

## ASPECTE ISTORICO-ETNOGRAFICE ALE VITICULTURII ÎN ȚINUTURILE SĂTMĂRENE

DORU RADOSAV, I. IURAȘCIUC

Tradiția istorică a viticulturii se originează în timpuri îndepărtate pe teritoriul patriei noastre, iar perpetuarea acestei ocupații, argumentează și ea valorile, permanențele unei istorii multimilenare. Viticultura transferată studiului istoriografic, poate releva aspecte interesante privind atât domeniile istorico-economice și etnografice, cât și concretizări ale unei problematice fundamentale a istoriei naționale dezbătute în jurul ideii de continuitate, de unitate istorică.

Sătmărul, în virtutea celor arătate mai sus, se înscrie din cele mai vechi timpuri în contextul istorico-geografic al istoriei românești, context configurat în cazul de față, de referințe istorice și etnografice ale viticulturii pe aceste meleaguri.

Aspectul istoric al viticulturii din ținuturile sătmărene urmărit de noi în materialul de față încearcă să parcurgă în mod succint, mențiunile documentare privind cultura viței de vie în părțile sătmărene, completate cu surse documentare mai puțin cunoscute. Tabloul istoric al viticulturii în aceste părți ale țării poate fi reconstituit cu ajutorul unei terminologii diplomatice circumscrise sistemului de redevențe și obligații feudale începînd cu sec. XIV. Obligațiile feudale se percepeau și din produsele viticole, astfel terminologia diplomatică menționează „*vina decimalia*“, adică dijma în vin față de biserică<sup>1)</sup> și „*vina nonalia*“, adică nona în vin față de stăpînul feudal<sup>2)</sup>. De asemenea obligațiile în vin față de biserică sînt menționate în sec. al XIII-lea sub forma și de „*tributum in vino*“, adică darea în vin<sup>3)</sup>. Dijma în vin prestată către rege, în sec. al XIII-lea apare în următoarea terminologie: *chibrio* — vadră de vin, *ako* — ocaua de vin, sau *collecta chybrionum* — darea în

<sup>1)</sup> Prodan, D., *Iobăgia în Transilvania*, vol. I, București, 1967, p. 59.

<sup>2)</sup> *Ibidem*, p. 26; pare și sub formularea: „*nona pars frugum, vinorum*“ sau „*nonam partem omnium fruguum suarum et vinorum suorum*“.

<sup>3)</sup> *Documente privind Istoria României, veacul XIII, C. Transilvania*, vol. II (1251—1300), București, 1952, p. 154.

vedre de vin <sup>1)</sup>, adică în acest caz terminologia redă obligația în vin, în aspectul ei comensurabil. Uneori dijma în vin se percepea și când producătorul inaugura un tease nou „*novum torcular*“ <sup>2)</sup>).

Prezența frecventă a elementelor unei asemenea terminologii în actele documentare și privilegiile cu referințe la Sătmar, precum și exemplele venite din sfera toponimiei <sup>3)</sup>, justifică o realitate, o existență îndubitabilă a viticulturii în părțile sătmărene din cele mai vechi timpuri.

Privilegiul din 1264, dat orașului Satu Mare, conferă locuitorilor orașului dreptul exclusiv de crișmărit liber al vinului. Dregătorilor și altor străini de oraș li se interzice accesul în oraș pentru a-și crișmări vinul <sup>4)</sup>. În privilegiul din 1271, acest drept este confirmat oaspeților (*hospites*) din Satu Mare, arătându-se că „vameșii și pivnicerii (numiți în document *cliciarii* n.n.) în slujbă în satul Sătmar să nu poată și să nu le fie îngăduit a-i supăra pe ei (oaspeții n.n.)“ <sup>5)</sup>. Rolul culturilor viticole în evul mediu dezvoltat în cadrul economiei feudale este foarte important. Vinul ocupa un loc de frunte în nomenclatorul de produse al rentei feudale. Acest lucru se poate sesiza din conscripțiile urbariale din 1569 și 1578 ale domeniului Satu Mare. În această perioadă, orașele Satu Mare și Mintiul au ajuns sub stăpînirea împăratului austriac. În urbariul din 1569 se menționează că locuitorii orașului Satu Mare „au dealuri de vii bune“ <sup>6)</sup>. Tot în acest an, urbariul menționează 8 vii ale împăratului „*vineae Caesareae Maestatis*“. Una dintre ele este lucrată odată de 100 de oameni, avînd o producție anuală de 20 — 25 buți medii de vin. De asemenea se arată că unele din aceste vii sînt lucrate de români fără plată „*Valachi sine pecunia colunt*“ <sup>7)</sup>. Numărul viilor lucrate pentru împărat pe întreg domeniul Sătmarului se ridică la 21, din care cele mai importante (pe lîngă cele din Satu Mare), Ardud, Seini,

<sup>1)</sup> Pascu, Șt., *Voievodatul Transilvaniei*, vol. I, Cluj, 1971, p. 410—413, vedrele de vin erau strînse de către slujbașii regelui numiți „*collectores chibrium*“, cf. și *Documente privind Istoria României*, sec. XI, XII și XIII (1075—1250), vol. I, București, 1952, p. 312—313; alte unități de capacitate pentru vin, care apar mai frecvent în terminologia diplomatică latină sînt: *tunella vini* — butoi de vin, *vas vini* — bute de vin, *vasculum vini* — butoiăș de vin, *cubulus vini* — cîblă de vin; pentru terminologia diplomatică maghiară din Transilvania cf. Szabo, T. A., *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*, București, 1975, p. 1001—1003.

<sup>2)</sup> Prodan, D., *op. cit.*, p. 34.

<sup>3)</sup> Valea Vinului (Borhyda) atestată documentar la 1399, iar la 1492 apare în mențiunea „*possessio Valachalis Borhyd*“ cf. Suciu, C. *Dicționar istoric al localităților din Transilvania*, vol. II, București, 1968, p. 234, *Szatmár Vármegye*, Budapest, 1910, p. 46, Szirmay, A. *Szatmár Vármegye*, vol. II, Buda, 1810, p. 180, Maksai, F. *A Középkori Szatmár megye*, Budapest, 1940, p. 118.

<sup>4)</sup> Fejer, C., *Codex diplomaticus Hungariae ecclesiasticus ac civilis*, vol. IV/3, Buda, 1843, p. 206—208, Cf. și Szirmay, A., *op. cit.*, vol. I, Buda, 1809, p. 147, Prodan, D., *op. cit.*, p. 86.

<sup>5)</sup> *Documente privind Istoria României... C. Transilvania*, vol. II..., p. 138. Privilegiul din 1271 și cele anterioare sînt reconfirmate în privilegiul din 1291, cf. *Szatmár Vármegye...*, p. 169, Pauler, Gy. *A magyar nemzet története az Arpádok korában*, Budapest, 1893, vol. I, doc. 39.

<sup>6)</sup> Prodan, D., *op. cit.*, vol. II, București, 1968, p. 360.

<sup>7)</sup> *Ibidem*, p. 361 și notele 9 și 10.

Ardusad, Baia Mare, Livada, Cehu — Silvaniei <sup>1)</sup>. De multe ori darea în vin substituia făina sau grânela în sistemul de obligații feudale în produse <sup>2)</sup>.

Crîșmăritul ca aspect economic adiacent viticulturii, este un drept și monopol feudal, care aduce importante venituri domeniului feudal. Este cunoscut în terminologia diplomatică în formula: *educillandi gracia* — drept de crîșmărit, *vinorum educillatio* — crîșmăritul vinurilor sau *propinațio vini* — crîșmăritul vinului. Cîștigurile realizate din crîșmărit în cadrul domeniului Satu Mare între 1569—1572, au variat între 98,4—151,8% <sup>3)</sup>. Crîșmăritul se practica prin impunerea vînzării prin intermediari. Se pare că din toate domeniile feudale din Transilvania de la sfîrșitul sec. al XVI-lea, doar în Satu Mare și Mintiu (aflate sub jurisdicția imperială austriacă) se practica prin vînzarea directă <sup>4)</sup>. Tot în ceea ce privește crîșmăritul exista obiceiul de „a cuprinde“ sau de „a tocni“, vinul înainte de cules, de-a reține de la supuși la un preț scăzut vinul (*vina ocupata*) din producția ulterioară. Acest caz îl întîlnim și pe domeniul Sătmarului la 1569 cînd s-au împărțit colonilor în vederea vinului nou 618,08 fl <sup>5)</sup>. Cîștigurile realizate de domeniul feudal în urma acestor practici sînt, evident, foarte mari.

Tradiția viticulturii sătmărene este continuată în secolele următoare. Astfel, un document mai puțin cunoscut, privilegiul dat orașului Satu Mare la 1610 de comitele Georgius Thurzo <sup>6)</sup>, vorbește despre „pămînturile arabile și promontoriul cu vii (*promonthoriys vineas*) din teritoriul comun al orașului“, arătînd în același timp imunitatea locuitorilor orașului față de „dijsma din vin și alte grîne (*Decimarum vini, frumenti aliarumque*)“ — vezi Plansa I.

Un alt document, mai puțin cunoscut, este „Privilegiul, legea și administrarea dealului viilor, date de Károlyi — domnilor proprietari“ <sup>7)</sup>, în anul 1714, în care se arăta necesitatea refacerii viilor din jurul orașului Carei, deoarece aceste vii aduc mari beneficii locuitorilor din oraș și castelului grofului Károlyi Sándor. Viile s-au aflat într-o stare deplorabilă mai ales după 1700, probabil datorită războaielor purtate de Francisc Rákóczi în aceste părți, împotriva austrieilor, în perioada 1703—1711.

Este demn de remarcat, mai ales începînd cu sec. al XIX-lea, circulația în comitatul Satu Mare a unor cărți de specialitate privind viticultura și tehnologia vinificației. Astfel, menționăm un tratat de viticul-

<sup>1)</sup> *Ibidem*, p. 370.

<sup>2)</sup> *Ibidem*, p. 378.

<sup>3)</sup> Prodan, D., *op. cit.*, vol. I, p. 352.

<sup>4)</sup> *Ibidem*, p. 348.

<sup>5)</sup> *Ibidem*, p. 340.

<sup>6)</sup> Arhiva Muzeului județean Satu Mare, Fond Primăria orașului Satu Mare, dosare 1—3, inv. 11214.

<sup>7)</sup> „Károlyi Szöllő hegyrül adatott Privilegiuma Törvennye es rendtartása Az Földes Uraknak, Anno 1714“. Este un coligat, cuprinzînd alături de privilegiul amintit, procese verbale, acte administrative cu privire la viile din jurul Careiului, datate între anii 1749 și 1805. se află la Arhivele Statului Satu Mare, Fond carte veche și manuscrise, inv. 478.

tură tradus din autorii francezi : Chaptal, Rozier, Parmentier și Dussieux de către Iosephus Voltiggius în primul deceniu al secolului al XIX-lea. Pe volumul al doilea al acestui tratat intitulat : „*Tractatus de Vitis Cultura arteque parandi Vinum, Crematum, Spiritum Vini, Acetum simplex et compositum, auctoribus Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux ex gallico latine redditus... Opera Iosephi Voltiggi... Viennae 1808*“<sup>1)</sup>, apare însemnarea în limba maghiară „Comitatul Satu Mare“ — vezi Planșa II.

În ceea ce privește aspectele etnografice ale viticulturii sătmărene, ne vom ocupa de : recipientele legate de culesul și transportul strugurilor pînă la locul de tescuire, instalațiile de tescuit, vase și spații folosite la depozitarea vinului.

Recipientele legate de culesul și transportul strugurilor pînă la locul de tescuire („preișalău“ — vinărie) folosite în viticultura județului Satu Mare, putem spune că ele nu prezintă deosebiri esențiale față de celelalte zone viticole ale Transilvaniei. Începînd încă cu sec. al XIX-lea, în localitățile cu viticultura cea mai dezvoltată : Viile Satu Mare (considerate pînă în 1920 ca vii ale orașului Satu Mare), Ardud, Rătești, Beltiug, Hurezu, Tarna Mare în care se cultivă vița nobilă, strugurii se culegeau în găleți, din care apoi se turnau în ciubere din lemn de brad, mai rar de stejar. Capacitatea acestor ciubere era între 40—50 l. Transportarea ciuberelor pînă la locul de vinificare („preișalău“), din cadrul viei, se făcea fie cu ajutorul unei prăjine, de către doi oameni (viile Beltiugului), fie de un singur om, pe spate, sub formă de rucsac (pl. III/1).

În raport de configurația terenului sau de întinderea viei, strugurii, pînă la locul de tescuire se transportau într-o cadă mare pusă pe o sanie în formă de furcă și trasă de boi<sup>2)</sup>. La „preișalău“, pînă la apariția zdobitorului mecanic, strugurii se turnau într-un ciubăr cu fundul ciuruit, așezat peste două grinzele deasupra unei cade și se călcau cu picioarele. Capacitatea acestui ciubăr cu fundul ciuruit era în jurul a 200 l. În cada mare se introducea un coș din nuiete, din care se lua mustul cu un ciubăr de 15 l și, cu ajutorul unor pilnii de lemn (pl. III/2, 3) se turna în butoaie. Coșul avea rostul să oprească pătrunderea cojiilor și simburilor de struguri în must. Restul strugurilor care rămîneau în cadă se puneau la tescuit.

Teascurile folosite în viticultura sătmăreană sînt de tipul celor cu șurub sau cu birna orizontală și șurub (care apare sub două variante) și, spre deosebire de recipientele descrise mai sus, prezintă un interes deosebit.

Teascul cu un șurub apare în părțile Sătmarului relativ tîrziu, în a doua jumătate a sec. al XIX-lea. Confecționarea acestui teasc se făcea atît în cadrul gospodăriei țărănești, cît și de către meșteșugarii orașului

---

<sup>1)</sup> Se află la Arhivele Statului Satu Mare, Fond carte veche și manuscrise, inv. 1093. Tratatul are 646 pagini și 10 planșe cuprinzînd ilustrații ale unor instalații de vinificație.

<sup>2)</sup> Informator Hans Hartman, 74 ani, Beltiug, județul Satu Mare.

(pl. IV/4). Acest tip de teasc, datorită avantajelor mari ce le prezintă (și anume volumului său redus, în comparație cu teascul cu birna orizontală), a pătruns în diferite colțuri ale județului, chiar și în localități cu o viticultură de tradiție și puternic dezvoltată. Forma acestui teasc este identică cu cea a teascului cu un singur șurub întilnit atît în podgoriile din Transilvania, cît și din Țara Românească și Moldova. Exemplele păstrate în colecțiile de etnografie ale muzeului sătmărean datează din 1900 (teascul cu șurub metalic, de proveniență orășenească, iar cel lucrat în gospodăria țărănească, cu șurub de lemn, din anul 1925).

Teascul cu birna orizontală este cel mai vechi și, totodată, cel mai frecvent în viticultura sătmăreană. După cum am amintit, el apare în două variante, din care una a fost semnalată de Nicolae Mironescu <sup>1)</sup>, și anume, cea a cărei masa este de piatră. Cealaltă variantă are șurubul fixat în talpă (birna inferioară). Această variantă este caracteristică pentru partea estică și nord-vestică a județului Satu Mare, și anume: Viile Apei, viile Medieșului Aurit, viile Orașului Nou, viile Remetei, Oașului, viile Halmeului și viile Tarnei Mari (pl. IV/5). Iar teascul avînd masa de piatră este reprezentativ pentru zona etnografică Codru și o parte din cea a Cîmpiei. Un exemplar din cea de a doua variantă a teascului cu birna orizontală și șurubul într-un capăt se află expus în incinta muzeului județean Satu Mare. El provine din Viile Halmeului. După cel de-al doilea război mondial teascul a fost adus din Vii, în localitatea Băbești, de unde apoi a fost achiziționat de muzeu. Pe marginea acestui obiect s-au putut culege de la foștii proprietari prea puține informații. S-a aflat doar că el a fost confecționat în pădurea de stejar din imediată apropiere a viilor și că era păstrat, datorită proporțiilor sale apreciabile, sub un acoperiș anume construit. Numele meșterului, anul, luna și ziua (1796, ianuarie 6) încrustate pe bîrnă, vin să completeze puținele date de care dispunem despre teasc. Alături de teasc s-a păstrat și pîlnia care a servit la turnatul vinului în butoaie. Ea ne apare, în comparație cu cea din doage de la sfîrșitul sec. al XIX-lea, foarte simplă, constînd dintr-o albie mare cu un tub de tablă la mijloc. Trebuie să menționăm că mai toate teascurile cu bîrnă orizontală întilnite în vinăriile și pivnițele de vin din județ, lucrate pînă la începutul secolului nostru, au încrustate pe birna orizontală: „a făcut (numele și prenumele meșterului sau mai multor meșteri), anul, luna și ziua (construcției teascului)“<sup>4)</sup>. Pe unele din aceste teascuri apar și elemente decorative, în special pe birna orizontală, în partea de bifurcare a lemnului, pe talpă, pe stîlpii de susținere a birnei orizontale și pe contrafișele acestora. Pe birna orizontală, afară de cele sus amintite, mai apare motivul dintelui de lup, iar pe stîlpii de susținere și contrafișele acestora, motivul lălelei.

După cum am amintit, în cazul unei viticulturi dezvoltate și cu tradiții dintr-o localitate dată, aceste instalații s-au păstrat fie în tîrnațul construcției din cadrul viei, fie în tîrnațul beciului, cum se obișnuia la

---

<sup>1)</sup> Al. Mironesu, Constantin Iliescu, *Cu privire la inventarul viticol tradițional, Călcătorea și teascul*, în „Sesiunea de comunicări științifice a Muzeelor de etnografie și artă populară“, București, decembrie 1964, p. 185—186.

pivnițele Beltiugului și Răteștiului. Iar acolo unde viticultura are o importanță secundară, soiurile de viță de vie cultivate fiind și ele de calitate inferioară sau hibridă, teascurile de vin sînt de lemn și cu un șurub la mijloc. Depozitarea lor, de regulă, se face în șură, iar în timpul sezonului folosirea lor capătă un caracter colectiv în cadrul comunității satești.

Afară de presele de vin cu bîrnă orizontală, ceea ce merită atenție deosebită sînt pivnițele de vin. Aceste spații de depozitare a vinului apar mai ales la contactul dealurilor Codrului cu Cimpia și sînt orientate spre sud-vest. Construcțiile de acest gen sînt caracteristice pentru partea sud-vestică a județului Satu Mare. Ele sînt grupate într-o parte a satului, pe un teren în pantă, de preferință, ca de pildă la Beltiug, chiar la marginea viilor.

Solul în care sînt săpate constă din stratul argilos, la suprafață, care nu permite pătrunderea apei și nisip argilos înspre interior. O astfel de pivniță se compune din tîrnaț, de circa 7 m lungime, unde se păstrează teascul de vin și căzile mai mari, cu acoperiș în două ape și înveliș din stuf și paie. În continuare se întinde pivnița propriu zisă de formă semicilindrică și de o lungime care poate ajunge pînă la 60 m. O porțiune din pivniță care poate fi între 7 și 40 m este zidită cu cărămidă. Spațiul din interiorul unei astfel de pivnițe este foarte încăpător. Numai pe o singură latură se pot păstra circa 30—35 butoaie a 600 l fiecare. Din această cauză se pot întîlni cazuri ca o pivniță să aibă doi proprietari. În jurul anului 1935 o pivniță valora cît două perechi de boi. Vechimea pivnițelor de vin din satele viticole ale Sătmarului: Beltiug, Rătești, Ardud, Homorodul de Jos, Hurezu și Dobra, datează de prin anul 1780. Numărul lor în unele localități a ajuns la peste 350 (Beltiug pl. IV/6). În celelalte localități în care practicarea viticulturii este de o dată mai recentă, vinul se depozitează de regulă în pivnițele construite sub case sau sub „găbănașe“ — cămările de alimente.

## ASPECTS HISTORIQUES ET ETHNOGRAPHIQUES DE LA VITICULTURE DANS LES RÉGIONS DE SATU-MARE

### — Résumé —

L'histoire de la viticulture dans le département de Satu-Mare peut se constituer depuis les temps les plus reculés grâce à un riche matériel documentaire.

En commençant à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle, des aspects de la viticulture sont fréquemment mentionnés dans les actes et les documents relatifs aux régions de Sătmare, de sorte que l'on peut affirmer que la viticulture apportait des revenus importants au domaine féodal de Satu-Mare.

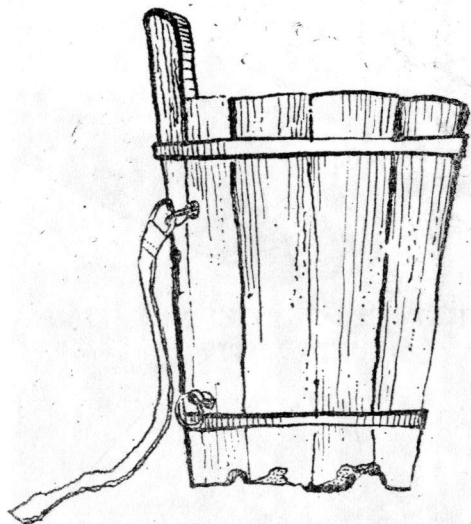
En même temps, au point de vue méthodologique, en étudiant la place occupée par la viticulture dans l'histoire des régions de Sătmare, l'on peut plaider pour relever une terminologie latine moyenâgeuse de la viticulture transylvaine.

De même, la communication passe en revue les outils les plus caractéristiques employés pour la culture des raisins, le transport de ces derniers jusqu'à l'emplacement de pressuration, les pressoirs à vin et les espaces réservés à l'entrepôt du vin — les caves à vin.







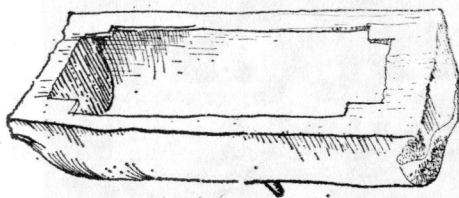


Ciubăr („rucsac“) folosit la transportul strugurilor

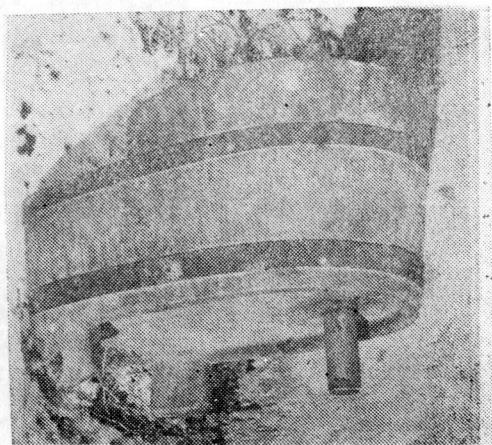


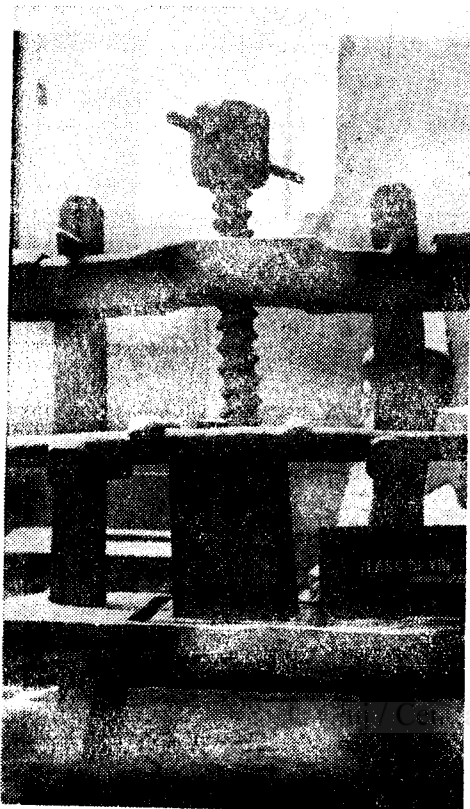
Ciubăr folosit la turnatul mustului în butoaie

BCU Cluj / Central University Library Cluj

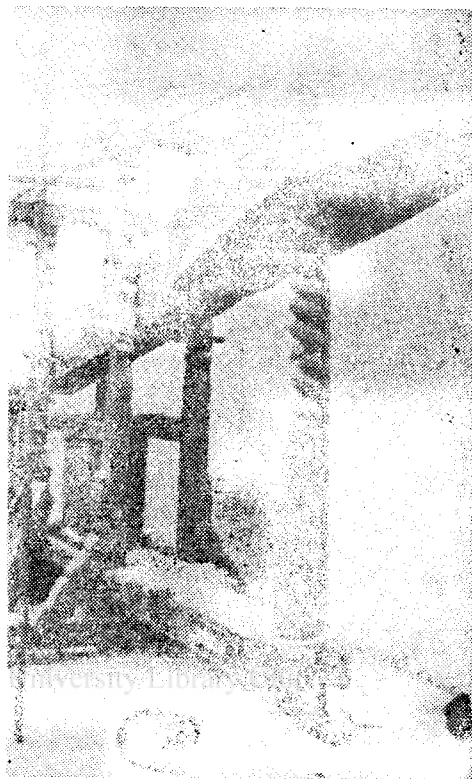


Pilnii de lemn





Teasc de vin cu surub la mijloc din anul 1925



Teasc de vin cu bîrnă orizontală și surub din anul 1796



Vedere de ansamblu a pivnițelor de vin din Belciug