

Stupăritul în Oltenia – între tradiție și modernitate

Victor Firescu

Albinăritul a constituit, încă din cele mai vechi timpuri, o preocupare de seamă a locuitorilor din spațiul carpato-danubian, contribuind la dezvoltarea spiritului gospodăresc al acestora și la îmbunătățirea condițiilor de viață. Foloasele de neînlocuit ale albinăritului au făcut ca omul să fie mereu preocupat de această îndeletnicire a cărei evoluție a cunoscut permanent o linie ascendentă.

Primele relatări istorice cu privire la existența albinăritului în acest areal ne indică faptul că nobila îndeletnicire a fost practică de strămoșii geto-daci, continuată și dezvoltată de daco-romani, generalizându-se în societatea feudală.

Herodot, în lucrarea „Istoriei”, cartea a V-a, menționează: „tracii spun că ținutul de dincolo de Istru e ocupat de albine și că din cauza lor nu se poate pătrunde mai departe”¹, iar Polibiu referindu-se la amploarea schimburilor comerciale dezvoltate de Grecia în zona pontică precizează între altele: „dintre articolele de lux, geto-dacii ne procură din belșug mierea, ceara și peștele sărat”².

Dovada temeiniciei cunoașterii practicii stupăritului de către strămoșii geto-daci o constituie și folosirea produselor apicole în diferite moduri, obținându-se diferite preparate, fapt de altfel lesne de sesizat din perspectiva acumulării unei experiențe seculare. Unul dintre aceste preparate este miedul³ numit de Homer și melicroton. Folosirea acestei băuturi de către locuitorii ținuturilor de la nordul Dunării este consemnată încă din secolul al V-lea⁴.

Însă relatările autorilor antici, nu sunt singurele izvoare referitoare la această ocupație. De pildă, genialul Apolodor din Damasc care a durat în piatra impresionantă a unei columne o istorie de războaiele daco-romane, a surprins și câteva scene de referință pentru începuturile apiculturii. De exemplu, în metoda nr. 12 sunt redați doi daci care duc pe brațe stupați lucrați din împletituri de nuiele. De asemenea, tabloul nr. 38 reprezintă un țăran dac încercând să prindă un roi cu ajutorul unui coș împletit din nuiele. Basorelieful nr. 80 este sugestiv pentru dramatismul înclăștării daco-romane: un țăran dac intenționează să arunce un stup în rândurile oștirii romane asediatoare⁵.

Dovezi și mai concludente privitoare la practicarea fără întrerupere a albinăritului în ținutul carpato-dunărean ni le oferă însăși limba. Menționăm câțiva termeni de bază în ceea ce

privește practicarea stupăritului, de origine latină, care s-au păstrat până în zilele noastre: *alvina* (albina), *favulus* (făgure), *stypus* (care își are originea în vechea greacă, cu înțelesul de „casa albinelor”), *mel-en* (miere)⁶, *cera-am* (ceară)⁷, *pastura* (din *pastus*, „hrană, mâncare”; polenul strâns de albine în cantități mari se numește păstură iar în popor, „pâinea albinelor”), *ordinare* (urdiniș).

Cu privire la continuitatea, dezvoltarea și însemnătatea deosebită a acestui meșteșug deținem informații încă din perioada timpurie a statalității românești. Formarea unor nuclee politice centralizate a adus o relativă stabilitate țaranului posesor a câtorva familii de albine pentru uzul casnic, dar a însemnat în același timp întemeierea de stupine pe lângă mănăstiri, curți boierești sau voievodale. Este lesne de înțeles dezvoltarea de o mai mare amploare a stupinelor pe lângă biserici și mănăstiri, dacă avem în vedere nevoile acestora (mierea pentru zilele de post, ceara pentru confecționarea lumânărilor) și mai ales actele de danii și privilegii acordate de unii domni, această ocupație fiind considerată deosebit de folositoare cultului bisericesc. În general, domnii Țării Românești au acordat stupine și terenuri pentru amplasarea acestora, scutiri de dări pe stupi mănăstirilor sau chiar anumitor persoane privilegiate.

„Măsurarea” locului destinat amplasării prisăcii se făcea după tradiție, prin aruncarea în toate părțile cu piatra, toporul sau săgeata.

Numeroase izvoare menționează atât actele de danii și privilegii cât și importanța economică deosebită a comerțului desfășurat cu produse apicole pentru a căror circulație se acordau scutiri de taxe vamale.

Cel mai vechi document în această privință datează din 20 ianuarie 1368, când Vladislav Vlaicu a acordat brașovenilor privilegiul să facă negoț cu ceara din Muntenia, pe care cerarii brașoveni o treceau din Transilvania în Ungaria⁸.

În 1374, Vladislav Voevod face danii (ceară) mănăstirii Vodița, ctitoria sa⁹.

La 3 octombrie 1385, Dan I dăruiește mănăstirii Tismana miere și ceară¹⁰.

La 20 mai 1388, Mircea cel Bătrân dăruiește mănăstirii Cozia, ctitoria sa, miere și ceară iar la 8 ianuarie o înzestrează și cu albinăritul din județul Vâlcea.

În 1424, Dan II întărește mănăstirii Cozia daniile făcute de Mircea ca și de domnitorul Alexandru Aldea la 25 iunie 1436.

La 2 august 1439, Vlad Dracul întărește mănăstirii Tismana și Vodița daniile anterioare. La 5 martie 1458 Vlad Țepeș scutește mănăstirea Tismana de „vămășii de stupi”.

Pentru data de 12 decembrie 1471, avem actul prin care Radu cel Frumos scutește pe

Stanciul „cu fii și filiaștrii săi de vămi de albinărit”.

La 17 aprilie 1488, Vlad Călugărul întărește Coziei privilegiile ei anterioare.

În **Documentele Țărilor Române (B. Țara Românească)** sunt frecvente astfel de izvoare care atestă atenția deosebită acordată albinăritului.

Mai târziu, pentru secolul al XVII-lea dispunem de mărturiile lui Paul de Alep dar și ale secretarului italian al lui Constantin Brâncoveanu, Anton Maria del Chiaro.

Pentru ca „să se vadă cum se înfățișa cel mai bogat boier al țării, iată ce spune Paul de Alep despre Brâncoveanu cel bătrân, Preda, bunicul aceluia care va fi domn. „El avea așezarea lui de căpetenie în Oltenia, chiar în satul Brâncoveni. Aici ține 12.000 capete de vite, 30.000 de oi, 400 de boi, 100 bivoli, 400 porci și are 800 de stupi pe posesiunile lui...”¹¹.

Tot pentru jumătatea secolului al XVII-lea, avem aprecierea unui misionar italian cu privire la bogățiile Țării Românești și a locului important ocupat de produsele apicole, îndeosebi mierea și ceara: „bogăția e evidentă în grâne pe care negustorii turci și greci le duc pe Dunăre în Marea Neagră și la Constantinopol sau și de negustorii la Zara și apoi la Veneția, în miere, care se poate zice că e plusul cel mai solid al țării, pentru că din vămi și din vânzarea mierii și a cerii care e în mare cantitate, își află ca răsufierea de cheltuielile nenumărate ce se fac în fiecare an la Poartă, exportând mierea la Constantinopol iar ceara de negustorii greci, pe la Splato la Veneția în schimb pentru postavuri, mătăsuri, brocard...”¹².

La sfârșitul secolului al XVIII-lea, Anton Maria Del Chiaro, în opera sa *Danubius Panonico-mysicus*, de asemenea, apreciază țara mai mult sub raportul producției economice decât sub cel al pitorescului. Astfel el înseamnă și „ceara care se duce la Veneția, untul și mierea care merg și la Constantinopol”. Del Chiaro este cel dintâi care, în legătură cu mierea și ceara, face o descripție a sistemului stupăritului la noi, arătând prețul cu care se vinde vadra: un galben”. O dată cu dezvoltarea stupăritului a apărut ca preocupare colaterală practica boștinăritului. Pentru că s-a constatat că extragerea cerii era imperfectă se impunea extragerea boștinei¹³ și retescuirea ei, procedeu prin care se obțineau în plus importante cantități de ceară, reziduurile fiind folosite după uscare pentru aprinderea focului. Datorită perfecționării procedeelor de extracție a cerii, acum această practică a boștinăritului aproape a dispărut, de ea amintindu-ne doar numele unor cetățeni ai căror strămoși au avut o astfel de îndeletnicire.

Chiar dacă stupăritul era practicat pe scară largă, a întâmpinat totuși o serie de dificultăți, cauzele fiind multiple. Metoda rudimentară de extracție a mierii (stoarcerea),

precum și etanșarea deficitară a stupilor în perioada rece, conduceau la slăbirea, îmbolnăvirea și chiar pierderea coloniilor de albine.

Primele tipuri de adăposturi ale familiilor de albine erau coșnițe împletite în formă de clopot de țărani din nuiiele, curpen sau chiar papură și lipite cu lut amestecat cu balebă sau pleavă pentru a păstra în stup un microclimat propice desfășurării activității albinelor. Stupii din trunchiuri de copac scobite erau acoperiți cu o scândură, iar în jos aveau tăiat un orificiu-urdiniș. Și în aceștia, ca și în cei confecționați din patru bucăți de scândură cioplită, formând aproximativ o prismă, erau introduse niște bețișoare sub formă încrucișată sau paralele pentru susținerea fagurilor.

Pentru prinderea roiurilor se bătea din vătraie, ori tălângi, căci se credea că sunetul de metal atrage roiul, fie se arunca apă sau țărână în aer pentru a le împiedica să zboare mai departe.

Prinderea coloniilor de albine stabilite în scorburii se făcea fie prin tăierea copacului, fie scobind un orificiu în jurul scorburii prin care se introducea fum de iască sau putregai¹⁴, albinele ieșind prin partea superioară, unde erau „momite” cu miere sau roiniță¹⁵ într-o coșniță. În general, erau metode păguboase, soldându-se cu pierderea fagurilor familiei de albine (chiar a celor cu puiet) și, de multe ori cu distrugerea mătcii.

Cât privește așezarea stupinelor, acestea erau amplasate după tradiție, în spiritul îndemnului lui Vergiliu:

„De la - nceput se cere pentru albine
Sălaș ocrotitor: acolo erau vânturi
Să nu ajungă. Ele - vânturile -
Le - mpiedecă la stupi să-și ducă hrana
Prin flori să nu se zbenguie acolo
Nici oi, nici miei zbrehui, nici vreo junincă,
Prin pajiști rătăcind, din iarbă roua
Să nu o scuture, nici să strivească
Al ierbii colț.”

Organizarea stupinei se făcea în grădina casei, nepracticându-se albinăritul „pastoral”. Un gospodar nu avea mai mult de 3-6 stupi care în anotimpul rece erau așezați undeva, „la scuteală”, dacă era posibil cu fața spre soare și nu neapărat în preajma casei, teama de hoți fiind înlăturată de credința că cel care fură din stupi „are blestem mare”.

Primăvara, stupii din buduroaie erau „înnădiți” și scoși în grădină unde rămâneau toată

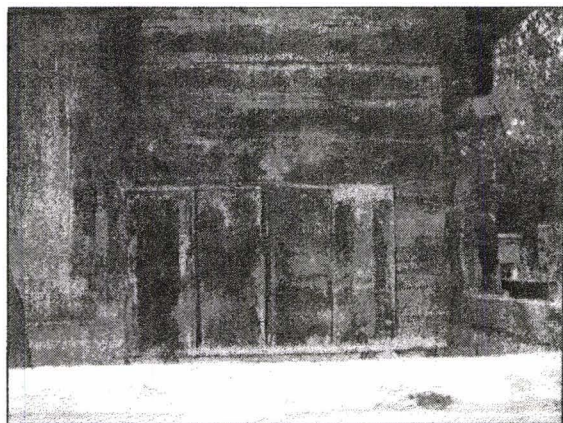
vara. După Sf. Maria Mare „se tăiau” stupii, „se reteza nada”, acolo unde era depusă mierea fiind cunoscută tendința albinelor de a depune mierea în plan vertical.

Însă realizarea pașilor decisivi către apicultura modernă în Oltenia s-a făcut la sfârșitul sec. al XIX-lea și începutul sec. XX, din două puncte de vedere: sistematizarea și tipărirea învățăturilor despre apicultură precum și pătrunderea în țară a stupilor moderni. Astfel, în 1896, Pahome Stoenescu tipărește la Pitești „Călăuza stuparului.” În anul 1906, cu ocazia unei expoziții apicole, R. Bengescu a prezentat pentru prima dată la noi în țară un stup sistematic.

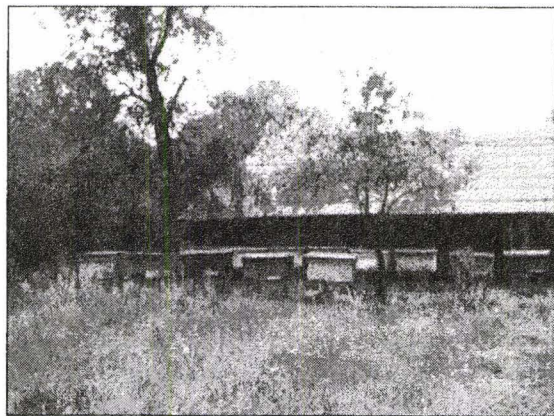
În perioada modernă, albinăritul are o importanță deosebită pentru polenizare, în general, și în mod special a plantelor etomofile, în cazul polenizării de către albine, producțiile fiind considerabil mai mari. Astfel expresia însemnătății economice a stupilor se regăsește pe blazonul unor județe¹⁶: Mehedinți, Romanați, Vaslui în Moldova. De asemenea, unele localități din Oltenia poartă nume care atestă această veche și importantă ocupație: Prisăceană în Mehedinți, Mierea-Birnici, Miericeaua în Gorj, Știubei în Dolj, Mierea și Stupărei în Vâlcea, Prisaca, Stupina și Priseaca în Olt.

Clima blândă din zona Olteniei, deplasarea stupinelor „în pastoral”, perfecționarea uneltelor care ușurează munca apicultorului au condus la obținerea de producții record. Dincolo de plăcerea practicării apiculturii, avantajele sunt notabile: scutirea de impozite asupra veniturilor realizate din creșterea albinelor, vetre de stupine pentru amplasarea familiilor de albine, asistență tehnică...

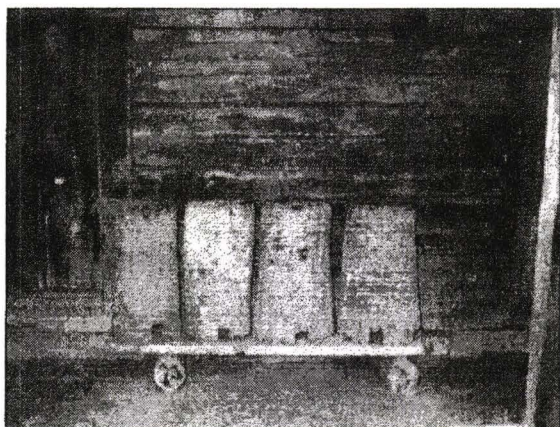
Stabilirea sediului Apimandiei în România, nu este așadar întâmplătoare, albinăritul cunoscând pași mari pe drumul de la tradiție la modernism.



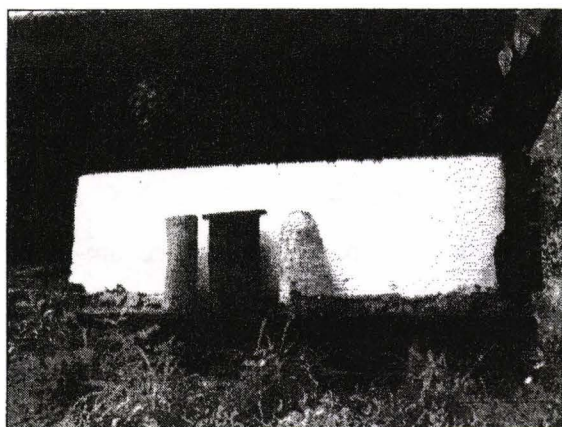
Stupi realizați din câte patru scânduri



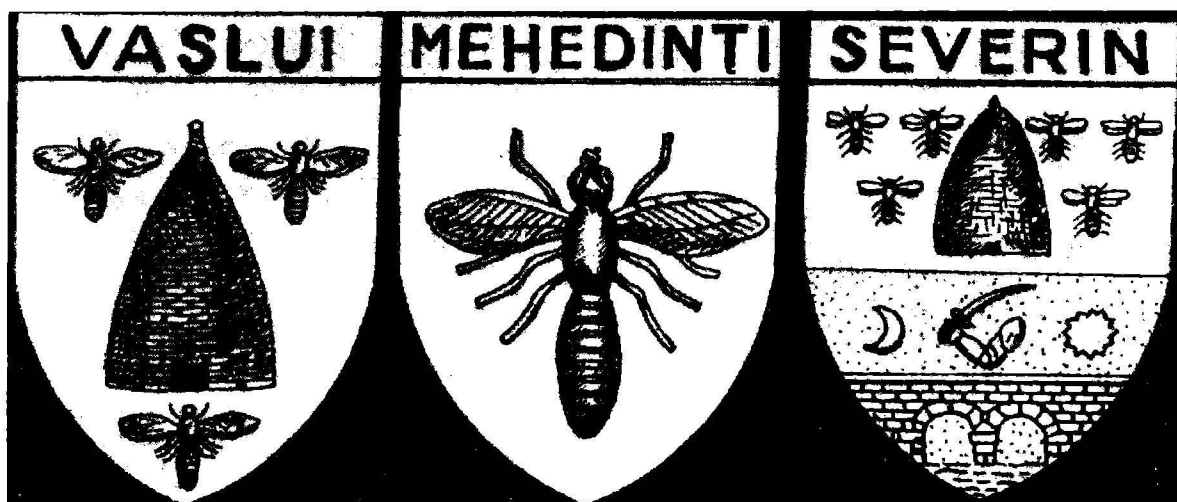
Stupi sistematici orizontali (contemporani)



Stupi împlețiți din nuiiele, lipiți cu balegă amestecată cu pleavă



Stupi din buduroaie și din nuiiele împletite în formă de clopot



Seme (de județe și orașe)



Hartă a Olteniei cuprinzând localități cu denumiri apicole

Note

1. *Izvoare privind Istoria României*, I, Ed. Academiei, București, 1964, p. 67.
2. *Ibidem*, p. 161.
3. Miedul (*fr. Hydromel*) este o băutură alcoolică întrebuințată mai ales de popoarele din antichitate la libații în cinstea zeilor și nu numai; se prepară din miere și apă lăsată să fermenteze aprox. 4 săptăm; se păstra în general recipiente de lemn (butoaie, poloboace);
4. Trad. G. Popa-Lisseanu, *Izvoarele Istoriei României*, VIII, *Ambasadele lui Priscus*, București, 1963, p. 25.
5. O. Cazacu, *Pe urmele domesticirii animalelor*, Ed. Științifică, București, 1973, p. 106
6. Un salut roman: „Să curgă miere pentru tine”.
7. Datorită densității mierii (1,35-1,55 în raport cu H₂O) resturile de ceară rezultate în urma extracției se ridică la suprafață; „sine cera” reprezenta mierea curată, purificată.
8. Hurmuzaki, *Documente privitoare la Istoria Românilor*, XV, 1358-1600, București, 1911
9. D.I.R., B. *Țara Românească* (1247-1500), Ed. Acad., 1953.
10. *Ibidem*.
11. N. Iorga, *Istoria Românilor prin călători*, Ed. Eminescu, București., 1981, p. 243.
12. *Ibidem*, p. 316.
13. Procedul topirii cerii: faguri ce urmează a fi topiți se pun într-un vas în care să existe și puțină apă („să nu se prindă”) la foc potrivit („să nu dea în foc”). După topirea propriu-zisă, se strecoară printr-un tifon sau sită într-un alt vas pe fundul căruia trebuie de asemenea să existe apă caldă („să nu se strice ceara”), în tifon rămânând boștina. Boștina provine din acumularea cămășilor albinelor lăsate în celule după fiecare eclozare, ai căror pigmenți pot afecta culoarea cerii. Pentru a înlătura acest inconvenient, fagurii vechi, înainte de topire sunt lăsați în apa rece câteva zile, schimbându-se apa de 2-3 ori pe zi. Datorită faptului că aceste „cămăși” se îmbină cu ceară, boștina trebuie să fie foarte bine tescuită. Eventualele resturi strecurate odată cu ceara care s-a răcit. În prezent folosirea topitoarelor solare a înlăturat multe dintre aceste operații.
14. Sunt folosite aproape toate esențele lemnoase, mai puțin salcia deoarece elimină un fum foarte înțepător (iute chiar).
15. O plantă aromată, în unele regiuni numită mătăcină sau mătăciune.
16. D. Cernovodeanu, *Știința și arta heraldică în România*, Ed. Științifică și enciclopedică, București, 1977, p. 485.