

INFORMAȚII CU CARACTER ETNOGRAFIC INTR-O DESCRIERE A BIHORULUI DE LA ÎNCEPUTUL SECOLULUI AL XVIII-LEA

Dr. LIVIU BORCEA

Informațiile privind etnografia Bihorului în vremuri mai îndepărtate sînt destul de rare și de aceea orice detaliu, orice referință este bine venită. Cu atît mai mult o descriere care încearcă să se constituie într-o veritabilă monografie poate să fie un prețios ajutor în reconstituirea unui cadru etnografic în cea mai mare parte dispărut.

Este vorba despre o descriere a comitatului Bihor, în limba latină, realizată pe la 1726, de un călător străin și impropriu numită *Historia comitatus Bihariensis* deoarece lucrarea reprezintă o tratare monografică a tuturor aspectelor legate de comitat: geografie și climă, bogății naturale și populație, îndeletniciri, orașe și cetăți, sate mai importante. Lucrarea este concepută pe trei părți mari: partea generală sau partea fizică, avînd ca subtitlu „*Despre așezarea, natura și foloasele comitatului Bihor*“, partea politică „*Despre locuitori și instituții*“ și partea specială „*Despre orașe, cetăți și țîrguri*“.

Autorul este Matthias Bel (1684—1749), profesor și director de liceu la Bratislava, care a întocmit în 1723 un plan cu privire la descrierea istorică a Ungariei din vremea sa (*Hungariae antiquae et novae prodromus*). În această amplă acțiune a implicat și pe învățăceii și fiii săi. Din opera rezultată, descrierea a zece comitate a fost tipărită la Viena în anii 1735—1742¹. Ceea ce a rămas netipărit se păstrează în biblioteca arhiepiscopiei din Esztergom și în arhiva de manuscrise a bibliotecii „Szécsényi“ din Budapesta.

Epoca în care a fost redactat manuscrisul reprezintă vremuri de ascensiune ale imperiului habsburgic care pune stăpînire pe centrul Europei și pe Transilvania. După o perioadă de permanente războaie, acțiunile militare antiotomane se mută în sud iar imperialii se ocupă intens de organizarea teritoriilor așa-numite „*neo-acquistica*“. Universitățile germane la începutul veacului al XVIII-lea sînt puternice focare de cultură, cu accentuate tendințe de laicizare (mai ales cele de la Yena

¹ *Hungariae novae historico-geographica*. Partis I, Tom. I—IV. Partis II. Tomus V.

și Halle). Raționaliștii încep redescoperirea propriilor țări, făcând ample descrieri. Matthias Bel a învățat la Halle, fiind unul din discipolii raționalismului german ca elev al lui Thomasius. Opera lui Bel se aseamănă foarte mult cu cea a marelui său contemporan, românul Dimitrie Cantemir care, la cererea Academiei din Berlin, scria vestita sa *Descriptio antiqui et hodierni status Moldaviae*, în același spirit, prefigurând iluminismul românesc.

Preocupările lui Matthias Bel și adepților școlii raționaliste vor determina apariția tendințelor absolutismului luminat al principilor și împăraților germani care încep să dea o mai mare importanță omului și folosirii capacităților sale în favoarea prosperității statului. Bel cutreieră Bihorul, îi descrie locurile, bogățiile și oamenii, obiceiurile lor, indeletnicirile. Se entuziasmează în fața roadelor muncii, a marii varietăți de soiuri de animale, îl preocupă modul de viață al românilor și ungurilor, locuitori ai acestor părți. În privința extragerii aurului polemizează cu vestitul om de știință, contemporanul său din Bihor, Samuil Köleséri (1663—1732)², cu privire la originea aurului ce se găsește în piriurile din părțile Vașcăului.

Este un bun cunoscător al lucrării lui Lucius Iunius Moderatus Columella cu privire la agricultură, folosind-o în special atunci când se referă la viticultura Bihorului. Pentru reconstituirea trecutului Bihorului autorul apelează la informațiile oferite de cronicile lui Bonfini, Isvánffi sau Ioan Bethlen, dar și la izvoare arhivistice cum ar fi conscrierea comitatului Bihor din 1552. Pentru perioada ce a premers năvălirii tătaro-mongole, Bel a folosit ediție lui Martinuzzi a Registrului de la Oradea (*Ritus explorandae veritatis*), apărută la Cluj în tipografia lui Gaspar Heltai pe la mijlocul veacului al XVI-lea. Astfel dacă în domeniul istoriei mai vechi a Bihorului, istoria lui Bel nu ne oferă lucruri inedite, cu atât mai prețioase sînt informațiile sale cu privire la realitățile din aceste părți la începutul veacului al XVIII-lea.

În cele ce urmează vom încerca să extragem informațiile cu privire la etnografia Bihorului, în special la indeletnicirile de bază legate de agricultură, folosindu-ne în acest scop de o ediție în limba maghiară a manuscrisului latin³.

Cultivarea pămîntului fiind la loc de frunte, Matthias Bel începe prin a clasifica ogoarele acestor părți în ordinea fertilității lor. Astfel după părțile Erului urmează pămînturile orădene „udate de Criș și de alte piriiașe dese sînt foarte roditoare, se face din belșug orz, griu, dar secară nu deoarece acestea nu-i p'ace apa multă⁴. În ordinea rodirii urmează pămînturile beiușene „care în 1726 cînd în altă parte toate s-au împuținat, au adus un seceriș bogat⁴. Este interesant că nu se

² Autor al unei vaste lucrări intitulată *Auraria Romano-Dacica*, apărută cu cîțiva ani înainte la Sibiu, în 1717; vezi *Istoria României*, III, p. 567.

³ Bél Mátyás, *Bihar megye leírása*, Berettyóújfalú, 1980.

⁴ Idem, *ibidem*, p. 59.

amintește nimic despre zona agricolă a Salontei care în veacul al XVI-lea dădea cea mai mare parte a producției agricole a comitatului Bihor. Explicația ar putea fi distrugerea acestei zone în epoca războaielor austro-turce de la sfîrșitul veacului al XVII-lea.

Pămîntul este arat de trei ori. Prima oară atunci cînd se încălzește vremea, apoi în iunie „se sfarmă” iar înainte de Sf. Mihai (29 septembrie) se ară din nou. Solul nu necesită gunoie numai în plasa Beiuș, unde pămîntul arător se află în zona de deal și este mai greu de lucrat. „După a treia arătură se seamănă în brazdele dintre cele două creste ridicate... acest fel de a semăna lungind tulpina semănăturii”. În zona de șes se seamănă numai griu, fără orz, dar în părțile Beiușului aceste două culturi se intercalează, astfel, „deși (plantele) sînt mai rare, producția este mai bogată”. Porumbul este semănat nu în pămîntul arat „ci mai degrabă plantat în pămîntul săpat cu sapa deși pe cîmp (țărani) îl aruncă precum boabele de griu”⁵. Grînele dau recolta cea mai bună în părțile Erului și Oradiei.

Între plantele ce se cultivă în Bihor, Matthias Bel amintește în primul rînd cerealele: griu, orz, ovăz, apoi porumb. Tutunul este renumit îndeosebi cel ce se recoltează în părțile așezărilor Diosig, Roșiori, Tămășeu și Cheșereu, el excelînd prin mărimea frunzelor și culoare. Se plantează la început în grădină apoi după ce micile tulpine devin suficient de rezistente, sînt mutate în cîmp și replantate în șanțuri dese „precum se sădește varza”. Pe măsură ce crește, frunzele cele mai aproape de sol se culeg, cele aflate mai sus lăsîndu-se să se întărească. „Acest lucru sătenii îl repetă pînă cînd gerul nu pișcă plantele”. Frunzele culese sînt adunate la început în grămezi și ținute în cămări, acoperite, pînă încep să îngălbenească. După această primă etapă urmează înșiruirea frunzelor pe sfori lungi și agățarea lor afară, în locuri ferite de ploaie și acolo unde primesc un soare corespunzător, de obicei pe perete, sub streșină. Sînt ținute așa pînă cînd se vestejesc și capătă o culoare maronie. Atunci sînt strînse și se păstrează cîțiva ani în locuri uscate. Nu se vînd în același an, nici în cel următor și nici în celălalt. Cu cit se păstrează mai mult, asemănător uleiului, dobîndesc tărie.

Fasolea este cultivată rar dar cu atît mai mult lintea și mazărea. În zona Salontei și Inandului, întocmai ca și în satele de pe valea Erului se produc pepeni de foarte bună calitate⁶.

Matthias Bel acordă o atenție deosebită viticulturii constatînd că așezările producătoare de vinuri bune se înșiră ca o salbă înconjurînd zona subpiemontană a Munților Plopișului „trecînd pe lingă Oșorhei, Oradea, Episcopia, Bihărea, Roșiori, Diosig, Săcuieni, Cherechiu, Tîrgșor, Otomani și alte sate, pînă la comitatul Sătmar”⁷. Sortimentul vinu-

⁵ *Ibidem*, p. 68.

⁶ *Ibidem*, p. 60.

⁷ *Ibidem*, p. 59.

lui este determinat de pământul din care rodește via și de timpul cât o bate soarele. Autorul constată trei tipuri de clasificare a producției de vin din comitatul Bihor; în ordinea fertilității („pe primul loc viile din Tirgșor, după ele le pun pe cele din Diosig, apoi pe cele din Săcuieni, după aceea cele din Marghita, apoi din Vaida, mai departe pe cele din Sintimreu, apoi din Cetariu, Biharea, după ele pe cele din Episcopia, mai departe pe cele din Oradea, în sfârșit pe cele din Oșorhei iar ultimele pe cele din Uileac“), a tăriei și dulcetei lor („Alții stabilesc trei clase. În prima clasă sînt înșirate vinurile tari, acestea față de celelalte sînt mai focoase, ele se fac... în viile din Cetariu, Episcopia, Biharea, Oradea, Oșorhei; în a doua vinurile cu gust ceva mai plăcut, mai deosebit, această cinste acordîndu-se vinurilor din Vaida, Sintimreu, Diosig; vinurile din Săcuieni, Tirgșor, Marghita și Uileac ei le numesc de clasa a treia pe care le consideră moderate dar plăcute la gust“)⁸. Autorul conchide că: „oricum ar fi însă, prin degustare nu se poate stabili cu precizie, nimeni n-a putut decide cu ușurință dacă vinurile orădene sînt mai tari cîtă vreme nici cele din Tirgșor nu sînt mai prejos față de acestea, cele din Săcuieni sînt mai rezistente iar cele din Oșorhei le întrec în dulceață pe toate“⁹.

După descrierea soiurilor de struguri și vin, Matthias Bel se ocupă de plantarea și întreținerea viei, de culesul și storsul strugurilor, de unitățile de măsură, de felul pivnițelor¹⁰. Via se taie primăvara, atunci „cînd pământul apare de sub zăpadă“. De pe tulpina-mamă (butuc) toate vrejurile se taie cu două-trei ochiuri mai jos și nu sînt lăsați decît doi-trei lujeri chiar dacă butucul este suficient de puternic. Planta intră pe rod abia după 2—3 ani de la plantare. În afara operațiunii de „deschidere“ de sub pământul sub care a stat toată iarna, via se sapă de trei ori. Prima oară în luna aprilie, a doua oară în jurul zilei de Sf. Ioan Botezătorul (24 iunie). Al treilea termen nu este precizat¹¹. Îndată după prima săpare se pun parii, de preferință de stejar, care sînt aduși din Munții Plopișului sau, cu ajutorul plutelor, pe Tisa, din părțile de sus ale țării.

Culesul viei se face de obicei în luna octombrie, în anul 1726 acest lucru s-a petrecut între 10 și 22 a lunii respective. Storsul strugurilor cunoaște două etape distincte: zdrobirea lor, cu picioarele, fie în saci, fie în vane, apoi presarea, în instalații speciale. În cazul în care storsul se face prin călcare, se scoate borhotul din vana care s-a umplut, cu coșuri speciale, din nuiile. Bel apreciază că unii socotesc acest procedeu superior călcării în saci deoarece borhotul își păstrează mai bine caracteristicile¹². Oamenii săraci toarnă apă peste borhot și după ce îl lasă

⁸ *Ibidem*.

⁹ *Ibidem*, p. 60.

¹⁰ *Ibidem*, p. 59, 60, 65—67.

¹¹ *Ibidem*, p. 66—67.

¹² *Ibidem*, p. 67.

așa o zi sau două îl presează din nou obținind așa numita „poșircă” (*lóré*). Alții după ce au turnat apa, lasă amestecul așa multă vreme, pînă cînd fermentează și apoi procedează la stoarcere. Unitățile de măsură diferă. Cea mai mare este cîldarea care aici se numește *acău* (*akó*) și în care intră 61 de măsuri¹³. O măsură ceva mai mică este ciubărul (*csőbör*), în care nu încap mai mult de cincizeci de măsuri (*meszely*). Biho-renii au vase de măsurat de mărimi diferite, de la 10 și 12 vedre pînă la 20, 21 și chiar 22 vedre¹⁴. Aici butoaiile nu se dau cu sulf „ci se fierb frunze de viță și cu zeama lor se spală butoaiile înainte de a se turna în ele mustul”.

Pînă cînd vinul „fierbe” este ținut în cămară lingă presă, apoi este dus în pivnițe. „Cei mai mulți oameni au pivnițele în pădure, unde pămîntul este mai tare, săpate ca o peșteră, sub pămînt”. Avantajul acestor încăperi, arată Matthias Bel, este că frigul este atenuat în bună măsură iar rădăcinile pomilor de sus dau o aromă deosebită vinului. Acest tip de pivnițe nu este însă sigur, deși au intrările bine ascunse.

Vinurile bihorene sînt duse pe piețele de la Timișoara și Belgrad unde ciubărul se vinde cu 4, 5 sau chiar 6 mărtași. Vinul nu se păstrează mai mult de un an sau doi căci se alterează¹⁵.

Cu privire la obiceiurile românilor se amintește că finul este păstrat în pomi ca să nu putrezească din pricina umezelii și să nu-l mănince vitele. Românilor le plac foarte mult merele „de aceea sîdesc pomi cu rod bogat”. Din mere și prune se fac poamele uscate. Nu prea se bea vinul, „de aceea din mere, prune și alte fructe, cu ajutorul focului pregătesc o băutură pe care ungurii o numesc *palinka*”. În general românii bihoreni „pămîntul îl lucrează bine și nici atunci nu fac treabă de mîntuială cînd se apucă de alte munci. Se căsătoresc de foarte tineri și cu foarte tinere, întocmai ca și ungurii... Cînd mireasa este dusă acasă, în fața ușii este stropită din belșug cu apă, în semn de urare a unui noroc îmbelșugat. Joacă separat. În vreme ce bărbații se mișcă încet pe locul lor, femeile îi înconjoară săltînd ușurel”¹⁶.

Informații interesante se dau cu privire la meșteșugari, mai ales la extracția și prelucrarea metalului. Cele cîteva referiri la furnalele de la Vașcău, la minele de cupru de la Băița, scot la iveală aspecte ale unor activități în cea mai mare parte dispărute. La Vașcău se precizează că ciocanele și baroasele duble bat și modelează fierul ziua și noaptea. Minerul se extrage de la suprafață căci „se află în asemenea abundență încît putem spune că prin puțina mișcare a pămîntului în fiecare zi se umplu căruțe întregi”. Minerul este de trei feluri: brun, roșu și gal-

¹³ N. Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii...*, București, 1971, p. 170, arată că acăul avea 52 sau 54,30 l fiind considerat în aceste părți principala măsură pentru vin. Avea 32 măsuri.

¹⁴ Bél M., *op. cit.*, p. 67.

¹⁵ *Ibidem*, p. 68.

¹⁶ *Ibidem*, p. 69—70.

ben care „conțin fierul în amestec“, deci minereul trebuie redus pentru a se obține metalul. „Întreaga muncă se face prin hărnicia românilor“¹⁷. Interesantă este precizarea că activitatea aici se face pe categorii de în-deletniciri, o adevărată specializare a sătenilor din zonă care trebuiau să presteze în cadrul obligațiilor feudale munca depusă aici. Unii aduc materia primă cu căruțele, alții topesc în furnale minereul și alții „fierul curs îl bat fără încetare în diferite forme cu ajutorul citorva meșteri germani și cehi care îndrumă lucrul“.

Minele de la Băița la data vizitei lui Mathias Bel nu erau încă re-puse în folosință. Odinioară înfloritoare, galeriile erau acum surpate¹⁸, desigur încă de pe vremea războaielor austro-turce încheiate cu alungarea otomanilor din Oradea și instalarea stăpînirii imperiale în zonă (1692). Deși trecuseră mai bine de trei decenii, încă nu se întreprinsese nimic pentru repunerea minelor în funcțiune. Însăși așezarea Băița denotă un centru minier în care activitatea este întreruptă „așa cum o arată peste tot urmele și ruinele“¹⁹.

Locuitorii din Poiana, comuna Criștioru de Jos (în text: „Poiana Beiușului“) la data cînd Matthias Bel a vizitat aceste locuri, se mai ocu-pau cu spălatul aurului, cu extragerea lui din albia rîurilor din zonă. Preocupat de tot ceea ce este deosebit și, mai ales, de tot ceea ce poate aduce venituri, călătorul s-a oprit și a stat de vorbă cu oamenii despre munca lor. El arată că aluviunile rîurilor repezi, de munte, sînt colec-tate în șanțuri anume săpate. În acestea se aștern pături (probabil cergi) păroase, zdrențe de lînă și postav. „După ce au spălat nisipul, apare grăuntele de aur care poate avea multe forme, cit bobul de mei, de linte sau cit negrul boabei de fasole iar unele cit grăuntele de tărițe, uneori luînd chiar forme diferite... Ei (sătenii) preferă să spele apa rîului atunci cînd din pricina furtunilor, s-a umflat. După ce acesta își re-trage apele care în ziua premergătoare au ieșit (din albie), îndată se grăbesc pe mal, așează scinduri lingă el și, peste bucățile de lînă așe-zate în pantă, toarnă nisipul amestecat cu apă, ca să se așeze ceca ce ei cred că a fost spălat din munți și adus de viituri“. În anul în care Matthias Bel a vizitat aceste locuri (1726), nu s-a găsit deloc aur fiind un an secetos iar debitul rîurilor, foarte mic²⁰.

Mai tirziu, atunci cînd a descris așezările mai importante, Bel revine asupra acestui meșteșug pe cale de dispariție, precizînd că românii de aici extrag aurul din albia rîului „potrivit obiceiului romanilor“. El arată că cei din Poiana „pe cursul Crișului sapă șanțuri... acestea le aștern cu pături păroase și tari, care rețin aurul. Marginile le închid cu scinduri, astfel le rețin în pantă, în timp ce curg prin șanț, astfel ca aurul să fie reținut. De aceea după ce apa a fost lăsată jos, se spală mi-

¹⁷ *Ibidem*, p. 97.

¹⁸ *Ibidem*, p. 62.

¹⁹ *Ibidem*, p. 97.

²⁰ *Ibidem*, p. 63.

lul ce s-a așezat în adâncuri, pînă cînd aurul apare în întregime“. Din aurul astfel extras se dă zeciuială stăpînului ținutului.

Descrierea comitatului Bihor în viziunea lui Matthias Bel rămîne o prețioasă sursă de informații asupra acestor părți de țară, la începutul secolului al XVIII-lea.

**INFORMATIONS A CARACTÈRE ETHNOGRAPHIQUE DANS UNE
DESCRIPTION DU BIHOR DATANT DU DÉBUT DU
XVIII^e SIÈCLE**

Résumé

Matthias Bel, professeur et directeur d'un lycée de Bratislava (1684—1749), a rédigé vers 1726 une description du comitat Bihor à la suite d'un voyage fait dans ces parages. L'ouvrage représente une approche monographique de tous les aspects concernant le comitat: géographie, richesses naturelles et population, occupations, villes et cités, villages plus importants. Il est à remarquer surtout les précieuses informations à caractère ethnographique: relativement à la façon dont on pratique l'agriculture, la viticulture, l'extraction et l'usinage des minerais dans la zone Vașcău-Băița.