

## HABITATUL ȘI ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ DIN ZONA PLATOULUI GHEȚARI, ȚARA MOȘILOR (JUD. ALBA)

ADRIANA ȚUȚUIANU  
Muzeul Național al Unirii Alba Iulia

### **Traditional Habitat and Food in the Area of the Ghețari Plateau, Țara Moșilor (Alba County)** ABSTRACT

Situated at 1100 m altitude and framed by the rivers Gârda Seacă and Valea Ordăcușei, the Ghețari plateau appears in tourist guides, mainly thanks to the famous cave called Ghețarul de la Scărișoara. The villages of Ghețari, Biharia, Dealu Frumos, Dealu Ordăcușei, Gârda Seacă, Hănășești, Huzărești, Izvoarele, Munună, Ocoale, Plai, Pliști, Scoarța, Snideși, Sucești belong to the commune of Gârda de Sus.

The area of the settlements with scattered households, called villages – ”crânguri”, is the mountainous massif of the Apuseni Mountains, and includes the villages of Țara Moșilor (the upper basin of the Arieș Mare, from Bistra upwards), Țara Abrudului (the gold-bearing quadrangle whose sides run between Baia de Arieș, Abrud, Baia de Criș and Săcărâmb), Mocăniștea (the middle basin of the Arieș Mic).

The first types of seasonal shelters – ”mutăturile” – appeared on the mixed farming properties in the groves that often mark out the terraced shoulders of the valley sides, the small hanging basins and the fragments of platforms. The real meaning of the term is to move shepherds and animals for grazing and wintering.

The architecture is simple, like most of the houses in the Apuseni Mountains, based on the construction system of joists joined at the corners and with a rafter roof covered with straw or shingles. Recently, however, due to changes in the living conditions of the local people, there has been a trend towards an increase in the number of rooms in new houses, the starting point being the three-room house, rising to five or six. It can be seen in most new houses how the creativity of the craftsmen has diminished both in terms of reasonable aesthetic solutions and in terms of correct functional and economic solutions.

The basic foods were bread and polenta; consumption of polenta was much higher until 1990 when it was made every day because corn was always cheaper than wheat and polenta was prepared faster and easier than bread. Oil was made only from flax and hemp seed, but in tiny quantities, and was consumed only during the fasting season.

Highland households had more dairy products available, commonly used either at the morning meal, or at supper, but in this case for five months of the year the whole family was dependent on milk given by 1-2 cows or 3-4 sheep, but even this was so little that they had to curdle it.

Meat consumption was largely regulated, in most households, by traditional seasonal slaughtering, some linked to the cycles of the most important holidays: pigs for the winter cycle, lambs for the spring cycle, poultry in summer, cattle all year round.

**Cuvinte-cheie:** Platoul Ghețari, sat, gospodărie, case, anexe gospodărești, alimentația tradițională  
**Key words:** Ghețari plateau, village, household, houses, outbuildings, traditional food

Situat la 1100 m altitudine și încadrat de râurile Gârda Seacă și Valea Ordâncușei, platoul Ghețari figurează în ghidurile turistice în principal grație vestitei peșteri numite Ghețarul de la Scărișoara. Este vorba de satele: Ghețari, Biharia, Dealu Frumos, Dealu Ordâncușii, Gârda Seacă, Hănășești, Huzărești, Izvoarele, Munună, Ocoale, Plai, Pliști, Scoarța, Snide, Sucești, aparținătoare comunei Gârda de Sus<sup>1</sup>.

Procesul tot mai intens al populării s-a desfășurat treptat, pe parcursul mai multor secole, printr-un fenomen de „roire” continuă a populației românești din aval în amonte, datorat atât sporului natural al populației, cât și dificultății întâmpinate de locuitori în ceea ce privește valorificarea terenurilor agropastorale, tot mai îndepărtate de gospodării, obținute prin despăduriri, astfel formându-se satele izolate sau risipite<sup>2</sup>.

#### **Tipurile de așezări**

Aria de răspândire a așezărilor cu gospodării risipite, numite sate-crânguri, este masivul muntos al Munților Apuseni. Ea cuprinde satele din Țara Moșilor (bazinul superior al Arieșului Mare, de la Bistra în Sus), Țara Abrudului (patrulaterul aurifer ale cărui laturi se înscriu între Baia de Arieș, Abrud, Baia de Criș și Săcărâmb) și Mocăniștea (bazinul mijlociu al Arieșului Mic)<sup>3</sup>.

Regiunea răsăriteană a Munților Apuseni coincide în mare parte cu zona așezărilor izolate și case răzlețe, răspândite pe o suprafață întinsă; mai exact, fiecare familie avea proprietatea în jurul casei. Ulița lipsește, iar casele nu țin seama de drumuri. Se poate spune că lipsește chiar și satul în forma sa concretă, adunată la un loc, nefăcându-se diferențieri între vatră și hotar, astfel încât vatra satului acoperea întreg hotarul<sup>4</sup>.

Pentru regiunile cu case izolate, forma de așezare este tipică munților în general, dar mai ales platformelor cuprinse între 700 și 1700 m altitudine, corespunzând doar domeniului pastoral. Această zonă, care cobora până la 400 m altitudine, este locuită de o populație formată din păstori și agricultori, ce practică agricultura pe înălțimi și se ocupă cu creșterea vitelor și a oilor<sup>5</sup>.

Astfel, formându-se în susul văilor nuclee tot mai noi ale așezărilor, vechile nuclee au devenit în prezent adunate: Bistra-Centru, Albac-Centru, Ponorel-Centru, Avram Iancu-Centru. Cele mai noi sunt formate dintr-un număr restrâns de gospodării, de exemplu: Scărișoara-Centru, Gârda-Centru, Horea-Centru, Arieșeni-Centru<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> Goia 2003, p. 271-301.

<sup>2</sup> Butură 1989, p. 51.

<sup>3</sup> Apolzan 1943, p. 151.

<sup>4</sup> Vuia 1975, p. 237.

<sup>5</sup> Giurcăneanu 1988, p. 280.

<sup>6</sup> Belu 1978, p. 392.

Prin înmulțirea populației și fărâmițarea proprietății, oamenii au fost siliți să găsească noi terenuri pentru așezări. Acestea erau căutate pe munte, acolo unde prin tăierea pădurii se obținea o poiană, loc în care se stabilea temporar o familie. Aceste locuri se numeau „măietori” (mutături), care, în timp, deveneau locuințe permanente cu o populație stabilă<sup>7</sup>.

În funcție de orientarea văilor și poziția versanților, se disting satele cu gospodăriile împrăștiate longitudinal, pe văile care curg dinspre vest spre est, și satele cu gospodării împrăștiate circular sau semicircular în micile bazine orientate spre nord sau spre sud. La acestea se adaugă satele risipite pe plaiurile înalte, deoarece văile înguste nu au oferit locuri favorabile așezărilor<sup>8</sup>.

Din punctul de vedere al structurii și al tendinței de grupare, se pot distinge diferite variante și forme de tranziție ale satelor împrăștiate. Găsim astfel așezări în forma cea mai tipică, având case izolate presărate în mod egal pe întreaga întindere a comunei, după cum foarte des se poate observa, pe de altă parte, tendința de a forma mici grupuri, numite „crânguri” sau „cringuri”<sup>9</sup>.

Prin „crâng” se înțelege o așezare izolată a unui grup de case răzlețe, care de obicei sunt alcătuite dintr-un număr restrâns de familii înrudite, sub forma unor cete de neam. Însă nu faptul că sunt înrudite silește gospodăriile să se constituie în ceată, ci condițiile sociale în care trăiesc aduc cu sine selecționarea și izolarea într-un spațiu a unui grup de rude. Așadar, ceata de neam se naște nu pentru că e alcătuită dintr-un grup de rude, ci grupul de rude se formează trăind în ceată<sup>10</sup>.

Zona izvoarelor Arieșului este dominată de acest tip de așezări, adică de grupuri de case care pot fi uneori de 2-3, 5-6 sau chiar mai multe. Fiecare dintre acestea poartă numele patronimic al familiei ce locuiește în acea parte, dovedind astfel că aceste așezări s-au născut prin sporirea pe locurile respective a membrilor acestor familii<sup>11</sup>.

În procesul de destrămarea a vetrelor tot mai strâmte de așezări din susul văilor, fenomen consemnat și în tradiția locală, un rol important le-a revenit adăposturilor temporare, ce se impun ca una dintre caracteristicile principale ale peisajului montan. Chiar dacă la început au avut un caracter sezonier, cu timpul, au apărut mii de adăposturi temporare din bârne, cu profil caracteristic vechilor construcții țărănești din regiune<sup>12</sup>.

Satele risipite din zonele etnografice ale Munților Apuseni sunt rezultatul unui proces de roire în susul văilor spre culmi, prin extinderea spațiului agro-

---

<sup>7</sup> Butură 1989, p. 54.

<sup>8</sup> *Ibidem*.

<sup>9</sup> Vuia 1975, p. 168.

<sup>10</sup> Stahl 1959, p. 153.

<sup>11</sup> Apolzan 1987, p. 212-213.

<sup>12</sup> Butură 1966, p. 342.

pastoral în detrimentul pădurilor și de adaptare la condițiile tot mai diferite de valorificare a acestuia prin ocupațiile mixte<sup>13</sup>.

Din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea s-au păstrat documente oficiale foarte interesante referitoare la tehnicile specifice prin care locuitorii Țării Moților defrișau pădurea fiscului în folosul propriu, adică țărani își așezau toamna fânul la marginea pădurii, pentru a ierna animalele acolo. Cu această ocazie, tăiau copacii pentru a face țarcuri și își amplificau fâneața proprie<sup>14</sup> (**Fig. 1**).

#### **Tipurile de gospodării**

Pe micile bazine suspendate și fragmentele de platforme au apărut primele tipuri de adăposturi sezoniere – „mutăturile”. Sensul real al termenului este acela de mutare a păstorilor și animalelor pentru pășunat și iernat. Acest tip de gospodărie funcționează din plin în sezonul calduros, când cea mai mare parte a familiilor se stabilesc provizoriu aici, cu vitele, pentru a profita de bogăția pășunilor. În unele cazuri ele vor fi locuite permanent pe toată durata iernii de către unul dintre membrii familiei, care va îngriji de puținele vite rămase<sup>15</sup>.

Cel mai vechi tip de mutături poate fi cel cu plan hexagonal, compus din două încăperi, una pentru adăpostul animalelor, iar cealaltă pentru depozitarea cerealelor recoltate de pe ogoare și îmblătite. Aceasta a fost înlocuită în timp cu construcții mai simple, reducându-se dimensiunile încăperii pentru depozitare sau renunțându-se definitiv la ea, menținându-se doar poiata pentru vite. Pe proprietățile permanente, adăpostul pentru păstori s-a separat de cel al animalelor, deoarece presupunea o îmbinare mai strânsă a lemnului în pereții construcției, care numai uneori erau cercuiți și lipiți în interior cu lut<sup>16</sup>.

O caracteristică generală este că acestea sunt răspândite printre culmi și poieni cu multe fânețe, iar ocupația de bază este păstoritul. Toate construcțiile din care este compusă gospodăria sunt distanțate unele de altele, ceea ce pare la prima vedere aleatoriu, în realitate însă, fiecare anexă a fost bine gândită ca amplasament. Astfel, unele gospodării au în imediata apropiere a locuinței bucătăria și camera, fiecare într-o construcție independentă, altele au atelierul și adăposturile pentru animale, mai depărtate de locuință, pentru a feri casa de zgomotele din atelier și de dejecțiile provenite din grajdul vitelor<sup>17</sup>.

Drumurile, în sensul real al cuvântului, nu există, iar legătura dintre case și gospodării se face prin poteci sau drumuri de căruțe, delimitate de cele mai multe ori prin garduri simple, realizate din bârne de brad, sprijinite din loc în loc de pari groși înfipti în sol<sup>18</sup> (**Fig. 2**).

<sup>13</sup> Stahl 1959, p. 202.

<sup>14</sup> Prodan 1979, p. 111.

<sup>15</sup> Butură 1966, p. 351.

<sup>16</sup> *Ibidem*, p. 353.

<sup>17</sup> *Ibidem*, p. 354.

<sup>18</sup> Goia 2003, p. 276.

### Tipurile de case

*Casele cu o încăpere* serveau drept cameră de zi, bucatărie, dormitor și atelier de vâsărit. Având pereții din bârne de molid fasonate, casa provenea din casa de mutături care a precedat-o, dar se deosebea de aceasta prin dimensiunile mai mari și prin prezenta unui târnaț cu stâlpi în fața intrării, element ce constituia un semn distinctiv al casei<sup>19</sup>.

Alte exemple tipice le oferă casa alcătuită tot dintr-o singură încăpere și târnaț din care se intră direct în odaie, cu plită de încălzit și preparat alimente, și casa care avea cuptorul de pâine atașat, acesta având și funcție de încălzire a locuinței. Aceste case sunt foarte asemănătoare cu bucătăriile separate de casă, sau cu adăposturile temporare ale păstorilor din zona înaltă a fânețelor<sup>20</sup>.

Evoluția planului de casă monocelulară s-a putut desfășura de la aceasta pe mai multe căi, fie prin adăugarea de noi încăperi de la cea de bază, fie prin împărțirea unor spații mari în două sau prin unirea unor construcții între ele. Pe lângă asigurarea spațiului destinat adăpostirii diferitelor bunuri (hrană, unelte), dezvoltarea planului locuinței ține și de cerințele îmbunătățirii condițiilor de trai<sup>21</sup>.

*Casele cu o singură încăpere de locuit și cămară.* Pe măsură ce apar noi încăperi mai mici sau mai mari, o parte dintre funcțiile locuinței monocelulare le revin acestora. Cercetările efectuate până în prezent arată că modalitățile de trecere la casa cu două încăperi au fost multiple.

Constituirea unui spațiu izolat în fața intrării este posibil să se fi datorat unei țesături care împiedica pătrunderea în interior a curenților de aer rece, aceasta fiind înlocuită în timp cu un perete ce despărțea de odaie, un spațiu cuprins între colțul ușii și vatră. Principalele caracteristici ale acestor case sunt tipul planului și compartimentarea interiorului: casa propriu-zisă (camera de locuit) și cămara așezată alături, ambele cu intrări separate, direct din curte sau din târnaț<sup>22</sup>.

Târnațul ocupă spațiul din fața intrării și nu este altceva decât un loc deschis câștigat prin prelungirea acoperișului sprijinit pe stâlpi de lemn, cu partea de jos închisă cu scânduri până la înălțimea de 1 m. Acestea au drept scop protejarea de ploaie a părții din fața a casei, loc în care se află intrarea<sup>23</sup>.

Unul dintre cele mai vechi tipuri de casă cu cămară este cel realizat prin închiderea târnațului pe o porțiune. În acest fel, spațiul a fost micșorat, iar conturul odăii și al cămării a luat forma literei „L”, ajungându-se la casele cu târnaț parțial. O altă variantă a acestei grupe o formează casele la care târnațul

<sup>19</sup> Călătorie 2008, p. 30.

<sup>20</sup> Butură 1958, p. 110; Butură 1966a, p. 4.

<sup>21</sup> Butură 1989, p. 95.

<sup>22</sup> Gavra 1981, p. 27.

<sup>23</sup> Vuia 1980, p. 105.

ocupă o latură întreagă a casei, supralărgit la un capăt, formându-se un degajament în dreptul celor două intrări.

Treptat, din această variantă se va dezvolta un alt tip de plan, caracterizat prin apariția unei încăperi în fața celor două intrări, care va avea rol de tampon între odăi și exterior. Prin închiderea acestui spațiu, târnațul va primi o formă liniară, iar camera nu va mai comunica direct cu exteriorul, construcție din care se va dezvolta o altă categorie de plan, așa-numita casă cu tindă<sup>24</sup>.

Alteori, cămărilor au fost construite alături de camera de locuit și la aceeași înălțime cu aceasta, dar cu intrări separate, comunicând direct cu exteriorul. Fie că acest tip de casă are târnaț, fie că nu, va genera cu timpul case cu două odăi de locuit și subsol parțial în unele cazuri, ca rezultat al adaptării construcțiilor la pantele abrupte ale terenului<sup>25</sup>.

Alte variante ale acestei grupe se referă la casele în care poziția cămării față de odaie se află la un nivel diferit. Acest tip de casă are odaia de locuit la nivelul superior, iar cămara ocupă nivelul inferior. De semnalat la acest exemplu este construcția ambelor nivele din lemn, practică rar întâlnită în Țara Moșilor, unde majoritatea caselor aveau temelia din piatră și pereții din lemn, fapt explicabil pentru toate casele amplasate în terenuri cu pante abrupte, ale căror nivele inferioare sunt săpate de ape rezultate în urma ploilor sau a zăpezilor<sup>26</sup>.

*Casele cu o singură încăpere de locuit, târnaț și cămară* sunt tipice pentru zona Țării Moșilor, dar în zona mutăturilor s-au generalizat mai târziu. Abia după Primul Război Mondial, apare în zonă planul de case cu două încăperi de locuit, cămară și târnaț închis cu geamuri, iar în deceniul opt al secolului se construiesc și casele cu demisol<sup>27</sup>.

Diferențierea parterului de etaj prin alegerea materialului de construcție este o trăsătură caracteristică a caselor din această zonă, unde nivelul de jos s-ar degrada rapid, dacă nu ar fi construit din materiale rezistente la umiditate. Rezolvarea celor două nivele este determinată de existența terenului în pantă accentuată, motiv pentru care parterul este realizat în întregime din zidărie de piatră, iar etajul care cuprinde odaia de locuit și târnațul este construit din lemn<sup>28</sup>.

Deși planul multor locuințe este asemănător, totuși, ca aspect exterior, fiecare își are personalitatea ei, oferind o varietate nesfârșită de forme arhitecturale, astfel încât nici nu se poate bănuși că unele ar avea numai o singură încăpere de locuit. Casele cu tindă sunt cele mai frecvente tipuri întâlnite în Transilvania, ocupând chiar și părțile centrale ale acestui ținut. Aria de

---

<sup>24</sup> Vlăduțiu 1973, p. 161.

<sup>25</sup> *Ibidem*.

<sup>26</sup> *Ibidem*, p. 162.

<sup>27</sup> Călătorie 2008, p. 30-31.

<sup>28</sup> Vuia 1980, p. 57.

răspândire începe din Bihor și Sălaj, trecând peste părțile de sud ale Someșului și o bună parte a județelor Cluj și Alba<sup>29</sup>.

Locuinței monocelulare, care a păstrat numele de casă, i s-a alăturat o a doua încăpere, de trecere, care o proteja de pătrunderea frigului, îi oferea un spațiu de depozitare corespunzător păstrării principalelor produse agricole și a uneltelor. Intrarea se făcea prin tindă, iar din ea în camera de locuit, ceea ce o deosebește fundamental de tipul casei cu cămară și este frecvent întâlnită în zonele și subzonele înalte, locuri în care tinda și-a păstrat funcțiile inițiale mixte, dar și de acces în podul casei, unde se păstra o parte din rezerve<sup>30</sup>.

Tindele caselor din secolul al XVIII-lea, situate în Mocăniștea Munților Apuseni, nu erau văruite în interior. Vatra pe care se afla cuptorul pentru pâine ocupa jumătate din încăpere, deasupra se afla o leasă de nuiele prinsă de o grindă la nivelul podului care oprea scânteile să nu ajungă la acoperișul de paie<sup>31</sup>.

*Casele cu două încăperi de locuit și intrări separate.* Deși din punctul de vedere al numărului de încăperi acest tip seamănă cu cel precedent, diferența dintre ele constă în absența tindei. Una dintre cele mai simple soluții de plan cu târnaț pe colț este realizarea unei pivnițe la temelie, cămara devenind automat cameră de locuit<sup>32</sup>.

Deosebite sunt casele cu una dintre odăi folosită în permanență, iar cealaltă ținută ca odaie curată. Pivnița este rezultată din amenajarea judicioasă a casei la terenul în pantă sau prin ridicarea ei pe un soclu înalt. Într-o formă de plan mai evoluată decât cele descrise anterior, sunt tipurile de case cu două camere și târnaț care se dezvoltă pe două laturi, dar la unul dintre capete a fost amenajată o cămară mică. Datorită terenului în pantă, această casă a fost construită pe două nivele, sus fiind încăperile de locuit și cămara, iar jos atelierul de ciubere și pivnița<sup>33</sup>. Astfel de case se mai construiesc și azi, deosebindu-se însă prin faptul că nu mai au târnaț, acesta fiind transformat într-un vestibul închis. Rezolvarea a venit din necesitatea izolării celor două încăperi în perioada lunilor friguroase, pentru ca acestea să nu mai comunice direct cu exteriorul<sup>34</sup>.

În tendința de îmbunătățire a confortului, lipsa armoniei exterioare se datorează schimbărilor bruște ce au intervenit în prezent, astfel încât țaranul nu mai poate ține pas cu vremea. Apariția unor funcții noi a generat construcția caselor din ce în ce mai complexe, cu materiale de proveniență industrială, care au afectat capacitatea constructorilor de a crea o locuință de tip tradițional<sup>35</sup>.

---

<sup>29</sup> Maier, Comănici 1982, p. 379.

<sup>30</sup> Butură 1989, p. 379.

<sup>31</sup> Butură 1978, p. 92.

<sup>32</sup> Butură 1966, p. 346.

<sup>33</sup> Goia 2003a, p. 199.

<sup>34</sup> *Ibidem*, p. 200.

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 201.

*Casele cu tindă și două încăperi de locuit.* Apariția locuinței cu trei încăperi a fost cauzată de anumiți factori social-economici și s-a impus treptat încă din secolul al XVIII-lea, ajungând să dețină cea mai mare pondere (85 %). De cele mai multe ori, tinda cu cuptor a rămas în mijlocul casei, iar cămara a fost transformată cu timpul în cameră de locuit<sup>36</sup>.

Arhitectura exterioară este simplă, de altfel ca la majoritatea caselor din Munții Apuseni, fiind bazată pe sistemul constructiv al bârnelor orizontale încheiate la colțuri, cu acoperișul din căpriori, învelit cu paie sau șindriță. Totuși, în ultima vreme, datorită modificării condițiilor de viață ale oamenilor de aici, se constată o tendință a creșterii numărului de încăperi ale caselor noi, limita de la care se pornește fiind casa cu trei odăi, ajungând până la cinci sau șase. Se poate observa la majoritatea caselor noi modul în care creativitatea meșterilor a scăzut atât ca rezolvări estetice rezonabile, cât și ca soluții funcționale și economice corecte<sup>37</sup> (**Fig. 3**).

#### **Anexele gospodărești**

Multitudinea acareturilor și a formelor acestora, ce răspund unor funcții diverse, va conduce la un aspect volumetric de ansamblu total diferit, față de cel al gospodăriilor care înglobează aceste funcții sub un singur acoperiș. La fel ca în construcția caselor, contribuția gospodarului la fasonarea și prelucrarea diferitelor materiale, capătă o pondere mare, același lucru putându-se spune și despre anexele gospodărești din afara casei: bucătăriile, cămările, cuptoarele și adăposturile pentru animale.

Deoarece unii locuitori au avut o stare materială precară, aceștia nu și-au putut permite angajarea unor meșteri pentru construcția anexelor gospodărești. Astfel, s-a ajuns la dezvoltarea creației individuale și specializarea lor ca veritabili meșteri de case și în prelucrarea lemnului, fapt ce explică varietatea nesfârșită a acestor construcții.

*Cuptoarele pentru copt pâine* au fost inițial anexate caselor, dar, cu timpul, majoritatea au devenit construcții independente. Acestea sunt amplasate în mijlocul curților sau mai aproape de locuință, în ambele cazuri fiind protejate printr-un acoperiș în două sau trei ape, susținut de o fundație de lemn sau de piatră<sup>38</sup>.

Construcția pentru coptul pâinii sau gătitul mâncării, nelipsită din orice casă sau gospodărie, avea o formă sferică obținută dintr-o boltă de nuiete sau piatră, lipită cu lut și apoi arsă, pentru a fi mai rezistentă. O soluție mai evoluată, este cea în care cuptorul propriu-zis este cuplat cu o încăpere închisă pe toate laturile, această construcție dând naștere bucătăriilor independente<sup>39</sup>.

<sup>36</sup> Vlăduțiu 1973, p. 163.

<sup>37</sup> Petrescu 1975, p. 144.

<sup>38</sup> Stoica, Boșe, Petrescu 1985, p. 176.

<sup>39</sup> *Ibidem*.

*Bucătăriile în construcții separate* sunt anexe aparte, care nu se folosesc numai pe timp de vară, ci sunt folosite tot timpul anului. Totuși, cele mai multe sunt făcute cu scopul de a fi folosite numai pe timpul verii, scutindu-i pe gospodari să facă focul în casă.

Bucătăriile care sunt folosite în timpul anului au o formă asemănătoare cu cea a caselor mici, cu o singură încăpere. Acestea au și un cuptor pentru pâine, confecționat din piatră sau argilă compactă, iar ca amplasament este adosat din exterior pe axul unuia dintre cei patru pereți, în așa fel încât accesul în bucătărie să fie opus gurii cuptorului.

Din punctul de vedere al materialelor de construcție utilizate la executarea lor, distingem trei categorii: bucătării din lemn, din piatră, sau cu sisteme mixte. Ponderea cea mai mare o dețin cele din lemn, exceptând soclul și fundația care sunt confecționate din piatră. Unica încăpere a acestor bucătării este bine dimensionată, suprafața ei putând avea 10-18 m<sup>2</sup>. Cuptorul nu ocupă această suprafață, fiind amplasat întotdeauna în exterior și acoperit, fie cu aceeași învelitoare, fie în „polenă” (prelungirea învelitorii principale sau un acoperiș în două sau trei ape).

*Cămarile de alimente în construcții separate* se caracterizează printr-o izbutită concepție arhitectonică, admirabil gândită atât ca formă, cât și ca proporții sau ca elemente de decor, fiind foarte asemănătoare caselor cu o singură încăpere, mai ales atunci când au în față o prispă. Ca la majoritatea caselor, construcția cămarilor adoptă soluția pe două nivele, nivelul de jos mai scund – din piatră, folosit pentru depozitarea unor alimente (varză, cartofi, butoaiele de varză), iar cel de sus cu prispă, poate fi compus chiar din două încăperi, într-una păstrându-se lucrurile mai de preț (țesături, haine), iar în alta, alimentele care nu se pot altera ușor (cereale, făină, brânzeturi)<sup>40</sup>.

Dacă ne gândim la Munții Apuseni, loc în care foarte multe gospodării au astfel de cămări izolate, s-ar putea crede că în această zonă bogată în păduri, necesitățile i-au determinat pe oameni să-și ridice cu mai multă ușurință, deși cu un cost mai mare, alături de casa existentă, o cămară într-o construcție complet independentă.

Înglobarea cămării împreună cu locuința sub un acoperiș unic ar fi o fază mai evoluată, pornirea făcându-se de la casele și cămarile izolate. S-ar fi putut întâmpla ca fenomenul să se fi produs și simultan, apariția cămării făcându-se fie prin alipirea ei la casa unicelulară sau prin închiderea unei porțiuni din târnaț, fie prin construcția ei separată de casă.

*Șurile* ocupă al doilea loc ca importanță în gospodăria țărănească, îmbinate de cele mai multe ori cu grajdul destinat adăpostirii vitelor sau a oilor. Nu este o noutate faptul că acest tip de construcție ce datează de la sfârșitul

---

<sup>40</sup> Petrescu, Stahl, Drâmbioiu 1955, p. 75.

secolului al XIX-lea s-a păstrat într-o formă neschimbată arhitectural și funcțională până în prezent, oferindu-ne un model foarte ușor de reconstituit.

Pentru zona fânețelor din regiunea Munților Apuseni, șura a fost considerată inexistentă sau a avut probabil o formă mai rudimentară. Este foarte posibil ca funcția ei să fi fost corelată cu creșterea animalelor, deoarece în interior se păstra și nutrețul. Cauzele care au făcut necesară apariția și consolidarea acestui tip arhitectonic au fost puse în strânsă legătură cu perioada folosirii treptate și sezoniere a terenurilor deluroase submontane și chiar montane, deși se știe că șura este caracteristică mai ales regiunilor agricole din zona văilor și a ținuturilor deluroase ale Transilvaniei<sup>41</sup>.

În zonele înalte, culturile de secară ajungeau la coacere abia prin luna septembrie, atunci când timpul ploios nu mai permitea îmblătitul acestora sub cerul liber. Pentru a putea face față acestei situații, oamenii trebuiau să își găsească un spațiu acoperit, unde să execute această operație, iar cel mai potrivit a fost șura, care, în afara sezonului de recoltat și treierat, putea servi ca adăpost pentru instrumentarul gospodăresc<sup>42</sup>.

Dintre toate construcțiile anexe, șurile impresionează cel mai mult, datorită soluțiilor extrem de variate atât ca plan, cât și ca plastică arhitecturală. Aici amintim renumitele „suri cu gurgui” (denumirea vine de la cele două laturi scurte)<sup>43</sup>. Forma șurilor cu „altare” (poligonale) ar fi o transpunere a unor tipuri de construcții circulare vechi, mai precis un fel de îngrădituri circulare realizate din nuiele, apoi din lemn, au primit un contur poligonal<sup>44</sup>.

În al doilea rând, prin această prelungire a capătului șurilor cu un perete frânt s-a urmărit o extindere a spațiului, utilizându-se bârne mai scurte și ușor de procurat. Pereții sunt construiți din bârne groase, cioplite parțial cu securea, pentru a se apropia perfect una de cealaltă. La capete acestea sunt retezate spre a se îmbina în „cheutori”, sprijinindu-se pe tălpi late masive, din butuci groși de brad sau fag. Mai apropiată de tipul poligonal este șura dreptunghiulară cu două sau trei încăperi (două grajduri și o șură) despărțite printr-un perete longitudinal<sup>45</sup>.

Șurile au un caracter predominant agricol, adică au un rol de predepozitare a cerealelor și a instrumentarului gospodăresc, dar și de vânturare a cerealelor. În zonele înalte, culturile de secară ajung la coacere abia prin lunile septembrie-octombrie, când timpul ploios nu mai permite îmblătitul acestora sub cerul liber, iar în aceste condiții trebuia găsit un spațiu acoperit unde se puteau îmblăți cerealele.

<sup>41</sup> Vuia 1980, p. 15; Dunăre 1974, p. 450.

<sup>42</sup> Marcu 1992, p. 107.

<sup>43</sup> Dunăre 1974, p. 504.

<sup>44</sup> Butură 1966, p. 348.

<sup>45</sup> Dunăre 1974, p. 500.

Din zona Munților Apuseni nu lipsesc nici șurile cu plan dreptunghiular, construite din lemn și acoperite cu paie. Acestea servesc atât ca adăpost pentru animale în timpul iernii, cât și la depozitarea fânului, unele oferind exemple ingenioase pentru anexele gospodărești (**Fig. 4**).

*Grajdurile de mutături* de pe Platoul Ghețari nu aveau nevoie de tavan, deci nu aveau peste pereți grinzi orizontale, pe capetele cărora să se poată construi materialul învelitor. Prin urmare, s-au folosit drept căpriori molizii cu rădăcini curbe, ieșiți la suprafața solului în zonele cu pante abrupte.

În plus, satele din zona platoului Ghețari au păstrat până astăzi construcții tradiționale cu valoare patrimonială excepțională, ce reprezintă unicate tehnice nu numai pe plan național, dar și european. Casele și anexele gospodărești au șarpantele realizate din trunchiuri de molid recoltate împreună cu rădăcina curbă, ce alcătuiau o streășină, pe care se clădea apoi acoperișul.

Cât despre ideea utilizării ca material învelitor a așchiilor de văsărit în amestec cu ramurile de ienupăr și molid, aceasta a fost determinată de faptul că la adăposturile sezoniere din pădure, acolo unde nu se cultivau cereale, lipseau paiele, iar șindrila era prea scumpă. Invenția localnicilor a constat în alternarea, în cursul acoperirii adăpostului, a stratului de crengi proaspete de molid cu straturi de așchii, acestea din urmă oprind acele uscate căzute, împiedicând pătrunderea apei prin acoperiș<sup>46</sup>.

*Fântânile*. Sunt instalații pentru scos sau captat apă, dar de cele mai multe ori întâlnim câte un izvor protejat de o construcție confecționată din scânduri, cu ușă și acoperiș într-o singură pantă. Prezența acestuia a fost factorul care i-a convins pe oameni să se stabilească într-un anumit ținut<sup>47</sup>.

*Instalațiile tehnice țărănești*. Cu tot progresul rapid al industriei, s-au dezvoltat în Munții Apuseni o serie de industrii casnice țărănești ale căror sisteme complexe sunt acționate de forța apelor. Astfel, putem aminti: morile de măcinat cereale, vâltorile folosite la finisarea pânzeturilor și șteampurile folosite la prelucrarea minereului.

Morile de apă cu roată verticală au fost tipul predominant în Transilvania, deoarece măcinau mai repede cerealele, iar mecanismul lor a oferit posibilitatea utilizării și a altor forțe motrice pentru măcinat, acolo unde lipsea apa.

Pe fusul orizontal al roții verticale a apărut o roată cu măsele, bine fixată pe latura dinspre interiorul morii. Acestea angrenau în turații mai rapide o altă roată de pe un fus vertical de fier, la al cărui capăt superior se află piatra alergătoare. Roata de pe fusul vertical era mai mică și se învârtea mai repede; de aceea se numea prâsnel, învârtind fusul și, odată cu el, piatra alergătoare<sup>48</sup>.

---

<sup>46</sup> Călătorie 2008, p. 32.

<sup>47</sup> Chelcea 1971, p. 582.

<sup>48</sup> Butură 1989, p. 317.

Construcția roții de apă a fost perfecționată în timp, fiind adaptată la debitul mai mic sau mai mare al apelor, dar și la pantele de scurgere. Pe apele cu debit mai mare s-au folosit roți cu aripi sau palete aplicate în exterior, pe care le împingea succesiv șuvoiul de apă, de sub ele. Pe apele mai mici s-au folosit roți cu cupe sau cu aducție superioară, la care apa condusă deasupra lor printr-un scoc, cădea în cupe și le învârtea<sup>49</sup>.

Vâltorile naturale, frecvente în zonele înalte, au fost instalații foarte simple, folosite la finisarea țesăturilor confecționate din lână. Ele constau dintr-un iaz din care se conducea un șuvoi de apă într-un vas mare de doage (în forma unui trunchi de con cu baza în sus), îngropată parțial în pământ, pentru a reține mai bine apa și a obține mai ușor diferența de nivel pentru căderea acesteia în ea, în așa fel încât să se producă un vârtej cât mai puternic, care să poată învâltori țesăturile din lână, îndesându-le și scâmoșându-le. În trecut, pe fundul vâltorilor se puneau uneori crengi înspicate de măceș, porumbar etc., pentru ca țesătura agățându-se de țepi să devină mițoasă<sup>50</sup>.

*Gaterile.* Pe la mijlocul secolului al XIX-lea a început exploatarea mai amplă a rășinoaselor pentru lemnul de construcție și cherestea. Cum amenajarea drumurilor necesare transportului era costisitoare, s-au amenajat aici retenții de apă pentru a transporta lemnul de brad pe plute. Când se aduna o anumită cantitate de lemne, depozitate în aval de iaz, se deschidea o gură a barajului, iar cantitatea mare de apă curgând cu forța dată de panta accentuată a albiei râului, antrena plutele la vale.

La ieșirea din munte, era amenajată „grebla”, o instalație cu grilaj unde erau reținute trunchiurile aduse de apa umflată a râului. Scoase la mal, după o perioadă de uscare, acestea erau transportate cu carele trase de boi.

Gaterile erau prezente în aproape toate satele, astfel că pe vale se simțea mirosul rumegușului de brad, rezultat din lemnul transformat în cherestea, semn că se lucra intens cu lemnul de brad.

*Arhitectura exterioară.* Deși lipsite de decor, aspectul plastic al acestor construcții prezentate mai sus este atrăgător datorită iscusinței cu care meșterii au reușit să realizeze adevărate surprize în proporționarea volumelor, fără a cunoaște traseele geometrice și regulatorii. Însă, cu bunul simț, cu înclinația pentru armonie și util, ei au izbutit să înscrie ansamblul volumetric exact în ceea ce geometric demonstrează un simț extraordinar al proporțiilor.

*Sisteme tradiționale de învelitori.* Acoperișul din cetină puternic înclinat era tipic pentru zonele înalte ale Munților Apuseni, în special satelor de pe platoul Ghețari. Caracteristica aparte a acestuia nu constă doar în realizarea lui din straturi succesive de cetină și așchii de văsărit, ci și în faptul că el era

---

<sup>49</sup> *Ibidem*, p. 381.

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. 355.

susținut de căpriori de molid, recoltați cu o parte din rădăcină, pentru a dobândi o rezistență curbă.

Scheletul acoperișului se realizează cu căpriori curbați, care sunt înălțați într-o tehnică tradițională: de jos sunt împinși cu o foarfecă din lemn, special construită, de sus sunt trași de către meșteri cu o frânghie.

După consolidarea cornilor cu leături și fixarea streșinilor, șarpanta era finalizată, urmând să primească materialul învelitor. Deasupra se așază primul strat de așchii, peste care urmau straturi succesive de crengi de molid, care alternau până la coama acoperișului, consolidată contra vânturilor cu o grindă transversală susținută de țepușe încrucișate<sup>51</sup>.

Înălțimea acoperișului față de cea a pereților, este de patru ori mai mare, raport care dă un contrast izbitor la prima vedere. Dacă ne gândim la rolul utilitar, această pantă nu poate fi negată, deoarece casele cu acoperișuri atât de abrupte sunt pe deplin justificate într-un climat cu ierni lungi și zăpezi abundente, care ar strivi casa dacă ar staționa pe ea.

*Acoperișul din lemn.* Un material foarte des întâlnit la învelișul caselor este lemnul de brad, fag sau gorun, utilizat la confecționarea șindrilei, șitei și a draniței, mai ales în regiunile montane, unde predomină cultura fânețelor, iar păioasele în mare parte lipsesc. Fiind produse ușor de transportat, ca marfă de comerț, învelișurile din lemn s-au răspândit și în regiunile agricole ale văilor.

Șindrila poate fi bătută simplă, când lețurile sunt mai rare, și dublă, când acestea sunt mai dese, căci rândul al doilea se petrece până la jumătatea rândului de dedesubt. Acoperișul are deschizături pentru evacuarea fumului, făcut prin ridicarea unui șir de 10-15 șindrile<sup>52</sup>.

*Gardurile* ce separă o parte din terenurile unei gospodării poartă diferite denumiri (speteze, răzlogi, rude, târși), care corespund tehnicilor de confecționare și modului de cioplire a lemnului, naturii materialului sau destinației acestuia.

Gardul de speteze are o frecvență mai mare la grădinile din apropierea casei. Spetezele din fag sunt așezate vertical, bătute cu cuie pe cele două leături din brad, gorun sau stejar, dintre cei doi pari împlântați în pământ la o distanță de 2 m și înălțimea de 1 m. Lemnul este spart cu securea și cioplit cu barda.

Gardul de răzlogi este frecvent în perimetrul gospodăriei și se întrebunțează mai mult la ocolul de vite. Răzlogii orizontali sunt lungi de 2 m, fixați pe doi pari înalți de 1 m, ciopliți la fel ca spetezele, prin suprapunerea a 5-6 răzlogi cu distanțe între ei.

Gardul de rude este folosit în special la împrejmuirea terenurilor unde vitele pășunează primăvara și toamna. Rudele confecționate din lemn de brad

---

<sup>51</sup> Goia 2003a, p. 200.

<sup>52</sup> Vuia 1980, p. 107.

necioplit, așezate orizontal, sunt lungi de 2-3-4 m, fixate cu cuie pe trei pari, cu distanța mai mare între rude încât să realizeze o înălțime a gardului de 1,60 m.

### **Alimentația tradițională**

Cercetarea alimentației se confundă în linii mari cu însuși studiul istoriei civilizației, de aceea ea a fost apreciată ca fiind unul din indicatorii prin care se măsoară gradul de civilizație al unei grupări etnice. Unii cercetători îl consideră elementul cheie, cu multiple corespondențe în structura culturii unei civilizații, întrucât cercetarea lui prilejuiește evidențierea unor elemente cu bogate semnificații pentru viața unei comunități.

Modul de hrană influențează aspectele culturale și sociale, comportamentul oamenilor, având un aport de seamă în starea cercetării grupului, în evoluția lui biologică. La rândul lui, modul de alimentație este determinat, evident, de mediu și climă; întâietatea însă, în ordinea factorilor ce au influență asupra lui, o deține structura economică, dar și evoluția ocupațiilor.

Tradiția culturală, particularizată zonal, se regăsește în clare diferențieri zonale în modul de alimentație sau obiceiurile legate de acesta, în așa fel încât anumite produse alimentare pot contribui la caracterizarea sistemului cultural al zonei respective.

Analiza schimbărilor, îndeosebi a acelor ce se înscriu pe linia modernizării rapide a întregului sistem alimentar orășenesc, vădește cu pregnanță profundele mutații ce se petrec în contemporaneitate – hrana capătă progresiv caracteristici europene, foarte complexe, cu rețete mai rafinate, sistem tehnic de preparare avansat, folosirea curentă a produselor industriei alimentare.

Inițial, pornind de la ideea că procesul de colectivizare nu a fost prezent în satul Ghețari, am sperat că voi regăsi aici ritmul dintotdeauna al vieții rurale, mai ales în cazul unei comunități în care economia de tip tradițional a avut o oarecare continuitate. Alimentația este un element important al civilizației umane, a reflectat etapele de dezvoltare economico-socială a unei comunități umane, dar și inventivitatea membrilor ei și resursele pe care le oferă mediul geografic înconjurător.

Nu putem vorbi de dezvoltarea agriculturii, deoarece această zonă a fost una dintre cele mai sărace din Transilvania, iar cerealele se aduceau din afară, și nu erau niciodată suficiente; mai degrabă, putem vorbi de practicarea legumiculturii pe o arie destul de restrânsă (grădinăritul), deoarece singurele legume care s-au adaptat aici din cauza solului și a climei (șase luni pe an este iarnă) au fost cartoful, varza, ceapa, usturoiul, broajba (nap), fasolea, salata și loboda. Acestea au fost vegetalele care au asigurat materia primă pentru prepararea unor mâncăruri, dar și ingredientele alimentare cu care se condimentau acestea, iar ca vegetale necultivate se foloseau doar ciupercile (**Fig. 5**).

Culesul din natură a fost de asemenea una dintre ocupațiile acestei zone, deoarece merii și prunii cresc doar la Munună, iar locuitorii din restul teritoriului

își procurau fructele necesare direct din natură (mere pădurețe, afine, zmeură, măceșe, merișoare), de asemenea rădeau seva de la fagi pentru a o folosi drept îndulcitor, dar culegeau și plante medicinale (mușețel, coada iepei, coada șoricelului, sunătoare, afiniș, zmeuriș, etc) sau urzici în perioada cuprinsă între Paște și Rusalii.

Alimentele de bază au fost pâinea și mămăliga; consumul de mămăligă a fost mult mai mare până în anul 1990, când se făcea în fiecare zi, deoarece dintotdeauna porumbul a fost mai ieftin decât grâul, iar mămăliga s-a pregătit mai repede și mai ușor decât pâinea. Uleiul era obținut doar din sămânță de in și cânepă, dar în cantități infime, și se consuma doar în perioada posturilor.

Gospodăriile din zonele înalte au dispus de mai multe produse lactate, folosite în mod curent, fie la masa de dimineață, fie la cină, dar, în cazul de față, timp de cinci luni pe an întreaga familie era dependentă de laptele pe care-l dădeau 1-2 vaci sau 3-4 oi, dar și acesta era atât de puțin, încât erau nevoiți să-l închege.

Consumul de carne a fost rânduit în bună parte, în majoritatea gospodăriilor, prin tăierile tradiționale pe anotimpuri, unele legate de ciclurile sărbătorilor mai importante: a porcilor pentru ciclul de iarnă, a mieilor pentru ciclul de primăvară, a păsărilor în timpul verii, a bovinelor tot timpul anului.

Familiile mai numeroase tăiau de obicei doi porci, unul iarna și altul pe timpul verii, dar au existat și familii care nu-și permiteau să crească nici măcar un porc. O parte din carne se conserva prin sărare și afumare, iar din bucățile mai mici se prepara cârnatul, din organe caltaboșul, din cap și labe toba, din sânge, sângeretele. Al doilea produs important, după carne, a fost slănina, aliment de bază până la iarna următoare, care se ținea în saramură, apoi se afuma în podul casei sau în afumători special amenajați (**Fig. 6**).

În timp ce zeurile, carnea friptă și mâncărurile scăzute se serveau la amiază, dimineața și seara principalele produse alimentare au fost cele lactate (lapte, unt, brânză, jintiță), servite cu mămăligă sau cu pâine.

Mesele sărbătorești au fost întregite cu balmoș și diferite preparate din aluaturi, nedospite ori dospite, umplute cu brânză, varză, cartofi; unele s-au preparat și în zilele de lucru în completarea ciorbelor fără carne, altele s-au preparat pentru mesele ceremoniale, de la începutul posturilor, sau la anumite sărbători din ciclul anului.

Întocmirea meniurilor zilnice în condițiile regimurilor alimentare tradiționale dădea multă „bătaie de cap” femeilor deoarece copiii, de cum se trezeau, cereau de mâncare – numai când se încingeau în jocuri, uitau de ea. Bărbații care trudeau din greu nu se mulțumeau cu orice ciorbă sau cu orice tocană, cu sau fără carne, care trebuia păzită, să nu se prindă de cratiță, să nu se ardă sau să nu se afume.

În alimentația cotidiană a comunității s-au manifestat și restricțiile impuse de post, respectate în mai mare măsură în Postul Crăciunului și al Paștelui, dar și în zilele de post din cursul săptămânii, care erau miercurea și vinerea. Pregătirea mâncărilor (de post și de dulce) se făcea pe aceeași instalație de gătit și încălzit (vatra liberă, soba cu plită), folosindu-se aceleași vase, spălate cu leșie la începutul posturilor.

Folosirea cărnii, ouălor, a laptelui și a derivatelor sale domina alimentația de dulce, caracteristică satului Ghețari, consumul de carne fiind foarte redus. Dintre animalele din cadrul gospodăriei țărănești (porci, găini, oi, vaci), porcul era singurul animal care era crescut în mod intenționat pentru a asigura carnea, slănina și untura necesară preparării unor mâncăruri de dulce de-a lungul unui an, fiind sacrificat în apropierea Crăciunului sau chiar în timpul verii.

Carne de vită se consuma mai puțin în perioada interbelică, cornutele mari fiind valorificate pentru a se completa rezervele de cereale. Acest consum (de carne de vițel, în special) a crescut însă mult în perioada socialistă, în ciuda interdicțiilor oficiale.

Laptele și produsele lactate erau alimente de bază în zilele de dulce, laptele fiind consumat atât în stare proaspătă, cât și sub formă de derivate (brânză, unt smântână etc.).

Deși satul a cunoscut fenomenul navetismului, chiar dacă nu la proporțiile din satele cooperativizate, influența orașului asupra alimentației tradiționale s-a făcut mai puțin simțită decât în celelalte zone. Acest fenomen este vizibil, de exemplu, în faptul că gospodinele din grupa de vârstă 50-55 ani nu cunosc rețete citadine de prăjituri, preferând în continuare „suciturile” tradiționale (o varietate de cozonac).

Conservarea unor rețete tradiționale în alimentația locală s-ar putea datora faptului că localnicii dispuneau de suficiente resurse alimentare obținute în propria gospodărie, într-o perioadă (deceniile 8-9 ale secolului XX) în care lipsa acestora se simțea atât la oraș, cât și în anumite regiuni rurale cooperativizate. Plecarea multor tineri la oraș sau chiar în străinătate, dar și îmbătrânirea populației au favorizat acest conservatorism alimentar, diminuând posibilitatea apariției unei diversități la nivelul alimentației locale.

Diferențierile în alimentație se bazează nu numai pe obținerea unor produse zonale, ci și pe moștenirea tradițională din acest important domeniu al vieții materiale. Regimul alimentar restrictiv rânduit de biserică prin numeroasele și prelungitele posturi a impus o preocupare pentru procurarea alimentelor admise.

Din cele constatate rezultă că, în familiile de localnici, obiceiurile alimentare sunt aproape identice, adică dimineața se consumă de regulă alimente mai consistente, nelipsite fiind slănina afumată, brânza telemea, laptele, ceapa, dar și murăturile. Înainte de masă, cei mai mulți bărbați consumau un păhărel de „vinars” – adică rachiu de prune.

Bărbații plecau apoi la muncă, pe poieni, la grajdurile de vite, în pădure sau mergeau cu animalele la păscut (toamna târziu, iarna și primăvara, până la

urcatul turmelor la munte). Atunci ei își puneau merinde, care constau în: alimente conservate, adică carne afumată și brânză în saramură sau presată în burduf. Se mai puneau câteva felii de pâine, o bucată de mămăligă vârtoasă, șuncă afumată sau cârnați, brânză telemea desărată, aceste alimente constituiau „merindea”, pentru o zi de muncă, consumată între orele 13 și 14.

Toamna, iarna și primăvara, când zilele sunt mai scurte, cei ce lucrau pe afară se întorceau în jurul orei 17, când se lua masa de bază, care consta în: ciorbe sau supă cu carne, dar înaintea acesteia era nelipsit aperitivul format din slănină, brânză, ceapă și un pahărel de vinars.

Ciorba se consuma cu mămăligă, care era un aliment cotidian, completată apoi fie de tocana de cartofi cu carne, fie de brânză prăjită și cu lapte de „al mare” (laptele dulce fiind de „al mic”), masa aceasta fiind de fapt cina.

Chiar și în familiile cele mai modeste, erau prezente laptele, brânza de vacă, ouăle, carnea de pasăre, de vită, de porc și, nu de puține ori, cea de vânat, desigur nu în cantități excesive, ci mai degrabă la limita de jos.

În zilele de sărbătoare, masa căpăta un aspect ceremonial, se luau trei mese, toate mai complexe, nelipsind aperitivul și desertul, mai ales la prânz și la cină, supa și friptura de pasăre sau vânatul.

#### **Rețetar tradițional (selectiv)**

Pentru alcătuirea rețetarului tradițional, am optat pentru selectarea preparatelor culinare cu o vechime considerabilă păstrate în amintirea unor persoane trăitoare în lumea satului. Așa încât, privind din perspectiva memorialistică, obiceiurile alimentare țineau și de posibilitățile de hrană ale momentului, dar și de starea economică a oamenilor, cu alte cuvinte, „fiecare mânca ce avea, când aveam pită mâncam pită, când aveam mălai mâncam mălai”, spunea o persoană interviuată pentru acest subiect.

Trecerea de la o hrană mai îndestulătoare, mai apreciată, la o alta mai puțin apreciată era un fapt banal ce nu stârnea atitudini controversate, decât dacă se ajungea la penurie alimentară și la stări de foamete. Din punctul de vedere al întocmirii unui rețetar tradițional felurile de mâncare pot fi grupate în cele de post, de dulce și festive.

Facem precizarea că diferența dintre rețetele de post și cele de dulce era aceea că în primul caz se evitau cu desăvârșire ingredientele de origine animală, așa încât, într-o astfel de perioadă, mâncărurile se făceau doar cu ingrediente vegetale, pe când, în perioada de dulce, se puteau adăuga ingrediente de origine animală: untură, carne, smântână, iaurt, lapte, desigur sporindu-se atât consistența preparatului, cât și capacitatea lui hrănitoare.

*Pâinea de mălai.* Se prepara din făină de mălai, sare și aluat dospit de cu seară (drojdie, apă caldă, aluat acru, făină de mălai), care amestecate și frământate bine se lăsau la dospit, apoi se puneau la copt în cuptor pe frunze de

paltin, peste care se presăra făină de grâu. Se consuma rece, cu lapte, sarmale sau alte mâncăruri, înlocuind uneori chiar pâinea din făină de grâu.

*Pâinea I.* De vineri seară se înmulțea aluatul (drojdie, apă caldă, aluat acru, făină de grâu), iar sâmbătă dimineața se frământa, adăugându-se făina de grâu, sarea și apa caldă. Cele două compoziții se amestecau până se dezlipea aluatul de mâini. Se lăsa coca la dospit, atât cât era nevoie, apoi se modelau pâini, care se coceau la fel ca și pâinea de mălai.

*Pâinea II.* Se prepara o maia din făină albă, apă, drojdie și se lăsa la dospit timp de o oră, se adăuga făină, și se mai lăsa ½ oră la dospit, apoi se modela și se mai lăsa în tavă să dospească ½ oră, se dădea la cuptorul bine încins (**Fig. 7**).

*Balmoș I.* Se prepara din 1 litru de smântână proaspătă și puțină sare, care se puneau la fiert într-un vas de fontă. Când începea să fiarbă, se adăuga în ploaie 200 gr făină de mălai, amestecând continuu cu o lingură de lemn, până ieșea grăsimea pe marginea vasului, apoi se adăuga cașul tăiat bucăți și se mai amesteca încă 5 minute până acesta se întindea. După ce se lua de pe foc, putea fi servit cu lapte covăsit.

*Balmoș II.* Se prepara din 2 litri de smântână proaspătă, puțină sare, care se puneau la fiert într-un vas de tuci (special pentru balmoș); când începea să fiarbă, se adăuga un pumn de făină de mălai și se lăsa la fiert până se ridica untul deasupra, apoi se adăuga în ploaie restul de făină, amestecând continuu cu o lingură de lemn. Se fierbea până se dezlipea de vas și putea fi servit cu usturoi, ceapă, brânză sau pâine. Acest tip de mâncare se consuma doar la ocazii mai deosebite: sâmbătă (în zilele de dulce), la sărbători, la începutul postului sau când mergeau feciorii la fete în pețit (**Fig. 8**).

*Mămăliga-pătură.* Se topea untul într-un vas de tuci, apoi se puneau un strat de mămăligă, unul de brânză frământată din puțină, apoi din nou unt, brânză, mămăligă, până se umplea vasul, se puneau pe sobă la foc domolit până începeau să fiarbă și până se topeau ingredientele.

*Plăcinte pe lespede.* La prepararea lor era nevoie de: 1 kg de făină albă, 2 ouă, sare, smântână sau lapte, drojdie, din care se făcea un amestec care se frământa bine și se lăsa la dospit, apoi se rupeau bucăți mici din aluat, se întindeau cu sucitorul dându-i-se o formă rotundă, la mijloc se puneau brânza, se adunau marginile, apoi se întorceau și se mai întindeau o dată, se coceau pe lespede din piatră, unsă în prealabil cu unt. Acest tip de plăcinte se făceau și în perioada postului, dar ouăle și produsele lactate erau scoase din componenta aluatului și umplutura era preparată din cartofi fierți sau varză călită, iar lespede era unsă cu ulei.

*Plăcinte.* Se frământa un aluat din făină, apă și ouă, apoi se întindea pe un „culpător” (dog rotund din lemn), în așa fel ca să-i depășească marginile. Umplutura se făcea doar din brânză sărată și ou, se dădea forma rotundă, apoi se

colăcea câte una în tigaia în care se puneau puțin unt. Se putea servi cu „cotroage” (răcitură de porc) sau lapte cald (**Fig. 9**).

*Întinsura din smântână.* Într-o cratiță se puneau la fiert smântâna cu puțin lapte. După ½ oră se amesteca cu făină albă, apoi putea fi servită cu mămligă sau pâine.

*Rântotele.* Se puneau smântâna la fiert cu sare, apoi se adăuga în ploaie o mână de făină de porumb, iar la urmă se tăiau crutoane de pâine și se introduceau în compoziție să fiarbă.

*Brânza de burduf.* Se mulgeau vacile, se încheaga laptele cu „rânză” (stomac) de miel, apoi se puneau la foc la o temperatură de 28° C. Când se aduna cașul în „lăutar” (oală), se împingea cu mâinile în jos ca să dea zarul pe deasupra, apoi se aduna rotund cu mâna și se introducea tifonul pe dedesubt, se lega bine și se lăsa afară la scurs.

După 1-2 zile, se puneau la „copt” (uscate) pe stîngii subțiri din lemn, ca să circule aerul, și se lăsa 2-3 săptămâni. Între timp se pregătea burduful, adică pielea de oaie sau de ied, care în trecut se rădea cu briciul, azi se pune în var, iar după 5 zile se scotea și se clătea cu apă rece.

Cașul se rădea cu „răzălăul” (un lemn de esență tare cu o grosime de 10 cm, crestat de mai multe ori în dungă), să-l poată frământa pentru brânză. Se frământa cu sare după gust într-un „lăutar” (ciubăr), apoi se umplea burduful bine, în așa fel ca să nu pătrundă aerul, pentru că altfel mucegăia, și se puneau la aer timp de o lună.

*Telemea.* Se încheaga ca și cașul, apoi se puneau în „crintă” (vas de lemn în formă de albie) pe care se așeza un tifon, căruia i se ridicau colțurile, deasupra se puneau o „blană” (scândură) și o găleată cu apă, se lăsa așa timp de o oră sau ½ oră. Se desfăcea, apoi se tăia, se mai strângeau încă o dată marginile, adică i se dădea forma.

A treia oară se tăiau marginile, care se frământau deasupra, și se lăsa la scurs până nu mai picura zerul. Se desfăcea, se tăiau calupuri și se împingeau în fundul crintei intercalată de scânduri, apoi la urmă se pune o găleată cu apă pentru a împinge telemeaua din lateral.

Într-un ciubăr, se prepara saramura din apă și sare, până stătea oul deasupra. În ea se ținea brânza timp de 2 zile, după care se așeza în puțină, cu sare suficientă (un rând de sare, unul de brânză); dacă se constata că prima saramură nu era suficientă, atunci se mai făcea una (**Fig. 10**).

*Prepararea și conservarea untului I.* Smântâna se bate bine, într-un vas cu făcălețul de mămligă, până „iese zara din unt”, se frige (adică se topește) cu sare până „iasă spumele din el”, apoi se pune în borcane și se depozitează în beci la rece. Astfel preparat el poate rezista timp de un an.

*Prepararea și conservarea untului II.* Se smântâneau laptele cu lingura, apoi se turna în oale de pământ până se strângea de un „bădâi” (vas confecționat

din lemn în care se strângea untul). Înainte de a fi bătută, smântâna se încălzea puțin, apoi se bătea până se alegea untul, se spăla cu apă rece de cinci ori, mai precis până rămânea apa limpede, apoi se pune în borcane cu sare.

*Jintîță.* După ce se închea laptele pentru caș, se pune la strecurat într-un tifon, până se scurgea zerul care, amestecat cu laptele, se pune la fiert până se închea, apoi cu cinci minute înainte de a fi gata, se adăuga smântâna și pătrunjelul verde.

*Zeamă de salată.* Salata se spăla bine, apoi se freca cu sare, și se călea în puțină untură (osânză de porc afumată). Separat se pune apa la fiert, apoi se adăuga salata călită și stoarsă bine, și se făcea un rântaș din o ceapă călită în ulei, usturoi, bucăți de slănină friptă, o lingură de făină, toate stinse cu apă, la final se adăuga smântână acrișoară din abundență.

*Zeamă de „păsulă” (fasole) păstăi.* Se pune păsula la fiert împreună cu ceapa și morcovii, apoi se făcea un rântaș cu puțină untură, ulei, făină și boia, iar la final se adăuga în ciorbă împreună cu frunzele de pătrunjel verde. Smântână își pune fiecare în farfurie (**Fig. 11**).

*Zamă de păsulă bob cu broajbă (de post).* Se folosește, de obicei, un soi de păsulă care fierbe mai ușor. Când este pe jumătate fiartă împreună cu sarea, se adaugă broajba tăiată cuburi; aceasta fiind de culoare galbenă, îngălbenește zama (la 1 kg de păsulă se folosesc două broajbe). Între timp se face un rântaș dintr-o ceapă călită în ulei, 2-3 căței de usturoi, puțină făină, apoi se stinge cu apă și se adaugă peste ciorbă. Această rețetă poate fi preparată și cu cartofi în loc de păsulă.

*Zeamă de vițel sau miel cu zarzavat (mâncare de Paști).* Se tăiau bucăți mici de carne, dar și mai mari, cu os, și se puneau la fiert; când erau pe jumătate fierte se adăuga zarzavatul (ceapă, morcovi, rădăcină de pătrunjel, frunze de pătrunjel), apoi orezul, se acrea cu oțet sau smântână acră, eventual, cine dorea o compozite mai groasă putea face un rântaș.

*Zeamă de „pitioci” (cartofi) cu carne proaspătă de porc.* Carnea de porc se pune la fiert, apoi se adaugă cartofi, ceapă, morcovi, sare, boia, se acrește cu smântână acră sau lapte covăsit. În loc de cartofi, se mai poate prepara cu varză.

*Zeamă de pitioci cu ciolan afumat.* De cu seară, se pune un ciolan afumat în apă rece, ca să iasă sarea și gustul de fum din el. Cartofii se frig în untură, apoi se adaugă ceapa și puțină boia.

*Carne friptă de miel sau vițel.* Acest tip de mâncare se prepara de Paști sau și cu alte ocazii, când se tăiau vițelii. Carnea proaspătă (coastele, bucățile mai mari cu os și multă carne) se pune într-o „tipsie” (tigaie) în care s-au încins bine de tot două linguri de untură, apoi se dădea la cuptor și se stropea din când în când cu apă ca să nu se ardă prea tare, dar să rămână crocantă. Se servea cu mujdei de usturoi și mămăligă.

*Carne friptă de porc.* Prepararea cărnii de porc era diferită de cea a mieilor și vițelilor, deoarece porcul care era tăiat înainte de Crăciun trebuia să ajungă tot anul. În această situație, carnea era conservată foarte bine: mai întâi se ținea în murătoare (sare) până „dădea apa peste ea”, se afuma puțin și se punea în vase, iar deasupra se turna unsoare ca să nu pătrundă aerul, apoi se depozita în beci.

Slănina, cârnații, caltaboșii, sângeretele, toba, ciolanele și coastele se dădeau la fum în podul casei timp de două zile. Din cârnat, coaste, caltaboș și sângerete, bineînțeles afumate, se prepara o mâncare identică cu cea de miel sau vițel (**Fig. 12**).

*Tocană de gălbiori.* Într-un vas de tuci se pune la călit o ceapă tăiată cubulețe într-o lingură de ulei sau untură, până când aceasta se rumenește, apoi se adaugă ½ kg de gălbiori curățați și spălați în prealabil, se mai pot adăuga și două ouă, iar la sfârșit se condimentează cu sare, boia, piper, usturoi.

*Mustul din poame uscate.* Merele sau prunele uscate erau aduse se obicei de către bărbații care umblau cu ciubere prin țară. Din ele femeile preparau mustul. Se fierbeau poamele de cu seara și se mai adăuga puțin zahăr, apoi erau lăsate să se umfle până a doua zi. Erau consumate mai ales în zilele de post.

*Oțetul de mere pădurețe.* Merele sălbatice culese toamna se spălau și se crăpau în patru, care erau mai mari se băuceau, apoi se puneau într-o bocșă (un vas din lemn cu gaură deasupra) și se lăsau așa până se oțeteau.

*Oțetul de merișoare.* Merișoarele se culegeau toamna, dar se puneau în damigeană de sticlă cu puțină apă, de se făcea oțetul roșu ca vinul.

### Concluzii finale

Raportată la o perioadă temporală din trecut, hrana este un subiect foarte generos, care, privit în profunzime, oferă imaginea de continuitate a unor ocupații principale precum cultivarea pământului și creșterea animalelor.

Dezavantajele ar veni din faptul că, în unele zone, nu au putut fi practicate în parametri egali aceste două ocupații, astfel încât, în satele de munte, s-a dezvoltat un specific bazat pe creșterea animalelor și a meșteșugurilor (în cazul de față lemnăritul). Din acest punct de vedere a fost nevoie de o echilibrare a balanței, prin dezvoltarea schimburilor dintre regiuni cu relief diferit. Iar ce a determinat această relație a fost în primul rând nevoia de hrană, de cereale pentru locuitorii din satele de munte, și de forță de muncă sau produse meșteșugărești, pentru cei de la câmpie.

Modul de alimentație este influențat, evident, de mediu și de climă; întâietatea însă, în ordinea factorilor ce au influență asupra lui, o dețin structura economică și evoluția ocupațiilor. Tradiția culturală se regăsește în diferențierile zonale, în modul de alimentație sau în obiceiurile legate de acesta, în așa fel încât anumite produse alimentare pot contribui la caracterizarea sistemului cultural al zonei respective.

Analiza schimbărilor, îndeosebi a acelor ce se înscriu pe linia modernizării rapide a întregului sistem alimentar orășenesc, vădește cu pregnanță profundele mutații ce se petrec în contemporaneitate, adică hrana capătă progresiv caracteristici europene, foarte complexe, cu rețete mai rafinate și un sistem tehnic de preparare avansat, datorită folosirii curente a produselor industriei alimentare.

Transformările intervenite pe parcursul timpului în sistemul alimentar uman au fost lente, sistemul s-a construit în timp, cu adaosuri și renunțări temporare sau definitive, la intervale mai mari sau mai mici de timp. Fiecare perioadă istorică a adus elemente noi, fiecare generație a adăugat un plus de experiență, fiecare familie a receptat în mod personal elementele moștenite sau inovate.

Cercetarea alimentației se confundă în linii mari cu însuși studiul istoriei civilizației, de aceea ea a fost apreciată ca fiind unul dintre indicatorii cei mai semnificativi pentru a măsura gradul de civilizație al unei grupări etnice, unii cercetători considerându-l element-cheie, cu multiple corespondențe în structura culturii unei civilizații, întrucât cercetarea lui prilejuiește evidențierea unor elemente cu bogate semnificații pentru viața unei comunități.

#### List of illustrations

- Fig. 1 – Scattered village (Ghețari)
- Fig. 2 – Seasonal household (Călineasa)
- Fig. 3 – House with porch and two rooms (Ghețari)
- Fig. 4 – Barn with rectangular plan (Ghețari)
- Fig. 5 – Vegetable garden (Ghețari)
- Fig. 6 – Smoked bacon
- Fig. 7 – Bread
- Fig. 8 – Balmoș\* (\* a dish of sheep's cheese with milk and commeal)
- Fig. 9 – Pies
- Fig. 10 – Cheese
- Fig. 11 – "Yellow Beans" (*Phaseolus vulgaris*)
- Fig. 12 – Pork meat



**Fig. 1** – Satul risipit (Ghețari)



**Fig. 2** – Gospodărie sezonieră (Călineasa)



**Fig. 3** – Casă cu tindă și două încăperi de locuit (Ghețari)



**Fig. 4** – Șură cu plan dreptunghiular (Ghețari)



**Fig. 5** – Grădina de legume (Ghețari)



**Fig. 6** – Slănină afumată



**Fig. 7 – Pâinea**



**Fig. 8 – Balmoș**



**Fig. 9** – Plăcinte



**Fig. 10** – Telemea



**Fig. 11** – „Păsulă” (Phaseolus vulgaris)



**Foto. 12** - Carne de porc

## Abrevieri bibliografice

- Apolzan 1943 – Lucia Apolzan, „Sate-crânguri din Munții Apuseni”, în *Sociologie românească*, nr. 1-6, 1943, p. 149-159
- Apolzan 1987 – Lucia Apolzan, *Carpații, tezaur de istorie. Perenitatea așezărilor risipite pe înălțimi*, București, 1987
- Belu 1978 – Sabin Belu, „Noi contribuții la istoria satelor din Munții Apuseni”, în *Acta Musei Napocensis*, XV, 1978, p. 387-395
- Butură 1958 – Valer Butură, „Adăposturi temporare în sud-estul Munților Apuseni”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, I, 1958, p. 95-143
- Butură 1966 – Valer Butură, „Adăposturi pastorale în Țara Moșilor”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, III, 1966, p. 341-366
- Butură 1966a – Valer Butură, „Secția în aer liber a Muzeului Etnografic al Transilvaniei”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, III, 1966, p. 3-72
- Butură 1978 – Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, 1978
- Butură 1989 – Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizație românească. Transilvania – Studiu etnografic*, București, 1989
- Călătorie – *Călătorie în timp în Țara Moșilor. Ghid turistic complex pentru Zona Ghețarului Scărișoara*, Alba Iulia, 2008
- Chelcea 1971 – Ion Chelcea, Cu privire la cultul fântânilor, izvoarelor și apei în țara noastră”, în *Apulum*, VIII, 1971, p. 579-594
- Dunăre 1974 – Nicolae Dunăre, „Șura poligonală în Munții Apuseni”, în *Apulum*, XI, 1974, p. 497-526
- Gavra 1981 – Sorin Gavra, *Arhitectura populară din Țara Moșilor*, teză de doctorat, București, 1981
- Giurcăneanu 1988 – Claudiu Giurcăneanu, *Populația și așezările din Carpații românești*, București, 1988
- Goia 2003 – Ioan Augustin Goia, „Cercetări privind Gospodăria țărănească tradițională din zona platoului Ghețar. Țara Moșilor”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, Cluj-Napoca, 2003, p. 271-301
- Goia 2003a – Ioan Augustin Goia, „Date inedite privind locuința țărănească, din secolul al XVIII-lea, pe platoul Ghețari, Țara Moșilor”, în *Studii și comunicări de etnologie*, tom XVII, 2003, p. 195-214
- Maier, Comănici 1982 – Radu Octavian Maier, Germina Comănici, „Unitate și continuitate privind unele elemente ale arhitecturii țărănești din Transilvania”, în *Apulum*, XX, 1982, p. 377-387
- Marcu 1992 – Natalia Marcu, „Cercetări privind tipologia gospodăriilor și construcțiilor gospodărești la români”, în *Ethnos*, nr. 2, 1992, p. 105-132
- Petrescu 1975 – Paul Petrescu, „Transformări în arhitectura populară românească”, în *Studii și Comunicări de Istoria Artei*, tom 22, 1975, p. 139-448
- Petrescu, Stahl, Drâmboiau 1955 – Paul Petrescu, Paul Stahl, Aurel Drâmboiau, *Arhitectura din Muzeul Satului*, București, 1955
- Prodan 1979 – David Prodan, *Răscoala lui Horea*, vol. I, București, 1979
- Stahl 1959 – Henri. H. Stahl, *Contribuții la studiul satelor devălmașe românești*, vol. II, București, 1959
- Stoica, Bocșe, Petrescu 1985 – Georgeta Stoica, Maria Bocșe, Paul Petrescu, *Dicționar de artă populară românească*, București, 1985
- Vlăduțiu 1973 – Ion Vlăduțiu, *Etnografia românească*, București, 1973
- Vuia 1975 – Romulus Vuia, „Satul românesc din Transilvania și Banat (Studiu antropogeografic și etnografic)”, în *Studii de etnografie și folclor*, vol. I, București, 1975, p. 155-360

---

Vuia 1980 – Romulus Vuia, „Satul românesc din Transilvania și Banat (III. Curtea; IV. Tipurile de case; V. Materialul, construcția, tehnica)”, în *Studii de etnografie și folclor*, vol. II, București, 1980, p. 91-129