

Aspecte legate de alimentație în Transilvania, secolele XVI-XVII. Consumul de băuturi alcoolice

Bogdan Andriescu

O analiză a alimentației transilvănene, corespunzătoare secolelor XVI-XVII, a necesitat consultarea mai multor izvoare istorice, cercetarea interdisciplinară fiind absolut obligatorie în acest sens. În context, demersul privind elaborarea studiului a presupus atât cercetarea izvoarelor istorice (documentare; narative-cronici, letopisețe; memorialistice; literare și epistolare) cât și a celor auxiliare istoriei (etnografie, antropologie). Vom avea în vedere următoarele băuturi alcoolice: vinul, berea și rachiul.

Vinul este cel mai des pomenit în izvoarele istorice. În anul 1444, erau atestate primele așezăminte franciscane la Mediaș, iar în 1554 aceștia au fost nevoiți să se autoexileze sub presiunea autorităților locale săsești. Așa cum cistercienii au avut, în toată Europa, pe lângă vocația religioasă, și un rol de pionieri în ale agriculturii, rolul economic al franciscanilor a fost orientat spre cultura viței de vie, ei dobândind în timp o pondere importantă în comerțul cu vin. De altfel, funcția de pivnicer era considerată a doua ca importanță după abate. Rolul călugărilor în selecția soiurilor și în perfecționarea vinificării rămâne dominant până în secolul al XVIII-lea. Cu Sfântul Benedict a cărui regulă se va impune pentru întreg Occidentul, vinul va fi admis ca una din bazele hranei cotidiene. În perioada Evului Mediu, apa din fântâni era de multe ori nepotabilă fiind băută doar fiartă („fiindcă se strica mai încet”), fie amestecată cu sucuri de fructe. Din punct de vedere al calității, „cea mai bună” era considerată „apa de ploaie”¹. Istoria Occidentului apreciază consumul zilnic de vin în mânăstiri între jumătate de kilogram și patru litri².

Consumul mare de vin se explică, în esență, prin slaba lui tărie și prin faptul că e vorba în special de vinuri „tinere”, care nu se conservau mulți ani și erau băute după maximum cinci sau șase ani de la punerea lor în butoi.

Calendarele săsești și românești tipărite în secolul al XVII-lea și începutul secolului următor ofereau cititorilor o multitudine de informații privitoare la o alimentația sănătoasă (este un prim palier pe care îl vom avea în vedere structurării acestui studiu). De asemenea, alte aspecte avute în vedere, se refereau la perioadele anului propice pentru însămânțări și strângerea recoltei. Utilitatea și impactul pe care aceste informații le aveau asupra cititorilor erau deosebit de importante având în vedere că asemenea pasaje sunt nelipsite din aceste calendare.

Într-un asemenea calendar, un capitol aparte, avea în vedere producția viticolă, acesteia fiindu-i rezervat un spațiu generos în raport cu întinderea

¹ Michel Tănase, *Franciscanii și piriștii la Mediaș, de la structuri urbane și parcelare la relații instituționale în Istoria Urbana*, nr. 1-2, 2000, p. 115.

² L. Moulin, *La vie quotidienne des religieux au Moyen Age, X-XV siecle*, Paris, 1978, p. 112.

întregului text³. Astfel, prevestirile legate de producția viticolă, sunt extrem de exacte și concise, cronicarul punctând perioadele faste și nefaste ale dezvoltării culturilor de viță-de-vie. Înmugurirea viței-de-vie care se va produce, cu siguranță, numai în „noaptea de Înviere”, va fi afectată „de vremea rea”. Lunile aprilie și mai vor fi prielnice dezvoltării acestei culturi, care datorită „...vremii bune, își va reveni până la înflorire”. În luna mai însă, influența nefastă a planetei Uranus va aduce „...ploi și aer rece și chiar și grindină”, dezvoltarea culturilor având mult de suferit. În luna iunie, starea vremii se va îmbunătăți pentru o scurtă perioadă însă, la mijlocul lunii iulie, vița-de-vie fiind „...din nou lovită de vremea rea”. Va urma o scurtă perioadă de vreme însorită, pentru ca în lunile august și septembrie, datorită ploilor, „...viței nu-i va merge din nou bine”. Chiar și în luna octombrie „...până la cules” vița-de-vie „...va fi atinsă de vremea rea”. Cronicarul concluzionează că, datorită capriciilor vremii, „...se și așteaptă o cantitate mică de vin și de calitate redusă” acesta fiind „...puțin, apos și acru”. Cu toate acestea, speranțele unei recolte bogate rămân legate indestructibil de voința divină, credința și rugăciunile putând determina bunăvoința Celui de Sus.

Într-un calendar de la începutul secolului al XVII-lea, existau diferite recomandări privind sortimentele alimentare care trebuiau să fie consumate, pe parcursul unui an.⁴ Anotimpul era cel care dicta compoziția meniurilor. O atenție deosebită era acordată cantității și tipului de băuturi alcoolice. Astfel, în primele trei luni ale anului se recomanda consumarea a trei pahare de vin zilnic, motivul fiind „...te face sănătos și proaspăt”. Cantitatea de vin se reducea apoi, în luna mai fiind recomandată doar o singură cană de vin. În luna iunie vinul era înlocuit cu bere și mied. În cele două luni care urmau individul era sfătuit să nu consume nici un tip de băutura alcoolică, pentru ca în ultimele patru luni ale anului să nu mai existe nici un fel de interdicție putând „...să mănânci și să bei de toate că te face sănătos”.

Și în calendarul din anul 1686, toate sfaturile pentru păstrarea sănătății se deosebeau în funcție de luna anului⁵.

Astfel în luna iunie consumul de vin trebuia redus, berea și vișinata preluând întâietatea.

Această ultimă recomandare era reînnoită și pentru luna iulie. Vinul revenea în recomandări ca băutura alcoolică de bază.

Pentru luna septembrie se recomanda consumarea unei cantități cât mai mari de lapte, însă „...a nu se uita gustul vinului rece”

Unul dintre remediile recomandate în cazul unor indigestii puternice, datorate consumului exagerat de mâncare sau de băuturi alcoolice era „...lăsarea de sânge”⁶.

³ Davide Frolichio, *New und Alt Almanach Auffs Jahr nach Jesu Christi Geburt 1644. Auff Ungern, Sybenburgen, Zips und vmliegende orther*, p. 20-21.

⁴ Carl Goellner, *Anno Dazumal*, București, 1969, p. 94.

⁵ Johann Neubarth, *Neu und Alter Almanach auff das Jahr nach der Geburt Jesu Christi 1686*, p. 15-20. La fel ca și în cazul precedentului calendar în titlu se afla mențiunea că acesta era destinat pentru a fi consultat nu numai de populația Transilvaniei ci și de cea a „Sileziei, Ungariei și alte țări învecinate”

Într-o carte de bucate sunt subliniate calitățile vinului, efectul binefăcător al acestuia asupra sănătății. De asemenea, sunt reliefate și efectele nefaste pe care le poate avea consumul exagerat de vin. Astfel „...dacă consumi cu modestie, vinul aduce la viață căldura corpului și o menține, ajută la digestie, echilibrează metabolismul, curăță sângele, întărește măduva, ajută la vedere...dar dacă se întrece măsura aduce mari daune, omul devine foarte slab ca putere, își pierde echilibrul”⁷.

Menționând preponderența soiurilor de vin alb în dauna celor roșii, Olahus subliniază apoi faptul că acestea pot satisface gusturile cele mai rafinate. Astfel, vinurile sunt de o tărie mai ridicată sau mai scăzută, dulci sau astringente. Vinul mai bun și mai nobil poate fi procurat în special din comitatele imediat învecinate principatului Transilvaniei. Exceptând vinul produs pe plantațiile de viță de vie cultivate de cetățeni, Olahus face scurte referiri la vinul rezultat din strugurii sălbatici. Îi laudă calitatea, subliniind faptul că acesta nu este cu nimic mai prejos calitativ decât „vinul domestic”⁸.

Pondereea acestui sortiment alimentar în epocă era ridicată, atâta timp cât în cronică din Calendarul anului 1644 exista o singură referință vizavi de anul 1569, și anume faptul că „...în Sibiu se pot cumpăra trei sferturi de vin bun cu numai un pfenigg”⁹. O altă mențiune privitoare la producția viticolă pentru anul 1633, sublinia că „...frigul de la Rusalii a compromis recolta de struguri de vin”¹⁰. Faptul că acest cronicar a considerat oportună o asemenea consemnare vine în sprijinul ideii de mai sus.

Un alt cronicar nota plin de satisfacție, faptul că timp de doi ani (1613-1614) producția de vin a fost ridicată, aceasta determinând scăderea accentuată a prețului. În acest sens caută să profite de această situație reușind să cumpere pentru nevoi personale o cantitate apreciabilă de vin. Situația financiară mai precară în care se găsea în acel moment nu l-a împiedicat să realizeze această achiziție, împrumutându-se în acest sens de o sumă importantă de bani¹¹.

Adeseori, interesul manifestat de cronicari pentru producția de vin este mai ridicat comparativ, de exemplu, cu recolta de cereale. Sunt notate minuțios influențele pe care le aveau fenomenele climatice asupra producției de vin. Astfel, o vară foarte secetoasă a determinat o cantitate de vin scăzută, însă de o calitate deosebită, acesta având o tărie mai ridicată. În acest context, cronicarul remarca faptul că „...doar un singur eitel de vin poate provoca individului o ușoară beție” (un eitel de vin însemna aproximativ 1,35 litri). Este un indiciu asupra cantității de vin pe care o consuma o persoană la o masă de prânz sau de cină¹².

⁶ Carl Goellner, *op. cit.*, p. 97

⁷ Bornemisza Anna, *Szakacskonyve 1680-bol*, ed. îngrijită de Lako Elemer, București, 1983, p. 243.

⁸ Nicolaus Olahus, *Opere I, Hungaria și Chronicon*, București, 2002, p. 185-186.

⁹ Davide Frolichie, *op. cit.*, p. 27.

¹⁰ *Ibidem*, p. 26.

¹¹ *Memorialul lui Nagy Szabo Ferenc din Tîrgu Mureș*, București, 1993, p. 167.

¹² Segesvari Balint, *Kronikaja 1606-1654*, în *Erdely Tortenelmi Adatok*, vol. 4, Cluj, 1862, p. 174-175.

Uneori, o recoltă mare de vin poate fi un prilej de amărăciune. Cronicarul, declarându-și satisfacția și mulțumind divinității pentru producția ridicată, precizează cantitatea, prețul și soiul de vin obținut. Bucuria este umbrită de faptul că a reușit cu mare greutate să vândă o parte din recoltă, însă la un preț mult scăzut față de estimările sale. Menționează chiar, că vinul dulce își găsea cu greu cumpărători printre transilvăneni, cu tot prețul scăzut cu care se vindea.

În cazul în care producția de vin este sub așteptări de multe ori cronicarul nu își poate ascunde amărăciunea¹³.

Legile statului conțineau reglementări stricte în legătură cu plantațiile de viță de vie. Astfel, dacă în hotarul vreunui oraș culturile de viță de vie vor fi lăsate în părăginire de către moștenitori mai mult de trei ani, acestea urmau a fi confiscate de rudele cele mai apropiate sau chiar de către vecini.¹⁴

Dieta din anul 1552 hotăra pedepsirea cu moartea a celor care erau prinși furând struguri. În schimb, nu erau spânzurați cei care furau găini, legume sau fructe. Răufăcătorii care nu împliniseră vârsta de șasesprezece ani, nu erau omorâți ci pedepsiți cu bătaia¹⁵.

Fragmente din Pravila Coresiană le regăsim în Codex Neogoeanus. Acestea cuprind diferite penalități de drept bisericesc, anateme, afurisiri, interdicții și canoane. Un articol avea în vedere pe cei care înșeală în negustoria cu vin, adăugând apă în vin. Prevederea este interesantă din două puncte de vedere. Pe de o parte, atestă această practică la o scară ridicată atâtă timp cât a fost necesară statuarea unei legi bisericești speciale în acest sens. Pe de altă parte, ea certifică încă o dată consumul ridicat de vin, ponderea importantă al acestuia în meniul zilnic. Pedepșa prevăzută de pravilă pentru comiterea unei astfel de fărădelegi era blestemul¹⁶.

Legile emise de dieta Transilvaniei au încercat să limiteze, să reglementeze cantitatea de vin consumată cu ocazia sărbătorilor religioase. Astfel, cârciumilor le era interzisă vânzarea băuturilor alcoolice până la sfârșitul predicii de după amiază. În schimb, nu era interzisă consumarea vinului în casele particulare, în cadrul familiei. Majoritatea amenzilor care se încasau ca urmare a nerespectării acestor hotărâri urmau „...să se dea fețelor bisericești din acele orașe sau sate...acest mic venit să fie întrebuințat pentru clădirea bisericii sau școlii din acea localitate”. De altfel dieta din Alba Iulia (5-26 martie) din 1619 era prima care institua asemenea reglementări, acestea fiind reînnoite de Constituțiile Aprobate¹⁷.

În cadrul domeniilor feudale, vinul era o adevărată monedă de schimb. Se puteau converti în daturi de vin censul sau alte daturi. De asemenea, era răspândit obiceiul de a împrumuta grâu sau faină pentru o cantitate de vin¹⁸.

¹³ Gabriel Haller, *Naploja 1630-1644*, în *Erdely Tortenelmi Adatok*, vol. 4, Cluj, 1862, p. 76.

¹⁴ *Constituțiile Aprobate ale Transilvaniei (1653)*, Cluj, 1997, p. 133-134.

¹⁵ David Prodan, *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea*, vol. 1, București, 1968, p. 338.

¹⁶ Alexandru Piru, *Istoria literaturii române*, București, 1977, p. 68.

¹⁷ *Ibidem*, p. 235.

¹⁸ David Prodan, *op. cit.*, vol. 1, p. 176.

În context este de menționat că, după ani îndelungați în slujba țării, cheltuind chiar din veniturile sale proprii, Lazăr Henkel îl ruga pe palatinul Ungariei Georg Thurzo să-i restituie suma de bani corespunzătoare serviciilor prestate (15000 de florin). În cazul în care însă, acest lucru va fi imposibil, acesta declara că se va mulțumi și cu o cantitate de vin corespunzătoare sumei de bani pe care trebuie să o primească. În cererea sa amintește de producția mare de vin din acel an. Fără îndoială că acest nobil, împreună cu toată curtea sa, nu putea consuma o asemenea cantitate. Nobilul însă, este sigur de faptul că, fără prea mare efort, va putea să vândă o mare parte din această cantitate, recuperându-și relativ ușor datoria. De altfel, nu este singurul caz în care, în contul unei datorii financiare, se cere o cantitate corespunzătoare de vin. Acesta se consuma în cantități apreciabile de către toate categoriile sociale, riscul de a nu putea vinde un vin de o calitate bună, în cazul unei recolte bogate, fiind aproape nul¹⁹.

În ceea ce privește domeniului Baia Mare, în perioada anilor 1569-1570, pe primul plan al cheltuielilor se aflau cele militare, urmate fiind de cumpărăturile de vin.²⁰

De altfel, din aparatul de conducere al orașului Baia Mare în secolul al XVII-lea, însărcinați cu diferite munci, precis delimitate, făceau parte și patru curatori ai viilor, în a căror atribuție intra îngrijirea și supravegherea viilor orașului. Alături de aceștia, își mai desfășurau activitatea un curator pentru viile parohiale, un curator pentru viile din partea minelor, un alt curator avea în grijă viile mici ale orașului iar alți doi curatori aveau în atribuție buna funcționare a berăriei orașului²¹.

Pe domeniul Satu Mare, vânzările cele mai ridicate erau cele de vin. Domeniile feudale își valorificau vinurile în primul rând sau aproape, numai pe propria piață. Producția trebuia să servească în primul rând nevoile de întreținere ale domeniului feudal.

Descriind orașul Turda și împrejurimile, cronicarul consemna „...cât e de productivă regiunea în vinul cel mai bun”²². Aceleași aprecieri erau adresate și zonei limitrofe orașului Mediaș.²³ În context, un alt călător străin care vizita Transilvania, remarca producția ridicată de vin din zona Mediaș, numită de locuitori „Țara Vinului”.²⁴ Aceste zone fiind renumite, un alt călător apreciind că, „...vinuri mai sănătoase și mai tari se află la Alba Iulia, Deva, Aiud, Biertan, Feneș și Mediaș”.²⁵

În pivnițele Cetății Făgărașului, conform inventarului din anul 1632, era consemnată existența a nu mai puțin de 10032 vedre de vin păstrate în 181 de

¹⁹ Andrei Veres, *Documente privitoare la istoria Ardealului, Moldovei și Țării Românești*, vol. 8 1607-1613, București, 1930, p. 184.

²⁰ David Prodan, *op. cit.*, vol. 1, p. 147.

²¹ Mitrofan Boca, *Monografia municipiului Baia Mare*, vol. 1, Baia Mare, 1972, p. 208.

²² Georg Reicherstoffer, *Chorographia Transilvaniei*, în Maria Holban, *Călători străini în Țările Române*, vol. 1, București, 1968, p. 212.

²³ *Ibidem*, p. 219.

²⁴ Sebastian Munster, *Cosmografia*, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 2, 1969, p. 276.

²⁵ David Frolich, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 2, p. 46.

vase. Cea mai mare cantitate provenea din dijme (4143 de vedre). Cantități mari de vin au fost cumpărate și din scaunul Cincu (1523 de vedre). Este de remarcat echilibrul cantităților de vin cumpărate, cel mai puțin 36 de vedre, cel mai mult 40 de vedre. O cantitate însemnată de vin provenea din scaunul Mediaș de aici fiind cumpărate 2666 de vedre. Din podvalurile de jos și de sus fuseseră achiziționate 1427 de vedre²⁶.

Doar în pivnița mare a Cetății Făgărașului era consemnată în 1637 o cantitate apreciabilă de vin: 348 de vedre. Era menționat și un butoi cu mied, în greutate de 30 de vedre²⁷.

Uneori, preferințele legate de cumpărarea unui anumit sortiment de vin erau în mod special subliniate. Astfel, în instrucțiunile principelui Gabriel Bethlen către provizorul Cetății Făgărașului, acesta îl sfătuia să cumpere vinuri asemenea celor care „...se produc în scaunul Sighișoara, cu gust curat acru”²⁸.

În context, în pivnițele Cetății Făgărașului o mare cantitate era adusă din dijmele săsești. De asemenea, cantități însemnate proveneau de pe alte domenii princiare. În general, vinul produs în Ungaria era mai scump decât cel ardelenesc²⁹.

Aproape fără excepție, angajații domeniilor feudale primeau, în cadrul salariilor, cantități variabile de vin. Astfel, cantitatea de vin pe care căpitanul cetății Făgăraș, Grigore Bethlen, (1678) trebuia să o primească în cadrul salariului anual, era cu adevărat impresionantă: 300 de vedre de vin³⁰. De o cantitate apreciabilă de vin beneficia și predicatorul curții respectiv : 150 de vedre anual³¹. Doar câțiva angajați ai domeniului, printre care grădinarul neamț și ajutoarele sale, primeau în cadrul acestui salariu, și o cantitate de bere (25 de vedre pentru primul și câte o jumătate de litru ucenicii) în rest, toți, fără excepție, vin. Nu erau exceptate femeile. Astfel, atât cantitățile zilnice cât și cele anuale de vin și de bere erau prevăzute în salariile cusătoresei cât și ale fetelor de lucru ale principesei. Cusătoreasa primea anual 35 de vedre de vin și o cupă de bere pe zi. De o cantitate mai redusă (doar o jumătate de cupă de bere zilnic) beneficiau fetele care o ajutau pe principesă în treburile casnice³². Berea era o băutură obișnuită mai ales pentru meseriași și pentru personalul aflat în partea inferioară a scării ierarhice.

Cantități variabile de vin primeau chiar și cei care, prizonieri fiind, erau „...închiși în turnul orașului”. Astfel, în data de 16 iulie a anului 1601 „*boierilor din turn*” aflați în orașul Cluj li se servea la masa de prânz carne, varză și vin. Același meniu îl primeau și în următoarele zile³³.

²⁶ David Prodan, *Urbariile Țării Făgărașului*, vol. 1, București, 1970, p. 172-173

²⁷ *Ibidem*, p. 416.

²⁸ *Ibidem*, p. 3.

²⁹ *Ibidem*, p. 65.

³⁰ *Ibidem*, p.46.

³¹ *Ibidem*, p. 49.

³² *Ibidem*, p. 51.

³³ Ștefan Meteș, *Domni și boieri din Țările Române în orașul Cluj și românii din Cluj*, București, 1935, p. 26.

Două izvoare istorice consemnau existența în Deva a „numeroase cârciumi”, acestea fiind chiar apreciate „că sunt foarte frumoase”³⁴.

Consumul de vin în cadrul petrecerilor organizate de bresle, deși era constant (majoritatea statutelor breslelor conținând prevederi speciale prin care ucenicii și calfele erau obligate să ofere asemenea cantități de vin) era limitat la anumite cantități.

Spre exemplu, în cazul breslei plugarilor din Târgu-Mureș, fiecărui membru îi era permisă consumarea unei singure cupe de vin. Doar staroștii aveau dreptul la două cupe, în timp ce decanii la o cupă și jumătate. Cel care s-a retras de la festin cu învoirea starostelui, la reîntoarcere urma să beneficieze de două cupe de vin. Aceasta din cauza faptului că nu a reușit să fie prezent în momentul în care s-au servit felurile de mâncare. Este încă un indiciu cu privire la faptul că vinul era considerat un aliment cu o valoare nutritivă ridicată³⁵.

Era interzis calfelor să constrângă pe altele să bea peste măsură. Probabil că asemenea fapte se întâmplau, spre amuzamentul întregii adunări. Într-o măsură ridicată purtările necuviincioase se datorau consumului exagerat de vin. De aceea, sub pedeapsa unei amenzi în bani, era interzis ca o calfă să se îmbete. Exista și un indiciu conform căruia o calfa putea fi suspectată că a întrecut măsura. Atunci când aceasta varsă vin pe masă „...încât nu putea să o acopere cu mâna”, existau suspiciuni că respectiva persoană se afla sub influența băuturilor alcoolice. Calfa care se făcea vinovată era pedepsită, amenda constând într-o octavală de vin. Este de remarcat faptul că cel care a greșit îmbătându-se nu era pedepsit cu o amendă în ceară sau în bani. În cadrul acestor întâlniri, era interzisă cu desăvârșire practicarea jocurilor de noroc (zaruri sau cărți de joc). De asemenea, înaintea unei întruniri, fiecare calfă era perchezitionată, fiind obligată să predea cuțitul personal. Aceste măsuri se pare că erau necesare, actele de violență fizică nefiind rare. Accesele de furie trebuia să și le controleze fiecare, pentru simplul gest de „a bate cu pumnul în masă” calfa putând să piardă leafa pe o săptămână întreagă. Prin aceste măsuri se încerca înnăbușirea în fașă a oricăror acte de violență³⁶.

În august 1661 un ucenic era decapitat datorită faptului că „...sub influența vinului a înjunghiat pe fratele său din cauza beției”³⁷. Asemenea incidente grave sunt de altfel des consemnate în cronică.

Cinci articole din totalul de patruzeci al statutului breslei pantofarilor din Sibiu se refereau la aplicarea unor pedepse pentru calfele care au consumat băuturi alcoolice în exces. Cele mai grave repercusiuni datorate consumului exagerat de alcool erau nu atât comiterea unor acte de violență fizică cât mai ales

³⁴ A. Decei, *Extrase din istoricii turci contemporani privind județul Hunedoara în anii 1659*, în *Sargeția*, VII, p. 97-121.

³⁵ Banis Johanna, *Date privind breasla plugarilor din Târgu Mureș*, în *Marisia*, XI-XII, 1981-1982, p. 137.

³⁶ *Documente privind istoria orașului Sibiu*, vol. 2 : *Comerț și meșteșuguri în Sibiu și în cele Șapte Scaune 1224-1579*, Sibiu, 2003, ediție îngrijită de Monica Vlaicu, doc. Nr. 136, p. 393-394.

³⁷ Daniel Nekesch-Schuller, *Chronik*, în *Quellen zur Geschichte der Stadt Brasso*, Vol. 4, 1903, p. 267.

purțările necuviincioase. Alte două prevederi aveau în vedere interdicția de a practica jocuri de noroc, „...*jocuri pe bani cum ar fi pietre în groapă sau cu cărți în curtea bisericii, într-o casă oarecare sau în piață*”. Era permisă participarea la jocurile de cărți sau de zaruri numai în măsura în care se paria o sumă limitată, în cazul acesta un fenig³⁸.

Doar un singur statut de breaslă în secolul al XVI-lea permitea aducerea unei cantități de „...*vin la discreție*” cu ocazia primirii unui ucenic. La ospățul pe care meșterul era obligat să-l dea cu prilejul primirii în breaslă, acesta trebuia „...*să fie compus din mâncare și băutură, la toată discreție, pentru toți meșterii din breasla*”. În cadrul ospățului pe care ucenicul era dator să-l dea membrilor breslei era amintit ultimul fel de mâncare, și anume „*pâine cu brânză*”³⁹.

În cotext, un călător străin consemna indirect faptul că numeroase acte de violență aveau loc ca urmare a consumului exagerat de alcool, subliniind că : „...*nu am auzit niciodată în țările acestea despre omoruri și înjunghieri cu toate că se găsește aici vin din belșug*”⁴⁰.

În ceea ce privea modul de servire, Olahus menționa preferința cetățenilor de a consuma vinul rece, pivnițele și hrubele fiind cele care asigurau o temperatură adecvată. Pe timpul verii, în zilele de caniculă, gheața, strânsă iarna, era așezată în hrube fiind astfel asigurată temperatura adecvată pentru vin⁴¹.

În secolul al XVII-lea, grija care se acorda modului de preparare a vinului era în creștere. Se avea în vedere, pe de o parte, respectarea unor reguli de igienă (absolut necesare creșterii calității) iar pe de altă parte, folosirea unor ingrediente speciale, considerate necesare pentru îmbunătățirea calității, rafinamentul începând să joace un rol tot mai important.

Astfel, în instrucțiunile pe care principesa Anna Bornemisza le dădea provizorului Cetății Făgărașului, i se cerea să acorde o grijă deosebită producției de vin. Pe de o parte, acesta trebuia să se îngrijească de igiena recipientelor în care vinul urma să fie turnat, „*în vase curate*”. Butoaiele goale trebuiau păstrate în încăperi curate, bine aerisite, „...*pentru a nu lua miros*”. O grijă deosebită trebuia acordată igienei pivnițelor. Astfel „...*pivnițele se țin într-o curățenie perfectă...sub butoaie se mătură, vara ușile și geamurile să fie închise, soarele să nu bată pe butoaie, iarna butoaiele să fie protejate de frig și ger, să fie ferite de ploi, fulgere, de vânturile de Paști...iarna închide ușile, să nu se facă foc în pivnițe, fumul poate dăuna vinului...numai geamurile care sunt îndreptate spre sud se pot deschide*”⁴².

Pe de altă parte, o grijă deosebită trebuia acordată și păstrării vinului în condiții optime. Butoaiele trebuiau bine ferecate. Fermentarea vinului era atent supravegheată⁴³. Vinul se putea păstra în condiții optime dacă butoaiele erau

³⁸ Documente privind istoria orașului Sibiu... vol. 2, doc. Nr. 128, p. 373-375.

³⁹ Documente privind istoria orașului Brașov, vol. IX, Brașov, 1999, ed. îngrijită de G. Nussbacher, doc nr. 100, p. 200.

⁴⁰ Ferrante Capecei, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 3, p. 100.

⁴¹ Nicolaus Olahus, *op. cit.*, p. 187.

⁴² Bornemisza, Anna, *op. cit.*, p. 246.

⁴³ David Prodan, *Urbariile...*, vol. 1, p. 20.

spălate cu multă sare. „...dispar astfel mirosurile, după care se afumă cu sulf și cu frunze de nuc”⁴⁴. Aceeași principesă făcea câteva recomandări în cartea sa de bucate, care aveau în vedere modul de preparare a vinului. Astfel, strugurii trebuiau culeși „...atunci când devin mici și stafidiți”. Boabele necoapte trebuiau să fie eliminate „...pentru că strică gustul vinului”⁴⁵. De asemenea, „...nici în cazul boabelor prea coapte vinul nu va fi grozav.”⁴⁶

Aceeași carte de bucate conținea prevederi care ar fi trebuit să fie urmate pentru a reuși o degustare a vinului care să-ți permită o cât mai corectă apreciere a calității acestuia. Astfel, persoana care dorea să consume o cantitate de vin trebuia „...să spele gura” și „...să mănânce trei sau patru bucăți de pâine înmuiată în apă”⁴⁷.

O carte de bucate de la sfârșitul secolului al XVII-lea ne oferă unsprezece rețete care cuprind „...învățătură de a face vinuri frumoase și de folos”, iar alte 16 pentru „vutci”, tot pe bază de vin, plante medicinale și condimente, precum scorțișoara, cuișoarele, foile de dafin, ienupărul⁴⁸.

O altă asemenea carte de bucate, din prima jumătate a secolului al XVIII-lea, conținea și rețete speciale de preparare a vinului, respectarea unor reguli de igienă fiind obligatorii pentru a obține un vin de calitate. Astfel, strugurii odată culeși, erau „...puși să se zvintescă la soare 4-5 zile, curățind boabele putrede”. Numai după această operațiune strugurii erau zdrobiți obținându-se mustul. Acesta era turnat în butoaie, adăugându-se „anghelică tăiată bucăți, coriandru întreg, cuișoare”. Acestea urmau să fie lăsate „...să fiarbă mustul cu dânsel”⁴⁹.

Sunt cazuri în care autoritățile locale și centrale interziceau organizarea unor acțiuni de justiție în cazul în care persoanele respective ar fi consumat cantități variabile de vin. Astfel, la începutul secolului al XVI-lea orice judecată trebuia să aibă loc numai dimineața. În cazul în care aceasta nu s-ar fi terminat trebuia să continue a doua zi. Era interzisă însă cu desăvârșire continuarea judecării după-amiaza, iar în cazul în care aceasta ar fi avut loc era lipsită de valoare. Motivul acestei interdicții îl constituia faptul că, în cadrul mesei de prânz pe care judecătorii urmau să o servească, cantitatea de vin pe care o consumau, „...când s-au săturat de vin” ar fi putut să le afecteze verdictele⁵⁰.

Consumul exagerat de băuturi alcoolice conducea la izbucnirea unor conflicte, și perturba îndeplinirea diferitelor sarcini. Astfel, în instrucțiunile principesei S. Lorantfi pentru domeniul Țării Făgărașului, erau prevăzute pedepse aspre pentru cel care, „...în serviciul său e prins ziua sau noaptea beat sau dormind”. Cu siguranță că acest viciu era mult răspândit în rândul apărătorilor cetății, atâta timp cât a fost necesară statuarea unor reglementări

⁴⁴ Bornemisza, Anna, *op. cit.*, p. 242.

⁴⁵ *Ibidem.*,

⁴⁶ *Ibidem.*, p. 243

⁴⁷ *Ibidem.*, p. 244

⁴⁸ Ioana Constantinescu, *O lume într-o carte de bucate*, 1997, București, p. 89.

⁴⁹ M. Gaster, *Texte și manuscrise din secolele XVI-XIX. Specimene dialecticale*, vol. 2, București, 1891, p. 46.

⁵⁰ David Prodan, *Iobăgia...sec. XVI*, vol. 2, p. 181.

speciale pentru cei care păcătuiau în acest mod. Astfel, aceștia urmau, prima dată când greșeau, „...să fie strașnic bătuți, iar a doua oară să fie uciși”⁵¹.

Olahus mărturisea într-o scrisoare faptul că a primit cadou două cărți, mai exact o omilie a lui Ioan Hrisostomul și o predică a Sfântului Vasile. Ambele avea ca subiect păcatul grav al beției. Necesitatea reeditării acestor lucrări a fost impusă după cum ne informează umanistul datorită „...flagelului care a năpădit acum până într-atât sufletele tuturor, obiceiurile și purtările oamenilor”. Pe de altă parte, recunoaște însă impactul redus pe care aceste scrieri le vor avea în rândul populației, lipsa științei de carte la care se adăuga ignoranța fiind motivele principale. Concluzionează spunând că pentru o lume needucată cel mai bun medicament rămâne „nenumărate lovături de ciomege”⁵².

Pe frontispiciul portalului de la fostul han din piața din Cluj Napoca este inscripționată maxima: „Natura ne-a dat cârciuma ca să ne petrecem răgazul nu ca să locuim în ea”. Maxima, aproximativ sub aceeași formă poate fi regăsită și în lucrarea cu caracter didactico-moralizator, „Dialogul despre beție și dezmaț” din 1552 aparținând lui Heltai⁵³.

Prezența ca invitați, la masa de prânz sau de seară era în primul rând un act de onoare. În cadrul acestora, consumul exagerat de băuturi alcoolice (un fapt intens amintit de cronicari) conducea deseori la izbucnirea unor conflicte care degenerau în adevărate bătăi. Uneori, cel care descrie asemenea întâmplări este chiar un participant activ la acestea. În două rânduri, cronicarul relatează că a fost martor al unor astfel de conflicte, unde însuși principele a fost capul de afiș, slujitorii trebuind să îndure cu stoicism pedepsele fizice, aplicate chiar de acesta în persoană⁵⁴.

Este demn de a fi remarcată sinceritatea mărturisirilor cronicarului din jurnal⁵⁵. Astfel, menționează, de fiecare dată, cazurile în care a fost turmentat, subliniind însă și momentele în care, depășind o anumită limită, a provocat scandaluri, violențe. Spre exemplu, în data de 28 ianuarie, ia masa de prânz, invitat fiind de către prietenul său Kun Pall. Menționează apoi, că s-a îmbătat foarte tare. Cantitatea de alcool îngurgitată a fost, cu siguranță, apreciabilă, atâta timp cât, a doua zi, ține să sublinieze că nu a băut nimic. Peste doar câteva zile se afla în aceeași stare bahică, în urma prânzului servit la Rhedei Francisc (în data de 3 februarie). În aceeași lună, onorează alte trei invitații pentru servirea mesei de prânz, la două dintre acestea recunoscând că „...am fost foarte băut”. Sunt mai rare cazurile când aceste stări bahice durează mai mult de o zi. Totuși, în prima jumătate a lunii martie, fiind găzduit în Castelul din Făgăraș, mărturisește că timp de trei zile consecutiv a fost turmentat.

Uneori aceste stări prelungite de beție trezeau în sufletul său unele remușcări. Aceasta cu atât mai mult cu cât aceste beții se petreceau în plin post al

⁵¹ *Idem*, *Urbariile...*, vol. 1, p. 10.

⁵² Maria Capoianu, *Nicolaus Olahus, Europeanul*, București, 2000, p. 156.

⁵³ E. Chirilă, Marica Guy Viorica, *Inscripții latine din Clujul Renașterii*, în *Studii și comunicări*. Muzeul Brukenthal. Galeria de artă, nr. 1, Sibiu, 1978, p. 131-141.

⁵⁴ Gabriel Haller, *Naplo Konyve*, 1630-1644, în *Erdelyi Tortenelmi Adatok*, 1862, IV, p.41

⁵⁵ *Ibidem*, p. 43.

Paștelui. Astfel, ține să sublinieze, că aflat la Făgăraș, timp de două zile a ținut post până seara (1-2 aprilie). Însă va urma o nouă invitație la masă din partea căpitanului cetății, cronicarul mărturisind că a fost din nou „foarte băut” (3-4 aprilie)⁵⁶.

Consumul exagerat de alcool se pare că era responsabil pentru durerile acute de stomac care l-au încercat timp de două zile (18-19 aprilie). În consecința, timp de aproape două luni nu mai există nici o referire la vreo stare bahică căreia să-i fi căzut pradă. Apoi, din nou, o cantitate semnificativă de vin, consumată într-o noapte, îl pune în situația de a nu mai fi capabil a doua zi să-l însoțească pe principe. A comis acest act grav cu toate că era conștient de urmări, fiind muștrat în consecință a doua zi de către principe⁵⁷.

În același context, un conflict cu un meșter din Bistrița este urmarea consumului excesiv de vin. Cronicarul nu s-a rezumat doar la injurii, acesta recurgând și la violență fizică, atâta timp cât meșterul îl va da în judecată, cerând condamnarea la moarte și confiscarea averii în favoarea sa⁵⁸.

Consumul exagerat de vin este atestat pentru toate stările sociale. Astfel, cronică lui Mihail Cserei ne oferă câteva informații prețioase vizavi de apetența pentru vin a principelui și a câtorva nobili de frunte ai principatului. Referindu-se la Mihail Apaffi „...care era la o beție mare” se subliniază faptul că acesta „...era în stare a bea la o singură petrecere câte o vadră de vin”. Nobilul N. Zolyomi era catalogat ca fiind „...un mare porc de câine, bețiv și deșuchiat” care „...s-a nefericit el însuși prin gura sa cea nespălată pentru că dacă se îmbăta flecărea toate minciunile”. Un alt mare nobil al Transilvaniei, comitele Ștefan Tokoly era recunoscut datorită faptului că „...făcea mari beții”⁵⁹. M. Barcsai „...era și el foarte bețiv când stătea la bancheturi cu ofițerii ceilalți”⁶⁰. Forgach ar fi putut ocupa Făgărașul și Brașovul dacă nu „...și-ar fi pierdut timpul în ospete, beții și desfrânări cu femei”⁶¹. Nobilul Pekri „...mânca, bea, petrecea în ospete dansa și făcea nebunii”⁶².

În ceea ce privește cantitatea și soiurile de vin consumate atât de marea nobilime cât și de către principe un călător menționa faptul că „...domnii soli au lăudat vinul de Tokay căruia principele îl prefera mult celui ardelenesc și le-a prilejuit domnilor soli de data aceasta o beție zdravănă”⁶³.

Un călător străin aflat în vizită prin Transilvania consemna faptul că: „...transilvăneni, la banchete închină mult în sănătatea altuia”, subliniind că în ceea ce îl privește „...îmi îngăduie să mă port după obiceiul meu și să beau numai cât îmi va fi voia”⁶⁴.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 45.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 56.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 71.

⁵⁹ G. Barițiu, *Din cronică lui Mihail Cserei, 1661-1711*, în *Transilvania*, nr. 4, 1869, p. 37-40.

⁶⁰ *Idem*, în *Transilvania*, nr. 8, 1869, p. 85-88.

⁶¹ *Idem*, în *Transilvania*, nr. 20, 1869, p. 248.

⁶² *Idem*, în *Transilvania*, nr. 20, 1869, p. 250.

⁶³ Conrad Iacob Hildebrandt, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 3, p. 563.

⁶⁴ Franco Sivori, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 3, p. 53.

Decesul provocat de excesul consumului de băuturi alcoolice era un păcat la fel de grav ca și sinuciderea. Astfel, cel care „...s-a îmbătat...și a murit”, în cadrul înmormântării suferea aceeași dezonoare ca și a sinucigașului fiind „... înmormântat...prin călău” în locul special destinat acestora, nu în cimitirul orașului⁶⁵.

Consumul unei cantități ridicată de vin o putem regăsi și la curtea domnitorului Țării Românești. Cantitatea de vin consumată cu ocazia unui banchet organizat de către domnitor era cu adevărat impresionantă. Astfel, „...s-a băut la acest mare ospăț cu cupe mari de o oca de vin (1,288 l), mai întâi câte trei cupe în cinstea sărbătorii, în al doilea rând alte trei cupe în sănătatea domnului nostru patriarh...în al treilea rând mai multe cupe în cinstea numelui domnului. Nimeni nu putea să refuze să bea, căci datina cerea ca oricine stătea cu el la masă să bea în felul acesta până în clipa când se aduceau lumânările, acesta fiind semnalul plecării”⁶⁶.

În același context sunt de remarcat sfaturile pe care Neagoe Basarab le dădea fiului sau Teodosie : „...și să nu-ți îngreunezi trupul cu beții că mulți zic: Bună iaste băutura cea multă...Iar slugilor tale, le da să bea din dăstul și cât vor vrea. Și tu încă să bei, ce cu măsură, ca să poată birui mintea ta pre vin, iar să nu biruiască vinul pre minte; și să cunoască mintea ta pre mințile slugilor iar să nu cunoască mintea slugilor pre mintea ta”. Sfaturile acestuia continuau apoi: „...la beție pre nimeni să nu dăruiești, măcar de te-ar fi sluga cât de dragă

Sau de veți avea mânie pre cineva de la trezvie, tu să nu o arăți pre sluga ta la beție, iar tu să-l îngăduiești pînă la trezvie. Sau de-ți va greși vreo sluga, fiind beat, tu-l îngăduie, pentru că tu l-ai îmbătat, așa-i și îngăduie”⁶⁷.

Consumul de vin era mare și cu prilejul ospetelor organizate de nobilime. De remarcat observația pe care cronicarul o face vizavi de vesela în care era servit vinul: din oale nesmălțuite. Nu se consuma vinul din carafe fiindcă „...nu se auzise pe atunci de carafe pentru că dacă rosteai carafe s-ar putea să se fi supărat crezând că îl înjuri”, kurofiaz în limba maghiară însemnând „fiu de curvă”. La primul fel de mâncare, femeile obișnuiau să consume o cantitate redusă de vin, aceasta crescând odată cu servirea felului doi, „...când vroiau ele să se înveselească atunci începeau să bea”. De obicei, bărbații serveau vinul în pahare cu o capacitate de jumătate de eitel, cronicarul subliniind faptul că „...pe atunci stomacurile nu erau așa de sensibile ca acum”. Era preferat vinul nou, dulce, care „...fermentase întrucât să fie puțin pișcăcios”. Vinul vechi, de câțiva ani era oferit slugilor. În timpul desertului, mai ales atunci când se serveau pepeni, erau aduse sticle de vișinată. Aceasta se consuma întotdeauna rece, fiind păstrată în ciubere pline cu gheață⁶⁸.

Numai după ce au consumat o cantitate apreciabilă de vin cei prezenți începeau să cânte „...despre vechi fapte de vitejie, câteodată și despre dragoste”.

⁶⁵ Daniel Nekesch-Schuller, *op. cit.*, p 275.

⁶⁶ Ioana Constantinescu, *op. cit.*, p. 15.

⁶⁷ *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Teodosie*, ed. îngrijită de Florica Moisiil și Dan Zamfirescu, București, 1970, p. 260.

⁶⁸ Apor Peter, *Metamorphosis Transilvaniae*, București, 1972, p. 32.

Fluierul, trompeta, lăuta, cimpoiul și țambalul erau instrumentele muzicale preferate. Acum începea să se și danseze⁶⁹.

Precizările cronicarului legat de vizita regelui Ungariei în Sibiu în 1494 au în vedere și cantitatea de băuturi alcoolice consumată de cei din suita sa. Dacă în privința berii cantitatea consumată este exact înscrisă, și anume 25 de găleți și trei măsurii, în ceea ce privește vinul cronicarul menționa „...*băutura principală nu se știe cât s-a consumat*”⁷⁰.

În multe cazuri, suma cheltuită de magistratul orașului Cluj pentru achiziționarea băuturilor alcoolice o întrecea sau era foarte apropiată de cea necesară cumpărării hranei. Astfel, cu ocazia găzduirii „...*delegatului din Muntenia, cu șapte persoane*” a fost cheltuită suma de un florin și 75 de denari, pentru procurarea produselor alimentare necesare, atât pentru masa de prânz, cât și pentru cină. Prețul vinului cumpărat cu acest prilej a fost de un florin și 44 de denari. Aceștia i s-a adăugat și o cantitate mai redusă de mied în valoare de 20 denari. Același raport hrană-băuturi alcoolice s-a păstrat și pentru următoarele patru zile⁷¹. De asemenea, sunt dese și cazurile în care alături de vin și de bere, era consumată și o cantitate, e adevărat mai redusă, de vinars.

Sunt rare cazurile în care cei care sunt găzduiți nu erau serviți cu vin. Astfel, în perioada 1-4 iulie 1610 orașul are ca oaspeți doi soli din Țara Românească. Aceștia refuză să consume vin, cerând în schimb bere și mied pentru cină⁷². Într-un alt caz, boierii care sosesc în Cluj din Moldova primesc bere „...*pentru că n-au băut vin*”⁷³. Într-o altă situație, o notă marginală consemna refuzul oaspeților de a consuma vin : „...*nu le place, pentru ei e mai bună berea*”⁷⁴. Într-o altă însemnare, doi soli veniți din Moldova „...*nu beau decât aqua vitae și mied*”⁷⁵.

În ceea ce privește calitatea vinului cu care erau serviți oaspeții, putem aprecia că acesta era de calitate superioară, atâta timp cât au existat de-a lungul anilor doar două plângeri. În data de 12 ianuarie a anului 1612, logofătul Dumitru „...*deoarece a fost nemulțumit cu vinul, pe care-l primea regulat, s-a revoltat*”. Gazdele sunt obligate să ia măsuri astfel că, „...*împreună cu domnul primar, i-am dat pentru două zile douăzeci eitel vin*” în valoare de un florin și douăzeci de denari⁷⁶.

Sunt rare cazurile în care solii, găzduiți de oraș își arătau nemulțumirea vizavi de meniurile oferite. Într-un asemenea caz, persoanele care formau solul venit din Moldova, „...*au fost foarte nemulțumiți cu mâncarea (de post) și mai ales cu vinul...solul nici nu a băut decât mied, așa încât domnul primar m-a silit să le îmbunătățesc cina*”. Însemnările acestuia continuau apoi, „...*vin pe placul*

⁶⁹ *Ibidem*, p. 34.

⁷⁰ Fr. Teutsch, *Hermanstadt um 1500*, în *Bilder aus der Vaterlandischen Geschichte*, Sibiu, 1895, p. 110.

⁷¹ Ștefan Meteș, *op. cit.*, p. 26.

⁷² *Ibidem*, p. 33.

⁷³ *Ibidem*, p. 28.

⁷⁴ *Ibidem*, p. 44.

⁷⁵ *Ibidem*, p. 60.

⁷⁶ *Ibidem*, p. 34.

lor n-am găsit și comisarul a fost foarte revoltat, așa încât, a trebuit să dau în fața lui, unui drabant de-al lor, bani cu care s-au dus amândoi să cumpere vin...dar nici aceasta nu i-a plăcut, nici solului și nici celorlalți superiori și a trebuit să cumpăr mied”⁷⁷.

Obiectul multor pariuri care se realizau în epocă consta în renunțarea sau nu, la consumul de băuturi alcoolice. Astfel, cronicarul ține să mărturisească cu mândrie că s-a lăsat de băut neconstrâns fiind de vreun pariu, ci doar din pură convingere, fiind în plin post al Paștelui⁷⁸.

Berea

În cadrul băuturilor alcoolice consumate de către populația Principatului, berea ocupa al doilea loc. Constatăm, în cazul consumului acestei licori, o anumită apetență care ținea și de zona geografică. Astfel, berea era băutura alcoolică preferată de locuitorii din zona Prejmer, aceștia numind-o „...un articol principal de nutremânt”. Este de remarcat percepția pe care o aveau locuitorii considerând berea un articol alimentar de bază și mai puțin ca o băutură alcoolică⁷⁹.

În context, un călător străin, aflat în vizită în Transilvania, referindu-se la viața plină de păcate a preoților catolici din zona Ciucului, sublinia că „...toți aceștia erau dedați beției pe care au deprins-o bând bere, băutura obișnuită în acele locuri”⁸⁰.

Faptul că prepararea și consumul de bere ocupa locul secund în preferințele populației principatului ne este relevat și de geograful David Frolich, acesta apreciind că : „...nu se prea pricep la pregătirea berii, de aceea berea lor de cele mai multe ori e lipsită de gust, este tulbure, nefiltrată și deci nesănătoasă”. Aceste aprecieri sunt făcute în contextul în care, „...vinul care se face din belșug este mai bun decât vinul valah, francez, austriac, morav, dar mai prejos decât cel unguresc”⁸¹. Un alt călător străin, contemporan cu acesta consemna că : „...berea care se găsește rar nu face multe parale și este nesănătoasă”, spre deosebire de sortimentele de vin care „...se află din belșug și sunt alese”⁸².

Printre produsele importate din Presov se numărau și căldările de aramă pentru berăria domeniului Satu Mare. De asemenea, pentru același domeniu, sunt atestate importante importuri de hamei polonez⁸³. Cantități variabile de bere

⁷⁷ *Ibidem*, p. 44.

⁷⁸ Gabriel Haller, *Naploja 1630-1644*, în *Erdely Tortenelmi Adatok*, vol 4, Cluj, 1962, p. 87.

⁷⁹ *Tartlauer Chronica oder Historie von dem koniglichen Markt Tartlau in dem Burzenlandischen Distrikte 997-1754*, în *Țara Bârsei*, Brașov, nr. 1, 1932, p. 52-59.

⁸⁰ Antonio Possevino, *op. cit.*, p. 568.

⁸¹ David Frolich, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 5, p. 46.

⁸² Conrad Iacob Hildebrand, în Maria Holban, *op. cit.*, vol. 5, p. 554.

⁸³ S. Godenberg, *Transilvania și Slovacia, relații economice în secolele XIV-XVI*, în AIICJ, XXII, 1979, p. 99-141

primeau atât în salariile zilnice, cât și în cele anuale, angajații domeniilor feudale provenind dintr-o stare socială mai modestă⁸⁴.

Rachiul și vinarsul

Rachiul și vinarsul, deși consumate în cantități mai reduse, erau adesea prezente în meniuri. Și în cazul acestei băuturi alcoolice, putem sesiza un consum mai ridicat în anumite zone geografice.

Astfel, pe domeniul Beiușului, dreptul de a ține cazane pentru preparat rachiul îl avea numai stăpânul domeniului. Supușii erau nevoiți să plătească o taxă de doi florini anual pentru un cazan. Erau atestate pe întreg domeniul un număr de 146 de cazane. Rachiul reprezenta probabil băutura alcoolică preferată de majoritatea locuitorilor domeniului. Mai mult decât atât, din borhotul rămas după fierberea berii, se fabrica uneori și rachiul în cazanul instalat în curtea berăriei⁸⁵.

Sunt destul de numeroase procesele în care subiectul disputei îl constituiau litigiile legate de proprietatea asupra unor cazane pentru preparat rachiul⁸⁶.

În anul 1600, la scaunul de judecată din Odorheiu Secuiesc erau pe rol două procese purtate pentru stăpânirea unui cazan de fiert țuică⁸⁷.

Și pe domeniul Țării Făgărașului este atestată producerea vinarsului prin fierberea drojdiei de bere⁸⁸. De altfel, anumite sate ale domeniului plăteau în cadrul daturilor și anumite cantități de hamei⁸⁹.

Una din cauzele stării mizere în care se afla plebea o reprezenta consumul ridicat de băuturi alcoolice. Acesta era motivul pentru care principesa Anna Bornemisza, în instrucțiunile pentru domeniul Țării Făgărașului, ordona pedepse aspre pentru cei găsiți vinovați de consum exagerat de băuturi alcoolice. Trebuie însă subliniat faptul că această interdicție avea în vedere doar „...consumul de vinars distilat din bucate”, neexistând nici o referire la alte băuturi alcoolice cum ar fi spre exemplu berea sau vinul⁹⁰. De altfel, este demn de remarcat faptul că, în cadrul salariilor anuale sau zilnice pe care le primeau angajații domeniului, nu se regăsește nici o cantitate de vinars.

⁸⁴ David Prodan, *Urbariile...*, vol. 2, p. 51.

⁸⁵ A. Ilea, Gh. Mudura, Veronica Covaci, *Conscrierea domeniului Beiuș*, în *Crisia, X*, 1980, p. 353-453.

⁸⁶ Lajos Demeny, *Diplomatarium secuiesc*, Bucuresti, 1994, doc. Nr. 665, p. 75.

⁸⁷ *Ibidem*, doc. 595, p. 68.

⁸⁸ David Prodan, *Urbarii...*, vol 1., p. 10.

⁸⁹ *Ibidem*, p. 41.

⁹⁰ *Ibidem*, vol. 2, p. 13.