CZU: 94:637.1(478)″15/18″ **https://doi.org/10.59295/sum4(174)2023_01**

DIN ISTORIA ALIMENTAȚIEI POPULAȚIEI DIN ȚARA MOLDOVEI (SFÂRȘITUL SEC. AL XVI-LEA - ÎNCEPUTUL SEC. AL XIX-LEA): LACTATELE

Alina FELEA
Institutul de Istorie, USM

Cercetarea se referă la regimul alimentar al populației din Țara Moldovei în perioada sfârșitul secolului al XVI-lea- începutul sec.al XIX-lea. În special în perioada liberă de post, un rol important în rația cotidiană îl aveau laptele și produsele lactate (smântâna, untul, brânza, caşul etc.). Prezența acestora pe masă erau condiționate și de activitatea tradițională economică a populației din Țara Moldovei, în care creșterea animalelor ocupa un rol de frunte, susținută și de cererea produselor lactate pe piață. Produsele lactate erau comercializate, ceea ce a stimulat crearea căşăriilor și actvitatea brânzarilor. Diferite tipuri de surse remarcă consumul lactatelor de către toate categoriile de populație. Prețurile la aceste produse depindeau, în mare parte, de calitatea lor.

Cuvinte-cheie: *alimentație, lactate, Țara Moldovei, brânză, caşcaval, unt, smântână.*

FROM THE HISTORY OF THE FOOD OF THE POPULATION IN THE PRINCIPALITY OF MOLDOVA (THE END OF THE 16TH CENTURY - BEGINNING OF THE 19TH CENTURY): DAIRY PRODUCTS

The research refers to the dietary regime of the population of Moldova in the period from the end of the 16th century to the beginning of the 19th century. Especially during the fasting period, an important role in the daily ration was played by milk and dairy products (cream, butter, cheese, etc.). Their presence in the diet was also conditioned by the traditional economic activity of the population of Principality of Moldova, in which animal husbandry played a leading role, also supported by the demand for dairy products on the market. Dairy products were traded, which stimulated the creation of dairies and the activity of cheesemakers. Different types of sources note the consumption of dairy products by all categories of the population. The prices of these products depended, to a large extent, on their quality.

Keywords: *food, dairy, Principality of Moldova, the end of 16th century – the beginning of the 19th century, cheese, butter, cream.*

Un rol important în alimentația tuturor categoriilor de locuitori din Țările Române, în special în perioada liberă de post, îl aveau laptele și produsele *lactate* (smântâna, untul, brânza, caşul etc.). Activitatea tradițională economică a populației din Țara Moldovei, în care creșterea animalelor ocupa un rol de frunte, a fost un factor decisiv pentru prezența laptelui și produselor lactate în rația alimentară, iar cererea produselor lactate pe piață, au stimulat crearea căşăriilor și actvitatea brânzarilor.

Tradițional toată populația din Țara Moldovei, indiferent de categoria socială, consuma cotidian lapte (fie laptele de vacă, laptele de oaie, de capră sau de bivoliță) și produse lactate. Contemporanii epocii notau în legătură cu aceasta, că unui țăran, pentru a-şi întreţine familia, îi era suficient să aibă o vacă sau două, căci „[...] dacă are o vacă sau două, socoteşte că are destulă hrană pentru ei şi pentru copiii săi, pentru că unele vaci dau 40 sau cel puţin 24 de măsuri de lapte pe zi” [1]. Unii călători străini, care fie au vizitat Țările Române, fie au trăit un timp mai îndelungat în ele, remarcau consumul cotidian al lactatelor. Astfel, Markos Antonios Katsaitis, în călătoria sa prin Moldova din 1742, în contextul relatării despre produsele alimentare, dar făcând referire la ospitalitatea și bunăvoința moldovenilor, menționa: „brânza, untul și laptele sunt dăruite de bunăvoie, gratuit în întreaga Moldovă și în Valahia” [2, p. 291]. Giovanni Bartolomeo Frontali, călugăr minorit conventual, care a fost în Moldova între 1742 și 1763, remarca: „atunci când au mămăligă și lapte se socotesc fericiți”, subliniind că aveau foarte des la masă „lapte, zăr și coraslă”, dar n-a uitat să sublinieze că românii nu le mâncau în post [Ibidem, p. 356]. Relatând despre alimentația românilor din Transilvania, care era asemănătoare cu cea din Principatul Moldovei și Valahia, spunea că „mămăliga

o mestecă apoi cu brânză". Această opinie este confirmată și de Ruggiero Giuseppe Boscovici, care în 1762 susținea că laptele alături de mămăligă „este singura lor hrană" [Ibidem, p. 509], iar Domenico Sestini, arheolog și numismat italian, relatând despre alimentația în Țara Românească, povestea despre mămăliga „cu lapte sau cu caș", care „E mai bună atunci când e fiartă în lapte decât în apă", dar spune că mămăliga poate fi prăjită și în unt [3, p. 343]. Produsele lactate se foloseau pentru prepararea anumitor bucate și copturi. Paul din Alep, vorbind despre sărbătoarea Paștelui, amintește că pe lângă ouă vopsite și încondeiate, carne de miel și de porc, se mânca cozonac sfințit, numit de călător *pâine cu unt topit și brânză* (sublinierea noastră - A. F.) [4, p. 68].

Un rol aparte îl aveau *brânzeturile* tradiționale, care constituiau o varietate. Însă, în opinia cercetătorilor, „în mediul rural tradițional erau mai apreciate produsele de vacă și de oaie, în detrimentul celor de capră" [5, p. 742]. Brânza era un produs obținut prin „prelucrarea și coagularea cu ajutorul cheagului a laptelui" [6, p. 516]. Stepan Ignaz Raicevich, secretar al domnului Alexandru Ipsilanti, relatând despre Principatul Moldovei și Valahia de la sfârșitul sec. al XVIII-lea, relata despre modul de preparare a brânzei, cașului și a cașcavalului: „Laptele se strânge numai când oile sunt la munte. Este prefăcut îndată de ciobani într-un fel de brânză, puțin consistentă, numită (brânză) albă, pe care o vând negustorilor stabiliți în apropiere cu brânzăriile lor, unde extrag untul[1] din ea și o prefac într-o brânză, numită cașcaval, care are forma și gustul celui care se face în Sicilia. Se mai face și o (altă) brânză de un format mai mare și dintr-un fel de pastă, foarte bună la gust, numită caș de munte, din care cea mai mare parte se consumă în Transilvania" [7, p. 493-494]. Astfel călătorul constată că cașcavalul și brânza preparată în Moldova este de o calitate înaltă, gustoasă, fiind compartată cu cea din Sicilia. De o altă părere era Jean Louis Carra, care în *Istoria Moldovei și Valahiei cu o privire asupra stării actuale a Moldovei și Valahiei*, în 1777, descriind ramura creșterii animalelor, sublina: „Stânele aici sunt (destul) de însemnate, dar se țin mai mult pentru laptele din care se face un unt (prost) și o brânză (proastă)" [Ibidem, p. 247], ceea ce poate fi doar o apreciere particulară.

Sursele din Țara Moldovei menționează mai multe feluri de brânză: brânză dulce, brânză zburată[2], brânză sărată, caș, urdă, cașcaval etc. „Brânză de oi sărată gata" este pomenită la 8 ianuarie 1796 într-un zapis de-al lui Ștefan Roset care vinde „runcul[3] Stăneștilor", dar face înțelegere să poată paște oile ca și în alți ani, și drept recompensă oferă 160 oca[4] de brânză [8, p. 303]. Cașul, un produs „obținut din lapte de oaie, vacă sau capră, închegat și stors de zer" [9, p. 516], este amintit în zapisul stolnicului Constantin Stârce de la 29 ianuarie 1765, în care se spune că s-a înțeles cu turcul Mola Ali, ca să ia caș „... de la mini într-acest an, de la toate cășăriile cari or face" [10, p. 170]. Brânza de oi era de diferită calitate, proaspătă sau sărată, astfel în *Nartul orașul Iași* din 1792, era pomenită „brânză proaspătă, ... brânză de oi bună, ... cașcaval" [11, p. 120]. Cașcavalul, o „varietate de brânză fină, preparată din caș de lapte de oaie sau vacă, produs dospit, fiert, frământat sau/și uneori afumat" [12, p. 516], putea avea formă de roată. În spațiul românesc se cunoștea cașcavalul Pamezan, pomenit la 22 martie 1754 într-un catastif de datorie ardelean: „4 loț parmazan caș..." [13, p. 67-68].

Deoarece laptele și produsele lactate sunt alimente care se alterează ușor, ele trebuiau prelucrate corespunzător și păstrate în anumite condiții. Laptele proaspăt fie era fiert și consumat, fie se punea la prins în ulcioare, ulcele și putinele, care se depozitau în beciuri. Brânza, pentru a fi menținută bună de consumat un timp mai îndelungat, de obicei, era sărată și conservată în sărămură. Brânza putea fi pusă în ulcele[5], după cum se menționează într-o inscripție: „14 olce brânză am dat eu preotul Ursu pentru Ion Bălanu, cumnatului meu, să știe" [14, p. 566]. Totodată brânza, urda[6] și laptele erau depozitate și transportate în putini de diferită capacitate, bărbențe[7],

[1] Alcătuitorii volumului CSȚR consideră că călătorul ar vorbi de zerul din care se face urdă.

[2] Brânză făcută din lapte fiert la care se adaugă zer, cheag sau lapte acru.

[3] Curătură.

[4] 1 oca- unitate de măsură de greutate, cu valorile de 1260 de grame (în Transilvania), 1271 de grame (în Valahia) și 1291 de grame (în Moldova) și de capacitate (în Țara Românească = 1 litru și 520, în Moldova = 1 litru și 288.

[5] Ulcea- vas mic de lut, oală mică.

[6] Derivat al laptelui, obținut prin fierberea zerului gras rămas de la prepararea cașului sau de la alegerea untului.

[7] Un vas de lemn (de brad) făcut din doage, se utiliza pentru păstrarea laptelui, brânzeturilor, dar și a altor produse, precum mierea, peștele sărat, icrele sărate și, mai rar, băuturile alcoolice.

iar brânzeturile mai puteau fi păstrate și în burdufuri[8]. Bărbența avea o capacitate de trei vedre[9]. În 1744 în contextul vinderii de către Ion Dodu a părții de moșie din Câmpullung Moldovenesc, în prețul vânzării se menționează „6 berbință brâ(n)ză și 2 berbință lapte”, costul cărora era „brânza d(r)eptu 12 lei și laptele 1 leu”. La 9 iulie 1809 Iordache Beiuș, vechilul Ilincăi Paladi, o informează pe logofetească că „am triimies acum o putină mari cu urdă din 107 ocă să s(e) mănânce în ogradă și 19 ocă brânză, la o putinică” [15, p.105], deci subliniind că aceste produse sunt pentru lucrători.

Untul, produs care se obținea prin baterea smântânii în putinei, probabil se consuma mai rar, deoarece pentru prepararea lui se folosea o cantitate mai mare de materie primă și era un produs scump, care se comercializa foarte bine. Sursele pomenesc de untul proaspăt și untul sleit, care erau alimente cotidiene în tainul populației. Iaurtul a fost amintit de un anonim turc din sec. al XVIII-lea, care relata că din Bugeac se duce „la Constantinopol lapte, iaurt” [16, p. 274]. Povestind despre Chilia, menționa că la poarta „SuKapusi” oamenii zilnic aduceau lapte și iaurt. Sublia, totodată, că în „brațele Dunării” iaurtul era minunat [Ibidem, p. 276]. Iaurtul se păstra și se vindea în putinele [Ibidem, p. 276].

Consumatori ai produselor lactate, în perioada liberă de post, erau și călugării mănăstirilor. Astfel, Mănăstirea Galata în Catastiful averii sale din 25 noiembrie 1588 enumeră „1 berbențe de ‹b›rândze, 8 putine de brândze, 2 foi brânzî de oi, 1 putine de unt” [17, p. 52]. Mănăstirile se asigurau pe sine cu brânzeturi, dar aveau grijă și de alimentația lucrătorilor, precum de cea a angajaților de Mănăstirea Sfântul Spiridon din Iași la culesul viilor de la Triponești în 1778, cheltuindu-se „30 bani pentru ....” [18, p. 506]. Surplusurile de lactate de la mănăstiri se vindeau. Astfel Mănăstirea Secul în 1742 încasează pe untul de vacă 15 lei, iar Mănăstirea Neamț vindea untul cu 1 vadră cu 2 lei și jumătate. Pe brânză Mănăstirea Pângărați avea venit de 10 lei, din „dijma din munte”, iar Mănăstirea Secul pe comercializarea brânzei are venit de 36 lei [19, p. 269].

Curtea domnească era, la fel, un mare consumator de lactate avea atât pentru uzul famiiliei domnești și a Curții, cât și pentru servirea soliilor, în special la conacele destinate pentru popas. La 7octombrie 1742 este dată poruncă domnească „vornicilor de bârsani” de la Cașin și Soveja „să caute 20 cași de cei mari și 20 burdufe de brânză de ce bună, ca să fie pentru masa gospod, și îndată să trimită brânza și cașii aice” [20, p. 267]. Tot în acea zi este dată poruncă vornicului de Câmpulung, Solomon Șetrar, „să caute acolo la Câmpulung 20 putini de brânză bună, ca de 3 vedre una, să fie pentru masa gospod. și să o ia să o trimită aice” [Ibidem, p. 266]. La 27 iulie 1742 se dădea indicație ca pentru mâncarea deseatnicilor, pe lângă alte produse „ce să vă tâmpla la lăcuitori” să se dea brânză și lapte [Ibidem, p. 155].

Conacele la care se opreau domnul și doamna țării, demnitarii Imperiului Otoman și solii erau aprovizionate cu produse lactate, acestea fiind produsele constant pomenite în *Sămile Vistieriei Țării Moldovei*. Din datele *Sămilor Vistieriei* pot fi constatate și felurile de lactate preferate, acestea fiind variate, dar se pot stabili și prețurile la lapte și la produsele lactate în acea perioadă. Alimentul constant menționat este untul, apoi cașcavalul, o singură dată a fost pomenit iaurtul și de 2 ori laptele. În Sămi se întâlnește și una dintre puținele mențiuni în care este pomenită smântâna. În 1764 produsele enumerate mai sus erau consumate în fiecare zi de luni, miercuri, joi, vineri și sâmbătă, iar pentru ziua de marți „2 lei – 6 ocă unt” , date „la conacci-bași, la tuiungi-bași i beșle-aga la vechil-harci” [21, p. 302-303].

Uneori produsele lactate se furau și/sau pentru ele se judecau, precum s-a întâmplat în 1662 în satul Dolhești, când un oarecare Tudor împreună cu Pavel, ginerele său, au recunoscut că din cauza foamei - „fiind lipsă” au furat de la Apostol, din locul păstrării produselor, brânza, pe lângă alte produse [22, p. 197]. Un alt caz a fost menționat între 1 septembrie 1678 și 31 august 1679, când un oarecare Ursul, fiul lui Goian din Burdușeni, a recunoscut că „sântu vinovat dumisale sulgerului Tănasie cu nește brânze ce om mâncat” și a emis zapis prin care se angaja să-i dea lui Tănasie sulger o parte din Burdușești, „din siliște, și din țarină, și dintr-altă, și din fânețe și dintr-apă și din tot vinitul” [Ibidem]. La 12 ianuarie 1765 a fost remarcat un alt caz de judecată, când Micleștii, jicnicerul Sandul și șătrarul Sandul, s-au judecat cu evreul Isac Sora, care pentru „brânza de oi și de vaci” dăduse „174 de bani i cu zăharu, și cu colanu de fir de căti

[8] Sac făcut din piele netăbăcită, uneori din stomacul unui animal (capră, oaie, bivol), în care se păstra sau se transporta brânză.

[9] O vadră - veche unitate de măsură a capacității, folosită pentru lichide, a cărei mărime a variat, după regiuni și după epoci, între 10 și 12 ocale. Zece ocale în litri erau 15,2 în Moldova și 12,88 în Țara Românească.

dramuri" [23, p. 545], totodată Isac avea căşărie şi a plătit pentru brânză câte 2 parale oca [Ibidem]. Căşăria „cu cele de penpregiurul lor" a fost amintită în *Contractul de arendă* a unor moşii ale Ilincăi Palade din 28 august 1809 [24].

Persoanele care se ocupau cu prepararea sau vânzarea brânzeturilor se numea brânzari. Un Dumitru brânzar este pomenit la 1 iunie 1690 în contextul vinderii unui loc de casă [25, p. 286]. La 20 octombrie 1706 „Dumitraşco brândzarul" era enumerat printre martorii la o vânzare [26, p. 284]. La 25 mai 1751 a fost menţionat printre martori Ion brânzar [27, p. 419].

Lactatele erau de diferită calitate, puse în diferite vase, vândute în diferite unităţi de greutate, respectiv **costul** lor şi vama impusă varia. În cuantumul mortasipiei din Iaşi din 1 septembrie 1740 - 31 august 1741 se menţiona că se lua „4 bani de putină cu brânză ce se vinde cu darădicata" [28, p. 305]. În 1744 în contextul vinderii de către Ion Dodu a părţii de moşie din Câmpullung Moldovenesc, în preţul vânzării se menţionează „6 berbinţă brâ(n)ză şi 2 berbinţă lapte", costul cărora era „brânza d(r)eptu 12 lei şi laptele 1 leu". Deci, dacă calculăm aproximativ cantitatea de brânză şi preţul 1 berbenţă de brânză, observăm că o berbânţă conţinea circa 38 kg 730 gr de brânză ce costa 2 lei, sau aproximativ 2 parale kilogramul sau 1, 33 parale oca. La 1 aprilie 1756 prin Hotărârea domnească se stabilea plata mortasipiei: „10 bani de carul sau căruţa cu brânză" [29, p. 7]. Tarifele vămii mari din Iaşi (iulie 1761- 18 martie 1764) stabileau „brânza cântariu 50 bani, caşcaval de car 50 lei, unt cântariul 44 bani" [Ibidem, p. 337].

În iunie 1763 din Vistieria ţării s-au plătit „22 lei pe 110 ocă untu ce-au dat stol(nicul) Beldiman isprav(nicul) de ţi(u)tul Iaş(u)lui la conacul măr(itului) Hamza paşii de la Ciuciuleşti" [30, p. 207]. În 1764 pentru o zi şedere la conacele din ţinutul Cuvurlui a „măriei sale Mehmet paşa ce-au mersu la Hotin" s-au cheltuit „11 lei 80 bani – 35 ocă untu, câte 40 bani; 36 bani – 3 ocă caşcavalul; 1 leu – 20 ocă iugurtu; 12 bani-smântână" [Ibidem, p. 302-303]. La Conacul de la Ocna s-au cheltuit „10 lei -30 ocă unt; 18 bani – 3 ocă lapt(e)" [Ibidem, p. 303-304]. La 29 ianuarie 1765 caşul costa 92 lei miia de ocă de caşcaval [31, p. 170]. În *Ponturile Vămii domneşti* din 1 ianuarie 1776 era stipulată plata pentru caşcaval şi unt: „Iznaşă zahere ce este pentru trebuinţa capanului împărătesc va plăti vamă după ... caşcavalul de car cinci lei şi şasezeci bani, untul cantariul 44 bani" [32, p. 2], prevederi care practic se repetau în *Punctele slujbele vămilor din Ţara Moldovei* din 1808, în care se menţiona: „Eznaşii zahere ce iaste pentru trebuinţa cabacului împărătesc va plăti vamă după cum s-a urmat şi mai înainte... caşcavalul de un cântar 5 lei 60 bani, untul cantario 44 bani" [33].

În iunie 1776 pentru alimentaţia lui „sinior Petreson" în drumul din Galaţi până la Hotin prin „mâna mehmedariul Ali aga zaimul" s-au cheltuit „2 lei 60 bani pe 5 ocă unt câti 20 parale" [34, p.524]. În octombrie 1776, pentru şederea de la 4 conace din ţinutul Iaşi (Nasileuţi, Năvăreţ, Răzina şi Oprişeni) s-au dat „50 lei pe 200 ocă unt, câti 10 parale oca" şi s-au mai cheltuit la conacul de la Zberoaia, „12 lei 60 bani pe 50 ocă unt câte 10 parale; 36 bani pe 4 ocă brânză proaspătă câte 3 parale; 12 bani pe 1 ocă smântână; 15 bani pol unt proaspăt" [Ibidem, p. 520]. La conacul de la Ocna s-au dat „12 lei 60 bani – 50 ocă unt, câti 10 parale; 102 bani – 6 ocă brânză, câti 60 parale" [Ibidem, p.522]. În decembrie 1776 – 100 ocă unt care „s-au trimis la Bender la dum(nealui) culchehaesi pren mâna dum(nealui) vel sărdar" au costat 37 lei 60 bani, câte 15 parale oca [Ibidem, p. 517]. Tot în 1776 pentru cheltuielile de alimentaţie la conacele în care au poposit solul rus Repnin şi „paşa şi zaim" s-a dat „271 lei 2 bani pe 671 p(o)l ocă untu, adecă 132 câte 54 bani şi 539 pol câte 45 bani; 10 lei 90 bani pe 380 ocă lapte, adecă 50 ocă de la bacal-başa câte 6 bani, 330 de la isprav(ni)ci, câte 3 bani". Deci, în anul 1776 preţul untului a variat între 20 parale pentru 1 ocă în iunie şi 10 parale pentru 1 ocă în celelalte luni, probabil diferenţa în preţ poate fi explicată prin perioada de vară când era mai greu de păstrat lactatele. Preţul smântânei era de de 12 bani pentru 1 ocă, iar în ceea ce priveşte brânza avem menţionat că oca de brânză proaspătă a costat 3 parale, iar brânza câte 60 parale, probabil în primul caz vorbindu-se despre brânza de vaci, iar în al doilea de brânza de oi. Laptele a costat între 3 şi 6 bani pentru o ocă. În *Nartul oraşul Iaşi* din 1792, în care erau fixate preţurile pentru anumite produse se menţiona: „6 parale oca brânză proaspătă, 10 parale oca brânză de oi bună, 22 parale unt sleit, 12 parale oca caşcaval" [35, p. 120]. La 1 martie 1795 într-un izvod de plată a datoriilor răposatului Iancu Greceanul se menţiona că acesta avea datorie de 100 de lei „pentru neşti brânză de oai" pe care - i datora lui „Lupul jid(o)v zet Haicăi jid(o)va ce-i din Galaţi" [Ibidem, p. 307].

În 1785 în februarie prețurile la unt se deosebeau: de la 92 la 96 bani pentru 2 ocă de unt, dar și 90 bani pentru 3 ocă unt [36, p. 588-589]. În „Ponturile vânzării venitului anual al podurilor din Iași” din 1 iulie 1797 se menționa că se va plăti „una polpara să ia de ...căruța care va intra în Ieșu cu unt” [37].

O putinică mică de iaurt la sf. sec. al XVIII-lea costa 5 parale și asigura necesitatea alimentară a unei familii timp de aproximativ o săptămână [38, p. 276]. În 1809 Ștefan Ciornei a încheiat contract cu Hasan turc Capanlău „să-i vândă zece mii oci de caşcaval” cu 450 lei mia [39, p. 239].

În **concluzie**, în perioada menționată, laptele și produsele lactate erau alimente cotidiene în tainul populației din Țara Moldovei, fiind în mare parte disponibile tuturor categoriilor. Utilizarea acestor produse alimentație demonstrează continuitatea tradițiilor locale, reieșind din ocupațiile tradiționale ale populației. Elitele își completau rația cu brânzeturi importate de tipul parmezanului. Prețurile produselor lactate varia în dependență de calitatea acestora.

Referințe:

CANTEMIR, DIMITRIE. Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei. Studiu introd., notă asupra ediției și note de Valentina și Andrei Eșanu. Traducere din limba latină și indici de Dan Slușanschi. Bucureşti: Institutul Cultural Român, 2007.

2. Călători Străini despre Ţările Române. Vol. IX, volum îngrijit de Maria Holban, redactor responsabil, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu. Bucureşti: Editura Ştiinţifică, 1997.

3. Călători Străini despre Ţările Române. Vol. X, partea 1, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu (red. responsabil). București: Editura Ştiinţifică, 2000.

4. Călători Străini despre Ţările Române. Vol. VI, partea I, îngrijit de M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, partea II, îngrijit de Mustafa Ali Mehmet, București: Editura Ştiinţifică, 1976.

5.Istoria românilor, vol.IV. Univers Enciclopedic, 2016.

6. MARIN, MIHAELA. Din terminologia brânzeturilor românești, în Lucrările celui de-al cincilea Simpozion Internațional de Lingvistică, București, 27-28 septembrie 2013, București, 2015.

7. Călători Străini despre Ţările Române. Vol. X, partea 1, îngrijit de M. Holban, M.M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu (red. responsabil). București: Editura Ştiinţifică, 2000.

8.Studii și documente cu privire la istoria românilor. Vol. VII, Cărți domnești, zapise și răvașe, partea a III-a, ed. De Nicolae Iorga, București, 1904.

9. MARIN, MIHAELA. Din terminologia brânzeturilor românești, în Lucrările celui de-al cincilea Simpozion Internațional de Lingvistică, București, 27-28 septembrie 2013, București, 2015.

10. Ioan Neculce, Buletinul Muzeului Municipal Iași, IX-1.

11. Documente privitoare la istoria orașului Iași. Vol. IX, Acte interne (1791-1795), editate de Ioan Caproșu. Iași: Editura Dosoftei, 2007.

13.Studii și documente cu privire la istoria românilor. Vol. XII, Cercetări şi regeste documentare: Scrisori din arhiva grecilor Sibiului, din arhiva protopopiei neunite a Făgăraşului şi din alte locuri / N. Iorga . Bucureşti: Atelierele grafice SOCEC & Comp., Societate Anonimă, 1906.

14. Însemnări de pe manuscrise şi cărţi vechi din Ţara Moldovei: un corpus/ I. Caproşu, E. Chiaburu. Vol. I (1429-1750), Iaşi: Casa Editorială Demiurg, 2008.

15. Documente privitoare la istoria Țării Moldovei în perioada Războiului Ruso-Turc 1806-1812 (1 iulie 1809-14 aprilie 1810), volum întocmit de Demir Dragnev, Larisa Svetlicinâi (coord., editori), Teodor Candu, Tudor Ciobanu (editori). București-Brăila, 2019.

16. Călători Străini despre Ţările Române. Vol. IX, volum îngrijit de Maria Holban, redactor responsabil, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu. Bucureşti: Editura Ştiinţifică, 1997.

17. Documente privitoare la istoria orașului Iași. Vol. I, Acte interne (1408- 1660), editate de Ioan Caproșu și Petronel Zahariuc. Iași: Editura Dosoftei, 1999.

18. Documente privitoare la istoria oraşului Iaşi. Vol. VII, Acte interne (1771-1780), editate de Ioan Caproşu. Iaşi: Editura Dosoftei, 2005.

19. BOGDAN,I. Sămile mănăstirilor de țară din Moldova pe anul 1742, în Buletinul Comisiei istorice a României, publ. de Ioan Bogdan, vol.I, București, 1915.

20. Condica lui Constantin Mavrocordat. Vol. II, ediție cu introducere, note, indici și glosar, alcătuită de Corneliu Istrati, ed. Iași: Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza", 2008.
21. Sămile Visteriei Țării Moldovei, publ. de Ioan Caproșu. Vol. I, 1763-1784, Iași, 2010.
22. CHELCU, C. Pedeapsa în Moldova între normă și practică. Studii și documente, Iași, 2015, nr. 11, p. 197.
24.Studii și documente cu privire la istoria românilor. Vol. VI, Cărți domnești, zapise și răvașe. Tipărite în întregime sau ca regeste și întovărășite cu note explicative. Partea a II-a, de N. Iorga. București, 1904.
25. Documente privind istoria Moldovei sub ocupație militară rusă (1806-1812). Selecție și prefață de Alexei Agachi, Ion Varta. Selecție de Valentin Constantinov, Larisa Svetlicinâi, Tatiana Varta, Chișinău, 2012.
26. Documente privitoare la istoria oraşului Iaşi. Vol. II, Acte interne (1661-1690), editate de Ioan Caproşu. Iaşi: Editura Dosoftei, 2000. 35.Documente privitoare la istoria orașului Iași, vol.III, nr. 311, p. 284.
27. Documente privitoare la istoria orașului Iași. Vol. V, Acte interne (1741-1755), editate de Ioan Caproșu. Iași: Editura Dosoftei, 2000.
28.Condica lui Constantin Mavrocordat. Vol. I, ediție cu introducere, note, indici și glosar, alcătuită de Corneliu Istrati, (în continuare Condica I), Iași, 2008, nr. 413, p. 305.
29. Documente privitoare la istoria oraşului Iaşi. Vol. VI, Acte interne (1756-1770), editate de Ioan Caproşu. Iaşi: Editura Dosoftei, 2004.
30. Sămile Visteriei Țării Moldovei, publ. de Ioan Caproșu. Vol. I, 1763-1784, Iași, 2010.
31. Ioan Neculce, Buletinul Muzeului Municipal Iași, IX-1.
32. Documente privitoare la istoria orașului Iași. Vol. X, Acte interne (1796-1800), editate de Ioan Caproșu. Iași: Editura Dosoftei, 2007.
33.Documente privind istoria Moldovei sub ocupație militară rusă (1806-1812). Selecție și prefață de Alexei Agachi, Ion Varta. Selecție de Valentin Constantinov, Larisa Svetlicinâi, Tatiana Varta, Chișinău, 2012.
34. Sămile Visteriei Țării Moldovei, publ. de Ioan Caproșu. Vol. I, 1763-1784, Iași, 2010.
35. Documente privitoare la istoria orașului Iași. Vol. IX, Acte interne (1791-1795), editate de Ioan Caproșu. Iași: Editura Dosoftei, 2007.
36. Sămile Visteriei Țării Moldovei, publ. de Ioan Caproșu, vol. I, 1763-1784, Iași, 2010.
37. Documente privitoare la istoria orașului Iași. Vol. X, Acte interne (1796-1800), editate de Ioan Caproșu. Iași: Editura Dosoftei, 2007.
38. Călători Străini despre Ţările Române. Vol. IX, volum îngrijit de Maria Holban, redactor responsabil, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu. Bucureşti: Editura Ştiinţifică, 1997.
39. Uricariul sau colectiune de diferite acte care pot servi la istoria romanilor , de Th. Codrescu, vol. IV , Iasi, 1891.

Date despre autor:
Alina FELEA, doctor în istorie, conferențiar cercetător, Institutul de Istorie, Universitatea de Stat din Moldova.
E-mail: afelea44@gmail.com
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7449-0001

Notă: *Studiul a fost realizat în cadrul Programului de Stat 20.80009.0807.36 Evoluția istorică a Moldovei din Antichitate până în Epoca Modernă în contextul civilizației europene. Basarabia în cadrul Imperiului Rus. Sinteză academică, studii, documente și materiale didactice. Partea I.*

Prezentat la 01.02.2023