

## Construcții pomi-viticole din Vâlcea

**Dr. Ionuț Dumitrescu**  
ionut\_gabriel1981@yahoo.com  
**Oana Florescu**  
stefana\_dosa@yahoo.com

Viticultura și pomicultura au avut o pondere importantă în cadrul ocupațiilor tradiționale din satul vâlcean. Începând din sec. al XIV-lea, documentele emise de cancelariile domnești fac referiri la livezile, pometurile, viile care ocupau suprafețe mari în Vâlcea, având statutul de privilegii mănăstirești, boierești sau fiind proprietăți moștenești. Viile și livezile, precum și construcțiile pentru păstrarea vinului și a rachiului apar curent în actele de schimb, de vânzări și cumpărări, donații, cât și în foile de zestre<sup>1</sup>.

Astfel, într-un act de donație, datat 21 aprilie 1793, Gheorghe Rudeanu din Gușoeni lasă fiilor săi Gligorie și Ianache următoarele bunuri: via din dealul Ursăi, via de la Gușoeni cu căsoaia din capul viei și prunii, să fie împărțite toate pe din două, frățește. Cei doi fii mai au obligația să-i facă și Ilincăi, soția lui Rudeanu, mertic din vie și din pruni, cât timp va fi în viață, iar după moartea ei să-i facă toate soroacele până la trei ani<sup>2</sup>.

La 1826, o foaie de zestre întocmită la Râmnic înzestrează fata cu obratie de pruni și inventarul specific: căldări de aramă, tiugi, cauce etc<sup>3</sup>. La 1827, o altă foaie de zestre consemnează 120 vedre de prune și o tocitoare umplută cu tescovină<sup>4</sup>. Tot la 1827, la Râmnic se întocmește un act de vânzare pentru un cazan de 18 oca și pentru o livadă de pruni<sup>5</sup>.

Pentru zona Vâlcea, toponime de felul „Dealul viilor”, „La vii – păstrate în locuri unde nu mai există vii în prezent – și mărturiile etnografice culese pe tren impun constatarea că, până pe la începutul sec. al XX-lea, oamenii s-au străduit să cultive vița de vie, asigurându-și, astfel, cel puțin strictul necesar pentru nevoile personale. Este interesant de remarcat faptul că, în zona de munte, unde predomină păstoritul, în locuri ferite, oamenii și-au plantat mici petice de vie<sup>6</sup>. Pe baza documentelor istorice și a celor cartografice, putem constata existența pe întinderea fiecărei zone geografice a unor ținuturi cu tradiții viticole mai vechi și mai trainice, caracterizate deopotrivă prin densitatea mare a localităților cultivate de vii. În sprijinul unor atare convingeri vin informațiile despre Oltenia extrase din memoriile generalului Fredrich Wilhelm Bauer (1778)<sup>7</sup> și din harta austriacă<sup>8</sup>. Analiza comparativă a lor lasă să se înțeleagă că, în

---

<sup>1</sup>Eugen Deca, *Vii și livezi în Vâlcea de altădată sec. XIV-XIX*, în *Oltenia. Studii și comunicări*, Craiova, 1999, p.10

<sup>2</sup>\*\*\*, *Comori arhivistice vâlcene. Catalogul documentelor de la Arhivele Statului din Râmnicu Vâlcea (1467-1800)*, vol. II, București, 1985, doc.nr.1938, p.256

<sup>3</sup>Arhivele Naționale - Direcția Județeană Vâlcea, *Fond: Tribunalul Județului Vâlcea*, dos. 243/1836, f. 3

<sup>4</sup>*Ibidem*, dos 563/1836, f.12

<sup>5</sup>*Ibidem*, dos.431/1839, f.18

<sup>6</sup>Nicolae Mironescu, *Considerații privitoare la geneza și istoricul răspândirii viței de vie pe teritoriul României*, în *Studii și comunicări de istorie și etnografie*, vol. II, Golești-Argeș, 1978, p. 289

<sup>7</sup>Constantin I. Karadja, *Oltenia după memoriile generalului von Bauer (1778)*, în *Arhivele Olteniei (A.O.)*, anul III, 1924, p. 225

Gorj, de pildă, se găseau cele mai numeroase sate cu vii, dar că ele nu erau grupate în anumite arii, ci împânzeau mai toată suprafața județului. În schimb, în Vâlcea, erau mai puține localități cu podgorii întinse, iar acestea se găseau grupate, în mare parte, în aria cuprinsă între Olt (la est), Olteț (la vest) Râmnicu Vâlcea (la nord) și Drăgășani, Valea Mare, Făurești (la sud). Și pe atunci, podgoriile de la Drăgășani erau cele mai întinse și mai apreciate. În anul 1882, ele ocupau 7.952 pogoane din cele 11.284 pogoane cu vie ale județului Vâlcea<sup>9</sup>. De altfel, începând cu anul 1865, vinurile de la Drăgășani vor participa regulat la expozițiile naționale, iar din 1867 vor fi duse și la concursuri internaționale (ca, spre exemplu, la Expoziția Universală de la Paris), unde se vor bucura de aprecieri și vor fi solicitate la export (în Germania, Anglia, Rusia)<sup>10</sup>. Între 1886-1890, au fost distruse viile Drăgășanilor. De fapt, în perioada amintită, mai toate podgoriile renumite ale țării au fost nimicite de filoxeră, căreia vechea viță indigenă nu i-a putut face față.

O mare parte din țărani din județele de deal, printre care și Vâlcea, încă pe la începutul sec. al XIX-lea, își puneau și își vor pune și ulterior mari nădejdi în veniturile obținute de pe urma prunilor. „Populațiunile din munți, neproducând în terenurile lor atâta pâine, cât le trebuie, de la o recoltă până la alta, vând rachiul și porumbul ce le lipsește, și astfel rachiul devine un produs de alimentațiune, iar nu de băutură<sup>11</sup>”. În acest sens au apărut în Vâlcea anexe specializate în cadrul gospodăriei sau de interes obștesc, denumite poverne, unde funcționau cazanele pentru fabricarea țuicii. Sate mari cultivatoare de pruni, care apar și în documente<sup>12</sup>, au fost Muereasca, Pietrari, Hurezu, Bodești, Tomșani, Olănești, Berislăvești, Jiblea. Fructele serveau, în primul rând, pentru a acoperi necesitățile de consum ale gospodăriei țărănești și abia mai târziu, pentru a completa veniturile, o parte din fructe au început să fie vândute la câmpie prin schimbul în natură cu diferite produse cerealiere.

Viticultura tradițională a păstrat o serie de unelte specifice practicării ei, unele de o mare vechime. Între acestea amintim cosorul, care în Vâlcea se întâlnește sub trei forme: simplu, cu lama lată și cu topor, unealtă cu peste două milenii de folosință întrebuințată la tăiatul butucilor și al ciorchinilor la cules. Alături de acesta s-au mai folosit hârlețul, sapa, coșul de nuiel, postava, putina cu cepău, linul și călcătoarea, atestate ca având proveniență dacică<sup>13</sup>. Toate acestea constituie instrumentarul de bază folosit la întreținerea viței de vie, la recoltarea și prelucrarea strugurilor.

Pomicultura și viticultura au cerut construcții anexe specifice: pivnițele, pimnițele sau conace de vie, poverne. De obicei, pivnițele nu se construiau în sat, ci pe dealuri, pe locurile unde se găseau plaiuri de vii. Până la primul război mondial pivnițele, răspândite pe dealurile cu vii, alcătuiau o așa-zisă așezare cu case izolate. Pivnița era o construcție de lemn, în așa numitul sistem al cununilor de bârne orizontale, încheiate prin îmbinări (blockbau). Pe temelia de piatră se așeza o primă cunună, cea a tălpilor, formată din trunchiuri masive de stejar rotund sau de stejar cioplit în patru muchii. În satele din zona sudică, pivnițele se lucrau din bânduți<sup>14</sup> masivi ciopliți cu

---

<sup>8</sup>Ana Turdeanu Toșa, *Oltenia, geografie istorică în hărțile secolului al XVIII-lea*, Ed. Scrisul Românesc, Craiova, 1973, p. 180

<sup>9</sup>A.N. – D.J.VL., *fond: Prefectura județului Vâlcea*, dos. nr. 21/1882, f. 25

<sup>10</sup>Sergiu Purece, *Vinul de Drăgășani la expoziții și concursuri naționale și internaționale (1866-1900)*, în *Studii și comunicări de istorie și etnografie*, vol. I, Golești-Argeș, 1974, p. 282

<sup>11</sup>Ion Ionescu, *Agricultura română din județul Mehedinți*, București, 1868, p. 126

<sup>12</sup>Ion Botu, Petre Purcărescu, *Contribuții la istoricul pomiculturii vâlcene*, în *Studii Vâlcene.*, V, 1982, p. 156

<sup>13</sup>Ioan Praoveanu, *Etnografia poporului român*, Ed. Paralela 45, București, 2001, p.115

<sup>14</sup>Bârne scurte

secură și aveau drept temelie groși sau bălvani (trunchiuri de copaci) obținuți din jipani (copaci mari) și erau acoperite cu blăni.

Îmbinarea bânelor se făcea în tăietură dreaptă, capetele lor rămânând lungi și formând la colțurile construcției un unghi drept vizibil. Apoi se ridicau pereții din cununi de bârne orizontale, rotunde sau cioplite în patru muchii, încheiate prin „îngemănare”. Pereții de bârne se terminau în partea lor superioară cu o ultimă cunună de bârne, mai puternice, numite cosorobi, care formau în același timp baza de susținere a șarpantei acoperișului. Ca plan, pivnițele erau compuse dintr-o singură încăpere, cel mult două, în acest din urmă caz cu un perete despărțitor din bârne<sup>15</sup>. Erau fie simple, fie cu o prispă în față, cu stâlpi îngrijiți și frumos lucrați. Planul patrulaterului de bază avea dimensiuni variate (4x5 metri până la 6x6 metri, lățimea prispei fiind cuprinsă între 1 și 1,5 metri, iar înălțimea pereților ajungând până la 2 metri. Podina și tavanul erau construite din bucăți groase de lemn, spintecate cu toporul din trunchiuri de stejar. Unele exemplare aveau tavanul ca o boltă piramidală, construită din trunchiuri de stejar din ce în ce mai scurte, încheiate prin creștături și cuie de lemn. Frecvente erau învelitorile confecționate din șindrila și blăni de stejar, prinse în cuie de lemn pe lanțetii de pe căpriori. Ca formă, acoperișul de șindrila este în patru ape cu muchiile ușor rotunjite și cu coama, în genere, scurtă. În unele sate de pe valea Oltețului coama acoperișului era străjuită de ciocârlani (bucăți de șindrila tăiată în profiluri de capete de pasăre stilizate) și de cele două țepe sculptate în volume geometrice.

Intrarea în pivnițe se făcea printr-o ușă cu țâțână obținută, de cele mai multe ori, dintr-o blană masivă ca lățime și grosime. Partea din spate a ușii era numea cotoc. Cotocul intra în cuib (o scobitură în prag) și, printr-o rotire, ușa se deschidea sau se închidea. Sistemul de încuiere a ușii era rudimentar și consta dintr-o drugă de lemn, trasă cu niște *cățăi* pe două scoabe. Existau și pivnițe care nu aveau pod, iar fumul din vatra liberă ieșea pe sub acoperiș<sup>16</sup>. Trebuie să menționăm că unele pivnițe de pe deal nu se încuiau, de multe ori vinul rămânând acolo și peste iarnă (periodic, omul își aducea acasă numai cantitatea de vin necesară). Era lăsată acolo chiar și o cană pentru eventualii drumeți, însetați. Este o dovadă indiscutabilă a vestitei ospitalități românești, dar și de respect față de munca și de proprietatea celorlalți colocatari. Decodificarea semantică ar putea fi următoarea: dacă eu nu fur de la altul, de ce ar fi tentat altul să fure de la mine?<sup>17</sup>

Pe valea Oltețului, numai în fostele sate de moșneni, așezate în zone prielnice practicării viticulturii și pomiculturii, pivnițele sau căsoaiele vor dăinui în număr mare până la primul război mondial. Apoi, în măsura în care s-au înmulțit casele înalte, cu beciul la parter, ce prelua funcțiile pivniței de la vie, dar și în concordanță cu slăbirea eficienței principiului dreptului cutumiar, care a facilitat înmulțirea cazurilor de furt, pivnițele au dispărut și de pe moșia unor asemenea sate, multe dintre ele fiind aduse în vatra satului<sup>18</sup>.

Funcționalitatea era și ea aproape aceeași pentru întreg arealul vâlcean: prelucrarea strugurilor și păstrarea instrumentarului viticol, și, în cele mai multe cazuri, a vinului. În interiorul pivnițelor se aflau depozitate vasele. Putina, butia (vas de lemn, cu un fund de capacitate mare) și butoiul erau principalele recipiente aflate în

<sup>15</sup>O astfel de anexă am întâlnit în satul Fântățești. Este vorba de un conac de vie construit în prima jumătate a secolului al XIX-lea

<sup>16</sup>Așa cum rezultă din informațiile culese din satul Grădiștea, situat pe valea Oltețului

<sup>17</sup>Monica Budiș, *Gospodăria rurală din România, vol. I, Muntenia, Oltenia, Dobrogea*, Ed. Etnologică, București, 2004, p. 41

<sup>18</sup>Gheorghe Iordache, *Unitate și diversitate socio-etnografică*, Ed. Scrisul Românesc, Craiova 1977, p.80

inventarul unei pivnițe. Butoiul și putina erau ridicate pe niște lemne spre a fi ferite de umezeala solului. Putina este un vas de formă tronconică în care sunt depozitați strugurii imediat după cules. Tot în putină se conservă tescovina sau prăștina (reziduurile rămase după țuică după ce strugurii au fost storși). Vas concav cu două funduri, butoiul este piesa cea mai întrebuințată pentru conservatul și transportul vinului. De capacități diferite, poate varia între cca.25-1000 litri. Când depășește cca.500 litri capacitate în unele zone se mai numește și butie. De regulă, butoaiile sunt făcute din doage de lemn de esență tare și armate cu cercuri de fier. În general, butoaiile au două orificii: unul situat deasupra, tăiat într-una din doage și al doilea tăiat într-unul din funduri. Orificiul de deasupra se numește vrană, iar celălalt cep<sup>19</sup>.

Iarna, pivnițele, care adăposteau, nu numai băutura, ci și unele alimente ușor alterabile, din cauza înghețului, constituiau un punct de atracție pentru bărbați. Acolo se întâlneau mai mulți, se ospătau, povesteau sau luau hotărâri cu privire la viața satului, la administrarea cât mai bună a acestuia. La plecarea spre sat, umpleau urciorul cu vin și efectuau măsura vinului cu țancul, un băț pe care îl creștau la nivelul vinului din butoi. De fapt, furtul vinului din butoi era exclus. Tradiția orală a păstrat, așa cum am amintit, încă vie amintirea vremurilor „ușilor deschise”, când orice trecător străin avea acces la pivnițe, beneficiind de îngăduința de a bea cât putea, cu condiția să pună cepul sau dopul la loc și să nu provoace stricăciuni. În Vâlcea și Gorj s-a păstrat cel mai bine această uzanță, această lege nescrisă a cinstei și omeniei. Sosirea primăverii prilejuia organizarea, pe dealul cu pivnița, a goviei, adică a unei petreceri câmpenești la care participa aproape tot satul.<sup>20</sup>

În ceea ce privește construcțiile viticole din vatra satelor, se poate spune că erau amenajate pe sol sau sub nivelul solului. În Vâlcea au precumpănit pivnițele construite pe sol, întru totul asemănătoare cu cele de la vii. Ca un substitut al lor, către sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, s-au înmulțit beciurile sau pivnițele amenajate la parterul caselor înalte sau în subsolul caselor, magaziilor obișnuite. Sporadic au mai fost întrebuințate bordeie, adică galerii săpate într-un mal, cu pereții zidiți sau cu câte o furcă în fiecare colț, pe care se sprijineau grinzile și acoperișul înălțat fie din căpriori și blăni, fie din bârne<sup>21</sup>. Erau amplasate fie pe o latură a casei, fie paralel cu ea.

Județul Vâlcea, datorită configurației geografice, a dezvoltat în decursul timpului, în folosul gospodăriei sătești, și pomicultura, în scopul cultivării, prelucrării și consumării fructelor și a derivatelor sale, obținute prin uscare, fierbere și distilare sau în diferite combinații cu alte produse agricole. Spre deosebire de viticultură, în Vâlcea n-au existat, până la începutul secolului al XX-lea, mari proprietari pomicole, nu a existat în lumea satelor o specializare în domeniu prin folosirea unor mari suprafețe de teren care să fie cultivate, documentele timpului consemnând existența unor ogrăzi de pruni, a unor „obratii de pomi”, transmise prin moștenire din generație în generație, prin foile de zestre ori prin vânzări și prin dani la biserici, mănăstiri, schituri<sup>22</sup>.

Din vremuri îndepărtate s-a aflat în uz și procedeul uscării fructelor deopotrivă la căldură și la fum. În acest sens se amenajau construcții speciale, care aveau

<sup>19</sup>Nicolae Al. Mironescu, Paul Petrescu, *Cu privire la instrumentarul viticol tradițional*, în *Cibinium*, Sibiu, 1966, p.76

<sup>20</sup>Gheorghe Iordache, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, vol. I, Ed. Scrisul Românesc, Craiova, 1985, p. 300

<sup>21</sup>Astfel de construcții au fost ridicate în unele sate de pe valea Otăsăului

<sup>22</sup>Nicolae Georgescu, *Județul Vâlcea și monumentele sale*, în *File vâlcene*, Râmnicu Vâlcea, 1972, p. 78

denumiri diferite: gratie de nuiete, pomar<sup>23</sup> sau cuștiubă<sup>24</sup>.

Pomarul se pune în curte, la loc ferit de vânt. El era săpat în pământ sau zidit cu cărămidă. Acolo se băga o buturugă care făcea fum, iar prunele sau perele se puneau pe gratii. Cuștiubărul era o gratie pe care se puneau fructele să se usuce la soare și se făcea cât mai departe de casă, să nu ia foc<sup>25</sup>. Pe de altă parte, s-au utilizat și cuptoare de uscat fructe, care se clădeau la nivelul solului, din piatră ori din cărămidă, care aveau dimensiuni diferite și forme dreptunghiulare sau pătrate. De obicei, doar gura cuptorului, adică locul unde ardeau lemnele, era cât de cât adâncită în pământ. Cu scopul protejării împotriva ploilor, construcțiile pentru uscarea fructelor la fum și la căldură se acopereau cu o platformă din scânduri, sprijinită pe niște pari.

Pe la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea au câștigat teren construcțiile de uscare a fructelor numai prin căldură. Clădite din piatră, din cărămidă arsă sau nearsă, din bârne căptușite cu lut, ele aveau dimensiuni apreciabile și se compuneau din două compartimente – cel de jos, cu focul și cel de deasupra, cu lesele – separate printr-un pod lucrat din scânduri lipite cu lut. În Bărbătești, Slătioara, Păușești - Otăsău s-au folosit cuptoare ai căror pereți se zideau din cărămidă nearsă sau din piatră de râu și se lipeau, apoi, cu mortar. Lemnele se introduceau pe două guri, amenajate în partea inferioară a cuptorului, înalte de circa un metru. După aprinderea lemnului, gurile se înfundau. Din aceleași materiale ca și cele întrebuițate la pereți, deasupra celor două guri se executa un pod. Peste el, se fixau trei sau patru lese ori gratii cu fructe, între care rămânea un spațiu de 20-30 cm.

Ca urmare a practicării pomiculturii, în grădinile celor mai multe gospodării ale satelor situate pe valea Oltețului se întâlneau și uscătorii de fructe, adică gropi dreptunghiulare sau pătrate, cu pereții din piatră sau din pământ bătut, pe umerii cărora se așezau gratii de nuiete, sub care ardeau domol buturugi. Asemenea instalații se numeau huștiubari sau cuștiubari; termenii formează o arie lingvistică izolată în nord-vestul Olteniei, în zonele muntoase și subcarpatice<sup>26</sup>.

O tradiție pentru Vâlcea, atestată documentar începând cu secolul al XIX-lea, era fabricarea țuicii din prune. După ce se coceau, prunele se scuturau cu prăjina, se depozitau în vase mari de lemn, unde fermentau adăpostite sub șopruri sau perdele. Pentru a fi distilate prunele fermentate erau duse la cazan, instalație amenajată sub construcții ușoare numite poverne, aflate de cele mai multe ori în hotarul satelor, în apropierea unei ape curgătoare. Acestea erau niște construcții care reflectau ponderea pe care pomicultura o deținea în economia satelor vâlcene. Catagrafia Țării Românești din 1832 înregistra 583 de poverne; 23 dintre acestea se aflau în Vâlcea. În deceniul 1830-1840 s-au înființat în ambele principate 180 de poverne, iar în deceniul 1840-1850 încă 278 de poverne<sup>27</sup>.

Povarna este o construcție simplă: patru sau mai multe furci, unite prin legături, acoperite cu șindrilă, cu laturile împrejmuite sau neîmprejmuite. În satul Blidari, pe valea Topologului, am întâlnit o povarnă atipică, ridicată în prima jumătate a sec. al XIX-lea. Este realizată din bârne rotunde de stejar cioplite și încheiate la capete. Tălpile masive sunt așezate pe o zidărie de piatră de râu nelegată. Este compartimentată în două încăperi ce comunică între ele, iar fiecare dintre ele are câte o ușă de

<sup>23</sup>Denumire întâlnită în satele din Țara Loviștei

<sup>24</sup>Denumire întâlnită în satele de pe valea Luncavățului

<sup>25</sup>Inf. Bănanu Gheorghe, sat Bărbătești, n.1926

<sup>26</sup>Gheorghe Iordache, *Unitate și diversitate socio-etnografică*, Ed. Scrisul Românesc, Craiova 1977, p.81 p.81

<sup>27</sup>Serban Olteanu, Constantin Șerban, *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*, Ed. Academiei, București, 1969, p. 313 - 314

acces. Într-una din încăperi sunt depozitate butiile cu prune și butoaiele cu țuică, iar în cealaltă se află cazanul de țuică și putina de răcire. La acoperiș există o lucrarnă (ferestruică) de evacuare a fumului.

Dintre unitățile anexe care în secolul al XIX-lea aveau o răspândire largă, cu precădere în zona subcarpatică, trebuie menționate magaziiile sau pimnițele, construcții în care se depozitau diferitele produse pomicole. Tehnica de construcție era următoarea: pe o temelie de piatră de râu erau așezate patru tălpi groase de gorun, după care urmau pereții realizați din bârne de stejar, la început rotunde, iar, mai târziu, cioplite și prinse la colțuri în „cheițe”. Urmau patru tălpi superioare (tălpoaie) ce încheie patrulaterul de bârne. Apoi patru cosoroabe sunt prinse în „coroniță”, formată din două lungimi și două fundoaie. Acoperișul era lucrat din căpriori ce se prind prin cuie de lemn de cosoroabe, lați și învelitoare de șindrilă de 60-80 centimetri dispus în patru ape și terminat cu o coamă de șindrilă. Intrarea în pivniță se făcea fie direct, fie de pe o prispă joasă mărginită de stâlpi ciopliți de o ușă masivă alcătuită din două bucăți unite de un pop mobil, care era prevăzut în spate cu un drug de lemn cu creștături. Tocul ușii era format din doi stâlpi laterali uniți de o bârnă numită „curmeziș”. Uneori, în acest „curmeziș” erau tăiate două „răsuflători” pentru aerisire. Podul pivniței avea grinzii aparente cu podină prinsă „în uluc”<sup>28</sup> și cu linii încrustate pe margine.

Magazia lui Ion Gongea din Stoenеști, care face parte dintr-o gospodărie de pomicultură, este datată pe grindă la anul 1883 și este realizată din bârne de stejar, încheiate drept, de formă dreptunghiulară și dimensiunile de 5/4 metri. Are la fațadă o sală închisă cu parmalâc, mărginită de stâlpi ciopliți, ornamentați cu motive geometrice, iar intrarea se face printr-o ușă dublă care permite manipularea butoaielor de țuică. În interior, pe o latură erau dispuse butoaiele de diferite mărimi, iar pe celelalte laturi lavițele de așezat fructele în stare proaspătă sau uscate. De menționat că locuința are pe spate un andosaj care a fost folosit ca povarna pentru instalația cazanului de țuică și pentru depozitarea butiilor cu boască.

O altă magazie, care face parte dintr-o gospodărie cu un pronunțat caracter de practicare a pomiculturii, provine din satul Oteșani și este datată în anul 1880. Construită din bârne de stejar încheiate în cheotori (chei) drepte, sub forma unei cununi orizontale, se remarcă prin masivitatea materialului constructiv și motivele decorative dispuse pe stâlpi și grinzile de la fațadă. În alte zone ale Vâlcii astfel de magazine serveau și pentru adăpostirea uneltelor sau a diferitelor recipiente în care se puneau cereale. Cu mici deosebiri, calendarul pomi-viticol are aceeași structură cu calendarul agrar. Activitatea în livezi se începe în luna martie, la Măcinici, când se curățau și se vâruiau pomii, se aprindeau focuri pentru a preveni pierderile provocate de înghețurile și brumele târzii. Aprinderea focului în grădini, în perioada echinocțiului de primăvară, era însă un act ritual polifuncțional: de purificare, de fertilitate, de preîntâmpinare magică a stricăciunilor provocate de insecte și alți dăunători<sup>29</sup>.

Cea mai mare sărbătoare în calendarul viticol era toamna, la Ziua Crucii sau Cârstovul Viilor (14 septembrie), când se începea culesul strugurilor și se băteau nucii plantați la vie. „La Cârstovul Viilor făceai colaci și-i duceai la biserică, cu struguri. Nu mâncai struguri până nu venea Cârstovul. Și cu vin nou se făcea slujba la biserică”<sup>30</sup>. Se făceau bălciuri, se făceau comedii de Cârstovul Viilor. Spre seară, după cules, se făceau furcării: horă cu lăutari, jucau tinerii<sup>31</sup>.

<sup>28</sup> Ioan Godea, *Dicționar etnologic român*, Ed. Etnologică, București, 2007, p. 781

<sup>29</sup> Ion Ghinoiu, *Sărbători și obiceiuri românești*, Ed. Elion, București, 2003, p.273

<sup>30</sup> *Inf.* Dobre Maria, n. 1928, sat Mitrofani

<sup>31</sup> *Inf.* Matache Ștefan, n. 1927, sat Sutești

## Summary

### Viticulture and fruit-growing buildings from Vâlcea County

The viticulture and fruit-growing buildings have an important share inside the traditional buildings from Vâlcea's villages. The wine cellars and the fruit gardens and also the buildings for keeping the wine and the local drinks (raclive), are currently in the changing process, of sales and booking, donations, documentary papers.

The fruit-growing and viticulture, asked appendices buildings as: basements, wine manor-house, distillers etc. The basements and the wine manor-houses were built from timber, raised on rock foundation, with four waters roofs, made from weatherboard.

The distiller is a simple building: four or more brackets, conjoined with beams, covered with weatherboard, with the arms closed or unclosed.