

CONTRIBUȚII ETNOGRAFICE LA CUNOAȘTEREA VITICULTURII ȚĂRĂNEȘTI DIN BASARABIA

Maria CIOCANU*

Abstract

The paper is based on the museum inventory pertaining to viticulture, cattle breeding and traditional crafts. The study aims to identify the way how viticulture is seen and evaluated at the level of a traditional community, from the perspective of the economic importance of this practice in the peasant household, from the oldest times until the early third millenium. The methodological basis of this research represents the ways of treating this phenomenon, being exemplified and commented in the scientific literature. At the same time, the analysis of the information gathered during field investigations leads to the disclosure of numerous elements of the peasant tradition which superposed on the actual mentality of rural communities.

Keywords: viticulture, hybrid and European sorts, direct producing hybrids, viticultural heritage, agricultural technologies, museum collection, breeding and processing grapes, vineyard tools.

Cuvinte-cheie: vița de vie, soiuri hibride și europene, hibrizi producători direcți, patrimoniu viticol, tehnologii agricole, colecție muzeală, cultivare și prelucrare a viței de vie, inventar viticol.

Premize

Colecția de viticultură și vinicultură a Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală din Chișinău (MNEIN), inclusă adesea în activitățile muzeale de promovare a ocupațiilor agricole tradiționale, prezintă deopotrivă un subiect de atracție pentru marele public, dar și o temă de studiu pentru specialiști. Muzeul nostru a adus, în cei peste 125 de ani de activitate¹, o contribuție evidentă la promovarea acestei

* Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală, Chișinău – Republica Moldova.

¹ Mihai Ursu, *Muzeul Zemstvei din Basarabia în perioada modernă (1889-1917). Evoluția colecțiilor și expoziției*, în „Buletin Științific”. Revistă de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie, fascicula Etnografie și Muzeologie, Chișinău, vol. 19 (32), 2013, p. 146-170; Idem, *Evoluția primului muzeu public din Basarabia și personalitățile marcante care au promovat instituția pe parcursul a 125 de ani*, în fascicula Științele Naturii a aceluiași Buletin, vol. 20 (33), 2014, p. 7-14; Idem, *Muzeul Zemstvei – primul muzeu public din Basarabia, instituție care a parcurs 125 de ani*, în „Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei” (AMEM), Iași, nr. XIV, 2014, p. 413-423.

ramuri agricole, atât de importantă în economia rurală a Moldovei. În acest sens, găsim informații extrem de relevante în rapoartele MNEIN, inclusiv în cele ale Muzeului Zemstvei Basarabene.

Astfel, aflăm că baronul Alexandru F. Stuart, ctitorul și primul director al acestei instituții, a participat la răspândirea experienței și a tehnologiilor celor mai avansate din domeniu². Al doilea director, Constantin Mimi, bun cunoscător al viticulturii, a acordat o deosebită atenție dezvoltării și completării secției viticole din cadrul muzeului într-o perioadă destul de dificilă, anume aceea cuprinsă între anii 1913-1917³.

Considerăm că studierea sistematică a inventarului viticol al muzeului din Chișinău poate contribui semnificativ la cunoașterea dezvoltării viticulturii de-a lungul secolelor în spațiul de la est de Prut, în special a condițiilor geografice, climaterice și social-economice, a soiurilor de viță de vie, a metodelor tradiționale de îngrijire a viei sau a culesului strugurilor.

De asemenea, socotim că pot fi cunoscute mult mai temeinic procedeele de mustuire și stoarcere a strugurilor în gospodăriile țărănești, în vii, la cramă, modalitățile și locurile de păstrare (în bordei, groapă, zemnic, pivniță sau beci), vasele folosite la păstrarea și transportul vinului, normele și tradițiile legate de utilizarea cotidiană și/sau rituală a vinului și a altor produse de vinificație.

Prezentarea colecției viticole

Cercetând atent materialele strânse de-a lungul timpului de muzeografi basarabeni, observăm că instituția și-a creat o colecție amplă și care, în mare parte, corespunde obiectivelor muzeale privitoare la documentarea, promovarea și valorificarea culturii viței de vie din acest spațiu. Varietatea pieselor muzeale ne oferă informații deosebit de utile legate de vechimea, materia primă, funcționalitatea, aria de răspândire și terminologia locală.

Dintre primele obiecte adunate de Muzeul Zemstvei enumerăm soiurile de viță de vie din livezile lui Iurie P. Leonardi (Speia) și din cele ale baronului Stuart (Chișinău), soiurile de la frații Balioz din județul Orhei, ierbarul de frunze de vie de la studentul Rașcovici (7 tăblițe), precum și cele 30 de fotografii despre

² Constantin Gh. Ciobanu, Maria Godorozea, Mihai Ursu, *Constantin Mimi. Viață consacrată Basarabiei*, Chișinău, Editura Cartdidact, 2009, p. 66.

³ *Ibidem*, p. 113.

viticultura din Caucaz. Meșteșugul butnăritului este bine reprezentat prin căzi pentru fermentarea vinului roșu, vase de curățare a vinului alb, un model de butoiăș fără cercuri, un butoi cu fundul îmbunătățit și un alt butoi cu fundul simplu, toate lucrate la Școala de Meserii din județul Soroca. Aceste prime obiecte de patrimoniu sunt mărturii ale modului în care muzeul din Chișinău a înțeles să se implice activ în dezvoltarea acestei ramuri agricole. Pe lângă aceste obiecte, biblioteca științifică a muzeului a fost completată cu mai multe cărți despre viticultură⁴.

În 1898, din cauza lucrărilor de refacere a clădirii, muzeul a fost închis pentru vizitatori, dar foarte mulți oameni continuau să se adreseze instituției muzeale, cerând sfaturi privitoare, în special, la combaterea gândacilor dăunători, inclusiv pentru frunza de vie. În acest context, menționăm faptul că în luna mai a acelui an au fost descoperite gărgărițe și molii în viile din Lupa Recea – Orhei. Conform recomandărilor făcute de specialiștii muzeului, în frunte cu Franz F. Ostermann, din multe localități a fost adunat material pentru cercetare și păstrare în muzeu⁵.

Pe parcursul anilor ce au urmat, muzeografilor au îmbogățit colecția, adunând în cadrul deplasărilor pe teren diverse obiecte de valoare, toate însoțite de o documentare științifică conform normelor muzeografice. Drept argument prezentăm doar o parte din fișele de evidență ale unor obiecte mai vechi legate de viticultură și vinificație. Astfel, plosca pentru vin⁶ și ciubărul pentru mustuit⁷, ambele exemplare lucrate din lemn la sfârșitul secolului al XIX-lea, au fost primite de la muzeul din Rădăuți – Suceava⁸. Călcătorul din lemn⁹, dăruit de Ion Rusu, provine din Fundul Galben – Hâncești¹⁰.

Colecția muzeală de viticultură deține și obiecte de patrimoniu realizate industrial, dar după metode tradiționale, precum un teasc din

⁴ *Отчетъ Музея Бессарабского Земства за 1894 годъ (Raportul Muzeului Zemstvei Basarabene pentru anul 1894)*, Кишинев, Типография А. С. Степановой, 1895, p. 13.

⁵ *Отчетъ Музея Бессарабского Земства за 1898 годъ (Raportul Muzeului Zemstvei Basarabene pentru anul 1898)*, Кишинев, Типография А. Голдештеин, 1898, p. 10-12.

⁶ Nr. inv. 822.

⁷ Nr. inv. 889.

⁸ Act din 3 aprilie 1945.

⁹ Nr. inv. 2116.

¹⁰ Potrivit actului cu nr. 154 din 20 iunie 1950.

fier¹¹, care a fost transmis muzeului în aprilie 1945, și 10 perechi de foarfeci de vie¹² din oțel, având mâner din lemn, despre aceștia din urmă știindu-se că au fost lucrați în 1949 la Uzina de Ținte din Chișinău.

O categorie aparte în colecția de viticultură o constituie suvenirele în formă de butoiașe și seturile pentru vin¹³ produse în 1949 la Combinatul Industrial Cotiujeni și la Fabrica de Mobilă nr. 5 din Tiraspol. Un cosor din oțel, alamă și os¹⁴ din secolul al XIX-lea, cu lungimea de 25 cm și de formă pliantă, a ajuns în muzeu ca donație din partea lui Alexandru Durnea din Trifești – Rezina¹⁵. Teascul cu două șuruburi¹⁶, lucrat cu fier și lemn, a fost achiziționat cu 150 de ruble de la meșterul Alexandru Păduraru din Hâncești – Fălești. Un alt teasc din lemn, de la sfârșitul veacului al XIX-lea, este o donație din 1951 făcută de colhozul din satul Durlești.

Drobilnea din lemn și fier¹⁷, utilizată la zdrobitul strugurilor, a fost un tip de unealtă viticolă relativ răspândită în gospodăriile țărănești de la sfârșitul secolului al XIX și începutul celui de-al XX-lea. Un alt dispozitiv pentru mustuit¹⁸, numit local *drobilcă*, a fost găsit de către cercetătorii muzeului la Uzina de Mașini Agricole din regiunea Odessa în cadrul unei expediții din 1962.

Două gărdinare¹⁹, folosite la tăierea *gardinei* din interiorul butoaielor, au ajuns la muzeu, în anii 1986 și 1987, ca daruri din partea satului Dângeni – Ocnița. Beschia de formă arcuită, zimțată, cu mâner de lemn, de manufactură²⁰, era folosită la curățarea pomilor și a viței de vie. Mai multe butoaie, de diferite dimensiuni și forme, au fost aduse la muzeu din satele unde muzeografiile din Chișinău au cercetat viticultura tradițională.

Colecția s-a îmbogățit considerabil în ultimele decenii. Printre donații și achiziții se înscriu obiecte vechi, tradiționale, care nu se mai utilizează în virtutea faptului că alte unelte, mai noi, au pătruns în gospodăriile rurale din Basarabia. În acest context, prezintă un interes

¹¹ Nr. inv. 7252.

¹² Nr. inv. 1809.

¹³ Nr. inv. 13.241/1 a, b, g, d.

¹⁴ Nr. inv. 11.150.

¹⁵ Actul cu nr. 2330, din 20 decembrie 1966.

¹⁶ Nr. inv. 18.933.

¹⁷ Nr. inv. 2464.

¹⁸ Nr. inv. 8601.

¹⁹ Nr. inv. 18.930 și 19.354.

²⁰ Nr. inv. 17.094.

aparte teascurile cu două șuruburi, fedeleșele, ciuberele, butoaiele de diferite capacități (din Boldurești și Bălăurești – Nisporeni), călcătorul (din Frăsinești – Ungheni), precum și uneltele de dogărit (din Sadova – Călărași).

Din punct de vedere al funcționalității uneltelor și obiectelor se deosebesc câteva categorii sau grupe mari. Prima cuprinde uneltele necesare la *îngrijirea viței de vie*: sapa, hârlețul, cazmaua, beschia, toporul, cosorul, foarfecele, chitonagul, potcoava ș.a. La *culesul strugurilor* sunt folosite panere, numite și coșuri, cosoare sau cuțițașe. Este foarte variată și numeroasă categoria obiectelor utilizate la *zdrobirea strugurilor și obținerea vinului*: déjà, cada, mustuitorul, zdrobitoarea, sacul de vie, călcătorul, teascul, pâlnia, ciubărul, căușul, cofa, cofița, trocul și găleata.

Recipientele pentru *păstrarea vinului* (polobocul, butoiul, balerca) ocupă un loc aparte în tradiția viticolă, de modul în care erau pregătite acestea depinzând, în mare măsură, calitatea vinului. În sfârșit, o grupă aparte o constituie *vasele* din care este consumată această băutură atât în viața cotidiană, cât și la mesele rituale, festive sau ceremoniale: tocitoarea, ulciorul, burluiul, oca, cofa, cănițele (numite și cănățuie), iar mai recent garafele și paharele. Această ultimă categorie este completată cu produse artisanale confecționate în zilele noastre de meșterii populari din Basarabia.

Inventarul viticol tradițional este lucrat din materia primă locală, prevalând lemnul și lutul în special la vasele folosite la obținerea, păstrarea și transportul vinului pe distanțe mari, căci în atingere cu metalul se oxidează. Calitatea vinului este determinată în bună măsură de calitatea lemnului. În trecut, lemnul cel mai indicat pentru butoaie era stejarul moldovenesc, apreciat de străini pentru că nu făcea cari și prelungea viața vinului de la o recoltă la alta.

Vinul de calitate este păstrat și azi în butoaie de stejar sau, în cazul cantităților mari, în vase de oțel inoxidabil cu aplicarea materialului lemnos de stejar²¹. În gospodăriile țărănești, butoaiele sunt lucrate și din lemn de frasin sau salcâm. Butoaiele de demult aveau cercurile din carpen și cireș.

Aracii pentru legarea viței de vie sunt din soc, corn, salcâm, clocotici, tei, scumpie, frasin, slodun (stejar), carpen, stof, bețe de răsărită,

²¹ *Istoria vinului* (pe http://www.informator.md/ro/despre-moldova/tradiții-vinicole/42_istoria-vinului-moldovenesc/) (accesat la 8 decembrie 2014).

pe timpuri chiar și din *hlândani* de cânepă. Se știe că aracii din clocotici și soc țin câte trei-patru ani, cei din tei fiind mai puțin rezistenți.

Coșurile pentru cules sunt împletite din dârmoz, sânger, mlață și plop. Tradiția vaselor ceramice utilizate pentru păstrarea și consumarea vinului este una veche. Descoperirile arheologice mărturisesc prezența în cultura dacilor liberi a unor vase de mare capacitate, numite *chiupuri*, cu înălțimea cuprinsă între 50 cm și un metru, care erau îngropate în pământ pentru depozitarea în bune condiții a cerealelor, vinului sau a uleiului²².

În contextul cercetării acestei teme, prezintă interes și vasele cu funcție rituală. Ciubărul cu două toarte, care era folosit la căratul vinului de la teasc până la butoiul din beci, avea rolul său în cadrul obiceiurilor de înmormântare, căci în acesta se ducea vinul până la cimitir. Un alt obiect cu funcție dublă este fedeleșul, un butoiș de formă rotundă, de 15-16 litri, care se folosea în mod obișnuit la dusul vinului la câmp, dar și la sfârșitul nunții, atunci când nuntașii mergeau de la casa socrilor mari la casa socrilor mici să le ducă *vestea miresei* (turcul, personaj ce avea funcția de apărare a *colacului* dus de femeile din partea mirelui, purta acest fedeleș umplut cu vin).

Plosca, ulciorul sau garafa cu vin serveau și la obiceiul invitării oaspeților la nuntă, dar și în actele rituale de vânzare-cumpărare a miresei. În satele unde se foloseau ulcioare de lut sau garafe, acestea erau sparte de stâlpii porții atunci când sosea nunta la casa mirelui (în credința că astfel se duce răul din calea tinerilor). *Cucoșul* (ulcior numit așa de la forma gâtului), purtat de femeile trimise cu carul după zestrea miresei, era investit cu puteri deosebite de apărare a noii familii (tocmai de aceea era semn rău dacă băietanii reușeau cumva să-l fure).

Așadar, la o analiză sumară a inventarului viticol muzeal provenit fie de la sfârșitul secolului al XIX-lea, fie din a doua jumătate a veacului trecut, observăm faptul că majoritatea uneltelor de bază rămân aceleași ca pe vremuri, când tehnica de cultivare a viței de vie era una arhaică.

²² Cf. Valeriu Sîrbu, *Dava getică de la Grădiștea, județul Brăila (I)*, Brăila, Editura Istros, 1996, p. 18; Andrei Opaț, *Producția și consumul de vin în ținuturile dintre Carpați și Marea Neagră (secolele II a. Chr.-III p. Chr.): unele considerații*, în „Studii și Cercetări de Istorie Veche și Arheologie”, București, tom. 64, nr. 1-2, 2013, p. 28, fig. 9/2 (este reprodus un chiup-*pithoi* descoperit la Răcățau – Bacău, păstrat astăzi la Muzeul „Iulian Antonescu” din Bacău) și mai ales p. 30, nota 170 (unde se citează multe alte lucrări de specialitate).

Câteva repere ale dezvoltării viticulturii basarabene

E arhicunoscut faptul că vița de vie există în acest spațiu din cele mai vechi timpuri. În patrimoniul MNEIN deținem impresiuni ale frunzelor de vie pe șisturi de calcar, găsite lângă localitățile Naslavcea – Dondușeni și Bursuc – Florești. Primele urme ale viței de vie din spațiul pruto-nistrean, descoperite în 1958 de I. M. Suhov lângă localitatea Naslavcea – Dondușeni, aparțin speciei *Vitis teutonica*, care, conform specialiștilor în domeniul paleobotanic, acum 6-25 de milioane de ani, în epoca Miocenului, era răspândită în pădurile de foioase sub formă de liane²³.

Ulterior, în epocile geologice de mai târziu, apare *Vitis sylvestris*, vița de vie sălbatică de pădure (subspecia *Vitis sylvestris Gmel*), care aparține florei aborigene locale, răspândită aici încă în perioada terțiară și care a supraviețuit până la începutul veacului trecut. După opinia unor specialiști, nu este exclus faptul ca populația de aici să fi cules și consumat inițial struguri de pădure, de rând cu alte produse din natura înconjurătoare²⁴.

În perioada de până la filoxeră, vița sălbatică era cunoscută în spațiul dintre Prut și Nistru ca un soi european de viță de vie neroditoare, necultivată. Cercetările efectuate de către specialiști în perioada anilor 1945-1968 au constatat faptul că acest soi, în mare parte, a dispărut din cauza exploatării pădurilor, dar și a filoxerei²⁵.

Strămoșii noștri daci au cultivat vița de vie încă din veacurile IV-III î.Hr. După cum se cunoaște, vinurile de pe timpul marelui rege Burebista (82-44 î.Hr.) au atras popoarele migratoare, iar romanii, în secolul I d.Hr., au găsit în Dacia o viticultură foarte bogată în tradiții²⁶. Alături de soiurile autohtone populația băștinașă cultiva și un sortiment variat de struguri importați de la greci²⁷ și

²³ M. A. Пелях, *История виноградарства и виноделия Молдавии (Istoria viticulturii și vinificației din Moldova)*, Chișinău, Editura Cartea Moldovenească, 1970, p. 9.

²⁴ З. В. Янушевич, М. А. Пелях, *Дикорастущий виноград Молдавии (Vița de vie sălbatică din Moldova)*, Chișinău, 1971, p. 95.

²⁵ М. А. Пелях, *op. cit.*, p. 16-17.

²⁶ Cf. Ion Ioniță, *Din istoria și civilizația dacilor liberi. Dacii din spațiul est-carpatic în secolele II-IV e.n.*, Iași, Editura Junimea, 1982, *passim*; Andrei Opaț, *op. cit.*, p. 14, 23.

²⁷ Andrei Opaț, *op. cit.*, p. 8-9; Idem, *Amforele din spațiul est-carpatic*, în Silviu Sanie, Tamilia-Elena Marin (editori), *Geto-dacii dintre Carpați și Nistru. Secolele II a. Chr.-II p. Chr.*, vol. I, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2011, p. 445-472; Dumitru Tudor, *Importul de vin și de untdelemn în provincia Dacia*, în „Apulum”, Alba Iulia, tom. VII, nr. 1, 1968, p. 391-399.

romani²⁸. Pe de altă parte, invaziile barbare din primele veacuri ale erei creștine au afectat grav această ramură economică²⁹.

Odată cu formarea statului medieval Moldova, viticultura a redevenit o ocupație prestigioasă³⁰. Schimburile naturale și comerciale din acea vreme aduceau un venit consistent pentru statul moldovenesc. Menționăm și faptul că în Moldova acelor secole anumite categorii sociale aveau în posesia lor mari terenuri pentru cultivarea viței de vie cu cele mai alese soiuri din care se obținea vin de cea mai bună calitate (Feteasca, Frâncușa, Busuioaca, Grasa)³¹. Cu toate acestea, impozitele pe vii și vin (vădrăritul, pogonăritul, crâșmăritul), destul de mari și care s-au tot înmulțit, au descurajat adesea practicarea viticulturii mai ales în cadrul gospodăriilor țărănești³².

Potrivit unor informații din Evul Mediu, multe unelte din fier erau aduse din afara Moldovei pe un preț prea mare pentru majoritatea țăranilor³³. Din „Pravilele” Domnitorului Vasile Lupu de la 1646 aflăm o prevedere specială privitoare la persoanele care furau din inventarul viticol; conform acesteia, hoții erau obligați să plătească costul obiectelor respective³⁴. În opinia noastră, această prevedere expresă a „Pravilelor” arată importanța care se acorda viticulturii în Țara Moldovei veacului al XVII-lea.

Anexarea Basarabiei la Imperiul Țarist din 1812 a adus schimbări în practicarea viticulturii. Moșierii ruși și moldoveni au primit terenuri foarte mari de pământ, fapt ce a dus la formarea marilor latifundiar. În aceste condiții, spațiile plantate cu vii aparțineau moșierilor, mănăstirilor, coloniștilor, răzeșilor și țăranilor de stat care plăteau dări și prestau servicii în folosul statului. Nobilimea rusă a acaparat viile existente și a început să cultive cu predilecție soiurile locale Rara Neagră, Plăvai, Galbena, Zghiharda, Bătuta Neagră, Feteasca Albă, Feteasca Neagră ș.a.

²⁸ Silviu Sanie, *Civilizația romană la est de Carpați și romanitatea pe teritoriul Moldovei (sec. II î.e.n.-III e.n.)*, Iași, Editura Junimea, 1981, passim; Dumitru Tudor, *op. cit.*, passim.

²⁹ Victor Spinei, *Ultimele valuri migratoare la nordul Mării Negre și al Dunării de Jos*, Iași, Editura Helios, 1996, passim.

³⁰ Idem, *Moldova în secolele XI-XIV*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1982, passim; Vasile Chirica, Silviu Văcaru, *Podgorii ieșene*, Iași, Editura Helios, 2000, passim.

³¹ М. А. Пелях, *op. cit.*, p. 75-76.

³² *Enciclopedia Sovietică Moldovenească (ESM)*, vol. II, Chișinău, 1971, p. 98.

³³ М. А. Пелях, *op. cit.*, p. 76.

³⁴ *Ibidem*.

De nevoie, lumea țărănească s-a adaptat noilor rigori, continuând, în multe cazuri, experiența de seculară, dacă nu cumva milenară, a cultivării viței de vie. După cum ne indică datele statistice, la 1861 micii producători dețineau mult mai puțin pământ decât celelalte categorii sociale: moșierii dvorenini – 64,7 %, coloniștii – 11,8 %, țărani de stat – 8,1 %, clerul – 6,9 %, iar răzeșii – 6,3 %³⁵. Chiar și în aceste condiții, contribuția micilor producători la dezvoltarea viticulturii a fost una evidentă, mai ales, în județele Akkerman, Ismail, Bender, Chișinău și Orhei, unde, în 1897, viile ocupau 95,5 % din suprafața totală a terenurilor agricole, iar producția obținută reprezenta 97 % din totalul vinurilor basarabene³⁶.

În aceste condiții, putem afirma că plantațiile viticole din stânga Nistrului, către sfârșitul veacului al XIX-lea, au jucat un rol hotărâtor în economia populației locale. Cele mai multe vii din această zonă se cultivau în gospodăriile țărănești³⁷. În județele de nord, cu o climă mai rece, viticultura s-a dezvoltat mai puțin, importanța economică fiind una nesemnificativă.

Reforme agrare din anii '60-'70 ai secolului al XIX-lea au dus la creșterea considerabilă a plantațiilor viticole țărănești. Către începutul veacului trecut, din cele 80.000 de desetine de plantații țărănilor le reveneau 70.000 de desetine³⁸. Cu toate acestea, țărănimea rămânea în continuare dependentă de împrejurările social-economice adesea nefavorabile.

Divizarea țărănimii în categoriile înstăriți, mijlocași și săraci³⁹ a condus la diferențierea condițiilor în care se cultiva vița de vie în spațiul rural basarabean. Astfel, țărani înstăriți, având pământuri, mașini agricole, iar unii chiar întreprinderi industriale și comerciale, își extindeau plantațiile viticole, cultivau soiuri de viță de vie producătoare de vinuri bune, spre

³⁵ *Ibidem*, p. 93.

³⁶ *Ibidem*, p. 111.

³⁷ H. A. Демченко, *Виноградарство и виноделие Молдавии в XIX-нач. XX в (Viticultura și vinificația din Moldova în sec. XIX – înc. sec. XX)*, Chișinău, Editura Știința, 1978, p. 20.

³⁸ *Ibidem*, p. 16.

³⁹ Eugen D. Neculau, *Viața economică în Ungureni – Botoșani*, în AMEM, nr. VI, 2006, p. 93-95; Neculau constată că „tendența normală a omului de sat a fost să se mențină la nivelul gospodarilor mijlocași” (p. 95), constatare pe care o considerăm valabilă și pentru Basarabia.

deosebire de majoritatea țăranilor obișnuiți care nu aveau condițiile necesare pentru obținerea unui vin de calitate⁴⁰.

La sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul celui de-al XX-lea, în perioada de falsificare a vinurilor, de introducere a patentelor și a actelor de comerț, a monopolului de stat asupra comercializării rachiului, a scăzut considerabil exportul vinurilor din Basarabia, cauzând astfel o decădere a viticulturii. Evident, cel mai mult au avut de suferit tot gospodăriile țărănești, care nu o duceau deloc ușor nici în condiții prielnice de piață⁴¹.

Cu toate dificultățile cauzate de condițiile geografice, climaterice și socio-economice diferite, viticultorii au urmărit mereu să obțină un vin cât mai bun care, de multe ori, era comercializat atât pe piața internă, cât și pe cea externă, în scopul obținerii mijloacelor de subzistență. În cazul unei solicitări permanente de peste hotarele guberniei, chiar și în condițiile unei calități proaste a vinului, acest domeniu agricol a rămas mereu rentabil.

În acest sens, Zamfir C. Arbure consemna faptul că viticultura în Basarabia era una din ramurile de căpetenie ale agriculturii, cele mai bune vinuri fiind produse în satele de lângă Akkerman (Șabo, Crocmaz, Purcari, Ciobruciu), în împrejurimile Chișinăului, în satele Vărzărești, Lăpușna, Ghidighici, Trușeni, precum și la Mănăstirile Hârjăuca și Hârboveț⁴².

Pentru a afla care era rentabilitatea viței de vie în gospodăria rurală de la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul celui de-al XX-lea, invocăm ca exemplu experiența unui răzeș din Isacova – Orhei, care avea o vie cu 400 de tufe pe jumătate de pogon. Anual, erau obținute cel puțin 100 de vedre de vin, iar venitul în mediu echivala cu 60 ruble de argint. Căldarea de vin costa 60 de copeici toamna și o rublă pe parcursul anului. Uneori, gospodarii vindeau evreilor din târg recolta viei pe anul viitor, afacere care se numea *barâșnic*, sau vindeau strugurii cu *godoroaba*, un vas făcut din coajă de tei⁴³.

⁴⁰ П. П. Макаренко, *Очерки истории виноградарства Бессарабии и Левобережного Поднепровья* (Din istoria viticulturii din Basarabia și de pe malul stâng al Nistrului), Chișinău, Editura Știința, 1988, p. 196.

⁴¹ Я. С. Гросул, И. Г. Будак, *Очерки истории народного хозяйства Бессарабии (1861-1905)* (Din istoria economiei naționale (1861-1905)), Chișinău, Editura Cartea Moldovenească, 1972, p. 368.

⁴² Zamfir C. Arbure, *Basarabia în secolul XIX*. Text îngrijit, studiu introductiv, note, comentarii, indice de Ion și Tatiana Varta, Chișinău, Editura Novitas, 2001, p. 399-401.

⁴³ Mihai Onilă, *Gospodăria satului Isacova, jud. Orhei (sf. sec. XIX-înc. sec. XX)*, în „Tyragetia”, Chișinău, nr. XII, 2003, p. 182.

Filoxera și viile Basarabiei

După cum se cunoaște, în a doua jumătate a veacului al XIX-lea viticultura Europei a fost compromisă de filoxeră. În Basarabia, primul atac a fost descoperit în 1886, în județul Orhei, pe plantațiile moșierului Cristi. Drept urmare, în scurt timp suprafețele viticole din Basarabia s-au redus considerabil – de la 67.925 desetine în 1897 până la 37.085 desetine în 1914⁴⁴. Cel mai mult au avut de suferit iarăși acei țărani pentru care via constituia principala sursă de existență.

Metodele de distrugere a viței de vie infectată sau de tratare a plantațiilor cu insecticide nu au avut nici un efect. Viticultorii basarabeni au încercat să planteze din nou soiurile de viță de vie autohtonă, existente până la filoxeră, dar fără nici un rezultat. Unii specialiști considerau că unicul mijloc de salvare a culturii viticole din Basarabia consta în trecerea de la cultura viței de vie pe rădăcini proprii la altoirea pe portaltoi de vițe americane, rezistent la filoxeră⁴⁵.

Altoirea viței de vie a fost introdusă în Europa încă din 1869. Până la această dată toate soiurile cultivate pe continentul european creșteau pe propriile rădăcini, înmulțindu-se prin introducerea directă în pământ a unui segment din coarda butucului. Altoiul, provenit din soiuri europene (nerezistente la filoxeră), își desfășoară activitatea deasupra solului și dă vinuri de calitate. Portaltoiul, provenit din vițe americane (rezistente la filoxeră), dezvoltă în pământ un sistem radicular puternic. Deci, din 1869 și până în zilele noastre soiurile europene de vie nu mai trăiesc pe propriile rădăcini, ci pe rădăcinile vițelor provenind din continentul nord american⁴⁶.

Reabilitarea viilor prin altoire după exemplul Franței costa foarte scump. Tehnologiile moderne de cultivare și îngrijire a soiurilor nobile au fost accesibile doar anumitor viticultori, care au reușit să-și înnoiască plantațiile într-un scurt timp. Țăranii din Basarabia, care, financiar, nu-și permiteau procurarea butașilor altoiți, au ales metoda de plantare a hibridilor producători direcți, obținuți de specialiștii europeni din încrucișarea între diferite vițe americane sau între o viță europeană și una americană. Denumirea de vițe direct producătoare provine așadar de la tehnica de înmulțire prin butași nealtoiți.

⁴⁴ П. П. Макаренко, *op. cit.*, p. 216-217.

⁴⁵ Н. К. Могилянский, *Бессарабское виноградарство как предмет изучения (Viticultura basarabeană ca subiect de studiu)*, în „Бессарабское сельское хозяйство”. Двухнедельный научно-практический журнал (БСХ) („Agricultura basarabeană”. Revistă bilunară științifico-practică), Chișinău, nr. XIV, 1911, p. 159.

⁴⁶ www.casavinului-drpusca.ro (site accesat la 10 februarie 2015).

În acest context, nu putem trece cu vederea faptul că, în perioada de lichidare a pagubelor enorme pricinuite de filoxeră, Uprava Zemstvei Guberniale a luat un șir de măsuri pentru a promova în rândul țărănimii noile idei și metode agrotehnice eficiente de refacere a viilor. Astfel, au fost fondate comitete agricole, organizate expoziții cu prezentarea soiurilor de struguri, cursuri pe lângă Școala de Viticultură, reclamă permanentă pentru comerțul cu butași etc. În 1913, la Chișinău, a avut loc Congresul viticultorilor și vinificatorilor, unde s-au discutat probleme legate de refacerea viilor, situația viilor țărănești și refacerea lor în Basarabia⁴⁷.

Viticultura în veacul al XX-lea

După cum arată documentele vremii, țăranii basarabeni din primele decenii ale veacului trecut au continuat să cultive vița de vie pe propriile rădăcini, potrivit metodelor tradiționale, dar nerezistentă la filoxeră, și a soiurilor hibride. Vinurile obținute din strugurii hibridi, deși de calitate proastă, prin comercializarea lor pe piață, acopereau cumva cheltuielile legate de existența familiei și de achitare impozitelor de tot felul.

În perioada 1918-1940, hibridii producători direcți au pătruns masiv, fapt ce a dus la degradarea viilor, dar și la pierderea pieței imense de desfacere a vinurilor, care era Rusia. 80 % din viile hibride aparțineau țăranilor și numai 20 % din viile altoite erau cultivate în gospodăriile moșierilor, mănăstirilor și țăranilor înstăriți, deși soiurile altoite și hibride au fost introduse în Basarabia în același timp⁴⁸.

După 1918, cu toate că statul român a întreprins unele măsuri restrictive în scopul apărării viticulturii de invazia hibridilor producători direcți, țăranii nu au renunțat la soiurile hibride, astfel că în 1945 din 98,7 mii ha de vii 91,4 % erau plantații de hibridi producători direcți⁴⁹.

Consemnările etnografice din perioada interbelică conțin informații prețioase cu privire la cultivarea acestor soiuri de către țăranii basarabeni. Dacă Natalia Dăscălescu amintește despre reabilitarea viilor atacate de filoxeră prin crearea unei noi viticulturi de mare randament⁵⁰,

⁴⁷ *Хроника (Cronica)*, în BCX, nr. XIV, 1913, p. 466-467.

⁴⁸ „Buletinul agricol”, Chișinău, an I, nr. 6, 1926, p. 6.

⁴⁹ ESM, vol. II, p. 60.

⁵⁰ Natalia Dăscălescu, *Regiunea Codrilor Basarabiei*, Chișinău, Tipografia „Tiparul Moldovenesc”, 1936, p. 64.

etnograful și folcloristul Petre V. Ștefănuță, cercetând regiunea Codrului, menționează faptul că vinul obținut din soiurile hibride de către Bălteni (satele de pe Valea Nistrului de Jos, de la Tîghina până la Limanul Nistrului) nu sunt de calitate: „Din codrii Centrali ai Basarabiei pleacă la câmp cu spițe, loitre, doage și unele unelte agricole. Tot din codru pleacă și cu vin de vânzare, mai ales vara, când câmpenii termină de băut vinul lor acru de reproducători direcți”⁵¹.

O altă informație vine să ne confirme același lucru: „La Copanca se cultivă vița de vie pentru consumul local, majoritatea plantațiilor fiind cu producători direcți. Există și varietăți indigene, în special «neagra rară». Viță altoită este foarte puțină. [...] La Copanca vinificația se face primitiv, deoarece pe copănceni nu-i interesează calitatea vinului. Populația consumă mult rachiu, în special cei de origine slavă”⁵². Cercetătorii satului Iurceni au atestat aceeași stare de lucruri: „Plantarea viilor cu struguri de masă de proveniență franceză și pe port-altoi american este pe începute. Viile existente dau o producție mare, dar calitatea vinului lasă de dorit”⁵³.

Urmărind documentele de arhivă, care demonstrează starea economică a satelor basarabene în perioada dintre cele două războaie mondiale, găsim localități în a căror economie viticultura ocupa un loc important. Drept exemplu, aducem experiența satului Bravicea, din Codrii Orheiului, unde exista proprietate funciară mică și mijlocie. Viticultura avea un loc aparte în economia acestui sat, progresând destul de mult, de altfel ca și celelalte ramuri agricole, de la 384 ha de vie în 1930 până la 410 ha în 1939⁵⁴.

În acest context, prezintă interes și informațiile obținute pe teren: *Tata avea în Fundul Văii, la Toma Butnaru, pământ, trei șirte de jie, rămnice de pește, crămă, cai cu căruță, făcea mult vin, două rânduri de balerce în beci și mai mici deasupra. Avea de băut, dar vindea cu chila*

⁵¹ Petre V. Ștefănuță, *Cercetarea monografică a regiunii Codrului din Basarabia*, în „Buletinul Institutului de Cercetări Sociale al României”. Regionala Chișinău (BICSR-RC), tom II, 1938, p. 615.

⁵² Teodosie Al. Știrbu, *Viața economică la Copanca*, în BICSR-RC, tom II, 1938, p. 407, 411.

⁵³ Idem, *Manifestări economice la Iurceni și Nișcani*, în BICSR-RC, tom I, 1937, p. 246.

⁵⁴ Anton Moraru, Nadia Pruteanu, *Istoria satului Bravicea*, Chișinău, Editura Cartier, 1997, p. 52-54.

*la oameni, se ducea la Ungheni vara cu jin de vândut. Ori îl dădea evreilor ca să-l vândă unde știau ei*⁵⁵.

În anii celui de-Al Doilea Război Mondial viticultura a avut mari pierderi. În 1945 la o gospodărie țărănească revenea în medie câte 0,29 ha de vie, iar gospodăriile individuale neîmproprietărite, adică fără vii, alcătuiau 41,8 % din populația totală⁵⁶. În perioada postbelică, în timpul regimului sovietic, din cauza foametei, deportărilor și a colectivizării, viticultura țărănească a decăzut considerabil.

Urmarea este că în 1970 din suprafața totală a viilor din R.S.S.M. doar 14, 6 % mai aparținea sectorului individual (colhoznici, muncitori și funcționari)⁵⁷. Măsurile de mai târziu, legate de lupta împotriva alcoolului, precum și exodul masiv al populației din ultimul timp, au agravat situația viticulturii sătești, care trece astăzi printr-un proces destul de complicat având în vedere cerințele de reorientare a cultivării acestei ramuri agricole.

Viticultura țărănească în Basarabia

Pe lângă cercetările indirecte, specialiștii muzeului din Chișinău efectuează adesea și investigații etnografice pe teren, acumulând astfel numeroase și relevante descrieri și mărturii pe marginea acestei teme. În cadrul programelor și, mai nou, a proiectelor instituționale au fost organizate nenumărate deplasări în satele cu tradiții bogate în cultivarea viței de vie (în special din raioanele Ștefan Vodă, Rezina, Ialoveni, Nisporeni, Strășeni, Ungheni, Hâncești, Călărași, Anenii Noi, Cimișlia și Sângerei).

Cercetările de teren întreprinse de noi de-a lungul unui sfert de veac, în perioada 1989-2013, au scos la iveală date importante pentru mai buna înțelegere a viticulturii țărănești din Basarabia. Analiza sistematică a materialelor documentare (răspunsurile la chestionarele

⁵⁵ Inf. Talița Bărgan, n. 1916, Boldurești – Nisporeni (1989). Despre tradițiile acestui sat am mai scris în articolul *Alimentația din satul Boldurești – Nisporeni*. Contribuții etnografice la monografia satului (apărut inițial în „Buletin Științific”. Revistă de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie, serie nouă, fascicula Etnografie și Muzeologie, Chișinău, nr. 3 (16), 2005, p. 117-142) și reluat în AMEM, VI, 2006, p. 235-266). Amintim faptul că toate informațiile de pe teren au fost adunate de autorul materialului de față. Ca atare, după datele privitoare la informatori, nu vom preciza decât anul în care a avut loc respectiva cercetare de teren.

⁵⁶ M. A. Пелях, *op. cit.*, p. 157.

⁵⁷ ESM, vol. VII, 1977, p. 60.

tematice, înregistrările audio și filmele documentare, observațiile pe viu, fotografia clasică și cea digitală ș.a.) confirmă păstrarea sistemelor de organizare a muncii, a multor deprinderi și cunoștințe practice, care s-au păstrat până în contemporaneitate.

Drept dovadă sunt relatările informatorilor despre propriile experiențe sau despre cele ale părinților și bunecilor. Multe elemente le-au surprins în copilărie și adolescență, când erau atrași în muncile viticole. În cele ce urmează vom prezenta cunoștințele tradiționale care încă se mai folosesc și astăzi la cultivarea viței de vie de către viticultorii rurali din Basarabia. Relevant este faptul că atât muncile din vie sau cele de la obținerea vinului, cât și inventarul viticol, sunt aceleași, cu mici deosebiri, în toate raioanele cercetate.

Observațiile legate de cerințele viței de vie în raport cu factorii de mediu au fost transmise de-a lungul timpului. Condițiile de climă și de sol din spațiul nostru permit cultivarea acestei plante nobile pe lângă casă în toate zonele, mai puțin în raioanele de nord. Via crește bine pe locurile însorite, lumina fiind unul dintre factorii principali care contribuie la creșterea și rodirea ei. Locurile umbrite sunt contraindicate, deoarece strugurii rămân acri și din ei se obține un vin de proastă calitate.

Pentru ca vița de vie să beneficieze de o lumină cât mai propice, butașii de vie sunt puși în rânduri orientate drept sau pieziș spre sud, sud-vest și sud-est, mai rar spre nord-sud⁵⁸. În general, distanța dintre butucii de vie trebuie să fie de 1,5-2 m ca să nu se atingă tufă de tufă și să fie posibil aratul cu plugul printre rânduri⁵⁹.

Pretutindeni este importantă alegerea corectă a locului pentru această cultură. Podgoreniii practică viticultura cu precădere pe terenurile mai mult nisipoase și lutoase⁶⁰. Locuitorii satului Buciușca de pe malul Nistrului cred că via crește pe tot pământul, chiar și pe piatră. Vinul lor, *de la stincă* (stâncă), este deosebit de cel al satelor învecinate⁶¹. Via merge bine în afara satului, la fața soarelui, pe podiș, pe loc drept și deschis sau pe loc *muntiș*, pe corhană, pisc, deal, coastă *ca să treacă aerul printr-înșă când bate vântul*⁶².

⁵⁸ Inf. Manoil Păduraru, n. 1922, Boldurești – Nisporeni (1989).

⁵⁹ Inf. Gheorghe Cuhuteac, n. 1919, Soltănești – Nisporeni (2009).

⁶⁰ Inf. Ion Costandache, n. 1919, Boghicieni – Hâncești; Gheorghe Proca, n. 1941, Bălăurești – Nisporeni; Vasile Tulumari, n. 1913, Feștelita – Ștefan Vodă (1989).

⁶¹ Inf. Dumitru Ciobanu, n. 1938 și Iulia Râbaca, n. 1942, Buciușca – Rezina (2010).

⁶² Inf. Zinovia Margine, n. 1928, Scorțeni – Telenești; Nadejda Doboș, n. 1935, Bujor – Hâncești; Daria Dragomir, n. 1939, Bobeica – Cantemir (2009).

Un viticultor cu experiență știe că via plantată în vâlcelele de depresiune și pe pantele orientate spre nord suportă greu gerurile iernii, dar și înghețurile târzii de primăvară sau cele de la începutul toamnei⁶³. Deși soiurile albe rodesc bine pe astfel de locuri, vinul iese slab. Aceleași soiuri dau roadă mică pe pisc, partea bună fiind că *bobițele sunt galbene și galben este vinul*⁶⁴.

Observațiile empirice făcute de-a lungul timpului au ajutat generații întregi de vieri să țină cont de anumite lucruri, cum ar fi umezeala. Lucrările la vie se efectuează ținându-se cont de cantitatea de apă care este în acel moment în sol. Astfel, la începutul vegetației (creșterea lăstarilor) și atunci când încep să se coacă strugurii via necesită umezeală cât mai multă. De mai puțină apă este nevoie în timpul înfloritului și coacerii. În general, se știe că lozia de vie are nevoie de mai puțină apă și hrană decât alte culturi.

Buruielele sunt un dușman aprig al viei, deoarece sug umezeala din pământ, mai ales când sunt asociate cu seceta și vânturile puternice. Prășitul contribuie însă la conservarea umezelii din stratul superior al solului. Tocmai de aceea *via se prășește de două ori, [iar] a treia oară se aerisește*⁶⁵. Dar mai întâi are loc aratul, săpatul cu hârlețul, furca de fier sau cu sapa pentru a afâna pământul. Procedând astfel umezeala dispare mai greu decât atunci când pământul este bătut, neprelucrat.

În practica viticolă tradițională s-au folosit diferite metode de plantare a viței de vie: prin gropi, butășire și marcotaj. Unul dintre cele mai vechi și cel mai cunoscut procedeu este *sădirea în gropi*. Groapa se sapă de două hârlețe și jumătate. Fiind într-o zonă secetoasă, țaranul intuiește că este bine ca gropile să fie pregătite din toamnă, deoarece astfel se adună *must* de la omăt, ceea ce duce la mărirea recoltei. Cârligul este ținut în nisip sau în ceamur, *muruz* (îngrășământ biologic); înainte de a fi plantat, cârligul se înfige într-un cartof pentru a spori umezeala⁶⁶, care, dacă este suficientă la rădăcina viței de vie, duce și la o circulație mai bună a sevei. Tocmai de aceea, când seva curge din coarda tăiată se spune că va fi o recoltă bogată.

La fel de răspândită este *plantarea cu chitonagul*, întâlnită mai ales în sudul Basarabiei. În groapa anume pregătită sunt puse câte trei-patru cârlige odată și se astupă cu țărână la nivelul pământului;

⁶³ Inf. Pavel Corcimari, n. 1926, Olănești – Ștefan Vodă (2009).

⁶⁴ Inf. Vera Michitiuc, n. 1926, Boldurești – Nisporeni (2007).

⁶⁵ Inf. Ecaterina Crudu, n. 1939, Boldurești – Nisporeni; Luca Muntean, n. 1924, Bărboieni – Nisporeni (2007).

⁶⁶ Inf. Andrei Jardan, n. 1913, Boldurești – Nisporeni (1991).

deasupra se face un mușuroi de trei-patru degete, fără a fi tipărit. Atunci când se prind toate cârligele, se lasă numai unul, celelalte fiind scoase în al doilea an ca să fie răsădite ca butași.

O altă metodă de plantare constă în pregătirea butașilor (*botașilor*) din cârligele ținute în *tranșee cu bălegar* doi ani, până când vor face rădăcină. *Marcotajul* reprezintă îngroparea (cam la 50-60 cm) în pământ a unei vițe de la rădăcina tufei, lăsându-i vârful cu un *ochișor afară*. Tot 2 ani se hrănește de la planta-mamă, după care este detașată prin tăiere⁶⁷.

Munca în vii începe primăvara cu două lucrări importante, anume *curățatul* și *cotorâtul*. Dacă via este altoită, munca se încheie toamna cu *datul jos de pe hărăji, săpatul* și *îngropatul*. Efectuarea acestor lucrări la timpul indicat de tradiție mărește adeseori rezultatele așteptate. Nerespectarea unei singure etape poate aduce pierderi mai mici sau mai mari. De exemplu, vița de vie lăsată toamna pe araci poate să prindă, în caz că va ploua iarna, *spoială de gheață*⁶⁸.

Curățatul viei este un procedeu agrotehnic de tăiere a viței de pe butuc în scopul dezvoltării și rodirii strugurilor. În acest sens, Zamfir C. Arbure, făcând descrieri utile ale unor tehnici de cultivare a viței de vie, evidențiază două feluri de cultivare: *vii cu tăietura scurtă* și *vii cultivate moldovenește*. Primul mod era specific zonei de sud. Fiecare tufă, pentru a se menține vertical în lipsa aracilor, trebuia legată cu o viță mai lungă, care trecea de obicei la buturuga vecină. Via cultivată moldovenește ducea însă la o recoltă mai mare, deoarece la fiecare tufă se dezvoltau mai mult de 10-15 vițe lungărețe, legate pe araci⁶⁹.

Cotorâtul presupune intervenții asupra cotorului numai la via tânără, intervenții care se fac, de regulă, la 2 ani. Această lucrare ajută rădăcinile să se ducă la o mai mare adâncime în pământ⁷⁰. Acum se înlătură tot ce poate dăuna rădăcinii: mustățile care cresc lângă cotor, *buhaii* (astfel fiind numiți lăstarii lacomi), prima viță de la rădăcină din cauza faptului că *oprește tufa să se dezvolte*.

De asemenea, sunt tăiați *corcanii* (butucii uscați) și *truchina* (tulpina) uscată. Cu sapa se face *copca* (cupa) împrejurul rădăcinii ca să se strângă mai bine apa de ploaie. *Călărașul, mânecarul* sau *cepul* este vița care apare chiar lângă cotor și care, de obicei, este lăsată să se dezvolte la o vie mai bătrână și cu un butuc puternic, devenind în acest

⁶⁷ Inf. Ion Romașcu, n. 1924 și Ion Antoniu, n. 1953, Măcărești – Ungheni (2007).

⁶⁸ Inf. Petru Maxim, n. 1930 și Mihail Șeptilici, n. 1919, Frăsinești – Ungheni (2007).

⁶⁹ Zamfir C. Arbure, *op. cit.*, p. 339-400.

⁷⁰ Inf. Leontie Scutelnic, n. 1930, Costuleni – Ungheni (2007).

fel viitoarea formațiune de rod. Vița de alături, care-i mai lungă, se reteză, lăsând *călărașul* să meargă înainte⁷¹. În primul an, *călărașul* face un strugure, din al doilea an recolta fiind mai mare.

Lăstăritul sau *cârnitul* este a doua etapă importantă după curățatul viei. A fost practică și pe vremea romanilor. Încă de la Teofrast, părintele botanicii, cunoaștem procedeele de înlăturare a mugurilor fără rod și vârful loziei, mai sus de floare și ciorchine, pentru a favoriza dezvoltarea fructului și a încetini creșterea excesivă a viței în lungime, partea rămasă primind cât mai mult suc nutritiv⁷². De obicei, sunt înlăturați lăstarii și puii de la rădăcină *ca să nu sugă de la viță puterea*, [ca] *să se coacă poama*⁷³.

Legatul, o altă lucrare din vii, constă în punerea aracilor lângă fiecare viță de vie și legarea coardelor de aceștia. Convingerea bătrânilor este că via merge mai bine legată pe *haraji* (araci) decât pe spalieri de beton. Pentru înfiptul aracilor se folosește *chitonagul* (numit și *chitonogul*, *chitonoaga* sau *hărăgariul*), făcut, cel mai adesea, dintr-un lemn cu vârful ascuțit, învelit cu metal și o scândurică de pus piciorul pentru apăsare. *Potcoava* cu doi dinți din fier este un alt dispozitiv tradițional de pus aracii.

De un arac se leagă câte două corzi, una de o parte și una de alta. Vițele nu trebuie să se atingă una de alta *că se înăbușă*. Pentru legat se utilizează mlaja, *un fel de salcie galbenă*, sau plopul. Ața este contraindicată deoarece taie vița și provoacă boli⁷⁴. Legatul se face până la apariția *ochilor*, etapă numită în popor *legatul pe uscat*. Dacă apar cumva ochiurile, trebuie așteptat să se întărească, căci altfel se scutură. *Legatul verde* presupune legarea lăstarilor ca să nu-i rupă vântul⁷⁵.

Există și sate unde nu toate viile sunt puse pe araci. Astfel de practici sunt răspândite în special prin satele din sud-estul Republicii Moldova, mai puțin în alte raioane. Aici nu sunt legate soiurile vechi și cele hibride, care au rădăcini puternice în pământ, corzile rezistente și nici nu cresc înalte, cum ar fi: *Zârna*, *Zaiberul*, *Cuderca*, *Fraga*, *Bătuta neagră*, numită și *Țigăncușa*⁷⁶.

⁷¹ Inf. Efrim Păduraru, n. 1939, Boldurești – Nisporeni (2003).

⁷² C. Обедов, *Чеканка виноградной лозы (Lăstăritul viței de vie)*, în BCX, nr. XII, 1913, p. 386-390.

⁷³ Inf. Aculina Botnariuc, n. 1928, Ștefănești – Florești (2000).

⁷⁴ Inf. Constantin Antoci, n. 1937, Valea Mare – Ungheni (2007).

⁷⁵ Inf. Vasile Plămădeală, n. 1933 și Petru Corneci, n. 1953, Văsieni – Ialoveni (2011).

⁷⁶ Inf. Iosif Popov, n. 1929, Carahasani – Ștefan Vodă; Valeriu Gherasim, n. 1952, Topala – Cimișlia; Maria Chiliverde, n. 1942, Cubolta – Sângerei; Alexandra Galbur, n. 1925, Domulgeni – Florești (2011).

Din practica unui viticultor, ce a urmărit cultivarea viei de mic copil până la bătrânețe, aflăm că via este atacată de diferiți dăunători: *Gărgăunii cu cornițe și niște musculițe mănâncă ochiul. Iese doi ochi alături, unu doarme și unu dă roadă. Cel care adoarme – doarme, istălant, cum dă căldura se dezvoltă și gărgăunii iștea, se numesc «golmotoji», își înfig clanțul în ochișor și-i suge mustul. Celălalt ochi rămâne neatins, el se trezește mai târziu, dar dă numai frunză. Golmotojii se ascund în frunze, de aceea frunza trebuie greblată și dată foc primăvara și toamna⁷⁷.*

Actualii vieri cunosc, tot din experiența bunelor, când trebuie stropită via altoită contra bolilor. Primul stropit începe când frunza-i *ca capica* și durează până la înflorire. Al doilea stropit este indicat după ce via *leapădă floarea*. În sfârșit, a treia oară via se stropește până la vremea când strugurele *dă în copt*⁷⁸.

În viile particulare actuale, plantate mai mult pe lângă casă, se încearcă o continuare a unor practici rămase de la înaintași. Astfel, țăranul preocupat de buna folosire a oricărui petec de pământ seamănă adesea prin vie legume. Păpușoiul este binevenit, pentru că această cultură *ia asupra sa bolile care ar distruge via*.

Sociologul Ovidiu Bădina a menționat aspectul economic al acestei culturi într-un sat de mazili: „De asemenea, porumbul se seamănă și în vii, de unde se scoate în medie 300-350 kg anual [...] de pe un teritoriu de 150 de tufe nealtoite, care dau o recoltă de 40 dubli decalitri care servește exclusiv consumul familiei”⁷⁹. Fasolea, mai ales cea cățărătoare, nu se cultivă în vie *că atrage rugina care pârlăște frunzele*⁸⁰. Sfecla este considerată otrăvitoare pentru vie, în timp ce copacii duc la vătămarea tufelor, *pentru că via vrea lumină și aer*⁸¹.

Podgoreni știi că strugurii se coc ziua și noaptea, dacă plouă cresc bine, iar dacă-i secetă, poama agurește. Când se apropie vremea *culesului strugurilor*, fiecare gospodar își pregătește uneltele și vasele necesare la această nouă muncă din vii. Pe vremuri, diversitatea inventarului viticol era impresionantă, astăzi multe dintre ele fiind înlocuite cu vase din metal sau plastic.

⁷⁷ Inf. Căprian Ciorici, n. 1926, Boldurești – Nisporeni (1989).

⁷⁸ Inf. Alexei Chirinciuc, n. 1952, Grozești – Nisporeni (2007).

⁷⁹ Ovidiu Bădina, *Cornova. Un sat de mazili*, București, Editura Economică, 1997, p. 116.

⁸⁰ Inf. Alexei Pădureț, n. 1923 și Larisa Caraman, n. 1933, Lalova – Rezina (2010).

⁸¹ Inf. Ion Sandu, n. 1935, Țipova – Rezina (2010).

Una din cele mai importante cerințe tradiționale este respectarea curățeniei. Astfel, butoaiele, după ce se termină vinul de băut, se rostogolesc de mai multe ori pentru a se unge doagele cu drojdia rămasă. După două săptămâni se varsă drojdia pe vrană și se spală bine. Pentru a nu distruge gardina și doagele, de obicei butoiul se desfundă odată la doi ani; dacă însă apare miros de mucegai, atunci se desfundă mai devreme.

Înainte de a turna vinul nou, butoaiele se spală încă o dată, se așează pe o parte ca să se scurgă apa și pentru a se usca bine. Pentru înfundat se recurge la ajutorul potcoavei, coarbei, *bătaciului* și a ciocanului. Tot acum butoaiele *se păpuresc*, după care se toarnă opăreala, se bate vrana, se astupă răsuflătoarea și se răstoarnă cu fundul în sus ca să se umfle doagele și fundurile uniform.

Cel mai sigur mod de curățare a butoaielor este, totuși, acela în care se folosește apa fierbinte; făcând astfel, aburii pătrund în porii doagelor, distrugând corpurile organice și minerale. În cazul când butoaiele au prins mucegai se opăresc cu frunze de nuc, busuioc, mentă rece sau diverse alte buruiene pentru înlăturarea *izurilor*. Mai recent, contra mucegaiului se utilizează și parafina fierbinte, care se toarnă în butoi, *dându-l de-a dura și cap în cap*, iar ciuperca de pe pereții exteriori se scoate cu o perie din sârmă⁸².

În prezent via se culege fără a fi fixată o anumită zi. Înainte vreme culesul viilor începea după Ziua Crucii. Dacă se întâmpla să fie rouă, culesul se amâna ca să *nu iasă vinul cu apă*. Ziua când se începea culesul în vii era numit de bătrâni și *Ziua Căușului*⁸³, de la căușul folosit la turnatul vinului din ciubăr în butoi. La cules participă toată familia, fiecare având mare grijă să culegă numai strugurii sănătoși, fără bobite stricate, fără frunze sau gunoaie, pentru ca vinul să iasă curat. Strugurii aleși în vederea păstrării pentru iarnă sunt puși pe pârângul din capătul viei⁸⁴.

Pe vremuri, oamenii care aveau multă vie în afara satului își construiau acolo o cramă, aici fiind prelucrați strugurii și păstrat inventarul viticol. Dacă nu se ridica o astfel de construcție, pentru adusul strugurilor de la viile mai îndepărtate se utilizau panerele care se așezau în căruță sau în car, pe două rânduri, bine legate. Cu mult timp în urmă erau folosite *veretca* (un țol ce avea multiple întrebuințări pe lângă casa omului) sau volocul care, puse tot în car, permiteau să fie

⁸² Inf. Ion Marcenco, n. 1940 și Dimitrie Litvinic, n. 1942, Bărboieni – Nisporeni (2007).

⁸³ Inf. Eudochia Bortă, n. 1919, Gălești – Strășeni (2001).

⁸⁴ Inf. Nadejda Roșca, n. 1928, Hoginești – Călărași (2011).

transportată o cantitate mai mare de struguri⁸⁵. În unele sate din centrul Basarabiei, cei care aveau multă vie încărcau strugurii în *iașcic* – o ladă mare din lemn –, care se instala în car după ce erau scoase loitrele⁸⁶. Alți gospodari aduceau strugurii acasă în căzi.

Pentru zdrobirea strugurilor se folosește *făcălăul* sau *mustuitorul* – un băț din măr sau din perj, având mai multe gheare la un capăt. Mustuia se toarnă în căzi pentru fermentare și *durează după cum îi timpul*; acum spuma se urcă *cușmă în sus*. Se poate întâmpla ca la dulceața mustului să apară musculițele *care-l oțetesc*. Din spuma mustului alb, amestecată cu făină, femeile fac *botcale* pentru dospitul aluatului. *Botcala* din mustul roșu nu este bună, că *învinețește pâinea*. După ce mustul stă de fiert, se scurge răvacul pe cep. Ce rămâne se dă la teasc, în trecut folosindu-se, mai ales în gospodăriile boierești și mănăstirești, teascul cu șurub din lemn.

În tradiția satelor dintre Prut și Nistru a fost cunoscută și o altă metodă de obținere a vinului și anume *călcatul cu picioarele*. Strugurii se mustuiau în uluce (călcătoare sau linuri) de lemn cu furcile din lemn cu trei coarne. În *călcător*, numit la sud *lin*, se călcău strugurii, mustuiți în prealabil, cu picioarele, după care erau turnați în *sacul de jie*. Acest sac, țesut din cânepă anume pentru acest lucru, era *cât mai răruț*, numai ca să nu treacă semințele și bobیțele. Călcătorul avea bătute scândurele ca să nu *lunece sacul de jie de-a țuja*⁸⁷. Vinul călcat curgea în *ciubăr* sau *dějă*, după care era cărat în beci cu ciubărul, găleata sau cofa, toate acestea fiind pe vremuri din lemn.

Cunoștințele apucate din bătrâni sunt valabile și astăzi la îngrijirea vinului. Astfel, *răvacul*, considerat *vinul dintâi*, poate fi păstrat separat, dar mulți îl amestecă cu cel de la teasc *că-i mai bun*. Vinul se toarnă în butoi și se lasă un timp fără a bate vrana, *să n-o azvârle tăria vinului*⁸⁸. Există încă obiceiul de a se turna mustul dulce în butoi: *Unii îl pun să fiarbă în butoi, dar nu trebuie împlut, că fierbe și poate să zvârle și cercurile. Se lasă măcar de-o șchioapă neumplut și se pune o leică [pâlnie] mare cu o chișcă într-un vas cu apă ca să se răsuflă*⁸⁹. Vrana se pune numai dacă vinul a stat de fiert. Împrejurul

⁸⁵ Inf. Nina Șaramet, n.1938, Domulgeni – Florești (2011).

⁸⁶ Inf. Tudor Guțu, n. 1946, Șișcani – Nisporeni; Ion Ciocanu, n. 1953, Lozova – Strășeni (2012).

⁸⁷ Inf. Ion Chiba, n. 1942, Frăsinești – Ungheni (2008).

⁸⁸ Inf. Ludmila Novac, n. 1949, Goian – Dubăsari (1992).

⁸⁹ Inf. Toderică Tâltu, n. 1946, Domulgeni – Florești (1990).

vranei se presura nisip ca să nu se răsuflă vinul. După fermentare, vinul începe să se limpezească, iar drojdia se depune la fundul butoiului⁹⁰.

Un gospodar bun nu îmblă la vin până la Crăciun. Practica de a avea mai multe cepuri nu este indicată, căci pe cepul de jos curge vinul slab, iar pe cel din mijloc merge *drigul*, adică tăria vinului. Cel mai bine este să fie un singur cep. După Crăciun, aproape de Postul Mare, vinul se scoate de pe drojdie ca să nu fiarbă și se mută în alt butoi curat și bine înfundat.

Acest procedeu se numește *petroșitul*, *vânturatul vinului* și se efectuează de două ori pe an, prima dată în Postul Mare, iar a doua oară când înflorește via. Se *petroșește* cu mare atenție: *Să fie vinul liniștit, să nu fie înflat de drojdie, trebuie așteptat să se liniștească singur, nu de îmblat că-l strici*⁹¹. În acest fel se obține vinul hrănit, care poate fi ținut de an pe an, dar din când în când îl controlezi să nu aibă drojdie iar⁹².

Potrivit practicilor tradiționale, există anumite semne⁹³ privind starea în care se află vinului. Astfel, vinul fierbe dacă-i lăsat pe drojdie: *Să fie cum n-ar fi, dacă dă ochiul la tufă, vinul saltă, iar când înflorește via, mai fierbe odată și se tulbură*. Apoi, tot de înflorirea viei este legat și faptul că vinul face floare⁹⁴. Dar vinul poate să înflorească și în cazul când butoiul nu este plin. Vinul înghețat nu-și pierde tăria, pentru că îngheață numai pe margini, mijlocul nefiind înghețat: *Dacă scoți vin când îi înghețat, îi scoți inima și ce rămâne, când se dezgheață, îi ca zama de coarne*. Nu se îmblă la butoi până nu se dezgheață, dacă ai îmblat, ai pierdut⁹⁵.

Ca și în trecut, vinul este utilizat și astăzi de către gospodari inclusiv pentru plățirea anumitor munci. Totuși, întrebuițarea cea mai frecventă rămâne a fi pentru ospete, petreceri, ceremonii de familie, sărbători de calendar și practici religioase diverse. Astfel, înaintașii noștri „beau mai mult în sărbători”⁹⁶. În acest sens, cutuma românească

⁹⁰ Inf. Ion Cernei, n. 1940, Saharna – Rezina (2010).

⁹¹ Inf. Ionică Cernei, n. 1926, Domulgeni – Florești (2010).

⁹² Inf. Vasile Zbârnea, n. 1938, Lozova – Strășeni (2013).

⁹³ Despre tot felul de semne știm că erau crezute și urmate cu sfințenie de înaintașii noștri, ele alcătuind „fondul de cunoștințe transmis din generație în generație prin școala părinților” (Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 104). Așa se face că „țăranul are un catehism agricol tradițional” (*Ibidem*).

⁹⁴ Inf. Toader Aghinii, n. 1929, Sadova – Călărași (2012).

⁹⁵ Inf. Căprian Ciorici (1994).

⁹⁶ Mihai Lupescu, *Din bucătăria țăranului român*. Studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă. Postfață de Antoaneta Olteanu, București, 2000, p. 173.

stipula chiar că „vinul era nelipsit de la masa de sărbătoare și de la masa rituală sau culturală”⁹⁷.

Referitor la cantitatea vinului consumat, opinia satului basarabean are stabilită o normă de conduită exprimată astfel de un țăran din Boldureștii Nisporenilor: „Omul trebuie să bea atât cât să aibă curaj, să fie vesel, să se simtă bine, să fie plăcut și la alții”⁹⁸. Oare să fi cunoscut țăranii noștri analogia din *Sfânta Scriptură*, care afirmă că „întocmai ca apa pentru viață este pentru om vinul, de-l vei bea cu măsură”⁹⁹? Cert este că țăranul de altădată atunci când mânca, „nu bea nici apă, nici vin, chiar de-l are în pivniță; el nu bea decât când îi este sete”¹⁰⁰. Informația aceasta relevă un comportament înțelept în privința raportării strămoșilor noștri la băuturile alcoolice.

Vinul poartă numeroase semnificații și conotații simbolice foarte vechi, în mai multe tradiții și religii fiind considerat minunea minunilor, o sublimă licoare dătătoare de viață și de putere¹⁰¹. În tradiția biblică, vinul simbolizează în primul rând bucuria de a trăi: „Ce viață are cel lipsit de vin? Că acesta s-a făcut ca să veselească pe oameni”¹⁰².

În privința soiurilor de vie cunoscute în localitățile cercetate, informatorii în vârstă consideră că soiurile europene nu sunt mai bune decât cele moldovenești. Încă mai există tendința de a cultiva pe lângă casă vițe de hibrizi producători direcți, cu toate că specialiștii au constatat nocivitatea vinurilor hibride prin prezența în componența lor a unor substanțe toxice, inclusiv acidul metilic. Majoritatea viilor de pe lângă casă sau din afara satului sunt mixte, având soiuri moldovenești vechi, hibride și europene. De asemenea, soiurile albe și negre sunt amestecate. Acest lucru ține tot de mentalitatea țăranului de a folosi orice bucățică de pământ cât mai bine.

Cercetătorii în domeniul viticol au identificat circa 150 de soiuri moldovenești locale, care erau răspândite la începutul secolului al

⁹⁷ Eva Giosanu, *Diete tradiționale. Prepararea și conservarea alimentelor*, în AMEM, nr. II, 2002, p. 199.

⁹⁸ Inf. Alexandru Vintea, n. 1922, Boldurești – Nisporeni (1989).

⁹⁹ Cartea Înțelepciunii lui Isus, fiul lui Sirah, 31, 31. Am utilizat ediția: *Biblia sau Sfânta Scriptură*, București, Editura Institutului Biblic și de Misiune al Bisericii Ortodoxe Române, 2001.

¹⁰⁰ Mihai Lupescu, *op. cit.*, p. 173.

¹⁰¹ Jean Chevalier, Alain Gheerbrant (coord.), *Dicționar de simboluri. Mituri, vise, obiceiuri, gesturi, forme, figuri, culori, numere*. Traducere de Micaela Slăvescu, Laurențiu Zoicaș (coord.). Ediția a doua, revăzută și adăugită, Iași, Editura Polirom, 2009, s.v.

¹⁰² Cartea Înțelepciunii lui Isus, fiul lui Sirah, 31, 32.

XIX-lea. Lista reală era însă alta, deoarece unul și același soi avea mai multe denumiri¹⁰³. În prezent, în viile particulare, dar și în memoria colectivă, se întâlnesc mult mai puține soiuri. Pretutindenii este des întâlnită sintagma *vie moldovenească*, în aceasta fiind incluse atât soiurile autohtone, cât și cele hibride.

În continuare vom descrie succint unele soiuri de viță de vie cultivate în spațiul dintre Nistru și Prut. Din soiurile moldovenești albe fac parte: *Zghehara* (numită și *Zghehaia*, *Zghihara* sau *Zghiharda*), care în secolul al XIX-lea era considerată soi alb de frunte în județele Chișinău și Soroca; i se mai spune *Poamă moldovenească*, în prezent această denumire fiind păstrată doar în memoria satelor; *Plăvaia* – varietate de struguri, recunoscută ca un soi vechi și bun, cultivată mai mult în gospodăriile țărănești; *Feteasca*, numită și *Păsărească* sau *Poama fetei*, a fost utilizată în Moldova medievală drept componentă principală al vinului moldovenesc de Cotnari; în zilele noastre este cultivată ca soi alb de masă și ca materie primă pentru șampanie; *Busuioaca* sau *Tămâioasa* era cultivată încă din veacul al XIX-lea; datorită aromei subtile, era folosită și ea în vinul de Cotnari; *Ochiul boului* a fost crescută, în cantități mici, aproape în fiecare vie ca soi de masă, având bobitele albe, mari și rotunde și pielița groasă; în sfârșit, *Coarna (Țâța câprii)* este un soi alb de masă foarte apreciat.

Printre soiurile negre moldovenești, cultivate din cele mai vechi timpuri, se regăsesc: *Rara neagră*, cu tufa înaltă și recoltă stabilă, relativ rezistentă la filoxeră (folcloristul basarabean Gheorghe Madan amintește că „pe atunci nu se stricase[ră] încă viile de filoxeră, și erau strașnic de bune vinurile rubinii din soiul de poamă numit neagră-rară, amestecat cu căușancă, precum și cele din poamă frâncușă și sghihardă”¹⁰⁴); *Bătuta neagră*, cu bobita consistentă, rodește bine și se coace târziu; una din varietățile acestui soi este *Frâncușa neagră*; până la filoxeră era binecunoscută și *Păsăreasca neagră*, soi puțin roditor, dar care dădea un vin de calitate (același Gheorghe Madan descrie butucul văratic cu poamă pășărească, „coaptă și dulce ca sărutarea de ibovnică”¹⁰⁵); *Coarna neagră* era cultivată ca soi de masă, iar *Zârna*, viță de vie sălbatică, pășărească, făcea un vin tare, care, de regulă, se amesteca cu alte vinuri.

¹⁰³ Menționăm faptul că la întocmirea acestei liste am utilizat în special lucrarea etnografului Nicolae Demcenco, *op. cit.*, p. 26-37.

¹⁰⁴ Gheorghe Madan, *Răsunete din Basarabia*, București, 1935, p. 40.

¹⁰⁵ *Ibidem*, p. 48.

Soiurile de vițe hibridi producători direcți, deși vinul obținut era inferior față de cel al soiurilor europene, au ocupat preponderent grădina de lângă casele basarabenilor în virtutea faptului că sunt rezistente la boli și ger. Cel mai des întâlnite soiuri sunt următoarele: *Cuderca*, albă și neagră; *Noah* sau *Fraga albă*, importată în Moldova la sfârșitul secolului al XIX-lea; *Fraga neagră*, cu boabe mari, cărnoase și aromă de fragă, puțin rezistentă la boli; *Isabella*, numită și *Căpșună*, adusă printre primele soiuri din America în 1854, răspândită în centrul și nordul Moldovei; *Lidia* sau *Căpșuna roză*, face parte din soiul *Isabella*; *Teras* (numită și *Tarasă*, *Terează*, *Chireas*), se coace prima, face vinul tare, dar subțire; se mai întâlnește doar în localitățile din centru și sud; *Zaibăra*, *Zaibără cu umere* (*Zaibar* ar proveni de la „Seibel”, numele viticultorului și al pepinierii franceze de unde a fost importat acest soi), cunoscut și sub denumirea *Cornița*, se caracterizează printr-o culoare intensă și o recoltă bogată; se cultivă și astăzi, fiind numită și *Poamă bătrână*; *Raiondorul*, răspândit în centru și sud, face parte din soiurile *Zaibăra*.

În contextul cercetării noastre, prezintă mult interes descrierea în limbaj arhaic de către oamenii în vârstă a unor soiuri după forma frunzelor, a strugurilor și a bobitelor sau după culoarea și calitățile gustative ale vinului. Amintim în acest sens: *Crasca*, care era neagră bătută, struguri cu *umere* și făcea cel mai bun vin, numit *Crascău*; *Premaie albă* și *Premaie neagră*, un soi hibrid, greu de identificat ca fiind același soi în diferite localități, inițial fiind un termen general al tuturor soiurilor hibride importante în Basarabia cu denumirea rusească *Прямые производители* (în traducere, hibridii producători direcți); *Crăngană* are numele de la vițele în formă de *crangă*, iar *Jișâna* sau *Ajireană* de la vinul *cam acruț*; *Arjireanca* era cățărătoare; în sfârșit, *Ochiul vrăbii* sau *Mărunțica* purta denumirea de la bobitele mărunte.

În gospodăriile viticole de pe lângă casă sau din afara moșiei satului se întâlnesc tot mai multe soiuri europene altoite, dintre care pomenim aici doar pe cele mai răspândite: *Șasla*, *Aligote*, *Risling*, *Cabernet*, *Muscat alb*, *Game* ș.a.

Făcând parte din tezaurul inestimabil al satului, via și vinul s-au bucurat întotdeauna de o deosebită prețuire din partea țăranilor. Nu e de mirare că pe vremuri vinul avea „un statut special”¹⁰⁶, fiind în centrul a

¹⁰⁶ Marcel Lutic, „«Bun ca pâinea cea de grâu». Obiceiuri și credințe circumscrise actului alimentar tradițional din România și Franța”, în volumul *In honorem Mircea Ciubotaru*. Editori: Lucian-Valeriu Lefter, Mihai-Bogdan Atanasiu, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2015, p. 326.

felurite datini, credințe și practici magice, dar și religioase¹⁰⁷. Credem că nu întâmplător, acest bun s-a transmis din generație în generație doar în cadrul familiei.

În Basarabia sunt puține satele în care oamenii cunosc o anumită zi, sfinți, obiceiuri sau ritualuri care să fie legate nemijlocit de vie. Totuși, există unele practici la anumite sărbători, care, în concepția populară, au menirea să protejeze via și să-i sporească rodnicia. Astfel, una dintre cele mai importante practici tradiționale consta în slujba specială prin care preotul satului binecuvânta, în fiecare an, viile la Sfântul Trif sau Trifon de pe 1 februarie¹⁰⁸. Printre celelalte sărbători care au legătură și cu vița de vie aflăm Boboteaza, Sfântul Ion Botezătorul, Sfântul Trifon, Alexii Boji, Joia Mare și cele 9 joi de după Paști, Rusaliile, Chirică Șchiopu, Probajnele, Tăierea Capului Sfântului Ion Botezătorul ș.a.¹⁰⁹

Concluzii

Cultura viței de vie și obținerea vinului în spațiul actual al Republicii Moldova reprezintă o ocupație tradițională determinată de condiții climaterice, de sol și relief dintre cele mai prielnice. În diferite perioade istorice, vița de vie a fost cultivată de toate categoriile sociale, inclusiv de țărâtime, aducând beneficii materiale și spirituale însemnate.

Pe piața internă și externă se putea comercializa vinul tuturor producătorilor viticoli, indiferent de apartenența socială. Potrivit unor etnologi, „acest proces de transformare a alimentelor în mărfuri începe să genereze distrugerea unor legături firești între ființele umane și materiile prime lăsate de Dumnezeu”¹¹⁰. Vinul de viță nobilă, obținut de viticultorii înstăriți era cel mai căutat, pe când vinul micilor proprietari, din cauza soiurilor inferioare, era vândut pe prețuri mai mici. Astăzi, viticultorii rurali au în gestiunea lor viile privatizate și cele de pe cotă, dar și viile mici de pe lângă casă, de pe deal sau din afara moșiei satului.

După cum am constatat, anumite aspecte și elemente legate de procedee, tehnologii, practici și metode de cultivare a viței de vie, folosite de-a lungul secolelor, au ajuns până în zilele noastre, prezentând

¹⁰⁷ Andrei Opaț, *Producția și consumul de vin...*, p. 31.

¹⁰⁸ Nicolae Băieșu, *Folclor românesc de la est de Nistru, de Bug, din nordul Caucazului*. Texte inedite, vol. I, Chișinău, Editura Elan Tipografic, 2007, p. 305.

¹⁰⁹ Simion Florea Marian, *Sărbătorile la români*. Studiu etnografic, vol. I-II. Ediție îngrijită și introducere de Jordan Datcu, București, Editura Fundației Culturale Române, 1994, passim; Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an*. Dicționar, București, Editura Fundației Culturale Române, 1997, passim.

¹¹⁰ Marcel Lutic, *op. cit.*, p. 331.

un interes deosebit atât pentru viticultori, cât și pentru cercetătorii interesați. În condițiile revoluției tehnologice actuale, lumea rurală, în multe cazuri, și-a însușit unele noutăți, însă, cu toate acestea, munca se face adesea tot tradițional, adică în cadrul familiei, uneori apelându-se și la ajutor din afară.

Astăzi, tradiția cultivării viței de vie rămâne prioritară în gospodăria individuală, deoarece valoarea producției obținută la un hectar de vie echivalează cu patru-cinci hectare de culturi cerealiere¹¹¹. Un alt factor important care contribuie la menținerea interesului pentru vița de vie este acela că ea poate fi plantată pe terenuri neaccesibile pentru alte culturi, pe soluri mai mult nisipoase și lutoase, cu mai puțin cernoziom. Rezistență la temperaturi înalte, această cultură oferă viticultorilor mijloace de existență aproape sigure prin comercializarea strugurilor și a vinului, care, potrivit mentalității tradiționale, au o contribuție importantă în alimentația omului¹¹².

În acest context, credem că merită cu adevărat să reflectăm mai bine și mai temeinic asupra criteriilor de promovare și valorificare a agriculturii și mai ales a viticulturii tradiționale prin mijloace muzeale specifice.

ILUSTRAȚII¹¹³



Fig. 1. Tescuitul strugurilor la începutul secolului al XX-lea

¹¹¹ <http://www.biblioteca-usamvb.ro/fisier/file/teze-doctorat/1956.pdf> (văzut la 10 februarie 2015).

¹¹² Cf. Marcel Lutić, *op. cit.*, p. 326-327.

¹¹³ Pentru a nu repeta excesiv anumite informații în legende, menționăm următoarele: imaginile din fig. 1-14 aparțin fototecii MNEIN; fotografiile de la fig. 4, 6-14 au fost făcute de Albina Ostermann (1856-1936), preparator și conservator în cadrul Muzeului Zemstvei începând cu anul 1892; fig. 15-24 reprezintă imagini din actuala expoziție de bază a MNEIN; fotografiile din fig. 25-30 sunt realizate de Ion Bujor, iar cele de la fig. 31-33 de Maria Ciocanu.

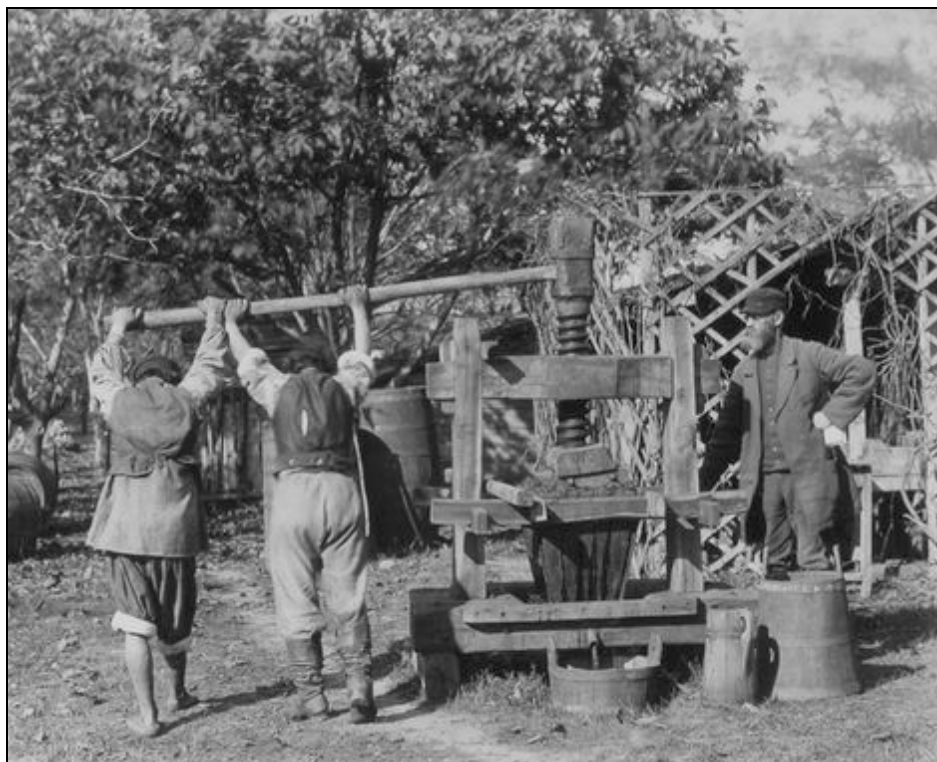


Fig. 2. La teasc (1901)



Fig. 3. Plantație de viță de vie la Saharna – Rezina
(începutul secolului al XX-lea)



Fig. 4. Tufa de vie de *Pinot Meunier* la Chișinău

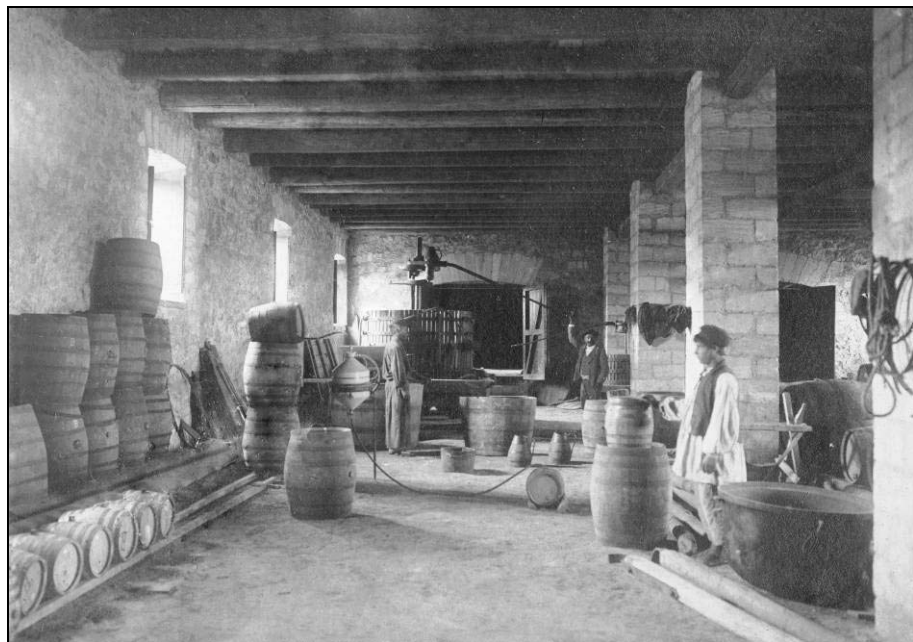


Fig. 5. Vinăria unui moșier basarabean în 1901



Fig. 6. Rară neagră

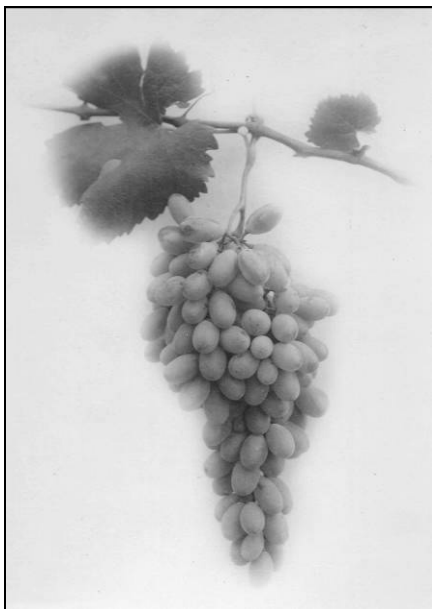


Fig. 7. Țâța caprei albă

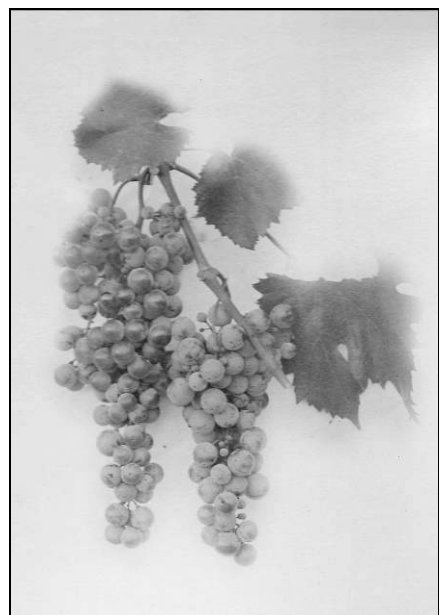


Fig. 8. Zgihardă



Fig. 9. Pășărească

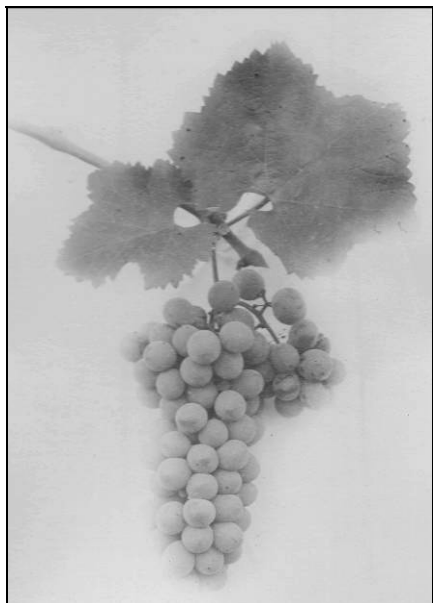


Fig. 10. Văratcă nr. 2

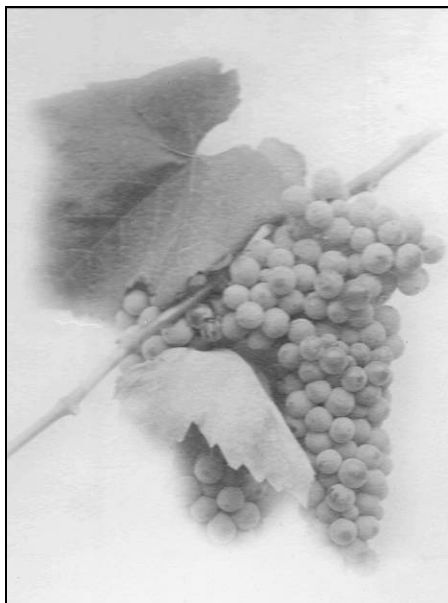


Fig. 11. Plăvai

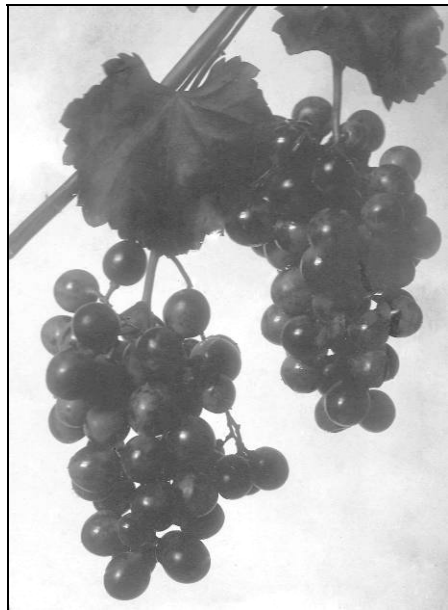


Fig. 12. Zeibel nr. 1
(Chișinău, 1892)



Fig. 13. Galbenă



Fig. 14. Butași de viță altoiți
(Chișinău, 1921)



Fig. 15. Struguri artificiali și cosoare



Fig. 16. Călcător din anii '30 ai secolului al XX-lea (Frăsinești – Ungheni)



Fig. 17. Teasc din lemn de la începutul secolului al XX-lea



Fig. 18. Inventar viticol tradițional

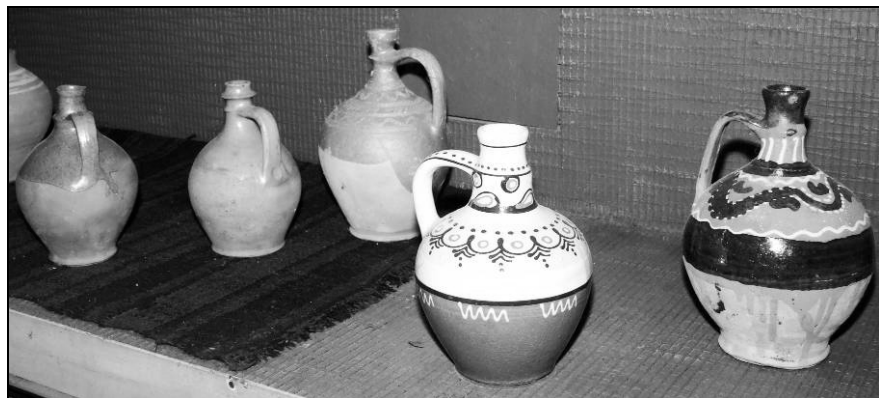


Fig. 19. Ulcioare

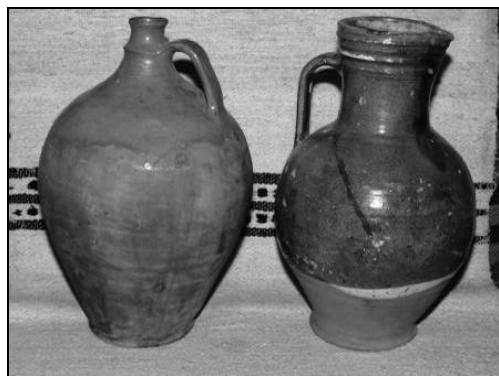


Fig. 20. Ulcior și cană



Fig. 21. Câni și cănițe pentru vin

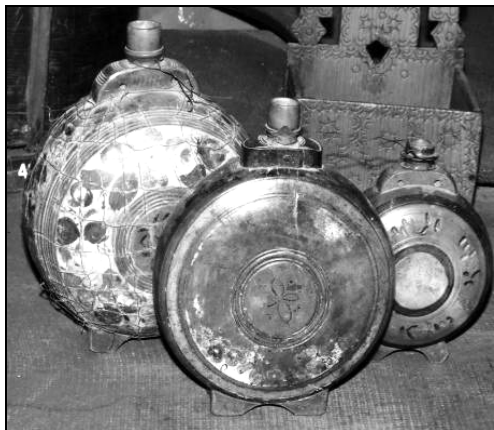


Fig. 22. Ploști de nuntă din anii '30 ai secolului al XX-lea

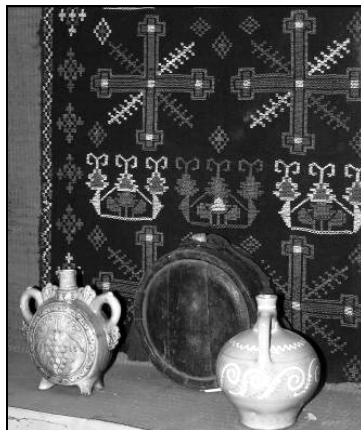


Fig. 23. Obiecte rituale de nuntă: ploscă, fedeleș și burlui



Fig. 24. Obiecte muzeale provenite de la Fabrica de Ceramică din Ungheni



Fig. 25. Punerea aracilor cu chitonagul în Țânțăreni – Anenii Noi (2004)



Fig. 26. Curățatul viei în Țânțăreni (2004)



Fig. 27. Legatul viței de vie cu mlajă
în Talmaza – Ștefan Vodă (2004)



Fig. 28. Bătutul cercurilor în Condrîța – Strășeni (2005)



Fig. 29. Păpuritul butoiului în Condrîța (2005)



Fig. 30. Împletirea panerilor pentru struguri în Talmaza – Ștefan Vodă (2004)



Fig. 31. Struguri culeși în panere
(Ulmu – Ialoveni, în 2013)



Fig. 32. Mustuitul în Costești – Ialoveni (2005)



Fig. 33. Pomenirea morților la Blajinii din Duminica Mare a anului 2003 în Boldurești – Nisporeni