

RAPORT

**Documentare cu privire la elementele etnografice și tehnologice
legate de pomicultura tradițională a zonei Sibiel - Fântânele**

Versiunea 1.



Decembrie 2013

INTRODUCERE

"Pomicultura s-a practicat în toate satele mrginene, pe lângă case și grădini, dar o dezvoltare cu adevărat intensă a cunoscut în satele Cacova (Fântânele de azi), Sibiel, unde pomii fructiferi au devenit una dintre preocupările cele mai însemnate ale localnicilor. La sfârșitul secolului XIX și după 1900, cei din Cacova au efectuat întinse plantații de pomi, pe coastele din jurul satului, reușind ca prin încrucișări să obțină soiuri de fructe cu calități deosebite (de pildă, **mere gustoase și rezistente la condițiile atmosferice locale**). Pentru stimularea pomiculturii s-au creat aici pepiniere în care se țineau alături. Totodată, s-au înființat cursuri de specializare în aproape toate satele din zonă. O acțiune similară s-a întreprins și la Sibiel.

Creearea de pepiniere și frecventarea cursurilor pomicole au înlesnit îmbunătățirea soiurilor locale și aclimatizarea unor soiuri noi. Trecându-se de la procedeele tradiționale de altoire, la metode moderne, mai eficiente.

Valorificarea fructelor s-a făcut în primul rând prin valorificare pe piață (la Sibiu și în alte orașe) și prin export: în 1935 din Sibiel au fost trimise mere în Egipt, Palestina, Germania, Cehoslovacia, Austria, Ungaria.

Din Cacova s-au exportat mere în Cehoslovacia și Ungaria, fiind deosebit de apreciate pentru calitatea lor.

O altă modalitate de valorificare a fructelor este **vinificarea merelor, fabricarea rachiiului din mere, prepararea oțetului, uscarea fructelor la soare** sau prin **afumare în coșuri**.¹

¹ Haegan, 1943 op. Cit., (Cornel Irimie, Nicolae Dunăre, Paul Petrescu – Mărginenii Sibiului, civilizație și cultură populară românească – Ed. științifică și Enciclopedică, București, 1985.)

ÎNTREBUIRI ALE MERELOR ȘI PERELOR:

Malus domestica Borkh. - Măr.

Merele se consumă proaspete, sub formă de compot și gem („lictar”).

Din ele (mai ales din cele p dure e) se face o et „de poame”, rachiu și vin.

O etul se bea contra diareei. Amestecat cu „spuz ” (cenu) este bun contra durerilor de abdomen. Contra „aprinderii” (temperatură ridicată) se fac frecții cu o et de poame.

Comprese cu o et de mere se aplică pe „uim ” (umflătură dureroasă , inflamațiune a unui ganglion limfatic), iar amestecat cu „mâ” (lut) se pune pe rănilile copitelor animalelor.

Reumaticii și bolnavii de „ciurmuial ” (indigestie) se frecionează cu **o et de mere** simpluri ori **amestecat cu sare**.

Frecții cu o et de mere se fac și pentru calmarea durerilor de cap.

Bolnavul de „lingoare” (tifos, febră tifoidă) era spălat pe tot trupul cu o et de mere și apoi hrănit numai cu lapte.

La gura se face „abureală ” (**inhalație cu o et de mere**).

Fiertura de mere este recomandată contra gutei, iar fiertura de coji de mere în boli de plămâni.

Scoarța pomului este folosită la *vopsit în galben*, iar lemnul pentru foc și confecționarea unor obiecte casnice.

Se crede că cei bolnavi de tândchinătură (reumatism poliarticular acut) se vor vindeca dacă puneau la răscruci de drumuri, la miezul nopții, ramuri de meri și colaci (Poplaca).

Peretele de toamnă (Chietroase) spun localnicii din Sibiu că sunt bune coapte când tu ești.

Merele din soiul Boscop (Măr verde) – sunt bune pentru cei care au diabet (medicii să-i prescriau pentru diabetici merele din soiul boscop)²

Măr p dure (Malus sylvestris (L.) - Mill) - mere de oț

O etul din fructe are aceleași întrebuinșări ca la specia precedentă.

Fructele coapte se pun pe degetele picioarelor contra „păducelor” (panariu) (Răinari)

Ceaiul de flori se bea împotriva răcelii (Răinari).

Pyrus communis L. (Nardus stricta) - Păr

Fructele se consumă proaspete sau conservate (compot, gem).

Din pere se face și o et, parte din ele strângându-se pentru rachiu.

Pyrus pyraeaster L. Borkh – Păr p dure

Fructele se consumă proaspete.

² Inf. Nicolae Munteanu

MODUL DE PSTRARE I CONSERVARE AL MERELOR I PERELOR:

Fruitele se conserv în pivni e zidite la adâncime în p mânt.



Modalitate de p strare a merelor i perelor în pivni

Din merele c zute se face **must** dulce sterilizat. Deasemenea din merele i perele b tute se fierbe **marmelad** , ori se face **vin** i apoi **o et** (din mere) i se fierbe din trevere **rachiul**.

Pe lâng conservarea merelor i perelor sub form de compot, gem, o et, uic i vin „o mare aten ie era acordat în luna octombrie **conserv rii fructelor prin uscare i afumare**, acestea constituind un aliment de baz în societatea rural tradi ional , mai ales pentru perioadele de Post. Fruitele conservate se p strau în co uri speciale f cute din nuiete, unele fiind lustruite pe dinafar pentru a proteja con inutul de oareci. Prunele se conservau cel mai bine prin afumare în losni e. Losni a poate fi încadrat ca un tip categorial ce apar inea instala iilor tehnice populare i consta dintr-o groap cu o lungime de aproximativ 2 m i adâncimea de 60-80 cm, de form dreptunghiular , la un cap t al gropii fiind prev zut un focar adâncit pe unde se alimenta focul. De jur împrejur avea o berm pe care se fixa o leas mare, pe care se în irau prunele, leasa fiind prev zut cu-n cadru din scândur , putând astfel s fie bine acoperit , randamentul afum ri fiind maxim. Fumul ob inut prin arderea lemnului de o anumit esen (produc toare de mult fum i mai pu in flac r) penetra destul de bine prin leas , astfel c prunele, inute câteva zile în losni , puteau s fie perfect uscate i afumate. Un procedeu asem n tor era folosit i pentru **afumarea merelor**.

Merele t iate felii (corobe ele).erau op rite i apoi puse la uscat pe leas la soare i vânt.

Perele puteau fi conservate prin uscare rapid , în cuptor fiind introduse imediat după coptul pâinii, operaia repetându-se de mai multe ori pentru că se uscau mai greu. Uneori acestea se uscau și pe o leasă atârnată deasupra cuptorului de pâine. **Merele** se pstrau destul de bine în gropi, acestea fiind puse în alternanță cu straturi de paie. Perele și merele altoite se pstrau peste iarnă în paie, fân sau pleavă. Merele și perele p dure (s lbatice), care nu puteau fi consumate toamna din cauza acrelii, erau puse toamna în gropi și pte la marginea p durilor, învelite în frunze de stejar, primăvara acestea fiind dulci ca mierea.”³

CREDINȚE ȘI OBICEIURI POPULARE LEGATE DE MĂRĂRI PĂR ÎN ANUMITE ZILE DIN AN ÎN DIN VIAȚĂ :

29 iunie (Sf. Petru și Pavel) La Râșinari se interzice copiilor să „taie poamele cu cuțitul înainte de Sf. Petru, că bate piatra”⁴. Orlăniienii atenționează că „nu e voie să se bătucească merele” până la Sîn-Petru și nu o fac tot de frica grindinii.⁵ În alte sate se spune că dacă se bat merele, înainte de a fi mâncate, va bate piatra⁶. Inițial restricțiile au avut drept scop asigurarea atingerii la maturitate a cât mai multor fructe și prevenirea, mai cu seamă la copii, a apariției unor tulburări digestive. Legătura între Sf. Petru și amenințarea cu grindină provine din răsăritul marelui zeu al cerului: Petru (pietru) piatră .

4 decembrie (Sf. Varvara) La Sf. Varvara nu se mănâncă poame (mere) că fac copiii gîlci, bube deoarece⁷. Sf. Varvara (Barbara) e considerată patroana bubatului (variolei). De aceea, nu numai în Mărginimea Sibiului ci și în restul țării nu se dă copiilor să mănânce, în aceste zile, fasole, mazare, linte, boabe de porumb, semințe de dovleac etc., de teamă să nu crească „bubatul” și să nu fie tare ca aceste boabe⁸.

6 decembrie seara, junii se duceau cu câteva mere „mai ales la primar” (Sadu)

25 decembrie (în ziua de Crăciun) pomii care nu fac fructe sunt amenințați cu tăierea, crezându-se că ei de frică vor rodi anul următor (Râșinari, Râul Sadului). Tot la Crăciun se face pomul sau bradul, restul din cultul soarelui, din care nu lipsesc merele.

La Boboteaz (6 ianuarie) se taie ramuri de meri și alți pomi fructiferi și se pun în apă sfîșit unde se lasă până înfloresc pentru a afla cât de bogat vor rodi și care pomi vor

3 http://www.crainou.ro/?module=displaystory&story_id=12609&format=html 7 august 2013

4 V.P. Cal, op. Cit., pag. 161 (pag. 40 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mărginimea Sibiului 1992)

5 R. Spunșurile la chestionarul lingvistic B.P. Haudeu (pag. 41 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mărginimea Sibiului 1992)

6 A. Grovei, op. Cit., pag. 190. (pag. 41 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mărginimea Sibiului 1992)

7 Orlă - R. Spunșurile la chestionarul lingvistic B.P. Haudeu (pag. 42 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mărginimea Sibiului 1992)

8 A. Grovei, op. Cit., pag. 33, 352. (pag. 42 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mărginimea Sibiului 1992)

înflori mai curând în anul respectiv (Râniari).

Tot în această zi se varsă la rând cina pomilor apăsătoare de la râu ca ei să fructifice mai bine (Râniari).

→ **Credințele obiceiuri populare ale murginenilor legate de măr și prăvătoare la:**

Naștere:

La **Orlat** și se interzice femeii gravide să mănânce dintr-un măr început sau rupt spre a nu naște copilul cu semn „ca mușcat de câine”. Restricția este de fapt o măsură de igienă binevenită. Femeia însărcinată nu poate lua (fura) poame sau flori⁹ și nici măcar să poarte floare la brâu ori să fie atinsă cu o floare¹⁰, căci nou-nscutul va avea pe piele un semn de formă (și culoarea) fructului sau florii. Credințele asemănătoare se întâlnesc și în alte regiuni ale țării¹¹.

Nunt :

Parte integrantă a ceremonialului nunții murginene este „mărul”, numit și „sînt”¹², „sîmt”¹³ ori „stolnic”¹⁴. Aceasta este o creangă sau un vârf de măr pe care se pun mere, nuci, prune uscate, biscuiți, covrigi, turte, salbă de mazare, găini sau pui, făină de mas etc¹⁵. După împodobire „mărul” se împalântă într-un colac sau într-o pâine. El semnifică fie „mărul cunoașterii” din raiul biblic, fie „pomul vieții”. Credința în măr ca „pom al vieții” e veche, întâlnită la multe popoare. Fructele și alimentele puse în „mărul ospăului” semnifică îmbelugarea care se dorește mirilor.

În **Sibiel, Fîntânele**, Jina, Poiana Sibiului, Sadu, Siliște, Orlat, Boia, Tili ca se face la nunt pe lângă „mărul” și „brad”¹⁶. Bradul se împodobește cu năfrmi, batiste, panglici colorate, ciucuri, clopoței, brâu roșu ori tricolor, covor, „lepedeu” (cearceaf) cu dantelă, făină de masă, tergere (în care predomină culoarea roșie). „Bradul” ca obiect de ritual este răspândit în majoritatea regiunilor țării.

În **Poplaca**, naștii pun miresii în buzunar un măr ca primul copil născut de ea să fie fat, iar naștii dă miresii o pară și o mănăncă cu mireasa ca acesta să nască băiat¹⁷. În alte sate din Murginime, miresele își puneau, înainte de plecarea la cununie, un măr în sân „s

9 V.P. Cal, op. Cit., pag. 163 (pag. 47 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

10 R. Simu, op. Cit., pag. 78 (pag. 47 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

11 A. Grovei, op. Cit., pag. 221-222; Tefania Cristescu-Golopenția, op. Cit. Pag. 44 (pag. 48 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

12 Inf. Stoita Maria n. 1894 – Gura Râului nr. 158, Cojocaru D-tru n. 1896 – Siliște nr. 194, Parot Ana n. 1908 – Vale nr. 341. (pag. 51 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

13 Inf. Munteanu Ioachim n. 1896 – Gura Râului (pag. 51 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

14 Inf. Bratei Elena n. 1922 – Rod nr. 25 (pag. 51 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

15 Inf. Stoita Maria n. 1894 – Gura Râului nr. 158, Parot Ana n. 1908 – Vale nr. 341; caiete cu obiceiuri : Gura Râului, Poplaca, Rod, Vale, Arhiva Muzeului Brukenthal Sibiu, V. Foamete, op. cit. (pag. 51 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

16 caiete cu obiceiuri : Orlat, Rod, Vale, Arhiva Muzeului Brukenthal Sibiu, V. Foamete, op. cit. (pag. 51 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

17 V. Foamete, op. cit. (pag. 53 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Murginimea Sibiului 1992)

aib copii frumoși”¹⁸.

Înmormântare:

Într-o serie de sate mrginene¹⁹ se face la înmormântare un „m r” (considerat scara sufletului) asemănător celui de la nunt, având însuși lumânări.

→ **Numele arborelui îl întâlnim în toponimele regiunii: Dealul M rului, Valea M rului, Fântâna M rului.**

VALORI TEHNOLOGICE

→procedee de s dire și îngrijire a pomilor fructiferi

Muncile tipice pentru crearea pomilor (altoire, inoculație, însămânțare), îngrijirea lor (îndepărtarea scoarței uscate), protecție (vârșire, protejare împotriva animalelor sălbatice), hrănirea (îngrășarea) și înainte de toate activitățile de cunoaștere (aplicarea cunoștințelor teoretice și practice).

Însămânțarea se facea cu sămburi de mere și pere sălbatice. Una din tehnicile folosite în Sibiel pentru altoit: se pansa locul altoirii cu un **amestec pentru altoit** realizat din: **cear, su de oaie, rășină de brad și dac era nevoie și pușină de ulei** (tehnică ce încă se mai folosește de către unii localnici).

Ca îngrășăminte se amintesc în literatură folosirea gunoierului de vite.



Livad din Sibiel (septembrie 2013)

¹⁸ I. Albescu, op. Cit, pag 116 (pag 53 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mrginimea Sibiului 1992)

¹⁹ Inf. Hodo (Popa) Ana n. 1940 – Fântânile nr. 107, Cojocaru D-tru n. 1896 – Siliște nr. 194. (pag 53 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mrginimea Sibiului 1992)

Unelte tradi ționale folosite i în activitatea de pom rit



Fier str u



Sfreder



Coase



Greble



Unelte folosite i în pom rit expuse în muzeul agriculturii²⁰

Conservarea fructelor pentru iarnă se datorează în primul rând nevoilor umane și pregătirii pentru iarna săracă în feluri de alimente. Dar se datorează în subconștient și concepției, conform creierului nostru, înșelătoare, că nu irosim bunurile primite în dar de la natură.

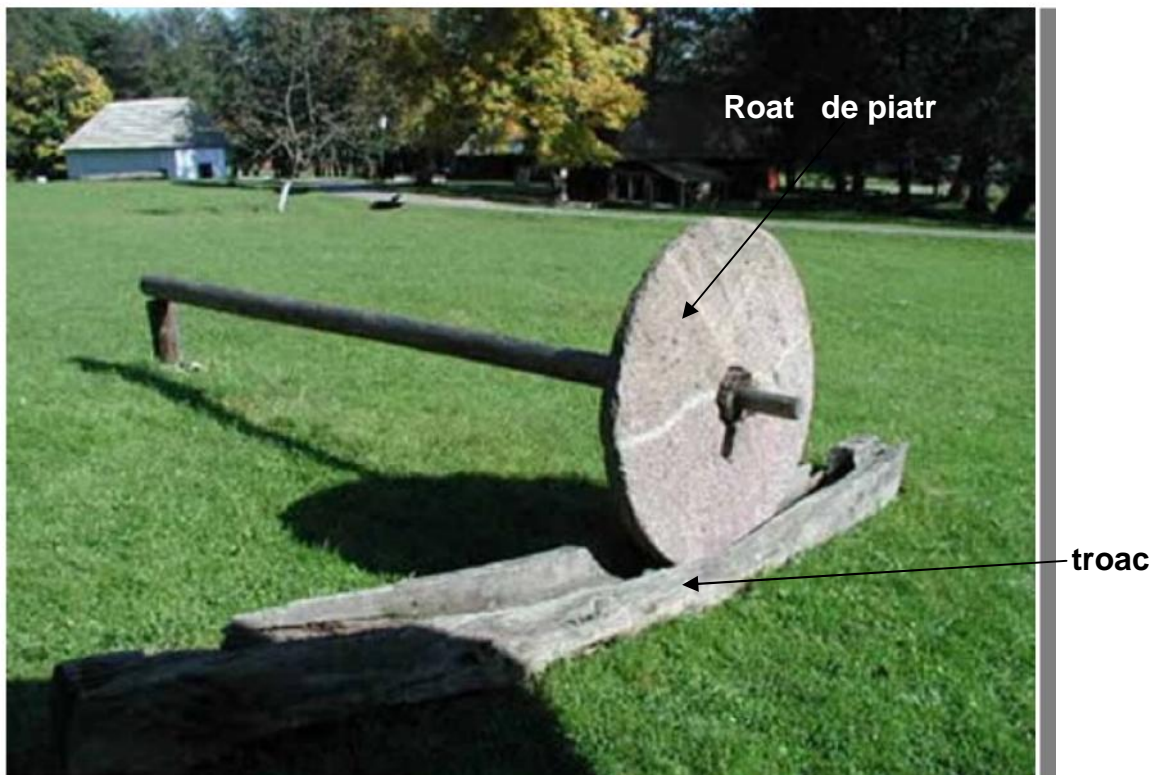
→ **instalații tehnice populare pentru prelucrarea și conservarea merelor și perelor:**

Ca instalații specializate ale acestei economii, în afara zdrobitoarelor, teascurilor și alambicurilor (cazane) se perfecționează „coșerele” (gropi cu lemn pentru uscarea prin afumare a unor cantități sporite de fructe).

În satele murginești, prelucrarea fructelor s-a făcut de asemenea cu ajutorul unor instalații cu ajutorul cărora erau transformate în buturi, dulceuri sau se uscau pentru a fi păstrate o vreme mai îndelungat.

Mustul se obținea prin zdrobirea prealabilă a fructelor și apoi prin stoarcere. **Zdrobitorile** erau alcătuite în principal dintr-o troacă scobită de lemn, de forma unui arc și o roată de piatră, de dimensiuni mai mari, fixată pe o prăjină, prevăzută la un capăt cu pociumb, care prin mișcări de “du-te-vino” zdrobea, sub greutatea sa, fructele.

²⁰ <http://alexandrone.wordpress.com/2011/11/19/la-muzeul-agriculturii-ii> în 22.01.2014



Zdrobitor de fructe; Rășinari, Trăineii, com. Rășinari, jud. Sibiu; Complexul Național Muzeal "ASTRA" - Sibiu; Categoria INSTALAȚII... [continuă](#)

CLOSE X

Zdrobitor de fructe²¹



Zdrobitoare de fructe²²

²¹ <http://monumente-etnografice.cimec.ro/muzee-in-aer-liber.asp?Tip=INS&JUD=27&ZON=165&ETN=>

²² www.muzeulinaerliber.ro



Zdrobitoare de fructe de dat recent

Storsul se realiza în trecut cu **teascuri** de genul celor de ulei, sau ceva mai simple, alcătuite din butuc cu uluc de scurgere, lădă de scânduri, în care se puneau fructele, fus, prins la un capăt într-un stâlp și având la celălalt o greutate cu rolul de a realiza forța de presiune necesară.



Teasc de fructe; Rășinari, Trăineii, com. Rășinari, jud. Sibiu; Complexul Național Muzeal "ASTRA" - Sibiu;

CLOSE X

Teasc de fructe²³



Teasc de mere²⁴

²³ <http://monumente-etnografice.cimec.ro/muzee-in-aer-liber.asp?Tip=INS&JUD=27&ZON=&ETN=>

²⁴ www.muzeulinaerliber.ro



Teasc de mere de dat recent

De dat mai recent sunt teascurile de fructe de tipul celor construite dup model industrial.

Pentru fabricarea uicii se folosea o instalație alcătuită din cazan propriu-zis (din aram) capac de lemn sau tot de aram, eava de evacuare a borhotului după fierbere, soba în care era încălzit cazanul, eava și tubul de răcire și butoiul cu apă și tubul de răcire.



Cazan de uic



Butoi pentru depozitat uica

Poamele (merele) se uscau cu ajutorul unui **co er sau gr tar**, care era de fapt o **leas împletit din nuiele de alun** ce se fixa de marginile unei gropi (1,20 X 1,50 X 0,50 m) cu un strat de lut ce forma o bordur de 10-15 cm în lîime. Pe una din laturile înguste, groapa se continua cu un gang acoperit cu lespezi și lut, la capătul cîruia se afla gura focului. Poamele se așezau pe leasa împletit, se acopereau cu cîrpe, apoi cu scînduri. Se aprindea focul cu vreascuri și cînd ardea bine se astupa gura gangului cu o lespede, astfel ca fumul să se ridice prin leasa și usuce fructele.²⁵ Pentru realizarea **merelor uscate afumate** groapa se făcea de obicei lîng rîu. Merele se tăiau în 4, se puneau pe co er. De obicei, cîte o bîtrînă avea grijă de ele, cu rîndul. În sat erau aproximativ 20 de co ere. Le spuneau **poame** și se mînceau uscate, mai ales în post.²⁶



Leas

²⁵ Pag. 279 - **Cornel Irimie, Nicolae Dun re, Paul Petrescu** – Mîrginenii Sibiului, civilizație și cultură populară românească – Ed. Științific și Enciclopedic, București, 1985

²⁶ Locuitor din satul Sibiel

→ **“Fapte și întâmplări” legate de mere și pere în viaa economico - socială a localităților Sibiel, Fântânele:**

Locuitorii satelor au dat din vechi timpuri o înaltă apreciere pomiculturii care a prosperat din an în an datorită terenului și climei favorabile, a unor exemple bune date de unii înaintași pricepuți care au apreciat just valoarea acestei îndeletniciri cât și importanța și rolul pomilor pentru consolidarea terenului mereu supus pericolului alunecării.

Un aport deosebit în răspândirea acestei îndeletniciri au adus: **Preotul Lebu Alexandru** între anii 1861-1868, **primarul Dan Balte** la începutul secolului 20, **Preotul Hanzu Ioan** (1903-1942) iar în timpuri mai recente, locuitorii **Nicolae Lupa** și **Dumitru Buican**.²⁷

Pr. Alexandru Lebu (1835-1918) a fost primul român stabilit în interiorul orașului Sibiu. A fost membru fondator și secretar al ASTREI. A avut o contribuție de pionierat în pomicultură, respectiv prin educație, donând terenul pentru construcția casei parohiale și a primei coli a satului (în prezent Căminul Cultural).

Pr. Ioan Hanzu jr (1874-1942) a slujit Biserica Ortodoxă Română numai în Cacova. A avut un rol important în prevenirea alunecărilor de teren, dezvoltarea pomiculturii și creșterea vitelor. Este inițiatorul cronicii cunoscute sub numele de „Cartea de aur a satului Cacova/Fântânele”²⁸

În perioada anilor 1850-1900, odată cu **decăderea pământului transhumant** al zonelor cu economie pastorală pronunțat transhumant, **Fântânele și Sibielul** găsesc în **pomicultură**, resurse complementare importante.²⁹

Cultivarea merelor a început la Cacova încă din secolul XVII. În mod rațional, s-a început practicarea culturii pomilor numai pe la 1862. Preotul Alexandru Lebu a făcut cea dintâi pepinier de pomi și a plantat un teren mai mare cu pomi fructiferi, făcându-i prin cumpărare și schimb o grădină de peste 2 iugure (1 iugur = 5.755 mp) După 1907, pomicultura a luat avânt prin plantarea fânelor din jurul satului.³⁰

Între cele două zăvoaie, comuna producea în medie 50-60 vagoane de fructe în valoare de 2-4 milioane lei (*1.Ha eganu – Mărginenii în viaa economică a Transilvaniei și a vechiului regat, Brașov 1941).

În preajma celui de-al 2-lea război mondial (1938), erau în grădinile de lângă casă, pe hotarul satului și pe o parte din fânelor de la pădure (la 750 – 1260 m altitudine), cca. **14.000 mere și peri**, 1.000 nuci, 1.500 pruni, 800 cireși și vișini, 200 caiși.³¹

Satul întreg se prezintă de la distanță ca o mare grădină cu pomi roditori, astfel încât vara casele deașa se zăresc dintre ei.

²⁷ pag 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980

²⁸ pag 200 CORNEL MI INGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din Mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

²⁹ pag 79 Dr. Coorneliu Bucur – Vetre de civilizație Românească I Civilizația Mărginimii Sibiului, Sibiu 2003

³⁰ pag 127 CORNEL MI INGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din Mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

³¹ Ioan Hanzu – Date monografice com. Cacova Sibiului Manuscris op. Cit (pag 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980)

Mulți Cacoveni umblau cu fructe pentru vânzare sau schimb contra cerealelor până în satele din jurul localităților Alba Iulia, Orștie, Aiud. Unii luau contact chiar cu marii moșieri – grofi și baroni din câmpie, de la care au cumpărat fructe pe care le-au vândut apoi în satele și orașele în care nu se găseau. De la ei au procurat soiuri superioare pe care le-au plantat ulterior în grădinile lor de acasă³².

Plantarea câmpului cu pomi roditori a avut darul de a completa toate golurile din vatra satului, locuitorii apreciind tot mai mult folosul fructelor, mai ales după primul război mondial. Plantarea cu soiuri de mere speciale a început după 1902, grație colarului punând la dispoziția sâtenilor 500-600 altoi anual, prin grija preotului Ioan Hanzu. Când era nevoie de mai mult se apelează la pepiniere mari și recunoscute. Toate plantările au contribuit mult atât la prosperitatea individuală a sâtenilor cât și la fixarea terenului alunecător, primele lucrări fiind executate din baraje din lemn și piatră mare (Aceste baraje numite popular „cascade” sau „zătoane” au ridicat albia pârâului care străbate satul și astfel au sprijinit terenul din jur punând stavilă surpărilor).³³

În peregrinările lor cu vânzarea și cumpărarea fructelor, cei în cauză au avut și unele neplăceri, datorită lipsei de siguranță pe drumuri. Multe din ele le-au avut călătorind cu căruța spre comuna Oarda din apropierea orașului Alba Iulia când, în special într-un punct numit „Perii Apoldului”, erau atacate și jefuite. Urmare a acestor întâmplări s-a moștenit expresia „Taci potaie că doar n-am plecat la Oarda” cu care mamele își ceartă copiii care plâng când ele lipsesc din apropierea lor³⁴.

În 11/23 octombrie 1899, **150 de elevii** din clasele a IV-a, a V-a, a VI-a, **însoțiți de 5 învățători au vizitat expoziția „de poame”** organizată de „Reuniunea română de agricultură din comitatul Sibiului”. La expoziție Dr. Barcianu le-a vorbit despre însemnătatea și folosul produselor, iar D. Comănaș, președintele comisiei „Reuniunii române de agricultură din comitatul Sibiului” le-a învârtit o **prelegere instructivă despre „pomarii”**, au vizitat expoziția de poame, arătându-li-se diferitele soiuri de poame din diferitele comune.³⁵

Conform Circularei nr. 3135 din 23 aprilie 1935, trimisă colilor primare de către Revizorul colar Judeean – **s-a impus ca învățătorii împreună cu elevii colilor primare să culeag gândacii**, dimineața, între 5-7 (atunci fiind amorții) prin scuturarea ușoară a pomilor. (Se duceau într-o încăpere închisă, în saci, deasupra lor se puneau vase cu sulfură de carbon, se închideau 24 ore, apoi puteau fi folosiți ca hrană pentru porci sau ca îngrășământ). Rezultatele acestei acțiuni nu sunt specificate în procesele verbale. **Scopul era de a proteja copacii a căror frunze pot fi complet distruse de dăunători.**³⁶

³² Ioan Hanzu – Date monografice com. Cacova Sibiului Manuscris op. Cit. (pag. 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980)

³³ pag. 127, 128 CORNEL MIHĂILESCU – Monografia satului Fântânele (Cacova) din Mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

³⁴ Constantin Stroia Dumitru, fost președinte al tribunalului Alba Iulia op. cit. (pag. 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980)

³⁵ Pag. 209-212 Maria Hanzu - Monografia colilor din Siliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

³⁶ Pag. 133, 134 Maria Hanzu - Monografia colilor din Siliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

29 septembrie 1935 – la coala **primar din S li te – a avut loc o expozi ie de fructe: mere, pere** i nuci din variet iile: **Parmen auriu, Belle de Boskoop, Caanada, Renette de Cassel, Sovary, Ionathan, Cism de ti, Stattin ro ii, Belle fleur galben, Vinete, Posapfel, Renette Landsberg**. Pere: **Diel, D*Hardenpont, Cure** în diferite ambalaje primitive i reglementare.³⁷

Dasc lii erau membri în toate asocia iile i societ iile cu scop educativ din S li te, printre care se num ra i Asocia ia pomicol „M rgineana”.³⁸

Unul din atelierele de lucru era gr dina colii primare din S li te, condus la un moment dat de Constantin Sava i Ioan Peligrad, care avea 600 de puie i altoi i în vara anului 1935³⁹.

Pomicultura este la Fântânele, ramura principal a culturii plantelor. Aceast ocupa ie are condi ii foarte bune pe piemont i în zona fâne elor. Suprafe ele ocupate au suferit modific ri de-a lungul timpului, în func ie de condi iile politice i sociale. Din punct de vedere al m rimii suprafe elor cultivate, livezile de aici sunt: **meri (urc pân la 1250 m), pruni, peri, nuci, vi ini, corcodu i**. Dintre soiurile de mere enumer : **Ro ii de Gioagiu (cacovene ti), p tule, golden-delicios, parmen auriu, ionathan, boican, canade, reinete, baumane, londone** etc.. Soiurile de pere sunt cele comune.⁴⁰

Secolul XVIII – jum tatea secolului XIX - pomicultura se extinde atât de mult i în comunele Sibiel, Vale încât privede de departe par adev rate petice de p dure.

Zeciualia de fructe („maddem”) atinge, la începutul secolului al XVIII lea, cote superioare : S li te – 19 ferdele de mere i pere, Tili ca – 10, Fântânele – 10, Vale – 6⁴¹. Ca urmare, în alimenta ia satelor, ca i în economia lor comercial , fructele ocup un loc tot mai important. Din a doua jum tate a secolului XVIII se extinde comer ul cu fructe pe distan e din ce în ce mai mari, cu tot monopolul sa ilor din Cism dioara care devin angrosi ti în comer ul cu fructe al r in renilor.

Cacovenii i Sigherenii s-au eviden iat în a doua jum tate a secolului al XIX-lea în comer ul ambulant cu fructe, pe care le schimb , prin troc, pe „bucate i f in ”, coborând pân la câmpie.⁴²

În 1964, **preotul Zozim Oancea** (1911 – 2005) preia parohia din Sibiel. Are ideea de a crea un Muzeu de icoane pe sticl dup ce, în 1965, a restaurat vechea biseric a satului, ridicat în 1765. Urm rind s îmbog easc patrimoniul pentru a înlesni includerea satului într-un itinerar cultural de larg interes, în 1969 îndeamn locuitorii Sibelului s doneze icoanele pe sticl ad postite în casele lor pentru a le aduna într-un muzeu de interes public.

³⁷ Pag 209-212 Maria Hanzu - Monografia colilor din S li te Sibiu, Ed. Honterus, 2009

³⁸ Pag 217 Maria Hanzu - Monografia colilor din S li te Sibiu, Ed. Honterus, 2009

³⁹ Pag 293 Maria Hanzu - Monografia colilor din S li te Sibiu, Ed. Honterus, 2009

⁴⁰ pag 126 CORNEL MI INGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din m rginimea Sibelului, Sibiu 2006

⁴¹ Moga I. , 1973 – Scrieri istorice. 1926-1946, ed Dacia, Cluj , pag 120

⁴² Pag 68 Dr. Coorneliu Bucur – Vetre de civiliza ie Româneasc I Civiliza ia M rginimii Sibelului, Sibiu 2003

Peisajele Mrginimii, ospitalitatea oamenilor și vechimea agroturismului din Sibiel au adus Mrginimii Sibiului un "M r de Aur", echivalent al premiului "Oscar" în domeniul Turismului.⁴³

M RUL ÎN FOLCLORUL ROMÂNESC

Pomul este amintit în multe dintre versurile cântecelor din zonă.⁴⁴

M rul se reg se te în folclorul românesc atât în colinde și melodii populare cât și în basme.

Merele de aur se reg sesc din abundență și în folclorul daco-românesc. În **mitologia românească**, **Sfânta Miercuri, Sfânta Vineri și Sfânta Duminic** (întocmai precum cele trei nimfe hesperide ale grecilor) **sunt trei b trâne cu puteri miraculoase, care îngrijesc animalele s lbatice și ajut c l torii la nevoie**. Ele **de in un tezaur de obiecte fermecate, pe care le d ruiesc în împrejur ri speciale**, printre care se g sesc perii ce se transformă în p duri, furca de aur care toarce singur și, bineînțeles, **mere de aur**. **Merele** sunt considerate de români fructele Sfântului Ilie; pe 20 iulie, ziua în care este s rb torit sfântul, femeile cheamă copii străini sub un m r, pe care îl scutur pentru a da de poman fructele c zute. În această zi merele sunt duse la biserică pentru a fi sfinite, crezându-se că doar în acest mod ele vor deveni mere de aur pe lumea cealaltă.

Merele de aur se întâlnesc și în colindele mo tenite de la daci:

„Crescutu-mi-au, / Florile dalbe, / N scutu-mi-au / Fir de **m r aurel**, / Mândru și frumu e! sau „Florile pe care le-am cules azi-noapte / Vor rodi în brazda sufletelor toate / **Merele de aur, merele visate** / De colind torii veacurilor toate, / Dalbe și iar dalbe, flori adevărate”.

O ur tur de Anul Nou din Boto ani spune: „Pe mul și boieri am urat; / și pe Irod am urat. / El tare s-a bucurat, / Fuga afară alergat, / Dou sprezece **mere de aur** a aruncat, / Iar noi bucuro și ne-am înturna”.

Într-un colind din zona Ialomi ei, pomul cu mere de aur rode te în fiecare vară, însă fructele sale nu apucă să se coacă, fiind mâncate de un duh: „Vântule ul **M rii Negre**, / **M ru-i meri or de aur**, / La dalbele m n stiri / Mi-a s dit un fir de aur, / Fir de **m r dintr-aurel**; / F cea **mere** în toate vere; / Geaba face, nu le coace, / Din pricina a duh de m ru”. Acest duh ar putea fi dulful, singura entitate mitologică marină a românilor, un pe te ce iese din apă m rii și se transformă în om pentru a încerca să fure mere de aur dintr-un pom crescut pe o insulă.

Cel mai cunoscut basm în care apar **merele de aur** este cel cules de Petre Ispirescu, **Prâslea cel voinic și merele de aur**. Se spune că, în vremuri demult apuse, un împ rat puternic avea în grădina sa un pom care făcea o dată pe an **mere de aur**. Însă împ ratul nu apuca niciodată să se bucure de fructe deoarece, înainte să se coacă, venea cineva de

⁴³ Tribuna 2009

⁴⁴ Pag 96, 97 C. Dr. Gulescu - Botanica populară în Mrginimea Sibiului 1992

fiecare dat îi le fura. Cei doi fii ai săi mai mari au încercat să prindă hoțul, însă au eșuat. Cel mai mic, Prâslea, i-a încercat și el norocul. A reușit să salveze mult răvnitele mere, iar căutarea hoțului de mere îi deschide drumul spre viață și împlinirea destinului.

Povești asemănătoare cu aceasta există nu doar în Europa, ci și în Asia până în India și China, în Africa de Nord, în America de Sud, în Mexic, în Canada și chiar la indienii din America de Nord. Schema este întotdeauna aceeași, precum în basmul lui Prâslea: dintr-o grădiniță se fură niște fructe rare, fiii proprietarului o pot zăci pe rând însă doar cel mai mic reușește să răscăldă hoțul, pe care îl urmărește până pe Târâmul Celălalt.

De ce erau atât de dorite aceste mere de aur? Mitologia scandinavă susține că ofereau tinerețea veșnică. Legendele egiptenilor și ale altor popoare antice considerau mărul arborele sfânt sau copacul ceresc al vieții. Din acele vremuri este un simbol al lumii vegetale, necesar unei vieți sănătoase, de unde și zicala: „**Un măr pe zi înă doctorul departe de cas**”. În *Geneza* biblică, în Grădina Edenului se afla, pe lângă Pomul Cunoașterii și cel al Vieții. Chiar dacă nu se specifică că ar fi vorba despre un măr, un Copac al Vieții în Grădina Zeilor nu poate fi decât pomul cu mere de aur, prezent în folclorul universal. În *Biblie*, zeul suprem i-a gonit pe oameni din Grădina Edenului pentru că aceștia s-au gustat din fructul Pomului Vieții. **În miturile din întreaga lume, merele de aur erau rezervate exclusiv zeilor.** „... și izgonind pe Adam, l-a așezat în preajma grădiniței celei din Eden și a pus heruvimi și sabie de flacăra vălvăitoare, să păzească drumul către pomul vieții”, afirmă *Biblia*, în timp ce miturile celorlalte popoare confirmă acest lucru, susținând că teritoriul în care se aflau merele de aur era locuit doar de ființe supranaturale (zei, nimfe, balauri, zmei, zâne), care păzeau respectivele fructe (așa cum ar fi hesperidele, balaurul sau zmeii, de exemplu). Merele de aur sunt amintite clar în *Vechiul Testament*, într-una dintre *Pildele lui Solomon*: „*Ca merele de aur pe poli de argint, așa este cuvântul spus la locul lui*” (25:11).

Acest raport se va completa cu alte informații culese pe parcursul derulării proiectului.

BIBLIORAFIE

1. **Bucur Corneliu** – Vetre de civiliza ie Româneasc I Civiliza ia M rginimii Sibiului, Sibiu 2003
2. **Dr gulescu C.-** Botanica popular în M rginimea Sibiului - Sibiu - 1992, Muzeul Brukenthal Sibiu
3. **Gruia George** – Monografia Satului Fântânele din M rginimea Sibiului, Bucure ti 1980
4. **Hanzu Maria** - Monografia colilor din S li te Sibiu, Ed. Honterus, 2009.
5. **Irimie Cornel, Nicolae Dun re, Paul Petrescu** – M rginenii Sibiului, civiliza ie i cultur popular româneasc – Ed. tin ific i Enciclopedic , Bucure ti, 1985.
6. **Misinger Cornel** – Monografia satului Fântânele (Cacova) din m rginimea Sibiului, Sibiu 2006

WEBORAFIE

1. www.crainou.ro accesat în 7 august 2013
2. www.monumente-etnografice.cimec.ro accesat în 15 ianuarie 2014
3. www.alexandrone.wordpress.com accesat în 22 ianuarie 2014
4. www.muzeulinaerliber.ro accesat în 22 ianuarie 2014
5. www.secretelezeilor.wordpress.com accesat în 22 ianuarie 2014