

MEȘTEȘUGUL OLĂRITULUI LA BINIȘ (CARAȘ-SEVERIN)

1. CONSIDERAȚII GEOGRAFICE-ISTORICE ASUPRA LOCALITAȚII BINIȘ

Localitatea Biniș este situată în nord-vestul județului Caraș-Severin, la 5 km sud-vest de Bocșa, învecinându-se la sud cu localitatea Doclin, la est cu Ocna de Fier și la vest cu Tirol și Fizeș.

Din punct de vedere geografic, Binișul se află într-o regiune de dealuri (Dealurile Doclinului), la vest de Munții Dognecei, bogați în minereuri feroase. Rețeaua hidrografică este redusă; cu excepția pîrîului Biniș, care trece prin mijlocul satului, nu există în apropiere nici un alt curs de apă. Solul deluros, format din depuneri loessiene și de nisip. lutos nu este bun pentru practicarea agriculturii. E folosit ca pășune și fînațe.

Vechimea vieții omului în această zonă coboară pînă în epoci preistorice (epoca bronzului, epoca fierului)¹. Cele mai multe descoperiri din zonă datează însă din epoca romană. Și azi se văd în apropierea Binișului urmele drumului roman Lederata — Tibiscum, ce trecea pe la vest de actuala localitate, în direcția Berzoviei. Acestui drum localnicii îi spun „Drumul Irinei”².

După părăsirea romană, populația autohtonă se organizează în obști satești. Astfel de obști au existat și în Banat, în Voievodatul lui Glad (sec. X)³. În secolul al XI-lea, în aceste părți bănățene stăpînea Ahtum. După cucerirea Transilvaniei și a Banatului de Regatul maghiar, în urma noii organizări administrative apar comitatele. Din anul 1200 e atestat și comitatul Caraș⁴.

Prima atestare documentară a Binișului, care făcea parte din acest comitat, este din anul 1345, cînd papa se adresează printre alții și lui Ludovic, voievodul de Biniș (Bivinis), pentru a solicita sprijinul în acțiunea de catolicizare a populației autohtone⁵. De la această dată, loca-

¹ B. Milleker, *Délm. rég.*, I, p. 21; *Rep. arh. al Rom.* (ms.);

² B. Milleker, *Délm. rég.*, II, p. 20; Pesty, *Krasso*, II, p. 52; *Chest. MB*, nr. arhivă 22 (caiet nesemnăat, nedatat).

³ *Anonymus*, cap. 24, 26, în *Scriptores*, I, p. 56—57.

⁴ Șt. Pascu, *Voievodatul*, I, p. 134.

⁵ *Ibidem*, p. 452.

litatea începe să fie tot mai mult amintită în documentele vremii⁶. În 1597, dintr-o diplomă a lui Sigismund Bathory, aflăm că Binișul e dat în posesia lui Nicolae Neagu, nobil din Caransebeș⁷. Localitatea nu mai e amintită pînă în anul 1650, cînd dieta Transilvaniei declară Binișul ca bun fiscal (Beninys)⁸. În 1717, o conscripție amintește Binișul ca avînd 48 de case și aparținînd districtului Virșeț⁹. Vatra veche a satului, la care se referă conscripția din 1717, se afla undeva între actualul sat și Dognecea¹⁰, avînd numai case din lemn „situate în păduri și strimtorile munților”¹¹. După spusele bătrînilor¹², pe la 1750, satul a fost mutat pe locul actual de către proprietarul său de atunci, Petru Neagu. Dovezi scrise despre acest fapt nu există însă. Din punct de vedere demografic, datele de care dispunem înregistrează o creștere continuă a populației: la 1839—1376 locuitori, la 1888—1704 locuitori¹³. Această din urmă cifră se pare a fi totuși cam exagerată, sursa noastră nefiind atît de sigură. Aceasta rezultă și dintr-o comparație cu anii 1927—1928, cînd date de arhivă, constînd din liste de recensămînt, înregistrează 1520 locuitori la Biniș¹⁴, din care majoritatea covîrșitoare o formau românii — 1502¹⁵.

În prezent, Binișul numără 1268 locuitori și are 325 de case. Această scădere demografică față de perioadele mai sus amintite se explică prin transferul continuu, în prezent, al unui număr tot mai mare de populație în zonele urbane și industriale apropiate (Bocșa, Ocna de Fier). Din suprafața actuală a satului (1569,85 ha) 27,49 ha este teren intravilan, 870 teren arabil slab productiv, restul fiind ocupat de pășuni, fînețe și teren neproductiv¹⁶.

2. TRADIȚIA OLĂRITULUI

Cu toate că documentele scrise încep să ne vorbească despre meșteșugul olăritului la Biniș de la o dată mai recentă, ceramica produsă la Biniș este de tradiție veche, amintind prin forme de ceramica greco-

⁶ C. Suciu, *Dicționar...*, p. 79.

⁷ Pesty, *Krasso*, III, p. 193 (cf. Ilieșiu, ms. MB, p. 55); I. Lotreanu, *Monografia Banatului*, I, p. 70.

⁸ Pesty, *Krasso*, IV, p. 347.

⁹ I. Lotreanu, *op. cit.*, p. 70.

¹⁰ Ilieșiu, ms. MB., p. 55.

¹¹ I. Lotreanu, *op. cit.*, p. 70.

¹² *Ibidem*.

¹³ Ilieșiu, ms. MB., p. 55.

¹⁴ F. A. S. Caransebeș, fond Pref. Caraș, dosar 69/1927, f. 2 și dosar 151/1927, f. 49.

¹⁵ F. A. S. Caransebeș, fond Pref. Caraș, dosar 151/1927, f. 49.

¹⁶ Aceste date le-am obținut din Registrul cadastral al comunei Doclîn.

romană (blidele, chiupurile, capacele, oalele de lapte), iar prin unele motive ornamentale de epoci mult mai străvechi (briul alveolar — dacic, valul — motiv ornamental din epoca bronzului¹⁷).

Motivul care a determinat apariția și apoi dezvoltarea meșteșugului olăritului la Biniș a fost legat de condițiile naturale: existența unor pământuri lutoase — materia primă bună pentru lucrul oalelor — și lipsa de terenuri agricole. Ca oricare alt meșteșug și olăritul s-a născut în procesul diviziunii sociale a muncii, prin desprinderea de agricultură. Parcurge și el perioade de creștere și descreștere în funcție de evoluția în general a societății omenеști, a mijloacelor de producție în special, ce produc schimbări asupra modului de trai al oamenilor. Cea mai puternică specializare s-a produs în capitalism, o dată cu dezvoltarea pieței, cînd olarii au posibilitatea de a lucra tot mai mult, pentru vânzare. Olarii de la Biniș, după informațiile culese de la olarii bătrîni¹⁸, se duceau și se mai duc cu oale cel mai mult „la pustă” (în zona de cîmpie), de unde prin „troc” procurau cereale și alte produse agricole necesare traiului.

B. Slătineanu, interpretînd textul lui Grisellini, care în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea scria: „Bărbații se ocupau... cu confecționarea vaselor de bucătărie, și a altor lucrări de olărit pe care ei și azi le mai furnizează”¹⁹, afirmă că fără îndoială la acea dată „centrul de la Biniș, care păstrează intacte atîtea tradiții, va fi fost și atunci în floare. Numai în ultima vreme au început și unгурii să facă olărie la orașe (Caransebeș, Lugoj etc.)”²⁰.

Informațiile documentare despre vechimea acestui meșteșug sînt într-adevăr foarte reduse și de dată recentă. În 1927 existau la Biniș, conform unui recensămint din acel an, 9 meseriași, fără a se indica și specializarea acestora, dar fără îndoială că între ei intrau și olari²¹. Pe la 1930, I. Ilieșiu afirmă că „printre ocupațiile caracteristice, olăritul se remarcă, aproape fiecare casă fiind un atelier de olar”²². În 1932 sînt amintiți cu numele, într-un repertoriu al localităților din județul Caraș, 4 olari la Biniș²³. Dar, tot acum, B. Slătineanu, în studiul său asupra ceramicii populare românești, spune că la Biniș erau 280 olari, toți români și 200 de cuptoare de ars oale²⁴. Considerăm datele culese de Ilieșiu și Slătineanu mai verosimile decît cele oferite de actele oficiale ale vremii. Singura explicație ce se poate da faptului că aceste documente amintesc atît de puțin, sau aproape deloc despre olărit, este că

¹⁷ Marcela Focșa, *Ceramica populară românească cu val*, în *Rev. Muz.*, 6/1973, p. 546.

¹⁸ Inf. Jura Gheorghe, Biniș, nr. 156, 76 ani.

¹⁹ Grisellini, *Ist. Banatului*, p. 111.

²⁰ B. Slătineanu, *Studii*, p. 172.

²¹ F. A. S. Caransebeș, fond Pref. Caraș, dosar 151/1927, fila 49.

²² Ilieșiu, ms. MB, p. 55.

²³ *Anuarul Banatului*, 1932, p. 146.

²⁴ B. Slătineanu, *Studii*, p. 233.

oamenii ascundeau faptul că sînt olari pentru a nu fi impuși. Informațiile orale culese au confirmat presupunerea noastră²⁵.

La Biniș, ca de altfel și în alte centre ceramice, meșteșugul s-a transmis din tată în fiu, din generație în generație. Iată, ilustrat acest fenomen, în două familii de olari: Iorgovan Stepan (75 ani) a învățat olăria de la tatăl său, Iorgovan Ioan (1868—1924), acesta de la Iorgovan Mîndru, tatăl său, mort înainte de primul război mondial; fratele lui Iorgovan Stepan, Iorgovan Gheorghe, decedat în 1974, în vîrstă de 77 ani, a fost și el olar. În familia Stepan: Stepan Ionică (53 ani) și fratele acestuia, Stepan Stepan (56 ani) au învățat olăria de la tatăl lor, Stepan Ion (1888—1953), care la rîndul lui o știa de la tatăl său, Stepan Lepa (1860—1949), acesta de la Stepan Iova (1837—1925), care era fiul lui Stepan Gruia, olar și el.

În prezent, la Biniș, din inițiativa Centrului județean de îndrumare a creației populare și a mișcării artistice de masă și a Școlii populare de artă din Reșița s-a înființat un „Cerc al micilor olari“, format din elevi din clasele IV—VIII ai școlii generale din localitate.

3. MATERIA PRIMĂ

Olarii de la Biniș au locuri anume de unde extrag pămîntul necesar lucrului la oale, locuri situate în apropierea satului.

Pămîntul folosit de olari este de două feluri: alb și galben. Pămîntul alb este deschis la culoare, conține aluminiu și caolin și mai puțini oxizi de fier. Ca aspect este nisipos („piesăcos“), are mai multă umiditate și de aceea se uscă mai repede. Din cauza nisipului e aspru la pipăit („îi mai jilav“). Iată cîteva puncte de unde se procură acest pămînt:

— „Ogașul Cărarilor“, situat la nord-est de sat. De aici se extrage pămîntul de la adîncimea de 8—9 m și din galerii;

— „Dîmbul Căării“ sau „Căări“ aflat aproape de primul loc, mai înspre sat, este un loc cu un pămînt foarte bun, ce se scoate de la 5—6 m adîncime;

— Pămîntul alb de cea mai bună calitate se extrage din apropierea șoselei Bocșa-Biniș (în stînga ei), de pe Dealul Bocșei, la adîncimea de 7—8 m.

— „Poiană“ se numește locul situat tot în stînga șoselei Bocșa-Biniș, la 3—4 km depărtate de sat;

— „Ogașul lui Cucu“ este o ripă adîncă de 8—9 m, la nord-est de sat, de unde se scoate pămîntul din gropi săpate la adîncimea de numai 1—1,50 m;

²⁵ Inf. Iorgovan Stepan, Biniș, nr. 200, 75 ani; inf. Jura Gheorghe, Biniș, nr. 156, 76 ani.

— „Grădină“, la est de sat, locul de unde s-a scos pământ din gropi adânci de 4—5 m, cu un diametru de 6—7 m. După informația unor olari, de aici procurau, pînă în urmă cu doi-trei ani, un pământ foarte bun. Azi, practicarea în continuare a gropilor în acest loc e riscantă din cauza densității foarte mari a gropilor, situate una lîngă alta.

Pămîntul galben se folosește pentru lucrat vasele smălțuite („călăsite“). Este mai roșcat (conține oxid de fier), mai gras, din cauza conținutului mai mic în nisip („nepiesăcos“). Pentru utilizare nu se adaugă nisip, pentru ca vasul rezultat să aibă o suprafață mai lucie („să rinjască călaiul“). Acest pământ se extrage din „Valea Rea“, o ripă situată între Dealul Bocșei și Dealul „Gruni“, în nord-estul satului, de la adîncimea de 1 m. „Dealul Moșului“, alt loc de unde se ia pământ galben, e situat în sud-estul satului.

Nisipul („piesăcul“) se ia de obicei din locurile unde există pământ alb. Cel mai bun nisip se găsește în locul zis „Din Coastă de la Șofra“ sau „La Sfonti“, situat în mijlocul satului. Dar s-a renunțat la a mai scoate nisip de aici, pentru că s-au întîmplat mai multe accidente, cauzate de panta prea mare a terenului.

Coloranții („fărburile“) utilizați la Biniș sînt coloranți naturali și coloranți procurați din magazin. Culoarele întrebuintate la vasele nesmălțuite („necălăsite“) sînt albul și roșu.

Albul („albeala“) se găsește în pămîntul alb, la adîncimi mari (locurile „Cărări“ și „Grădină“). Se utilizează amestecat cu apă, pînă capătă consistența unei paste.

Roșu („boiala“) se găsește tot în pămîntul pentru oale. Culoarea roșie se obține mai complicat decît cea albă. „Bușul“ (bulgărele) de pământ se frige mai întîi pe plită, se rîșnește, apoi se fierbe cu apă pînă devine pastă. Se răcește înainte de aplicare. Smălțul („călaiul“) folosit de olarii de la Biniș este transparent. Pentru smălțuit se folosesc diferite materiale. În primul rînd, miniu de plumb, care e o substanță procurată din comerț. Se mai folosește oxidul metalic de plumb („litarga“) de culoare albicioasă. „Călaiul“ se poate „înmulți“ cu piatră de calcar („o iau din drum“), care se aruncă în foc pînă devine roșie, se ia apoi și se aruncă într-un vas cu apă rece, în contact cu care se despică. Se alege părțile cele mai albe și se macină (se rîșnesc), după care se cern printr-o sită foarte deasă. Abia acum se amestecă cu „călaiul“ (4—5 linguri de piatră la 1 kg de smălț), cu apă, rezultînd smălțul ce se toarnă pe vasul respectiv.

Smălțul, după cum spun unii informatori, a început să se folosească doar din primul deceniu al secolului nostru, aplicîndu-se mai mult pentru rostul său estetic, rezistența mai mare a vaselor smălțuite fiind dată de fapt de dubla ardere la care sînt supuse (o dată vasul nesmălțuit, apoi după aplicarea smălțului)²⁶.

²⁶ Inf. Stepan Ionică, Biniș, nr. 57, 53 ani.

4. UNELTELE OLARULUI

Vom prezenta uneltele în ordinea utilizării lor.

a. „Carlița“ sau „trochița“ este din lemn de salcie, scobit la mijloc, de formă ovală. Se folosește la transportul pământului de afară în atelier, pentru a fi pregătit de lucru. Cu ea se transportă odată aproximativ 25 kg de pământ.

b. Sita („sîta“) se cumpără de la țigani — sitari, la țiguri. Se folosește la cernut nisipul.

c. „Secera“ sau „coasa“ este un fragment dintr-o coasă („frîntă dintr-o coasă“), cu ajutorul căreia se taie în felii „bușul“ de pământ, pentru înlăturarea impurităților ce le conține.

d. Mașina de tăiat pământul este compusă dintr-un suport de lemn, cu patru picioare, masiv. Deasupra acestui suport e fixată, transversal, mașina propriu-zisă, constînd din: doi cilindri (diametru = 5—6 cm) metalici, acționați printr-un dispozitiv de roți dințate cu rulmenți, la un capăt al unuia din cilindri fiind fixată o manivelă, prin învîrtirea căreia ambii cilindri capătă o învîrtire spre interior (↻ ↻). Această mașină se folosește la tăiat pământul, înainte de a fi frămîntat. Pământul se introduce între cei doi cilindri care, dată fiind apropierea foarte mare dintre ei, nu permit să treacă decît pământul foarte fin. Această unealtă a fost adusă la Biniș abia prin deceniul patru al secolului al XX-lea, împrumutîndu-se de la olarii nemți din jurul Timișorii.

e. ROATA DE FĂCUT OALE

Se folosește instalată în atelierul olarului, în fața ferestrei. Este formată din două discuri de lemn („roți“), de preferință lemn de nuc, rezistent la umezeală, cel mare jos („aia de învîrtit“), cel mic sus, unite printr-un „fus“ (ax), care înainte vreme era numai din lemn de carpen. Azi se folosesc roți cu axul metalic. Axul de lemn se introduce în cele două discuri, fixat în cîte un orificiu de formă patrată, fixarea făcîndu-se cu „pene de lemn“. Discul de jos se „cercuia“, adică se prindea într-un cerc metalic, pentru a avea rezistență mai mare.

Roata propriu-zisă era fixată de scaunul („scamnul“) de formă alungită, pe care stă așezat olarul în timpul lucrului. Scaunul, cu cca. 10 cm mai jos decît roata, are patru picioare așezate oblic, pentru o cit mai mare stabilitate. Cele două picioare din față au la partea inferioară practicate cîte două orificii, în care se fixează o bucată de lemn de formă ovală („tălpița“). Pe acestea își așează olarul picioarele după ce a imprimat viteza necesară roții. Baza picioarelor din față este unită de o „lăceață“ (o bucată de scîndură) numită „punce“, în mijlocul căreia e

practicat un „lăcaș” cu un orificiu mic la mijloc, în care se așează vârful „fusului” după ce a pătruns discul de jos. Înainte, roata era imobilă, din cauză că fusul nu era fixat în „punce”, ci în pământ. În locul respectiv se îngropa pe jumătate o cărămidă arsă puternic („flaștorită”), iar pe ea se învîrtea un „zăpar” (cui metalic), fixat în vârful „fusului”. Locul cărămizii era luat uneori de o bucată de lemn de salcîm îmbibată în gunoi din grajdul animalelor, ceea ce-i dădea foarte mare rezistență.

Fixarea roții de scaun se face prin intermediul „cingăriței”. Aceasta e formată din două bucăți de lemn, avînd tăiat în fiecare cîte un semicerc, prin așezarea celor două bucăți de lemn față în față, rezultînd „lăcașul” în care e prins axul. Celălalt capăt al „cingăriței” e fixat de scaun.

Roata se acționează prin învîrtirea „roții” de jos cu ambele picioare de la stînga la dreapta, mișcarea de rotație transmițîndu-se celei de sus, prin intermediul axului, unde cu mîinile se modelează vasul.

f. Pîaptănul „piepčenu” este o bucată de lemn de carpen, cireș sau fag, fără nervuri, de formă dreptunghiulară sau patrată, cu un orificiu central pentru a fi mai ușor de ținut în mînă. Se utilizează la modelarea formei, iar cu colțurile se realizează valul (zig-zagul, fig. 1).

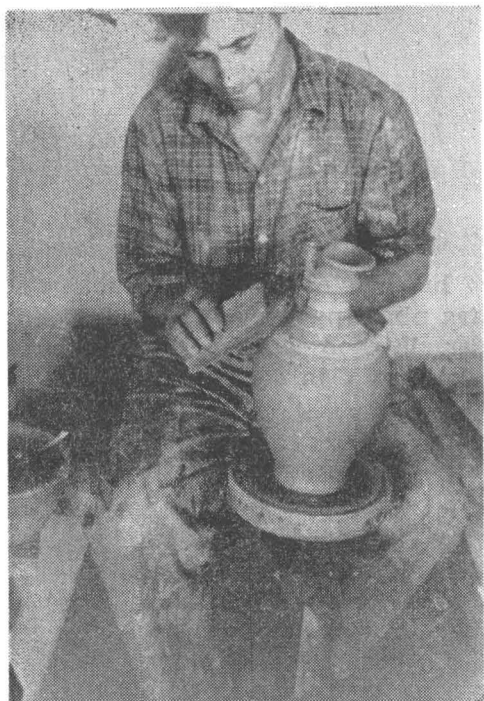


Fig. 1.



Fig. 2.

g. „Fusul“ (fig. 2) este simplu, confecționat din lemn de tei, ascuțit la un capăt, iar la celălalt mai lat. Este lung de 13—15 cm. Partea mai ascuțită se folosește la făcut găuri la gura „circeagului“, partea mai lată pentru tăiat țița și gura circeagului de pe roată, după modelare.

h. „Curelușa“ este o bucată de nojiță, ce se folosește pentru făcut canalul pe mănuaș circegelor.

i. „Potlogul“ este o bucată de piele de formă dreptunghiulară, folosit la finisarea buzei vaselor.

j. „Pana“ (pensula) pentru vopsit, și-o confecționează olarul din păr de porc, fixat de o bucată de lemn. Ea se folosește la ornamentarea cu culori a vaselor.

k. „Drodul“ este o bucată de sîrmă, lungă de 30—35 cm, la capete învelită în „dîrză“ (bucăți de pînză veche), servind la tăiatul vaselor de pe roată cînd sînt terminate.

l. „Hîrbocul cu mozgală“ (strachină cu barbotină) e așezat în dreapta olarului, pe o bucată de scindură în continuarea scaunului, în el curățîndu-și mîinile în timpul modelării.

Pentru vasele smălțuite se folosesc în plus: lingura de lemn, cu care se toarnă smălțul pe vas; rîșnița de piatră, folosită la rîșnitul „pietrei cu călaiul“.

5. EXTRACTIA PĂMÎNTULUI

Intrucît toate locurile de unde se lua pămînt bun pentru oale sînt situate în izlazul comunal, nu se plătea nimic pentru acest pămînt. Azi, aceste terenuri aparțin C.A.P.-ului, dar sînt neproductive (nu sînt bune nici pentru pășune) și deci olarii se folosesc și în continuare de ele.

În mod obișnuit, pămîntul se scotea din gropi, iarna. Se înțelegeau între ei mai mulți olari („ortaci“), care se duceau și însemnau locul respectiv, a doua zi fiind cu toți prezenți la scosul pămîntului.

Uneori se intra în gropi la adîncimea de 7—8 sau chiar 10 m. Pentru evitarea accidentelor, din loc în loc, în adîncimea gropii, se introduceau „șipci“ (crengi groase) pe margini, pe care se coborau oamenii. Cel din fundul gropii săpa cu „săponiul“ și umplea carlița, care ajungea la suprafață fiind dată din mînă în mînă. Tot pentru evitarea accidentelor, în timpul cît se scotea pămîntul din groapă nu se vorbea. Pămîntul scos se încărca în „cocie“ (căruță) și se ducea acasă. Timpul necesar acestei operații este de o zi.

6. PROCESUL TEHNOLOGIC

a. *Pregătirea lutului.* Pământul adus acasă e depozitat în curte, pe categorii (alb, galben), într-un loc anume, zis „lutiță”: o împrejmuitură de nuiiele, așezată de obicei lângă un gard. După ce a stat afară timpul necesar (s-a uniformizat din cauza vînturilor, a ploilor), se aduce pe rînd în „sobă” (atelierul olarului), cu carlița. Aici, pământul se face un „buș” mare („a buși pământul”). Pământul mai rău, cu piatră prin el, „se taie în coasă”: se urcă pe un scaun mic și se taie în felii verticale, pentru a simți și înlătura eventualele impurități. Se strînge din nou la un loc, urmînd a fi trecut prin mașina de tăiat, sub care s-a cernut dinainte un strat de 1—1,50 cm de nisip. Se cerne apoi nisip pe vatră (înainte pe piele de vițel), se așează bușul, care se calcă cu piciorul stîng, de jur împrejur, se adună și iar se întinde, de atîtea ori pînă cînd olarul consideră că e bine „frămîntat” (are rezistența necesară pentru lucru). E bine ca pământul pregătit să fie lăsat o zi pentru a se „jilăvi” (întări), altfel nu rezistă la lucru, fiind prea moale.

Timpul necesar pregătirii a două „carlițe” de pământ este de 2—3 ore. Din această cantitate se pot lucra: 15—20 oale de 3 l; sau 25—30 circege „de izvor”; sau 50—60 blide; sau 80 „circeguțe” sau birdăcuțe.

b. *Lucratul oalelor.* Vasele nesmălțuite și cele smălțuite se lucrează la fel. Momentele lucraturii la roată diferă de la o categorie de vase la alta, în funcție de dimensiuni, formă, ornamente, ca urmare și timpul realizării unui vas variază de la o categorie la alta.

Olarii de la Biniș consideră cel mai ușor de lucrat blidul și oala „de pene” (de flori). Cel mai complicat sînt de lucrat „bădîniul” (untarul), „ciupul” (chiupul), oalele mari „adause”, care se lucrează în două etape: mai întîi, partea inferioară a vasului (fundul și jumătate din pereți), apoi, partea superioară (pereții și mînușa). Unii olari consideră cel mai greu de lucrat „fedeul” (capacul vaselor), pentru că cere îndeminare și experiență²⁷. Capacele realizate la Biniș amintesc de capacele perioadei Latène²⁸ și de epoca romană²⁹.

Ca exemplificare pentru felul în care se lucrează un vas am ales o „oală albă românească de fiert”, care întrunește în general momentele importante ale modelării oricărui vas.

1. Olarul ia din „bușul” mare de pământ atît cît consideră el necesar pentru vasul respectiv. Îl bate în palme, trecîndu-l dintr-o mînă într-alta, pînă capătă elasticitatea dorită. Pregătește mai mulți astfel de „buși”, pe care-i așează alături.

²⁷ Inf. Dada Ioan, Biniș, nr. 250, 61 ani; Iova Ioan, Biniș, nr. 147, 63 ani.

²⁸ I. H. Crișan, *Ceramica*, Pl. CLXXXVII, 1, 6—9.

²⁹ MJC, nr. inv. 93.

2. Olarul ia un astfel de cocoloș și-l trîntește pe roată, după ce înainte a imprimat viteză roții cu picioarele. Își înmoaie apoi mîinile în „hîrbocul cu apă” și udă pămîntul.
3. Stringe bușul cu ambele mîini pentru a-l centra și totodată îl și înalță. Apoi îl apasă în jos cu degetele mari și îl scobește puțin la mijloc.
4. Acum începe adîncirea formei cu cele două degete mari apăsînd în interior, cu restul palmelor sprijinînd din exterior vasul.
5. Imediat începe să înalțe și să lărgească vasul, să-i subțieze pereții: palma stîngă, cu excepția degetului mare o ține în interior, întinzînd lutul (niciodată nu se află în interiorul vasului mîna dreaptă); mîna dreaptă, la exterior, urmărește cu vîrfurile degetelor păstrarea aspectului rotund al formei.
6. Oala se unge iar cu apă și se dă forma gîtului: cu mîna dreaptă se apleacă pereții oblic în afară, în timp ce cu mîna stîngă se apasă gîtul spre interior.
7. Se înalță și mai mult vasul, ținîndu-se degetele în poziția descrisă la punctul 5. Se folosește acum și „piep_cenu”, apoi, ținîndu-se mîna stîngă în interior pe fundul vasului, cu arătătorul mîinii drepte se curăță lutul din jurul vasului.
8. Se dă formă oalei, înălțînd-o iar cu mîinile: mîna stîngă în interior, în exterior mîna dreaptă urmărește mișcarea în sus a mîinii stîngi, subțîindu-se pereții.
9. Acum se face „burta” (pintecul) oalei: mîna stîngă la interior, cu degetele îndoite, împinge în afară pereții vasului în partea centrală, în timp ce, cu dreapta, în exterior, se păstrează forma rotunjită a vasului. Dacă olarul consideră că e necesar, se finisează cu pieptenul și în interior.
10. Se face fundul vasului, curățîndu-se din nou, de astă dată cu vîrfurile piaptănelui, cu ajutorul lui trasîndu-se și un șanțuleț între vas și roata mică.
11. Urmează decorarea vasului cu „farbă”.
12. „Mănușa” (mînerul) se face după ce vasul e gata „fărbuit”. Se ia un „buș” de pămînt în mîna stîngă, cu dreapta înmuiată în apă întinzîndu-se lutul pînă se obține o fișie lungă de cîțiva cm, care apoi se taie de restul lutului între degetele mijlociu și arătător ale mîinii drepte. Mănușa oalelor de la Biniș se fixează fie din dreptul buzei, fie mai jos, niciodată suprainălțată, întotdeauna curbată în unghi drept. Pentru rezistență, la partea superioară a mănușii, între aceasta și peretele vasului se aplică un buton, iar la baza mănușii prin apăsare cu degetul rezultă o alveolă.
13. Vasul e desprins de roată, tăindu-se cu „drodul” fundul vasului, iar apoi se prinde cu palmele de partea inferioară și se așează pe poliță, la uscat.

Cîteva operații în plus se execută la confecționarea unui „cîrceag”. Acesta are cîteva elemente ce se cer realizate separat.

Mănușa cu țîță a ulciorului se obține astfel: pină la un anumit punct se realizează la fel cu a celorlalte categorii de vase (vezi punctul 12); canalul mănușii se obține prin introducerea în lungul acesteia a unei „nojițe“, care la partea inferioară se introduce în peretele vasului găurit cu fusul. Peste „nojiță“ se aplică o bandă îngustă de lut, care prin apăsare cu degetul se fixează de mănușă, după care nojița se scoate, rezultînd tubul. Țîța, obținută din bucata de lut așezată inițial pe roată, cu ajutorul „fusului“, se fixează pe „mănușă“, în dreptul găurii lăsate după scoaterea nojiței.

Din cele arătate mai sus reiese că la Biniș mănușa cu țîță a ulciorului se face altfel decît în alte centre de olărit ca: Glogova³⁰, Jupinești, Lugoj, de unde și aspectul diferit al mănușii ulciorului de Biniș — mai plat — față de al mănușii ulciorului din centrele mai sus amintite — tubular, cilindric.

Gura circeagului, la fel ca și țîța, se lucrează din „bușul“ inițial, după înălțarea lui (punctul 5), apoi se taie cu „fusul“ și se așează alături, urmînd a se adăuga vasului după ce acestuia i s-a dat forma finală. Gura circeagului fiind trilobată, după fixarea ei, olarul îi dă această formă prin împingerea spre interior a gurii cu degetul mic de la mîna dreaptă.

Din cele arătate mai sus rezultă că, în mare, tehnica confecționării ceramicii la Biniș e aceeași cu a altor centre de olarii din țară, utilizînd același tip de unelte. Este și aceasta o dovadă a unității culturale a poporului român, manifestată și prin acest meșteșug.

FORME ȘI FUNCȚIONALITATE

Ceramica produsă la Biniș, după afirmația unor specialiști, alături de ceramica celorlalte centre din Banat, dar și din Bihor, este o ceramică de tradiție greco-romană³¹, avînd și elemente ale ceramicii greco-romane³².

Ceramica de Biniș este o ceramică utilitară, ca urmare formele sale au rămas, în general, neschimbate de-a lungul anilor. În forme, cel mai mult se observă tradiția romană: străchinile, ulcioarele trilobate, vasele mari de capacitate („ciupurile“).

Repertoriul formelor de vase ce se produc la Biniș însumează 12 tipuri, unele dintre ele specifice acestui centru, distingîndu-se în cadrul fiecărui tip mai multe variante. Numeroasele variante sînt rezultat al unor

³⁰ T. Bănățeanu, *Ceramica din Glogova*, p. 26–27.

³¹ B. Slătineanu, *Studii* p. 309, 349.

³² Corina Nicolescu, Paul Petrescu, *Ceramica tradițională românească*, Ed. Meridiane, Buc., 1974, p. 10.

influențe ulterioare, țin de fantezia omului, de unele nevoi momentane, de preferințe.

Se va observa, de exemplu, că în cadrul unor tipuri de vase există foarte multe variante, care sînt foarte apropiate ca formă, chiar identice, ele rezultînd din preferința unui grup de oameni pentru unele sau altele dintre ele (ex. olcuțe după Hiteaș și Racoviță, olcuță după Cirpa și Borlova, olcuță după Zorlenț). Sau, formele sînt identice, existînd mici deosebiri în privința motivului ornamental: diferite de la o variantă la alta, dispunerea lor (blidele). Alteori, variantele rezultă din diferența de dimensiune între un vas și altul (circegele, birdacele, oalele). În cele mai multe cazuri, funcționalitatea lor este aceeași (circegele — pentru adus și păstrat apa).

Criteriul adoptat în clasificarea ceramicii de la Biniș în 12 tipuri a fost cel al formelor și funcționalității.

Se disting două categorii mari de forme: a. forme întinse; b. forme de capacitate.

I. FORME ÎNTINSE

Această categorie cuprinde următoarele tipuri de vase: blidele, „cînierele“, „cîpsile pentru crumpei“, „cîgănilor cu fețu“, „frigările“. A. *Blidele*. Forma lor este de veche tradiție³³, tronconică, cu buza înaltă de 1—2 cm, verticală (fig. 3). Prezintă mai multe variante:

a. blid de cotoroage (piftii);

b. blid de Moși „după tirgul Caransebeș“;

c. blid de Moși după Zorlenț. Aceste blide se folosesc primăvara foarte de timpuriu, „la Moși“, cu o săptămîină înainte de „zăpostit“ (postul Paștilor), cînd se mîncă numai „cotoroage“. Cei din jurul Caransebeșului preferă blidele ornamentate simplu, prin stropire sau cu „șîruri“ (linii); cei de la Zorlenț cele cu decor mai bogat: „stale“, „brăduți“.

d. blid de mîncare, de dimensiunea unei farfurii normale, folosit de altfel pentru mîncat din el.

e. blid de servit la masă, de dimensiuni mai mari, se folosește la diferite ocazii (botezuri, nunți) pentru servit mîncarea la masă.

f. blid mare de „sprijonit“ este blidul de dimensiunile cele mai mari, utilizat la păstratul unor alimente de proveniență animală (cîrnați proaspeți, jumări).

³³ B. Slătineanu, *Studii*, p. XVII; I. H. Crișan, *Ceramica*, Pl. CXXVII, 2,5; CXLII, 2—3.

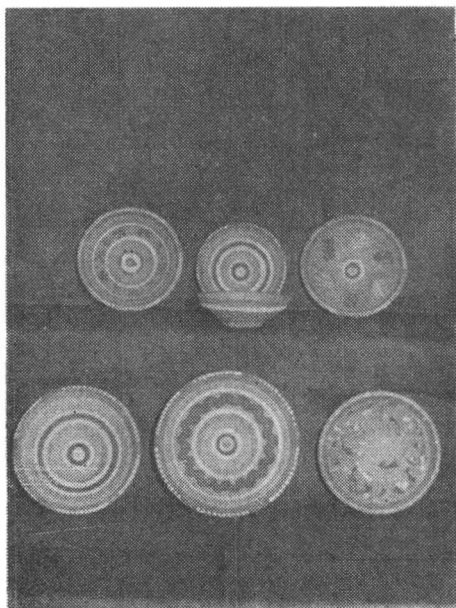


Fig. 3.

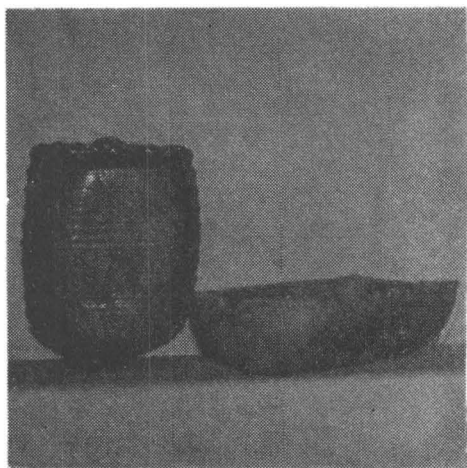


Fig. 4. Frigări

B. Cînerele, forme întinse, de dimensiuni reduse, deosebindu-se de blide prin pereții ușor curbați și buza răsfrîntă spre interior. Se fac cîneri pentru cotoroage, mai mari, cîneri pentru „tormac” (hrean), mai mici.

C. Cipsiile pentru „crumpei” (cartofi), de formă tronconică, se folosesc la prăjit cartofii sub țest.

D. Cigăni cu fedeu. Sînt vase de formă tronconică, cu două mânuși și cu capac. Se folosesc pentru pregătirea mîncării.

E. Frigările, de formă ovală, la un capăt cu o mînușă, la celălalt buza prezentînd un cioc pentru scurgerea grăsimii, se folosesc la prăjitul „crumpeilor” cu carne. Se smălțuiesc la interior (fig. 4).

II. FORME DE CAPACITATE

A. Oalele. De diferite dimensiuni și capacități de la „olcuțele” de 0,5 l pînă la cele de 20—30 l (oale „adause”) au în general aceeași formă pîntecoasă de sus pînă jos, gîtul scurt, gura largă, cu buza răsfrîntă în afară, oblic, sau aproape în unghi drept, fundul avînd aproximativ același diametru cu gura (în special la vasele mari, de fiert,

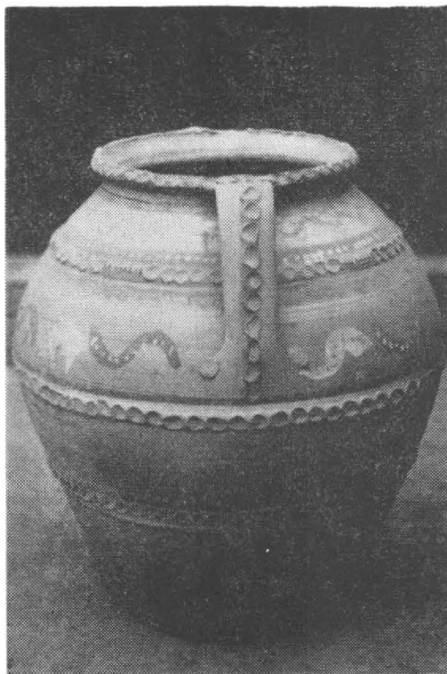


Fig. 5. Oală mare „adausă“.

pentru a primi pe o suprafață cit mai mare căldura). Sînt nesmălțuite. Cele mai mici (pînă la 3—4 l) au doar o mînușă, celelate avînd cite două, dispuse pe diametru.

După funcționalitate acest tip de vase le putem împărți în oale pentru pregătirea hranei și oale pentru păstrat.

Oale pentru pregătirea hranei sînt: oalele românești pentru fiert (oală de Oravița tip românesc de 10 l, oale românești de fiert de 5 l, 3 l, 1,5 l), toate se folosesc cu capac; oale nemțești pentru fiert (oală de Oravița tip nemțesc, oale nemțești de fiert de 5 l, de 1,5 l). Și acestea au capac; oale „adause“, de 20—30 l, se folosesc la nunți, la botezuri, pentru fiert „sarme“ (sarmale). Sînt foarte pîntecoase, aproape sferice (fig. 5).

Dintre oalele pentru păstrat fac parte oalele de lapte, („suloane“), de forma literei „S“ alungită, cu o mînușă, laterală, cu buza înaltă,

dreaptă. Ele amintesc de o formă a ceramicii romane³⁴. Se folosesc pentru păstratul laptelui proaspăt și pentru acritul lui.

Oalele „de dus mîncarea la cîmp“ au forma generală a oalelor de Biniș, dar au mînușa dispusă peste gura vasului (îmbăierată). Se folosesc, după cum arată și denumirea lor, la transportul mîncării la cîmp, în timpul lucrului. Funcționalitatea lor a determinat această dispunere a mînușii, pentru comoditate și siguranță în timpul transportului.

„Olcuțele“, de dimensiuni reduse, cu capacitate de pînă la 1 l (cele mai mici fiind de 0,40 l) se foloseau pentru păstrat vinul, pentru băut apă din ele. Se disting și aici cîteva subvariante: a. olcuță românească, cu gîtul mai înalt și mai suplu, cu buza dreaptă; b. olcuță nemțească, cu gîtul scurt, buza răsfrîntă oblic în afară; c. olcuță pentru Hiteaș și Racovița; d. olcuță pentru Zorlenț; e. olcuță pentru Cîrpa și Borlova.

Aceeași utilizare o au și „bocalele de Zorlenț“, dar care au o formă diferită de a olcuțelor: jumătatea inferioară bombată, partea de sus, tronconică, cu partea mai largă în sus, gura prezentînd un cioc, realizat prin apăsare cu degetul. Au o mînușă laterală.

³⁴ B. Slătineanu, *Studii* p. 119, fig. 15.

B. „*Ciupul*“ (chiupul) smălțuit sau nesmălțuit se utilizează pentru păstratul peste iarnă a cărnurilor, a murăturilor. El amintește prin formă și funcționalitate, prin ornamentul în relief (briu alveolar) de vechile forme greco-romane³⁵. Chiupurile de la Biniș sînt înalte, bombate în regiunea umerilor, cu două mânuși, gîtul lung, buza înaltă de 2—3 cm cu un șanțuleț de jur împrejurul său, pentru fixat capacul (fig. 6).

C. „*Ciupa*“ are o formă alungită, gîtul înalt, buza răsfrîntă drept, în afară, cu mînușă laterală. Are capacitate de cca. 3 l și se folosește la dusul și păstratul apei în gospodărie. De aceeași formă, dar de dimensiuni mult mai reduse este „ciupița“.

D. „*Cîrceagul*“ (ulciorul are forma cunoscută a ulcioarelor produse și în alte centre ceramice (Jupînești, Lugoj, centrele din Bihor, Glogova) cu mici deosebiri în privința curburilor (mai accentuate la

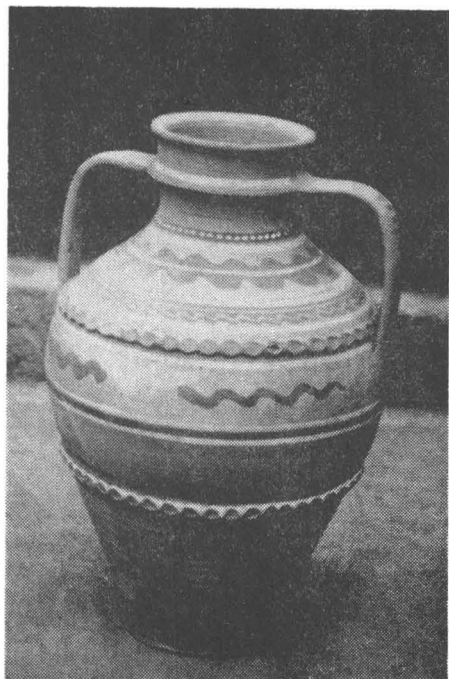


Fig. 6. „Ciup“

Biniș, mai ales la produsele mai vechi), a dispunerii mînușii (în unghi aproape drept), gîtul suplu, gura trilobată, frumos accentuată. El se folosește la păstratul apei în casă: cîrceagul de „sută“ de 7 l; pentru dus apa la cîmp; cîrceagul de izvor, cîrceagul de izvor după tîrgul Caransebeș, cîrceagul de plivit. Cîrgeguțul (de 0,50 l) e folosit de copii și pentru a fi dat de pomană la „cei 44 de mucenici“.

E. *Bîrdacul* este asemănător ca formă cu cîrceagul, cu deosebirea că are gura rotundă, are „țîță“, dar fixată pe umărul vasului, vis-à-vis de mînușă. Poate fi smălțuit sau nesmălțuit și se folosește pentru păstrarea „oloiului de oloiniță“ (de floarea soarelui). Bîrdăcuțul se dă de pomană la „cei 44 de mucenici“.

F. *Ciurelele* (fig. 7) au formă asemănătoare cu a cîrcegelor, cu deosebirea că gura lor are un cioc la fel cu a bocalelor. Pot avea sau nu țîță pe mînușă. „Ciurichele“ sînt de dimensiuni mai mici. Ele sînt cumpărate de cei din zona localităților Ciacova, Jebel, Deta, Gătaia, pentru păstrat apa.

³⁵ *Ibidem*, p. 123.

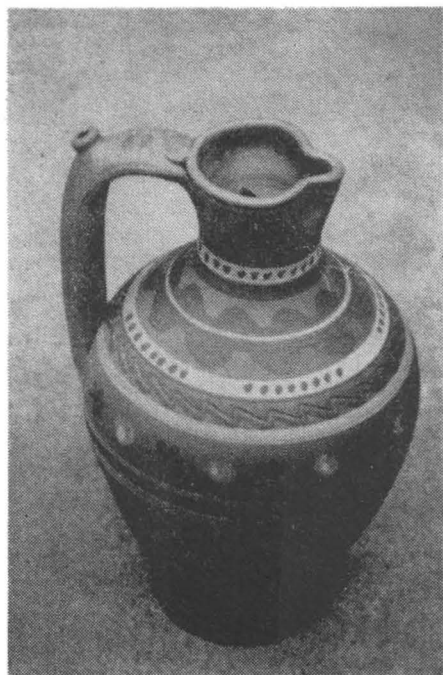


Fig. 7. Ciurea



Fig. 8. Bădîni.

G. „Bădîniul“ (untarul) e un vas înalt, de o formă aproape cilindrică. Prezintă două mânuși dispuse pe diametru în partea centrală, în poziție orizontală. Are capac cu butonul găurit, pentru introducerea lemnului („bîtul“) de „făcut untul“ (fig. 8).

Din cele prezentate mai sus se poate spune că ceramica de la Biniș se caracterizează prin frumusețea formelor rezultate dintr-un simț al proporțiilor, prezent și în cazul fiecărei forme în parte.

În afara vaselor propriu-zise, la Biniș se mai produc și alte categorii de obiecte ceramice. Acestea sînt: a. „buduroane pentru șpoiare (burlane pentru sobe), de formă cilindrică, ușor strîmtate la un capăt pentru a intra unul în altul; b. „cucii“ — jucării pentru copii, reprezentînd o pasăre stilizată; c. călimări pentru cerneală s-au lucrat în trecut, azi nu se mai fac. Ultima realizare de acest fel este din 1927, an scris pe un obiect dintr-o colecție particulară a unui olar din Biniș. A fost lucrată de olarul Stan Gheorghe, decedat³⁶; pușculițe de bani („pix“), de formă sferică, la partea superioară cu un buton înalt, cu un orificiu lateral pentru introdus monede în ea. Azi nu se mai lucrează.

³⁶ Inf. I. Stepan, Ionică Biniș, nr. 57, 53 ani.

Meșteșugul olăritului la Biniș

Ornamentul ceramicii de la Biniș este simplu, liniar, conturat, lipsit de elemente ce îngreuiază. Ornamentul e dispus în benzi și situat pe umărul vasului, pe gît, pe pîntec și foarte rar pe întreaga suprafață (la vasele de dimensiuni mari: oale „adause“, „ciupuri“, „bădîni“). Realizarea motivelor ornamentale se face într-o manieră foarte îngrijită.

1. „*Briul cu pămînt lipit și călcat cu degetul*“ — briul alveolar — este ornamentul cel mai vechi. Se întîlnește pe „bădîni“, oalele mari „adause“, „ciupuri“, „frigări“. Pe vasele de dimensiuni mari se aplică două briie, cu dublu scop: estetic și utilitar (măresc rezistența pereților). De multe ori, după aplicare ele se dau cu „farbă“ albă sau roșie. Alveolele se succed, de cele mai multe ori, la intervale de spații egale, alteori, după un grup de 5—6 alveole urmează o porțiune de briu simplu, apoi iar alveole ș.a.m.d.

2. „*Sîrul*“, linia continuă albă sau roșie, sau mai multe linii paralele, se realizează prin pictare cu pensula. Se întîlnește pe toate categoriile de vase.

3. „*Cocîrlăul*“ (valul) este un motiv ornamental vechi, din epoca bronzului⁸⁷. La Biniș există mai multe tehnici de realizare a lui: prin pictură cu „pana“, rezultînd valuri ample, largi, cu degetul (fig. 9) prin mișcarea arătătorului mîinii drepte în sus și în jos pe o linie dinainte trasată cu „farbă“. Există apoi o serie de variante ale valului: valul lat dublu obținut dintr-un val realizat cu degetul, pe mijlocul căruia s-a trecut apoi cu „vîrful piepčenului“ care a șters vopseaua, apărînd una sau două linii drepte pe mijlocul valului inițial; valul foarte strîns, avînd aspectul unei linii în zig-zag, realizat cu colțul pieptenului (fig. 1).

4. „*Pupii*“, punctele albe și roșii, pictate cu pensula. Se zice că „dai pupi la circeag“. Se întîlnesc la toate



Fig. 9. Ornamentarea cu degetul

⁸⁷ Marcela Focșa, *op. cit.*, p. 546—549.

tipurile de vase, dispuși în linie continuă, grupați mai mulți la un loc, alternând cu intervale goale, dispuși în formă de val.

5. „Pestrițitura“ e tot un motiv „din bătrini“, constând dintr-un arc de cerc cu deschiderea în sus, avînd la mijloc un „pup“ mai mare.

6. „Stale“. Sînt stelute mici realizate cu vopsea în interiorul blidelor, pe ciurele.

7. Motivul „brăduțului“ este singurul motiv vegetal întîlnit în ornamentica ceramicii de Biniș. Se pictează pe blide.

8. *Stropirea vasului cu farbă albă și roșie.*

La vasele smălțuite se întîlnesc alte ornamente decît la cele nesmălțuite.

1. Angoba, vopseaua albă, se aplică pe vas cu „ciocul“, pe lutul încă umed, înainte de prima ardere.

2. „Cocirlău“ făcut cu „fusul“ prin incizie.

3. „Sirul“ făcut tot prin incizie cu „fusul“.

4. „Impunsături cu fusul“ sînt puncte incizate pe „mărgeaua gîtului“ la bîrdac („mărgeaua = locul unde gîtul și gura se întîlnesc, rezultînd un fel de muchie).

5. Smălțul se aplică după prima ardere a vaselor, urmînd apoi a se mai arde odată, pentru fixarea smălțului.

USCATUL OALELOR

După ce au fost lucrate oalele se pun la uscat, pe polițele instalate în atelierul olarului, prinse de tavan. Au nevoie de o uscare lentă, pentru a nu crăpa. Cînd sînt aproape uscate, se pot scoate afară, însă, la umbră. După ce gura vasului s-a albit, semn că a început să se usuce, se întoarce vasul cu gura în jos pentru a se usca și partea inferioară. Durata perioadei de uscat variază de la un anotimp la altul: vara patru-cinci zile, iarna șapte zile.

ARSUL CERAMICII

1. Cuptorul de ars oale. Forma cuptorului de ars oale de la Biniș a fost întotdeauna aceeași: tronconică, fără vatră organizată³⁸, de tradiție foarte îndepărtată³⁹.

³⁸ B. Slătineanu, *Studii* p. 214, fig. 72, p. 215.

³⁹ Fl. Bobu Florescu, *Un centru necunoscut de ceramică roșie lustruită de veche tradiție din Maramureș*, în *AMET*, 1959–1961, p. 53; *Arta populară românească*, Ed. Acad. R.S.R., Buc., 1969, p. 544.



Fig. 10. Cuptorul lui Ion Jura.

Materia primă folosită la zidirea unui cuptor era, în trecut, piatra (lespezi de stincă) (fig. 10), astăzi folosindu-se cărămida crudă și foarte rar piatra. Ca liant s-a folosit și se folosește pământul.

Pentru ridicarea unui cuptor se lucrează o zi, olarul construindu-l singur. Este instalat în curte, indiferent în ce loc, pe cât posibil aproape de atelierul de lucru. Se face mai întâi o fundație de piatră de 20—30 cm, continuându-se în sus cu cărămidă. Grosimea peretelui este aceeași pe toată înălțimea sa și e egală cu lungimea unei cărămizi (cca 30 cm). Peste pereții din cărămidă, în interior și în exterior se lipește un strat de pământ amestecat cu pleavă, pentru a face priză mai bună. În timpul cît nu se ard vase, cuptorul se acoperă cu un acoperiș mobil, care să-l ferească de distrugere pe vreme rea. În partea inferioară a cuptorului, imediat la nivelul solului, se lasă două guri de foc, de formă patrată, pentru alimentarea cu lemn a cuptorului. Mărimea cuptoarelor variază, fiecare olar calculînd-o în funcție de numărul de oale pe care vrea să le ardă.

În trecut nu toți olarii aveau cuptor și atunci aceștia se angajau să lucreze la cei cu cuptor („lucră năimiți“ — zilier plătit), Azi, toți au cuptor, unii chiar două cuptoare (unul mai mare și altul mai mic).

2. Arsul oalelor.

După ce s-au uscat, vasele se aduc afară pentru a fi clădite în cuptor. Nu se ard niciodată oale de același fel, ci de mărimi diferite, pentru a permite focului să le pătrundă pe toate. Iată cum se umple un cuptor: olarul intră în cuptor, alte două persoane dîndu-i vasele, pentru a face „cracii cuptorului“, constînd din oale introduse una într-alta „proptite“ (sprijinite) de jur împrejurul cuptorului, lăsîndu-se loc liber între șirul

de oale și cuptor, pe unde să se introducă lemnele pentru ars. Un coridor se lasă și pe mijlocul cuptorului de la o gură de foc la alta, în rest, clădindu-se vasele în diferite poziții, pînă în partea de sus a cuptorului, cu puțină boltă. Se acoperă apoi cu cioburi de vase arse. Se face un foc lent în fața cuptorului, la ambele guri. Timp de trei-patru ore se întreține acest foc, la trecerea cărora se observă cum flacăra se îndreaptă spre gura cuptorului, semn că vasele sînt atît de încălzite încît atrag căldura degajată de lemne. Acum, se introduc treptat lemnele în părțile laterale ale cuptorului, pe centru. Timp de o oră ard aceste lemne, după care jarul rezultat se scoate, introducîndu-se alte lemne. Această operație se repetă cam de două ori. În momentul în care la partea superioară a cuptorului apare flacăra albăstrie, vasele sînt „coapte“, focul se lasă să se stingă. Cînd cuptorul e complet răcit, vasele se scot afară.

Vasele smălțuite, după cum am mai spus, se ard de două ori. Prima ardere decurge la fel cu cea a vaselor nesmălțuite. La a doua ardere ele sînt supuse după ce s-a turnat smălțul peste ele. Dacă se aplică smălțul pe vasul crud acesta se înmoaie și nu rezistă la clăditul în cuptor. Se pot totuși „călăsi pe crud“ porțiuni reduse din vas, ca decor. La arderea vaselor smălțuite, temperatura din cuptor e mult mai ridicată. Oalele trebuiesc scoase „prin foc“, cu ajutorul unor cirlige metalice, înainte de răcire, pentru a nu se lipi unul de altul.

7. DESFACEREA PRODUSELOR

Am arătat de la început că olarii binișeni lucrează ceramică pentru a fi vîndută în tîrguri, pe sate. Ei lucrau desigur și pentru cei din sat, aceștia veneau acasă la olar și își alegeau vasele de care aveau trebuință.

Transportul vaselor spre piața de desfacere se făcea și se face cu „coșia“ cu boi. De coviltirul carului, ca reclamă, se agață cîteva vase.

Olarii plecau cu cîteva zile înainte de ziua tîrgului respectiv, în funcție de distanța ce-o aveau de parcurs. Olarul nu pleca niciodată singur la drum, ci împreună cu „femeia“ (soția), cu copilul, iar la tîrgurile mari (Timișoara) se pleca în grup de 18—20 „coșii de oale de Biniș“⁴⁰. Cei ce nu aveau căruță plecau cu cei ce aveau („mai înstăriți“). Alții dădeau „în parte coșia“: adică plata pentru acest împrumut se făcea prin împărțirea venitului realizat pe oale. Dintre cei săraci, unii se duceau „cu oale în cîrcă“ (în spate) peste deal, la Dognecea.

⁴⁰ Inf. Avram Ioan, Biniș, nr. 29, 68 ani.

Înainte vreme, pînă prin deceniul al doilea al secolului XX-lea, după informațiile unui olar bătrîn⁴¹, drumurile olarilor de la Biniș duceau spre sud, peste Dunăre, pînă la Virșeț, Biserica Albă, Panciova, Kikinda. În aceste părți se cumpărau mai ales ciurele.

1. Unul dintre drumurile olarilor de la Biniș este spre Caransebeș — Măru — Marga și în sud spre Mehadia, numit de ei „în sus“. Aici vindeau mai mult oale de fierț, cîrcege și mai puțin oale mari, pentru că se mergea mai mult primăvara.

2. Un alt drum este cel spre Tormac — Jebel — Sacoșu Turcesc — Sinmihai — Timișoara. În perioada tirgurilor mari de la Timișoara (primăvara de timpuriu — la „zăpostit“, vara — la Sf. Maria, în 15 august, în decembrie) se venea aici cu blide și cinere de cotoroage, cîrcege și cîrceguțe, untare, oale mari „adause“. În drum spre Timișoara, olarii vindeau și prin sate oale.

De la Timișoara, un alt drum o lua spre nord-vest, pe la Biled — Satchinez — Sînpetru Mare — Sînnicolau Mare. Adeseori ei ajungeau pînă la Vinga. Acest drum e numit de olari „la pustă“ (zonă de cîmpie).

3. „La vale“ este drumul spre Buziaș — Hiteaș — Lugoj — Făget. Se mergea cu olcuțe, iar în timpul verii, în preajma „rugilor“ (hramul bisericii) cu oale mari „adause“, blide de servit la masă, blide de mîncare, necesare la fierț și servit „goștii“ (oaspeții).

4. „Drumul Oraviței“, duce înspre sud, prin Dognecea — Ticvaniu Mare — Grădinari — Oravița. Aici se vindeau vase de capacitate, atît populației românești, cît și celei germane.

5. La Bocșa și la Reșița se mergea foarte des cu oale pe piață. Se vindeau oale de lapte, „cîgăni“, blide, birdace mai mult smălțuite.

Se pot acum nota care sînt punctele limită pînă la care ajungeau olarii de la Biniș:

- în nord-vest: Vinga — Sînnicolau Mare;
- în sud: Oravița;
- în nord: Făget;
- în sud-est: Mehadia.

Vinzarea produselor ceramice de către olari se făcea pe bani, în zonele de deal, de munte (Caransebeș, Marga) și pe produse agricole (grîu, porumb, secară, mazăre), dîndu-se un vas pe cantitatea de cereale ce intra în el sau pe dublul capacității acestuia, în anii în care recoltele erau mai bogate.

De obicei olarii „se givăneau“ (se înțelegeau) între ei încotro s-o apuce cu vasele, la tirguri, pentru a evita concurența, și în funcție de zonele în care se duceau lucrul și vasele. Pentru că se lucra foarte mult la cerere. Spre exemplu, Jura Ion lucrează mai mult „ciurele“ și le vinde în zona Ciacova — Gătaia; Iova Ion vinde la Caransebeș, blide și cîrcege de izvor.

⁴¹ Inf. Jura Gheorghe, Biniș, nr. 156, 76 ani.

CONCLUZII

Din cele prezentate mai sus rezultă că ceramica de la Biniș, se integrează, prin toate aspectele sale, ceramicii populare românești. Procesul tehnologic propriu-zis, formele, cromatica, ornamentica sînt caracteristice mai multor centre, aparținînd toate ceramicii roșii nesmălțuite. Numai în Banat există alte patru centre ce prezintă analogii cu cel de la Biniș: Caransebeș, Lugoj, Jupinești, Birchiș.

Cîteva elemente specifice centrului Biniș (forme, motive ornamentale) sînt o dovadă a continuării unor tradiții locale mai vechi.

Demn de admirat este faptul că la Biniș, din inițiativa Centrului județean de îndrumare a creației populare și a mișcării artistice de masă și a Școlii populare de artă din Reșița, a luat ființă un „Cerc al micilor olari“, cuprinzînd copii din clasele IV—VIII ai școlii generale din localitate, condus de olarul Stepan Ionică. Rezultă clar dorința ultimilor olari, care au învățat meșteșugul acesta transmis din tată în fiu, de a nu lăsa să dispară această artă.

MARIA PETROVSZKY