

BIBERE HUMANUM EST. BEREA ÎN TRANSILVANIA MEDIEVALĂ ȘI PREMODERNĂ

LIVIA MAGINA

Muzeul Banatului Montan, Reșița

Confessio: am documentat acest subiect nu din postura unui artizan sau a unui novice în ale fierberii berii (cu toate că este în trend berea artizanală) și nici din vreun apetit nestăvilit pentru lichidul amărui, cu toate că îl consum cu plăcere ca băutor social, ci din curiozitatea cercetătorului neștiutor care-și îmbogățește astfel imaginea despre o lume închisă definitiv, prin intermediul unui subiect cu valențe multiple, sesizabile după... 3-4 beri! Și multe luni de căutări...

„Droguri vechi”¹, vinul și berea, s-au așezat la masă cu omenirea, i-au făcut cu ochiul, au transformat mentalitatea, au potențat spiritul ludic și pe cel al violenței. O incursiune în evoluția relației cu drogul numit bere, poate fi privită cu suspiciune ori cu un zâmbet îngăduitor și șugubăț, știut fiind că în zonele nordice, cum ar fi Suedia, consumul estimat de bere în veacul al XVI-lea era de 40 de ori mai mare decât azi ...² La o analiză atentă, însă, producerea berii câștigă respectul pe care consumul ei îl pierde. Nu vom putea ști vreodată cât s-a consumat cu adevărat, însă putem cunoaște cum s-a produs, unde și pentru cine: orășeni, soldați, călugări și țărani, principii, nobili ori neica nimeni. Consumul de bere în zona transilvăneană pare să fi fost cel puțin la fel de mare precum consumul de vin, așa „povestesc” documentele, căci se pot regăsi informații referitoare la bere din secolul al XII-lea. Cum a fost berea produsă în Transilvania, unde, care au putut fi costurile de producție și ale instalațiilor, de unde au venit meșterii, cu ce ocazii era consumată, unde și de către cine, sunt doar câteva dintre întrebările la care se poate răspunde.

Începuturile fierberii berii și ale consumării acesteia nu le voi calcula aici. Destul să spun că alcoolul, dintotdeauna și întotdeauna, nu numai în Evul mediu ori în epoca premodernă, a fost socotit un bun lubrefiant social, uneori chiar cu rol simbolic: la masă, la cârciumă³, în cazul tranzacțiilor funciare-băutul aldămașului⁴, la nuntă⁵ sau la înmormântare, la comemorări, la sărbători, vara ori iarna. A fost în tot atâtea cazuri scânteia violenței...

¹ Massimo Montanari consideră băuturile alcoolice un drog, vinul și berea droguri vechi (Montanari 2003, p. 119-126).

² *Ibidem*, p. 119.

³ Antropologic vorbind, crâșma nu este nici acasă și nici la lucru.

⁴ Rady 2015, p. 365-375.

Spre finalul secolului al XVI-lea, berea era atât de răspândită și de consumată, în special de către europenii de limbă germană⁶, încât în 1585 apăsarea la Frankfurt, sub semnătura unui reputat astronom, matematician și alchimist, după moda vremii, Thaddaeus Hagecius von Hayek, medicul personal al împăratului Rudolf II, o broșură conținând o scurtă istorie a consumului acestui lichid, o analiză a denumirii acesteia în diverse limbi, dar și beneficiile consumului asupra umorilor trupului⁷. Pe lângă acest erudit excurs, rețeta și sfaturile asupra celor mai bune cereale de folosit, în primul rând grâul, orzul ori un amestec de grâu cu orz, de bună calitate, din care se obținea berea de grâu sau berea albă, trebuie să fi fost de foarte mare folos unui începător: apa folosită să nu fie rece, dar nici fierbinte, ci călduță, pentru a se realiza *moderata maceratione* și a se obține malțul sau sladul. Lemnul folosit să fie de stejar, de mesteacăn sau chiar de fag. Florile de hamei să fie mărunțite și uscate, să dea amăreală. Hagecius mai explică și calitățile berii date de culoarea, savoarea, vârsta acesteia. Poate cea mai interesantă parte a broșurii este cea medicală, care evidențiază beneficiile consumului de bere, desigur, în spiritul epocii. Însă, înainte de orice, trebuie luată în considerare legea privitoare la producerea berii, și anume documentul prin care, de la începutul secolului al XVI-lea, berea trebuia să conțină doar trei ingrediente, apă, orz și hamei. Și de aici și până la producerea berii din orice fel de cereale ori din mied aromatizat, este cale lungă!

Istoriografia europeană opinează că începuturile producerii berii se leagă de producția domestică, fierberea berii fiind realizată de către femei, așa cum se putea pune la foc orice altă fiertură⁸. Că așa trebuie să fi stat lucrurile până târziu, arată și interdicțiile de tranzacționare a berii proprii impuse de stăpânire, ca la Beiuș la finalul veacului al XV-lea, când iobagilor români le era interzisă comercializarea berii în târg⁹, desigur, și datorită faptului că făceau concurență producției de vin din viile curții.

⁵ Soția lui Simon Nösner din Brașov murea la 4 iulie 1616. Cu Agnetha, cea de-a doua soție a sa, Nösner făcea nuntă cu oaspeți ce ocupau 21 de mese. Costurile pentru nuntă s-au ridicat la 250 de florini. La capitolul băuturi, alături de un butoi de vin, Nösner a pus la dispoziția nuntașilor și atâta bere cât s-a putut fierbe din 5 câble de malț pentru a stinge cele 18 câble de porumb copt și friptura dintr-un bou și jumătate. QGSK, IV, p. L.

⁶ Trebuie spus că pe la începutul acestui secol, producerea berii, dar mai ales consumul și comercializarea ei erau atât de importante încât s-a emis o lege, aceea a purității berii, *Reinheitsgebot*, 1516, 23 aprilie, un decret ducal emis de Wilhelm al IV-lea al Bavariei.

⁷ Hagecius von Hayek 1585.

⁸ Bennett 1996.

⁹ Bunyitay 1883, p. 338: „considerantes servitia et solutiones populorum ac jobagionum nostrorum universorum in oppido nostro Belenes commorantium, quos iidem pro sustentatione et utilitate Curiae nostrae facere habent et supportare, atque cupientes etiam, ut vineae in montibus ibi circumcirca plantatae et consitae bona cum diligentia colantur, neque desertae relinquantur ... et ne per Walachos Jobagiones nostros insolentiae et discordiae, sicut alias fieri contingebat, ibidem oriantur ... deinceps Wolachi nostri ... in foris ebdomalibus et generaliter omnibus diebus

O locație cunoscută a începuturilor fierberii berii au fost domeniile mănăstirilor, beghinele fiind cele mai cunoscute în acest sens. În Transilvania, aceste prime știri despre consumul berii fac trimitere la domeniul unei mănăstiri, cea de la Oradea, însă nu ca o investiție proprie. Aceste prime informații sugerează producerea berii în satele aparținătoare mănăstirii, atâta vreme cât este menționat consumul ei. Cei care serveau pe domeniul acesteia, probabil că nu consumau vin, ci bere, așa cum făcea, în 1217, un anume Choloș, care slujea la mănăstire și care primea anual pentru munca sa 60 de pâini, un bou de trei ani, 3 găște și 5 găini, iar pentru potolirea setei, peste 250 de litri de bere¹⁰, adică șase câble (*cubulos*)¹¹. În 1234, prin testamentul său, Scemer, fiul lui Scemera, lăsa cu limbă de moarte în sarcina rudelor sale ca de ziua Sfântului Mihail să fie duse la biserica Sf. Gheorghe o oaie, 30 de pâini, dar și peste 40 de litri¹² de bere pentru consumul slujitorilor bisericii¹³. În același tipar se înscrie darul din testamentul doamnei Benedicta din 1235, soția ducelui de Borsa. Aceasta se îngrijea ca, după moartea sa, pentru ziua de Sfântul Mihail pentru consumul slujitorilor bisericii din Ugra (azi Biharugra, Ungaria) să se dea, pe lângă carne de bou și pâine, și cinci măsuri de bere¹⁴. Este o bere fiartă după adunarea recoltei, un lichid care trebuia consumat înainte de a-și pierde calitățile. Deși călugării de la mănăstire poate nu fierbeau bere în propria căldare, locuitorii de pe domeniu cu siguranță o făceau la o scară redusă la nivel domestic.

Este o sintagmă acceptată aceea că vinul este băutura nobililor, iar berea, a orașenilor, a țăranilor, a săracilor, iar după revoluția industrială, a muncitorilor. Într-un cuvânt, berea identifică azi o clasă socială medie și inferioară. În ciuda acestei imagini „oficiale”, berea nu a fost neglijată de nobilimea transilvăneană a secolelor XVI-XVII. Berea este răcoritoare și nu lasă consecințe pentru a doua zi. Scotocind prin memorii, îl putem auzi pe Nicolae Bethlen care asimilează berea, apei: „Câteodată, în loc de apă curată, beam șerbet, cafea sau bere, căci și astea erau apă și mă întăreau”¹⁵. Tot el apreciază: „Bere, țigher”¹⁶, fiertură de mesteacăn, rachiu de mere, afinată și fierturi din acelea altele puteam bea, dar nu cu plăcere, în afară de berea bună, care-mi plăcea, o dată am și încercat voit să mă îmbăt cu ea, mi-a intrat la cap și la picioare, dar mi-a lăsat nevătămată, pe

septimanis ad praefatum oppidum nostrum Belenes cerevisiam importare ... et ibi vendere non debeant, neque praesumant, nisi in nundinis et tempore nundinarum.”

¹⁰ Stoicescu 1971, p. 192: cubulusVaradiensis = 43,4 l.

¹¹ DIR C., I, nr. 166 (209), același subiect la nr. 361 (350).

¹² Stoicescu 1971, p. 177: Hidria, unitate de măsură a lichidelor în secolele XII-XIII egală cu o vadră; vadră = 10,8 l, p. 178.

¹³ DIR C., I nr. 379 (132): 4 hidriis cervisium.

¹⁴ DIR C., I, nr. 389 (142); același la 364 (353).

¹⁵ Bethlen 2004, p. 66.

¹⁶ Cidru, vin de fructe; șicheră.

locul ei, mintea”¹⁷. Declarațiile acestea lasă impresia că berea consumată de către Bethlen era slab alcoolică și plăcută la gust. Regăsim pe de altă parte, orășeni care n-au gustat din lichidul auriu niciodată. Hieronymus Ostermayer, organistul și cronicarul orașului Brașov, fusese un exemplu de virtute pentru concitadinii săi până dincolo de moarte, căci nu băuse niciodată nici vin și nici măcar bere¹⁸.

Apa nu e bună!

Dacă Ostermayer pare să fi băut doar apă, părintele Antonio Possevino, bine documentat, remarca pe la mijlocul anilor 1500 faptul că tocmai clima și apa Transilvaniei nu priesc tuturor și oamenii se îmbolnăvesc și fac „dureri colice”. Una dintre cauzele acestei boli este mai ales apa care nu e bună, fiind cu mercur și de aceea îi sfătuiește pe locuitori să folosească apa de ploaie chiar și „pentru facerea berii”¹⁹.

Însă producerea berii este legată prin definiție de producția de cereale, poate de activitatea unei mori și, bineînțeles, de trecerea unui curs de apă, dar și de cunoștințele unui meșter. Cele mai mari producătoare de bere au fost în secolele XVI-XVII gospodăriile ale elitei de pe domeniile fiscale, care au avut nevoie de bere pentru consum, dar și resursele financiare necesare pentru o investiție de mari dimensiuni: o căldare pentru spălare, un cazan pentru fierberea malțului și, eventual, altul pentru fierberea apei; o căldare de răcire, una de fermentat și butoaie, mari și mici, dar și unelte de mână - lopeți pentru stocarea și mișcarea cerealelor, greble și padele pentru amestecare, elementele esențiale pentru orice atelier de fiert bere.

Despre producerea berii încă din secolul al XIII-lea pe teritoriul Regatului Ungar se pot găsi mențiuni ale unor locuri unde se poate face bere, care nu au plătit impozite, *braxatorium liberum*. Mențiunile sunt făcute în legătură directă cu existența unui grup, acela al sculteților și a drepturilor acestora, similare cu cele ale cnezilor, și anume *iuris scultetorum*²⁰. În 1485, regele Matia permitea lui Tamás Kneez să înființeze un atelier de produs și degustat bere la curtea din Zawodan, în apropiere de Zilina, comitatul Tolna, dar și cu scopul comercializării berii și a pălincii. Concomitent, trebuia să ridice o moară cu iaz pe pământurile aparținând Curiei regale²¹. Din zona nordică a regatului provin și cele mai numeroase informații asupra producerii și consumului de bere, păstrând

¹⁷ Bethlen 2004, p. 67-68.

¹⁸ QGSK, IV, p. LXXXI: *Anno MDLXI/ Ist gestorben Herr Hieronymus Ostermayer/ Geboren zu Markt Gross-Scheyer/ Hat nietrunken Wien und Bier/ War gelehrt, from bund gut/ Nun er in Himmel singen thut.*

¹⁹ CSȚR, II, p. 541. Cuvântul folosit de către Possevino pentru a denumi berea este *cervosa*.

²⁰ Fejer 1832, p. 412-413.

²¹ MNL OL DL 50316.

astfel *pattern*-ul european, adică acela al bipolarității nord-sud-bere-vin, nordul consumator de bere și sudul, de vin.

Pentru teritoriul transilvănean, date despre fierberea berii și calitatea ei am putut obține mai ales din zonele slab producătoare de vin și din mediul urban. Principalele documente aflate la îndemână sunt registrele orașelor, mai ales a celor săsești, Brașov, Bistrița, Sibiu, dar și, pentru secolele XVI-XVII, jurnalele contabile ale marilor domenii fiscale, Făgăraș, Satu Mare, Alba Iulia, Gurghiu, Hunedoara. De remarcat că Transilvania nu este o mare producătoare de bere, din motive care țin fie de înclinația pentru vin, fie din lipsa cerealelor (poate trebuie să avem în vedere dictonul că atunci când este bere, nu este pâine), fie din lipsă de meșteșugari. La începutul secolului al XVII-lea berea transilvăneană se pare că nu era la mare cinste, sau, cel puțin, nu pentru un cunoscător cum era David Frölich, oaspete la colegiul de la Alba Iulia. Explică Frölich: „Orzul nu crește prea bine și cum locuitorii beau vin, ei nu-l folosesc nici la facerea berii”²².

Nu numai în mediul urban se produce bere, ci și în cel țărănesc, fie că este vorba despre propria bere, fie că este gustată la cârciumă. În luna aprilie a anului 1406, iobagii din Ersig (comitatul Caraș) ai nobilului Ștefan Himfy aveau deja fiartă bere a cărei valoare era destul de însemnată dacă nobilul Nicolae, ruda lui Ștefan jefuindu-i, le-o ia împreună cu pâinea și boii pe care-i dețineau aceștia²³. Producția casnică a unei beri bune, fie în mediul urban, fie în cel rural, contribuie la ideea unui consum mult mai mare decât cel pe care azi l-am putea regăsi înregistrat în documente. Producerea berii în sate, fiartă chiar de către văduve, este sugerată de către principele Ioan Kemény. În 1637 era găzduit în satul Lemnia (azi jud. Covasna) de către o femeie bătrână și văduvă care i-a dat mâncare și „bere bună, de casă” pe care principele se pare că a apreciat-o în mod deosebit, atâta vreme cât a amintit-o în memoriile sale²⁴. De altfel, secuii care „au belșug de grâu, dar nu (au) vin peste tot, beau în locul acestuia bere”²⁵, fapt care pare a-i caracteriza și pe locuitorii din Târgoviște care, pe la 1532, din lipsă de vin „obișnuiesc să bea bere”²⁶.

Unde s-a produs berea este mai facil de identificat decât unde și de către cine s-a consumat. Cu toate acestea, numeroase povești care se încheie cu violențe au început în fața unei pinte de bere, și mai multe mărturii în fața instanțelor de judecată evidențiază că în cârciumă lucrurile se văd diferit prin paharul plin. În 1619, spre exemplu, la scaunul de judecată al comitatului Turda

²² CSȚR, V, p. 46.

²³ Tivadar, Frigyes 1896, p. 375-376.

²⁴ CSȚR, V, p. 133.

²⁵ CSȚR, I, p. 413, Anton Verancsics.

²⁶ CSȚR, I, p. 322: Italianul Francesco della Valle Padovanul, însoțitorul lui Aloisie Gritti, numește berea *cervogia*.

se judeca un caz de tâlhărie și tentativă de omor în satul Alsorepa (Râpa de Jos, azi jud. Mureș)²⁷. Unul dintre martorii în proces redă atmosfera dintr-o cârciumă rurală: „erau cinci sau șase, i-am auzit (...). Când berea s-a terminat, și-au propus să meargă la casa lui Buda János, iobagul lui Francisc Kornis, unde le va face și ceva de mâncare și le va da și băutură, că le-a mai dat”. Într-adevăr, mai mulți săteni depun mărturie că știu că Buda János vindea (ilegal!) băutură la hoți. Panta Tivadar din Râpa de Jos, iobagul lui Boldizsár Wesselény, declară și el, martor fiind în cârciumă același lucru: „az Buda János korcsoma janittanak az latrok”. Oprea Ioan, consăteanul lui, știe ce băutură vinde Buda János: vinde bere la hoți: „Buda Jánosnak ser korcsomaja volt”²⁸. Așadar, atât în cârciumă, cât și acasă, cârciumarul, dar și alții, puteau consuma bere.

Berea, băutură ori mâncare?

Berea este apreciată atât pentru calitățile sale ca băutură cât și pentru valorile nutriționale. Mai trebuie luat în considerare și conceptul dietetic al umorilor, specific secolelor XVI-XVII, conform căruia umorile trebuie echilibrate astfel că băuturile reci și umede (cum este berea) sunt indicate celor colerici care ar avea o natură caldă și uscată²⁹. Dacă a fost sau nu urmat în Transilvania, nu se poate discerne.

Fierberea berii, adică transformarea cerealelor prin fermentare, aromatizare și fierbere presupune o „știință” anume. Malțul/*brasiu*, sladul în unele părți ale Transilvaniei, este făcut din semințe de diverse cereale germinate, uscate și depozitate în hambar. Cel mai apreciat malț, așa cum spunea Thaddaeus Hajek, este cel din grâu, însă în practică malțul cel mai folosit a fost cel din orz, cereală mult mai puțin valoroasă și a cărei cultivare nu necesită condiții speciale de temperatură ori sol. Hameiul (*Humulus lupulus*) /*komló/lupulus*, pe de altă parte, are nevoie de investiții mai mari pentru a fi cultivat și, probabil a început să fie folosit din secolul al XV-lea de către transilvăneni. Calitatea florilor de hamei contribuie la savoare berii. Însă cel mai ieftin ingredient, apa, trebuie să aibă anumite calități. Este de preferat să fie apă de izvor, cât mai aproape de atelierul de fiert bere³⁰. În ceea ce privește rețetele de bere³¹, una care a circulat în epocă pare a fi aceea a lui Andrew Boorde (1490-1549), evidențiind diferența dintre cele două tipuri de bere, cu hamei și fără hamei. O variantă pentru zona continentală poate fi aceea a lui Thaddaeus Hajek de la finalul secolului al XVI-lea care diferențiază tipurile de bere în funcție de cerealele din care este fiartă. Rețete pentru berea fiartă de berarii

²⁷ Dáné 2009, p. 138.

²⁸ *Ibidem*, p. 141.

²⁹ Ariès, Duby 1995, p. 360.

³⁰ Child 1768, p. IX-XXIII.

³¹ Un număr impresionant de rețete de bere se pot găsi la Buhner 1998.

transilvăneni nu am reușit să identific, cel puțin până în prezent. Însă mai mulți termeni ce se referă la materia primă folosită, pot genera formarea unei liste cu tipuri de bere: berea din orz, „neagră” *cerevisia hordaceae* sau *cerevisia nigra*, doar din grâu - berea albă. În plus, un tip de bere a cărei denumire ține de momentul producerii și, foarte probabil, forma de fermentare (adică la temperatură scăzută) este așa-numita bere de martie. În explicația berarilor contemporani berea de martie, *Marzbier*, este produsă prin fermentare la temperatură mică (10⁰ C) și poate fi depozitată peste vară în locuri răcoroase. Producerea ei în secolul al XVI-lea a depins probabil de etajul climatic la care se afla localitatea³². În 1533, în ajunul Paștelui, municipalitatea brașoveană plătea domnului Koppány (berar?) 6 aspri pentru berea de martie: *domino Koppány pro Martia cervisia*³³. De altfel, berea de martie este pomenită și în legea din 1516, fără a se face vreo diferență între aceasta și berea produsă în restul anului!

Berea din mied, *melle cerevisia*, *mehser*, aromatizată cu diferite ierburi, dulceagă și puțin acidulată, apropiată de lichidele fermentate din fructe, precum cidrul ori fiertura din sevă de mesteacăn, a fost foarte apreciată. Faptul că această băutură a fost denumită bere, cu toate că are la bază o materie primă diferită, poate stârni controverse și de aceea nu voi lua în calcul producerea ei, cu toate că se pot identifica o serie de informații privitoare la acest fel de băutură. Mierea a fost folosită și ca aditiv, pentru creșterea procentului de alcool din bere, dar și pentru proprietățile sale de conservare. Orașul Brașov, de exemplu, cumpăra în 1533 *melle cerevisia* alături de ulei de măsline³⁴. Mursa sau berea dulce, berea din mursă de miere, *cervisio ex mulso mellis cocta*, se pare că a fost produsă în paralel cu berea din cereale, acolo unde producția de miere a permis-o, așa cum este domeniul cetății Satu Mare unde în 1573 este înregistrată o bute plină cu o astfel de bere³⁵, însă în anii buni pentru stupărit, din boștina (resturile de la scoaterea mierii din fagure) celor 284 de stupi s-au obținut 2 buți de bere de mied care s-au dat spre vânzare (în condiții de crășmărit) locuitorilor din Gerăușa și Ardusat, două localități de pe domeniu³⁶.

O chestiune aparte este aromatizarea berii cu diferite ierburi, la fel ca a vinului, și care a fost o practică frecventă. De observat faptul că plantele folosite sunt plante comune, care puteau fi găsite în fânețe sau în pădure ori chiar pe marginea drumurilor. Ele au proprietăți curative cunoscute de către cei care le foloseau, pe lângă cele gustative, multe se foloseau și în bucătărie. Același

³² Csiffáry 1999, p. 25-35, are o altă explicație pentru denumirea aceasta: Ca urmare a relațiilor franco-valone, cuvântul nostru *Marc* a intrat în maghiară, iar acesta este numele satului Márcadó, un sat în care s-a produs bere.

³³ QGSK, II, p. 305.

³⁴ QGSK, II, p. 302.

³⁵ Prodan 1968, p. 488.

³⁶ *Ibidem*, p. 510.

Thaddaeus Hajek enumeră mai multe tipuri de ierburi, dar și mixuri de condimente care ar fi putut fi adăugate în lichidul fermentat³⁷: pelinul (*Arthemisia absinthium*), plantă cu frunze aromate, cu gust astringent, des folosită nu numai pentru bere ci și pentru vin; o specie de mentă, cu gust iute, pregnant, busuiocul cerbilor (*Mentha pulegium*); de la dafin (*Lauru snobilis*), plantă cu frunze veșnic verzi, aromate, s-au folosit probabil atât frunzele cât și fructele (*bacca*), dar și *Pimpinella anisum*, anasonul, cu gust plăcut, tonic, și proprietăți digestive recunoscute. Rizomii de obligeană sau de calamar (*Acorus calamus*) ori rizomii de iris, chimenul, salvia, melisa, coada șoricelului, brusturele și boabele de ienupăr sunt alte plante cu arome apreciate ce puteau fi adăugate în bere³⁸. O altă categorie de arome, mai greu de procurat, dar dorite, au fost condimentele, precum rădăcina de ghimbir (*Zingiber officinale*), cu aromă inconfundabilă, folosită și în preparatele culinare de patiserie și în Transilvania, dar și scorțișoara (*cinnamomus*), cuișoare (din familia *Caryophyllaceae*) și nucșoară (*nux moschata*), condimente scumpe, aduse de departe de negustori abili.

***Și-un bucătar cu ei la drum luase,/ să fiarbă pui cu măduvioară-n oase/
cu obligeană dres și cu boia./ Știa când berea-i bună și când ba ...***³⁹

Dacă secretele rețetei vreunui berar n-au ajuns până la mine, în schimb, o lungă listă de *tips and tricks* pentru conservarea și pentru menținerea gustului și a aromei berii provin din cartea de rețete transcrisă pentru bucătăria principesei Anna Bornemisza. Judecând după numeroasele explicații de la finalul rețetelor, identificăm în persoana celui care le-a scris, un bun cunoscător al gastronomiei renascentiste. Așa se poate observa legătura dintre fierberea și conservarea berii și bucătăria domestică. În capitolul special dedicat, „Despre bere”, primul sfat privește păstrarea gustului berii, *Cum să faci ca să păstrezi berea bună*⁴⁰. Sunt de netrecut cu vederea aceste sfaturi, mai ales că se evidențiază necesitatea cunoștințelor berarului despre proprietățile plantelor și „chimia” din butoi. În cazul în care berea își schimbă gustul, se drege cu pâine caldă de ovăz; dacă este răsuflată, se adaugă sare și apă în butoiul cu bere ori se atâră deasupra butoiului

³⁷ „Nam aut cum ipsa cervisia e coctura in coquantur simul aliquot herbule ut absinthium, caryophyllaca, pulegium, bacca Lauri, Pimpinella aut post quamiam percocta est, in vasaque insula iniicitur vasis modulus ex herbis, radicibus et aromatis; cuiusmodi est sequens puluis, qui et saporis gratiam conciliat, simulque ad bonam corporis valetudinem facit. Sumitur zingiberis, cinnamomi, singulorum drachmae duae; radicum iridi sillyricae, calami aromatici, baccarum Lauri, singulorum drachmaina: maceris caryophyllorum, nucis moschatae, singulorum rachmadimidia” (Hagecius von Hayek 1585, p. 49).

³⁸ Desalle, Tattersall, Wynne 2019.

³⁹ Chaucer 1993, p. 37.

⁴⁰ Lakó 1983, capitolul *Azsörrol*.

o legătură de schinel⁴¹ și salvie; pentru a preveni schimbarea gustului berii un amestec de tei, frunze de nuc și pelin se poate atârna în butoi. În cazul în care berea se dă pe acrit, se fierbe din nou cu sare și cenușă (probabil leșie). O bere aromată, chiar picantă, s-ar obține dacă ar fi adăugat în același timp cu hameiul și o bucată de lemn de pin. Pinul mai este indicat și pentru conservarea gustului berii pe timpul verii. De altfel, stocarea pe timpul verii era cea mai mare problemă. Mai multe sfaturi cu referire la asta: cu un ou proaspăt de găină se sigilează berea ori se adaugă în bere legături de tarhon, dafin ori țințaură (*Centaureum bellatum*). Pentru a face berea mai bună și mai proaspătă, leșia (cenușa de lemn fiartă în apă) de mesteacăn este indicată a se amesteca în butoi. Poate cea mai interesantă idee este aceea a unei beri cu gust de vin, având pentru asta o soluție simplă: dacă pui berea în butoiul în care a stat vinul!

Dacă folosirea apei pentru băut ori pentru realizarea bucatelor nu era indicată, o supă de bere sau un sos cu bere puteau fi făcute cu succes. De altfel, este o supă specifică nu numai Transilvaniei, ci centrului și estului Europei, căci în Polonia, dar și în Croația, o supă cu gălbenuș de ou și brânză dresă cu bere este atestată încă de la finalul secolului al XIV-lea sub denumirea de *caseata*⁴². O supă cu bere, după o rețetă dintr-o carte de rețete transilvăneană de la finalul secolului al XVII, indică faptul că bucătăria zonei nu este mult diferită de cea poloneză⁴³: „Pune berea la fiert până dă în clocot. Sparge într-un vas unul sau două ouă, amestecă-le bine cu bere rece, apoi subțiază cu bere caldă. Pune sare și servește presărând amestecul cu cuburi de pâine tăiate din felii de pâine prăjită în unt. Dacă vrei, în loc de ouă pune smântână. Dacă berea e prea oțetoasă, drege-o cu apă”. Sau, în varianta simplă, fără ouă, în cadrul unei alte rețete numită „Pâine cu bere”: „Pune bere într-o oală și mai adaugă și miere. Lasă să se încălzească bine. Pune piper. Așază pâine prăjită într-un castron și toarnă peste ea. Du la masă”⁴⁴. O rețetă similară, dar mai elegantă, cu șofran, piper și unt, se găsea și la curtea nobililor Zrinyi din Csaktornya (azi în Croația) precum și un sos dres cu bere acră și smântână⁴⁵.

Fiecare om poate fi propriul său berar: producătorii

Fiecare om poate să fiarbă bere este o sintagmă ce trimite cercetătorul într-o lungă expediție care nu ar avea decât rezultate minime. Producția casnică de bere este dificil de surprins deoarece, în mod similar produselor gastronomice, cu cât a fost mai delicioasă, cu atât a dispărut mai repede și, dimpotrivă, dacă n-a fost apreciată, berea proastă, oțetită ori cu gust ciudat, s-a

⁴¹ În text magh: pápafű, pop. schinel, șofran sălbatic; științific: *Cnicus benedictus*.

⁴² Dembinska 1999, p. 159.

⁴³ Lukács 2019, p. 171.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 201.

⁴⁵ Király, Kovács 1981, p. 199.

aruncat. În schimb, centrele urbane ori nobilii care au investit în astfel de activități, au păstrat destule informații în documentele lor. La Brașov, la Bistrița, la Rodna, la Bran, Codlea, la Cluj, la Alba Iulia și Oradea registrele și protocoalele orașelor au păstrat asemenea date, atât pentru cumpărăturile de bere cât și pentru producerea ei. Domeniile mănăstirilor, dar și domeniile fiscale au avut profit dintr-o astfel de investiție, dar și centrele urbane.

Fără a se fi conturat o breaslă a meșterilor berari în Transilvania secolelor XVI-XVII, ei se folosesc prea bine de apetitul tuturor pentru o băutură aromată. De la mijlocul secolului al XII-lea se regăsesc primele date despre fierbătorii de bere pe teritoriul Transilvaniei. Regele Ștefan al III-lea înzestra în 1169 mănăstirea Sâniob, din comitatul Bihor, întemeiată de către regele Ladislau cel Sfânt, alături de alte familii de meseriași, și cu trei berari cu familiile lor, *tres domus braxatorum*⁴⁶. Îi regăsim după nume în registrele orașelor, după renume în scrisorile principilor, așa cum se observă la maeștrii berari bistrițeni. Desigur, pentru că s-a presupus că populația cu cel mai mare apetit pentru bere au fost sașii, în această zonă regăsim mai mulți berari, însă nu deține exclusivitatea. Un Iacob *braxator* din comitatul Cluj, de la Cristiș⁴⁷, în 1369 a rămas în istorie pentru cu totul altceva decât pentru fierberea berii.

Pe de altă parte, berarii s-au înscris între orașenii de vază, unii au făcut, probabil, averi frumoase. Se înscriu între meșteșugari, își fac un rost bun, își căsătoresc fiicele cu membri ai patriciatului urban. Este cunoscut faptul că meșteșugarii au făcut parte din elita administrativă a orașelor, fiind membri ai consiliului urban, precum Peter Brewer, jurat al orașului Bistrița la 1454⁴⁸. O comunitate specială în care intră berarii sunt confreriile, așa cum era cea Rozacruciană la Bistrița, o formulă specială de devoțiune. Poate fi un exemplu familia berarului Benedict din Bistrița, care, de altfel, se număra printre locuitorii înstăriți ai orașului⁴⁹. Între anii 1525 și 1531, atât fiica berarului Benedict, Katherina (Katherina Benedic *byrbrayers tochter*) cât și soția, Katherina dy Benedic Byrbrayerin sunt membre ale acestei confrerii⁵⁰. În Bistrița, cunoscuții meșteri berari, solicitați atât de către voievozii moldoveni cât și de către nobilii transilvăneni, se pot număra de la finalul secolului al XV-lea, când socotelile orașului îi menționează cu numele. Berarul Sigismund aprovizionează cu bere orașul timp de mai mulți ani, cel puțin între 1486 și

⁴⁶ DIR C, I, doc. 10.

⁴⁷ DRH C, XII, doc. 139: în cadrul procesului de crimă al abatelui Pavel, fiul lui Chuey de la Conventul de Cluj-Mănăstur, între cei acuzați, se află și acest Iacobus *braxator*, împreună cu alți manufacturieri, Andrei morarul, Nicolae blănarul, Martin decoratorul.

⁴⁸ Gündisch 1976, p. 183.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 187.

⁵⁰ Gross 2014, p. 111.

1488, și alături de el butnarii și, probabil, ceilalți meșteșugari care puteau avea vreun rol în producerea berii⁵¹.

Dorința de a consuma o băutură plăcută a fost însă de departe cea mai bună reclamă pentru meșterii bistrițeni. A avea la curte un meșter berar priceput a echivalat cu satisfacerea permanentă a unei necesități. Mai aproape sau mai departe, berarii au călătorit acolo unde au avut de fierț malț. Îi regăsim pe meșterii bistrițeni plecând la curtea lui Alexandru vodă Lăpușneanu care a cerut consiliului urban cel puțin în două rânduri, în 1560 și 1567, să-i trimită doi meșteri berari care să știe a fierbe bere bună: „tandem duos magistros qui ceravisiam bonam coquere noverint (...), nobis mittant, ut pro gustu nostri ipsius aliquantulum ceravisie nobis coqueant et cicius, negociis suis perfectis, bene persolutos dimitemus”⁵². Mai mult, din scrisoarea din 1560 reiese că voievodul știa că la Bistrița erau meșteri care puneau în bere ierburi care dădeau băuturii gust mai plăcut⁵³. Nu putem decât specula dacă nu cumva Alexandru vodă lua în calcul și proprietățile curative ale *coktailului* de plante adăugate în bere. Se producea bere și în localitățile din apropierea Bistriței, chiar cu rezultate economice profitabile, căci în 1520, regele Ludovic II acorda orașului Rodna dreptul de a vinde vin, dar și bere, cu condiția să reînceapă lucrul la mine⁵⁴.

În orașele săsești numărul celor care fierbeau bere și plăteau o taxă pentru asta, crește de la un veac la altul. Atelierele sunt dispuse aproape în toate cartierele, cel puțin la Brașov: *infra portam descendendo* avea atelier Piter byrbrewer în 1485 pentru care plătea taxă 1 florin⁵⁵, dar și Symon byrbrewer care plătea doar 35 de aspri⁵⁶; în zona orașului vechi, *dald stat*, Merten byrbrewer plătea în 1492, 5 dinari pentru afacerea lui⁵⁷. În cvartalul Catherina, Lux birbrewer, dyluxen, ani la rând, din 1489 și până în 1496, plătește orașului aceeași sumă ca taxă, 1 florin și jumătate⁵⁸. În 1494, în cartier mai locuiesc deja

⁵¹ MNL OL DF 283324, Beszterce város éskerületszámadások: În 1486, berarul Sigismund primea pentru berea fiartă 27 de florini și 14 dinari: „Item feria secunda ante Thome Apostoli Sigismundus braxator cervisie assignavit fl. 27. d. 14” (f. 2); în anul următor, o altă mențiune în registrul orașului: „Item die Sancti Valentini martyris factum eadem magistro Sigismundo braxatori ipercepti fl. 27 d. 26”; în primăvara aceluiași an: „Item feria secunda post Palmaris susceptis de cervisia fl. 8 d. 33; item sabbato in pro festo Penthecostes a magistro Sigismundo emptis cerevisie fl. 20 d. 15” (f. 3). În 1488: „Item in vigilia Corporis Christi perceptis a magistro Sigismundo braxe cerevisiales fl. 5 d. 19” (f. 9).

⁵² Iorga 1911, p. 623.

⁵³ *Ibidem*, p. 557.

⁵⁴ SJAN, CJ, POB, seria 1, nr. 595.

⁵⁵ QGSK, II, p. 618.

⁵⁶ QGSK, II, p. 623.

⁵⁷ QGSK, II, p. 693.

⁵⁸ QGSK, II, p. 729.

doi berari, Petru și Nicolae, iar *infra portam*, între timp, în locul berarului Nicolae, se mutase Emeric⁵⁹.

Nu numai la Brașov, ci și la Codlea și la Bran, fiertul berii este o activitate cunoscută. Există și condiții propice, și consumatori. Pe la 1659, „la Brașov, totul este ieftin; vița de vie nu crește aici; locuitorii fierb mied și pregătesc bere din grâu și orz (...), iar orășenii trăiesc din meserii, comerț și cârciumărit”, la Codlea, „berea este bună, făcută din grâu”⁶⁰. De altfel, târgul Codlea „este vestit pentru biserica lui bine întărită și pentru berea sa”⁶¹.

Veniturile berii pentru nevoiași la Cluj

Mergând spre nord, în mediul urban clujean, preponderent maghiar, fierberea berii și consumul ei aduceau venituri suficient de consistente încât să susțină proiecte sociale, căci aici comunitatea urbană este interesată și de susținerea sărăcimii, a bolnavilor și a celor care deveneau rezidenții celor două spitale ale orașului, Sfânta Elizabetha și Sfântul Duh. Consiliul orașului stabilea, spre finalul veacului al XVI-lea, ca toate veniturile provenite și din fierberea berii să fie alocate în beneficiul săracilor care-și duceau zilele în oraș⁶². De altfel, cele două instituții de caritate, au avut proprietăți și facilități care le-au permis creșterea veniturilor, printre care și fierberea berii. Încă din 1557, o grădină din afara zidurilor, iazul Halas, veniturile brutăriei și o parte a satului Mera, lângă oraș, reveneau Sfintei Elizabetha⁶³. În 1577, administrarea și veniturile atelierului de bere –*serfőzőház*– erau canalizate tot către Spitalul Sf. Elizabetha⁶⁴. În mod similar, veniturile unei vii, a două brutării și mai multe fânețe în jurul orașului revin spitalului Sf. Duh⁶⁵. Aceste facilități au transformat cele două spitale în adevărate societăți caritabile care se susțineau din propriile venituri. Între mai și iulie 1634, cel care conducea spitalul Sf. Elizabetha, primea 220 de florini din vânzarea berii. Poate sumele aduse de producerea berii l-au determinat pe acest personaj ca în același an să investească în (re?)construirea unui atelier de fiert bere, achiziționând scânduri, căldarea de fiert bere, dar și cele necesare dotării atelierului: 3 căzi vechi și 2 mici; alte 15 butoaie (mici?) și căzi de stejar, ciubere mari și mici. Toată vara anului 1634, timp de două luni și o săptămână, meșterul berar cu cei patru oameni ai săi au lucrat la atelierul de fiert bere al spitalului, fiind întreținuți cu mâncare și

⁵⁹ QGSK, II, p. 761.

⁶⁰ CȘTR, V, p. 588: Conrad Iacob Hildebrandt este pastorul care însoțește solia suedeză în Transilvania, în anul 1656.

⁶¹ CȘTR, V, p. 51.

⁶² Jakab 1888, p. 221.

⁶³ *Ibidem*, p. 92.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 282.

⁶⁵ Rűsz-Fogarasi 2012.

băutură, după înțelegere⁶⁶. Luând în considerare cumpărăturile de cereale, adică orz și ovăz, putem presupune că urma să fie produsă o bere neagră. Acest monopol al producerii berii, nu se schimbă în oraș timp de două secole. Chiar și atunci când berarii din oraș au solicitat schimbarea obiceiului, așa cum face berarul Márton Seres, consiliul se opune, determinându-l pe berar să solicite chiar principelui acordarea posibilității de a-și vinde berea în oraș⁶⁷. Este astfel posibil ca un veac mai târziu, în 1656, singurul loc din zona Clujului unde se putea găsi bere bună să fi fost „internatul” catolic din Mănăstur, așa cum își amintește pastorul Conrad Jacob Hildebrandt⁶⁸?

Novum domum braxatorium la Satu Mare

Mult mai în nord, la Satu Mare, producerea berii poate fi documentată atât în ceea ce privește tehnologia producerii cât și consumul de bere. Domeniul avea acces la râul Someș, avea suficiente rezerve de lemn și climă favorabilă pentru cultivarea hameiului⁶⁹. Urmărind registrele de cheltuieli ale anilor 1569-1572, am asistat la punerea pe picioare a unei adevărate „ferme” de bere: repararea căldării mari de aramă în care se fierbe berea de către un neamț (în 1569), repararea picioarelor mari de fier pe care se așază căldarea, repararea tablelor de aramă de la căldare, iar începând din 1570, renovarea clădirii atelierului de fiert bere, cumpărarea de scânduri pentru *novum domum braxatorium*, înființarea unei culturi de hamei și angajarea unui om care să se ocupe doar cu aceasta, cooptarea unor meșteri berari suficient de buni încât să fiarbă bere excelentă, investiția în elemente conexe, adică procurarea lemnului, a pânzei pentru saci, a cânepii pentru frânghii. Toate acestea sugerează existența unui atelier pentru fiert bere pe domeniul cetății și înainte de anul 1569, însă care pare să fi fost lăsat să se ruineze.

Dintre toate cele necesare producerii berii, resursa umană rămâne cea mai importantă. Provizorul de la Satu Mare adusese meșteri nemți să pună pe picioare atelierul de bere, iar existența unui *magistrum braxatorium* în persoana lui Albert Wythko a fost esențială. El își primea salariul pentru anul 1569, dar și pentru 1570, în sumă de 35 de florini⁷⁰. Săptămânal, timp de aproape 5 luni, berarul Wythko, împreună cu ajutoarele sale, au lucrat la această *domo cervisiali* și au fost hrăniți pe cheltuiala cetății. Nu putea lucra singur, cazanele și căldările sunt grele, trebuie manipulate, cerealele și sladul la fel. Avea o echipă la cetatea de la Satu Mare, mai multe ajutoare erau plătite cu 17 florini pentru un an de

⁶⁶ Márton 2010, p. 458.

⁶⁷ Flóra 2014.

⁶⁸ CSȚR, V, p. 159.

⁶⁹ Întreaga informație referitoare la inventarul domeniului cetății Satu Mare se regăsește la Prodan 1968, p. 375 sqq.

⁷⁰ *Ibidem*, p. 386.

muncă: Adam, Ioan, Sebastian, Bartolomeu, Petru. Cheltuielile secundare cu personalul de la casa berii ating sume consistente: numai banii pentru carne *pro braxatoribus*, de la 30 decembrie 1570, când vin aceștia pe domeniu, și până în 18 mai 1572, *in domo cervisiali*, săptămânal 24 de dinari, în total 20 florini și 58 de dinari⁷¹! O întreagă armată de meseriași sunt plătiți pentru munca efectuată la casa berăriei, dulgherii (*carpentariorum*) ori zidarii (*muratorum*) care au lucrat la uscătoria de malț, clădire cu scop special făcută nouă, căci la hambar, *domo annonaria*, mai exista un loc special pentru uscarea malțului. Apoi vărului italian și căldărarilor, alți bani! Atelierul pentru fiert bere avea o clădire cu scop special, *novum domum braxatorium*, construită de doi meșteri care au fost plătiți cu 35 de florini, bani în mână, 4 florini pentru haine și, pe lângă salariu, și cu 3 găleți de grâu⁷². Vasele necesare erau puține, dar, datorită dimensiunii lor, trebuiau făcute la fața locului, așa că au fost aduși doi meșteri germani care au făcut butoiul mare pentru berărie și care au primit două găleți de grâu și două de făină. Căldarea cea mare de aramă pentru fiert bere a fost cumpărată de la Eperjes, împreună cu alte ustensile de berărie, contra sumei de 180 de florini. Pe lângă căldarea de fiert, la 1570 berăria mai avea și două butoaie mai mari și alte zece mici.

Alături de cereale, pentru a fierbe bere, este nevoie de lemn, mult lemn. În același an, din februarie și până în iulie, lemnarii care lucrau la atelierul de bere au primit 25 de slănini întregi și 2 putini de brânză⁷³. Și apa, ca ingredient necesar la fiertul berii, trebuie adusă la atelier. De aceea, *domus braxatoriae* construită în curtea provizoratului⁷⁴, poate fi localizată destul de aproape de râul Someș. Din mai multe cumpărături de cânepă, unele sunt destinate berăriei să facă funii pentru a trage apa pentru bere.

Înființarea unei culturi de hamei indică faptul că meșterul Wythko avea cunoștințe temeinice în ceea ce privește producerea berii. Dacă în anul 1569, hameiul cumpărat (*emptio lupuli*) este în valoare de 152 florini, administratorul cetății, Melchior Saurer achiziționând hamei din trei locații diferite, de la Ardud (20 km depărtare), din Leutschau (astăzi Levoča, Slovacia), și de la un anume Gheorghe Merchynger (de 100 de florini), în anul următor apare pe lista de slujbași ai cetății un *lupulario*, o persoană care se ocupa de cultivarea hameiului într-o *grădină de hamei* de pe malul Someșului și care avea 20 de florini salariu. De asemenea, un alt teren a fost destinat cultivării cu hamei la Ardusat, lucrat probabil de iobagii de acolo, dar și la Ardud. Deja la 30 martie 1571, Martin Rompfer era plătit pentru plantarea hameiului, când nu aveau încă un om pentru această lucrare. Hameiul a găsit condiții bune de cultivare în zonă, căci în 1573

⁷¹ *Ibidem*, p. 416.

⁷² *Ibidem*, p. 391.

⁷³ *Ibidem*, p. 401.

⁷⁴ *Ibidem*, p. 407.

din grădina de lângă Someș se adunau 5 gălete de Cașovia de boboci, din pertinențele Ardușului 19 gălete⁷⁵.

Odată încheiată construirea casei de bere în luna iulie, căldarea cea mare a fost pusă la foc. Dacă ar fi să socotesc câtă bere a fost produsă în casa de bere de la cetatea Satu Mare, ar trebui să iau în considerare și cât de mult hamei a fost cumpărat. Un posibil calcul poate fi făcut pentru anul 1570 când au fost achiziționate 100 de găleți în aprilie, 19 găleți în august și alte 62 găleți în decembrie, în total 181 de găleți (1 găleată de Cașovia = 83 litri). Știind că hameiul adăugat la un cazan nu trebuie să fie în cantități mari, putem presupune că fabrica de bere din cetate a produs o cantitate incredibilă de bere! Casa de bere de la Satu Mare a produs probabil o perioadă lungă de timp, dar documentele care fac referire la acestea nu sunt disponibile. Destul să spunem că o asemenea inițiativă necesita întreținere constantă și meșteri buni, lucru vizibil și numai prin prisma faptului că în 1572 căldarea mare cumpărată de la Eperjes trebuia reparată!

Domeniul princiar de la Făgăraș este un alt mare producător de bere, pentru consumul propriu. Mai ales principesa Anna Bornemisza lucrează intens la gospodărirea și administrarea domeniului. Provizorul Șorban Talab de Săsciori primea la 1676 instrucțiuni clare cu privire la fierberea berii și folosirea rațională a acesteia ca să nu se risipească. Să fiarbă bere din slăd de grâu, ovăz și de secară⁷⁶. Casa de fiert berea de la Porumbac, aflată în apropierea curților, era construită din scânduri de lemn de fag prinse cu cuie de lemn, cu o ușă de lemn. Și aici, ca la Satu Mare, se află căldarea mare, de fiert, de 10 urne și o căldare mică de răcire, de doar 2 urne. Un filtru (strecurătoare?) pentru strecurarea hameiului, dar și câteva ciubere și vase mai mici, tot instrumentarul berarului⁷⁷!

Pe la 1637, la cetate, un meșter, iobagul Ztoyan Oloyner din Comana de Jos, servea drept berar la curte însă fără să fie scutit de cens⁷⁸, probabil pe același principiu care apare și la 1672: atunci când fierb bere pentru noi (adică pentru cetate), berarilor li se cuvin 4 țipăi (pânișoare), ½ libră de brânză și o lumânare pe zi⁷⁹. Spre diferență de celelalte domenii, aici se fierbe bere și din slăd de secară, pe lângă cel de ovăz ori din amestec. O imagine a producției de bere, poate fi conturată și din rezervele de slăd:

Anul	Grâu în gălete	Orz în gălete	Ovăz în gălete	Secară în gălete	Hamei în căble
1669			29		30
1673	30			15	

⁷⁵ *Ibidem*, p. 486.

⁷⁶ *Ibidem*, p. 832.

⁷⁷ Prodan 1970, p. 970.

⁷⁸ MNL OL E 156/a, fasc. 10, nr. 63/a, f. 1.

⁷⁹ Prodan 1970, p. 894.

1674		3	40	20	
1676				128	
1677	12		50		
1680	6	15	45		

În același secol al XVI-lea, registrele unui alt mare domeniu transilvănean evidențiază însemnătatea producerii berii. Registrul de cheltuieli al curții episcopale de la Alba Iulia⁸⁰ din timpul episcopatului lui Vardai Ferenc, redactat de către provizorul acestuia Szentmihályi Tamás, denotă atât atitudinea episcopului față de cultura renascentistă, dar și față de ceea ce înseamnă beneficiile economiei domeniiale⁸¹. Pentru lunile februarie-august ale anului 1520, cheltuielile expun o curte luxoasă, rafinată din punct de vedere gastronomic care achiziționa cuișoare, șofran și piper, dar și pește sărat de la Brașov precum și o bucătărie solicitantă financiar⁸². În ceea ce privește producerea berii la curtea episcopală, se sugerează existența unui atelier de fiert bere sau, acum înființarea unuia, dacă avem în vedere o serie de cumpărături din lunile mai-august. Pentru că ovăzul produs pe domeniu era insuficient, în luna mai se cumpărau 122 de găleți orz și ovăz pentru fiert bere în valoare de 13 florini și 48 de dinari. Nici hamei nu se cultiva, astfel, concomitent, se cumpără și hamei de 92 de dinari. Erau aduși doi meșteri secui dogari pentru a face 16 buți de bere, în valoare de 7 florini și 58 de dinari, legate cu cercuri de fier, lucru care a costat în plus⁸³. În luna august, pentru legătura de fier a altui butoi de bere, *pro ligatura unius dolii pro cervisia*, s-au plătit 4 dinari⁸⁴. Nu se regăsește însă vreun meșter berar ori existența de sine stătătoare a vreunei case de bere...

De gustibus non est disputandum!

Să lăsăm producătorii să transforme malțul în savoare și să ne întoarcem privirea către consumatori. Berea fiartă în martie trebuia să țină până târziu, iar în iunie era momentul cel mai bun pentru a fi consumată⁸⁵: „Menso iunio cotidie de aqua frigida calicem bibe ieunus, cervisiam nec vinum bibas, lac coctum et calidum bibe, sinape usita, salviam et savinam bibe, quia cerebrum humeros producit”. Ce gust trebuia să aibă berea în iunie, rămâne la latitudinea fiecărei

⁸⁰ Lukcsics 1931.

⁸¹ Cel mai recent material privitor la viața episcopului și la începutul carierei sale ca episcop al Transilvaniei, este cel al lui Mihai Kovacs (Kovacs 2019, p. 175-182); în timpul episcopatului lui Francisc Varday veniturile episcopiei sunt estimate în 1523 la 20.000 de florini (Prodan 1968, p. 54).

⁸² Lukcsics 1931, p. 382.

⁸³ *Ibidem*, p. 396: Item pro cervisiafeciemere avene cub. Et ordeii LXXII, pro fl. XIII, d. 48; Item pro eademcervisiacomloemere faci fl. III den. 92. Item quibusdam duobus sicutis pro braxanda cervisia cum vasis XVI dedi pro labore ...fl. VII, den. LVIII; Item pro ligatura vasorum VIII den. 90.

⁸⁴ *Ibidem*, p. 417.

⁸⁵ Rapaics 1934, p. 10.

degustător. Toleranța la gustul berii transilvănene a fost inegală, și se evidențiază în funcție de consumator, dar și de experiența sa anterioară: transilvănenii „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”⁸⁶. Că Frölich n-a băut o bere bună, după gustul său, este cât se poate de adevărat, însă, cum am văzut, instrumentarul din ateliere și ingredientele au fost cât se poate de bune. Berea se consumă în cantități mari chiar și de către preoții catolici. Părintele Possevino observa cu dezamăgire faptul că în secuime, preoții catolici „cei mai neluminați” „s-au datat beției pe care au deprins-o bând bere, băutura obișnuită în acele locuri”⁸⁷. Din toate sursele documentare rezultă că principalii beneficiari ai atelierelor de bere sunt cei angajați pentru diferite activități în slujba orașului sau a domeniului. O altă parte a producției însă a fost dată pentru a fi vândută în cârciumă. Berea s-a consumat cu eitelul (=1 cupă=1,35 litri⁸⁸), iar prețurile nu diferă prea mult de la un veac la altul ori de la o localitate la alta, astfel că o cupă de bere s-ar fi putut bea la Cluj cu 1-2 dinari/cupă,⁸⁹ și cu 3 dinari la Făgăraș, servită din borcane de sticlă⁹⁰.

Pitarul lui Ștefan Báthory are în plata sa, pe lângă cazare și masa asigurată, o anumită cantitate de bere⁹¹, dar și pe domeniile princiare, fiscale, cei care au convenție, primesc adesea în cadrul plății bere. Din registrele contabile ale orașului Brașov, se pot identifica categoriile de consumatori de bere, cel puțin în urma muncii prestate pentru oraș, și-i putem trece în revistă atât pe meșteri cât și pe țigani ori pe românii care lucrează în contul orașului. În anul 1523, ceasornicarul George din Sighișoara primea un vas de bere în valoare de 3 florini⁹². În anul 1526, lui Ștefan cărmădarul, pentru a-i fi plătite cele 14500 de cărămizi, i s-a dat și bere în valoare de 6 florini și 25 de aspri⁹³. Numai cu ocazia Crăciunului din anul 1516 (dar și în anii anteriori) s-a plătit de două ori pentru oraș bere în valoare de 46 florini și 17 aspri și apoi în valoare de 13 florini și 13 aspri⁹⁴. Tot registrele orașenești au păstrat urmele economice ale construirii cetății Brașovului. În acești ani, s-au fiert probabil mii de litri de bere pentru muncitorii angajați pentru diferite sarcini, săparea și întreținerea șanțurilor și a curățeniei, pentru cei care munceau pământul orașului, artizanii ori țiganii. În vara anului 1526, săpătorii și spălătorii au primit de la oraș, pentru a se răcori,

⁸⁶ CSȚR, V, p. 46.

⁸⁷ CSȚR, II, p. 568.

⁸⁸ Stoicescu 1971, p. 178.

⁸⁹ Goldenberg 1958, p. 161.

⁹⁰ Prodan 1970, p. 832.

⁹¹ Veress 1918, p. 7.

⁹² QGSK, I, p. 487: Item magistro Georgio factori horologii in Segeswar ad rationem pro uno vase cervisiae fluor. 3.

⁹³ QGSK, I, p. 670.

⁹⁴ QGSK, I, p. 211-212.

bere și vin în valoare de 13 aspri⁹⁵. Și ȝigani care au făcut tunuri pentru oraș în primăvara anului 1528 au primit bere, probabil atunci când le-au predat, dar și cei care au ajutat la punerea lor pe poziții⁹⁶. Tot atunci, aurarii care au înfrumusețat turnurile cetății au băut bere de 4 aspri⁹⁷. În 1532, vilicul Jacob Hyrser plăti bere pentru cei care demolaseră o casă⁹⁸. Cu toate acestea, producția locală nu acoperea necesarul de bere, dacă luăm în considerare berea din Bulgaria sau cea din Plumenaw menționată în aceleași registre⁹⁹.

O categorie însemnată de consumatori de bere trebuie să fi fost și soldații sau mercenarii aflați în campanie, care primeau, alături de celelalte alimente, și băutură, așa cum primeau pedestrașii aflați în slujba regelui Ștefan Báthory, în 1583¹⁰⁰.

Slujbași, muncitori, preoți, dar și soldați și oaspeți de seamă beau bere. În vara anului 1534, vilicul orașului Brașov trimitea pentru masa lui Ștefan Maylath, atunci când acesta se afla în apropierea orașului, găini, un vițel de lapte, găște, vin, dar și bere. Dacă pentru toate celelalte se specifică cantitățile, s-ar părea că berea nu a mai fost necesar să fie contabilizată¹⁰¹. Și voievodului Țării Românești îi erau trimise de la Bran în 1520, 66 de măsuri de bere, *octavis cerevisiae*¹⁰². În 1529, vilicul Johannes Fux asigura călugărului franciscan Dominic 2 urne de bere¹⁰³.

Comercializarea berii a adus un profit îndestulător centrelor urbane care au avut meșteri care să facă o astfel de activitate. Registrul de intrări al orașului Brașov pentru 10 ani poate fi un bun indicator economic al profitului provenit din fierberea berii ori din taxele aplicate berarilor. Se poate observa o dublare a veniturilor pe parcursul unui deceniu, de la 5 florini și 10 aspri în 1541 la 12 florini și 9 aspri în 1550.

Într-atât de răspândită trebuie să fi fost fierberea berii în oraș, încât doi membri ai magistratului se ocupau cu colectarea taxei de la berari. Registrul de venituri și cheltuieli al Brașovului menționează în mai multe rânduri o categorie aparte de slujbași ai orașului, probabil aleși dintre membrii consiliului orașului, care se ocupau cu strângerea taxelor de pe urma fabricării berii, *bierbesorger*. La 23 decembrie 1516 celor doi *exactores cervisiae superius civitatem*, Andrei și

⁹⁵ QGSK II, p. 11.

⁹⁶ QGSK II, p. 60: Item Egyptiis pro cervisia pro eo, quod bombardas se duxerunt et fabricaverunt 6 asp.; p. 134.

⁹⁷ QGSK II, p. 65.

⁹⁸ QGSK II, p. 240.

⁹⁹ QGSK, I, p. 191.

¹⁰⁰ Veress 1918, p. 190: „In Mikuszowicze pro panibus, cervisia, in distributionem officialibus tum temporis penes Mtem Regiam existentibus peditibus Hungaris pro lardo distributi fl. 19/II”.

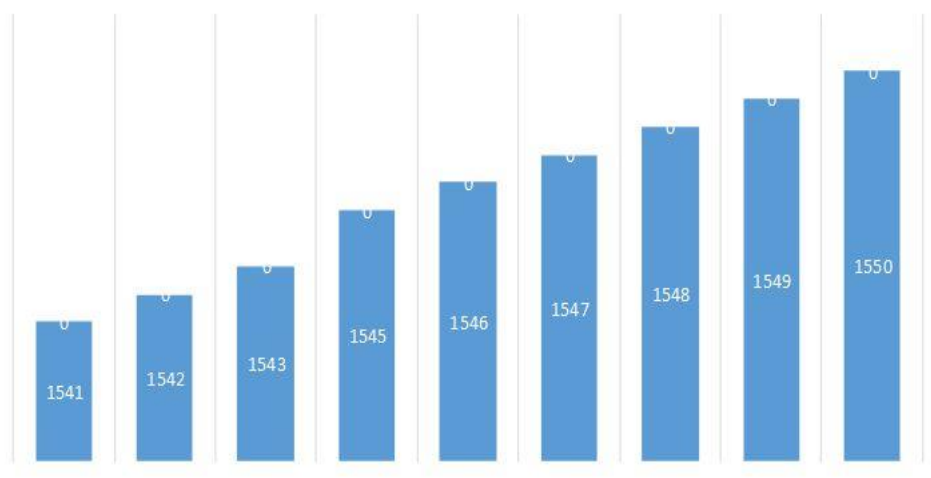
¹⁰¹ QGSK II, p. 359.

¹⁰² QGSK I, p. 279.

¹⁰³ QGSK II, p. 157.

Matei Buchels, li s-au dat pentru băut 2 florini¹⁰⁴. Inspectorii de bere, *bierherrn*, continuă să-și exercite atribuțiile și în secolul următor, căci în noiembrie-decembrie 1613, herr Anthonius Söller și herr Paulus Benknerus precum și Cristoph Greysingen sunt trecuți în registrul de venituri al orașului¹⁰⁵.

VENITURI DIN BERE LA BRAȘOV 1541-1550



Vizita regelui, a reginei, a principelui sau a principesei într-un anumit oraș, însemna pentru municipalitate o grijă financiară suplimentară, în special privitoare la cheltuielile alimentare. Onoarea unei astfel de vizite a avut-o orașul Sibiu în august 1494, când regele Vladislav II și curtea acestuia sosea în oraș. Un registru de 8 pagini informează asupra cheltuielilor aferente meselor regelui. Alături de alimentele strict necesare, precum slănini, mazăre, viței, oi, ouă, porci, oțet, ceară, apă sau făină, se adăuga și o cumpărătură de bere și de malț de la un anume Petrasko (berar?), 24 de urne și 3 eitel pentru 2 florini: „Item Petrasko dedit cervisiam urnas numero 24 octavas 3, pro florenis 2; Item dedit schmaltz pro fluor. 0 de. 8.”¹⁰⁶. Și în 1479, Petru Gereb de Wyngarth, voievodul Transilvaniei, solicita magistratului orașului Brașov, provizii pentru cetatea Bran. În lista cu cele necesare, pe lângă făină și animale pentru carne, nu lipsea nici berea: „pro necessitate castri prefati ac gentium utensione sex vasa cerevisiarum et sex pecora ac viginti cubulos farine ad castrum administrare debeatis”¹⁰⁷.

¹⁰⁴ QGSK I, p. 211-212.

¹⁰⁵ QGSK V, p. 483, 536.

¹⁰⁶ Vlaicu, Constantinescu, Ghibu, Feneșan 2003, p. 137.

¹⁰⁷ Gündisch 1991, doc. 4300.

Faptul că nu regăsim bere în listele de provizii, ci doar slad, ne determină să conștientizăm perisabilitatea ei, fapt evidențiat și de sfaturile din cartea de rețete a Annei Bornemisza. Un garant al calității produsului pare să fi fost chiar consiliul orășenesc, așa cum dovedesc informațiile din două scrisori, ambele adresate judei orașului Bistrița. În 1569, nobilul Benedict Bornemisza, într-o duminică, poate după masa de prânz, era nemulțumit de berea fiartă de berarul din Bistrița pe care îl angajase. În consecință, cerea judei Bistriței să-l oblige pe berar să-și ia înapoi berea și să fiarbă alta ori să dea banii înapoi¹⁰⁸. În aceeași ordine de idei, a calității produselor, dar și a testării gustului berii, provizorul cetății Șieu, Lucas Horváth, se interesa la judele primar al orașului Bistrița, Caspar Budaki, în primăvara anului 1577. Povestea provizorul cum că s-a cumpărat din porunca principelui, (Cristofor Báthory, n. a.) de la berarul Fabian (probabil bistrițean) un butoi de bere de 9 găleți, dar, pentru a fi sigur că-i place, îl ruga pe jude să-i trimită o sticlă¹⁰⁹ pentru degustare. Provizorul avea știință însă și de un alt berar, de la care cumpărase și altă dată, Almadi Gaspar. Astfel, îl ruga pe Budaki să încerce la Almadi, poate are bere mai bună, să-i trimită 16-20 de găleți¹¹⁰.

Întrunirea Adunării generale a Transilvaniei a însemnat întotdeauna aducerea împreună a unui număr destul de mare de persoane, și, în consecință, cheltuieli alimentare suplimentare. În primăvara anului 1588, Pongrácz Sennyey trimitea o scrisoare soției sale, Anna Dobszay, în care o ruga să trimită la Aiud, unde urma să se țină Adunarea Țării, un butoi cu bere, *egy hardoczka sertis*¹¹¹. În aprilie 1620, nobilii din comitatul Turda desemnați să participe la Adunarea generală a țării de la Alba Iulia, urmau să beneficieze de victualii, prin hotărârea adunării comitatului, astfel: pâine, carne de porc și de pasăre, două măsuri de vin, dar și patru măsuri de bere, precum și ovăz pentru caii lor¹¹². Pentru adunarea de la Sighișoara din 1676, se fierseseră la curtea princiară de la Comana, 36 de gălele de slad de ovăz amestecat cu grâu din care au rezultat 160 de vedre de bere¹¹³.

Valențele economice ale producerii berii se întrevăd în urbariile domeniilor și în registrele orașelor. La începutul secolului al XVI-lea, de exemplu, pe marele domeniu al Hunedoarei, în pertinențele Mănăsturului, locuitorii trebuie să dea stăpânului la Paște, așa cum era obiceiul, un dinar pentru

¹⁰⁸ SJAN CJ, POB, seria I, nr. 3311.

¹⁰⁹ Sticlele „de pivniță” sau pentru băut, așa cum au fost descoperite arheologic la Sibiu, sunt destul de comune, fiind posibil ca provizorul să facă referire la o astfel de sticlă (Fulga, Munteanu-Beșliu 1997, p. 67).

¹¹⁰ SJAN CJ, POB, seria I, nr. 4101.

¹¹¹ SJAN CJ, Sennyey, f. 101.

¹¹² Dáné 2009, p. 152: „két ejtel bort, az mellé négy – négy ejtel sert.”

¹¹³ Prodan 1970, p. 74.

bere (adică în loc de bere, căci probabil, nu produceau) alături de celelalte obișnuite: o pogace, 3 ouă și o pintă de vin¹¹⁴. Crâșmăritul berii este o activitate profitabilă însă nu atât de evidențiată documentar precum acela al vinului. De altfel, pe puține domenii s-au plătit de către locuitori taxe pentru bere, așa cum s-au plătit pentru vin. Totuși, atunci când la curte sau pe domeniu s-a produs bere, stăpânul a dat-o spre crâșmărit locuitorilor. La Satu Mare în 1571, deci în anul cu o producție mai mare de bere, erau date spre vânzare 742 de vedre și $\frac{3}{4}$, adică peste 9500 de litri de bere¹¹⁵, cu 64 de dinari vadră, adică aproape 5 dinari/litru.

Bibere humanum est!

Consumul și producerea berii în Transilvania secolelor XVI-XVII, ca și în secolele de dinainte, pot fi reconstituite fragmentar, cu datele de azi, mai ales documentar și mai puțin din punct de vedere material, arheologic¹¹⁶. Varietățile regionale de bere nu se pot identifica, precum nici posibili (mulți) producători casnici. În ciuda *patternului* clasic nord-sud sau a celui social în ceea ce privește consumul berii, în Transilvania se regăsesc producători și consumatori și în nord și în sud, și pe marile domenii, dar și în satele mici. În ceea ce privește malțul, cel mai folosit pare să fi fost cel de ovăz și secară, chestiune care se poate datora și climei, dar și tipului de agricultură practicat. Pe de altă parte, cu toate că sunt destule informații despre cultivarea grâului și a orzului peste tot în Transilvania, numai în anumite zone poate fi documentată producerea berii. Mari producători au fost orașele săsești, alături de domeniile fiscale, respectiv domeniile cetăților, dar și anumite întreprinderi urbane, cum este cazul la Cluj, hospitalul urban.

Bibere humanum est. Beer in Medieval and Early Modern Transylvania

ABSTRACT

The consumption and production of beer in medieval and early modern Transylvania can be restored from fragments, especially documentary and less from an archaeological point of view. Although, it is impossible to identify the beer varieties produced at the time, nor most of the producers, beer is one of the most common drinks in documentary sources, along with wine. In Transylvania, are producers and consumers both in the north and in the south of the province, on the great princely and noble estates, in the urban areas but also the small villages. The most used malt seems to have been oats malt and rye malt, a matter that may be due to the climate and the type of agriculture practised. On the other hand, although it is enough information about the cultivation of wheat and barley everywhere in Transylvania, the production of beer can be documented only in certain areas.

Large producers were the Saxon cities, such as Brașov, along with the fiscal domains, respectively the domains of the fortresses, such as Făgăraș or Satu Mare, but also certain urban enterprises, such as the case of the hospital in Cluj. At least in the early modern era (16th-17th

¹¹⁴ Pataki 1973, p. 151.

¹¹⁵ Prodan 1968, p. 413.

¹¹⁶ Rusu 2018, p. 651.

centuries), although the wine was not important, beer seems to have been a relatively consumed and well-represented drink in the Principality.

Abrevieri bibliografice

- Ariès, Duby 1995 - Philippe Ariès, Georges Duby, *Istoria vieții private*, vol. VI, București, 1995
- Bennett 1996 - Judith M. Bennett, *Ale, Beer, and Brewsters in England: Women's Work in a Changing World, 1300–1600*, Oxford, 1996
- Bethlen, 2004 - Nicolae Bethlen, *Descrierea vieții sale de către el însuși*, Cluj-Napoca, 2004
- Buhner 1998 - Stephen Harrod Buhner, *Sacred and Herbal Healing Beers: The Secrets of Ancient Fermentation*, Colorado, 1998
- Bunyitay 1883 - Bunyitay Vincze, *A váradi püspökség története 1. A váradi püspökök a püspökség alapításától 1566. évig*, Nagyvárad, 1883
- Chaucer 1993 - Geoffrey Chaucer, *Povestirile din Canterbury*, în românește de Dan Duțescu, studiu introductiv și note bibliografice de Zoe Dumitrescu-Bușulenga, Chișinău, 1993
- CSȚR, I - *Călători străini despre țările române*, I, ed. Maria Holban, Maria Matilda Alexandrescu-Dersca Bulgaru și Paul Cernovodeanu, București, 1968
- CSȚR, II - *Călători străini despre țările române*, II, ed. Maria Holban, Maria Matilda Alexandrescu-Dersca Bulgaru și Paul Cernovodeanu, București, 1970
- CSȚR, V - *Călători străini despre țările române*, V, ed. Maria Holban, Maria Matilda Alexandrescu-Dersca Bulgaru și Paul Cernovodeanu, București, 1973
- Child 1768 - Samuel Child, *Every Man His Own Brewer, or A Compendium of the English Brewery ...*, London, 1768
- Csiffáry 1999 - Csiffáry Gergely, „A régi Magyarország serfőző ipara” în *Hevesi Szemle Naplo*, 8/1999, p. 25-35
- Dáné 2009 - *Torda vármegye jegyzőkönyvei*, I, Dáné Veronka (szerk. és bev. tanulmány), Cluj-Napoca, 2009
- Desalle, Tattersall, Wynne 2019 - Rob Desalle, Ian Tattersall, Patricia J. Wynne, *A Natural History of Beer*, Yale, 2019
- Dembinska 1999 - Maria Dembinska, *Food and Drink in Medieval Poland: Rediscovering a Cuisine of the Past*, Philadelphia, 1999
- DIR C, I - *Documente privind istoria României*, seria C. Transilvania, I, ed. M. Roller, București, 1951
- DRH C, XII - *Documenta Romaniae Historica*, C, Transilvania, XII (1361-1365), ed. Ștefan Pascu, Mihai Berza, București, 1985
- Fejér 1832 - Fejér, Georgius, *Codex diplomaticus Hungariae ecclesiasticus ac civilis*, tomi VIII, 4, Budae, 1832
- Flóra 2014 - Flóra Ágnes, *The Matter of Honour: the Leading Urban Elite in Sixteenth Century Cluj and Sibiu*, teză de doctorat, Central European University, 2014
- Fulga, Munteanu-Beșliu 1997 - Ligia Fulga, Petre Munteanu-Beșliu, „Sticla transilvăneană de la Primăria veche din Sibiu”, în *Buletinul Comisiei monumentelor*, nr. 1-4, 1997, p. 67-74
- Goldenberg 1958 - Samuel Goldenberg, *Clujul în secolul al XVI-lea: producția și schimbul de mărfuri*, București, 1958
- Gross 2014 - Lidia Gross, *Bresle și confrerii sau despre pietatea urbană în Transilvania medievală (secolele XIV-XVI)*, Cluj-Napoca, 2014
- Gündisch 1976 - Gustav Gündisch, „Patriciatul orășenesc medieval al Bistriței până la începutul secolului al XVI-lea”, în *File de istorie*, 4, 1976, p. 147-193

- Gündisch 1991 - *Urkundenbuch zur Geschichte der Deutschen in Siebenbürgen*, 7, ed. Gustav Gündisch, București, 1991
- Hagecius von Hayek 1585 - Thaddaeus Hagecius von Hayek, *De cervisia, eiusque conficiendiratione, natura, viribus et facultatibus opusculum*, Francofurti, 1585, http://digital.onb.ac.at/OnbViewer/viewer.faces?doc=ABO_%2BZ17778550X, accesat în 5.05.2020.
- Iorga 1911 - *Documente privitoare la Istoria Romanilor. Volumul XV/1: Acte si scrisori din arhivele orașelor ardelene (Bistrița, Brașov, Sibiu), 1358-1600*, ed. N. Iorga, București, 1911
- Jakab 1888 - Jakab Elek, *Oklevéltár Kolozsvár története*, II, Buda, 1888
- Király, Kovács 1981 - Erzsébet Király, Sándor Iván Kovács, *Szakács mesterségnek könyvecskéje: a csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratok szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv*, Budapest, 1981
- Kovacs 2019 - Mihai Kovacs, „Patru invitații la prima liturghie a episcopului Franciscus Vardai”, în *Anuarul Institutului de Istorie George Barițiu*, supliment, LVIII, 2019, p. 175-182
- Lakó 1983 - *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból*, Lakó Elemér (szerk.), București, 1983
- Lukács 2019 - *Cărticica meseriei de bucătar. Carte de bucate tipărită la Cluj în 1695*, traducere, studiu introductiv și note explicative de József Lukács, București, 2019
- Lukcsics 1931 - Lukcsics Pál, *A zichi és vásonkeői gróf Zichy-család idős bágának okmánytára. Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vásonkeo*, Budapest, 1931
- Márton 2010 - *Kolozsvári ispotály-számadások II. A Szent Erzsébet ispotály számadás könyvei 1601-1650*, Márton Tünde Mária (szerk.), Budapest, 2010
- MNL OL DL - Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára, Diplomatikai levéltár (Q szekció)
- MNL OL DF - Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára, Diplomatikai levéltár, Diplomatikai fényképgyűjtemény (U szekció)
- MNL OL E - Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára, Urbaria et Conscriptioes, Registrata
- Montanari 2003 - Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Iași, 2003
- Pataki 1973 - Jozsef Pataki, *Domeniul Hunedoarei la începutul secolului al XVI-lea. Studiu și documente*, București, 1973
- Prodan 1968 - David Prodan, *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVI-lea*, vol. II, București, 1968
- Prodan 1970 - David Prodan, *Urbariul Țării Făgărașului*, vol. II, București, 1970
- QGSK, I - *Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt in Siebenbürgen*, I, Kronstadt, 1886
- QGSK, II - *Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt in Siebenbürgen*, II, Kronstadt, 1889
- QGSK, IV - *Quellen zur Geschichte der Stadt Brassó*, IV, Brassó, 1903
- Rady 2015 - Martyn Rady, „Literacy, performance and memory: The áldomás (trankopfer) in Medieval and Early modern Hungary and Transylvania”, în *Literacy experiences concerning Medieval and Early modern Transylvania*, ed. Susana Andea, Adinel Ciprian Dincă, Cluj-Napoca, 2015, p. 365-375
- Rapaics 1934 - Rapaics Raymund, „Mi van a csillagokban?” în *Természettudományi Közlöny*, 1934, 66 évfolyam, 995-1018 füzet, p. 6-13
- Rusu 2018 - Adrian Andrei Rusu, *Castelul și spada. Cultura materială a elitelor din Transilvania în Evul Mediu târziu*, Cluj-Napoca, 2018
- Rüsz-Fogarasi 2012 - Rüsz-Fogarasi Enikő, *Egy elfeledett intézmény. A kolozsvári Szentlélek-ispotály kora újkori története*, Budapest, 2012
- SJAN, CJ, POB, seria 1- Serviciul Județean al Arhivelor Naționale Cluj, fond Primăria orașului Bistrița, seria 1

- SJAN CJ, Sennyey - Serviciul Județean al Arhivelor Naționale Cluj, Fond fam. Sennyey, seria 3, comitatul Zemplen, Acte fasciculate, fascicula Alba Iulia, nr. 12b
- Stoicescu 1971 - Nicolae Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii. Metrologia medievală pe teritoriul României*, București, 1971
- Tivadar, Frigyes 1896 - *Temes vármegyeés Temesvár várostörténete*, Ortway Tivadar, Pesty Frigyes (szerk.), I, Budapest, 1896
- Veress 1918 - Andreas Veress, *Fontes Rerum Hungaricarum III. Monumenta Hungarorum in Polonia 1575-1668, volumen Primum: Rationes Curiae Stephani Báthory Regis Poloniae Historiam Hungariae et Transylvaniae Illustrantes 1576-1586*, Budapest, 1918
- Vlaicu, Constantinescu, Ghibu, Feneșan 2003 - *Documente privind istoria orașului Sibiu. Quellen zur Geschichteder Stadt Hermannstadt. 2: Comerț și meșteșuguri în Sibiu în cele Șapte Scaune 1224-1579*, I, ed. Monica Vlaicu, Radu Constantinescu, Adriana Ghibu, Costin Feneșan, Sibiu, 2003

Cuvinte-cheie: Transilvania, secolele XVI-XVII, producția și consumul de bere, alcool, istoria gastronomiei

Keywords: Transylvania, 16th-17th centuries, beer production and consumption, alcohol, gastronomy history