

Mijloace de depozitare a cerealelor în județul Gorj

DOMNICA BAJMATĂRĂ

Păstrarea, în cele mai bune condiții a diverselor produse destinate alimentației, a avut și are o însemnătate primordială pentru asigurarea resurselor de trai, precum și pentru asigurarea semințelor pentru semănat.

Gorjul fiind situat în partea nordică a Olteniei, ocupațiile au aici un preponderent caracter agricol, alături dezvoltându-se creșterea animalelor, viticultura, pomicultura, apicultura și altele.

În satele Gorjului produsele cerealiere se depozitau în :

— gropi — numite gropi de bucate situate în curte ;

— recipiente :

— hambare

— uleie

— coșuri

— construcții speciale :

— pătule

— pivnițe

— magazii

Produsele cerealiere : grâul, secara, orzul, ovăzul au fost depozitate în două moduri :

— în gropi

— recipiente.

Gropile de bucate în Gorj au fost atestate de arheologi. În săpăturile arheologice de la Socu — Bărbătești s-au descoperit gropi de bucate din epoca hallstattiană în care s-au găsit vase cu cereale carbonizate ; la Virț — Telești s-a descoperit o groapă de bucate din epoca dacică ; la Bumbăești-Jiu mai multe gropi din epoca romană și la Polata — Birsești gropi cu mei carbonizați din epoca feudală.

Un deosebit interes îl reprezintă gropile de bucate ca element de continuitate a tehnicii de depozitare a cerealelor, cunoscut încă din epoca primitivă.

Gropile de bucate s-au păstrat în uz pînă la începutul secolului nostru în satele: Țicleni, Tunși, Rășina.¹

Tehnica construcției gropilor de bucate este cea prin ardere. Gropile au forma de oală, avînd o adîncime de 2—3 metri și lățimea la fundul gropii de 2—2,5 metri, mai strîmtă la gură încît poate intra un om. După ce se sapă gropile se ard cu paie una două zile pînă se întăresc pereții. Scopul arderii era următorul :

a) pentru a feri cerealele de umezeală ce ar favoriza fermentarea.

b) pentru a evita surparea.

c) pentru a împiedica pătrunderea în gropi a dăunătorilor.

În Gorj în afară de aceste gropi arse s-au întîlnit și gropi nearse de dimensiuni mai mici. Gropile nearse erau lipite cu un amestec de pămînt pleavă și bălegar. Pereții gropilor nearse după ce se usucă se căptușesc pe toată suprafața cu un strat de paie și pleavă.

În ambele tipuri groapa se umple pînă la gură cu cereale, se acoperă cu paie, se așează un capac de lemn și se astupă cu pămînt. Înainte de a introduce cereale în aceste gropi trebuie să fie bine uscate.

Cerealele se depozitau și în recipiente amplasate în interiorul locuinței.

În Gorj se întîlnesc locuințele la nivelul solului. După numărul de nivele pe care se dezvoltă se grupează în două categorii :

1) locuințe cu un nivel

2) locuințe cu două nivele

Tipul de locuință cu un nivel este cel mai răspîndit și stabil ca formă.

Locuințele cu două nivele, după materialul din care este construit parterul, se împart în două grupe :

— locuințe cu parterul „pivnița” și etajul din lemn

— locuința cu parterul „beci” din piatră și etajul din lemn.

Casa a evoluat de la casa monocelulară la casa cu două încăperi : „casa cu foc” și „soba” și la casa cu trei încăperi : casa cu foc, soba și celarul.

În ultimul timp au apărut locuințe cu mai multe încăperi cu dispoziții variate.

La casa monocelulară, hambarele, coșurile și uleiele se aflau în podul casei.

La casa bicelulară hambarele, coșurile se aflau în podul casei și uleiul cu făina în casa cu foc.

La casa cu trei încăperi hambarele, coșurile, uleiele se aflau în celar și uleiul cu făina în casa cu foc.

La casele cu două nivele hambarele, coșurile, uleiele se aflau în podul casei, în pivniță sau beci.

Hambarele sînt lucrate din lemn de fag despicat în tăblii subțiri „ulucate”. Capacul se închide pe țîțini de lemn. Ele se montau direct în podul casei sau celar la casele cu un nivel, la casele cu două nivele în pivniță sau beci. Hambarele nu erau ornamentate, rar apar semicercuri pe față. Ele erau lucrate de meșteri rudari din : Suseni, Somanеști, Buduhala, Albeni. În ele se depozitau făina, mălaiul sau grîul. Unele hambare sînt despărțite în două : o parte pentru făină și cealaltă pentru mălai. Ele aveau o capacitate de 10—40 băniciori.

Coșurile sînt împletite din nuiele de salcie, lipite pe din-afară uneori și pe dinăuntru cu un amestec de pămînt, bălegar și pleavă. Ele au forme diferite, rotunde, ovoidale.

Cele rotunde sînt mai largi în partea inferioară și mai strîmte la gură. Coșurile ovoidale sînt mai strîmte în partea inferioară sprijinindu-se pe un fund de blană de lemn și mai largi la gură. În coșuri se păstrează : grîul, secara, orzul, ovăzul și se află în podul casei, celar, pivniță și beci.

În Gorj, casa a servit meșterilor populari ca punct central de orientare și pentru acăreturile din jurul casei : pivniță, pătule, magazii. Meșteri populari au reușit să îmbine în mod armonios utilul cu frumosul.

Pivnița (pimița) este construită din lemn de stejar alcătuită din una sau două încăperi fără ferestre, cu prispă în față. La prispă întîlnim stîlpi fruntare, undrele ornamentate cu aceeași măiestrie ca și stîlpii, fruntarele și undrelele de la case. Acoperișul în patru ape din șindrilă de brad simplă sau ochetată, ornată la coamă cu ciocîrlani. În pivniță erau depozitate coșurile, uleiele și hambarele cu cereale.

Porumbul se păstrează în podul casei răsfirat și în pătule construite din două feluri de materiale : din nuiele și lemn de stejar.

Pătulele erau lucrate de către meșteri specializați, care își procurau nuielele de salcie. După 1900 meșteșugul împle-

tirii coșurilor de nuiele începe să dispară deoarece își fac apariția pătulele din ștacheți.

Pătulul prezintă unele elemente pe care le întâlnim și la case: acoperișul în patru ape cu coama străjuită de două țepi, înveliștoarea din șindrilă ornată la coamă cu ciocirlani. Este acoperit cu șindrilă de brad simplă sau ochetată pe două sau trei rânduri. După formă distingem: pătul dreptunghiular și pătul tronconic.

De remarcat este aspectul lor arhitectonic, proporția între pereții coșului și forma acoperișului, demonstrând simțul prezent al frumosului.

Pentru păstrarea porumbului se cunosc două tipuri de pătule:

- pătul din nuiele
- pătul din ștacheți

Pătulul din nuiele s-a păstrat pînă astăzi și se subdivide în două subtitluri.

— Pătul din nuiele montat pe furci și neîngrădit în partea inferioară apare mai întii în gospodăriile țăranilor înstăriți. După numărul furcilor 4—16, de la pătul se judeca puterea economică a proprietarului.

— Pătulul din nuiele montat pe cocină este întâlnit în două variante:

- cu sală în față
- fără sală.

La pătulul din nuiele montat pe cocină se distinge, coșul din nuiele și cocina. Coșul din împletitură din nuiele de salcie are o ușă în partea superioară sub acoperiș. Depozitarea porumbului se face direct pe ușă. Cocina este confecționată din birne de stejar cu o ușă la mijloc unde se adăpostesc porci. În unele cazuri cocina este împărțită în două încăperi: una pentru porci și cea de a doua pentru păsări.

Pătulele din nuiele nu au ieșit din uz și se mențin ca un element component al gospodăriei. Pătulele împletite din nuiele au cedat locul celor din ștacheți de brad de formă dreptunghiulară.

După poziția ștacheților distingem: ștacheți așezați în poziție verticală, ștacheți așezați în orizontal și ștacheți oblici sau ștacheți suprapuși delimitînd spații libere numite ochiuri.

În ultimii ani oamenii și-au construit magazii pentru depozitat cereale, din cărămidă, blăni acoperite cu țiglă sau tablă.

Odată cu construirea unităților agricole de producție s-a produs o îmbunătățire a sistemului de conservare a cerealelor prin metode și construcții noi.

Muzeul arhitecturii populare din Gorj exemplifică prin inventarul unităților sale, cât și prin unele construcții cu o funcție bine precizată, ocupațiile țaranului gorjean: agricultura, creșterea animalelor, pomicultura, viticultura, meșteșuguri, instalații tehnice populare.

Muzeul Etnografic în aer liber de la Curtișoara pe lângă păstrarea și punerea în valoare a unor vestigii istorice și arhitecturale din județul Gorj, contribuie la o mai bună cunoaștere a modului de viață al înaintașilor, demonstrează prin expozatele sale spiritul creator al poporului nostru, zestrea artistică pe care ne-a lăsat-o moștenire și pe care trebuie să o prețuim și să o perpetuăm peste secole.

N O T E

1. Brăiloiu Vasile, 80 ani, Tunși.