

UNELTE TRADIȚIONALE ȘI CONSTRUCȚII VITICOLE DIN PODGORIILE VRÎNCENE

GHEORGHE CONSTANTINESCU

În județul Vrancea, pe dealurile și colinele zonei Subcarpaților de curbură, pînă la 300 m altitudine, se află una dintre cele mai importante zone viticole ale țării, ce cuprinde renumitele podgorii Panciu, Odobești și Cotești.

În afara acestor bazine viticole trebuie să menționăm și existența suprafețelor de vii răspîndite pînă în zona muntoasă și chiar în zona joasă a cîmpiei.

Așezarea geografică a podgoriilor vrîncene precum și a condițiilor naturale — climă și sol — au favorizat apariția viței de vie din cele mai vechi timpuri. Numeroasele cercetări arheologice efectuate în anii trecuți de către specialiștii Complexului muzeal Vrancea la Cîndești, Mănăstioara-Fîtioncești, Pădureni-Mărășești, Tifești, Virteșcoiu, Panciu, Odobești, Cotești-Budești ș.a., au permis descoperirea unui bogat material ceramic și de fier ce atestă vechimea acestei ocupații cu rădăcini adînci în viața tracilor și a ramurii lor nord-dunărene, geto-dacii.

Apariția în așezările menționate mai sus a diferitelor vase din ceramică — căni, strecurători, amfore, cupe de băut — sînt dovezi concludente în susținerea practicării acestei ocupații de către geto-daci. De asemenea, în susținerea acestei ipoteze, amintim descoperirea unui fragment de vas lucrat cu mîna, al cărui decor păstrează doi struguri întregi stilizați, iar pe aceeași linie, un fragment dintr-un al treilea ciorchine¹. În evul mediu documentele emise de cancelariile domnești privind istoria acestui județ, aduc numeroase și prețioase date asupra plantațiilor de vii în actualele podgorii. Primele menționări de vii din cele trei podgorii vrîncene datează din secolele XVI—XVII.

Pentru viile din podgoria Panciu, cele mai vechi documente sînt: unul din anul 1589, cînd Petru Șchiopul întărea lui Bucium, mare vornic din Țara de Jos, „stăpînire pe viile de la Crucea ce au fost domnești”² și altul din 10 octombrie 1616, prin care Radu Mihnea, voievodul Moldovei (1616—1679), întărea lui Drăguțul Bogdan, pe baza uriceilor date de Petru Șchiopul, Eremia Movilă și Ștefan Tomșa „acele vii

și părți de ocină dintr-aceiași sat Focșești și cu vii și cu părți de vad de moară de la Bota"³

Pentru podgoria Odobeștilor primele mențiuni documentare ale viilor datează din anul 1622 când Ștefan Tomșa împuternicea Mănăstirea Bistrița „să ia dijma din piinea și vinul oamenilor, din satul Mogești, care au arat pe locul mănăstirii și la acei ce vor avea vii pe locul acesteia"⁴. Dimitrie Cantemir în a sa *Descriptio Moldaviae*, vorbind despre podgoriile mai importante ale Moldovei, spune că „... în al treilea rînd vine vinul de Odobești din ținutul Putnei pe riul Milcov“, iar Andreas Wolf în 1805, în lucrarea sa „Contribuții la o descriere statistico-istorică a Principatului Moldovei“, apreciază că vinurile din regiunea Vrancei „se plasează pe primul loc, deoarece se remarcă în special în tărie și buchet. Aceștia le urmează vinurile de Cotnari“.

Pe harta austriacă de la 1790 sînt indicate ca fiind bine închegate zonele viticole de la Odobești, Jariștea, Tifești, Panciu etc. Aceste zone nu produceau vinuri numai pentru țară; precum scrie Dimitrie Cantemir „...ieftinătatea vinului atrage negustori străini, ruși, poloni, cazaci, ardeleni și chiar unguri ca să transporte în fiecare an în țara lor o mare cantitate de vin“.

Și în podgoria Cotești, primele mențiuni sînt tot din această perioadă, dar, ca și cele din Podgoria Panciu și Odobești fac referiri la timpuri mai vechi. Astfel, un document din 13 octombrie 1609 consemnează că viile de la Urechești „au fost cumpărate de mai înainte vreme de demult în zilele acelor domnii“⁵. În anul 1615 apar de asemenea menționate vii la Cotești și Cîrligile⁶.

Podgoriile de la Odobești și Cotești concentrau peste 60% din suprafața viticolă a zonei piemontane, pînă în 1883 cînd mare parte a acestor terenuri au fost scoase din circuitul viticol datorită invaziei filoxerei, care în numai 12 ani a distrus peste 60.000 ha plantații în țara noastră. În urma acestei mari calamități, viticultura în județul Vrancea cunoaște o perioadă îndelungată de regres⁷.

Replantarea s-a făcut cu vițe altoite pe portaltol nobil, rezistent la atacul filoxeric, menținîndu-se totuși pe unele locuri și vița de vie veche românească (plăvană, negru, moale și galbena de Odobești).

Începînd din primele decenii ale secolului nostru, viticultura cunoaște în zona Subcarpaților de curbură o puternică înviorare, pe măsura creșterii importanței orașului Focșani, dar mai ales o dată cu construirea liniei ferate Odobești-Focșani, prin aceasta realizîndu-se legătura cu linia ferată principală spre marile orașe industriale ale țării, capabile să asigure desfacerea producției de vin a regiunii.

Calitatea superioară a vinurilor produse în podgoriile vrîncene, vinuri ușoare, căutate și apreciate pentru aroma lor, a făcut din acestea un important articol în cadrul schimburilor comerciale. Vinurile de Odobești se negociau în trecut la Constantinopol, în Egipt, în Germania și mai ales în Prusia, iar ca dovadă a comerțului ce se făcea cu Rusia încă din a doua jumătate a secolului al XVII-lea a rămas denumirea plantațiilor de viță de vie de la „Cazaclii“, pendinte de podgoria Odo-

bești, unde negustorii cazaci, care stăteau în regiune toată perioada culesului și a preparării vinului, au construit la 1777 — în cartierul cu același nume o biserică, ce se mai păstrează și astăzi.

Aceste date istorice asupra evoluției viticulturii vrâncene sînt completate de cercetările etnografice ce au condus la cunoașterea întregului inventar necesar lucrărilor culturii viței de vie și prelucrării vinului. Existența pe teren a numeroaselor piese viticole și a celor achiziționate de muzeul județean, își aduc o contribuție deosebită la cunoașterea tuturor aspectelor legate de această ocupație.

În continuare ne propunem să trecem în revistă cele mai semnificative unelte pentru cultura viței de vie și a prelucrării vinului.

Lucrul viei în podgoriile vrâncene cuprind o serie de munci ce începeau din primăvară și se terminau toamna odată cu îngropatul viilor.

Între dezgropatul și culesul viei erau cuprinse o serie de operații ca tăiatul, cotoritul, legatul, săpatul, stropitul și tăiatul corzilor.

Pentru dezgropatul viței de vie se folosea sapa sau sapa-hîrleț, unelte ce aveau o formă dreptunghiulară, prelungită cu un călcător — o limbă de metal — pentru sprijinul piciorului. Acest hîrleț era folosit și pentru plantatul viței de vie sau desfundatul terenului. O altă piesă folosită pentru plantatul viței de vie era chitonagul de lemn (fig. 1/1), prevăzut cu un vîrf metalic.

Cotoritul sau copcitul se efectua odată cu tăiatul corzilor, înlăturîndu-se pămîntul din jurul butucului sau a cioturilor uscate cu ajutorul unor sape mici sau săpăligi speciale numite copcitori.

Legatul corzilor, operație ce se efectua în jurul fiecărui butuc prin prinderea lăstarilor de araci cu ajutorul mlajei (crenguțe subțiri de răchită) sau fișii subțiri de coajă de tei.

Alături de uneltele menționate mai sus se foloseau pentru întreținerea viei foarfecele de tăiat (fig. 1/2), cosorul (fig. 1/3—4) ș.a.

Stropitul cu soluție de sulfat de cupru și lapte de var sau adăugat muncilor tradiționale după apariția manei și se realiza de 2—3 ori pe an, în funcție de starea atmosferică.

Culesul era prilej de petrecere nu numai pentru podgoreni, dar și pentru muncitori. Înainte de începerea culesului, avea loc, și are și în prezent, pregătirea vaselor în care urma să se toarne mustul. Ciorchinii se tăiau cu cuțitele obișnuite sau bricege și se puneau în diferite vase — cofe, căldări. Cofele pline se răsturnau în ciubere (fig. 2/1) pe hatui viei. Strugurii erau zdrobiți cu ajutorul unui mustuitor avînd la capăt mai multe ramificații. Ciuberele pline se duceau cu ajutorul parîngei de către doi oameni pe umeri la crame sau gospodării, sau cu căruța amenajată în acest scop.

La crame sau gospodării, operația de stoarcere a strugurilor mustuiți a cunoscut mai multe procedee. Cel mai vechi era călcarea în călcător (fig. 2/2). Această piesă era ca o albie scobită dintr-un trunchi de lemn, cu o gaură de scurgere, unde strugurii mustuiți se turnau într-un sac cu urzeală din cînepă răsucită (fig. 2/3), avînd o capacitate

de două cofe. După ce se umplea sacul se lega la gură și se pune în călcător pentru a fi călcat cu picioarele. Mustul ce ieșea prin pînza sacului se scurgea într-un vas numit curgătoare sau dejă.

Linul era un călcător mai evoluat construit dintr-un postament de scindură groasă, cu jgheab și gură de scurgere.

Tescovina obținută prin cele două tipuri de unelte — călcător și lin — era introdusă în teasc.

Pentru storsul tescovinei (boasca) s-au folosit mai multe tipuri de teascuri, reprezentînd diferite stadii de dezvoltare a acestor utilaje, existente în muzeul nostru.

Pe teritoriul județului Vrancea au fost cunoscute mai multe tipuri a) teasc cu șurub de lemn; b) teasc cu două șuruburi de lemn (fig. 3); c) teasc cu pîrghie și șurub de lemn. Primele două teascuri din lemn erau construite pe principiul înfiletării șurubului cu următoarele piese componente masa, construită din lemn de stejar, prevăzută cu un șanțuleț pentru scurgerea mustului, șuruburile confecționate din lemn de pînă, puntea ce susținea șuruburile și corpul presei confecționată din doage de lemn în care era introdusă boasca. Al treilea teasc, cu șurub mobil, acționat de o pîrghie cu furcă și contragreutate, a funcționat mai rar în regiunea viticolă a Vrancei (fig. 2/4). În patrimoniul muzeului din Focșani se află achiziționat un asemenea exemplar din podgoria Cotești — satul Cotești.

Mai tîrziu s-au introdus teascuri cu șurub metalic, prevăzute cu ghivent, pe care se învîrtește, coborînd și urcînd, un „cap metalic“ și care strînge boasca din interiorul doagelor (fig. 2/5). Din această ultimă categorie, Secția etnografică în aer liber a complexului muzeal județean deține mai multe exemplare.

Din investigațiile noastre, am constatat că în satele podgoriilor Cotești și Panciu se mai păstrează multe din uneltele tradiționale pentru storsul strugurilor.

În ansamblul de unelte gospodărești folosite în viticultură intrau și vasele ce serveau ca recipiente pentru culesul strugurilor și conservarea vinului — deja (curătoare), cadă (zăcătoare), butia, polobocul și balerca. Toate aceste vase le întîlnim în podgoriile vrîncene sub denumiri și capacități diferite.

În unele sate din podgoriile vrîncene, uneltele și vasele folosite în viticultură erau depozitate în gospodării, într-un șopron, unde se efectuau muncile (fig. 4/1—3), iar vinul se păstra în pivnițele din temelii caselor.

În alte localități, în curțile gospodăriilor existau construcții aparte, — pivnițe, crame — în care se păstrau uneltele și vasele cu vin.

În unele locuri (Odobești, Virteșcoiu, Broșteni), pivnițele pentru depozitarea vinurilor erau săpate în maluri, în dosul curților.

În podgoriile Panciu și Cotești ce erau la depărtare mare de gospodăria propriu-zisă, se construiau adăposturi speciale din birne rotunde de lemn sau din lut și pămînt, acoperite cu șindrilă sau paie, numite crame.

În cadrul construcțiilor viticole din cele trei podgorii vrâncene se disting următoarele categorii

1. — Construcții de pază cu două variante colibe pe sol și foișoare. Colibele de pe sol erau construite în forme și tehnici diferite. De obicei ele aveau trei laturi în plan înclinat, din lețuri, crengi, scinduri etc. și acoperite cu coceni sau corzi de viță. Foișoarele aveau mici platforme de observație, amplasate în copaci sau pe pari înalți. Formele mai simple erau construite din crengi sau bucăți de scinduri, pe ramificațiile mai înalte a copacilor, peste care se așterneau paie sau coceni. În lipsa copacilor s-au construit foișoare pe pari înalți ce erau amplasate în locurile unde se vedeau mai bine plantațiile.

2. — Construcții stabile pe sol — crame și căsoaie — pentru păstrarea instrumentarului viticol, prelucrării strugurilor și depozitării vinului. Cel mai frecvent tip de cramă, era compus din două încăperi, prima încăpere era folosită pentru depozitarea tuturor uneltelor și vaselor necesare în procesul de vinificație, iar cea de a doua încăpere era destinată butoaielor cu vin (fig. 5). Cu timpul la aceste construcții s-a mai adăugat și o încăpere pentru locuit numită odaie. Construite din materiale diverse birne, nuiele împletite, chirpici, cărămidă, au acoperișul cu șindrilă, tablă ori corzi de viță și planuri diferite (închise, deschise și cu prispă).

3. — Construcții sub nivelul solului — **beciuri și pivnițe** — destinate depozitării și conservării vinului. Beciurile construite sub nivelul solului, cu bolți de piatră sau cărămidă și cu tavanul din birne de lemn. Nu toate gospodăriile de podgorii din județ aveau beci. Prin natura materialului și prin specializarea pe care o cere construirea unui beci, această construcție a putut fi realizată numai de gospodăriile mai dezvoltate din punct de vedere economic. În general beciurile din podgoriile vrâncene nu sînt prea mari: lungi de cca 8—10 m, late de cca 4 m și înalte de cca 2,5—3 m. Planul beciului poate consta dintr-o singură galerie sau poate prezenta mai multe ramificații (un braț sau două brațe la același nivel sau la nivele diferite). Totuși, cel mai mare beci este cel din podgoria Panciului ce se află în extremitatea de nord-est a localității din punctul numit „Valea Cerbului“ și servește la producerea șampaniei prin învechire naturală. Acest beci este săpat la 24 m adîncime, cu pereții de pămînt, fără căptușeală din piatră, cuprinde o galerie principală lungă de 560 m și 36 de galerii perpendiculare pe aceasta, însumînd 2 000 m, avînd o capacitate de depozitare de 1 000 000 de sticle (fig. 6/1).

De proporții mari sînt și beciurile a) Dealul Neicului, în partea de vest a orașului Panciu și servește tot la producerea șampaniei; b) Beciul din mijlocul orașului Panciu — Str. Libertății; c) Beciul Domnesc de la Odobești, construit în 1834; d) Beciul de la I.A.S. Odobești, construit la sfîrșitul secolului XIX și Beciul de la Stațiunea experimentală Odobești, construit din cărămidă subțire la sfîrșitul sec. XIX, format din cinci galerii (fig. 6/2—3).

Un alt spațiu de depozitare a vinurilor este și pivnița. Ele sînt construite în sisteme diferite (săpate în pămînt cu bolți de piatră, cu tavane din birne de lemn, ori bolți de cărămidă) și au dimensiuni variate (de la 5 m pînă la 20 m).

După sistemul de săpare al galeriei, pivnițele pot fi împărțite în două categorii: galeria săpată sub nivelul solului pe teren orizontal, accesul făcîndu-se pe o scară care coboară în pantă; galeria săpată într-un mal, accesul făcîndu-se direct, în plan orizontal, fără coborîre.

Din investigațiile noastre în zona Panciului și a Coteștiului am putut constata existența atît a pivnițelor săpate sub casă cît și a pivnițelor săpate sub crămă, ce nu depășesc lungimea de 10 m și 2,5 m înălțime.

Cu toate că viticultura tradițională din cele trei podgorii vrâncene a fost afectată de prefacerile masive care au loc în viața țărănimii noastre, mai pot fi întîlnite alături de noile instalații și unelte vechi care permit urmărirea și analizarea acestei ocupații în trecut.

Viticultura luînd în prezent o mare dezvoltare în județul nostru, obligă specialiștii din cadrul muzeului să întreprindă cercetări intense asupra gospodăriilor și a inventarului viticol precum și a evoluției acestei ocupații din cele trei mari podgorii care cuprind peste 90 de sate (fig. 7).

N O T E

¹ Gh. Bichir, *Cultura carpică*, București, 1973, p. 267.

² DIR, A, Moldova, XVI, vol. III, p. 440.

³ *Ibidem*, XVII, vol. IV, p. 54.

⁴ *Catalogul documentelor moldovenești*, vol. II, București, 1959, p. 32.

⁵ *Catalogul documentelor Țării Românești*, vol. II, București, 1974, doc. 318, p. 170—171.

⁶ DIR, B, Țara Românească, XVII, vol. II, 1951, doc. 370, p. 430—431.

⁷ C.C. Giurescu, *Istoria Românilor*, vol. III, partea a II-a, București, 1946, p. 164.

OUTILS TRADITIONNELS ET CONSTRUCTIONS VITICOLES DANS LES VIGNOBLES DE VRANCEA

— R é s u m é —

Situé dans la région Souscarpathique, le département de Vrancea comprend l'une des plus grandes zones viticoles de la Roumanie: les vignobles de Panciu, Odobești et Cotești,

dont l'évolution peut être suivie de l'antiquité jusqu'à nos jours.

L'auteur nous présente un précis historique et ethnographique des vignobles de Vrancea, en insistant sur l'instrumentaire et les constructions traditionnelles utilisés à la préparations du vin.

On insiste aussi sur l'aspect qui concerne les transformations contemporaines de la région et la place des formes archaïques dans les nouvelles conditions de l'économie viticole des vignobles.



Fig. 1. Unelte pentru cultura viței de vie : 1. chitonag; foarfecă: 3—4, cosoare.
Fig. 1. Outils pour la culture des vignobles: 1, „chitonag”; ciseaux. 3—4, serpes.

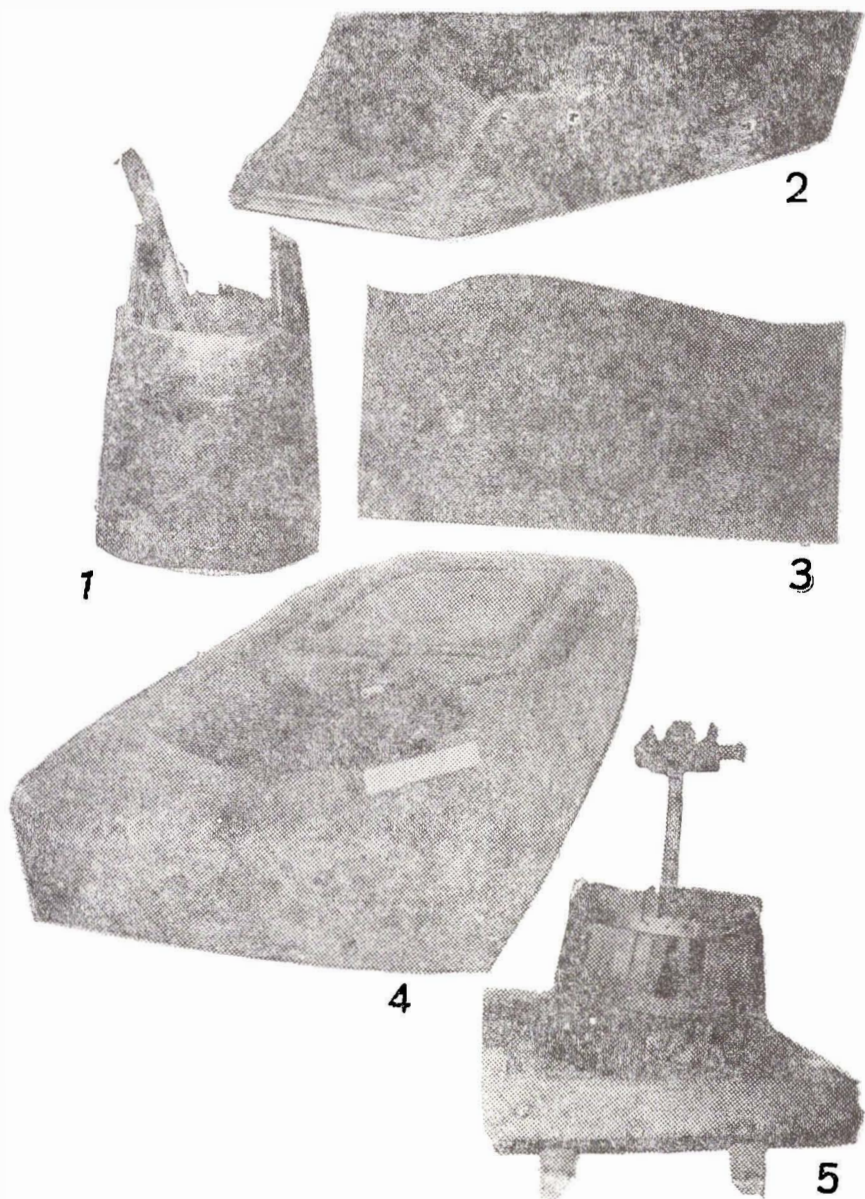


Fig. 2. Unelte și instalații pentru prelucrarea strugurilor: 1, ciubăr; 2, călcător; 3, sac din cînepă; 4, teasc de piatră cu pîrghie și contragreutate; 5, teasc cu șurub

Fig. 2. Outils et installations pour l'extraction du vin: 1, baquet, 2, „călcător” (fouloir); 3, sac de chanvre; 4, pressoir en pierre à levier et contrepoids; 5, pressoir à vis.

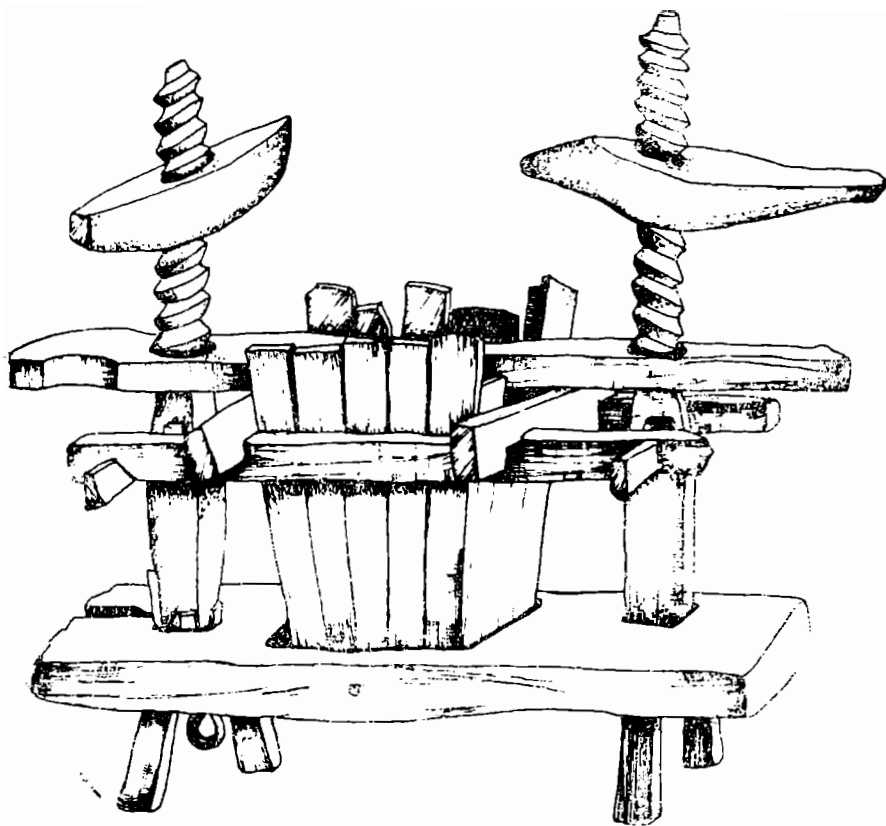


Fig. 3. Teasc cu șuruburi din lemn.

Fig. 3. Pressoir à vis. en bois.

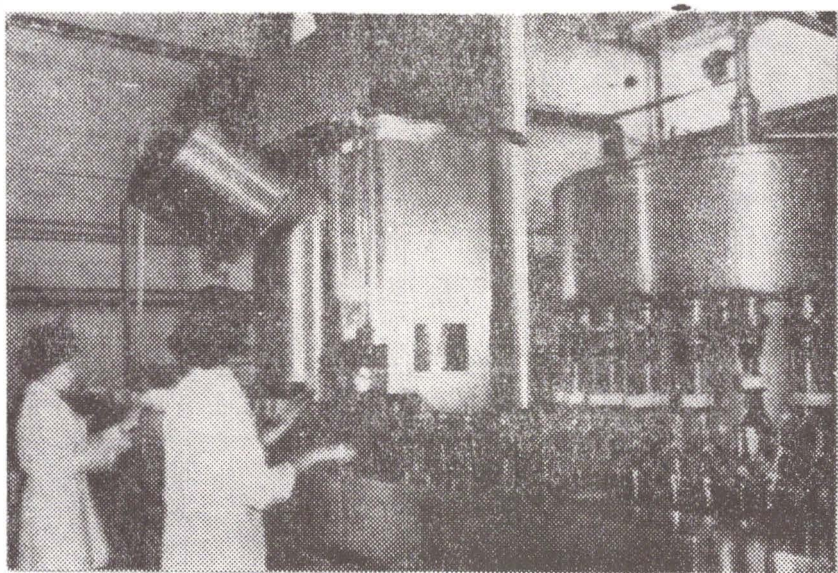
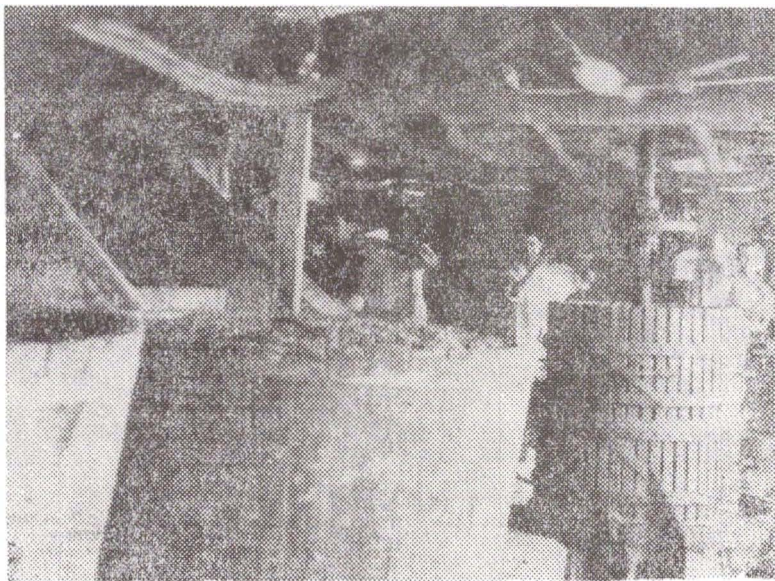


Fig. 4. Prelucrarea strugurilor și a vinului; 1—2, în gospodărie individuală; 3, în sector industrializat.

Fig. 4. L'extraction du vin; 1—2, dans le foyer; 3, dans le secteur industrialisé

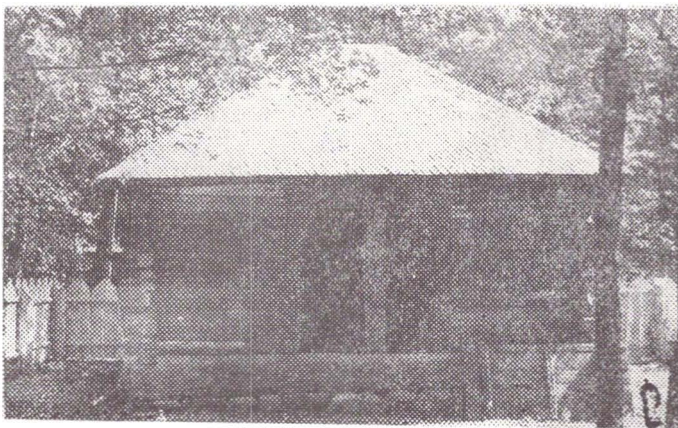
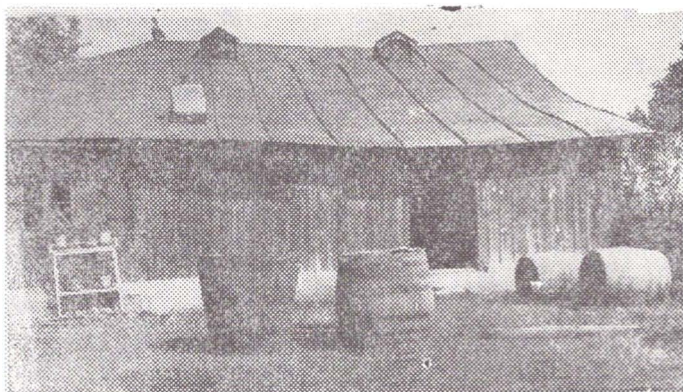


Fig. 5. Construcții din lemn — crame.

Fig. 5. Constructions en bois — chais.

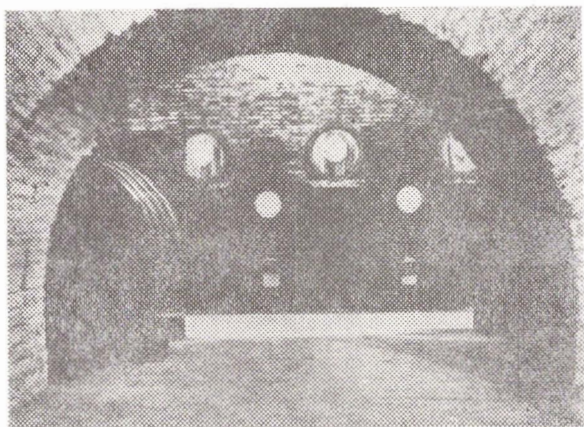
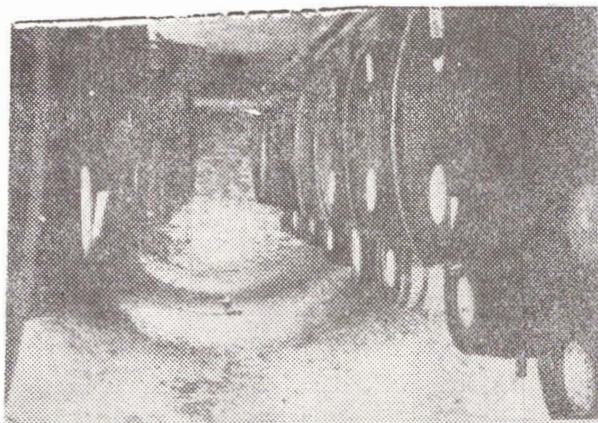
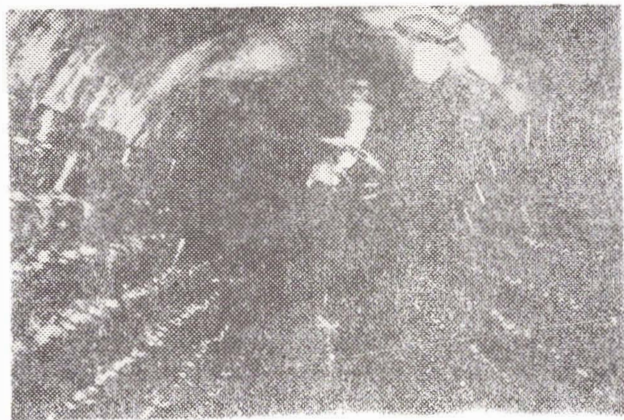


Fig. 6. 1, Beciul „Valea Cerbului” — I.A.S. Panciu; 2—3, beciuri construite în secolul al XIX-lea în podgoria Odobești.

Fig. 6. 1, La cave „Valea Cerbului” — I.A.S. Panciu; 2—3, caves construites au XIX-ième siècle dans la vignoble d'Odobești.

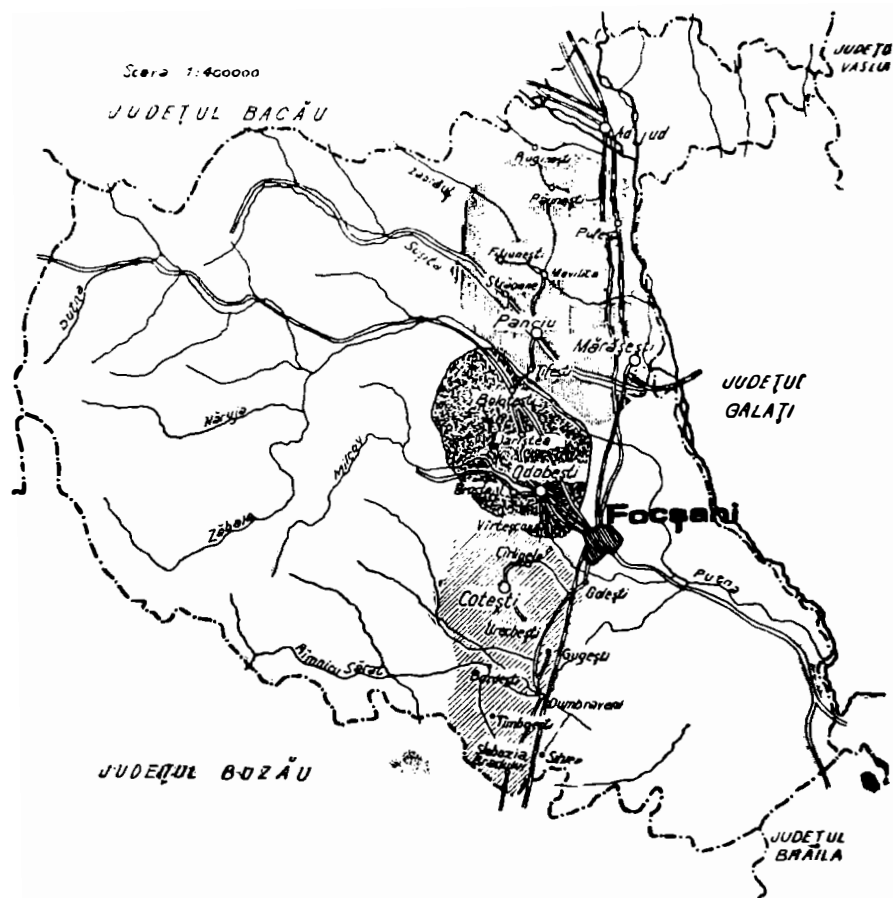


Fig. 7. Harta zonelor viticole din județul Vrancea.

Fig. La carte des zones viticoles du département de Vrancea.