

ASPECTE ALE ALBINĂRITULUI ÎN VÂLCEA

Ionuț Dumitrescu¹

ionut_gabriel1981@yahoo.com

Keywords: *bee, bee culture, Vâlcea county.*

Summary: *Aspects of bee culture in Vâlcea. Favored by the existence of numerous nectarious flora plants, the bee culture was one of the oldest and most important occupations in Romania, due to the many improvements honey and wax had. The importance of beekeeping in the life of rural communities in Vâlcea is confirmed by the fact that bees and their products appeared among the most valued assets that the lords of the monasteries gave and they were often the object of some legal and commercial transactions (sales, purchases, dowry).*

Favorizat de existența a numeroase plante melifere în floră, albinăritul a fost una din cele mai vechi și mai importante ocupații la români, datorită multiplelor îmbunătățiri pe care le-au avut atât mierea ca aliment și medicament, cât și ceara ca materie primă pentru fabricarea lumânărilor, folosită în iluminatul tradițional până la descoperirea mijloacelor moderne².

Despre vechimea albinăritului pe teritoriul carpato-danubiano-pontic s-au păstrat mărturii scrise ale autorilor antici, care atestă atât bogăția în albine a ținuturilor de la nord de Dunăre, cât și însușirile superioare ale produselor apicole. Astfel, în sec. al V-lea î.Chr., Herodot relatează că "tracii spun că ținutul de dincolo de Istru e ocupat de albine, și din cauza lor nu se poate pătrunde mai departe"³. Claudius Aelianus afirmă că, pe meleagurile din jurul Pontului, creșterea albinelor era o îndeletnicire de seamă, că albinele locului rezistau bine la frig și că localnicii vindeau miere și faguri⁴.

Dovezi privitoare la practicarea fără întrerupere a albinăritului în spațiul românesc ni le oferă însăși limba. În acest sens, menționăm câțiva termeni de bază în ceea ce privește practicarea albinăritului, de origine latină, care s-au păstrat până în zilele noastre: *alvina* (albina), *favulus* (fagure), *stypus* (care își are originea în vechea greacă, cu înțelesul de "casa albinelor"), *melen* (miere), *ceraam* (ceară), *pastura* (din *pastus*, "hrană, mâncare"; polenul strâns de albine în cantități mari se numește păstură iar în popor "pâinea albinelor"), *ordinare* (urdiniș)⁵. Nu lipsite de înțelepciune și savoare sunt expresiile create de popor în legătură cu folosirea generală și din vechime a cuvântului miere: "Parcă-i miere" zice românul despre o mâncare bună sau despre un obiect la care se

¹ **Ionuț Dumitrescu**, doctor în istorie, Muzeul Județean „Aurelian Sacerdoțeanu” Vâlcea, șef secție Etnografie.

² Praoveanu 2001, p. 138.

³ *** 1964, p. 67.

⁴ Popescu Spineni 1978, p. 49.

⁵ Firescu 2004, p. 4.

înghesuie lumea, "Poți linge miere în casa lui"-despre o locuință îngrijită, curată;"I-a picat mierea-n păsat", "Îi curge numai miere"-despre cel căruia îi merge bine în toate; "Mai rară vedere este mai cu miere"; "A băga ac în miere"-a vâri discordie între oameni; "A unge cu miere"-a mitui; "A fi cu limba fagure de miere" desemnând o vorbire aleasă, plăcută⁶.

Importanța apiculturii în viața comunităților rurale din Vâlcea este confirmată și de constatarea că albinele și produsele lor apăreau între bunurile cele mai apreciate pe care le dăruiau domnii mănăstirilor sau constituiau adeseori obiectul unor tranzacții comerciale și juridice (vânzări, cumpărări, lăsare de zestre).

La 8 ianuarie 1388, Mircea cel Bătrân hotărăște ca toți călugării mănăstirii Cozia să-și adune în fiecare an albinăritul din județ, iar mierea să le fie pentru nevoia mănăstirii⁷. În același an, Mircea cel Bătrân dă Coziei, de la curtea sa, 10 burdufe de miere și 10 bucăți de ceară⁸. Într-un document din anul 1405, prin care Mircea cel Bătrân întărește mănăstirii Cozia toate bălțile de la Săpatul până la Gura Ialomiței, se arată: "Încă de la stupi, oricâți s-ar afla pe la acele bălți, până unde le este hotarul, omul mănăstirii să le ia vama de la stupi și toate celelalte numai câte se vor întâmpla"⁹.

Într-un act de donație din 15 decembrie 1657, Stanciul Iuzbașa din Cârstănești și jupâneasa sa Călina lasă mănăstirii Cozia pentru pomenire o butie de vin de o sută de vedre și stupina de la vie cu toți stupii din ea¹⁰. Monahul Petronie din satul Scăueni dăruiește părintelui Anania, egumenul mănăstirii Cozia, și întregului sobor al mănăstirii, unde fusese călugăr, printre altele, zece stupi și o sută de litri de miere¹¹.

Și în epoca modernă, în Țările Române se găsea un număr important de stupi, având în vedere că în prima jumătate a sec. al XIX-lea Țara Românească exporta pentru Constantinopol o sută de mii ocale de miere, pentru Vidin și celelalte cetăți de la Dunăre șapte mii două sute ocale de miere¹² iar în Austria și Veneția trimitea până la patru sute cinci zeci de mii ocale de ceară pe an. La sfârșitul acestui secol, în satele vâlcene existau numeroși stupi, semn că albinăritul ocupa un loc important în cadrul ocupațiilor secundare. Potrivit datelor furnizate de Dicționarul geografic al județului Vâlcea, publicat de C. Alessandrescu în 1893, satele cu cei mai mulți stupi erau următoarele: Tina, Ocele Mari, Dozești, Mădulari, Cermeghești, Costești, Păușești-Măglași, Lăpușata, Șirineasa. Printre factorii care au favorizat randamentul apiculturii în aceste așezări se înscriu întinsele suprafețe de fânețe, pășuni și livezi, ce ofereau

⁶ Nițu 1985, p. 261.

⁷ Tamaș *et alii* 1983, doc. nr. 3.

⁸ DIR. B 1953, p. 27.

⁹ *Ibidem*, p. 51.

¹⁰ Tamaș *et alii* 1983, p. 173

¹¹ *Ibidem*, p. 266.

¹² Oțetea 1977, p. 57-67.

o floră meliferă bogată și variată. Unele localități din Vâlcea poartă nume care atestă această veche și importantă ocupație: Stupăria, Stupărei, Stupina, Albinele.

Până la începutul sec. al XX-lea, în Vâlcea au predominat stupii primitivi. Primele tipuri de adăposturi ale familiilor de albine poartă denumirea de coșnițe. Ele erau confecționate din "nuiele împletite" și lipite cu lut amestecat cu balegă sau pleavă pentru a păstra în stup un microclimat propice desfășurării activității albinelor¹³. Coșnițele aveau de obicei formă de căciulă.

Pentru desemnarea stupilor făcuți din trunchiuri găunoase de copac sau din coajă de copac s-au răspândit în Vâlcea termenii de ulei sau buduroi. "În trecut, o parte din oameni se ocupau cu creșterea albinelor în ulee primitive. Erau stupi de aceștia foarte mulți. Se spune că din satul Mijați se scotea miere cu butoaiete. Deși creșterea și îngrijirea albinelor costă puțin și nu răpește timp mult iar produsele lor sunt o binecuvântare cerească, prea puțin i s-a dat importanță după război"¹⁴.

Stupii din trunchiuri de copac scobite erau acoperiți cu o scândură iar în jos aveau tăiat un orificiu-urdiniș. Și în aceștia, ca și în cei confecționați din patru bucăți de scândură cioplită, formând aproximativ o prismă, erau introduse niște bețișoare sub formă încrucișată sau paralele pentru susținerea fagurilor. În ulee se pun traverse pentru sprijinul fagurilor, iar în cușnițe nu se pun. Pentru prinderea roiurilor se bătea din vătraie ori tălângi, căci se credea că sunetul de metal atrage roiul, fie se arunca apă sau țărână în aer pentru a le împiedica să zboare mai departe¹⁵.

Stupii primitivi ofereau și neajunsuri. Pe la jumătatea sec. al XIX-lea, Ion Ionescu de la Brad spunea: "știubeele noastre sunt foarte rele pentru că din ele nu putem scoate mierea și ceara decât omorând pe muncitori după ce ne-au produs aceste bunuri"¹⁶. Cu toate acestea, cantitatea imensă de miere și ceară din trecut a fost posibilă întrebuintându-se stupii primitivi fără rame.

Indiferent de materialele de lucru și de formă, tipurile de stupi amintite se așezau totdeauna în poziție verticală. Până spre sfârșitul sec. al XIX-lea ele au fost singurele întrebuintate de români. În 1900, doar 2,3% din numărul total al stupilor erau sistematici¹⁷.

Majoritatea locuitorilor satelor vâlcene care se ocupau cu albinăritul nu aveau adăposturi speciale pentru stupi. În majoritatea cazurilor, ei rămâneau pe loc, fiind așezați cu fața spre soare. Uneori, ei erau aduși în prispa sau foișorul casei, în tinda pătulului, sub perdea sau polată.

Extragerea mierii s-a efectuat întotdeauna prin folosirea unei tehnici care presupunea, în primul rând, desprinderea fagurilor din stupi cu ajutorul unor

¹³ Firescu 2004, p. 6.

¹⁴ *Inf.* Bălășoiu Gheorghe., n. 1927, sat Lăpușata.

¹⁵ Firescu 2004, p. 46.

¹⁶ Ionescu de la Brad 1861, p. 190.

¹⁷ Iordache 1986, p. 194.

cuțite aduse la capăt și tăierea căpăcelor de la celule cu miere. Apoi, fagurii se storceau cu mâna sau se țineau într-un vas așezat în apropierea unei surse de căldură (din loc în loc, vasul se introducea în cuptorul de pâine, după scoaterea acesteia). În Vâlcea, mierea se păstra, pe vremuri, în oale de lut, în vase de lemn și se măsură cu ocaua (veche unitate de măsură pentru capacități egală cu circa un litru și un sfert) sau cu burduful (vas de păstrat și de transportat lichide, făcut din piele). După extragerea mierii, fagurii se fierbeau în oale de lut sau în căldări de aramă iar fiertura se turna într-un vas cu apă rece. Ceara se aduna deasupra apei formând turta de ceară, sintagmă întrebuințată atât în Vâlcea, cât și în Gorj. Ceea ce rămânea sub ceară se fierbea din nou. Fiertura se introducea într-o pânză de cânepă, cu formă conică, acesteia i se spunea în Vâlcea geac sau sădilă. Ustensila amintită se sprijinea pe o spetează înclinată, al cărei capăt inferior era așezat într-o copaie sau troacă (albie scobită în lemn de esență moale). Capătul superior al spetezei se proptea în pieptul omului. Fiertura din pânză se presa pe spetează cu ajutorul unui făcăleț. Ceara trecea prin pânză și curgea în apa rece, făcându-se sloi. În apă rămânea boștina¹⁸.

Pentru storsul cerii, locuitorii satelor vâlcene care se îndeletniceau cu bostinăritul au folosit teascul; acesta reprezintă un pas în tehnica extragerii cerii. Pentru stors ceara, în Vâlcea s-au folosit două tipuri de teascuri: cu pene orizontale și cu șurub de lemn sau de fier. La teascurile cu pene orizontale forța de presiune se obține prin baterea unor pene de lemn deasupra unei grinzi orizontale, care transmite mișcarea pistonului. Oala de tescuire este scobită într-un butuc masiv de lemn care formează baza instalației. Baterea penelor se face cu ajutorul berbecilor, suspendați de o grindă, care încheie în partea superioară scheletul teascului. Fiind suspendați, berbecii permit mărirea masei lemnoase și, în consecință, a greutateților. Acționarea lor adaugă forței de lovire a omului și forța unei greutateți mai mari, sporind mult efectul. La teascul cu șurub de lemn sau de fier presiunea se exercită prin apăsare cu ajutorul unui șurub, direct pe pistonul teascului.

E de presupus că odinioară au existat și teascuri care aparțineau întregii obști sătești. În acest sens, elocvent poate fi felul cum explică tradiția orală geneza unor toponime. De exemplu, locuitorii vârstnici ai satului Zătreni arătau, către sfârșitul sec. al XVII-lea, că unui pisc i se zicea Teascul deoarece, în vechime, erau stupi mulți în sat și acolo era teascul satului pentru stors miere¹⁹.

La începutul sec. al XX-lea, regiunea din dreapta Oltului dispunea de circa 80.000 de stupi iar, între județe, Vâlcea ocupa locul al doilea după Dolj²⁰.

Anul apicol începea primăvara, în imediata apropiere a echinocțiului, când erau scoși stupii (coșnitele sau ueele) de la iernat. În funcție de latitudinea și altitudinea geografică, de primăvăratul mai timpuriu sau mai târziu, stupii se scoteau la vărat la date diferite: Măcinici (9 martie), Alexii (17 martie) sau Bunavestire (25 martie). Un alt moment calendaristic, variabil în funcție de

¹⁸ *Ibidem*, p. 202-203.

¹⁹ Alessandrescu 1893, p. 550.

²⁰ *** 1890.

condițiile meteorologice și de perioada de desprimăvărare, era roitul stupilor, localizat de popor între Duminica Mare și Sânpetru sau, dacă iarna se prelunga în primăvară, între Sânpetru și Sântilie. Roirea, cu funcția ei principală, fertilizarea mătcii, este punctul culminant în scurgerea timpului apicol și indică miezul verii²¹. Operația numită în popor retezatul sau tunsul stupilor era fixată de tradiție la Sântilie (20 iulie), Macovei (1 august) și Schimbarea la Față sau Probejenie (6 august). Ziua aleasă, de obicei joia, se împărțea în două: recoltatul mierii dimineața și ospățul după-amiază²².

Bibliografie

- | | | |
|--------------------|------|--|
| *** | 1964 | ***, <i>Izvoare privind istoria României</i> , București, 1964. |
| *** | 1890 | ***, <i>Marele dicționar geografic al României</i> , București, 1890. |
| Alessandrescu | 1893 | C. Alessandrescu, <i>Dicționar geografic al județului Vâlcea</i> , București, 1893. |
| DIR. B | 1953 | <i>Documente privind istoria României.. B. Țara Românească, sec. XIII, XIV, XV</i> , București, 1953, p. 27. |
| Firescu | 2004 | Victor Firescu, <i>Stupăritul în Oltenia între tradiție și modernitate</i> , în Oltenia. Studii și comunicări. Etnografie, XII, Craiova, 2004, p. 3-9. |
| Ghinoiu | 2003 | Ghinoiu I., <i>Sărbători și obiceiuri românești</i> , București, 2003. |
| Ionescu de la Brad | 1861 | Ion Ionescu de la Brad, <i>Calendar pentru bunul cultivator</i> , București, 1861. |
| Iordache | 1986 | Gheorghe Iordache, <i>Ocupații tradiționale pe teritoriul României</i> , Craiova, 1986. |
| Nițu | 1985 | Nicolae Nițu, <i>Aspecte ale albinăritului în Oltenia</i> , în Arhivele Olteniei, Serie Nouă, București, 1985, p. 260-263. |
| Oțetea | 1977 | Andrei Oțetea, <i>Pătrunderea comerțului românesc în circuitul internațional (în perioada de trecere de la feudalism la capitalism)</i> , București, 1977. |
| Popescu Spineni | 1978 | Marin Popescu Spineni, <i>România în izvoare geografice și cartografice</i> , București, 1978. |
| Praoveanu | 2001 | I. Praoveanu, <i>Etnografia poporului român</i> , București, 2001. |
| Tamaș et alii | 1983 | C.Tamaș, Ion Soare, Carmen Andreescu, <i>Tezaur medieval vâlcean (1388-1715)</i> , vol. I, București, 1983. |

²¹ Ghinoiu 2003, p. 268-269.

²² *Ibidem*, p. 269.