

## Cuptorul în casa tradițională din Maramureș

*Muzeograf Grigore Hotico*

*Muzeul Maramureșan, Sighetu Marmăției*

Când spunem cuptor, gândul ne duce imediat spre pâine, astfel că apariția cuptorului este strict legată de apariția pâinii, mai precis a pâinii dospite. La rândul ei, pâinea este legată de cultivarea gramineelor (grâu, seacă, orz, ovăz etc.) și a altor cereale.

Cultura gramineelor și în special a grâului își are originea în nordul Africii și în orientul apropiat (valea Nilului, valea Iordanului, valea Tigrului și valea Eufratului) de unde, după ultima glaciațiune (cam acum 10000 de ani) a început să se răspândească înspre Europa începând cu bazinul Mării Negre, continuând cu valea Dunării și treptat răspândindu-se în toată Europa și Asia

Primele pâini s-au făcut din aluat nedospit, copt pe diverse forme de *vetre* sau *vase* (vetre formate din lespezi de piatră sau vase ceramice) care erau înfierbântate puternic, după care pe lespezi sau în interiorul vaselor se lipesc turtele de aluat pentru a fi coapte (coacerea făcându-se într-o singură direcție).

Odată cu descoperirea drojdiei de bere (3000-2500 ani î.e.n.) a durat puțin până ce oamenii i-au dat o întrebuințare care a marcat puternic societatea românească – *apariția pâinii dospite*.

Pâinea dospită este un preparat care necesită o coacere spațială

(tridimensională) astfel încât căldura să înconjoare în mod omogen pâinea și în același timp constant pe o perioadă mai îndelungată. Acest tip de coacere necesită în spațiu adecvat și anume o incintă care după înfierbântare să poată fi închisă ermetic pentru coacere omogenă a preparatelor. Astfel a apărut *cuptorul pentru pâine*.

De obicei cuptorul se asociază vetrei (spațiul de

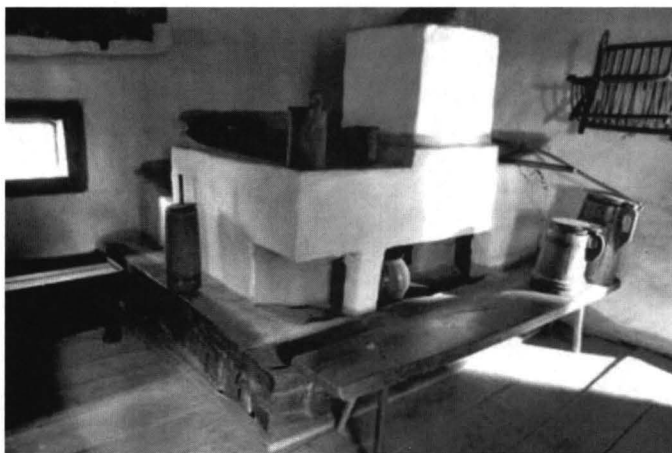


gătit preparate alimentare, fierte sau prăjite).

Din cele mai vechi timpuri vatra a avut o importanță capitală pentru o familie. Vatra (centrală sau într-un colț) era un spațiu de gătit dar și de aducere de ofrande zeilor și era de fapt o platformă acoperită cu lespezi de piatră.

Odată cu apariția pâinii dospite, vetrei i s-a atașat cuptorul de pâine, formând împreună un complex de gătit, de preparat pâine și de încălzit.

Revenind la tema noastră, în Maramureș dar și în celelalte părți ale României cuptorul cu vatră există de când se coace pâinea dospită.

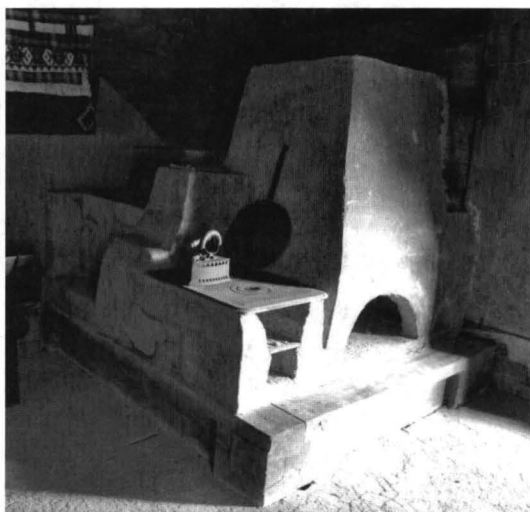


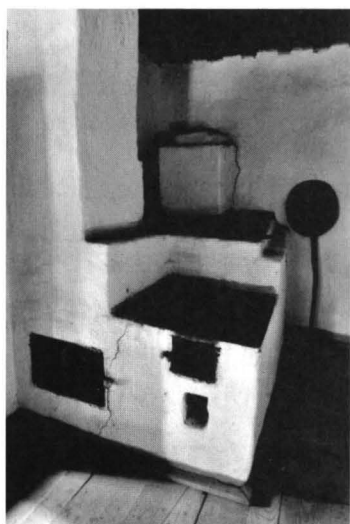
În Maramureș complexul de gătit, copt pâine, încălzit și de dormit are următoarele componente:

- *prichiciul* – este bordura de lemn care înconjoară complexul în partea bazală și care are rol de rezistență, dar este și un spațiu (bancă) de lucru, de recreere și odihnă și un spațiu care reunește familia în jurul focului unde s-a născut o bună parte din folclorul maramureșean (în serile lungi de iarnă se spuneau și se analizau istorii, întâmplări, evenimente, se cânta, se creau poezii populare, se creau cântece etc.),
- *vatra* este un spațiu orizontal aflat în fața cuptorului unde se găteau preparate alimentare,
- *cuptorul* propriu-zis este o cavitate boltită unde se coceau pâinile,
- *știolul* este captatorul de fum aflat deasupra vetrei, hornul care se duce orizontal în tindă sau vertical în pod,
- platforma cuptorului era un spațiu de dormit mai ales pentru copii.

De-a lungul timpului cuptorul cu vatră și prichici nu a suferit prea multe modificări. El era confecționat din piatră, de obicei din gresie care prin ardere devenea un foarte bun radiant caloric.

Primele modificări majore au apărut la începutul secolului al XIX-lea când fonta a devenit un material accesibil populației din mediul rural astfel încât țărani au început să confecționeze soba cu plită (șporul) atașându-l complexului.





Odată confecționată soba cu plită rațiunea de a exista a vetrei de gătit a dispărut astfel încât în complex a rămas cuptorul și soba cu plită. De obicei cuptoarele erau în cameră într-un colț, dar în prima parte a secolului al XX-lea cuptorul a fost deplasat în tindă, în cameră rămânând doar soba de gătit și de încălzit. Spre finalul secolului XX cuptorul, în cele mai multe cazuri, a dispărut sau a fost deplasat afară sub un acoperiș de protecție, cauza fiind apariția numeroaselor brutării în mediul rural.

Astăzi nu mai sunt decât puține cuptoare pe lângă case, multe din ele fiind utilizate la prepararea fripturilor de tot tipul la "iarbă verde".

Tipuri de cuptoare tradiționale foarte vechi, dar și mai recente se găsesc în cadrul Muzeului satului maramureșean din Sighetu Marmăției, unde pot fi admirate de publicul vizitator.

