

CONTRIBUȚIE LA STUDIUL SISTEMULUI AGRICOL FEUDAL DIN PLAIUL NOVACI, JUDEȚUL GORJ

R. COSOROABĂ
C. GIURGIULESCU
P. TODEA

De obicei studiul diferitelor aspecte ale trecutului meleagurilor noastre s-a bazat mai mult pe documente scrise. O imagine de ansamblu pentru a fi realizată, implică considerarea ca documente și a altor vestigii despre trecut, din care nu pot să lipsească folclorul, toponimia, tradiția, resturile de obiecte etc. (1) În cazul de față rezultatele se bazează și pe cunoașterea temeinică de către autori, a locurilor și a obiceiurilor, a oamenilor și a habitatului. În cadrul sistemului agricol a fost înglobată întreaga activitate a țaranului, pentru a se putea reliefa specificul și nivelul tehnicii agrare, în toată complexitatea ei (2). Evoluția sistemului agricol s-a încercat să fie privită ca o verigă a cadrului ecologic, cu interferențele firești între om și natură. Rezultatele obținute arată necesitatea ocrotirii naturii și a integrării oricărei tehnologii agricole folosite³, în timp și spațiu.

Cadrul geografic și istoric. Denumirea de Plaiul Novaci aparține secolelor XVII—XIX, în prezent fiind scoasă din uz. Ea s-a impus datorită așezării centrale, pe aceste meleaguri, a actualului oraș Novaci și a rolului jucat de fosta așezare Novaci în relațiile dintre zona de munte și de deal, dintre Transilvania și Oltenia. Anterior plaiului Novaci, teritoriul pe care-l înglobează era împărțit în două plaiuri: — Cărpiniși și Cernădia⁵. Acestea ocupau zona de munte și depresiunea subcarpatică a bazinului superior al Gilortului și afluenților săi. Cele două plaiuri erau delimitate de dealurile podișului getic, la sud, și de cumpăna apelor, dintre Gilort

și Jiu, la vest, de Olteț la est și de Lotru la nord⁶. La finele primului mileniu cele două plaiuri și-au extins suprafața spre nord cuprinzând bazinele superioare ale Lotrului și Sebeșului. Aceasta a fost consecința firească a migrării populației din această zonă, spre sud și a respectării proprietăților celor migrați, prin arondarea lor la cele două plaiuri. Hotarul dintre Transilvania și Țara Românească s-a definitivat probabil, după învingerea lui Carol Robert de către voievodul Basarab, la 1330, la Posada. Din această cauză fosta graniță de nord a județului Gorj, nu este materializată de formațiune naturală. De aici și fragmentarea numelui unui rîu sub denumirea de Sebeș în Transilvania și Frumoasa în Oltenia⁷.

Suprafața plaiului Novaci a fost ocupată în epoca studiată, aproape în întregime de către păduri. Golurile din zona subcarpatică erau cunoscute sub denumirea de „poiană” iar cele din zona alpină, de „munte”⁸.

În prezent prin termenul de plai se înțelege zona de păduri și de pajști de la limita de nord a actualelor sate, pînă la limita superioară a pădurilor de foioase. Prin defrișările mai mult necontrolate decît controlate, s-a ajuns la situația actuală cînd pădurea formează unele insule răzlețe, restul fiind transformat în terenuri de pășunat sau de cultură.

Datorită suprafeței mari pe care o ocupă — peste 100 km în diametru — munții dintre Jiu și Olt cu zonele limitrofe, au fost locuiți și folosiți încă din epoca dacică, fiind o adevărată cetate naturală⁹. Migrarea populației autohtone a avut sensul nord-sud, cauză ce a deplasat administrația proprietăților localnicilor din bazinul Lotrului și din marginea Sibiului către zona sudică a masivului Parîng¹⁰.

În epoca migrației popoarelor, populația avea locuința principală în zona de munte, și cea secundară în zona subcarpatică. Începînd cu al doilea mileniu, după organizarea independentă a Țării Românești, în Oltenia și Muntenia, rolurile s-au inversat, ajungîndu-se la abandonarea celei montane¹¹. Cu toate acestea fiecare sat și-a menținut proprietățile din zona de munte, sub formă de obște, pînă la naționalizare (anexa 1).

Este interesant de subliniat modul în care au fost considerate cele două obști de către localnici pînă în epoca contemporană. Cea de la munte era denumită „La noi” iar cea

din zona subcarpatică „În țară”. Aceste denumiri arată că după retragerea administrației romane, zona subcarpatică apare ca dependentă încă de administrația imperiului Bizantin, iar cea de la munte apare ca independentă. De altfel N. Iorga presupune că existau unele zone autonome, pe care le denumește „Romanii”, una din ele fiind localizată în munții Lotrului¹². Primii locuitori care au fondat actualele sate din zona subcarpatică, au locuit pe versantul sudic al muntelui, fenomen petrecut după trecerea slavilor în sudul Dunării, 630 e.n.¹³. Liniștea relativă datorită refacerii temporare a imperiului bizantin, a dat posibilitate și la o parte din locuitorii bazinului Lotrului să treacă „vîrfurile” și să se așeze „în țară” cu menținerea vechilor proprietăți. Migrarea s-a intensificat după ocuparea vremelnică a Transilvaniei de regatul maghiar, fără să mai fie adăugate vechile proprietăți la noile sate unde s-au stabilit¹⁴. Plaiul Cărpiniș nu trebuie confundat cu fosta comună Cărpiniș, a luat numele de la pădurile de carpen, ceea ce indică locuri cu teren acid. Hotarul cu plaiul Cernădia îl forma riul Gilort. Tot așa și plaiul Cernădia nu trebuia confundat cu fosta comună Cernădia, care nu avea nici un sat cu acest nume. După opinia autorilor, plaiul Cernădia indică arealurile de cerneră¹⁵. Inițial primii locuitori erau grupați în așa numita cetate din Poieni, așezată în pădurea dintre râul Galben și afluentul său Cernăzoara. Legenda reține că învinși de Tătari (deci pe la 1241) oamenii lui Negru Vodă au părăsit cetatea dintre râurile Gilort și Galben (în fosta comună Pociovaliște) și s-au retras în cetatea din Poieni, după ce au aruncat comorile în lacul cu acest nume. Lacul cu comori (din Sitești). Tătarii au părăsit și ei bordeiele de pe valea Gilortului (în locul numit Tătărași) și s-au așezat în valea Galbenului (pe teritoriul fostului sat Cioveni). Aceasta a făcut ca o parte din locuitorii cetății din Poieni să se retragă spre munte, unindu-se cu cei care veneau de peste munte și întemeind fosta comună Cernădia¹⁶.

Pentru că mulți dintre membrii fiecărei familii locuiau definitiv sau temporar în obștile din munte și-au clădit biserici în Coasta Bengăi și în Țivdele, care au funcționat pînă în sec. 18 și au construit și un schit Custura la circa 10 km nord de Novaci.

Totodată și-au organizat locuri de întâlnire la diferite sărbători, printre care nedeia din Poiana Muierii, de la sinziene (24 iunie) a supraviețuit pînă în sec. XX. O asemenea nedeie s-a practicat și în obștile similare din zona submontană:¹⁸.

2. Sistemul agricol. Încadrarea perioadei studiate în epoca prefeudală și feudală este convențională pentru că țărani din teritoriul denumit Plaiul Novaci erau moșneni, fiind proprietari de pămînt în cadrul obștei¹⁹. Separarea proprietăților pe familii în obștea de la munte, nu s-a făcut niciodată, fiecare cunoscîndu-și drepturile în funcție de unitatea convențională numită „oaie întregă” și ulterior „întregi divizate inițial în „sferturi” și numite „picioare”. Separarea proprietăților în zona din obștea satelor, a început după organizarea administrativă a principatului (sec. XIV) și a continuat periodic pînă în sec. XIX, prin așa numitele hotărnicii. Hotărnicii precizau drepturile de proprietate funciară pe baza celor stabilite de hotărnicii anterioare, specificîndu-se la redactarea în scris” așa cum se cunoaște din vechime „respectiv fără consemnare scrisă. Pînă la separarea proprietăților pe moșneni atît „la noi la munte” cit și „în țară” fiecare își așeza locuința în cadrul obștei, acolo unde dorea. Fiind populație foarte puțină mai multe familii își așezau bordeiele grupate în poienile pădurilor, lîngă un izvor permanent. După ce „bătăturile de casă” nu mai corespundeau ca așezare, se mutau în altă poiană, lîngă un alt izvor. În afară de locuințe familiare mai existau și locuințe de obște cum au fost stîmile cu anexele, argelele și povernile²⁰.

Pendularea populației între locuința din țară și cea de la munte a favorizat dezvoltarea transumanței, fenomen economic și social, care a dus în final la părăsirea locuinței de la munte și menținerea în această zonă numai a locuințelor de obște pentru perioada de vară. În zona satelor au dispărut locuințele de obște și au rămas cele individuale. În perioadele de instabilitate politică moșnenii din această zonă își restrîngeau legăturile economice cu alte zone și treceau la practicarea unui sistem agricol autarhic. Economia autarhică a moșnenilor a impus o coloratură proprie modului lor de viață și le-a imprimat simțul independenței. Aceasta i-a făcut să se considere „fără stăpîni”, fără țară și fără hotare” și să treacă la practicarea transumanței pe alte teritorii decît cele natale.

Ocupația principală a populației de pe versantul sudic al muntelui și din zona depresionară a fost cultura plantelor. Creșterea animalelor era secundară însă se integra cu producția vegetală și favoriza sistemul autarhic. Din această cauză ogoarele se întindeau pînă la limita superioară a pădurii de foioase²¹.

Ocupația principală a populației care locuia în bazinul Lotrului era creșterea animalelor cu preponderență a ovinelor și numai în limite restrinse cultura plantelor²². Acest sistem agricol le permitea o mai mare libertate de mișcare, respectiv a transhumanței²³.

Modul lor de viață, practic identic cu cel al celor de pe versantul nordic al munților dintre Olt și Jiu, arată că la origină sînt din această zonă. De altfel, legăturile dintre cele două comunități s-au menținut chiar și după ce ei au părăsit bazinele superioare ale Lotrului și Sebeșului, prin stabilirea lor în zona depresionară a plaiului Novaci. Numărul celor veniți a fost probabil mai mare decît al localnicilor, pe care practic i-au asimilat. Ei au contribuit la formarea tuturor satelor care au avut obști în zona de munte²⁴. Cu timpul obștea de la munte a trecut în proprietatea celei din zona subcarpatică, proprietarii schimbîndu-se datorită vînzărilor și „daniilor“ (donații), ajungîndu-se la situația din sec. XIX (anexa I).

Lucrările solului erau limitate ca urmare a uneltelor agricole rudimentare. Cele de metal se procurau foarte greu, în perioadele de stabilitate politică din imperiul Bizantin și ulterior din Transilvania, și se rezumau la cele de tăiat (securi, cuțit, costură, seceră, coasă și foarfecă) și la cele de lucrat solul (sapa, hîrlețul, brăzdarul plugului de lemn sau chiar numai vîrfurile brăzdarului). Ogoarele erau limitate ca suprafață și se lucrau fie manual fie cu plugul tras de boi. În afară de cele cîteva plante cultivate, locuitorii acelei epoci foloseau mult flora spontană, atît alimentar cît și terapeutic. Plantele cultivate aveau cîteva caracteristici comune ca perioadă scurtă de vegetație, pretenții reduse față de lucrările solului și rezistență mare la intemperii. Principalele cereale cultivate au fost: orzul (*Hordeum vulgare*), meiul (*Panicum miliaceum*, varietatea *effusum*) și grîul de primăvară (*Triticum monococum* sau *alacul*), care aveau circa 100 zile de vegetație. Se semănau întîi eșalonat grîul și orzul, apoi

meiul după instalarea definitivă a primăverii, în locurile cele mai „grase” (fertilitate ridicată), însoțite și bine adăpostite din poienile pădurilor. Ogoarele erau temporare, nu se fertilizau și se cultivau pînă la „sărăcirea” solului, făcîndu-se o rotație simplă cu folosirea unei lucrări superficiale la însămînțare²⁵. Recoltarea se făcea cu coasa, de bărbați, și cu se-cera, de femei. Treieratul se realiza în comun, de către fa-miliile înrudite și vecine. În acest scop se curăța iarba de pe suprafață cu diametrul de circa 5—10 m, se așterneau plantele lăsîndu-le să se usuce bine la soare, după aceea se jucau cu picioarele, se băteau cu anumite „bătătoare” din lemn. Cei care dețineau cai făceau treieratul prin trecerea cailor peste mei sau grîu²⁶. Pleava și boabele se strîngeau du-pă înlăturarea paielor și se vînturau, respectiv se lăsau să cadă dintr-un vas, în bătaia vîntului, alegîndu-se astfel boa-bele de pleavă. Măcinarea se făcea cu ajutorul a două pie-tre activate manual (rișniță) după ce boabele erau strivite în-tr-o „piuă” (de obicei din lemn de păr pădureț) cu un „pisă-log” de piatră. Cernerea se făcea cu ciurul confecționat din piele de porc argăsită și perforată. Meiul se folosea pentru facerea mămăligii de toate zilele iar orzul și grîul la „zile mari” pentru azimă și piine dospită cu drojdie de la fermentarea fructelor și coaptă în țest sau în spuză, ca și pentru colivă care de obicei era folosită la o serie de ritualuri²⁷. O altă grupă de plante se cultiva în „grădinile de varză” prin termenul de varză înțelegîndu-se în zonă, pînă în prezent, toate legumele și verdețurile alimentare²⁸. Acestea, împreună cu unele plante din flora spontană, serveau la prepararea ciorbelor care erau servite cu mămăliga de mei ce forma ba-za rației de hrană. „Grădinile de varză” erau amplasate în „oboarele” de iernare a animalelor sau în „țarcurile” călilor de fîn²⁹. Ele cuprindeau mai multe grupe de plante din care varza, bobul, ceapa și usturoiul erau principale iar ca secun-dare se cultivau leuștean, pătrunjel, mărar și morcov. În „grădinile de varză” se cultiva și cînepă, care servea și ca plantă insecticidă ocrotind celelalte plante alimentare. După însămînțare, în teren săpat, cultura lor se rezuma la plivitul manual al buruienilor. În perioada de iarnă se consumau conservate ca „varză acru” (murață) și „murături” (legume murate) împreună cu „legume” (mîncare de boabe).

Toate aceste culturi reușeau în zona ocupată de pădurile de foioase, pînă la zona pădurilor de conifere³⁰. Din flora spontană se foloseau sub formă de ciorbe și crudități cele mai diferite plante (urzici, ștevie, păpădie, cimbru sălbatic, ciuperci etc.)³¹. Ciupercile comestibile se foloseau fie proaspete fie conservate prin uscare sau prin murare (bureți muțați, creșcuți toamna pe lemnul de fag în putrefacție).

Produsele alimentare vegetale erau completate cu fructele pomilor roditori (prun, măr, păr, cireș etc.) care fie creșteau natural fie erau plantați pe marginea pădurii unde erau instalate locuințele. Sortimentele autohtone de pomi erau restrînse. La prun existau soiuri timpurii (albe) și soiuri de toamnă (vinete). Fructele se foloseau vara proaspete sau uscate în perioada de iarnă și chiar vara, în „zilele de post”. Uscarea se făcea prin afumare sau în mod natural la soare. Pentru uscare s-au folosit mai mult fructele cu faza de coacere în septembrie. Pentru băuturi fermentate și nefermentate se foloseau mai mult fructele din lunile iulie și august.

Vița de vie se cultiva sub formă de „hălingă” înlesnindu-se urcarea ei în pomi³² fără tăieri speciale și din soiuri românești.

În afară de fructele de la soiurile cultivate erau folosite și cele de la pomii „pădureți”, crescute spontan în pădure și fructele de pădure³³.

Înmulțirea pomilor roditori se realiza pe baza materialului crescut natural din drajoni și semințe, iar vița de vie prin butași. După părăsirea unor „bătători” și mutarea locuințelor în altă poiană, pomii rămîneau în vechea vatră a așezării. Aceasta a făcut ca în numeroase locuri să se găsească pînă în secolul trecut, în amestec cu arborii din pădure, mulți pomi roditori. În secolul XIX cînd au început plantările de pomi, ca material inițial s-au folosit puieți găsiți în pădure pe locurile vechilor așezări. Țuca se prepara cu ajutorul alambicului confecționat pe loc din ceramică și lemn³⁴. Vinul se obținea prin zdrobirea strugurilor în „țarcuri” de nuiele împletite și „linuri” de lemn. Putinele, berbenițele și butoaiele, folosite la depozitarea, fermentarea și conservarea alimentelor și băuturilor, erau din lemn, legate cu cercuri confecționate tot din lemn. Din pere și mere se mai prepara „livejul”, o băutură asemănătoare cidrului, folosită ca reconfortant, răcoritor și aliment. Din mere pădurețe se obținea,

prin zdrobire, sucul acru ce se folosea în locul oțetului. Ca oțet se mai folosea „zeama de prune” rămasă după distilare. Uneori iarna aceasta substituia fructele la prepararea „chisăliței”. Hrana vegetală era completată, de obicei la „zile mari”, cu produse animale, de către autohtonii agricultori de pe versantul sudic al muntelui și din depresiunea subcarpatică. Speciile și numărul animalelor erau foarte limitate, ele neconstituind o preocupare pentru țărani.

Migrarea în această zonă a locuitorilor din bazinul Lotrului, amestecarea lor cu autohtonii și intrarea lor în obștile existente au dus la apariția unei categorii de locuitori a căror ocupație principală era creșterea animalelor. Aceștia primeau „în pază”, respectiv în îngrijire și exploatare, și animalele de la ceilalți țărani. Ulterior aceștia au căpătat denumirea de ungureni, iar ceilalți români³⁶. De obicei, erau „strânse” ovinele, vara (de la unii chiar și iarna), și o parte din taurine și cabaline, numai în perioada de pășunat. Crescătorul care strângea aceste animale avea „gazdă” pe o pășune de munte pe care o închiria de la obștea căreia îi aparțineau proprietarii animalelor. Pe baza surselor locale (tradiție, etnografie și folclor) termenul de „ungurean” desemnează pe proprietarul de oi iar cel de „cioban” pe cel angajat la îngrijitul oilor, de către ungurean³⁷.

Creșterea animalelor a rămas în acest fel, legată de existența pășunilor de munte. Chiar dacă nu erau urcate la munte toate animalele, prin micșorarea numărului lor, se da posibilitatea producerii finului necesar pentru iarnă. Pajiștile din zona subcarpatică erau folosite atât ca pășune, cât și ca fînețe. Primăvara, pajiștile erau pășunate pînă cînd pajiștea de la munte devenea pășunabilă.

Taurinele începeau să fie coborîte după primul ciclu de vegetație al pajiștei de munte, trimițîndu-se pe miriști și pe cosituri. Pînă la mijlocul lunii august toate taurinele erau coborîte. Ovinele coborau pînă la sfîrșitul lunii septembrie.

În perioadele de instabilitate din primul mileniu, iernarea animalelor trebuie să se fi făcut în păduri, acolo unde aveau și locuința. După formarea satelor, au rămas, în vechile bătături de casă, conacele pentru creșterea animalelor³⁹.

O privire sumară asupra raselor arată că se creșteau numai așa numitele rase autohtone, care pînă în prezent, la

unele specii, au dispărut. Existau următoarele rase: Țurcă-nă albă și neagră (la ovine), Mocănița (vaca de munte, la taurine), Stocli (la porcine), locale românești (ușoare) la găini etc. Toate aceste specii serveau la satisfacerea familiei cu lapte, ouă, carne și untură.

Laptele se producea numai în sezonul de pășunat, cauză pentru care fătările se produceau primăvara. Sub formă proaspătă laptele nu se comercializa. Laptele de oaie era transformat în unt, în brinză de burduf și de puțină (telemea), în lapte acidulat (lapte „uitat“), în urdă etc., produse care se consumau în special în perioada de iarnă, (ex.; în săptămâna „brnzei“). Carnea de porc se folosea tot iarna, în perioada „cîrneleșilor“. De la porc se opreau slănina și grăsimea, care se foloseau și vara. Concepția locală, care mai dăinuie și în prezent, consideră animalul domestic ca pe cel sălbatic. Hrana oferită de crescător fiind sub necesarul supraviețuirii, animalele lăsate în libertate se comportau ca și cele sălbatice⁴⁰, cauză care a făcut ca fătările și clocitul să aibă loc numai primăvara. Producția animală era așa de scăzută, încît nu ajungea nici familiei, ceea ce a atras, chiar și în această zonă considerată „zootehnică“, o hrană aproape exclusiv vegetală la populația existentă, cu consecințele respective⁴¹.

Grăsimile alimentare erau procurate în special din porcul de „Crăciun“, porcii crescîndu-se pentru producerea de slănină și osînză, deziderat satisfăcut și prin vîrsta înaintată la care porcii erau sacrificați. Ca grăsime animală se mai folosea seul de la ovinele adulte⁴². Completarea necesarului de untură de porc se făcea cu grăsimi vegetale, extrase prin presare, din jir⁴³, nuci și, ulterior, din semințe de dovleac.

Pentru îmbrăcăminte foloseau lina și cînepa, țesute în argele, la războaie verticale. Prelucrarea lînii, în caiere pentru tors, se făcea cu darace și pieptene manuale. Așa cum s-a precizat mai înainte, cînepa era o plantă nelipsită în grădinile de vară. După recoltare prin smulgere se făcea „topitul“ ei în bălți care mențineau o temperatură constantă, unde se puteau înmulți microorganismele specifice⁴⁴. După topire se trecea la bătutul în meliță și apoi prelucrarea se făcea ca și la lînă. Pentru vopsitul țesăturilor de lînă și cînepă se foloseau plantele spontane. Dintre acestea, roiba (*Rubia tinctorum*) începuse să se cultive. Se folosea la colorarea în

roșu datorită conținutului ridicat de alizalină. Cultura ei se rezuma la transplantare⁴⁵. În afară de acestea foloseau frunze, coajă, flori și fructe de la cele mai diverse plante⁴⁶. Gama culorilor folosite era destul de restrânsă și se axa pe nuanțele închise⁴⁷.

Din flora spontană adunau și plante „de leac”. Noțiunile despre boli și plante medicinale se transmiteau din generație în generație, constituind uneori secrete de familie.

Problemele de aprovizionare cu alimente se rezolvau de multe ori prin transformarea omului în culegător, vânător, pescar, stupar etc. Acestea însă erau practic niște meserii pe care le învățau de obicei bărbații din tată-n fiu.

Anexă: Obștile pastorale din zona de munte, Plaiul Novaci
(Situația din prima jumătate a secolului XX)

Nr. crt. Obștea și comuna principală

1.	Băileasa	-- Cărpiniș
2.	Bălescu	-- Poienari
3.	Bora	-- Cernădia
4.	Coriciu	-- Novaci
5.	Cătăliu	-- Baia de Fier
6.	Cărbunele	-- Cărbunești
7.	Gilcescu	-- Cernădia
8.	Cerbu	-- Novaci
9.	Cibanu Mare	-- Novaci
10.	Cibanul Mic	-- Novaci
12.	Coama Mohorului	-- Novaci
11.	Cioara	-- Pociovaliște
13.	Coasta Bengăi	-- Bengești
14.	C. Crainiciului	-- Cărpiniș
15.	C. Cucii	-- Pociovaliștea
16.	C. Petresei	-- Pociovaliște
17.	C. Pietroasă	-- Novaci
18.	Corneșu Mare	-- Cernădia
19.	Corneșu Mic	-- Cernădia
20.	Costișul	-- Radoși
21.	Corișorul	-- Ciocadia
22.	Cracu lui Jivan	-- Baia de Fier
23.	Cracu Săliștenilor	-- Cernădia
24.	Cracul Tivdelor	-- Cernădia
25.	Cufurila	-- Baia de Fier
26.	Curmătura Olteplui	-- Baia de Fier
27.	Dălbanu	-- Novaci
28.	Dosul Micăii	-- Baia de Fier
29.	Dengherul	-- Novaci

30.	Făget	— Novaci
31.	Fântăna Untului	— Cărpiniș
32.	Florile Albe	— Cărpiniș
33.	Florile Albe	— Cernădia
34.	Galbenu	— Cernădia
35.	Gaura Mohorului	— Pociovaliște
36.	Găurile	— Radoși
37.	Groapa lui Purcel	— Crasna
38.	Groapa Seacă	— Cernădia
39.	Gruul cel Frumos	— Cărpiniș
40.	Gura Potecului	— Baia de Fier
41.	Huluzul	— Cărpiniș
42.	Ieșul	— Cărpiniș
43.	Iezerul	— Cărpiniș
44.	Larga	— Cânepești
45.	Larga Băncii	— Novaci
46.	Lespezi	— Pociovaliște
47.	Mocăria	— Cărpiniș
48.	Măgura Făgetului	— Novaci
49.	Măgura Frasinului	— Cernădia
50.	Mănăileasa	— Cernădia
51.	Mândra	— Săcelu
52.	Micaia	— Baia de Fier
53.	Mierăutu	— Cernădia
54.	Miru Mare	— Cernădia
55.	Mocirlele	— Cărpiniș
56.	Mogoșul	— Cernădia
57.	Mohorul	— Pociovaliște
58.	Molitvișul	— Cărpiniș
59.	Muncelu	— Crasna
60.	Muncelu Statului	— Crasna
61.	Muntinu Mare	— Novaci
62.	Muntinu Mic	— Novaci
63.	Mușetoiu	— Cernădia
64.	Nopteasa	— Cernădia
65.	Paltinul	— Pociovaliște
66.	Petrimanu	— Cernădia
67.	Părăginosu	— Cernădia
68.	Piclesea	— Cărpiniș
69.	Piciorul Timpei	— Cernădia
70.	Piciorul	— Cărpiniș
71.	Pietrile	— Cernădia
72.	Piscu Boierului	— Baia de Fier
73.	Plaiul Băii	— Baia de Fier
74.	Plaiul Cernăzânilor	— Cernădia
		— Cărpiniș
76.	Plaiul Hirișeștilor	— Hirișești
77.	Plaiul Novaciului	— Novaci

78.	Plaiul Stănțeștilor	-- Novaci
79.	Plasele	-- Cărpiniș
80.	Pleșa Tâmpel	-- Novaci
81.	Pleșcoaia	-- Ciocadia
82.	Plopul	-- Cărpiniș
83.	Poiana Muierii	-- Ciocadia
84.	Plopul	-- Novaci
85.	Pravețu Mare	-- Cărpiniș
86.	Pravețu Mic	-- Cărpiniș
87.	Purul	-- Cernădia
88.	Rădeiu	-- Hirîșești
89.	Rânca	-- Novaci
90.	Rotunda	-- Cărpiniș
91.	Sălanele	-- Cernădia
92.	Setea Mare	-- Radoși
93.	Setea Mică	-- Radoși
94.	Slimoiu	-- Cernădia
95.	Stănișoara din Dos	-- Bumbești
96.	Stănișoara din Față	-- Cărbunești
97.	Ștefanu	-- Aniniși
98.	Tărlărau Aniniș	-- Cănepești
99.	Tărlărau Cănepești	-- Cernădia
100.	Tărlărau Cernădia	-- Novaci
101.	Tărlărau de Sus	-- Crasna
102.	Tăuzu	-- Cernădia
103.	Tâmpa Mare	-- Cernădia
104.	Tâmpa din Părău	-- Cernădia
105.	Tidvele	-- Cernădia
106.	Tolanu Mare	-- Cernădia
107.	Tolanu Mic	-- Cernădia
108.	Turcinu Mare	-- Cernădia
109.	Turcinu Mic	-- Cernădia
110.	Urdele	-- Cernădia
111.	Vaca	-- Novaci
112.	Văișanul	-- Radoși
113.	Zănoaga	-- Poienari
114.	Zănoaguța	

În decursul timpului, obștile s-au divizat între urmașii primului proprietar, apoi s-au divizat chiar și ele.

Comuna (satul) redată în anexa de față, deținea pe cei mai numeroși proprietari, restul fiind răspîndiți în mai multe sate. Se ajunsese ca o familie să aibă și „un sfert dintr-un picior”, respectiv nu se mai putea diviza în continuare proprietățile.

NOTE:

- ¹ Această idee este susținută și documentată în toate lucrările elaborate de I. Conța.
- ² Ar fi mai potrivit termenul de sistem agrar (ca de exemplu economie agrară, istorie agrară, legislația agrară etc.) Noțiunea de sistem agricol se folosește însă în majoritatea lucrărilor, (*Terra Nostra*, III, București, 1973, p. 21).
- ³ De aici și necesitatea aparentă cu multă acuitate în prezent, de a se studia agroecologia alit pe fiecare zonă cit și pe întreg globul pământesc.
- ⁴ Apare scrisă în lucrările administrative din perioada respectivă.
- ⁵ Reținută de tradiție din generație în generație pînă în sec. XIX.
- ⁶ Aveau hotare naturale, între cele două plaiuri hotarul era dat de râul Gilort.
- ⁷ Numeroasele discuții între specialiști asupra fostului hotar de nord al județului Gorj n-au ținut seamă de acest aspect. Pînă la 1330 și Oltenia era considerată ca o feudă a regatului maghiar împreună cu Muntenia. În prezent bazinul Lotrului a revenit județului Vilcea, delimitarea dintre cele două județe fiind făcută pe vechiul hotar; munții sînt folosiți și în prezent, tot de locuitorii de pe teritoriul fostului plai Novaci.
- ⁸ Pe plan local, prin „munte” se înțeleg „pajiștile de munte”.
- ⁹ Idee susținută de toți cei care au studiat Valea Lotrului, printre care menționăm pe Gh. Maior (*Valea Lotrului*, Buc. 1903) și pe I. Simionescu (*Țara Noastră*, București, 1940).
- ¹⁰ Aspect demonstrat de către Șt. Meleş în lucrările sale, din care mai reprezentative sînt: *Păstori ardeleni în țările române*, Arad, 1925. și *Emigrări românești din Transilvania în sec. XIII—XX*, București, 1971. Această idee a fost analizată în lucrările cu subiecte din județul Gorj, elaborate de Alexandru Ștefulescu, în primul deceniu al sec. XX, publicate la Tg.-Jiu.
- ¹¹ Vezi și Gh. T. Dan, *Romanitatea Carpato-Dunăreană și Bizanțul în veacurile V—XI*, Iași, 1981.
- ¹² Vezi și Elena Gheran, *Mewes, un exponent al ideii unității politice a poporului român*: N. Iorga, *Revista de filozofie*. nr. 1, 1984, p. 27.
- ¹³ Idem, 11.
- ¹⁴ Idem 10.
- ¹⁵ Se poate presupune că existau unele materiale care, după exploatare, se purificau prin cernere (fier și grafit). În sprijinul acestei idei vine și denumirea dată de romani castrului de la confluența Cernei cu Dunărea, Dzierna; în această situație cuvîntul Cerna pe care-l au diferite ape și locuri în Oltenia nu este de origine slavă și nu înseamnă „negru”, el derivă din verbul a cernere. Exista chiar și un pîriu în fostul plai Cernădia cu denumirea de **neagra** și în Cerna. Deci cuvîntul Cerna nu este de origine slavă. În grai local cuvîntul deal și pronunță dial).
- ¹⁶ Legendă auzită în fostele comune Pociovaliște, Cernădie și Poienari. Povești despre Negru Vodă în Plaiul Novaci a cules și D. Brezulescu (1900) pe care le-a folosit și B. P. Hașdeu în lucrările sale. Căntătorii de comori locali au găsit numai resturi de săbii, săgeți și lănci. Locuitorii din vechea comună Bumbăști-Pițic, în deceniul 30, au denumit cămniul cultural local, „Țara lui Lituon-Vodă”.

- ¹⁷ Biserici indicate și în harta din 1719 elaborată de către austriacul Fr. Schwanz, a carei copie se găsește și în lucrarea lui I. Conea, **Un prinț prin țara lui, Craiova**, 1940.
- ¹⁸ Existau locuri de întâlnire (nedei, tîrguri) la Obirșia Lotrului, în coasta Bengăi, Virful Nedeia și Tivdele (ulterior Rinca), care aveau loc la (24 iunie și 15 august). În zona subcarpatică au supraviețuit tîrgurile de la Cărpiniș (drăgaica) Polovragi (20 iulie), Bălcești (Floriile).
- ¹⁹ I. Claudiu, **Alimentația poporului român**, București 1939, pag. 66—67. În schimb, M. Macrea, **Istoria Românilor**, vol. I, București, 1960, pag. 397, susține că obștile făcute de stăpînirea romană s-au dizolvat datorită abuzurilor. Moșnenii erau urmașii unui „moș” a cărui proprietate a devenit obște.
- ²⁰ Culese de autori din zonă (1940—1980).
- ²¹ Urmele lor se mai pot distinge, în unele locuri, și în prezent.
- ²² La crescătorii de animale, în special de ovine, a dăinuit, pînă în prezent, obiceiul de a lăsa cultura plantelor pe seama sexului feminin. Populația de sex masculin, indiferent de vîrstă, se ocupă de creșterea oilor.
- ²³ Transhumanța nu trebuie confundată cu nomadismul. Cei care practică transhumanța au „o vatră” la care se întorc în fiecare an. Prin transhumanță se pot crește ovine fără să aibă o suprafață de pămînt corespunzătoare numărului de ovine. Dacă nomadismul poate să fie considerat o consecință a foametei, transhumanța poate să fie atribuită tensiunii de înăvuițire. Cu toate acestea, mulți transhumanți, în unele cazuri determinate tot de această tendință, părăsesc locurile natale și se stabilesc în alte zone pe care le consideră „un vad” mai bun.
- ²⁴ Primul val de transhumanți, sosit pînă la întemeierea principatelor, s-a asimilat cu localnicii și, pentru că existau terenuri bune pentru agricultură, au îmbrățișat în primul rînd cultura plantelor, creșterea animalelor rămînd secundară, pentru a putea valorifica și proprietatea de la munte. După ocuparea vremelnică a Transilvaniei de coroană maghiară, transhumanții rămași în zonă au format sate separate, cunoscute sub numele de ungureni. Aceștia au preluat, prin cumpărări, dispunînd de un potențial economic mai ridicat, o bună parte din obștile de la munte, astfel ei au rămas, în primul rînd, crescători de animale și, în mod secundar, cultivatori de pămînturi. Unii au cumpărat și în satele unde s-au așezat, suprafețe de teren pe care îl puneau în valoare cu mîină de lucru din afara familiei.
- ²⁵ Problema stabilirii speciilor și soiurilor de cereale cultivate nu se poate face decît pe baza informațiilor date de cei ce au trăit și în sec. XIX, cînd nu erau școlarizați. Aceștia moșteneau, odată cu zestrea materială (pămînt, animale, etc.) și zestrea spirituală, care cuprindea legende cu privire la fapte din trecut legate de strămoșii familiei. Sistemul actual de școlarizare a înlocuit zestrea spirituală a familiei cu informații bogate din cunoașterea de nivel național și mondial. Din cele culese de Gh. Maior în secolul trecut, în zona de munte se cultivau mai mult orz, mei, și alac (**Fitotehnica**, București — Brașov, 1899, pag. 68). În documentele scrise, grîul ca atare a fost consemnat de abia la 11.05. 1399 (ibidem, pag. 69).

- ²⁶ Chiar și în prezent cuvîntul a **treera** are, local, sensul de „a te învîrți în același loc”.
- ²⁷ Unii afirmă că facerea pîinii nu era cunoscută de români, în special de cei din zona de munte, sub motiv că nu aveau drojdie și nu erau sedentari, concepție acceptată de mulți cercetători, pe baza informațiilor transmise de călători din Europa centrală, dar nefondată, fiind preluată fără a se analiza Româniilor au știut să înlocuiască drojdia de bere cu drojzii „sălbatică”, din cele mai vechi timpuri, mai ales în zonele pomicole Chiar și N. Iorga, în lucrarea **Istoria Românilor prin călători** (București, 1929, p. 85), redă, fără a face o analiză, ideea că românii mînceau numai mămăligă și osînză. Nu trebuie neglijat faptul că în ritualul religios se cereau pline dospită și colivă.
- ²⁸ Chiar dacă originea cuvîntului **varză** creează încă discuții, indiferent dacă este latină sau traco-dacă. În prezent sensul „toate zarzavaturile cultivate” este fost acceptat și de filologi (D. Dominte, **Cuvînte românești păstrate de la daci**, Albina, 3, 1984, p. 10).
- ²⁹ În limbaj local prin **oboare** se înțeleg „padocurile unde animalele erau ținute în stabulație liberă” și prin **țarcuri** „locuri delimitate de obicei prin garduri de mărăcini, unde se aflau clăile de fin”.
- ³⁰ Aspect demonstrat în prezent de grădina botanică alpină de la Rinca a Universității din Craiova.
- ³¹ I. Claudiu, în lucrarea **Alimentația poporului român**, București, 1939, arată evoluția acestui sistem de alimentație, generat de condițiile social-economice ale timpului.
- ³² Cuvîntul **hălingă**, preluat și ca nume de familie, indică „vița de vie crescută pe port înalt cu ajutorul arborilor sau suporturilor făcute de țaran”. Terminologia creșterii ca hălingă exclude lucrările solului, biziindu-se numai pe tăieri și eventual pliviri.
- ³³ Pomii sălbatici, pentru că creșteau spontan în pădure, au fost și mai sînt cunoscuți sub numele de **pomi pădurești**. Fructele de pădure provin de la arbori sau arbuști neluați în cultură, ex. porumbarul, mărăceșul, păducelul, afinul, coacăzul etc.
- ³⁴ Există opinii care infirmă folosirea băuturilor distilate, cel puțin în prima parte a perioadei studiate (ex. I. Claudiu, *op. cit.*, pag. 85), confundîndu-se **traushumanță** cu **nomadismul** și neținînd seamă de populația care nu făcea transhumanță.
- ³⁵ **Livejul** se mai prepară, pe plan local, și în prezent. **Chisălița** se poate spune că a fost un produs culinar nelipsit în special în zilele de post. Acest preparat era un mijloc de a consuma fructele și preparatele lor, cu o cantitate mare de făină de mei. În loc de oțet, vara, se foloseau (uneori și în prezent) prune direct în ciorbe pentru acrirea acestora, și alte fructe necoapte (în special corcodușe și struguri). Zeama de prune rămasă de la distilarea mai mult sau mai puțin reușită a borhotului de fructe, a constituit peste un mileniu, o materie primă de importanță deosebită în alimentația populației agrare din zonă, pentru diferite preparate culinare.
- ³⁶ Vezi nota 24.
- ³⁷ Spre deosebire de alte zone, unde sînt animalele scoase la pășunat de un paznic angajat de tot satul, în cazul de față rezolvarea s-a făcut prin închirierea de către un crescător întreprinzător a unui te-

ren de pășunat. Pe plan local se spune că acesta „are gazdă”, de obicei, în munte. Oile și vacile erau scutite de orice taxă de pășunat, recuperarea cheltuielilor fiind făcută prin o parte din producția de lapte. Uneori acestea erau „dubla scutire”, respectiv suportau prin producția dată încă o oaie stearpă sau o vacă. Laptele ce depășea aceste cheltuieli, transformat în brinză (de burduf, de puțină etc.) și de unt revenea proprietarului.

- ³⁸ Cu toate că în filologie și istorie se consideră că numele de ungurean derivă de la Ungaria, se poate pune și ipoteza derivării Ungariei de la ungurean. Aceasta poate să fie argumentată prin faptul că maghiarii au sosit în Panonia unde pășunau turmele ungurenilor. Catolicii și slavii i-au numit unguri de la numele foștilor proprietari ai Panoniei, păstorii români, respectiv ungurenii.
- ³⁹ Indiferent de originea cuvântului **conac** (filologii înclină spre limba turcă), prin el se înțelege o sucursală a locuinței principale. Aici se creșteau animalele și se depozitau unele produse vegetale în construcții speciale numite pivnițe. Animalele își agoniseau singure hrana în perioada de vară și chiar iarna, ajutate de proprietar. La conac domiciliu bătrînii care nu puteau executa eforturi mari. În jurul conacelor erau păduri, aceasta furniza hrană pentru animale.
- ⁴⁰ D. Stănescu, în lucrarea „**Vechile epoci la Români**” (București, 1929), justifică prezența oaselor de animale (în special taurine) găsite în săpăturile din interiorul unor biserici de zid (ex. Biserica sf. Nicolae de la Curtea de Argeș, prin retragerea locuitorilor în zone de refugiu și rămînerea animalelor libere prin păduri. Iarna animalele intrau pentru adăpostire în biserici, unde au murit de foame sau au fost devorate de animale de pradă.
- ⁴¹ Carențele alimentare ar putea să fie atribuite în special hipoproteine-miei. Răspîndită a fost și carența în iod accentuată de hrînirea cu varză și produse lactate.
- ⁴² Ovinele adulte toamna erau îngrășate datorită predispoziției de îngrășare a animalelor sălbatice și domestice din rasele naturale. În acest fel puteau să supraviețuiască la subnutriție din perioada de iarnă. Carnea de la aceste ovine friptă în suc propriu, denumită **tocan**, și introdusă în **burduf** (pieile de oaie fără lînă), se consuma ca o delicată de mare valoare toată iarna.
- ⁴³ **Jirul**, denumire dată fructelor de fag (preluată de la slavi), se introducea curățit de coajă, în „**dumie**” (țesătură de lînă) și în instrumente speciale de lemn, la care presiunea se realiza cu ajutorul baterii unor „**pene**” de lemn, în mod treptat, obținîndu-se, destul de greu, **uleiul din jir**. La fel se realiza și **uleiul din simburii de nucă**. Faptul că se realiza destul de greu, uleiul era, de obicei, un produs care nu se consuma pentru ars în candelile bisericesti.
- ⁴⁴ Datorită culturii cînepii a apărut un sat zonă, cu numele de **Cinepești**. Tradiția reține că acolo erau „**cînepiștile obștei**”, Cîrligei.
- ⁴⁵ Vetrele de roibe au rezistat în fostele „**Bătături**”, pînă în secolul nostru. De acolo o recoltau localnicii pentru vopsit.

- ⁴⁶ Frunze și coajă de măr, păr, prun, scoruș, stejar, mesteacăn, anine, corn, soc, salcie, mălin, lemn cinesc etc. În mod special se mai folosea, pentru colorarea în galben, sovîrful (*Origanum officinale*) și, în albastru, drobușorul (*Iratis tinctoria*).
- ⁴⁷ Într-un studiu publicat, în 1927, de D. Stănescu.
- ⁴⁸ Interdependența dintre obștea de la munte și cea din țară a fost ruptă după sec. XV, prin vânzările de munți, ajungîndu-se ca în sec. XX, un munte să fie proprietatea locuitorilor din mai multe comune. Inițial fiecare „moș” a avut 2 obști, urmașii săi „moșnenii” înmulțindu-se au împărțit muntele, după capacitatea de pășunat, în „oi” întregi”. Chiar dacă proprietatea a rămas în devălmășie moșnenii au ajuns să o transforme într-un fel de „societate de acțiuni”, întregii vânzîndu-se ca și acțiunile. Dirijarea tehnică-administrativă, la pașiște și p_dure (proprietate în devălmășie) făcînd-o cei care dețineu două treimi din întregi (chiar dacă era o singură persoană).