

CULTIVAREA VIȚEI-DE-VIE ÎN SATELE SUD-DOBROGENE

Cerasela DOBRINESCU*

GROWING GRAPE VINE IN VILLAGES FROM SOUTH DOBRUDJA

Abstract:

Growing grape vine on the territory of our country and implicitly in Dobrudja is a long tradition, favoured by friendly climatic conditions that provided a good environment for practicing this activity.

The antiquity of this activity on Dobrudja lands is proved by numerous archaeological traces, but also by documentary evidences which were preserved during time.

According to Romanian traditions, wine is invested with the miraculous power to stimulate fertility and abundance, as in ancient times it was the usual drink for festivities and it was also drunk when closing any transaction.

After the spread of Christianity, red wine has also become a ritual drink, being used during important ceremonies in human life: baptism, wedding, funeral, memorial or the sacrament.

Ethnographical research on field have permitted thorough knowledge of traditional techniques regarding the growing of grape vine, and the villagers from South Dobrudja (Ostrov, Almalău, Bugeac, Oltina, Canlia, Lipnița, Murfatlar, Seimeni, Topalu) have shown a special interest and importance to this activity.

Nowadays, viticulture is registering a major development in our country, grape vines in Dobrudja occupy a considerable surface and wines produced here have an international resonance, with the contribution of research institutions and modern wine processing factories.

Changes in this activity are very wide; however, traditional tools and techniques for growing grape vines still hold a significant role in the households from Dobrudja.

*

Key words: *documentary evidences, phylloxera, ethnographical research, traditional techniques, viticulture tools*

Cuvinte cheie: *mărturii scrise, filoxeră, cercetări etnografice, tehnici tradiționale, instrumentar viticol*

Cultivarea viței-de-vie pe teritoriul țării noastre și, implicit, în Dobrogea, are o îndelungată tradiție, favorizată de condițiile climatice prielnice care au asigurat un mediu propice practicării acestei ocupații.

Vechimea acestei îndeletniciri pe meleagurile dobrogene este probată de numeroase vestigii arheologice, dar și de mărturiile documentare care s-au păstrat de-a lungul timpului.

O primă dovadă scrisă este lăsată de filozoful antic Platon, care, menționându-i pe s-ciți și traci în scrierile sale, spunea despre aceștia că „beau vin neamestecat deloc (cu apă), atât femeile, cât și bărbații și îl împrăștie pe hainele lor, socotind că este o deprindere frumoasă și aducătoare de fericire...”¹.

* Șef secție, Muzeul de Artă Populară Constanța.

¹ Iordache 1985, 224.

În literatura antică sunt cunoscute comentariile lui Strabon, potrivit cărora *Burebista*, la îndemnul marelui preot *Deceneu*, i-a convins pe geto-daci „să taie vița-de-vie și să trăiască fără vin”, înălțându-i astfel în virtute prin exerciții și abinență².

Nu se poate ști cu exactitate dacă, în urma demersului lui *Deceneu*, viile au fost distruse în totalitate, dar informația este prețioasă deoarece atestă cultivarea viței-de-vie în acea perioadă (sec. I î.Ch.), dar și importanța acesteia în viața economică a geto-dacilor.

Mărturiile scrise sunt susținute de un bogat material arheologic, provenit din săpăturile efectuate în mai multe așezări dobrogene (Constanța, Mangalia, Valu lui Traian, Poarta Albă, Mircea-Vodă, Cochirleni, Rasova, Dunăreni), constând din semințe carbonizate de struguri, basoreliefuli și monede cu imagini de strugure pe revers, vase și amfore folosite la depozitarea și consumul vinului, datând din secolele V-II î.Ch. și fiind dovada clară a vechimii viticulturii în Dobrogea³.

După cucerirea romană, cultura viței-de-vie a cunoscut o epocă de mare înflorire, întrucât, ca și grecii, romanii au adus cu ei noi soiuri și noi procedee în tehnica vini-viticolă. În epoca romană, pentru pregătirea terenului și întreținerea viței-de-vie, se foloseau unelte perfecționate: cosoare cu lama mai lată, săpăligi-securi, cuțitașe curbe pentru recoltatul strugurilor⁴.

Moștenirea romană în ceea ce privește cultivarea viței-de-vie pe teritoriul României este relevantă și de cuvintele venite din limba latină, cu referire directă la această ocupație: vie (*vinea*), viță (*vitea*), coardă (*chorda*), par (*palus*), bute, butoi (*buttis*), doagă (*doga*), cep (*cippus*), must (*mustum*), vin (*vinum*), beat (*bibitus*), bețiv (*bibitivus*)⁵.

În concepția poporului român, vinul este investit cu puterea miraculoasă de a stimula rodnicia și belșugul fiind din vremuri străvechi băutura obișnuită a petrecerilor, bându-se și cu ocazia încheierii oricăror tranzacții.

După răspândirea creștinismului, vinul roșu a devenit și băutură rituală fiind întrebuințat în timpul oficiilor ceremonialelor importante din viața omului: botez, nuntă, înmormântare, pomenire, împărtășanie⁶.

Amploarea viticulturii în evul mediu este reliefată și de mărturiile călătorilor străini care vorbesc despre bogăția în vii și livezi a ținuturilor românești. Unul dintre aceștia este și Ibn Battuta, vestit călător și geograf arab care, trecând prin Dobrogea în anul 1330, a observat că în *Fenikah* (variante arabă a Vicinei) se păstrau de la an la an struguri, mere și gutui⁷.

Trecând prin Dobrogea la 1787, călătorul francez Charles de Peyssonel vorbește despre „strugurii ce se produc aici în destul de mare abundență” amintind totodată și de vinul roșu care „se producea într-o cantitate destul de mare”. Potrivit afirmațiilor sale, „în fiecare an veneau din Rusia și Polonia câte 5-6.000 de căruțe pentru a încărca vinuri care costau pe loc 50 de parale quintalul” (un quintal având 268 kg)⁸.

Viticultura nu poate fi desprinsă de condițiile de sol și climă, iar în funcție de acestea regiunile viticole ale Dobrogei se împărțeau în două categorii: cele cu precipitații mari, abundente, din apropierea masivelor păduroase (Ostrov, Oltina, Silistra, Turtucaia, Balcic) care produceau cu precădere struguri pentru vinurile de masă și regiunile de stepă cu climă secetoasă din centrul Dobrogei (Hârșova, Cernavodă, Medgidia, Murfatlar, Mangalia), care erau producătoare de vinuri superioare⁹.

Cu toate că la sfârșitul sec. XIX viticultorii s-au confruntat cu un dușman de temut – filoxera (flagel care a dus la dispariția multor soiuri de viță-de-vie) însemnătatea acestei ocupații nu a fost diminuată, ci dimpotrivă, s-a recurs la plantarea unor vițe altoite, aparținând varietăților străine (italiene și franceze), între care amintim: Riesling, Pinot, Aligote, Chasselas, Selection Carriere.

² Gh. Iordache 1985, 67.

³ D. Lascău 1998, 50.

⁴ D. Lascău 1998, 207.

⁵ V. Butură 1978, 187.

⁶ I. Evseev 1994, 201.

⁷ N. Al. Mironescu 1969, 403.

⁸ M.D. Ionescu 1904, 748.

⁹ A. Rădulescu, I. Bitoleanu 1998, 408.

În perioada 1885-1895 statul a luat unele măsuri ce vizau încurajarea viticulturii în această zonă, iar cu acest prilej s-a înființat pepiniera de la Murfatlar în scopul experimentării și punerii în valoare a solurilor calcaroase din regiunea de stepă, prin producerea vinurilor superioare de masă și șampanizarea lor¹⁰. Măsurile luate pentru redresarea situației create au dat rezultate, astfel că viticultura a continuat să existe ca ocupație și după epidemia de filoxeră. Satele în care s-a acordat o importanță deosebită acestei îndeletniciri au fost: Ostrov, Almalău, Bugeac, Oltina, Canlia, Lipnița, sate care la 1900 erau „înconjurate de vii care dau un vin bun și în destulă cantitate”¹¹.

Localitatea Ostrov se afirmase ca însemnat centru viticol încă din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, când sunt consemnați trei preoți proprietari de vii, având acte în regulă, eliberate de către autoritățile otomane („*tapie*”)¹². La începutul secolului XX, mai exact în anul 1924, podgoria de la Ostrov era considerată una din cele mai renumite din țară fiind recunoscută calitatea superioară a vinurilor produse aici¹³.

În aceeași perioadă, 1923, locuitorii comunei Topalu aveau fiecare „3-400 butuci de viță-de-vie” care dădeau un vin „de foarte bună calitate”, renumit fiind însă vinul preotului Oprescu care, de altfel, avea și cea mai întinsă vie¹⁴. Conform unei statistici din anul 1942, suprafața pe care locuitorii aceleiași comune o cultivau cu viță-de-vie era de 127 ha¹⁵.

În anul 1939 un act emis de Administrația Financiară Mixtă Constanța aducea la cunoștința viticultorilor din comuna Seimenii Mari, că cei care au „până la 2 ha de vie, să facă vinificarea la domiciliu”¹⁶. Referindu-se la aceeași localitate, un document din anul 1944 preciza faptul că totalitatea loturilor cultivate aici cu viță-de-vie era de 60 ha¹⁷.

Perioada de după cel de-Al Doilea Război Mondial a fost una dintre cele mai dinamice din istoria viticulturii românești și, implicit, a celei dobrogene, prin înființarea de plantații noi, intensive și introducerea unor tehnologii perfecționate de producție. Potrivit statisticilor întocmite de Ministerul Agriculturii s-a constatat că în 20 de ani de la terminarea războiului (în 1965) cele mai cunoscute podgorii ale județului Constanța erau Murfatlar, Ostrov, Oltina, Lipnița, Nazarcea¹⁸.

Cercetările etnografice de teren ne-au permis cunoașterea tehnicilor tradiționale de cultivare a viței-de-vie de care ne vom ocupa în cele ce urmează.

Plantarea viței-de-vie urma în general următoarele etape: defrișarea locului, care era lăsat câțiva ani ca pășune, după care erau scoase rădăcinile rămase și se ara terenul, trecându-se apoi la plantarea butașilor, care se realiza primăvara. Iată cum este descrisă această activitate de către un informator de teren din comuna Saraiu, județul Constanța: ”Se taie întâi cârlige cu 5-6 ochi din via bătrână și se face o groapă, cam de 30-40 cm, în care se pune cârligul cu ochii în sus și, se îngroapă bine. În locul unde s-a îngropat cârligul se face un mușuroi și se pune un semn. Fiecare plantează cât are: 500 m, 1.000 m. Se sapă, se îngrijește și în al treilea an începe să dea rod”¹⁹.

Pentru introducerea în pământ a butașului de viță se făceau găuri cu o unealtă din lemn de esență tare, numită *sădilă*, având vârful ascuțit, lung de 40-50 cm și cu un prag deasupra acestuia, pe care se apăsa cu piciorul²⁰. În unele cazuri, vârful sădilei era realizat din metal. Sădila era folosită atât la plantatul viei, cât și la înfiptul aracilor. Aceștia din urmă se mai înfingeau și cu *lomul*, care nu era altceva decât un drug de fier²¹. În satele dobrogene vița-de-vie

¹⁰ C. Filipescu 1928, 516.

¹¹ M.D. Ionescu 1904, 455-481.

¹² Gh. Dumitrașcu 1996, 125

¹³ *Ostrovul*, în „Marea Neagră”, 14 august 1924.

¹⁴ G.N. Șerbănescu 1923, 94.

¹⁵ Arhivele Statului, Filiala Constanța, Fond Primărie Topalu, D.49/1942, f.8.

¹⁶ Idem, Fond Primărie Seimenii Mari, D. 11/1939, f.6.

¹⁷ Idem, Fond Prefectură, D.8/1944, f.64.

¹⁸ Gh. Marin, A. Ionescu 1998, 63-64.

¹⁹ Inf. de teren, Brătianu Mihai, n.1938, com. Saraiu.

²⁰ Gh. Iordache 1985, 266.

²¹ N.Al. Mironescu, P. Petrescu 1966, 67.

s-a mai sădit și pe brazda plugului, plantându-se la fiecare a treia sau a patra brazdă, în gropi adâncite cu cazmaua sau în găuri executate cu sădila²².

Pentru ca via să fie rodnică, trebuiau efectuate o serie de lucrări de îngrijire, cum ar fi: dezgropatul, tăiatul, „copicitul”, legatul, săpatul, stropitul.

Dezgropatul se făcea cu sapa, îndepărtându-se pământul strâns peste tulpini care apoi se ridicau cu grijă să nu se rupă lăstarele sau corzile²³.

Tăiatul viei avea loc în martie-aprilie și consta în înlăturarea lăstarilor care au rodit în anul precedent, a celor rupți și uscați, lăsându-se numai cei tineri, buni de rod. Tăietorii trebuiau să fie pricepuți, să lase la capete „cep” și „ochi” pentru ca recolta să fie bogată²⁴. Unealta folosită în acest scop este cunoscută sub denumirea de *cosor* și, pe lângă tăiatul corzilor de viță, a mai servit la curățatul butucilor și la tăiatul ciorchinilor la cules fiind întâlnit pe teritoriul României încă din perioada dacică²⁵. Cosorul este descris de către cei chestionați ca fiind „un cuțit de fier cu mâner de lemn” sau „un fel de seceră mică cu care se tăia via”²⁶. Locuitorii satelor aflate pe malul Dunării, pe lângă cele enumerate mai sus, au găsit cosorului și o altă întrebuințare, folosindu-l la tăiatul stufului²⁷. În ultimii ani, în multe din localitățile cercetate, cosoarele tradiționale lucrate de fierarii satelor au început să fie înlocuite cu foarfecele de tăiat via, produse în fabrică.

Odată cu tăiatul viei, se efectua și copcitul, adică înlăturarea pământului din jurul butucului (care se curăța de rădăcini și cioturi scurte) cu ajutorul unor săpăliși speciale, numite „*copcitori*”. Această operațiune este descrisă astfel de către o informatoare din comuna Ostrov: „Primăvara via se copcește, se taie de la fiecare butuc rădăcinile care ies la suprafață, ca să nu se facă via leneșă. Dacă via nu este copcită o să aibă o rădăcină mică, nedezvoltată, pentru că rădăcinile astea de la suprafață îi mănâncă toată seva”²⁸.

Legatul vițelor de pari sau araci asigura stabilitatea și o cât mai bună expunere a acestora, evitându-se totodată ofilirea frunzelor și a strugurilor, datorită bunei circulații a aerului printre rânduri. Momentul legării lăstarilor de viță era bine ales, de obicei după „a doua sapă”, pentru că „dacă sunt coardele lungi, nu poți să sapi”²⁹.

Săpatul avea rolul de a se distruge buruienile și se realiza cu sape obișnuite, cam de 2-3 ori pe an. Stropitul cu soluție de sulfat de cupru și lapte de var s-a practicat pentru a feri viile de mană, acestea stropindu-se de mai multe ori în funcție de umiditatea sau uscăciunea verilor³⁰.

Culesul strugurilor avea loc toamna, în septembrie-octombrie, și era cea mai așteptată muncă, mai ales atunci când recolta era bogată, la această activitate participând toți membrii comunității, inclusiv copiii. Ciorchinii de struguri se tăiau cu cuțitele obișnuite sau cu cosoarele, și se puneau în diferite vase folosite la cules, după care se transportau acasă cu căruța sau cu carul. Pe lângă diferitele tipuri de coșuri, lucrate mai ales din nuiele de răchită, cu mânere sau fără, sporadic, în satele sud-dobrogene strugurii s-au cules și în *năsâlcă* sau *nisilnie* care era un vas înalt, din doage de lemn, armat cu cercuri de metal, uneori cu partea din spate mai înaltă, această parte având două curele cu ajutorul cărora obiectul putea fi purtat pe spate de către culegător. Uneori curelele puteau fi înlocuite cu un mâner („*ureche*”) în care se introducea un băț gros, cu ajutorul căruia nisilnia era ridicată și purtată pe spate³¹.

După cules, strugurii erau depozitați pe loc în *hârdaie* cu două torți, vase de formă tronconică, făcute din doage de lemn, armate cu cercuri de fier, sau, mai rar, în saci de cânepă; situație întâlnită în comuna Saraiu³².

²² Gh. Iordache 1985, 266.

²³ V. Butură 1978, 191.

²⁴ Inf. de teren, Popescu Vanghelița, n. 1925, com. Ostrov.

²⁵ N.Al. Mironescu, P. Petrescu 1966, 64.

²⁶ Inf. de teren, Tudor Șt. Florea, n. 1924, com. Ostrov.

²⁷ Inf. de teren, Călin Dobrița, n. 1938, sat Dunăreni, com. Aliman.

²⁸ Inf. de teren, Popescu Vanghelița, n. 1925, com. Ostrov.

²⁹ Inf. de teren, Călin Dobrița, n. 1938, sat Dunăreni, com. Aliman.

³⁰ V. Butură 1978, 192.

³¹ N.Al. Mironescu, P. Petrescu 1966, 67-68; vezi și Gh. Iordache 1985, 272.

³² Conform informațiilor oferite de Brătianu Mihai, n. 1938, com. Saraiu.

Hârdaiele umplute cu struguri erau duse la căruțe cu ajutorul unei pârgonii de lemn introduse prin urechile celor două mânere, fiind apoi deșertați în putini mari. Uneori căruța era amenajată anume să poată transporta strugurii, purtând în acest caz numele de *cărătoare* sau *igheab*. Pentru eventualitatea în care strugurii ar fi fost zdrobiți aici, cărătoarea era prevăzută în partea din față sau în spate cu un orificiu astupat cu cep prin care urma să se scurgă mustul³³.

Strugurii erau zdrobiți prin călcatul cu picioarele într-un recipient special, scobit dintr-un trunchi de copac de esență moale, cunoscut în satele dobrogene sub mai multe denumiri: *corătă*, *coretă* (Dunăreni, Dobromir, Oltina, Ostrov, Băneasa, Viile, Aliman), *butuc* (Oltina), *uluc* (Rasova, Cochirleni, Adamclisi), *albie din lemn* (Valu lui Traian), *cin* (Saraiu, Gârliciu, Ciobanu)³⁴. La unul din capetele *corătei* se afla un orificiu de scurgere prin care mustul, „zeama de struguri”, curgea într-o căldare de aramă sau într-un hârdău. Întreaga operațiune ne-a fost descrisă de o țărancă din comuna Ostrov: „...avea lumea înainte o corătă, scobită dintr-un trunchi gros, lungă cât o căruță și cu o gaură la un capăt; acolo se puneau strugurii, îi zdrobeam bine cu picioarele goale și zeama de struguri curgea prin gaura de la corătă în hârdaie de lemn sau în căldări, după cum avea omul. Ca să nu cadă și boabe, se puneau o sită pe hârdău și curgea doar zeama, care era cel mai bun must. Dacă era cald afară, vinul se făcea repede, cam în 40 de zile, dacă era frig, mai dura. Când începea să fiarbă, i se spunea tulpurel, că nu era nici vin, nici must”³⁵. Uneori, strugurii erau puși mai întâi în saci de cânepă, cu țesătură rară, fiind introduși apoi în recipientele de călcare amintite anterior. Acest lucru este subliniat și de informatorii chestionați: „Strugurii puși în saci de cânepă îi zdrobeau cu mâinile și cu picioarele, într-un uluc scobit din lemn, lung de 2 m și lat de 50 cm, cu scurgere la capăt, pe unde curgea mustul în căldare”³⁶.

Pentru Dobrogea este cunoscută și metoda zdrobirii strugurilor cu ajutorul sulului de la războiul de țesut, atunci când strugurii erau depozitați într-un vas mare de lemn, numit *putină* sau *butoi*³⁷.

Un alt recipient folosit în satele dobrogene pentru zdrobirea strugurilor a fost *linul*, format dintr-un postament din lemn („*talpă*”), prevăzut cu un șanț (pentru scurgerea mustului) și o parte mobilă făcută din scânduri verticale sau orizontale prinse între ele³⁸.

În procesul vinificației țărănești nu putem să nu amintim presele sau teascurile care au fost cunoscute și în Dobrogea, fiind formate, ca și linurile, dintr-un postament masiv din lemn de esență tare, prevăzut cu un țarc din scânduri și cu un șurub central pentru presat³⁹. Persoanele chestionate din satele cercetate amintesc și despre zdrobitor sau „*zdrughitor*”, care era o „presă făcută de tâmplar, dintr-un coș de scândură ce avea pe mijloc două valuri prin care treceau strugurii; învârteai de o manivelă și valurile alea zdrobeau strugurii, iar mustul, zeama, se scurgea printre scândurile de la presa asta într-o căldare sau un butoiaș pe care îl puneai din timp acolo”⁴⁰.

După storsul strugurilor rămânea *prăștina* sau *boasca* care era lăsată două săptămâni la fermentat într-o putină sau într-un butoi, după care se distila într-un cazan special, rezultând țuica sau rachiul.

Depozitarea vinului în butoaie este o practică generală în toate satele dobrogene. Butoaiele sunt făcute din doage de lemn de esență tare și armate cu cercuri de fier. Până la culesul viei, butoaiele erau pregătite, se opăreau cu apă fierbinte pentru a se umfla doagele și se clăteau cu mai multe ape pentru ca vinul „să nu aibă miros de doagă”⁴¹.

³³ N.Al. Mironescu, P. Petrescu 1966, 70.

³⁴ Conform informațiilor culese din satele cercetate.

³⁵ Inf. de teren, Vlad Maria, n. 1914, com. Ostrov.

³⁶ Inf. de teren, Banu Marioara, n. 1931, sat Cochirleni, com. Rasova.

³⁷ Gh. Iordache 1985, 273.

³⁸ N.Al. Mironescu, P. Petrescu 1966, 71.

³⁹ V. Butură 1978, 196-197.

⁴⁰ Inf. de teren, Roman Ion, n. 1922, sat Cochirleni, com. Rasova.

⁴¹ Inf. de teren, Bratianu Mihai, n. 1938, com. Saraiu.

Transformarea mustului în vin dura de regulă cam 45 de zile, iar „după ce sta din fiert, vinul se așeza și putea fi băut” fiind scos pe „caneaua de la butoi cu furtunul”⁴².

O practică nouă este „*trasul*” vinului în damigene, vase mari din sticle, cu înveliș împletit din nuiele, sau sticle, acest lucru fiind făcut pentru ca vinul „să nu se caseze”, adică să nu se tulbure⁴³. Drojdia rămasă pe fundul butoiului, după ce se trăgea vinul, era lăsată la fermentat, din ea făcându-se apoi rachiul de drojdie.

Pentru a-și păstra calitățile nealterate, vinul era ținut în beciurile aflate în temelia caselor sau în camere întunecoase și răcoroase.

Chiar dacă schimbările produse de-a lungul timpului în această ocupație au fost deosebit de mari, uneltele și tehnicile viticole tradiționale dețin încă un rol considerabil în cadrul gospodăriei țărănești, iar vița-de-vie ocupă în continuare suprafețe însemnate în localitățile sud-dobrogene.

BIBLIOGRAFIE

- Arhivele Statului, Filiala Constanța, Fond Primărie Topalu, D.49/1942, f.8.
 Arhivele Statului, Filiala Constanța, Fond Primărie Seimenii Mari, D. 11/1939, f.6.
 Arhivele Statului, Filiala Constanța, Fond Prefectură, D.8/1944, f.64.
 BUTURĂ, V. 1978, *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca.
 DUMITRAȘCU, Gh. 1996, *Localități, biserici și mănăstiri românești în Dobrogea până la 1878*, Constanța.
 EVSEEV, I. 1994, *Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale*, Timișoara.
 FILIPESCU, C. 1928, *Dobrogea agricolă*, în „Dobrogea-cincizeci de ani de viață românească”, București, p. 485-527.
 IONESCU, M. D. 1904, *Dobrogea în pragul veacului al XX-lea*, București.
 IORDACHE, Gh. 1985, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, I, Craiova.
 LASCĂU, D. 1998, *Vestigii arheologice despre cultura viței-de-vie în Dobrogea*, în „Al XVII-lea Simpozion de istorie și retrologie agrară a României”, Târgu-Mureș, p.50-51.
 MARIN, Gh.; IONESCU, A. 1998, *Viticultura județului Constanța între 1900-1995*, în „Al XVII-lea Simpozion de istorie și retrologie agrară a României”, Târgu-Mureș, p.63-64.
 MIRONESCU, N.AI.; PETRESCU, P. 1966, *Cu privire la instrumentarul viticol tradițional. Contribuții la cunoașterea etnografică a viticulturii*, în „Cibinium”, Sibiu, p.62- 68.
 MIRONESCU, N.AI. 1969, *Cu privire la istoricul viticulturii tradiționale românești*, în „Apulum”, VII, 9, p.494-502.
 RĂDULESCU, A.; BITOLEANU, I. 1998, *Istoria Dobrogei*, Constanța.
 ȘERBĂNESCU, G.N. 1923, *Monografia comunei Topalu*, în „Analele Dobrogei”, IV, 1, p.94-108.

⁴² Inf. de teren, Vasile Iordan, n. 1922, sat Capidava, com. Topalu.

⁴³ D. Lascău 1998, 51.