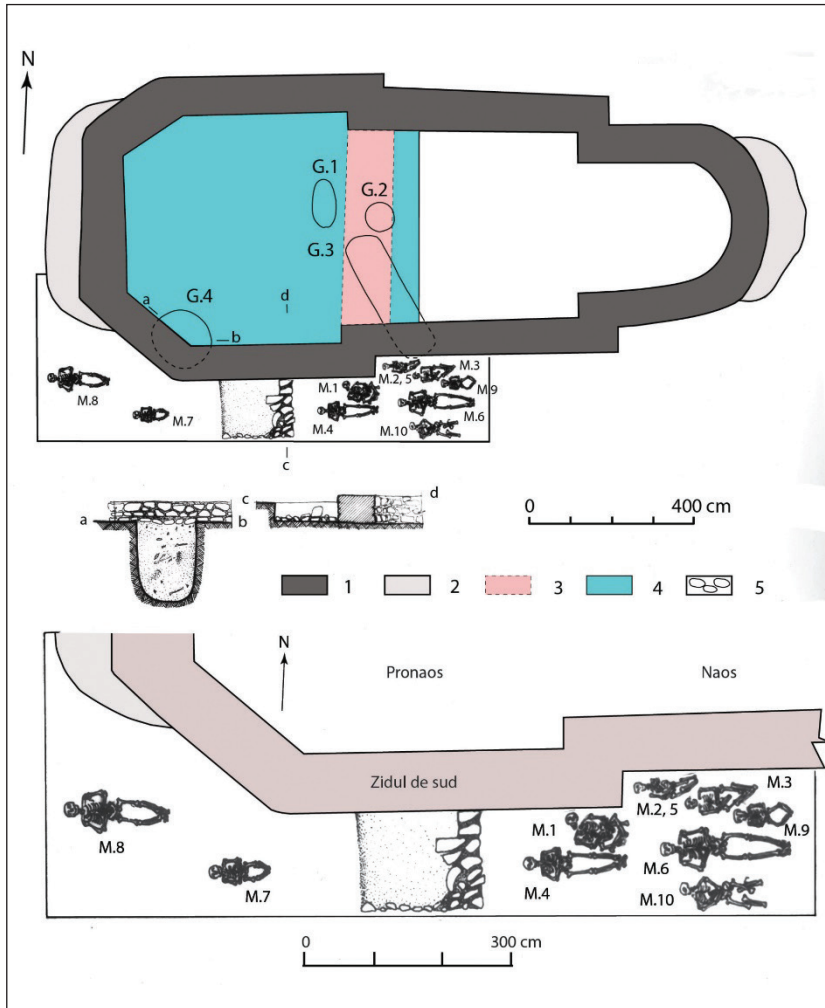


Fig. 18. Planul mormintelor din cimitirul bisericii de piatră cercetate în anii 1994–1995: 1, 2 – fundațiile bisericii; 3 – zidul despărțitor între naos și pronaos; 4 – suprafața cercetată în anii 1994–1995; 5 – zidărie (prelucrare după I. Hîncu, Arhiva MNIM).

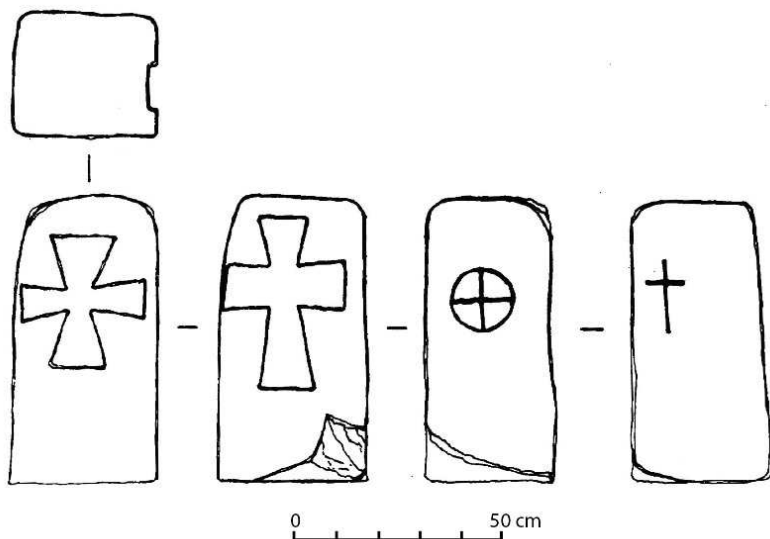


Fig. 19. Piatră funerară cu cruce descoperită în
M. 6/1995 (după I. Hîncu, Arhiva MNIM).



Fig. 20. Situl medieval Orheiul Vechi. Amplasarea cimitirului
bisericii de lemn (sec. XV-XVI), vedere dinspre nord-vest.

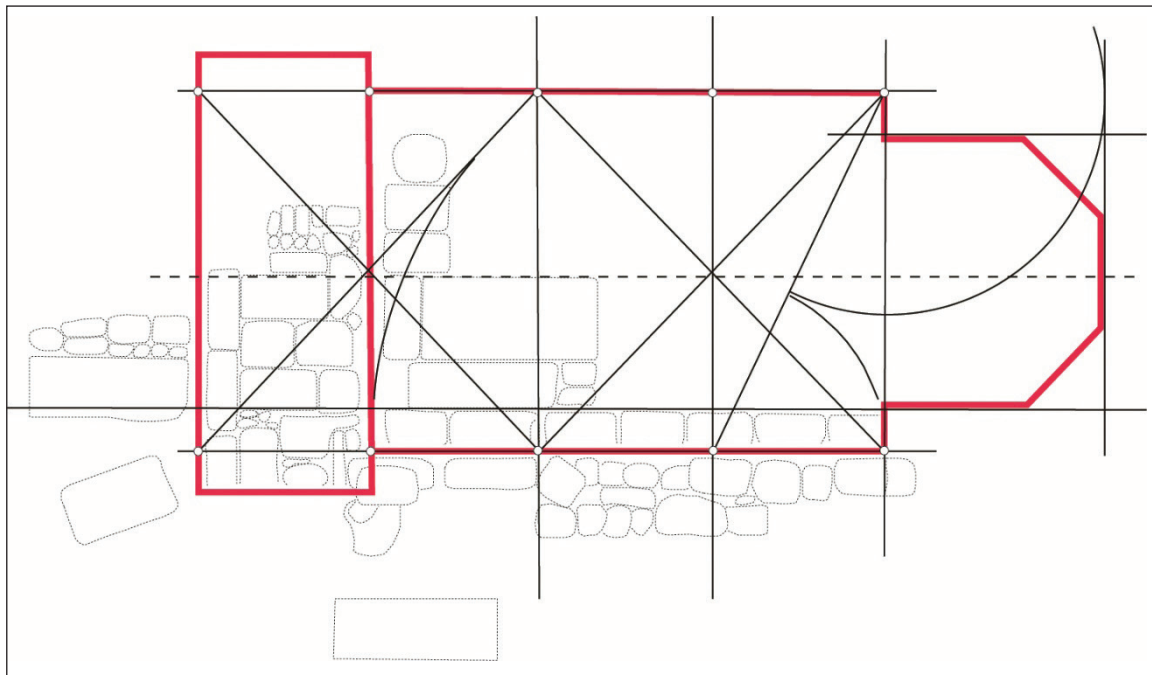


Fig. 21. Biserica de lemn cu analiza proporțiilor și amplasarea pietrelor funerare (prelucrare după T. Nesterov).

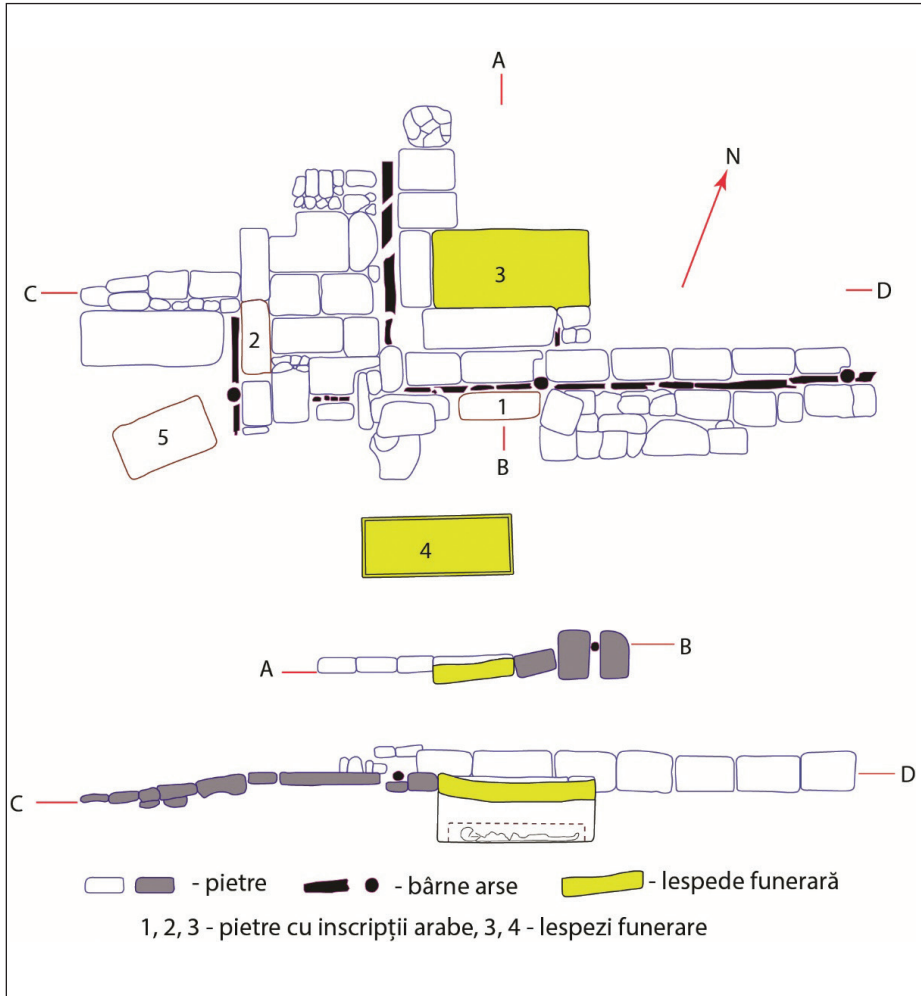


Fig. 22. Planul fundațiilor bisericii de lemn (prelucrare după G. D. Smirnov, L. L. Polevoi, I. A. Rafalovici, 1962).

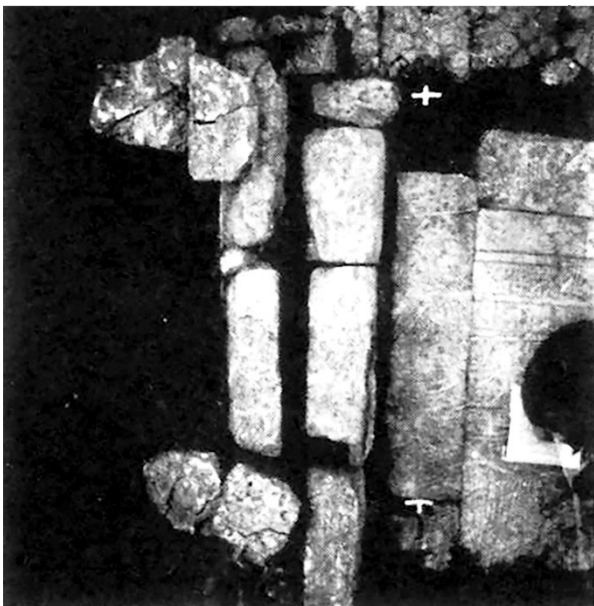


Fig. 23. Mormântul lui Cristian acoperit cu piatră funerară descoperit în colțul de sud-vest al naosului bisericii de lemn (G.D. Smirnov, Arhiva MNIM).

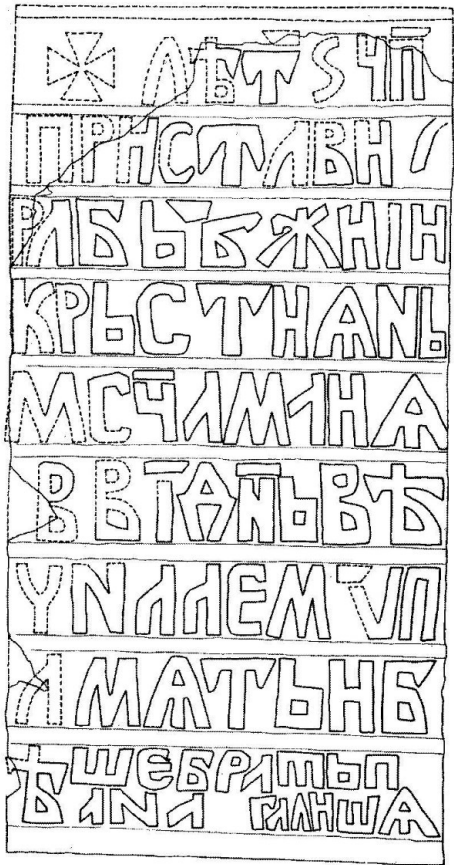


Fig. 24. Piatra cu inscripție funerară de pe mormântul lui Cristian, fratele lui Galeș (după G.D. Smirnov, L.L. Polevoi, I.A. Rafalovich, 1962).

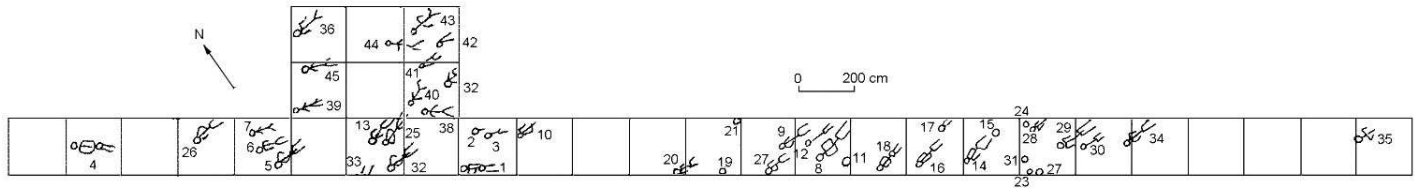


Fig. 25. Cimitirul bisericii de lemn (sec. XV-XVI), planul general al săpăturilor arheologice din anul 1996 (după Gh. Postică, 2006).



Fig. 26. Cimitirul bisericii de lemn, vedere dinspre est asupra mormintelor M.5, M.6, M.7.

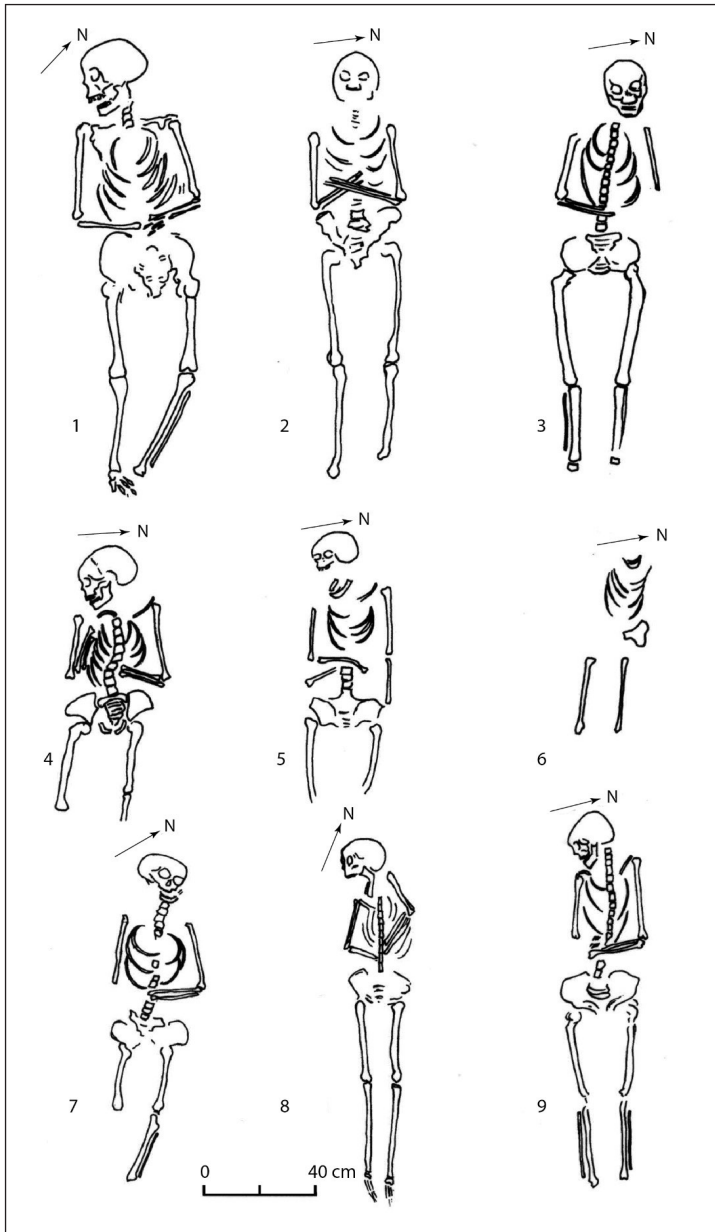


Fig. 27. Cimitirul bisericii de lemn, morminte cu schelete relativ complete: 1 – M.4; 2 – M.16; 3 – M.29; 4 – M.26; 5 – M.27; 6 – M.30; 7 – M.39; 8 – M.44; 9 – M.43.

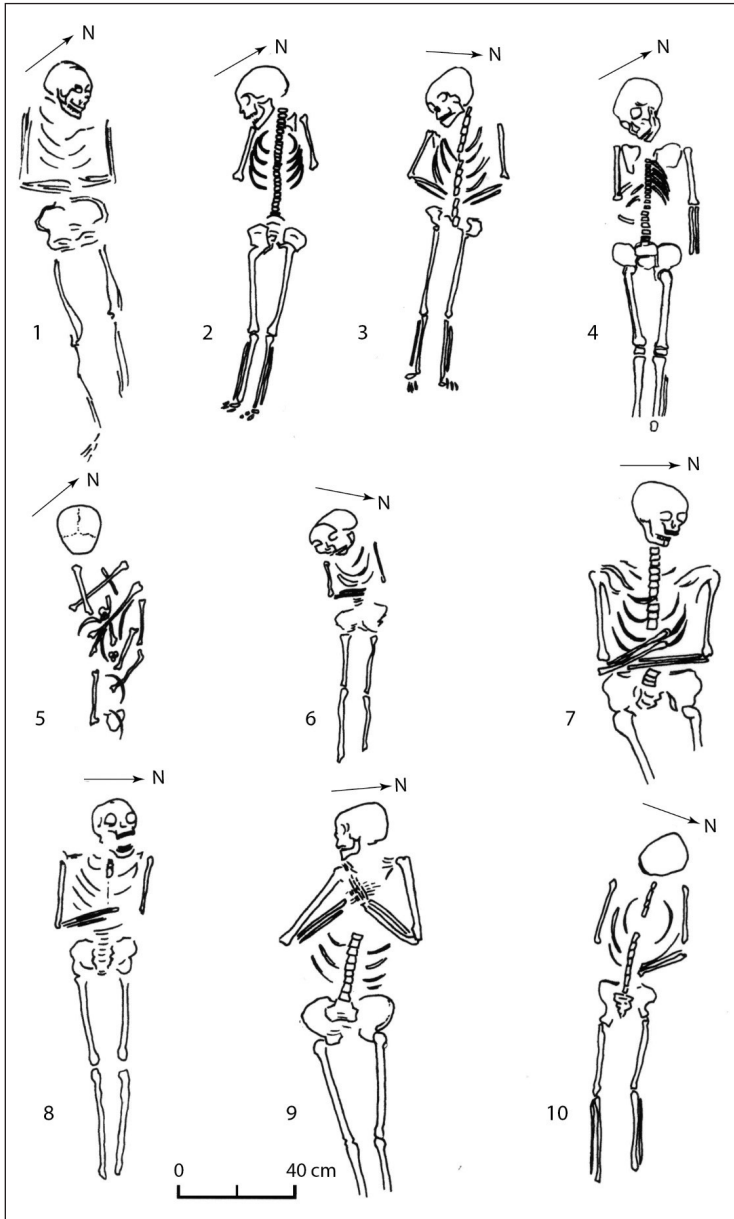


Fig. 28. Cimitirul bisericii de lemn, mormintele cu schelete relativ complete: 1 - M.45; 2 - M.6; 3 - M.5; 4 - M.1; 5 - M.7; 6 - M.13; 7 - M.25; 8 - M.18; 9 - M.34; 10 - M.14.

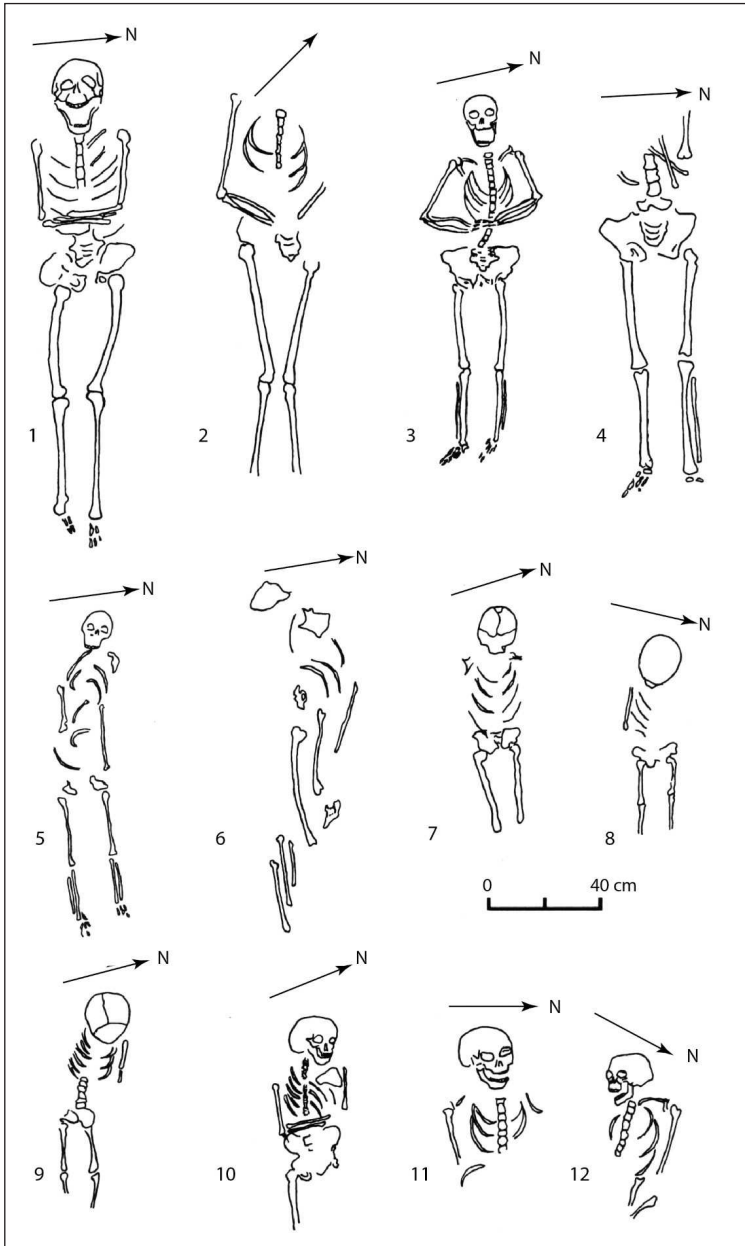


Fig. 29. Cimitirul bisericii de lemn, morminte cu schelete relativ complete: 1 – M.8; 2 – M.38; 3 – M.36; 4 – M. 32; 5 – M. 9; 6 – M. 12; 7 – M.20; 8 – M. 40; 9 -M.3; 10 – M.10; 11 – M.28; 12 – M.37.

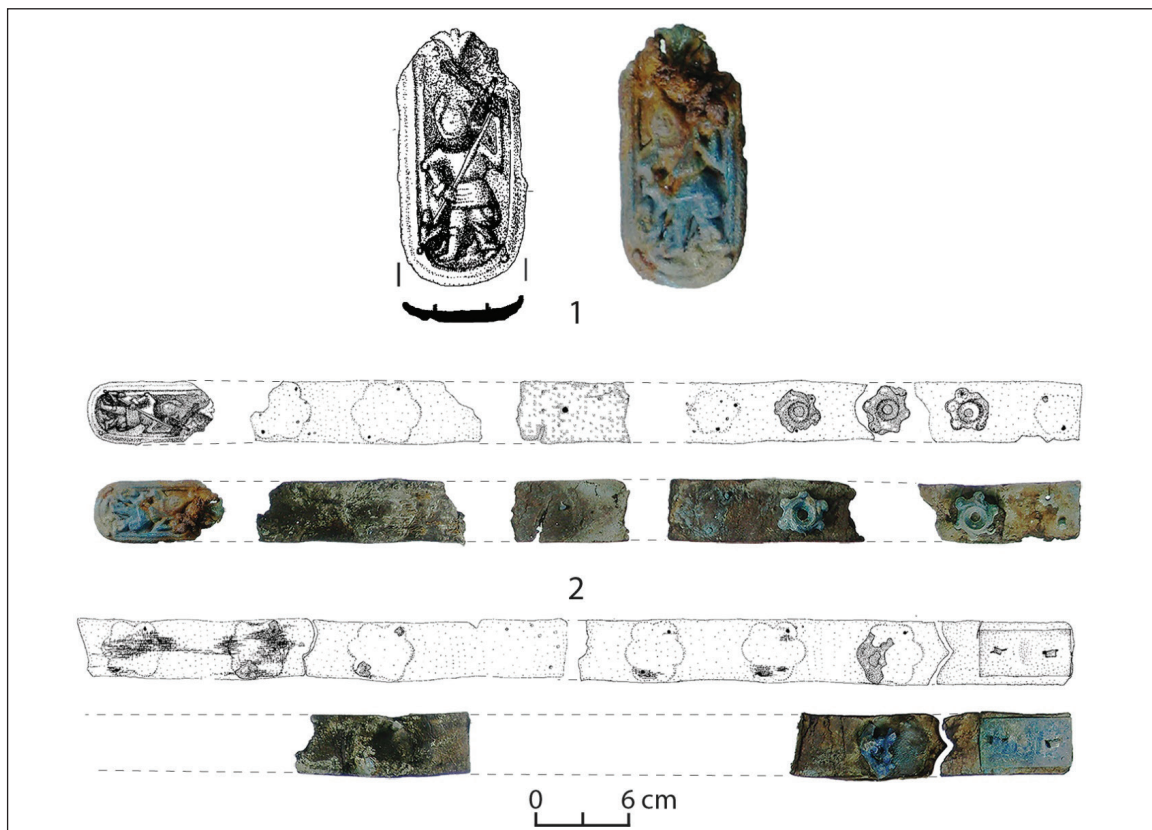


Fig. 30. Centură din piele cu cataramă de bronz cu reprezentarea Sf. Gheorghe ucigând balaurul (desen: Diana Condurache, foto: Mihai Neagu).



Fig. 31. Schitul rupestru Trebujeni (al pârcălabului Bosie), vedere dinspre nord.



Fig. 32. Fațada bisericii rupestre Sf. Nicolae a mănăstirii pârcălabului Bosie (sec. XVI-XVIII).

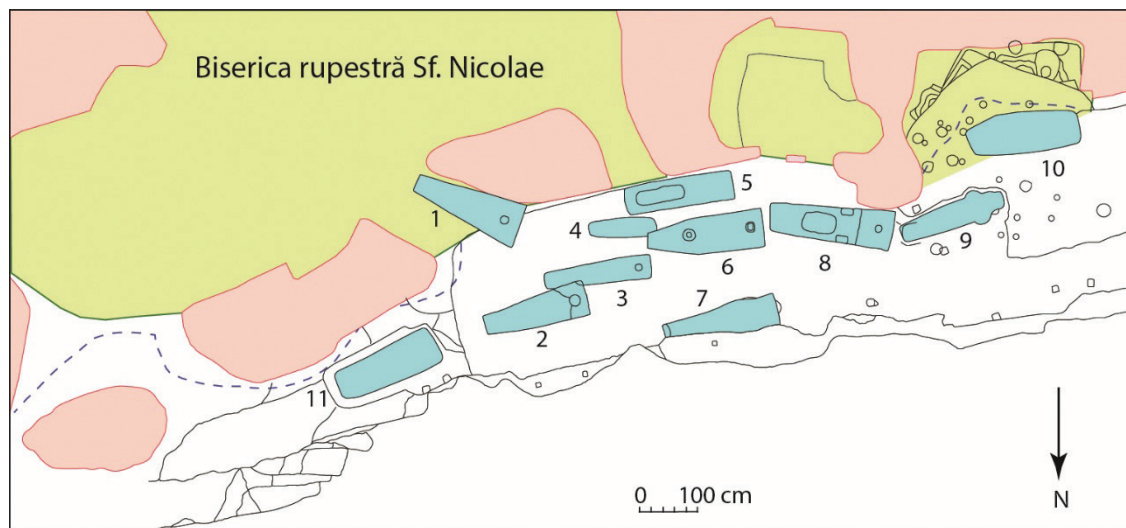


Fig. 33. Schitul Trebujeni /Bosie. Planul general al necropolei de pe terasa din fața bisericii rupestre Sf. Nicolae (săpături: Gh. Postică, T. Bobrovski și B. Riduș).

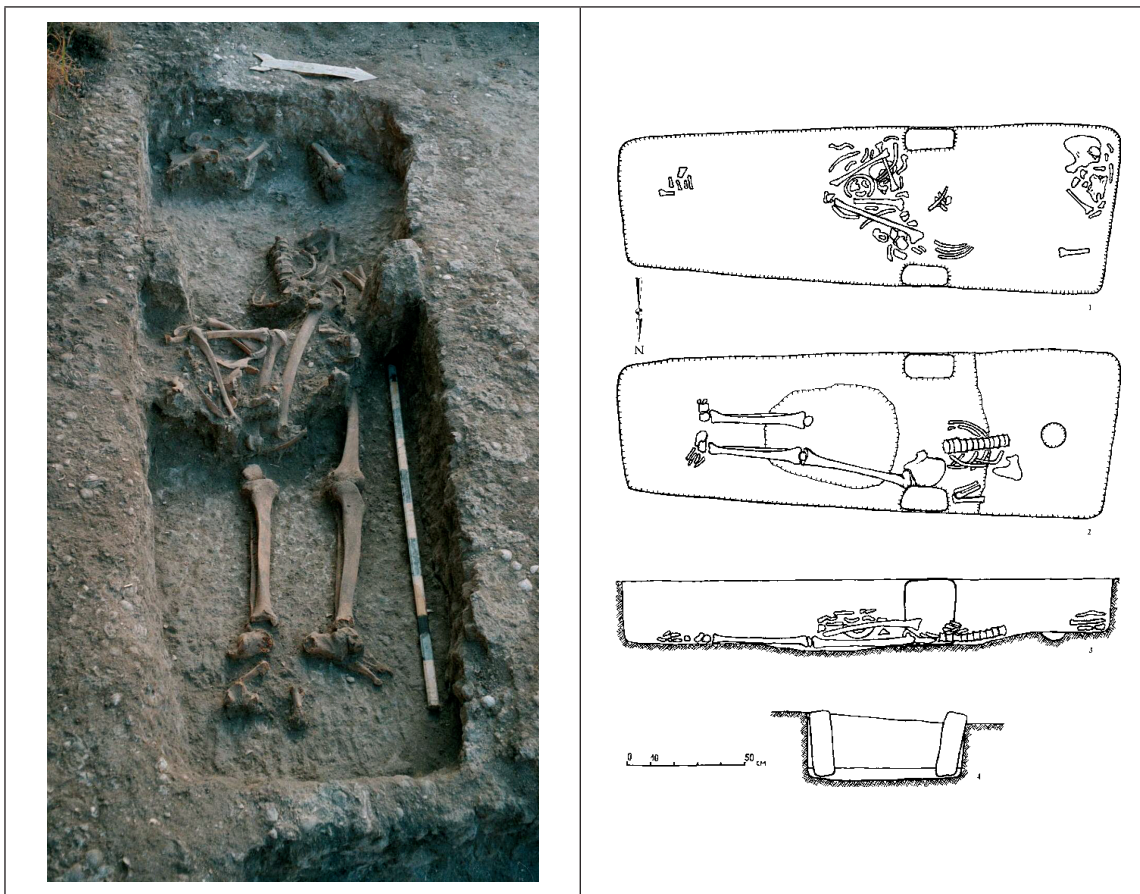


Fig. 34. Schitul Trebujeni / Bosie). Mormântul nr. 8, foto și desen (săpături: Gh. Postică, T. Bobrovski și B. Riduș).



Fig. 35. Cruce pectorală (sec. XVII-XVIII) descoperită în M.10 din cimitirul schitului rupestru Trebujeni / Bosie (foto: Mihai Neagu).

Evaluarea profilului demografic pentru populația Iașului în secolele XV-XIX. Studiu comparativ¹

Vasilica-Monica Groza*, Luminița Bejenaru**

Abstract: *This article presents the comparative paleodemographic study of some skeletal series of 15th – 19th centuries, discovered during 1995–2014, in the city of Iași (Iași County, Romania). Five necropolises have been studied: the necropolis of the “Adormirea Maicii Domnului” Roman Catholic Cathedral (15th – 19th centuries); the necropolis of the “Sf. Nicolae-Ciurchi” Church (16th–18th centuries); the necropolis of the former Princely Court (“Curtea Domnească”, 17th century); the necropolis of the Banu Church (16th–19th centuries) and the necropolis of Aroneanu monastery (16th–19th centuries). The results of the analyzes indicate that, in the case of subjects over 20 years, the highest death rate was recorded at 30–60 years, ranging from 55.44% to 65.77%; the group over 60 years recorded the lowest incidence rates (1.80% and 10.11%). The estimated average lifespan for the total population (cumulating the five series) is 34.73 years, whereas by sex (for 20-x years) it amounts to 43.45 years in males, respectively 41.96 years in females. The average lifespan estimated for each studied series (0-x years) displays very similar values, ranging from 34.06 years to 36.94 years; it is higher than the average lifespan estimated for other Moldavian synchronous series. Estimated by sex (for the age interval 20-x years), this indicator shows higher values in males (with approximately one year in the “Adormirea Maicii Domnului” Roman Catholic Cathedral, with about two years in the “Sf. Nicolae – Ciurchi” Church, with about three years in “Curtea Domnească” and about six years in Aroneanu*

* Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov”, Academia Română-Filiala Iași; moni_ian@yahoo.com.

** Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași; lumib@uaic.ro.

¹ Studiul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentație și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziția Academiei Române și gestionat prin Fundația „PATRIMONIUM”.

monastery). The only exception is encountered in the series exhumed from the necropolis of the Banu Church, where the estimated average lifespan in females is approximately four years higher compared to the males.

Keywords: *anthropology, demographic evaluation, necropolises, 15th–19th centuries, Iași, Romania.*

1. Introducere

Existența Iașului, ca așezare urbană, este confirmată de descoperirile arheologice databile la sfârșitul secolului al XIV-lea și începutul secolului al XV-lea², care au pus în evidență un adevărat „habitat de tip urban”. Prima menționare sigură a Iașului ca târg este întâlnită în privilegiul comercial acordat de Alexandru cel Bun negustorilor din Liov în anul 1408³.

Cercetările arheologice efectuate în municipiul Iași (Fig. 1), între anii 1995–2014, de către un grup de specialiști de la Centrul de Istorie și Civilizație Europeană din Iași, coordonat de arheolog dr. Stela Cheptea, au condus la deshumarea unui bogat material antropologic (1026 schelete provenite din cinci necropole), care datează din perioadele medievală târzie și modernă (secolele XV-XIX). În prezentul articol ne-am propus să realizăm un studiu paleodemografic comparativ pe baza seriilor scheletice exhumat din cinci necropole: necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii Domnului” de secolele XV-XIX; necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi” de secole XVI-XVIII; necropola descoperită în partea estică a fostei Curți Domnești, secolul XVII; necropola bisericii Banu, secolele XVI-XIX; necropola mănăstirii Aroneanu de secole XVI-XIX.

Perioadă de dezvoltare progresivă a statelor române este mai puțin cunoscută din punct de vedere antropologic, în special perioada premodernă și începutul celei moderne. Structura populațiilor umane este produsul unei lungi evoluții locale, cu diverse influențe din partea unor populații străine cu care au venit în contact și în contextul dinamicii condițiilor socio-economice. Evoluția istorică a orașului Iași, situat în centrul Moldovei, la distanțe egale între munții Carpații Răsăriteni și râul Nistru, s-a realizat în condițiile unor permanente amenințări având adesea de suferit în urma invaziilor tătaro-turce și poloneze⁴. În perioada medievală, condițiile precare de

² *Istoria orașului Iași*, red. resp. C. Cihodaru, Gh. Platon, Ed. Junimea, Iași, 1, 1980. p. 85.

³ C. Cloșcă, *Iașul*, Ed. Stef, Iași, 2008 p. 5–49.

⁴ *Ibidem*.

igienă au condus la izbucnirea a numeroase epidemii soldate cu creșterea numărului de decese în rândul populației⁵.

Datele de ordin demografic pentru timpurile trecute sunt obținute prin investigarea arheologică a necropolelor sau mormintelor izolate, însă acestea sunt edificatoare numai pentru seriile scheletice reprezentative din punct de vedere statistic. O importanță deosebită în reconstituirea caracteristicilor demografice ale populațiilor dispărute, o reprezintă determinarea cu precizie a vârstei și a sexului scheletelor umane cu ajutorul metodelor avute la dispoziție. Prin analiza paleodemografică a diverselor comunități umane se pot face estimări asupra numărului și densității locuitorilor unei anumite așezări, a mortalității generale și infantile, a distribuției pe sex și categorii de vârstă a deceselor, precum și a speranței de viață.

2. Material și metode de studiu

Materialul studiat este reprezentat de cinci eșantioane, însumând 1026 schelete, deshumate din cinci necropole din municipiul Iași, a căror datare se încadrează între secolul al XV-lea și prima jumătate a secolului al XIX-lea.

Materialul scheletic exhumat în anul 1995 din necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii-domnului” (secolele XV-XIX) însumează un număr de 89 de schelete provenite din morminte de înhumare și reînhumare. În anul 2007, din necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi” (secolele XVI-XVIII), s-a prelevat o serie de 680 de schelete umane, majoritatea deficitar conservate (provenite din 300 de morminte de înhumare – individuale sau reînhumări). Seria osteologică deshumată în anul 2008 din necropola situată în partea estică a fostei Curți Domnești (secolul XVII) prezintă o stare satisfăcătoare de conservare și însumează un număr de 111 schelete, provenite din 60 de morminte de înhumare. Cea de-a patra necropolă (secolele XVI-XIX) descoperită în anul 2011 în incinta bisericii Banu, în urma lucrărilor de reabilitare și consolidare a edificiului, însumează un număr de 67 de schelete (înhumate și reînhumate). Necropola de la mănăstirea Aroneanu (prima jumătate a secolului al XVI-lea și începutul secolului al XIX-lea) a fost descoperită în anul 2014, în cadrul unui proiect de reabilitare a acestui edificiu; materialul osteologic este reprezentat de un număr de 79 de schelete de înhumare provenite din morminte individuale, duble și din reînhumări.

Determinarea vârstei și a sexului subiecților trecuți de 18 ani s-a realizat prin utilizarea metodelor și tehnicilor recomandate de Bruzek (2002), Mays

⁵ *Istoria orașului Iași.*

(1998), Brothwell (1981), Schmitt (2005), Walrath *et al.* (2004)⁶. Stabilirea vârstei la deces în cazul subadultilor s-a realizat pe baza stadiilor de dezvoltare a dentiției de lapte și a celei definitive⁷, cât și prin analiza gradului de osificare dintre epifizele și diafizele oaselor lungi și încadrarea lor în categoriile de vârstă corespunzătoare⁸. Analiza demografică pentru efectivul de populație studiat, s-a realizat urmărindu-se ratele de mortalitate pe vârste și sexe, precum și durata medie de viață estimată prin calcularea speranței de viață la naștere (0-x ani) cât și la 20 de ani (20-x ani). Speranța de viață la naștere este cea mai completă măsurare a nivelului mortalității și reprezintă numărul mediu de ani pe care îl are de trăit o persoană de la naștere până la vârsta limită, considerând că, de-a lungul vieții sale, de la un an la altul, intensitatea mortalității ar fi aceea observată în anul când s-a efectuat calculul⁹. Speranța de viață la naștere, numită și durata medie a vieții s-a determinat pe baza întocmirii tabelelor de mortalitate¹⁰, care reprezintă modele demografice importante de sinteză în care locul principal îl ocupă mortalitatea și supraviețuirea¹¹.

Tabelele de mortalitate cuprind mai mulți indicatori matematici corespunzători deceselor grupate pe anumite etape de vârstă (semidecade), pe baza cărora în final s-a estimat speranța de viață atât pentru întreaga populație (0-x ani), cât și pentru populația adultă (20-x ani):

- dx = rata deceselor;
- lx = rata supraviețuirii;
- qx = probabilitatea de deces;
- Lx = durata medie de viață trăită în cadrul intervalului de vârstă;

⁶ J. Bruzek, *A Method for Visual Determination of Sex, Using the Human Hip Bone*, în *American Journal of Physical Anthropology*, 2002, 117, p. 157–168; S. Mays, *The archaeology of human bones*, Routledge, London, 1998; D. R. Brothwell, *Digging up bones*. Ithaca: Cornell University Press, New York, 1981; A. Schmitt, *Une nouvelle methode pour estimer l'age au deces des adultes a partir de la surface sacro-pelvienne iliaque*, în *Bulletine et Memoire de la Societe d'Anthropologie de Paris*, 17 (1–2), 2005, p. 1–13; D. E. Walrath, P. Turner, J. Bruzek, *Reliability test of the visual assessment of cranial traits for sex determination*, în *American Journal of Physical Anthropology* 125, 2004, p. 132–137.

⁷ D. H. Ubelaker, *Human Skeletal Remains: Excavation, Analysis and Interpretation*, Smithsonian Institution Press, Washington, 1979; M. Schaefer, S. Black, L. Scheuer, *Juvenile Osteology*, Academic Press, USA, 2009.

⁸ M. M. Maresh, *Linear growth of long bones of extremities from infancy through adolescence*, în *American Journal of Diseases of Children*, 89, 1955, p. 725–742; I. Gy. Fazekas, F. Kosa, *Forensic Fetal Osteology*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1978; L. Scheuer, S. Black, *Developmental Juvenile Osteology*, Academic Press, USA, 2000.

⁹ M. Țarcă, *Tratat de demografie*, Ed. Junimea, Iași, 2008, p. 350–369.

¹⁰ G. Acsádi, J. Nemeskéri, *History of Human Life Span and Mortality*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1970.

¹¹ A. T. Chamberlain, *Demography in archaeology*, Cambridge University Press, 2006, p. 1–7.

- T_x = suma duratelor medii de viață trăite în intervalul curent și intervalele de vârstă rămase;
- $e^{\circ}x$ = speranța de viață (durata medie de viață)¹².

3. Rezultate și discuții

Investigarea dinamicii numerice a grupurilor umane poate oferi informații esențiale cu privire la statusul socio-cultural, la capacitatea de expansiune teritorială, fiind totodată necesară pentru elucidarea intensității ratei și direcției transformărilor genetice în special a microevoluției¹³.

Structura pe categorii de vârste la deces și sexe a întregului material scheletic (1026 schelete) provenit din cele cinci necropole luate în studiu este prezentată în Tabelul 1. Datele înscrise în acest tabel indică procente crescute (17,06%) pentru copiii cu vârsta cuprinsă în intervalul 0–14 ani. Frecvența celor care au depășit vârsta adolescenței este de 12,09% pentru adulți (20–30 ani) (4,78% la bărbați și 7,31% la femei) și 57,31% pentru maturi (30–60 ani) (30,99% la bărbați și 26,32% la femei); categoria senilă (60-x ani) înregistrează doar 5,75% (3,12% la bărbați și 2,63% la femei).

În etapa de vârstă adultă, mortalitatea femeilor înregistrează procente mai mari (7,31%) față de bărbați (4,78%), fenomen explicat printr-un factor de risc mai mare al femeilor în perioada de maximă fecunditate, decesele din timpul nașterilor și ulterior acestora fiind mai numeroase din cauza absenței unei asistențe medicale adecvate. Raportul dintre numărul bărbaților decedați și cel al femeilor este de 1,11 (448 schelete masculine și 403 schelete feminine).

În ceea ce privește repartiția pe sexe a deceselor pentru segmentul de populație 20-x ani reprezentat prin 771 subiecți, remarcăm de asemenea că numărul scheletelor masculine depășește ușor pe cel al scheletelor feminine – 399 (51,75%), respectiv 372 (48,24%) (Fig. 2).

Pe baza distribuției subiecților după vârsta la deces, s-a calculat și speranța de viață la naștere atât pentru întreaga serie studiată (0-x ani), cât și pentru subiecții care au depășit vârsta de 20 de ani, separat pentru fiecare sex, indicatori care reflectă longevitatea acestei populații. Astfel, speranța de viață la naștere pentru întregul eșantion însumat (0-x ani) este de 34,87 ani (Tabelul 2), iar pe sexe (pentru 20-x ani), aceasta este de 24,19 ani la bărbați și de 21,96 ani la femei (Tabelele 3, 4). Astfel, durata medie de viață, calculată pentru segmentul de populație adultă (subiecții trecuți de 20 ani), este

¹² *Ibidem*.

¹³ R. D. Hoppa, J. W. Vaupel, *Paleodemography. Age distributions from skeletal samples*, Cambridge Studies in Biological and Evolutionary Anthropology, Cambridge University Press, 2002.

de 44,19 ani pentru scheletele de sex masculin și de 41,96 ani pentru cele de sex feminin.

În Tabelul 5 prezentăm și rezultatele paleodemografice obținute separat pentru cele cinci serii scheletice.

La seria exhumată din necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii Domnului” (secolele XV-XIX) rezultă o frecvență a subiecților sub 20 de ani de circa 24%, din care 20,23% revine copiilor cu vârsta cuprinsă între 0–14 ani. La subiecții care au depășit 20 de ani, maximum de frecvență a deceselor corespunde cu etapa maturității (57,30%), în etapa adultă frecvența fiind de 8,99%. Pentru etapa de vârstă 60-x ani s-a înregistrat un procent de 10,11% (cinci decese în cazul bărbaților și patru decese în cazul femeilor). În ceea ce privește frecvența deceselor la cele două sexe, putem semnala o ușoară prevalență a acestora la femei în etapa adultă (5,62% față de 3,37% la bărbați), pentru ca în etapa matură frecvența deceselor la bărbați să fie mai mare comparativ cu femeile (31,46% față de 25,84%). Indicele de masculinitate (raportul dintre numărul bărbaților și cel al femeilor) pe ansamblul populației indică o pondere ușor mai mare a scheletelor de sex masculin față de cele de sex feminin (Tabelul 5).

Cu privire la repartitia pe sexe a deceselor pentru segmentul de populație 20-x ani reprezentat prin 68 de subiecți, menționăm că raportul este ușor excedentar pentru seria masculină (36 bărbați – 52,94% față de 32 femei – 47,05%).

Speranța de viață la naștere, calculată pentru întreaga populație (0-x ani), este de 36,94 de ani (Tabelul 6). Pentru subiecții care au depășit vârsta de 20 de ani speranța de viață este de 26,81 ani la bărbați și de 25,94 ani la femei, valori destul de apropiate la cele două sexe. Durata medie de viață, calculată pentru segmentul de populație adultă, este de 43,64 ani pentru scheletele de sex masculin și de 41,49 ani pentru cele de sex feminin, valori de asemenea foarte apropiate pentru cele două sexe.

Materialul osteologic din necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi” (secolele XVI-XIX) a prezentat o stare nesatisfăcătoare de conservare (incomplet și fragmentat), majoritatea scheletelor necesitând un studiu minuțios în ceea ce privește determinarea vârstei și a sexului. Repartitia subiecților în funcție de vârsta la deces și sex evidențiază în primul rând că 26,32% din serie sunt copii și adolescenți. Pentru grupa subiecților 20-x ani (adulți, maturi, senili) frecvența majoritară a deceselor este înregistrată de maturi (circa 55,36%), urmată de adulți și senili cu procente mult mai scăzute (12,36%, respectiv 5,88%). În ceea ce privește repartitia pe sexe a deceselor pentru categoria 20-x ani reprezentată prin 558 de subiecți, menționăm că raportul este ușor

excedentar pentru sexul feminin (299 de femei – 53,58% față de 259 de bărbați – 46,41%), fenomen ce se reflectă atât la grupul de vârstă adultă (56 de femei față de 28 de bărbați), cât și de vârstă matură (201 femei față de 176 bărbați) – Tabelul 5.

Durata medie de viață calculată pentru întreaga serie (0-x ani) este de 34,06 de ani, iar pe sexe (pentru 20-x ani) aceasta este de 43,64 de ani la bărbați și de 41,49 de ani la femei (Tabelul 6)¹⁴.

În urma studiului paleodemografic al seriei osteologice deshumată din necropola de secol XVII din partea estică a fostei Curți Domnești s-a constatat absența grupelor tinere (0–14 ani), frecvența maximă a deceselor fiind înregistrată în etapa maturității (65,77%), urmată de etapa adultă (18,92%) și cea a adolescenței (13,51%). Pentru etapa de vârstă 60-x ani s-au înregistrat doar două decese în cazul bărbaților reprezentând un procent de doar 1,80% din totalul seriei analizate. Raportul dintre numărul bărbaților decedați și cel al femeilor este foarte mare (2,58) – numărul scheletelor masculine fiind semnificativ mai mare comparativ cu cel al scheletelor feminine (80/31). În ceea ce privește repartiția pe sexe a deceselor pentru segmentul de populație 20-x ani reprezentat prin 96 de indivizi, remarcăm că numărul scheletelor masculine depășește substanțial pe cel al scheletelor feminine – 70 în comparație cu 26 (72,92% bărbați și 27,08% femei).

Durata medie de viață pentru întreaga serie (0-x ani) este de 35,92 de ani, iar pe sexe (pentru 20-x ani) aceasta este de 39,86 de ani la bărbați și de 35,96 de ani la femei (Tabelul 6)¹⁵.

În Tabelul 5 prezentăm și situația demografică a populației exhumate în anul 2011 din necropola descoperită în incinta bisericii Banu (67 de schelete – secolele XVI-XIX), în urma restaurării și consolidării acestui edificiu. Se remarcă în primul rând procentul relativ crescut care revine copiilor (infans I și infans II – 24,61% din totalul seriei). Dacă la acest procent adăugăm și pe cel care revine adolescenților (4,62%), constatăm că împreună reprezintă aproape o treime (29,23%) din serie. Circa 2,99% din serie este de vârstă adultă, 59,70% au decedat la maturitate și numai 5,97% sunt bătrâni (peste 60

¹⁴ A. Simalcsik, V. M. Groza, R. D. Simalcsik, G. Miu, *The medieval necropolis (16th–18th centuries) of „Sfântul Nicolae-Ciurchii” Church from Iași city (Romania): Anthropologic data*, în *Analele Științifice ale Universității „AL. I.Cuza” Iași*, s. I, Biologie animală, LVIII, 2012, p. 183–194.

¹⁵ V. M. Groza, G. Miu, A. Simalcsik, *Data on the demographic structure and longevity of the medieval population of Iași (Necropolis situated in the east of „Curtea Domnească”, 17th century)*, în *Interdisciplinary Research in Archaeology, Proceeding of the First Arheoinvest Congress*, 10–11 June 2011, „Alexandru Ioan Cuza” University of Iași, BAR International Series 2433, Archaeopress, Oxford, 2012, p. 123–132.

de ani). Din punct de vedere a distribuției pe sexe se constată o frecvență mai ridicată a bărbaților față de femei (29 bărbați față de 20 femei, cu un indice de masculinitate de 1,45), acest decalaj fiind înregistrat în toate etapele de vârstă (juvenilă, adultă, matură și senilă) (Tabelul 5).

Durata medie de viață pentru întreaga populație (0-x ani) de 35,63 ani, este apropiată de cea a altor serii din perioada medievală (Tabelul 6). Pe sexe, speranța de viață pentru 20-x ani, este cu circa patru ani mai mare la femei comparativ cu bărbații (30,39 de ani față de 26,76 de ani), ceea ce indică o vârstă medie la deces de circa 50,39 de ani la primele și de circa 46,76 de ani la cei din urmă (Tabelul 6)¹⁶.

A cincea serie osteologică analizată (79 de schelete de înhumatie provenite din morminte individuale, duble și din reînhumări) a fost deshumată în anul 2014 din necropola mănăstirii Aroneanu, în cadrul unui proiect de reabilitare a acestui edificiu. În ceea ce privește datarea necropolei, autorii săpăturii stabilesc limitele în timp de folosire a acesteia între prima jumătate a secolului al XVI-lea și începutul secolului al XIX-lea. S-a constatat faptul că frecvența copiilor în serie (*infans I și infans II*) atinge o valoare procentuală de 21,52%, cu ponderea cea mai mare dată de subiecții decedați între 0 și 7 ani (15,19%). În etapa adolescenței (14–20 ani) ponderea deceselor este semnificativ mai mică fiind semnalate doar două cazuri (o femeie – 1,27% și un bărbat – 1,27%). Pentru etapa de vârstă 20-x ani, frecvența cea mai ridicată este înregistrată în rândul maturilor (30–60 ani – 59,49%), ponderea deceselor în rândul adulților (20–30 ani), ca și în cel al subiecților de peste 60 de ani, fiind mai scăzută (11,39%, respectiv 5,07%) (Tabelul 5).

În ceea ce privește repartitia pe sexe a deceselor pentru segmentul de populație 20-x ani reprezentat prin 60 de subiecți, se remarcă că numărul scheletelor masculine este mult mai mare comparativ cu cel al scheletelor feminine (41 schelete masculine și 19 schelete feminine). Durata medie de viață, pentru segmentul de populație adultă (subiecții trecuți de 20 ani), este de 47,38 ani pentru bărbați și de 41,97 ani pentru femei (Tabelul 6)¹⁷.

Din tabelul 5, în care este prezentată structura celor cinci serii scheletice analizate pe categorii de vârste la deces și sex, rezultă o frecvență relativ

¹⁶ V. M. Groza, G. Miu, A. Simalcsik, *New anthropological research on the urban population inhabiting the city of Iași during the medieval age. The necropolis of the Banu church (16th–19th centuries)*, în *Memoirs of the Scientific Sections of the Romanian Academy*, XXXVI, 2013, p. 53–70.

¹⁷ V. M. Groza, A. Simalcsik, L. Bejenaru, *Demographic structure in late-medieval population of Iași (Iași County, Romania): Necropolis of Aroneanu Monastery, 16th –19th centuries*, în *Analele Științifice ale Universității „Alexandru Ioan Cuza” din Iași*, s. Biologie animală, 63, 2017, p. 47–53.

mai crescută a copiilor (0–14 ani) la biserica Banu (26,87%) comparativ cu mănăstirea Aroneanu (21,52%), Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului” (20,23%) și biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” (17,94%). Menționăm absența scheletelor de copii (0–14 ani) din necropola descoperită în partea estică a fostei Curți Domnești. Ponderea adolescenților (14–20 ani) este relativ mai scăzută la Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului” (3,37%), mănăstirea Aroneanu (2,54%), biserica Banu (4,48%), biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” (8,38%), și mai crescută la Curtea Domnească (13,51%) (Tabelul 5, Fig. 3).

În ceea ce privește repartitia scheletelor cu vârstă adultă (20–30 de ani) la cele cinci serii, se remarcă un dezechilibru al deceselor, înregistrându-se o maximă de 18,92% la Curtea Domnească, urmată de „Sf. Nicolae-Ciurchi” (12,35%), mănăstirea Aroneanu (11,39%) și Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului” (8,99%); biserica Banu are un procent mult mai scăzut al adulților (2,99%) (Fig. 3). În etapa de vârstă matură (30–60 de ani), se observă în toate cele cinci serii, procente apropiate ale deceselor (Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului” - 57,30%; biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” - 55,44%; Curtea Domnească - 65,77%; biserica Banu - 59,70% și mănăstirea Aroneanu - 59,49%). Pentru etapa senilă se remarcă o pondere mai scăzută a deceselor la Curtea Domnească (1,80%) comparativ cu Catedrala Romano-Catolică (10,11%), biserica Banu (5,97%), „Sf. Nicolae”-Ciurchi (5,88%) și mănăstirea Aroneanu (5,06%) - Fig. 3. Durata medie de viață (pentru 0-x ani), respectiv speranța de viață la naștere, pentru populațiile acestor cinci serii sunt foarte apropiate (36,94 de ani la Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului”, 34,06 de ani la biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi”, 35,92 de ani la Curtea domnească, 35,63 de ani la biserica Banu și 36,61 de ani la mănăstirea Aroneanu), valoarea acestora fiind influențată pe de o parte de procentul scheletelor de copii, iar pe de altă parte de frecvența deceselor în rândul vârstnicilor (Fig. 4). Durata medie de viață reflectă o longevitate relativ crescută la Iași spre deosebire de alte necropole sincrone din zona Moldovei (32,40 de ani la Răchiteni¹⁸; 25,80 de ani la Siret¹⁹; 22,80 de ani la Brad²⁰).

Din analiza proporției deceselor pe sexe pentru 20-x ani s-a constatat că

¹⁸ G. Miu, A. Simalcsik, R. D. Simalcsik, *Contribuții la cunoașterea structurii antropologice a populațiilor medievale în lumina săpăturilor de la Răchiteni*, în *Buletin Istoric*, 3, 2002, p. 194–208.

¹⁹ D. Botezatu, P. Cantemir, R. D. Simalcsik, *Cimitirul medieval de la Siret - jud. Suceava. Studiul antropologic*, în *Suceava*, XXIX-XXX, I, 2004, p. 399–409.

²⁰ D. Botezatu, P. Cantemir, *Structura paleodemografică a populației din Moldova în perioada feudală târzie*, în *Antropologia în actualitate și perspectivă*, Iași, 1997, p. 125–129.

femeile deshumate din necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi” au înregistrat procente mai crescute (53,58%) comparativ cu cele deshumate din necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii Domnului” (47,05%), bisericii Banu (40,81%), mănăstirii Aroneanu (31,66%) respectiv necropola situată în partea de est a fostei Curți domnești (27,08%). În schimb, ponderea scheletelor de bărbați deshumate din necropola situată în partea de est a fostei Curți domnești este mult mai crescută (72,92%) comparativ cu cele din celelalte patru necropole sincrone: mănăstirea Aroneanu (68,33%), biserica Banu (59,18%), Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului” (52,94%) și respectiv biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” (46,41%) (Figura 5). La segmentele populaționale cu vârste de peste 20 de ani, durata medie de viață, separat pe sexe, este în medie mai crescută la bărbați comparativ cu femeile (cu circa un an la Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului”, doi ani la biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi”, cu circa trei ani la Curtea Domnească și cu circa șase ani la mănăstirea Aroneanu), cu excepția situației de la biserica Banu unde femeile aveau o durată de viață mai mare cu circa patru ani față de bărbați (Fig. 6).

4. Concluzii

Studiul paleodemografic al materialului scheletic uman, provenit din cele cinci necropole menționate, indică faptul că segmentele populaționale, care au trăit pe teritoriul orașului Iași în secolele XV-XIX, prezentând un tablou demografic relativ unitar.

În etapa copilăriei (0-14 ani) s-au înregistrat procente relativ apropiate ale deceselor în patru necropole (necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi”, necropola bisericii Banu, necropola Catedralei Romano-Catolice și necropola mănăstirii Aroneanu); această categorie de vârstă lipsește în necropola situată în partea estică a fostei Curți Domnești.

În cazul etapei de vârstă adultă (20-30 de ani), se remarcă un dezzechilibru al deceselor, înregistrându-se o maximă de 18,92% la Curtea Domnească, urmată de biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” (12,35%), mănăstirea Aroneanu (11,39%), Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului” (8,99%) și biserica Banu cu un procent mult mai scăzut (2,99%).

Pentru subiecții care au depășit vârsta de 20 de ani, maximum de frecvență a deceselor corespunde la toate seriile cu etapa maturității. Frecvența deceselor în rândul subiecților de peste 60 de ani este relativ scăzută la toate cele cinci serii (între 1,80% și 10,11%).

Durata medie de viață (pentru 0-x ani) este foarte apropiată în populațiile studiate – între 34,06 de ani și 36,94 de ani și reflectă o longevitate relativ crescută spre deosebire de alte necropole sincrone din zona Moldovei.

La eșantionul de populație de peste 20 de ani, durata medie de viață este în medie mai crescută la bărbați (cu circa un an la Catedrala Romano-Catolică; cu circa doi ani la „Sf. Nicolae-Ciurchi”; cu circa trei ani la Curtea Domnească; cu circa șase ani la mănăstirea Aroneanu), cu excepția seriei deshumate din necropola bisericii Banu unde femeile au o durată de viață mai mare cu circa patru ani față de bărbați. Pentru totalul populației deshumată din cele cinci necropole (1026 schelete), durata medie de viață este de 34,87 de ani, iar pe sexe (20-x ani) aceasta este de 44,19 ani la bărbați și de 41,96 ani la femei.

Mulțumiri

Mulțumim doamnei dr. Stela Cheptea (Arheolog C.S.I la Centrul de Istorie și Civilizație Europeană din Iași) pentru materialul osteologic pus la dispoziție în vederea studiului paleoantropologic.

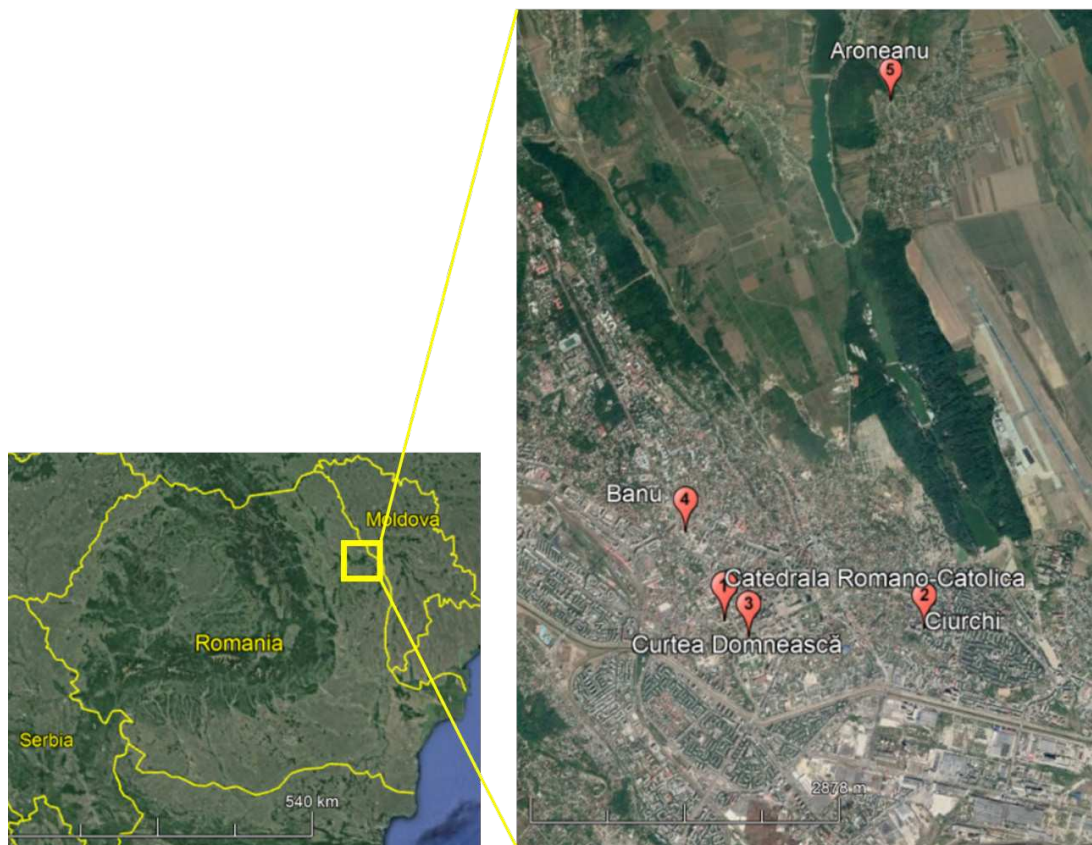


Fig. 1. Amplasarea siturilor arheologice în orașul Iași (județul Iași, România) (N47.156392, E27.587453).

Fig. 1. Location of the archaeological sites in Iași city (Iași County, Romania) (N47.156392, E27.587453).

Tabelul 1. Repartiția pe categorii de vârstă la deces și sex a scheletelor din cele cinci serii cumulate.

Table 1. Age and sex distribution of the skeletons in the cumulative five series.

Sex Vârsta (ani)	Bărbați		Femei		Indeterminabili		Total	
	N*	%	N	%	N	%	N	%
Infans I (0-7)	-	-	-	-	110	10,72	110	10,72
Infans II (7-14)	-	-	-	-	65	6,34	65	6,34
Juvenis (14-20)	49	4,78	31	3,02	-	-	80	7,80
Adultus (20-30)	49	4,78	75	7,31	-	-	124	12,09
Maturus (30-60)	318	30,99	270	26,32	-	-	588	57,31
Senilis (60-x)	32	3,12	27	2,63	-	-	59	5,75
Total	448	43,66	403	39,28	175	17,06	1026	100

N* = numărul estimat de indivizi

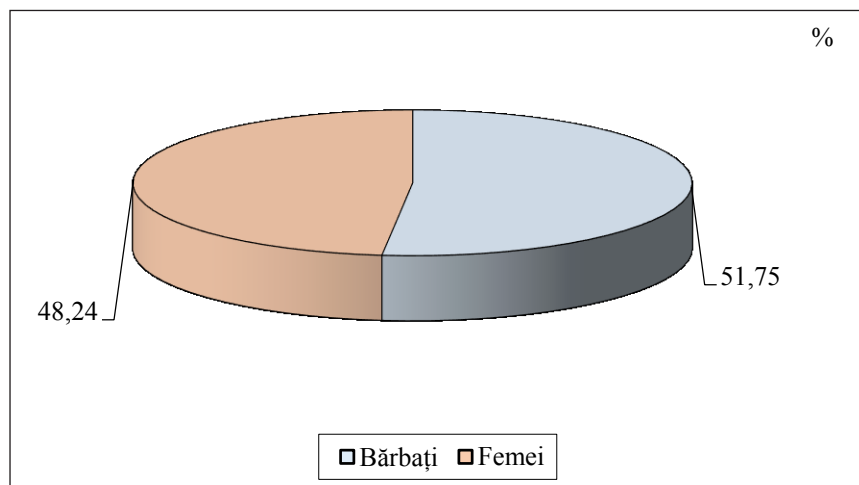


Fig. 2. Repartiția pe sexe a scheletelor (20-x ani) din cele cinci serii cumulate.

Fig. 2. Sex distribution of skeletons (20-x years) from the five cumulative series.

Tabelul 2. Estimarea mortalității și a speranței de viață la cele cinci serii cumulate.
Table 2. Estimation of mortality and life expectancy for the five cumulative series.

Clasa de vârstă	N(Dx)	%(dx)	Supraviețuitori	Probabilitatea morții (qx)	Speranța de viață (e^0x)
			(1x)		
0-4	66	6,43	100,00	0,0643	34,87
5-9	64	6,24	93,57	0,0667	32,10
10-14	45	4,39	87,33	0,0483	29,21
15-19	78	7,60	82,94	0,0963	25,63
20-24	61	5,95	75,34	0,0813	22,96
25-29	63	6,14	69,40	0,0870	19,71
30-34	88	8,58	63,26	0,1388	16,38
35-39	94	9,16	54,68	0,1786	13,56
40-44	133	12,96	45,52	0,2931	10,79
45-49	103	10,04	32,55	0,3110	9,09
50-54	99	9,65	22,51	0,4369	7,02
55-59	65	6,34	12,87	0,4569	5,42
60-64	57	5,56	6,53	0,8413	3,25
65-69	10	0,97	0,97	1,0000	2,50

Tabelul 3. Estimarea mortalității și a speranței de viață la bărbații din cele cinci serii cumulate.

Table 3. Estimation of mortality and life expectancy in males for the five cumulative series.

Clasa de vârstă	N(Dx)	%(dx)	Supraviețuitori	Probabilitatea morții (qx)	Lx	Tx	Speranța de viață (e^0x)
			(1x)				
20-24	22	5,01	100,00	0,0501	487,47	2418,56	24,19
25-29	31	7,06	94,99	0,0743	457,29	1931,09	20,33
30-34	47	10,71	87,93	0,1218	412,87	1473,80	16,76
35-39	48	10,93	77,22	0,1416	358,77	1060,93	13,74
40-44	77	17,54	66,29	0,2646	287,59	702,16	10,59
45-49	76	17,31	48,75	0,3551	200,46	414,58	8,50
50-54	59	13,44	31,44	0,4275	123,58	214,12	6,81
55-59	45	10,25	18,00	0,5696	64,35	90,55	5,03
60-64	28	6,38	7,74	0,8235	22,78	26,20	3,38
64-70	6	1,37	1,37	1,0000	3,42	3,42	2,50

Tabelul 4. Estimarea mortalității și a speranței de viață la femeile din cele cinci serii cumulate.

Table 4. Estimation of mortality and life expectancy in females for the five cumulative series.

Clasa de vârstă	N(Dx)	%(dx)	Supraviețuitori	Probabilitatea morții	Lx	Tx	Speranța de viață (e ⁰ x)
			(lx)	(qx)			
20-24	42	10,71	100,00	0,1071	473,21	2196,43	21,96
25-29	38	9,69	89,29	0,1086	422,19	1723,21	19,30
30-34	46	11,73	79,59	0,1474	368,62	1301,02	16,35
35-39	47	11,99	67,86	0,1767	309,31	932,40	13,74
40-44	65	16,58	55,87	0,2968	237,88	623,09	11,15
45-49	37	9,44	39,29	0,2403	172,83	385,20	9,81
50-54	49	12,50	29,85	0,4188	117,98	212,37	7,12
55-59	32	8,16	17,35	0,4706	66,33	94,39	5,44
60-64	32	8,16	9,18	0,8889	25,51	28,06	3,06
64-69	4	1,02	1,02	1,0000	2,55	2,55	2,50

Tabelul 5. Repartiția pe categorii de vârstă la deces și sex a scheletelor din cele cinci serii separate.

Table 5. Distribution by age and sex of the skeletons from the five separate series.

Etapa de vârstă		Infans I (0-7 ani)		Infans II (7-14 ani)		Juvēnis (14-20 ani)		Adultus (20-30 ani)		Maturus (30-60 ani)		Senilis (60-x ani)	
Necropola	Sex	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului” (sec. XV-XIX)	♂	16	17,98	2	2,25	2	2,25	3	3,37	28	31,46	5	5,62
	♀					1	1,12	5	5,62	23	25,84	4	4,49
Total (N=89)		16	17,98	2	2,25	3	3,37	8	8,99	51	57,30	9	10,11
Biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” (sec. XVI-XVIII)	♂	70	10,29	52	7,65	34	5	28	4,12	176	25,80	21	3,09
	♀					23	3,38	56	8,24	201	29,56	19	2,79

Etapa de vârstă		Infans I (0-7 ani)		Infans II (7-14 ani)		Juvenis (14-20 ani)		Adultus (20-30 ani)		Maturus (30-60 ani)		Senilis (60-x ani)	
Necropola	Sex	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total (N=680)		70	10,29	52	7,65	57	8,38	84	12,35	377	55,44	40	5,88
Curtea Domnească (sec. XVII)	♂	-	-	-	-	10	9,01	12	10,81	56	50,45	2	1,80
	♀	-	-	-	-	5	4,50	9	8,11	17	15,32	-	-
Total (N=111)		-	-	-	-	15	13,51	21	18,92	73	65,77	2	1,80
Biserica Banu (sec. XVI-XIX)	♂	12	17,91	6	8,96	2	2,99	2	2,99	22	32,84	3	4,48
	♀					1	1,49	-	-	18	26,87	1	1,49
Total (N=67)		12	17,91	6	8,96	3	4,48	2	2,99	40	59,70	4	5,97
Mănăstirea Aroneanu (sec. XVI-XIX)	♂	12	15,19	5	6,33	1	1,27	4	5,06	36	45,57	1	1,27
	♀					1	1,27	5	6,33	11	13,92	3	3,80
Total (N=79)		12	15,19	5	6,33	2	2,54	9	11,39	47	59,49	4	5,07

Tabelul 6. Durata medie de viață la grupele de populații studiate.

Table 6. Average lifespan in the investigated populations.

Necropole	Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului” (secolele XV-XIX)	Biserica „Sf. Nicolae- Ciurchi” (secolele XVI-XVIII)	Curtea Dom- nească (secolul XVII)	Biserica Banu (secolele XVI-XIX)	Mănăs- tirea Aroneanu (secolele XVI-XIX)
0-x ani	36,94	34,06	35,92	35,63	36,61
Bărbați → 20-x ani	46,81	43,64	39,86	46,76	47,38
Femei → 20-x ani	45,94	41,49	35,96	50,39	41,97

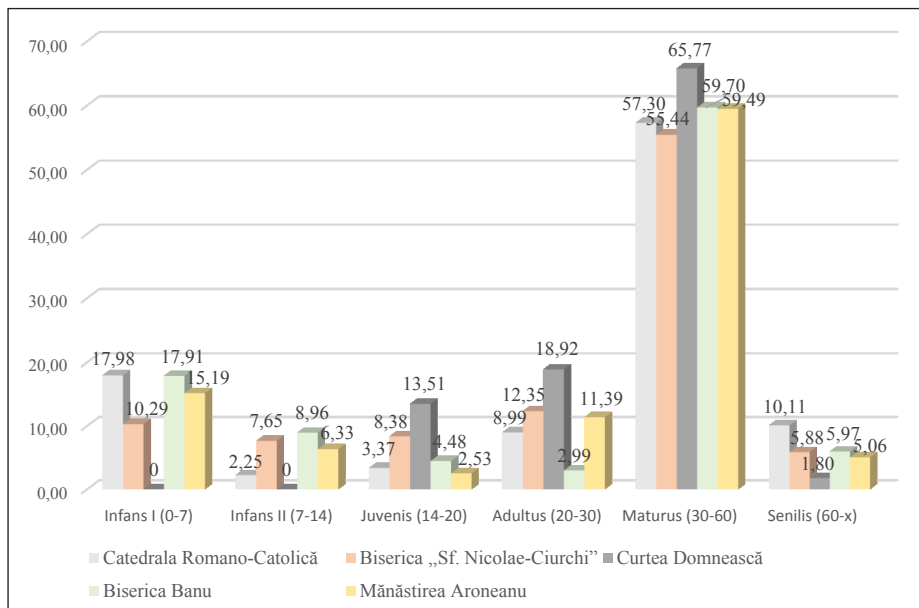


Fig. 3. Frecvențele pe categorii de vârstă la seriile studiate.
Fig. 3. Frequencies by age categories in the investigated series.

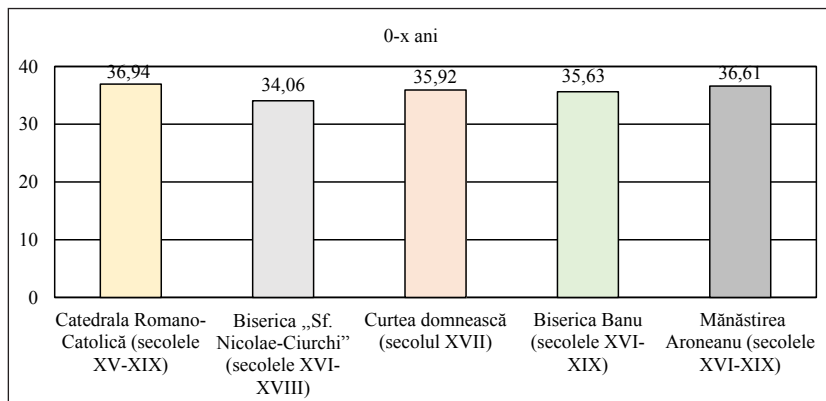


Fig. 4. Durata medie de viață la seriile studiate (0-x ani).
Fig. 4. Average lifespan in the investigated series (0-x years).

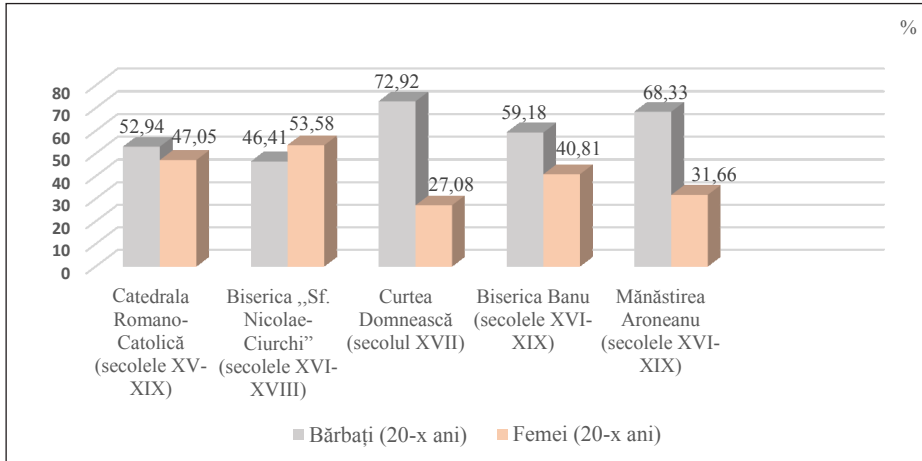


Fig. 5. Frecvențele pe sexe la seriile analizate (20-x ani).

Fig. 5. Frequencies by sex in the investigated series (20-x years).

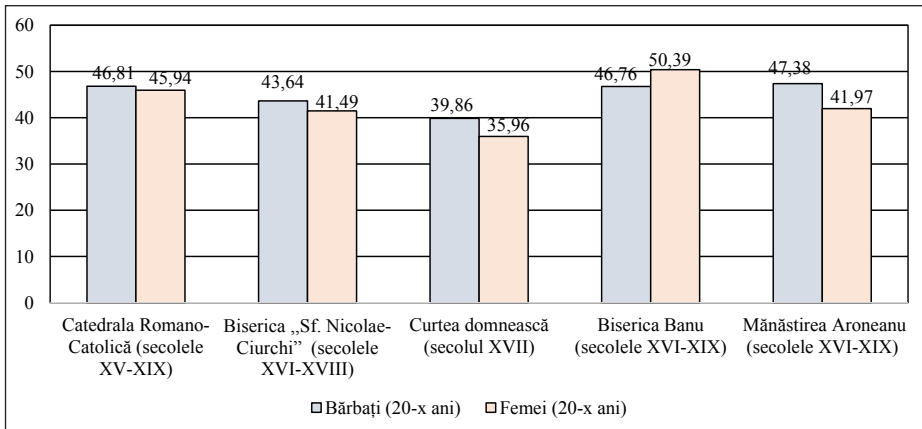


Fig 6. Durata medie de viață pe sexe la seriile studiate (20-x ani).

Fig 6. Average lifespan by sex in the investigated series (20-x years).

Lista autorilor

Mihai-Cristian AMĂRIUȚEI

Institutul de Istorie „A. D. Xenopol”, Academia Română – Filiala Iași
mihai.amariutei@gmail.com

Costică ASĂVOAIE

Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași
c.asavoai@gmail.com

Ludmila BACUMENCO-PÎRNĂU

Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași
ludmila.pirna@gmail.com

Luminița BEJENARU

Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov”, Academia Română –
Filiala Iași
Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași
lumib@uaic.ro

George BILAVSCHI

Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași
bilaskus@gmail.com

Arcadie BODALE

Arhivele Naționale Iași
abodale@yahoo.com

Geanina-Adriana BUTISEACĂ

Senckenberg Biodiversity and Climate Research Centre (SBik-F), Frankfurt am
Main); geanina.butiseaca@senckenberg.de

Monica DEJAN

Muzeul Național al Bucovinei, Suceava
arheologie@muzeulbucovinei.ro

Ștefan DEJAN

Muzeul Național al Bucovinei, Suceava
stefandejan@gmail.com

Vasile DIACONU

Muzeul de Istorie și Etnografie Târgu Neamț, Complexul Muzeal Național
Neamț
diavas_n82@yahoo.com

Alina FELEA

Institutul de Istorie, Chișinău
afelea44@gmail.com

Mircea-Cristian GHENGHEA

Facultatea de Istorie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași
mcghenghea2010@yahoo.com

Elena GHERMAN

Muzeul Mitropolitan, Iași
ghermanelena56@gmail.com

Vasilica-Monica GROZA

Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov”, Academia Română –
Filiala Iași
moni_ian@yahoo.com

Ionut IAȚCU

Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași
iatcu80@gmail.com

Bogdan MATEESCU

Institutul de Istorie „Nicolae Iorga”, Academia Română, București
bogdanmateescup2@gmail.com

Adriana MIRON

Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași
adriana_moglan@yahoo.com

Cosmin NIȚĂ

Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași
nitacosmin043@gmail.com

Gheorghe POSTICĂ

Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă”, Chișinău
gpostica@gmail.com

