

Cuptoare de pâine din județul Arad

Gabriel Hălmăgean

Cultivarea grâului și prepararea pâinii din grâu, este și astăzi una din principalele ocupații ale locuitorilor din județul Arad. Situat în partea vestică a României teritoriul județului se împarte în zona sa de câmpie, care face parte din câmpia de Vest, recunoscută pentru potențialul său agricol și partea de munte, o zonă mai puțin prielnică cultivării cerealelor. Acest fapt explică un fenomen caracteristic satelor de aici, „drumălitul”. Explicația acestor călătorii sezoniere, care durau în medie cam două săptămâni, uneori chiar mai mult, o regăsim în lipsa de fertilitate a solului. „Drumălitul” este „un obicei vechi, de demult”.¹ Zona predilectă spre care se îndreptau era Banatul și în general spre câmpie, unde schimbau cu ghioaba², mai apoi cu sacul, mere pentru cereale. „Dădeau și pe porumb”³, folosit pentru animale, dar și pe grâu, pe care „îl măcinam la moară, și făceam pită în cuptor”⁴.

Vatra cu cuptor a fost întâlnită în toate localitățile în care pâinea se cocea în cuptor, cuptor însemnând în primul rând întocmirea în care se cocea pâinea, ”spațiul în care se face focul și se coace pâinea”.⁵ Pornind de la definiția termenului de cuptor acesta este o construcție de cărămidă, de piatră sau de lut, pentru copt pâinea și alte produse de panificație. Vatra cu cuptor putea fi folosită atât pentru pregătirea mâncării cât și pentru încălzit. În unele localități, în care încălzirea camerei se făcea cu soba oarbă cuptorul era folosit numai pentru copt pâinea și pregătirea mâncării pe vatra lui, „cuptorul servește numai la copt pâinea, mălai, cozonac, pască, colaci, plăcinte nu și la încălzit”.⁶

Amplasarea cuptorului a evoluat odată cu evoluția planului casei țărănești tradiționale.⁷ Dacă inițial el se află în casă, servind așa cum am arătat la încălzirea încăperilor, treptat cuptorul este scos în afara casei. Vatra a fost mutată într-o primă etapă în tindă, care servea ca bucătărie, pentru a fi transportată apoi în curte, în bucătăria de vară⁸ sau împreună cu cuptorul într-un adăpost special amenajat care să-l protejeze împotriva intemperiilor naturii. De obicei lângă cuptor erau păstrate uneltele folosite în panifi-

cație: *jăruitorul* sau *ruda*, o bătă din lemn cu care se împrăștie jarul în cuptor pentru o ardere uniformă a vetrei, *drâglu*, cu care se trage jarul și lopata de pâine cu care se introduce pâinea în cuptor. În unele sate mai era folosit și *măturătorul*, cu care se mătură jarul care mai rămâne.

În funcție de condițiile economice și geografice pe teritoriul județului Arad am întâlnit diverse tipuri de cuptoare de pâine. Astfel în Câmpia Aradului, localitatea Pecica era vestită pentru producția sa de grâu ca și pentru pâinea care se făcea aici.

Vechiul cuptor de pâine are ca și elemente componente vatra cuptorului ridicată deasupra pământului cam la 70 de cm, deasupra căreia este clădită bolta cuptorului cu un diametru de aproximativ 1-1,5 m. Față de *cuptoarele moderne* distanța dintre vatră și bolta de coacere era mai mare astfel încât aburii din pâine să iasă cu o circulație anume în interiorul cuptorului. Fumul iese fie prin gura cuptorului când se deschidea ușa sau este captat printr-un horn așezat deasupra acestuia. Cărămida utilizată la construcția cuptorului era făcută manual și arsă de țigani, nu era presată ca cea de fabrică.⁹

Pâine s-a copt și în brutăria CAP-ului, etapă care succede, în Pecica și în general în localitățile de câmpie stadiului individual de producere a pâinii. Cuptorul este mult mai mare, are o capacitate de 100-150 kg, dar mai păstrează coptul pe vatră. Una dintre brutăriile din Pecica renumită pentru pâinea de 4 kg, era „brutăria lui Goaju”, unde stăteau oamenii la coadă cu zecile. Proprietarul, Ioja Alexandru, zis „Goaju” lucra împreună cu soția lui și doi sau trei copii care duceau coșurile mari de nuiele cu pâine în fața brutăriei. Oamenii veneau cu aluatul de acasă și plăteau coptul, „aluatul era însemnat și fiecare își cunoștea aluatul și erau anunțați când să vină să-și ia pâinea.”¹⁰ În prezent, în „brutăria lui Goaju” se face în continuare pâine pe vatră în cuptorul care a fost construit în 1975.

Mergând spre vestul județului, în Nădlac, localitate cu un profil etnic pronunțat slovăcesc, cuptorul este plasat în interiorul casei. (*foto 1*) Gura de alimentare se află în tindă, iar corpul în camera de locuit, fiind un fel de „sobă oarbă”. (*foto 2*) În interior, cuptorul este destul de mare, în el încăpând aproximativ 10 tipsii.

Fumul este scos în exterior printr-un horn care iese prin acoperișul casei. Materialul de construcție este cărămida, acoperită, „muriată”, cu un strat de pământ cu pleavă sau paie. Cuptorul este văruiat simplu în alb sau ornamentat precum zugrăveala camerei. (fig. 1) Pe vremuri în fiecare casă din Nădlac era un cuptor, însă acum abia dacă au mai rămas 10.¹¹ Astăzi Leštyan Maria este recunoscută pentru „slovenski kolač”, cozonaci slovăcești, pe care îi pregătește în casă, în vechiul cuptor, cu ocazia sărbătorilor de Crăciun, de Paști sau la comandă pentru nunți, botezuri și înmormântări.

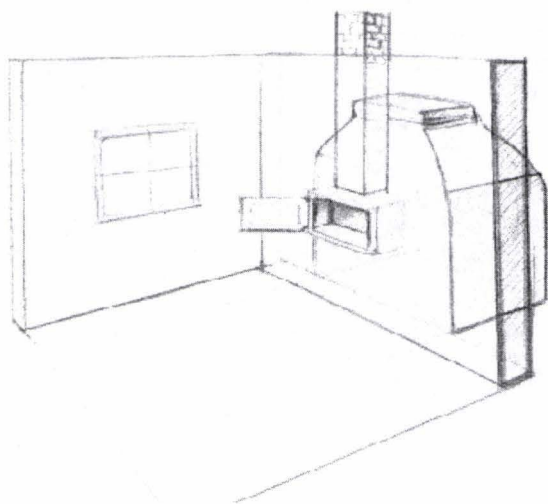


fig. 1

Un alt tip de cuptor de formă dreptunghiulară, dar rotund în interior l-am regăsit în localitatea Șepreuş. Cuptorul este construit din „chiatră” (cărămidă), „... mai nante, tot de-a roata s-o pus chiatră, marginile cum să zâce fundația și la mijloc s-o pus sticlă cu cenușă, sticlă spartă ... ca să nu intre șobolanii și apoi s-o bătucit bine, s-o bătut bine și-apoi s-o clădit chiatră și deasupra de când s-o ivit s-o pus chiatră de șamotă, și mai nante o fost chiatră mai mare ca dă șamotă ... pă vremuri.”¹² (foto 3) În casa familiei

Stana compusă din două camere despărțite de o tindă, cămară și târnaț închis, cuptorul era plasat în unghiul dintre peretele din dosul casei și peretele median care separă camera din dreapta de tindă. Astfel vatra era în tindă iar corpul cuptorului era în camera de locuit, denumită casa „dinapoi”, servind și la încălzirea acesteia. „Aveam cuptor și în casă, în tindă ... și acuma, până-i lume să cunoaște că o crăpat (peretele) ... să-ncălza în casă, dîntr-aceea s-o făcut cuptoru în casă ... că după ce faci pâine știți cum să-ncălzaște ... că nu mai poți sta dă cald!”¹³ În prezent cuptorul, printre puținele care au mai rămas în comună, se află în perimetrul fostei bucătării de vară. (fig. 2)

Focul se aprinde cu *tulei*, făcuți snopi și aduși în prealabil acasă, adăpostiți în colnă, sau „... să făceau pupi pă hotar, până să mai uscau ... și-i puneam aclo sus în pod, în colnă și-i lăsam doi și câte trei ani, dacă nu și mai dămunt ... și iarna aduc dă cu sara pântru aprins focul dă dimineață”.¹⁴ S-a mai făcut foc și cu puzdărie dă la cânepă. Se ard cam 5-6 snopi de *tulei*, după care cuptorul se înfundă și se lasă cam cinci minute să se încingă bine. Cuptorul este ars când albește în gura cuptorului *chiatra*.

Cuptorul familiei Stana a fost construit de o femeie „d-aci dă păstă drum”, în urmă cu aproximativ 35 – 40 de ani, dar cu repararea lui se ocupă soțul „l-o tomnit că o fost spart și s-o răsuflat și n-o mai copt bine”.¹⁵

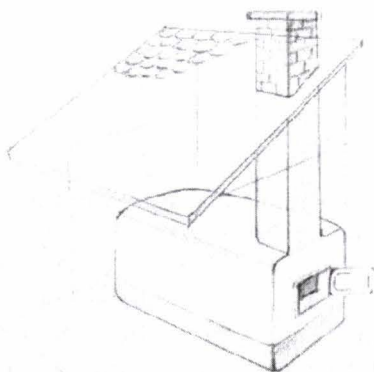


fig. 2

Ana Turcaș, *prescurărița* din localitatea Mișca are un cuptor de pâine în care mai coace și astăzi aluat pentru biserică, ridicat în urmă cu 45 – 46 de ani. A început să se strice „...da o țânut dăstul... că l-am ars...am făcut pită până o vinit colectivă”¹⁶ Materialul de construcție folosit a fost cărămida „dă cărămidă jos... apoi pus cenușă, sticlă multă pă vatră și apoi așezată cărămidă bună... și făcut în sus dâncă cărămidă. ...Sticlă să punea că țânea multă căldură, sticla țâne cald... ca să țâie vatra caldă ... să-ncălzească cărămida și ajunje și la sticlă și țâne căldură”¹⁷ (*fig. 3*)

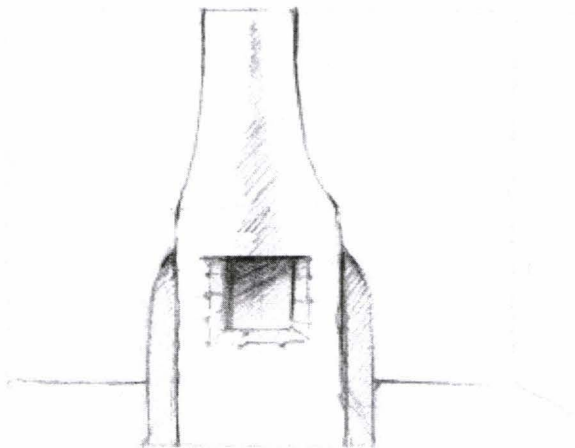


fig. 3

Partea estică a județului Arad este o zonă preponderent muntoasă și din această cauză considerată mai conservatoare în păstrarea tradiționalului, atât în ceea ce privește obiceiurile dar și în privința construcțiilor țărănești.

Cel mai arhaic tip de cuptor de pâine îl regăsim în Târnăvița, localitate situată la *granița* cu județul Hunedoara. (*foto 4*) Menționăm că satul Târnăvița este recunoscut pentru meșterii olari, olăritul fiind până astăzi o ocupație de bază a locuitorilor de aici. Ei și-au construit cuptoarele de ars oale dar și cuptoarele de

pâine: „prima dată am pus stâlpii dădăsupt, și păste am pus 2 grinzi și păstă grinzi am pus o scândură și atunce păstă scândură am pus hârburi de sticlă și-atunce am pus pământ. Sticla dă umiditate la pâine nu arde coaja. Păstă pământ am pus un rând dă cărămidă. Atunce am făcut un compas cam dă un metru și am făcut o roată cu compasul și-atunce pă urma aceea am plecat cu cărămida până sus, până l-am închis. Compasul l-am făcut dâintr-un bâț în care am bătut un cui și l-am măsurat să fie de 50 de cm, așa o rămas cuptoru dă 1 m.”¹⁸ (fig. 4)

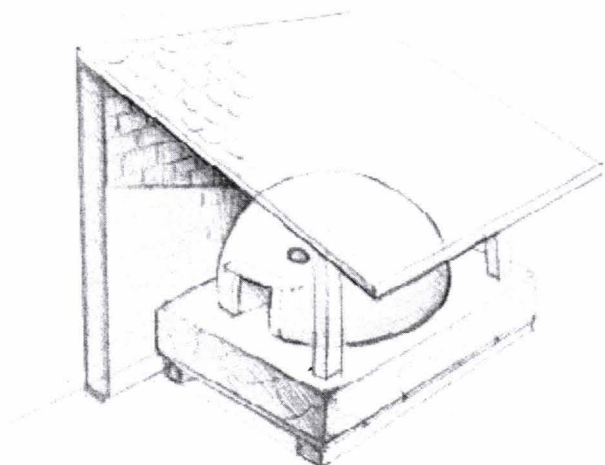


fig. 4

Un alt meșter olar ne-a împărtășit modalitatea de construcție a cuptorului din gospodăria sa: „mai nante am făcut o țără zădu în față, o țără zădu în dos, atunce am pus lemne păstă zădu acela lemn lângă lemn, atunce am dat cu un strat de pământ și cu rășeuri, hârburi rele (cioburi de oale), le-am bătucit bine în pământu acela moale, atunce am dat cu un alt strat dă pământ mai subțâre și-am pus cărămidă, cărămidă arsă pă vatră ca să fie dreaptă, după care am început să clădesc roată, da cu jumătăți dă cărămidă, cărămidă întregă nu mere, până am ieșit sus.”¹⁹

Observăm că metoda construirii cuptorului este aceeași ca

de altfel și forma lui. Singura deosebire este că la cel din urmă cuptor a fost adăugat un horn pentru evacuarea fumului. **(foto 5)**

În Târnăvița, dar și în cel mai apropiat sat, Obârșa, situat în jud. Hunedoara, cuptorul de pâine este situat în afara casei, într-o *colnă*, unde se păstrează și uneltele folosite la coptul pâinii. **(foto 6)** Vatra cuptorului este ridicată deasupra pământului la aproximativ 30 - 40 de cm iar dimensiunile cuptorului variază între 1,5 m și 1,8 m, înălțimea este de 1-1,2 m, iar diametrul este de 1 m. Bolta cuptorului este semisferică, cu o singură cavitate, gura de alimentare, la care se adaugă în unele cazuri un mic orificiu pentru ca fumul să iasă liber din cuptor.

În satul Vidra, aparținător de comuna Vârfurile, întâlnim un alt tip de cuptor. Vatra cuptorului, din cărămidă arsă este situată în bucătăria de vară, *cuptoriște*. **(foto 7)** Corpul cuptorului este ridicat pe o fundație de bolovani de râu, la 70-80 cm deasupra solului. El se află amplasat în exteriorul *cuptoriștei*, fiind protejat cu un acoperiș de țiglă. **(foto 8)** Bolta cuptorului este rotundă, făcută pe vremuri din pământ bătut, acum din cărămidă nearsă, zidită drept, iar spre partea superioară așezată în dungă, are un diametru de aproximativ 1 - 1,5 m. Fumul este captat de un horn situat deasupra vetrei exterioare și eliminat fie în podul casei, fie în afara acoperișului. **(fig. 5a, 5b)**

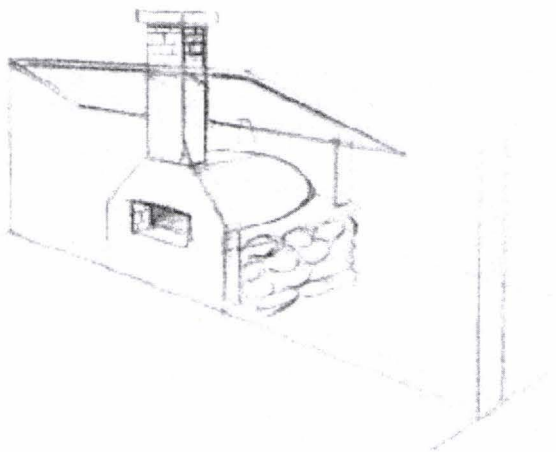


fig. 5a

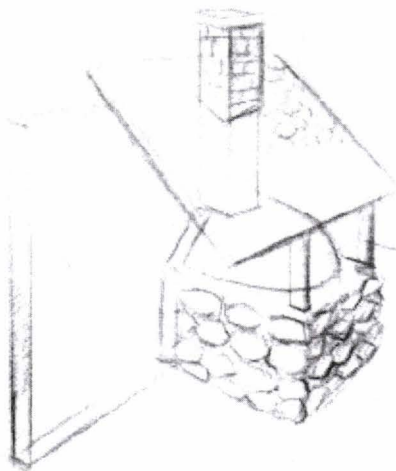


fig. 5b

Majoritatea cuptoarelor de pâine din Vidra au fost construite de un meșter din Măgulicea, localitate situată în vecinătate, *moș Ioan*, „el știe cum îl face, pentru că cuptorul trebuie să ardă bine”.²⁰ Are în jur de 80 de ani și conform mărturiei informatoarei noastre, Nicoară Floare, este singurul care mai știe să facă un cuptor de pâine.

În localitățile de la poalele munților Codru Moma, aproape de județul Bihor, precum Hășmaș sau Beliu, cuptoarele de pâine sunt situate în afara spațiului de locuit, lângă bucătăria de vară și protejat prin prelungirea acoperișului acesteia. **(foto 9)** În fața cuptorului se află vatra exterioară iar deasupra acesteia hornul pentru evacuarea fumului. Corpul cuptorului din cărămidă este ridicat pe o talpă de lemn desupra căreia este așezat un strat de țiglă spartă și pământ cu paie. Forma este semisferică cu o platformă, „pomnol”²¹, pe care sunt ținute tipsiile în care se așază pâinea. Vatra este ridicată deasupra solului la aproximativ 50 cm, înălțimea este de 1,30, 1,50 cm cu tot cu horn, iar diametrul este de 1 m. Tot cuptorul este „tencuit” în exterior cu un strat de pământ și este văruiț în culoarea albă. **(fig. 6)**

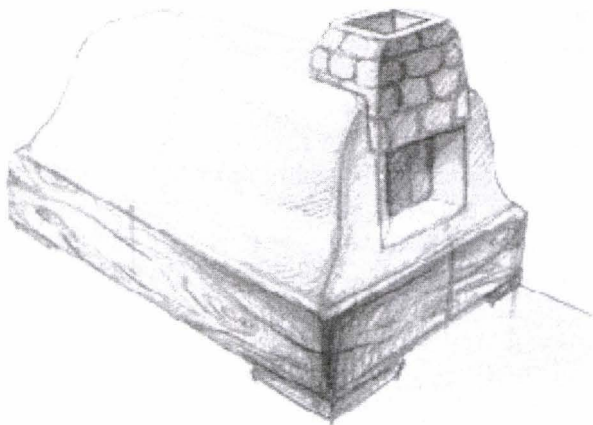


fig. 6

Cuptoarele sunt folosite pentru prepararea pâinii în casă, o activitate care se mai practică sporadic, în satele de câmpie, dar mai des în zona de munte. (*Foto 10*) Pâinea se introducea în cuptor direct pe vatră, până în urmă cu 40 de ani, apoi se pune în tipsii, unse cu unsoare sau cu ulei. Mai era obiceiul să se pună pâinea, pe frunze late de *goron*, stejar, sau pe frunză de varză.

Pe lângă pâine în cuptor se mai coace și plăcinta coardă, cu mac, cu nucă și cu *scoacă*, brânză, dar și colaci, și cozonaci pentru sărbătorile de Paști și de Crăciun. Majoritatea femeilor își amintesc și alte sortimente de pâine care s-au făcut în cuptor: pâine cu cartofi²² sau pâine neagră²³.

Singura zi din săptămână, când nu se coace nimic este vine-rea, considerată *zi mai sfântă ca celelalte*, nu chiar sărbătoare, dar în această zi nu se spală și femeile nu se piaptănă.²⁴

În final se impun câteva concluzii: cuptoarele de pâine au fost construite din cărămidă, cu destinație specială, anume, făc-utul pâinii în propria gospodărie; ceea ce le diferențiază este forma cuptorului, prezența coșului exhaustor, și fundamentul cuptorului

care poate fi din cărămidă, palânci de lemn sau piatră; în zona de câmpie multe din ele au fost dărâmate, deși până în urmă cu 40 de ani erau întâlnite în fiecare casă; în satele de munte cuptoarele de pâine sunt păstrate într-o proporție mai mare, deși unele nu mai sunt folosite; construcția cuptoarelor este realizată fie de un bărbat, specializat sau nu, în zona de munte, fie de o femeie în zona de câmpie; majoritatea oamenilor fac diferența între pâinea de casă, coaptă pe vatră și pâinea din magazin, considerând-o mult mai sănătoasă și *mai cu spor* pe cea de casă; cu toate acestea puțini sunt cei care mai fac pâine în propriul cuptor.

Note:

¹ Lucreția Mihuța, sat Vidra, comuna Vârfurile, jud. Arad

² Măsură de 5, 10 kg

³ Nicoară Floare, sat Vidra, n. 1944

⁴ Lucreția Mihuța, sat Vidra, comuna Vârfurile, jud. Arad

⁵ Ioan Toșa, *Casa în satul românesc de la începutul secolului XX*, Cluj-Napoca, Editura Supergraph, 2002, p. 171

⁶ *Ibidem*, p.171

⁷ Paul Stahl, *Planurile caselor românești țărănești*, Muzeul Brukenthal, Studii și comunicări, 9, Sibiu, 1958, p. 10 sq

⁸ G. Stoica, *Arhitectura interiorului locuinței țărănești*, 1974, Muzeul din Râmnicu Vâlcea, p. 20

⁹ Țigu Valer, Pecica, jud. Arad

¹⁰ *Ibidem*

¹¹ Leștyan Maria, Nădlac, jud. Arad

¹² Stana Florica, Șepreuș, jud. Arad

¹³ *Ibidem*

¹⁴ *Ibidem*

¹⁵ *Ibidem*

¹⁶ Ana Turcaș, Mișca, jud. Arad

¹⁷ *Ibidem*

¹⁸ Betea Viorel, sat Târnăvița, jud. Arad

¹⁹ Betea Constantin, sat Târnăvița, jud. Arad

²⁰ Nicoară Floare, sat Vidra, jud. Arad

²¹ Maria Bocșe, Alimentația cu pâine și tipologia cuptoarelor în așezările din Bazinul Superior al Crișului Negru, în *Contribuții la cunoașterea etnografiei din Țara Crișurilor*, nr. X, Oradea, 1971, p. 91

²² În aluatul de pâine se introduc cartofi fierți și sfărâmați care îi dau un gust aparte, mai dulce

²³ Pâinea preparată din tărâțe de grâu, despre care se spune că este mai sănătoasă.

²⁴ Nicoară Floare, sat Vidra, jud. Arad

Summary

Baking ovens from Arad County

Bread ovens are constructed of brick and are special purpose production of bread in the house. In addition to longer bake bread in the oven and other types of doughs: cakes, twists and wafers. When the oven is placed inside the house it can be a source of heating. Depending on geographical conditions and form of the furnace in Arad county was made a special type of bread ovens.



Foto 1

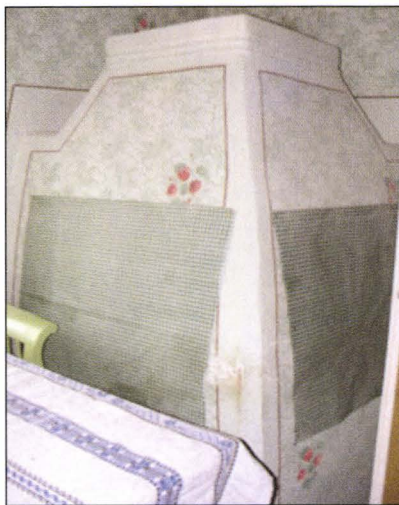


Foto 2



Foto 3

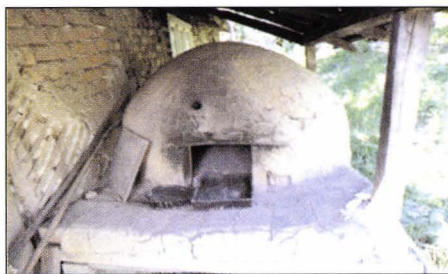


Foto 4

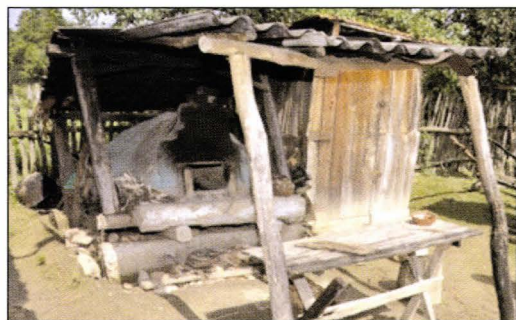


Foto 5



Foto 6

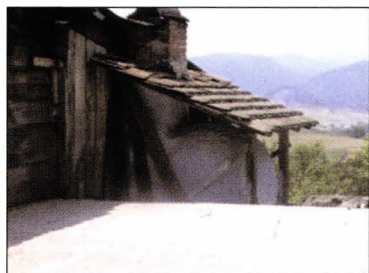


Foto 7

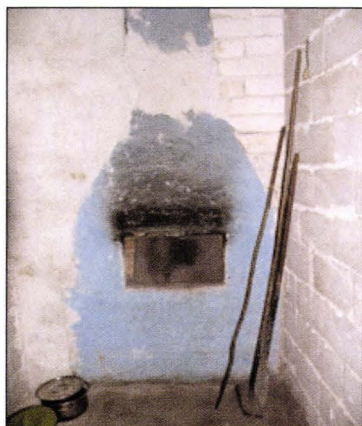


Foto 8



Foto 9



Foto 10

