
CULTURA PLANTELOR TEHNICE TRADIȚIONALE ȘI NOI, ÎN TRANSILVANIA DE SUD-EST, ÎN SECOLUL AL XVIII-LEA ȘI PRIMA JUMĂTATE A SECOLULUI AL XIX-LEA

Niculina Ciotloș

Plante tehnice tradiționale: inul, cânepa și hameiul. Pentru dezvoltarea meșteșugului atât de necesar satisfacerii unor cerințe de viață, ca îmbrăcămintea și amenajarea locuinței, era nevoie de materie primă, iar în Transilvania ca și în alte ținuturi, materialele folosite pe lângă lână și piele, erau cânepa și inul. Din vestimentația simplă a țăranilor făceau parte cămașa din in sau cânepă, haina din lână, cojocul din piele, opincile din piele, ea era confecționată, în funcție de materia primă disponibilă, și nu în ultimul rând cânepa și inul.

Fibrele vegetale obținute din in și cânepă erau toarse manual în gospodăriile țăranesti și țesute aici pentru a deveni pânză, iar apoi confecționate piese vestimentare. Surplusul de tort și pânză era vândut pe piață în orașele învecinate sau târguri.

Menționarea destul de frecventă a acestor fibre vegetale în documentele vechi indică importanța pe care au avut-o în economia autarhică țărănească și în cea feudală. Astfel, la 1564, Al. Lăpușeanu primea cânepa de la Bistrița Ardelenească, iar mai târziu Paul de Alep amintea numeroase mori de melițat inul și cânepa, întâlnite în drumul său. Pe la 1702, documentele menționează *iazurile* folosite ca *topile*, iar mai târziu, în numeroase foi de zestre figurează cânepa și inul.

Ocupându-se de *Istoria industriilor la români*, Nicolae Iorga menționează că, în condica de cheltuieli a domnitorului Constantin Brâncoveanu erau notate sume importante, 150 talanți s-au dat pe sămânța de cânepă, care s-a dat să se semene de astă primăvară –pentru obținerea unei recolte corespunzătoare¹.

În conscripțiile urbariale din 1785 și 1820, sunt menționate culturile de cânepă și in, când, una din întrebările ce țin de veniturile comune ale satului, era dacă sunt ape de topit cânepa. Astfel, în unele sate de pe malul unor pârauri sau râuri, erau înzestrate cu topitorii de in și cânepă. *Exemple: „... măcar avem Oltul aproape de sat, tot avem de unde cu putierea noastră să topim canabe². (localitatea Sebeșul de Jos în anul 1820)*

1 <http://www.History.com/RO/pages/ron/ourbus/History-canabe.asp-13.10.2009>

2 AN-DJ Mureș, *Fond Conscripții urbariale 1785-1820*, dosar nr.638, f.4

De topitu cânepilor și inului apă avem destulă, că apa Kukulo(Târnava) cură sub satu nost³. (localitatea Șoard în anul 1785)"

Sau: „loc de topitu cânepilor în ape avem și aicea în loc pe terasa asta care cură pe mijlocu satului⁴.(localitatea Jac în anul 1785)"

Dar mai sunt și sate în care se declarau următoarele: „Locuri pentru topit cânepa nu sunt, ci suntem nevoiți a mere în alte sate, pentru bani⁵ (localitatea Câmpești în anul 1785)."

Rolul deosebit al cânepii în cadrul gospodăriei țărănești este pus în lumină de multitudinea de credințe și practici care îi însoțesc cultura. Este o cultură feminină ori, se știe, femeia este chemată, într-o dihotomie a atribuțiilor în cadrul familiei, să perpetueze patrimoniul spiritual. Cânepa nu este doar o plantă textilă de cea mai mare importanță, ci și una alimentară, oleaginoasă, dar și medicinală. Numeroase rituri și practici magice îi însoțeau semănatul mai ales, dar și celelalte faze ale culturii și apoi prelucrării ulterioare⁶.

Registrul de casă al guvernatorului Transilvaniei, Baronul Samuel von Brukenthal, relevă creșterea importanței cultivării inului și cânepii pe domeniul de la Avrig. Astfel, în anul 1771 s-au vândut 36 de legături de in a câte 9 creștari în valoare de 3,24 florini, și cânepă 48 de legături a câte 7 creștari în valoare de 3,36 florini; apoi în anul 1772, s-au vândut 65 de legături de cânepa a 8 ½ creștari în valoare de 9,12 florini și 30 de legături in a câte 15 ½ creștari în valoare de 7,45 florini; iar în anul 1773 de pe acest domeniu s-au vândut 103 legături de cânepa a câte 7 ½ creștari în valoare de 12, 52 de florini și 43 de legături de in a 12 ½ creștari în valoare de 8,53 de florini⁷.

Izvoarele istorice, puține și destul de controversate, menționează utilizarea hameiului încă din antichitate când lăstarii tineri, recoltați din flora spontană, erau consumați sub formă de supe sau salate, iar conurile se foloseau la prepararea băuturilor.

Pe teritoriul Transilvaniei hameiul ameliorat a fost luat în cultură în secolul al XIX-lea, deși industria berii se dezvoltă cu mult înainte, utilizând conuri din import. Hameiul ameliorat a fost adus din Germania de către sighișoreanul Wilhelm Stein⁸.

Plante tehnice noi: sfecla de zahăr, dudul și tutunul. Întotdeauna omul a manifestat o puternică atracție față de alimentele dulci, primele fiind fără îndoială mierea și fructele dulci, pe care omul de la începutul existenței lui le găsea în natură. În evul mediu timpuriu sfecla numită *iarba romană* sau *beta circula* se cultiva ca legumă, fiindu-i consumate doar frunzele, apoi în evul mediu sfecla se răspândește ca furaj, iar

3 *Idem*, dosar nr.VI/89, f.5

4 *Idem*, dosar nr.IX/154, f.4

5 *Idem*, dosar nr. 20, f. 5

6 Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana (sec. al XVIII-lea și începutul sec al XIX-lea)*, Fundația Culturală Cele Trei Crișuri, Oradea, 1995, vol.I, p.240

7 AN-DJ Sibiu, *Fond Brukenthal*, Q1-4 nr. 242, f. 38

8 Al. Salontai, I. Bobeș, T. Perju, *Cultura hameiului*, Editura Ceres, București, 1983, p.10

ea este menționată documentar, în 1675 de cărturarul român Nicolae Milescu Spătarul, în urma unei călătorii în China și în care observă că populația locală consumă o plantă numită *dintele câinelui* pentru obținerea zahărului ⁹.

Planta care produce zahărul este cea mai grozavă uzină chimică din natură, cu sintezele cele mai uluitoare. Din câteva elemente, apă, lumină, pământ, reușește să producă numeroase substanțe – de la glucoză, zaharuri, amidon, proteine, celuloză, grăsimi până la esențe parfumate, coloranți și antibiotice.

Istoria zahărului din sfeclă începe în Berlin, în prima jumătate a secolului al XVIII-lea, iar cel ce avea să propună sfecla ca și producător de zahăr, a fost chimistul Anderas Sigismund Marggraf, un ultim reprezentant al chimiei vechi, dar studiul lui a ajuns la arhivă. Insuccesul nu era decât urmarea firească a depresiei generale politice și economice a vremilor acelora.

În același timp, în Franța sfecla făcea obiectul unor cercetării asidui, în vederea extragerii zahărului.

La începutul secolului al XIX-lea, când Anglia devenise cel mai important comerciant al zahărului produs în America, Napoleon Bonaparte instituie blocada coastelor europene. Ca urmare se produce criza produselor coloniale, printre care și de zahăr. Criza a ajutat să se ieftinească prețul de cost al zahărului extras din sfeclă și să-i ridice calitatea la nivelul celui colonial¹⁰.

1799-Franz Karl Achard, membru al Academiei de Științe din Berlin, președinte al secției de fizică al acestei academii la vârsta de 29 ani, elev al lui Marggraf, prezintă în lucrările sale: “*Scurte indicații cu privire la fabricarea siropului, zahărului și rachiului din sfecla roșie și furajeră*” și “*Descrierea amănunțită a metodei după care trebuie să se cultive sfecla de zahăr*” tehnologia de obținere a zahărului.

1830-în Transilvania se introduce și se răspândește cultura sfeclei de zahăr, iar în localitatea Gîrbou, jud. Sălaj începe construcția primei fabrici de zahăr din sfecla.

1833-incepe producția la fabrica de la Gîrbou în 1848 fabrica este distrusă de un incendiu¹¹.

Se construiesc în Transilvania fabrici de zahăr la Bod și apoi la Târgu- Mureș, spre sfârșitul secolului al XIX-lea în 1889 respectiv în 1893¹².

În secolul al XVIII-lea duzii au început să fie cultivați, în unele părți ale Transilvaniei, pentru creșterea viermilor de mătase¹³. O primă manufactură modernă

9 Stroia Alex Lucian, Crușevan A., Costache A., *Zahărul, să-l cunoaștem*, Editura Tehnică, București, 1983, passim

10 A. Băltărețu, *Fructele Pământului*, Editura Albatros, București, 1987, p. 196-201

11 <http://www.didactic.ro/files/5/zaharul.doc>, 29.09.2009

12 Stroia Alex Lucian, *O călătorie în lumea zahărului*, Editura Tehnică, București, 1987, passim

13 AN-DJ Sibiu, *Documente Ocna Sibiului*, 1769, nr.11

de mătase a fost înființată la Sibiu de căpitanul Gallaratti. Funcționarea ei depinzând în primul rând de creșterea viermilor de mătase, pentru a sprijini, autoritățile de stat au dat instrucțiuni și chiar dispoziții pentru plantarea duzilor în Transilvania. Gallaratti însuși urmărea îndeaproape această problemă¹⁴. Magistratul Sighișoarei a rezervat dealul „Galgenberg” pentru o plantație de duzi, cerând lui Gallaratti sămânță și instrucțiuni cu privire la plantarea acestora¹⁵. La Arhivele Naționale din Sibiu, se păstrează copia unei circulare, din 7 aprilie 1788, către magistratele din Brașov și Rupea, în care cultivarea dudului era apreciată ca „o îndatorire plăcută”, iar locuitorii erau invitați să predea cât mai multe frunze de dud crescătorilor de viermi de mătase, căci activitatea acestora se va resimți *direct sau indirect asupra tuturor locuitorilor*. În același document se menționează că în unele locuri viermii au murit din lipsă de frunze de dud¹⁶. Din cauză că nu s-au plantat suficienți duzi pentru manufacturile de mătase înființate, s-a întâmplat, uneori, ca la Sighișoara, să fie smulse prea multe frunze de dud, distrugându-se în acest fel pomii existenți¹⁷.

În anul izbucnirii răscoalei condusă de Horea, Cloșca și Crișan, producția de viermi de mătase a atins 12989 fonți¹⁸. În ultimul deceniu al veacului al XVIII-lea producția lor a regresat, dar la începutul secolului următor, în anii când Austria a acceptat blocada Continentală impusă de Napoleon, creșterea viermilor de mătase a luat iarăși avânt, iar duzii erau cultivați cu miile fiind necesari viermilor de mătase. Producția lor era achiziționată la prețuri avantajoase de manufacturile de mătase din Transilvania sau de cele existente în alte părți ale monarhiei habsburgice¹⁹.

Tutunul, originar din America, unde băștinașii foloseau tutunul în scopuri ceremoniale și medicale, importul său în Europa în urma expedițiilor lui Columb, a marcat o nouă etapă în istoria acestuia. Începând cu secolul al XV-lea, consumul său a crescut constant. În secolul al XVIII-lea, tutunul era deja comercializat pe plan internațional și devenise parte din majoritatea culturilor. Odată cu secolul al XIX-lea, țigările încep să înlocuiască consumul de tutun sub forma fumatului cu pipă, narghilea, mestecat și prizat.

Plantat experimental în grădini, tutunul se adaptează la suprafețele reduse de pe care profiturile pot fi considerabile.

14 AN-DJ Sibiu, *Fondul de acte fasciculare*, cutia XIX, nr. 16,24, 25

15 *Ibidem*, nr.40

16 *Ibidem*, nr.30

17 *Ibidem*, nr.31

18 Liviu Botezan, *Tendențe ale gospodăriilor nobiliare din Transilvania de a introduce plante tehnice și de a ameliora soiurile de pomi fructiferi și de viță de vie în perioada 1785-1820*, în *Ialomița*, Materiale de istorie agrară a României, Slobozia, 1983, p.250-255

19 I.Istvan și Cs. Elek, *Creșterea producției de mărfuri în agricultura Transilvaniei din perioada destrămării feudalismului*, în *Studia Universitatis Babeș-Bolyai*, seria Historia, 1962, fasc. I, p.41-65

Anul 1560 este considerat a fi anul în care a început răspândirea tutunului în Europa, iar pentru spațiul transilvan, se cunoaște răspândirea lui spre sfârșitul secolului al XVI-lea ca și obiceiul fumatului. Pătruns la început în palate, tutunul s-a extins apoi în masă.

În perioada 1785-1820, s-au accentuat tendințele gospodăriilor transilvănene de a-și spori veniturile prin introducerea pe pământurile lor a unor plante tehnice și ameliorarea soiurilor de fructe și de viță de vie, în vederea comercializării lor pe piață. Una din plantele tehnice, care s-a generalizat în această perioadă a fost tutunul.

Cultivarea tutunului a devenit rentabilă nu numai prin posibilitatea exportării lui în provinciile vestice ale monarhie habsburgice, ci și prin creșterea consumului pe piața internă. Rentabilitatea desfacerii lui pe piața internă l-a determinat pe negustorul grec Ionatan Mavrodeny să arendeze dreptul de a vinde tutun în orașul Cluj în anul 1789²⁰. În anul 1789, pe piața Făgărașului și a Brașovului, prețul minim al unui font de tutun a fost fixat la 4 creițari, cel mediu la 6 cr., iar cel maxim la 9 creițari²¹.

Tutunul, în Scaunul Mureș, era cunoscută în mai bine de două treimi din numărul satelor. La începutul secolului al XVIII-lea tutunul a ajuns să fie una din sursele de câștig ale populației unui grup de sate situate în zona de pe valea Mureșului, la nord și la apus de Târgu-Mureș. Din totalul de 556, 29 măji (1 maja=56 kg.) de tutun realizat de contribuabili din întregul principat, în Scaunul Mureș, se produceau 349,17 măji de tutun, deci trei cincimi. Această zonă a rămas mare producătoare de tutun până la mijlocul secolului al XIX-lea. Târgul de țară din ziua de Sânmihai(29 septembrie) din Târgu-Mureș era vestit tocmai prin cantitatea mare de tutun ce se vindea aici. Mari producătoare de tutun erau satele: Sântioana de Mureș (5735 fonți- 1 font=0,56 kg), Porumbeni (4037 fonți) Curteni (3113 fonți), etc²².

După intrarea Austriei în coalițiile antifranceze, tutunul a continuat să se răspândească în aproape toate comitatele și scaunele, îndeosebi în jurul orașelor Cluj, Deva, Sibiu, Brașov, Mediaș, Făgăraș, Sighișoara și altele.

În scurt timp însă oamenii au început să observe că tutunul avea multe urmări negative, neplăcute și chiar grave pentru organism, iar în secolul următor apar primele măsuri antitabacice luate de Dieta Transilvaniei, măsuri luate în primul rând împotriva negustorilor care îl importă, cauzând adevărate hemoragii financiare pentru achiziționarea acestei plante dăunătoare. Lipsa de efect a unor astfel de măsuri, este cu atât mai evidentă cu cât erau repetate frecvent în aceeași termeni și același gen de

20 AN-DJ Cluj-Napoca, *Arhivele orașului Cluj-Napoca*, fasc.II/nr.3313 și 3314/1899

21 Șt.Meteș, *Situația economică a românilor din Țara Făgărașului*, vol. I, Cluj, 1935, p. XV-XCVI(60 creițari sau 120 de dinari=1florin renan; 1 font era egal cu ceva mai puțin de 0,5 kg.)

22 Alexandru Pal-Antal, Aurel Cherteș, *Agricultura în Scaunul Mureș la începutul secolului al XVIII-lea*, în *Terra Nostra*, 1973, p. 195

dispoziții. O hotărâre din 1683 a aceleiași diete interzice de această dată nu numai importul de tutun, ci și cultivarea acestuia pe teritoriul Transilvaniei, alarmată fiind de numărul din ce în ce mai crescut de fumători atât în rândul bărbaților cât și a femeilor, dar câțiva ani mai târziu Dieta întrunită la Alba-Iulia transferă responsabilitățile luptei împotriva fumatului pe seama stăpânilor de pământ, care trebuiau să ia măsuri drastice împotriva supușilor care cultivă sau fumează tutun. Nesocotirea acestor măsuri atinge limite maxime în timpul războaielor turco-austriece, obiceiul fumatului fiind răspândit în rândul soldaților.

Tutunul devine chiar monocultură pentru unele regiuni alese, fiind un produs vandabil atât în stare brută cât și prelucrat: „... tutunul cultivat de țărani, alături de celelalte semănături era strâns și uscat de aceștia, pentru a fi vândut intermediarilor, care-l depozitau în locuri speciale sau în apropierea culturilor de tutun.”

Dacă pentru celelalte plante partenere tutunului în traversarea oceanului, problemele care trebuiau rezolvate erau de altă natură, pentru cultura tutunului problemele sunt în primul rând de ordin tehnic. Tehnologia cultivării sale este mai elaborată, cuprinde operațiuni și instrumentar care nu apar în cazul culturilor cerealiere. Această cultură răspândește pe scară largă tehnici ce țin de horticultură. Principala preocupare este de a aduce plantele în situația de a fi plantate, de amenajarea și apoi semănarea în *paturi calde*. Adesea semințele erau purtate într-un săculeț la subsoară, pentru a fi aduse la temperatura propice germinării, erau udate la intervale de timp scurte, timp de 10-20 de zile, apoi odată declanșat procesul de germinare, săculețul de pânză se pune pe cuptor unde rămânea până în momentul în care plesneau semințele. Erau apoi semănate prin cernere în acel pat cald, făcut din bălegar proaspăt. Stratul obținut era udat seara și dimineața; o plantă avea nevoie pentru a se dezvolta de o asemenea manieră încât să poată fi plantată în câmp, de aproximativ o lună. Plantatul, transferul răsadului se făcea în câmpul bine arat și nivelat, în găuri obținute la intersecția liniilor trasate cu o greblă specială, linii perpendiculare unele pe celelalte. Plantele erau udate în continuare dimineața și seara. Când fiecare plantă avea cinci frunze, de obicei în iunie, cultura se prășea. Recoltatul începea în momentul în care tutunul producea o sămânță roșie și se executa de la bază la vârf. Acest lucru sătenii îl repetă până când gerul pișcă plantele²³.

Preocuparea față de producția de cereale, creșterea numărului de animale, cultivarea viței de vie, producții tot mai mari de tutun ne duc la concluzia că această comunitate era interesată atât de creșterea de animale cât și de celelate producții agricole pentru comercializarea acestora²⁴.

23 Apud, B.Ștefănescu, *Tehnică...*, p. 244

24 http://www.philipmorrisinternational.com/RO/pages/ron/ourbus/History_tobacco.asp-13.10.2009

**DER ANBAU VON TRADITIONELLEN UND NEUEN TECHNISCHEN PFLANZEN
IM SÜDOSTEN SIEBENBÜRGENS IM XVIII –TEN UND IN DER ERSTEN HÄLFTE
DES XIX -TEN JAHRHUNDERTS**

(Zusammenfassung)

Im XVIII –ten und in der ersten Hälfte des XIX -ten Jahrhunderts trugen die technischen Pflanzen zu der Entwicklung und dem Aufbau der Handwerke im Südosten Siebenbürgens bei.

Man war bemüht die mit Textilpflanzen bebauten Flächen zu erweitern, z.B. durch die Anpflanzung von Flachs und Hanf, welche Rohstoffe für handwerkliche- und Bastelarbeiten waren, und dann auch durch das anpflanzen von Maulbeerbäumen für die Seidenraupenzucht zwecks Gewinnung von Rohseide.

Außer Textilpflanzen wurden in dem Südosten Siebenbürgens technische Pflanzen angepflanzt, beispielsweise Hopfen, - für die Bierherstellung, Zuckerrüben und Tabak, welche - da diese äußerst gewinnbringend waren -, hauptsächlich aus wirtschaftlichen Gründen angebaut wurden.

