

CAFEA, CAFEGII, FELEGENE ȘI ZARFURI ÎN ȚARA MOLDOVEI (SECOLUL AL XVIII-LEA - ÎNCEPUTUL SECOLULUI AL XIX-LEA)

Alina FELEA¹

Motto: „Cafeaua trebuie să fie neagră ca iadul, tare ca moartea și dulce ca dragostea”.

(proverb turcesc)

Cuvinte cheie: *cafea, ustensile, felegean, zarf, Moldova, Imperiul Otoman, secolul al XVIII-lea, secolul al XIX-lea*

Keywords: *coffee, utensil, felegean, zarf, Moldavia, the Ottoman Empire, XVIIIth century, XIXth century*

Considerații generale. Cafeaua intră în categoria băuturilor preferate, în prezent, de o mare parte a populației. Consumul cafelei a devenit un obicei cotidian, astfel că istoricul răspândirii și pătrunderii cafelei atât în întreaga lume, cât și în spațiul românesc, prezintă interes și din perspectiva cercetării istoriei socio-culturale.

Consumul cafelei a fost subiectul mai multor studii și discuții din istoriografia universală. Însăși proveniența cuvântului *cafea* a provocat controverse încă la începutul secolului al XX-lea, în 1909 fiind organizat chiar un simpozion internațional dedicat acestei probleme². Discuția era

¹ Institutul de Istorie al Academiei de Științe a Moldovei, CHIȘINĂU, Republica Moldova.

² A. Kaye, *The Etymology of Coffee: The Dark Brew*, în *Journal of the American Oriental Society*, 1986, 106 (3), p. 557.

incitată și de transcrierea cuvântului *cafea* în mod diferit de către cei care au pomenit în scrierile lor despre cafea în secolul al XVI-lea - începutul secolului al XVII-lea: Rauwolf, în 1573 – *chaube*; Alpini, în 1580 – *caova*; Paludanus, în 1598 – *chaoua*; Laval, în 1610 – *cahoa*; Teiser, în 1610 – *kavab*; Valle, în 1615 – *cahue*; Bontius, în 1631 – *caveab*³. Etimologic, cuvântul *cafea* provine din limba turcă – *kahve*, fiind preluat din arabă – *qahwah*⁴, care ar însemna – *care alungă somnul*. Însă au fost înaintate și alte variante. În *The Oxford Dictionary of English Etymology* se presupune a proveni „de la Kaffa, denumire a unei părți a Abisiniei, patria plantei de cafea”⁵. O altă versiune remarcă faptul că în limba arabă *qahwah* înseamnă vin sau din „soi de vin”⁶.

Spre deosebire de istoriografia occidentală, care s-a aplecat asupra istoricului răspândirii și consumului cafelei, în spațiul românesc acest subiect a rămas neabordat, fiind pomenit doar în contextul altor probleme. Este binecunoscut faptul că în secolele XVII-XVIII în Țara Moldovei consumul cafelei, băutura nealcoolică, energizantă, preferată atât de familiile domnitoare, cât și de boieri și de clerul înalt, era accesibil doar acestor categorii înstărite ale populației. Abia spre sfârșitul secolului al XVIII-lea cafeaua începe să fie întrebuințată și de unii orașeni. Obiceiul consumului de cafea, precum și numeroșii termeni care desemnează tacâmurile și ustensilele necesare preparării cafelei, dar și demnitarii desemnați să servească cafeaua și localurile publice unde ea se servea, au fost preluate de la turci, ceea ce, în mare măsură, demonstrează pătrunderea cafelei, în Țara Moldovei, prin filiera turcească. Această fapt se încadrează și în contextul general al influenței modelului otoman în Țara Moldovei de la mijlocul secolului al XVII-lea și în secolul al XVIII-lea, vizibil nu numai în

³ B. A. Weinberg, B. K. Bealer, *The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug*, New York, 2001.

⁴ A. Kaye, *op. cit.*, p. 557.

⁵ *The Oxford Dictionary of English Etymology*, London, 1966, p. 188.

⁶ A. Kaye, *op. cit.*

alimentație, dar și în decorarea interiorului, în articolele de vestimentație, în ceremonial, mai puțin în comportamentul boierilor⁷.

Prin acest studiu, ne propunem să suplینim golul istoriografic, tratând un subiect din istoria alimentației – consumul de cafea, care în sursele din secolul al XVIII-lea, se întâlnește drept *cahve*, *cahfe* și *caive*, prezentând, totodată, maniera ei de servire, în special la Curtea Domnească, indicând tacâmurile și ustensilele folosite pentru a o prepara, urmărind să explicăm proveniența denumirilor, precum și să prezentăm persoanele responsabile de servirea cafelei – cafegiii. Ca surse de cercetare, au fost utilizate inventarele de avere ale mănăstirilor, foile de zestre, testamentele, catastifurile de cheltuieli ale mănăstirilor și boierilor etc., publicate în remarcabile și cunoscute colecții de documente, dar și izvoarele narative, precum *O samă de cuvinte* de Ion Neculce și *Condica lui Gheorgache*, care prezintă ceremonialul Curții Domnești din Iași, precum și relatări ale călătorilor străini.

Din istoria răspândirii cafelei. Istoriografia europeană și arabă repetă, de obicei, narațiunile legendare africane sau citează referințe scrise datate încă de la începutul secolului al VI-lea, astăzi pierdute. Documentele existente arată că băutura de cafea se răpândește începând cu secolul al XV-lea⁸.

Una dintre cele mai frumoase legende despre descoperirea cafelei a fost prezentată de profesorul de limbi orientale Antoine Faustus Nairon, în lucrarea *De saluberrima Cabue seu Cafē nuncupata Discurscris* (1671). Conform acesteia, păstorul etiopian Kaldi, urmărind comportamentul caprelor după ce mâncau pomușoarele roșii de pe tufele de cafea, a observat efectul energizant al acestora. Kaldi ar fi povestit unui călugăr despre acest efect, însă călugărul a dezaprobat folosirea pomușoarelor și le-a aruncat în foc, de unde a început să se răspândească o aromă intensă, ispititoare.

⁷ Vezi A. Duțu, *Dimensiunea umană a istoriei. Direcții în istoria mentalităților*, București, 1986; R. Theodorescu, *Civilizația românilor între medieval și modern*, vol. 1-2, București, 1987; A. Alexianu, *Mode și veșminte din trecut*, vol. II, București, 1987; N. Djuvara, *Între Orient și Occident*, București, 1995; A. Felea, *Dialog al culturilor: impactul otoman în viața cotidiană a locuitorilor Țării Moldovei (mijlocul secolului al XVII-lea -secolul al XVIII-lea)*, în *Dialogul civilizațiilor*, Chișinău, 2013.

⁸ B. A. Weinberg, B. K. Bealer, *op. cit.*, p. 3-4.

Semiștele au fost greblate din foc, curățate și dizolvate în apă fierbinte, astfel fiind preparată prima ceașcă de cafea. Această legendă venea oarecum în ajutorul justificării provenienței cafelei din Etiopia, deși nicio sursă scrisă nu o confirmă. Misionarul J. Lewis Kraff în *Travels, Researches and Missionary Labors During Eighteen Years Residence in Eastern Africa* (1856), atribuie, de asemenea, lui Kaldi și caprelor sale rolul de a fi descoperit cafeaua. Totodată, mai înaintează o versiune, aceea că pisica zibetă, o specie rudă cu mangusta, a târât semiștele plantei de cafea din Africa Centrală până în munții Etiopiei, planta fiind cultivată de o *Casă de luptători* în regiunea Arasi. De acolo, un negustor arab a dus-o în Peninsula Arabă, de unde s-a răspândit în întreaga lume. Ceea ce este credibil e faptul că strămoșii triburilor etiopiene Galla au fost primii care au cunoscut efectele energizante ale cafelei, preparând-o în mod deosebit. Astfel, ei culeg pomușoarele, le pisază și le amestecă cu grăsime de animale, formând mici biluțe, care pot fi luate și într-o călătorie de lungă durată. Acest mod a fost descris de negustorul scoțian James Bruce of Kinnarid în 1790. Alte triburi din nord-estul Africii pisau pomușoarele, le lăseau să fermenteze, fiind astfel obținut un vin, care se amesteca cu apă rece.

Primele mențiuni despre cafea apar în scrierile, în special medicale, ale lui Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya El Razi (852-932), care descrie efectele medicale ale băuturii de cafea, și ale lui Abu Ali al-Husain Ibn Abd Allah Ibn Sina (Avicena) (980-1037).

În Yemen, se utilizau la început nu boabele de cafea, ci fructul, care se usca și din el se prepara băutura numită *gheshir* sau *kishr* – cafeaua albă yemenită⁹. Băutura a fost cunoscută la Mocha, oraș-port, de unde provine și denumirea unui soi de cafea și de unde s-a răspândit în întreaga lume. Răspândirea cafelei este legată de numele unui șeih, imamul Jamal al-Din Abu Abd Allah Muhammad ibn Said, cunoscut ca Dhabhani (d. 1470), care, vorbind despre proprietățile cafelei, spunea că aceasta înlătură oboseala și letargia și dă corpului vigoare și vioiciune. Către 1510, consumul de cafea era răspândit în Egipt și întreg Yemenul, fiind „afectate” toate straturile societății, încât musulmanii uitau să facă rugăciunile. În 1511, sultanul Cairului Kansuh ab Ghavri a interzis consumul de cafea,

⁹ *Мировая Энциклопедия Кофе*, Москва: Росмэн, 2002, p. 18.

fapt ce a provocat nemulțumirile populației, iar Soborul islamic de la Mecca a blestemat băutura diavolească africană¹⁰.

Există mai multe variante ce prezintă pătrunderea cafelei în Imperiul Otoman. Astfel, unii cercetători afirmă că aceasta a fost adusă în Constantinopol de Selim I, în 1512, după cucerirea Egiptului¹¹. În 1524, Soliman I, printr-un ordin, a permis consumul de cafea în Egipt, însă în 1532 cafeaua este iarăși interzisă.

Alți cercetători susțin că băutura a ajuns mai întâi în Siria, în Damasc, către 1530, iar în Alepo, în 1532. Unii cercetătorii indică anul 1554 drept dată la care s-au deschis cafenelele în Istanbul, iar alții menționează că în 1555, negustorii sirieni Hakam din Alepo și Shanis din Damasc au adus cafeaua la Constantinopol (Istanbul)¹², făcându-și, pe baza comerțului cu cafea, o întreagă avere. Ceea ce putem afirma, cu siguranță, este că, la mijlocul secolului al XVI-lea, în majoritatea orașelor islamice erau deschise cafenele. Istoricul francez Mouradgea D'Ohsson, în volumul VII al *Istoriei Imperiului Otoman* scrie că în 1570, în timpul lui Selim II, în Constantinopol existau mai mult de 600 de cafenele mari și mici. În același an, cafenelele au fost interzise la cererea imamilor¹³, deoarece erau populare și se considerau amorale. Sir Henry Blaunt, cel care este considerat tatăl cafelei engleze, susținea că a băut cafea cu sultanul Murad IV. La 15 septembrie 1656, sultanul Mehmed IV l-a numit vizir pe Köprülü – Mehmed Pasha, care, după cum susține tradiția, s-a deghizat în persoană simplă și a mers prin cafenele. Pentru că nu a auzit nicio vorbă bună despre guvernare, a dispus ca acestea să fie închise¹⁴.

Cafeaua în Țara Moldovei. Legenda cunoașterii cafelei de către boierii Țării Moldovei a fost redată de cronicarul Ion Neculce în *O samă de cuvinte*, în istorisirea în care este prezentată audiența logofătului Ioan Tăutul la sultanul turc. Deoarece cafeaua era o băutură necunoscută boierului moldovean și acesta nu cunoștea modul de consum al băuturii, a

¹⁰ Евгения Заболотских, *Черный, горячий, сладкий*, în *New Times*, 14 марта 2011 года, pe <http://newtimes.ru/articles/detail/35805#hcq=p47g4Qp>

¹¹ A. Kaye, *op. cit.*

¹² B. A. Weinberg, B. K. Bealer, *op. cit.*, p. 10.

¹³ A. Kaye, *op. cit.*

¹⁴ B. A. Weinberg, B. K. Bealer, *op. cit.*

închinat-o în maniera servirii vinului moldovenesc: „X. După ce au luat Bogdan-vodă domnia, au și trimis pre Tăutul logofătul sol la turci, când au închinat țara la turci. Și așe vorbăscu oamenii, că l-au pus viziriul de au ședzut înaintea viziriului pre măcat¹⁵, și n-au fost având mestei la nădragi, că, trăgându-i cibotile, numai cu colțuni au fost încălțat. Și dându-i cafe, nu știu cum o va bè. Și au început a închina: „Să trăiască împăratul și viziriul!”. Și închinând, au sorbit felegeanul, ca altă băutura”¹⁶. Legenda a fost ulterior preluată de Nicolae Bălcescu, fiind prezentată într-un mod hazliu în contextul unui articol din *Magazin istoric pentru Dacia*¹⁷.

Pentru secolul al XVI-lea cercetătorii nu au depistat informații care ar confirma utilizarea cafelei în Țara Moldovei¹⁸. Cafeaua este remarcată abia în secolul al XVII-lea, iar în secolul al XVIII-lea este întâlnită la început la Curtea Domneacă, apoi și la mănăstiri și în cadrul familiilor boierești. Pentru societatea românească, în opinia lui C. Giurescu, cafeaua era o inovație care imita modelul turcesc de consumare, iar acesta, la rândul lui, îl imita pe cel arab¹⁹. Presupunem că popularitatea scăzută a cafelei putea avea două cauze: pe de o parte, era destul de costisitoare, astfel că își puteau permite să o cumpere și să o consume doar categoriile sociale înstărite, iar, pe de altă parte, ea nu era pe deplin cunoscută locuitorilor. Consumul frecvent de cafea intră în obiceiul alimentar al boierilor Moldovei din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, fiind menționate atât cheltuielile pentru procurarea cafelei, cât și tacâmurile. Spre exemplu,

¹⁵ *makat* – din limba turcă, desemnează o cuvertură subțire de lână sau bumbac, cu broderii sau înflorituri, care se pune pe pat; din arab. *mak'ad* „loc de stat”. În Orient, pentru a se socializa, musafirii sunt invitați să ia loc pe patul turcesc. L. Șăineanu, *Dicționar universal al limbei române*, ediția a VI-a, București, 1929; A. Scriban, *Dicționarul limbii românești*, București, 1939.

¹⁶ Ion Neculce, *O samă de cuvinte*, București, 1990.

¹⁷ Nicolae Bălcescu, *Ioan Tăutul mare logofăt a Moldaviei*, în *Magazin istoric pentru Dacia*, 1845 (I), p. 135-137. Pe https://books.google.md/books?id=vq7zOJKbYYUC&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.

¹⁸ *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi, 1762*, studiu și text de D. Simonescu, București, 1939 (în continuare *Condica lui Gheorgachi*).

¹⁹ C. C. Giurescu, *Istoria Bucureștilor din cele mai vechi timpuri pînă în zilele noastre*, București, 1966, p. 326.

în *Catastif de socoteli a vistiernicului Toader Palade*, la capitolul *bani ce s-au dat la cheltuiala mărunță a casei*, este menționată cheltuiala de 2 lei 60 bani pentru o oacă de cafea²⁰. Totodată, pe luna iunie s-a cheltuit un leu dat la „vtorâi cafegiu”²¹. Spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, cafeaua a devenit un component al regimului alimentar al locuitorilor capitalei, fapt demonstrat prin cafenelele menționate documentar.

Tratația cafelei la Curtea Domnească. În secolul al XVIII-lea, în Țara Moldovei, cafeaua indica finalul unui ospăț domnesc sau al unui ospăț oferit de mitropolit, încheind o masă copioasă²². Ștefan Lemny, constatând că ospetele domnești erau destul de ostenitoare, subliniază plăcerea cu care era savurată cafeaua, atât la ospetele de seară, cât și în timpul zilei²³. Conform lui C. C. Giurescu, Curtea Domnească avea în camere cantitatea de cafea necesară atât pentru uzul familiei domnitoare, cât și pentru tainurile ce se dădeau demnitarilor turcești și tătărăști²⁴.

Detalii referitoare la obiceiurile și modurile de servire a cafelei la Curtea Domnească sunt prezentate în *Condica lui Gheorgachi*. Cafeaua era servită în ziua de Ajunul Nașterii Domnului Iisus Hristos, în ziua Crăciunului, în Ajunul Sfântului Vasile, în Ajunul Bobotezei, la Joia Mare, de Sfintele Paști, a doua zi de Paști, de ziua Sfintei Paraschiva.

Tratația cu cafea se făcea după o anumită etichetă. În Ajunul Nașterii Domnului, cafeaua era servită în spătărie, fiind invitați de către Domnul țării cei prezenți la curte: „mitropolitul, pe arhierii, pe veliții boeri, cum și pe cei mazâli” prin „vtori postelnic”²⁵. Mai întâi, cafeaua se oferea Domnului. După ieșirea preoților se servea „vutca” și „confeturi (care se chiamă cofețioane)”, după care „vel cafegiu pune pe dinaintea Domnului peșchirul cel rânduitu, ce se chiamă fotă, dă Domnului cafea și copiii din casă la mitropolitul, la arhierii și la boeri; însă vel cupariu, cându dă

²⁰ M. Mirza, *Socotelile vistiernicului Toader Palade cu diecii de vistierie, după un catastif de la mijlocul secolului al XVIII-lea*, în *IN S. N.*, XVI-XVIII, 2010-2012, p. 123.

²¹ *Ibidem*, p. 124.

²² Șt. Lemny, *Sensibilitate și istorie în secolul XVIII românesc*, București, 1990, p. 62; *Condica lui Gheorgachi*, p. 173.

²³ Șt. Lemny, *op. cit.*, p. 62-63.

²⁴ C. C. Giurescu, *op. cit.*, p. 326.

²⁵ *Condica lui Gheorgachi*, p. 279.

Domnului vutcă, dă și beizadelelor, asemenea și vel cafegiu și apoi să dă celorlalți”²⁶. Acest model de servire a cafelei indică și influența franceză, care presupunea servirea cafelei împreună cu cognac. După „băutul cafelei să scoală întâi mitropolitul și face plecare către Domnu, apoi arhierii, și boerii și es din spătărie ori în divan, ori în postelnicie”²⁷, ceea ce marca sfârșitul ospățului.

De Crăciun, cafeaua se oferea la începutul mesei festive, după „vutca” și „cofeturi”, și „îndată și mehterhaneaua”²⁸ dinlăuntru curții în meidan începe a zice, pentru cinstirea sărbătorii”, apoi, după ce masa copioasă era servită în divanul mic, urma obiceiul spălării pe mâini și toți mergeu în spătărie, unde „șazăndu la rânduială, li se dă cafea. După cafea iaste volnic fieștecare să meargă pela casile și gazdile lor”²⁹. A treia zi de Crăciun, Domnul țării primea egumenii greci ai mănăstirilor din Iași, care veneau cu plocoane și erau serviți cu cafea³⁰.

În Ajunul Sfântului Vasile și de Sfântul Vasile oaspeții erau primiți de către Domn cu cafea. În ziua Sfântului Vasile, Mitropolitul, arhierii și boierii erau chemați „la cafea în spătărie” și aruncau „bacșiș pe covoarele copiilor din casă”. După ce felicitau Domnul de Anul Nou, toți cei prezenți la Curtea Domnească erau serviți cu „vin, cofeturi și cafea”. Apoi mergeau la Doamnă și la beizadele și îi felicitau, fiind și acolo tratați cu cafea³¹.

În aceeași manieră era servită cafeaua în Ajunul Bobotezei și la Duminica lăsatului sec de brânză³². La Joia Mare cafeaua se oferea după vin³³.

²⁶ *Ibidem.*

²⁷ *Ibidem.*

²⁸ Din turcă *mehter-hane* – muzică militară turcească ce cânta la paradele domnești și era compusă din surle sau fluieri, trâmbițe, dairale, tobe și teasuri. Se mai numea și *tabulhana* sau *tabulchana*. A fost descrisă de Dimitrie Cantemir în *Istoria Imperiului Otoman*. Avea o sonoritate puternică și stridentă, datorită în special tobelor, fiind și un atribut obligatoriu în ceremonialul curților domnești din Țările Române. *Dicționar de termeni muzicali*, București, 2010; A. Scriban, *op. cit.*

²⁹ *Condica lui Gheorgachi*, p. 283.

³⁰ *Ibidem*, p. 295.

³¹ *Ibidem*, p. 285.

³² *Ibidem*, p. 285, 290.

³³ *Ibidem*, p. 292.

De Sfintele sărbători de Paști cafeaua era servită de câteva ori: dimineața după slujbă, după masa festivă și după slujba de seară. Seara, împreună cu cafeaua se dădeau „diverse dulceți”³⁴. A doua zi de Paști se servea „vutcă, confeturi și cafea”³⁵.

Servirea cafelei după maniera turcească în Țara Moldovei, la 1808, este relatată și de Bantâș - Kamenski³⁶.

Cheltuielile curții gospodărești pentru cafea sunt enumerate în sămile vistieriei țării. În 1763, la Curtea Domnească s-au cheltuit 242 lei pentru cafeaua consumată în patru luni: mai, iunie, iulie, august și 66 lei pentru „cahvieria măriei sale beizade Alixandru” în martie, aprilie și mai³⁷. În cheltuielile pentru iulie 1764, la capitolul *Cafigerie și șerbeccerie* se menționează că s-au cheltuit 44 lei pentru 16 ocale³⁸ cafea, o oacă costând 2 lei 90 bani³⁹. În 1764 Grigorie Ioan vod(ă) a cheltuit în 18 zile de ședere la Galați pentru 1 oc(ă) cahve, 2 lei 60 bani (pe lângă 40 pâini pentru masa g(o)spod)⁴⁰. În 1806, pentru consumul cafelei de către beizade Mihai Racovița se cheltuie 24 lei (4 ocale, câte 6 lei ocaua)⁴¹. Cafeaua era oferită și anumitor demnitari, trimiși cu diverse însărcinări domnești. Astfel, stolnicului Zanfirache, în 1806, i se dau 8 ocale de cafea de 80 lei, dintre care 3 ocale pentru drum⁴².

³⁴ *Ibidem*, p. 294.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ *Călători ruși în Moldova și Muntenia*, publ. de Gh. Bezviconi, București, 1947 (în continuare *Călători ruși*).

³⁷ *Sămile vistieriei Țării Moldovei*, publ. de I. Caproșu, vol. 1, 1763-1784, Iași, 2010, p. 246 (în continuare *Sămile vistieriei 1*).

³⁸ Oca – veche unitate de măsură pentru capacități și greutate, pentru greutate egală cu valorile de 1260 de grame (în Transilvania), 1271 de grame (în Muntenia) și 1291 de grame (în Moldova). Vezi N. Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii. Metrologia medievală pe teritoriul României*, București, 1971.

³⁹ *Sama vistieriei Țării Moldovei pe anul 1764. Sama I (februarie-iulie)*, publ. de I. Caproșu, în *IN S.N.*, II-III, 1996-1997, p. 298

⁴⁰ *Sama vistieriei Țării Moldovei pe anul 1764. Sama a II-a*, publ. de I. Caproșu, în *IN S.N.*, IV-VII, 1998-2001, p. 456.

⁴¹ *Sama vistieriei Țării Moldovei*, vol. III, ed. de I. Caproșu, Iași, 2011, p. 90.

⁴² *Ibidem*.

Sămile vistieriei indică și cheltuielile făcute pentru primirea anumitor demnitari străini. În sama vistieriei pe anul 1764, se constată că s-au cheltuit 2 lei 60 bani pentru o oacă de cafea cu care a fost servit un vizir cihodar trecând pe la Hotin⁴³. La fel, „chel(tuială) ce s-au făcut cu conacile mări(e)i sale Mehmet pașa ce-au mersu la Hotin, la ținutul Covurluiului, însă ce li ce s-au dat pe o zi, printre celelalte produse, 6 lei pentru 3 oacă de cafea”⁴⁴. La Conacul de la Oance s-au cheltuit, în iunie, 4 lei pe 2 ocale cafea, iar din „Zahereua ce s-au dat la 4 conaci a mării sali pașii ce-au mersu la Hotin s-au cheltuit 5 lei pentru o oacă cafea”⁴⁵.

În timpul staționării armatelor rusești pe teritoriul Țării Moldovei, sămlele vistieriei menționează, de asemenea, cheltuielile făcute pentru cafea. În 1808, s-au cheltuit 3 lei 90 bani pentru o litră de cafea „când au venit cneazul, cum și în urmă pentru prăjitul și pisatul cafelei”⁴⁶, informație importantă și pentru modul de preparare a cafelei. Generalului Meendor îi sunt trimise 6 ocale de cafea de câte 8 lei 24 parale, iar comandantului suprem al Armatei ruse staționat la Ismail, 15 ocale de cafea de câte 7 lei⁴⁷.

Consumul cafelei la Mitropolie și în mănăstiri. În a doua jumătate a secolului al XVIII-lea cafeaua devine parte componentă a vieții de la Mitropolie și a consumului alimentar mănăstiresc.

Mitropolitul țării oferea și el cafea la anumite sărbători. De Sretenie⁴⁸, după oficierea slujbei, Domnul țării împreună cu Doamna mergeau la Mitropolie și Mitropolitul oferea cafea, vodcă și confeturi, după care dădea o masa festivă. Familia domnească nu rămânea întotdeauna la această masă⁴⁹.

Tratația cu cafea în cadrul mănăstirilor se făcea la ocazii speciale: de anumite sărbători, la sărbătorirea hramului mănăstirii sau la vizita oficialităților. În ajunul zilei de Sfânta Paraschiva, egumenul Mănăstirii Sfinților Ierarhi, unde se serbează Sfânta, îl vizita pe Domnul țării, oferind

⁴³ *Sama vistieriei Țării Moldovei pe anul 1764. Sama a II-a*, p. 438.

⁴⁴ *Sama vistieriei Țării Moldovei pe anul 1764. Sama I (februarie-iulie)*, p. 300.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 302.

⁴⁶ *Sama vistieriei Țării Moldovei*, vol. III, p. 164.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 171.

⁴⁸ Întâmpinarea domnului, Sărbătoare religioasă ortodoxă celebrată la 2 februarie.

⁴⁹ *Condica lui Gheorgachi*, p. 290.

plocon – cafea și zahăr, iar Gheorgachi remarcă că aceasta era obicei, invitându-l „cu domneasca sa parisire”⁵⁰ să vină la sărbătoare. În ziua Sfintei Paraschiva, după liturghie, Domnul putea să servească cafea la egumenul mănăstirii sau mergea la curte să bea cafeaua⁵¹.

În *Condica* lui Gheorgachi se menționează că, în ajunul hramului mănăstirii, egumenul oricărei mănăstiri mergea la Domnul țării pentru a-l invita să participe la sărbătoare și-i oferea plocon cafea și zahăr⁵². Date despre tratația cu cafea la hramurile mănăstirești sunt legate în special de Mănăstirea Sfântul Spiridon. La sărbătoarea hramului Mănăstirii Sfântul Spiridon, din 12 decembrie 1773, s-au cheltuit 7 lei, pentru 2 ocale de cafea pentru mănăstire și 2 lei, pentru 1 ocă cafea, la Mitropolit⁵³. Pentru cafeaua consumată la mănăstire în ziua Hramului din 1774 s-au cheltuit 2 lei 60 bani, pentru 1 ocă de cafea destinată Mitropolitului și 3 lei 45 bani, pentru 1 ocă de cafea destinată mănăstirii⁵⁴. La sărbătoarea din 1775, pentru Domn s-a cumpărat cafea de două feluri: 2 ocale, cu 5 lei și 1 oca, de 2 lei 60 bani; pentru mănăstire și pentru mitropolit s-au luat 2 ocale cafea, de 5 lei; încă o ocă de cafea a fost cumpărată de la al treilea logofăt cu 2 lei 60 bani⁵⁵. Pentru ziua Hramului Mănăstirii din 1778, se cheltuie 6 lei, pentru 2 ocale de cafea⁵⁶. În 1780, pentru ziua hramului și pentru a doua zi, de pomenire a ctitorilor, s-au cheltuit 50 lei pentru „cafea, zahăr, cofeturi”⁵⁷, iar în 1781, 200 lei, dar împreună cu bacșișuri⁵⁸. Cheltuielile pentru cafea sunt incluse și la 1794⁵⁹.

⁵⁰ Parisie – alai, fast, paradă, participare, participație, pompă, prezență.

⁵¹ *Condica lui Gheorgachi*, p. 301.

⁵² *Ibidem*, p. 291.

⁵³ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, ed. de I. Caproșu, vol. 7 (1771-1780), Iași, 2005, p. 84.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 144.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 198.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 511.

⁵⁷ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 8. Acte interne (1781- 1790), ed. de I. Caproșu, Iași, 2006, p. 12.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 98.

⁵⁹ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 9. Acte interne (1791-1795), ed. de I. Caproșu, Iași, 2007, p. 217.

Consumul cotidian de cafea la mănăstire este demonstrat și de prezența ibricelor în inventarele de avere. La 1 iunie 1761, la inventarierea averii Mănăstirii Sfântului Spiridon este menționat ibricul de cafea⁶⁰, pe care epitropii mănăstirii îl numesc ibricel⁶¹. În 1781, la Mănăstirea Aron Vodă de lângă Iași, în inventar sunt menționate două ibrice de cafea⁶².

În cheltuielile anuale de la Mănăstirea Sfântul Spiridon din 1771, sunt înscrise 12 lei, pentru 4 ocale de cafea⁶³. În 1772, cheltuielile pentru cafea sunt divizate în trei categorii: pentru grămătică, se cumpără cafea de două feluri – 2 ocale, cu prețul de 6 lei 60 bani și 5 ocale, cu 8 lei 40 bani; pentru Mitropolie – 1 oacă de cafea de 3 lei 30 bani; pentru casă – 1 oacă de cafea cu același preț, de 3 lei 30 bani⁶⁴. În 1776, se fac cheltuieli de 1 leu 30 bani, pentru 1 oacă de cafea dată la un logofăt și șase lei, dați pentru 2 ocale de cafea pentru mănăstire⁶⁵.

Consumul cafelei de către boieri. Începând cu mijlocul secolului al XVIII-lea cafeaua apare tot mai des în meniul boierilor. În cheltuielile gospodăriei lui Cantacuzino din 1777, se menționează că se aduce „cahveaua, emen-cahve și amestecată, chisată cu tacâmul ei și cahve franțozască (1,3 oacă)”⁶⁶. Totodată, se menționează că „frigarea de prăjit cahve” funcționează neconținut, remarcându-se și cahveria⁶⁷.

Cafegiul. Responsabil de servirea cafelei la Curtea Domnească era cafegiul. Denumirea de cafegiu este preluată în Țara Moldovei din turcă – *kahveci*⁶⁸ și desemna, la început, boierul de rang inferior, mai mare peste cafegiul Curții Domnești, însărcinat să aducă Domnitorului cafeaua la ceremonii. Dimitrie Cantemir, în *Descrierea Moldovei*, nu a menționat nici

⁶⁰ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 6. Acte interne (1726-1740), ed. de I. Caproșu, Iași, p. 321.

⁶¹ *Ibidem*, p. 325.

⁶² *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 8, p. 77.

⁶³ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 7.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 23.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 293.

⁶⁶ N. Iorga, *O gospodărie moldovenească la 1777, după socotelile cronicarului Ioniță Canta*, Extras din *AARMSI*, Seria III, VIII, București, 1927-1928, p. 109.

⁶⁷ *Ibidem*, p. 110.

⁶⁸ Proprietar al unei cafenele sau al unui magazin de cafea; cel care prepara sau vindea cafele.

consumul de cafea și nici slujitorii însărcinați cu aceste servicii⁶⁹. Acest demnitar apare în documente începând cu mijlocul secolului al XVIII-lea. La 1 august 1742, în rândurile zloțașilor „rânduți la ținuturi pentru încasarea sfertului întâi din luna august”, în Roman, sunt menționați Costantin, al doilea cafegiu și în Bacău, Iosif cafegiu⁷⁰, iar la 8 octombrie 1742 pentru strânsul mucarerului, în Roman, este rânduit Iosif cafegiu, iar la Botoșani, Costantin, mare cafegiu⁷¹.

C. Giurescu afirmă că marele cafegiu era dregătorul personal al Domnitorului, și avea grijă de cafea, filigean, zarfuri și ibricele de la curte⁷². În contextul unei mărturii hotarnice, este pomenită o danie, din 1754, către Mănăstirea Sf. Ioan Gură de Aur, făcută de cafegiul Manolache, fiul lui Nestase șetrar și al Raliței. În *Catastiful Iașilor* pe anul 1755 este pomenit Bălaș, „cahvegiu g(os)p(o)d”, care locuia pe Ulița Mare, în Iași⁷³. La 3 aprilie 1758, în contextul unei mărturii hotarnice, în calitate de martor semnează un oarecare Andrei „cafigiu”, căruia, în calitate de cafegiu domnesc „de la cahfigeria g(os)p(o)d”, îi este dăruit, la 24 iulie 1763, de către Domnul Țării Moldovei, Grigore Ioan Calimah, un loc de casă în mahalaua Broșteni⁷⁴. Acest loc este confirmat, în octombrie 1764, de către Domnul Grigore Alexandru Ghica⁷⁵. Andrei „cafegiu” cumpără, în 1766, o casă de 170 lei în mahalaua Broșteni⁷⁶.

În *Condica lui Gheorghachi*, la 1762 marele cafegiu intră în categoria de boieri „cu osebită rânduială”⁷⁷. În anul 1764, este pomenit un fost cafegiu care primise 12 lei 45 bani „din ajutorul de iarna trecută”⁷⁸. Către

⁶⁹ Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei*, studiu introductiv, notă asupra ediției și note de Valentina și Andrei Eșanu, București, 2007.

⁷⁰ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 5. Acte interne (1741-1755), ed. de I. Caproșu, Iași, 2001, p. 110.

⁷¹ *Ibidem*, p. 177.

⁷² C. C. Giurescu, *op. cit.*, p. 326.

⁷³ *Documente statistice privitoare la orașul Iași*, vol. 1. (1755-1820), ed. de I. Caproșu și M.-R. Ungureanu, Iași, 1997, p. 68.

⁷⁴ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 6, p. 124, 459.

⁷⁵ *Ibidem*, p. 534-535.

⁷⁶ *Ibidem*, p. 634.

⁷⁷ *Condica lui Gheorghachi*, p. 101.

⁷⁸ *Sama vistieriei Țării Moldovei pe anul 1764. Sama a II-a*, p. 437.

1775 vel cafegiu este înscris în categoria *dieci de visterie și postelnici* și primea pe lună o leafă de 15 lei⁷⁹. Peste un an, la 1776, marele cafegiu avea o leafă de 20 lei pe lună și se subordona marelui cămăraș⁸⁰. La 1 septembrie 1776, *Condica Vistieriei Țării Moldovei de veniturile și lefîle dregătorilor și slujbașilor domniei și ale slujitorilor Curții Domnești* subliniază că venitul marelui cafegiu este „de toată cahfeneaua și de tot tahmisul⁸¹ ce s-ar afla atât în orașul Iași, cât și la celelalte târguri de pe la ținuturi să ia avaeul seu, după tocmiala ce se va pute așeza, după starea cahfenelei și a tahmisului, neprecinuind jalobă, bez rânduia liafă” și pe an avea venit de 240 lei⁸². De o importanță majoră în acest document este menționarea *cahveginei*, care se afla în serviciul Doamnei țării. Cahvegina avea o leafă de 20 lei pe lună, respectiv 240 lei pe an⁸³, la fel ca și marele cafegiu. În 1777, situația marelui cafegiu și a cafeginei se păstrează, aceștia având același venit ca și în 1776⁸⁴. În 1795 cafegiul intra în categoria *ediclii*⁸⁵ și *iciolanii*⁸⁶ și avea leafa de 10 lei pe lună, iar emacul⁸⁷ cafegiului primea leafa de 10 lei pe lună⁸⁸. În 1793 este pomenit un oarecare Gheorghe cafegiu, care face donație 5 lei pentru biserica Sfântul Nicolae Domnesc din Iași⁸⁹.

Cu timpul, apar și localurile publice de servit cafeaua, cafenele sau magazine de cafea. Proprietarul acestora este numit tot cafegiu. Cafenelele sunt întâlnite în documente sub numele *cafine* sau *caivene*, denumirea lor fiind preluată tot din turcă – *kahve-hane* – „casă de cafea”. În aprilie 1763,

⁷⁹ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 7, p. 118, 132.

⁸⁰ *Condica lui Gheorgachi*, p. 173.

⁸¹ *Tahmıs* – prăjirea și pisarea cafelei.

⁸² *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 7, p. 248.

⁸³ *Ibidem*, p. 271.

⁸⁴ *Ibidem*, p. 341, 364.

⁸⁵ Edicliu (idicliu) – din limba turcă *ıedekli*. Iedec – boiernaș în serviciul Domnului țării, slujitor intern la curte, precum cafegiul, sofragiul etc.; A. Scriban, *op. cit.*; L. Șăineanu, *op. cit.*

⁸⁶ Din turcă *ıçođlan* – copil de casă la domnii români. Paj al sultanului turc; A. Scriban, *op. cit.*; L. Șăineanu, *op. cit.*

⁸⁷ Emac (iamac) – din turcă *yamak*, ajutor de boiernaș, logofețel; *Ibidem*.

⁸⁸ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 9, p. 337.

⁸⁹ *Ibidem*, nr. 164.

o astfel de cafenea este situată pe ulița Podului Vechi, lângă zidul Mănăstirii Sf. Sava și este deținută de Eni, ginerele lui Mihalachi Loiz⁹⁰.

Recensământul populației din 1774 menționează în Iași o seamă de *cafegii*: Nicola, arnăut, fost odobașă de arnăuți, care deținea o dugheană în Mahalua Bărboiu; în aceeași mahalala mai activau cafegii Cerchez, David și Haciadur, armeni, fiecare dintre ei fiind proprietar de dugheană; în „Mahalaua Rosască” era Andoni, holtei; în Mahalaua Podul Vechi, Paniță, laz și armenii Isac, fiul lui Manas cafegiul, Ariton și Manas; în Mahalaua Fănărie, Hagi Petre, caramanliu și Panaitachi Raiz⁹¹. Fiecare dintre aceștia deținea câte o dugheană.

În ceea ce privește egumenii mănăstirilor, deși ei înșiși consumau cafea, presupunem că nu erau mulțumiți de amplasarea cafenelelor în preajma mănăstirilor. Astfel, la 2 iulie 1790, egumenul Mănăstirii Sf. Sava cere Divanului Moldovei să închidă cafeneaua lui Toader brașovean de lângă zidul mănăstirii cu următoarea motivație: „...fel de fel de oameni intră acolo, cari să obicinuiască a intra în mănăstire” cu scopul furtului, precum „în trecutele zile un tâlhar ce s-au prinsu în mănăstire iarăș(i) din pricina cafeneli”⁹². Considerăm, însă, că motivul adevărat al scrisorii era nemulțumirea egumenului față de noul obicei care se încetățenea în mediul urban. Apreciem că, odată cu trecerea timpului, clerul s-a împăcat cu consumul de cafea, reușind să obțină din aceasta și un venit, prin darea în chirie a spațiilor pentru cafenele. După iulie 1792, în lista dughenelor bisericii Sfântului Nicolae Domnesc din Iași, date cu chirie, este de remarcat cafeneaua ținută de Chirca căldăraru, de la femeia lui Loghin croitor, plătind bezmen câte 2 lei pe an⁹³.

În 1808, *Condica scrierii sufletelor și familiilor a stării de gios din Iaș* constată prezența unui șir de cafegii: pe ulița Hagioaiei, Dumitru Hagi Neculi și Alexandru cafegiu, grec; pe ulița Cărvăsăriei, printre „sudii rusăști, creștini și armeni” este pomenit Aslan cu familia; pe ulița Podului Vechi, Grigore; pe Ulița Mare, Bedros, armean, Hristodor cu 2 slugi,

⁹⁰ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 6, p. 441, 443.

⁹¹ *Moldova în epoca feudalismului*. Vol. 7. Partea 2: Recensămintele populației Moldovei din anii 1772-1773 și 1774, Chișinău, 1975.

⁹² *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 8, p. 672.

⁹³ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 9, p. 73.

Neculai cu o slugă; pe ulița Bărboiului, Neculai cu soția; pe Tătărași, din sudii nemțești, Andrei cu familia și o slugă; la capitolul preoți și diaconi, la preotul Gheorghe de la Sf. Nicolae este pomenit Iancul cafenbaș. Catagrafia orașului Iași pe 1820 îi pomenește pe Vasile cafegiu de pe Podul Vechi și pe Grigore cafegiu de la Feredeie. Această catagrafie menționează și prezența cafegiilor în casele boierești: în casa răposatului logofăt Costache Ghica este menționat „Ioan caivegiu”; la vornicul Andronache Donici, era Sandulache cafegiu; la Divan efendi, „Ingea caivegiu”. La capitolul scutiți sunt pomeniți „Sămion caivegiu” de pe Ulița Mare și Hagi Cerchez și Bedros, cafegii la despărțitura emaci.

Felurile de cafea care se importau în Țara Moldovei și se consumau se diferențiau după denumire, după tarifele vamale și după prețurile oferite pentru ele. Astfel, în *Sămile visteriei Țării Moldovei* pentru 1763 se remarcă Cafeaua Ortus⁹⁴ și Cafeaua Moha⁹⁵. Cafeaua Mocha era o cafea de calitate superioară, foarte aromată. La 26 septembrie 1766 sunt menționate trei feluri de cafea: „mestecată⁹⁶, emen⁹⁷ și giaur⁹⁸”. În 1776, cafeaua emen și cafeaua franțuzească era servită „prințului Repnin”, „măriei sale pașii și a zaimului”, care mergeau de la Galați spre Hotin⁹⁹. În 1785, în contextual cheltuielilor pentru întreținerea unui demnitar turc la conacele de la Gangura, Hâncești, Lăpușna, Răcești, Bârlad¹⁰⁰, este menționată cafeaua cabac¹⁰¹. În 1792, la 24 decembrie, în *Nartul orașului Iași* este menționată

⁹⁴ Ortus din limba latină înseamnă răsărit.

⁹⁵ *Sama visteriei Țării Moldovei în 1763*, publ. de Gh. Ghibănescu, în *IN*, 1925, p. 103. Mocha – oraș în partea de sud-vest a Yemenului, port la Marea Roșie, care între secolele XV-XVII a fost o importantă piață pentru cafea. Boabele de cafea *Mocca*, numite și *Sanani*, provenind de aici, au fost apreciate pentru aroma lor de ciocolată.

⁹⁶ Probabil amestec de Arabica și Robusta.

⁹⁷ Presupunem că ar putea fi de la Yemen.

⁹⁸ D. Furnică, *Din istoria comerțului la români, mai ales băcănii*, București, 1908, p. XXVI-XXVII.

⁹⁹ *Sămile visteriei 1*, p. 524.

¹⁰⁰ *Sămile visteriei Țării Moldovei*, publ. de I. Caproșu, vol. 2, Iași, 2010, p. 47 (în continuare *Sămile visteriei 2*).

¹⁰¹ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 9, p. 119.

cafeaua Emin¹⁰², din care o oacă costa 3 lei 30 bani, și cafeaua caba¹⁰³, o oacă fiind 2 lei și 30 bani¹⁰⁴. Cafeaua putea fi denumită „cafea bună” sau „cafea proastă”.

Cercetătorii semnează consumul cafelei pregătite în maniera turcească. Cafeaua turcească cu caimac mai purta denumirea de *Cafea gingirlicie* (din turcă *cicili* – „drăguț, nostim”). Despre acest tip de cafea, August Scriban spune că este cafeaua „bine feartă [!] cu caimacu redus numai la o spumă „ca un lanț” în prejur [!] suprafeței”¹⁰⁵. Etimologic, cuvântul *caimac* provine din turcă – *kaymak* (*kaïmak*) și desemnează spuma de culoare mai deschisă care se formează la suprafața cafelei turcești în urma fierberii după cum o prepară orientalii¹⁰⁶. Cuvântul a fost preluat în limba română pentru a indica coaja groasă și untoasă care se formează deasupra laptelui fiert.

*Cafeaua șfarț*¹⁰⁷ era cafeaua neagră, fără lapte. În remarcă lui August Scriban aceasta era o „băutură mai suptire [!] fără caimac, după moda germană”, precizând că românii obișnuiesc să bea cafea „turcească”¹⁰⁸.

Cafeaua capuținer era cafeaua preparată cu lapte cu caimac gros sau cu frișcă. Acest mod de preparare a cafelei, de influență vestică, este explicat de August Scriban, prin legenda apariției cafelei în Viena. Cercetătorul susține că, în 1683, după înfrângerea turcilor în urma asediului Vienei, în urma lor rămăsese o mare cantitate de boabe de cafea, în saci: „Austriei, nefiind pe atunci deprinși cu cafeaua, aruncară în Dunăre mai toată cantitatea. Câtă rămăsese nearuncată fu cumpărată de un Polon care trăise în Orient și știa de băutura cafelei. Deschise prima cafenea, dar nu prea avu clienți. Atunci se gândi s-o strecoare și să-i adauge puțin zahăr și lapte,

¹⁰² ? Emin – oraș în China, regiunea Xinjiang sau din limba turcă – emin „credincios”, «administrator».

¹⁰³ Din limba turcă *kabá* – „comun, grosolan”; N. N. Constantinescu, *Dicționar onomastic românesc*, București, 1963. Totuși, presupunem că mai potrivită este traducerea din maghiară – *kaba* „prost”, care desemna cafea de calitate inferioară.

¹⁰⁴ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 9, p. 119.

¹⁰⁵ A. Scriban, *op. cit.*

¹⁰⁶ *Ibidem.*

¹⁰⁷ șfarț – din germană *schwarz*, adică *schwarzer Kaffee*, cafea neagră.

¹⁰⁸ A. Scriban, *op. cit.*

precum și un caimac ori niște frișcă care acoperea tot, ca gluga unui capucin. De aceea o numi *kaputziner*¹⁰⁹.

Prețurile la cafea. În funcție de calitatea cafelei și de cererea/oferta de pe piață, variau și prețurile. Evoluția prețurilor până la 1776 poate fi urmărită la capitolul cheltuieli ale curții. În iunie 1776, ocaua de cafea valora 2 lei 60 bani¹¹⁰, cafeaua emen, 2 lei 90 bani, iar cafeaua franțuzească, 1 leu 60 bani, astfel că s-au cheltuit în total 581 lei 107 bani (pentru 107 ocale și jumătate de cafea emen și 190 ocale și jumătate cafea franțuzească)¹¹¹. În același timp, la trei conace din ținutul Covurlui s-au dat 11 lei 30 bani pentru 10 ocale de cafea, câte 45 parale ocaua¹¹².

În 1785, o jumătate de oacă de cafea, fără a i se preciza denumirea, costa 1 leu¹¹³. Pentru cafeaua servită la conacul de la Scânteii s-a cheltuit 1 leu 90 bani, pentru 1 oacă cafea¹¹⁴, pe când din zaharea se lua 5 lei, pentru o oacă de cafea¹¹⁵. În același an, la conacele de la Gangura, Hânțești, Lăpușna, Răcești, Bârlad, pentru 3 ocale de cafea cabac s-au plătit 4 lei 60 bani¹¹⁶. Pârcălabul Galaților, făcând „teslim la Ratolu mei mendar pentru trebuința conacilor” a cumpărat ocaua de cafea cabac cu 60 parale, pentru 55 de ocale plătinându-se 82 lei și 60 bani sau 1 leu 50 bani¹¹⁷. Câte 3 lei pentru 2 ocale cafea cabac s-au cheltuit la conacele din Horodiște, Macareuca, Gura Camencii, Răspopeni (ținutul Soroca), Sărăteni (ținutul Orhei), târgul Orhei, târgul Chișinău și câte 6 lei pentru 4 ocale caban café în târgul Chișinău, Băraiacu, Pogonești (ținutul Fălciu), târgul Bârlad și târgul Tecuci, Milești (ținutul Iași)¹¹⁸, câte 2 lei 60 bani pentru o oacă emen cafea¹¹⁹. În aprilie 1785, pentru primirea lui Osman pașa s-au cheltuit câte

¹⁰⁹ *Ibidem*.

¹¹⁰ *Sămile vistieriei 1*, p. 524.

¹¹¹ *Ibidem*, p. 524.

¹¹² *Ibidem*, p. 527.

¹¹³ *Ibidem*, p. 588.

¹¹⁴ *Ibidem*, p. 588-589.

¹¹⁵ *Ibidem*, p. 304.

¹¹⁶ *Sămile vistieriei 2*, p. 47.

¹¹⁷ *Ibidem*, p. 47.

¹¹⁸ *Ibidem*, p. 48.

¹¹⁹ *Ibidem*.

10 lei 60 bani, pentru 6 oca caba cafea și 3 lei 60 bani, pentru o oca emen cafea la conacele din Gura Camencii, Răspopeni, „oturacul de la Răspopeni”, Cuizăuca, iar la Orhei, pentru o oca de emen cafea, s-au cheltuit 3 lei 30 bani¹²⁰.

În 1786, 100 dramuri¹²¹ de cafea valorau 51 bani. La conacul Scânteii, în septembrie 1786, pentru servirea unui om al vizirului, s-au cheltuit 21 bani pentru cafea. În același an, o oca de cafea cabac costa 6 parale, pentru 48 ocale plătindu-se 72 lei 48 bani¹²², preț rămas în vigoare și în octombrie. În același an, pentru cafeaua haremului lui Mehmet pașa de Bender, s-a cumpărat cafea de 1 leu și 75 bani oca¹²³. În 1792 o ocă de cafea Emin costa 3 lei 30 bani, iar o ocă din cafeaua caba era 2 lei și 30 bani¹²⁴.

În timpul staționării armatelor rusești pe teritoriul Țării Moldovei, sămile vistieriei menționează, de asemenea, cheltuielile făcute pentru cafea. În 1808, s-au cheltuit 3 lei 90 bani pentru o litră de cafea „când au venit cneazul, cum și în urmă pentru prăjitul și pisatul cafelei”¹²⁵, informație importantă și pentru modul de preparare a cafelei. Generalului Meendor îi sunt trimise 6 ocale cafea, de câte 8 lei 24 parale, iar comandantului suprem al Armatei ruse, staționat la Ismail, 15 ocale de cafea de câte 7 lei¹²⁶.

Cu ce se servea cafeaua. În urma analizei *Condicii lui Gheorghachi*, Dan Simonescu constată că, în anumite cazuri, cafeaua se servea alături de „dulcețuri”. Acest mod era uzitat la anumite sărbători religioase, precum Joia-Mare, după împărțășanie, în Duminica lăsatului sec de brânză, în ziua Sfintei Paraschiva¹²⁷. În 1764, pentru „dulcețuri la curte” s-au cheltuit 15 lei¹²⁸. Conform acelorași surse, cafeaua se servea cu zahăr și cofeturi. Dintre acestea din urmă se remarcă șerbetul¹²⁹ și ciubucul.

¹²⁰ *Ibidem*, p. 55-58.

¹²¹ Dramul este egal cu 0,0038 l, vezi N. Stoicescu, *op. cit.*, p. 185.

¹²² *Sămile vistieriei* 2, p. 203.

¹²³ *Ibidem*, p. 205.

¹²⁴ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 9, p. 119.

¹²⁵ *Sămile vistieriei Țării Moldovei*, vol. III, ed. de I. Caproșu, Iași, 2011, p. 164.

¹²⁶ *Ibidem*, p. 171.

¹²⁷ *Condica lui Gheorghachi*, p. 173.

¹²⁸ *Sămile vistieriei Țării Moldovei pe anul 1764. Sama a II-a*, p. 456.

¹²⁹ După cum susțin călătorii polonezi aflați în trecere prin Moldova, în afară de vin și rachiu, boierii obișnuiau să bea în timpul verii șerbetul, „un fel de limonadă cu

„**Tacâmurile**” pentru servirea cafelei. Cafeaua era servită din „tacâmuri” speciale. „Tacâmul” era constituit din toate obiectele necesare spre a forma un tot complet – un serviciu. Etimologic, cuvântul provine din limba turcă – *takym*¹³⁰ și desemnează șirul de obiecte care se așează în dreptul fiecărui mesean. Un tacâm de cafea este constituit din felegene, zarfuri și tavă. Felegeanul, cuvânt de proveniență turcă – *filcân*, *filğan* și *finğan*, desemnează o ceașcă mică fără toartă, joasă și „mai răzbutată”¹³¹. Ceașca era fixată într-un suport. Acest suport metalic, în care se plasa felegeanul, avea menirea de a proteja mâinile de fierbințeala ceștii, era lucrat în filigran și se numea *zarf*, cuvânt de proveniență turcă¹³². Ibricul, felegenele și zarfurile erau servite de pe tăvi, care se numeau *tipsii*, cuvânt de proveniență turcă, *tebsi*, *tepsi*, care erau, de obicei, de mărimi mari, făcute din metal, deseori ornamentate. Tava putea fi denumită și *sinie*¹³³, tablă de cositor, împodobită la mijloc cu desene și flori. Aceste „tacâmuri” sunt descrise de Bantăș - Kamenski la 1808: „Cafeaua se servește în niște cești

diferite esenții și mirodenii”. Etimologic, cuvântul șerbét provine de la termenul arab *shariba* (a bea), din care au derivat o serie de băuturi tradiționale islamice (*sharbab*, în limba arabă – băutură, a evoluat în șerbet). Șerbetul este o băutură dulce răcită, principalele ingrediente fiind fructele sau petalele de flori, zahărul și apa. Abundența de fructe întâlnite în Țara Moldovei permitea să se prepare șerbet cu pere, gutui, mere, vișine, căpșune, iar șerbeturile din plante se preparau din petale de trandafir, roșcove și aromă de odogaci. În Imperiul Otoman, șerbetul din plante se prepara din flori, cum ar fi trandafiri, crini, violete, iasomie, narcise, mignonette, măslin sălbatic și nuferi. Turcii preparau șerbet și din rodii sau portocale. Șerbetul se bea după masă, și doar uneori în timpul mesei. Este o băutură care la turci se servea la ceremoniile de căsătorie (*gül şerbeti* – șerbet de trandafir) sau la nașterea copiilor (*logusa şerbeti*). Vezi *Călători poloni în Țările Române*, publ. de P. Panaitescu, București, 1930, p. 115; D. Beceanu, *Opțiunea nealcoolică și slab alcoolică privind producția și consumul băuturilor într-o perspectivă istorică*, în *Al XXII-lea Simpozion Național de Istorie și Retrologie Agrară a României, Deva, 24-26 august 2006*, Deva, 2006, p. 70-71.

¹³⁰ L. Șăineanu, *op. cit.*; A. Scriban, *op. cit.*

¹³¹ *Ibidem.*

¹³² *Ibidem.*

¹³³ Cuvântul derivă din *çin*, din China, și la început desemna tava de porțelan chinezesc, prin împrumut turcesc, cuvântul devine sinii. *Ibidem.*

mici fără mâner, care seamănă mai mult cu niște păhărele așezate în alte ceșcute, care însă, când ești servit, răman la servitor pe tavă”¹³⁴.

La sfârșitul secolului al XVIII-lea „tacâmurile de cafea” sunt elemente indispensabile, menționate în foile de zestre ale fiicelor de boieri. Astfel, în 1785, Ileana Bașotă dă fiicei sale Mărioara „pentru cahve – 1 tipsie de argint, 6 zarfuri de argint”¹³⁵. În 1797, Fotina șătrăreasa dă zestre fiicei sale Mărioara „12 zarfuri de argint cu felegeni i tavla lor”¹³⁶; la 20 mai 1798, Ilinca și Ilie Vârnăv dau fiicei Anicuța „6 zarfuri de argint cu felegenile lor”¹³⁷; la 8 noiembrie 1799, Zmăranda Buzne armășoia lasă fiicei Nastasia „6 zarfuri de argint cu felegeni”¹³⁸. Și Manolache Donici spătar lasă nepoatei sale Tudosia „6 zarfuri de argint cu feligenile lor, 1 tabla argint”. În foaia de zestre a Mariei, fiica medelnicerului Apostolachi Stăvilă, întocmită de către episcopul Grigore Sturza, la capitolul argintărie sunt remarcate „o tavă” și „șasă farfurii de argint cu felegeni”¹³⁹. Deci „tacâmurile” puteau fi pentru 6 sau 12 persoane. Tacâmurile pentru 12 persoane sunt remarcate și în foile de zestre ale Ilincuței, fiica lui Iordache Varfolomei serdar, din februarie 1808 și în cea a Ilincăi, sora lui Iordache Varfolomei, din 1816. Tava pentru cafea este menționată în izvodul de zestre întocmit de Ilinca Bosâiasa jitnicereasa, fiicei Maria, la logodna acesteia cu Vasile Onofrei, în 1776: „1 tavă de argint la cafe”¹⁴⁰.

Tacâmurile de cafea sunt menționate și în unele diate. Astfel, în diata lui Dumitru Jărdan din 20 martie 1820, se lasă rudelor „6 zarfuri de argint de cafe”. Acest document este important și prin faptul că arată că zarfurile cântăreau 67 dramuri¹⁴¹ și valorau 46 lei și 36 parale. În afară de tacâmurile

¹³⁴ *Călători ruși.*

¹³⁵ *Documente Basarabene. Vol 1. Foi de zestre. (1734-1844)*, publ. de L. Boga, Chișinău, 1928, p. 9.

¹³⁶ *Ibidem*, p. 11.

¹³⁷ *Ibidem*, p. 12.

¹³⁸ *Ibidem*, p. 13.

¹³⁹ *Ibidem*, p. 15-16.

¹⁴⁰ *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. 7, p. 664.

¹⁴¹ Dram – veche unitate de măsură pentru greutate și capacitate, în Țara Românească (3,18 g, respectiv 3,22 cm³) și în Moldova (3,23 g, respectiv 3,80 cm³).

de cafea din argint, Dumitru Jărdan mai lasă și 3 zarfuri cu felegeane, probabil din cositor¹⁴².

Pentru prepararea cafelei erau necesare anumite ustensile. Printre ele se numără și prăjitoarea de cafea¹⁴³ numită „tahmași”¹⁴⁴ și ibricul. Ustensilele sunt pomenite în veniturile casei boiereși Roset-Roznovanu, la 1816¹⁴⁵. Astfel, sunt remarcate „chiua ferecată”¹⁴⁶ pentru cafea și chilugul ei” și „machine pentru cafea”¹⁴⁷. Chiua (piua) era un vas gros de lemn sau de metal în care se zdrobea cu pisălogul, iar chilugul era o unealtă casnică de pisat; pisălogul (pisălău, pisător, nilog) era un băț lung, rotund și gros pentru zdrobit boabele¹⁴⁸. Cuvântul chilug provine și el din limba turcă *külug, külüng* și *külünk*, și însemna „ciocan de sfărâmat petrele”.

Tradiția populară românească păstrează mai multe expresii în care sunt utilizate cuvinte din vocabularul consumului de cafea. Astfel, expresia *A lua caimacul* desemnează faptul de a lua pentru sine partea cea mai bună, uneori folosindu-te de munca altuia. Expresia *De cafenea* desemnează ceva fără valoare, neserios. Cuvântul „tacâm” este întâlnit în expresia ironică *Ce mai tacâm ai să fii și tu, măi băiete*, și desemnează un om de slabă calitate¹⁴⁹. Expresia *A bate apa în piua* înseamnă a vorbi mult și prost¹⁵⁰, a munci fără

¹⁴² *Documente Basarabene. Vol. III. Testamente și danii (1672-1858)*, publ. de L. Boga, Chișinău, 1929, p. 41.

¹⁴³ Gh. Ghibănescu, *Catastiful vămilei Moldovei 1765*, în *IN*, I, 2, 1922, p. 193-239.

¹⁴⁴ *Tahmîs* – provine din limba turcă și desemnează prăjirea și rășnirea cafelei, dar și locul unde se face asta.

¹⁴⁵ Gh. Ungureanu, *Veniturile și cheltuielile unei mari case boierești din Iași în anul 1816. Casa Roset-Roznovanu*, în *Studii și articole de istorie*, 1956, I, p. 129.

¹⁴⁶ (Despre obiecte de lemn) Acoperit total sau parțial cu metal; întărit prin legături metalice. Îmbrăcat sau împodobit cu plăci din metal prețios sau cu pietre scumpe. Cf. DEX online: <https://dexonline.ro/>.

¹⁴⁷ Gh. Ungureanu, *op. cit.*, p. 129.

¹⁴⁸ Unealtă în formă de jul cu câte o măciulie la fiecare capăt, cu care se pisează în piuliță.

¹⁴⁹ A. Scriban, *op. cit.*

¹⁵⁰ G. Volceanov, *Dicționar de argou al limbii române*, București, 2007.

folos¹⁵¹, a se osteni zadarnic¹⁵², iar *A se pune piua* (sau *în piuă*) indică starea de a se ghemui pentru a servi ca treaptă cuiva care vrea să ajungă la un loc înalt sau pentru a lua pe cineva în cârcă¹⁵³. Expresia *Oca mică* echivalează cu o măsură falsă, mai mică decât cea legală, iar *A prinde pe cineva cu ocauă* (mold. *oca*) *mică*, desemnează faptul de a descoperi pe cineva că înșală, a-l surprinde asupra faptului, a-l da de gol. Lazar Șăineanu afirmă că această expresie vine din perioada fanariotă, când brutarii și măcelarii, prinși cu ocaua mică, erau ținuiți în piață de sfârcul urechii¹⁵⁴.

În concluzie, tradițiile sunt cele care se mențin în rolul de purtător al valorilor și indiciu al păstrării împrumuturilor, care s-au adaptat condițiilor locale, devenind parte componentă a vieții cotidiene. Printre acestea, se numără și tradiția consumului de cafea, însoțită de tacâmul și ustensilele necesare preparării ei, însă denumirea multora dintre ele s-a pierdut în timp – felegean, zarf. Modelul turcesc de servire a cafelei, mai întâi la Curtea Domnească, apoi în familiile de boieri și într-un final de către populația de rând a Țării Moldovei, în cafenele și acasă, a fost combinat cu modelele francez și german. Tratarea oaspeților cu cafea, care inițial la Curtea Domnească și apoi la curțile boierilor, reprezenta un element de etichetă, s-a depreciat spre Epoca Modernă într-o manieră de taifas, bârfă, șuetă. Cu toate acestea, obiceiul consumului de cafea s-a păstrat până în prezent, cafeaua devenind element indispensabil al vieții cotidiene a românilor.

COFFEE, COFFEE DRINKERS AND COFFEE DRINKWARE (THE FELEGEAN AND THE ZARF) IN MOLDAVIA (18th CENTURY – BEGINNING OF THE 19th CENTURY)

(Abstract)

This paper develops a topic pertaining to the history of nutrition in Moldavia - consumption of coffee, a soft and energizing drink, preferred both by families of

¹⁵¹ A. Scriban, *op. cit.*

¹⁵² L. Șăineanu, *op. cit.*

¹⁵³ *Dicționarul limbii române contemporane*, București, 1955-1957.

¹⁵⁴ L. Șăineanu, *op. cit.*

Moldavian rulers and by boyars and clergy members. Etymologically, the word coffee comes from the Turkish kahve, itself developed from the Arabic qahwah.

The legend narrated by chronicler Ion Neculce in his O samă de cuvinte (A Multitude of Words) says that chancellor Tăutul was the first Moldavian having drunk coffee at the Sultan, but in Moldavia coffee drinking truly becomes a part of everyday life in the 18th century. During the 18th century, coffee marked the end of a royal feast, etc. Stephen Lemny concluded that royal feasts were rather exhausting and noted that people enjoyed having coffee, irrespective of the time of the day when they had the chance to do so, that is in the evening and during the day. Coffee started being a prevalent feature of boyars' houses as well. In household registers of famous boyar families, one can find mentions of expenses for coffee. Documents speak of various types of coffee and of a diverse quality hereof. Coffee was served along with various jams and other sweets. In the boyars' household, important items were the brewing utensils and the drinkware required for serving: the felegean and the zarf.

Some related phrases are also pointed out, such as the Romanian a lua caimacul (to skim the cream), that is to take the best for oneself. The Romanian word caimac is derived from the Turkish kaïmak where it designates the coffee foam as prepared in Turkey and the Eastern countries, while in Romanian it pertains to the thick buttery shell formed on top of boiled milk.