

**Titlul proiectului: “Conservarea in situ și valorificarea durabilă a diversității biologice a soiurilor de măr și păr din zona rurală Sibiel- Fântânele”**

**Contract de finanțare: CSM 11**

**Agenția Executivă: Federația Trai Verde**

## **RAPORT FINAL**

**Documentare privind culturile de măr și păr în zona Sibiel – Fântânele**



**Decembrie 2014**

## INTRODUCERE

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

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

Între pomii fructiferi, locul principal îl ocupă merii din soiurile: Pătule, Roșii de Geoagiu (Cacovenești), Verzi Pietroase, Verzi Pătule, Parmen auriu, Ionathan, London, Canade, Reinete etc.. (...)

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

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

O altă modalitate de valorificare a fructelor este vinificarea merelor, fabricarea rachiuului din mere, prepararea oțetului, uscarea fructelor la soare sau prin afumare în coșare. "<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Hașegan, 1943 op. Cit,( **Cornel Irimie, Nicolae Dunăre, Paul Petrescu** – Mărginenii Sibiului, civilizație și cultură populară românească – Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1985.)

## ÎNTREBUIȚĂRI ALE MERELOR ȘI PERELOR:

### **Malus domestica Borkh. - Măr.**

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

Din ele (mai ales din cele pădurețe) se face **oțet** „de poame”, **rachiu** și **vin**.

**Oțetul** se bea contra diareei. Amestecat cu „spuză” (cenușă) este băut contra durerilor de abdomen. Contra „aprinderii” (temperatură ridicată) se fac frecții cu oțet de poame.

**Comprese cu oțet de mere** se aplică pe „uimă” (adenită, umflătură dureroasă, inflamațiune a unui ganglion limfatic), iar amestecat cu „mâl” (lut) se pune pe rănile copitelor animalelor.

Reumaticii și bolnavii de „ciurmuială” (indigestie) se frecționează cu **oțet de mere** simplu ori **amestecat cu sare**.

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

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

La guturai se face „abureală” (**inhalație cu oțet de mere**).

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

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

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

**Perele de toamnă (Chietroase)** spun localnicii din Sibiel că sunt bune coapte când tușești.

**Merele din soiul Boscop (Măr verde)** – sunt bune pentru cei care au diabet (medicii sași prescriau pentru diabetici merele din soiul boscop)<sup>2</sup>

### **Măr pădureț ( Malus sylvestris (L.) - Mill ) - mere de oțăt**

Oțetul din fructe are aceleași întrebuințări ca specia precedentă.

Fructele coapte se pun pe degetele picioarelor contra „păduceilor” (panarițiu) (Rășinari)

Ceaiul de flori se bea împotriva răcelii (Rășinari).

### **Pyrus communis L. - Păr**

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

Din pere se face și oțet, parte din ele stîngîndu-se pentru rachiu.

### **Pyrus pyraster L. Borkh – Păr pădureț**

Fructele se consumă proaspete.

---

<sup>2</sup> Inf. Nicolae Munteanu

## MODUL DE PĂSTRARE ȘI CONSERVARE AL MERELOR ȘI PERELOR

Fructele se conservă în pivnițe zidite la adâncime în pământ.

Din merele căzute se face **must** dulce sterilizat. Deasemenea din merele și perele bătute se fierbe **marmeladă**, ori se face **vin** și apoi **oțet** (din mere) și se fierbe din trevere **rachiul**.

Pe lângă conservarea merelor și perelor sub formă de compot, gem, oțet, țuică și vin „o mare atenție era acordată în luna octombrie **conservării fructelor prin uscare și afumare**, acestea constituind un aliment de bază în societatea rurală tradițională, mai ales pentru perioadele de Post. Fructele conservate se păstrau în coșuri speciale făcute din nuiiele, unele fiind lustruite pe dinafară pentru a proteja conținutul de șoareci. Prunele se conservau cel mai bine prin afumare în losnițe. Losnița poate fi încadrată ca un tip categorial ce aparținea instalațiilor tehnice populare și consta dintr-o groapă cu o lungime de aproximativ 2 m și adâncimea de 60-80 cm, de formă dreptunghiulară, la un capăt al gropii fiind prevăzut un focar adâncit pe unde se alimenta focul. De jur împrejur avea o bermă pe care se fixa o leasă mare, pe care se înșirau prunele, leasa fiind prevăzută cu un cadru din scândură, putând astfel să fie bine acoperită, randamentul afumării fiind maxim. Fumul obținut prin arderea lemnului de o anumită esență (producătoare de mult fum și mai puțină flacără) penetra destul de bine prin leasă, astfel că prunele, ținute câteva zile în losniță, puteau să fie perfect uscate și afumate. Un procedeu asemănător era folosit și pentru **afumarea merelor**.

**Merele tăiate felii** (corobețele) erau opărite și apoi puse la uscat pe leasă la soare și vânt. **Perele** puteau fi conservate prin uscare rapidă, în cuptor fiind introduse imediat după coptul pâinii, operația repetându-se de mai multe ori pentru că se uscau mai greu. Uneori acestea se uscau și pe o leasă atârnată deasupra cuptorului de pâine. **Merele** se păstrau destul de bine în gropi, acestea fiind puse în alternanță cu straturi de paie. Perele și merele altoite se păstrau peste iarnă în paie, fân sau pleavă. Merele și perele pădurețe (sălbatică), care nu puteau fi consumate toamna din cauza acrelii, erau puse toamna în gropi săpate la marginea pădurilor, învelite în frunze de stejar, primăvara acestea fiind dulci ca mierea.”<sup>3</sup>

### **INSTALAȚII TEHNICE POPULARE PENTRU PRELUCRAREA MERELOR ȘI PERELOR:**

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

În satele marginene, prelucrarea fructelor s-a făcut, de asemenea cu ajutorul unor instalații care le transformau în băuturi, dulcețuri sau le uscau pentru a fi păstrate o vreme mai îndelungată.

<sup>3</sup> [http://www.crainou.ro/?module=displaystory&story\\_id=12609&format=html](http://www.crainou.ro/?module=displaystory&story_id=12609&format=html) 7 august 2013

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

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

De dată mai recentă sunt teascurile de fructe de tipul celor construite după model industrial.

Pentru fabricarea țuicii se folosea o instalație alcătuită din cazan propriu-zis (din aramă) capac de lemn sau tot de aramă, țeavă de evacuare a borhotului după fierbere, soba în care era înzidit cazanul, țeava și tubul de răcire și butoiul cu apă străbătut de țeava și tubul de răcire.

Poamele (merele) se uscau cu ajutorul unui **coșer sau grătar**, care era de fapt o **leasă împletită din nuiele de alun** ce se fixa de marginile unei gropi (1,20 X 1,50 X 0,50 m) cu un strat de lut ce forma o bordură de 10-15 cm înălțime. Pe una din laturile înguste groapa se continua cu un gang acoperit cu lespezi și lut, la capătul căruia se afla gura focului. Poamele se așezau pe leasa împletită, se acopereau cu cârpe, apoi cu scânduri. Se aprindea focul cu vreascuri și când ardea bine se astupa gura gangului cu o lespede, astfel ca fumul să se ridice prin leasă să usuce fructele.<sup>4</sup> Pentru realizarea **merelor uscate afumate** groapa se făcea de obicei lângă râu. Merele se tăiau în 4, se puneau pe coșer. De obicei, câte o bătrână avea grijă de ele, cu rândul. În sat erau aproximativ 20 de coșere. Le spuneau **poame** și se mâncau uscate, mai ales în post.<sup>5</sup>

### **“FAPTE ȘI ÎNTÂMPLĂRI” LEGATE DE MERE ȘI PERE ÎN VIAȚA ECONOMICO - SOCIALĂ A LOCALITĂȚILOR SIBIEL, FÂNTÂNELE:**

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

Un aport deosebit în răspândirea acestei îndeletniciri au adus: **Preotul Lebu Alexandru** între anii 1861-1868, **primarul Dan Balteș** la începutul secolului 20, **Preotul Hanzu Ioan** (1903-1942), iar în timpuri mai recente, locuitorii **Nicolae Lupăș** și **Dumitru Buican**.<sup>6</sup>

**Pr. Alexandru Lebu** (1835-1918) a fost primul român stabilit în interiorul orașului Sibiu. A

<sup>4</sup> Pag. 279 - **Cornel Irimie, Nicolae Dunăre, Paul Petrescu** – Mărginenii Sibiului, civilizație și cultură populară românească – Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1985

<sup>5</sup> Locuitor din satul Sibiel

<sup>6</sup> pag 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980

fost membru fondator și secretar al ASTREI. A avut o contribuție de pionierat în pomicultură, respectiv educație, donând terenul pentru construcția casei parohiale și a primei școli a satului (în prezent Căminul Cultural).

**Pr. Ioan Hanzu jr** (1874-1942) a slujit Biserica Ortodoxă Română numai în Cacova. A avut un rol important în prevenirea alunecărilor de teren, dezvoltarea pomiculturii și creșterea vitelor. Este inițiatorul cronicii cunoscute sub numele de „Cartea de aur a satului Cacova/Fântânele”<sup>7</sup>

În perioada anilor 1850-1900, odată cu **decăderea păstoritului transhumant** al zonelor cu economie pastorală pronunțat transhumantă, **Fântânele și Sibiul** găsesc în **pomicultură**, resurse complementare importante.<sup>8</sup>

Cultivarea merelor a început la Cacova încă din secolul XVII. În mod rațional, s-a început practicarea culturii pomilor numai pe la 1862. Preotul Alexandru Lebu a făcut cea dintâi pepinieră de pomi și a plantat un teren mai mare cu pomi fructiferi, făcându-și prin cumpărare și schimb o grădină de peste 2 iugăre (1 iugăr = 5755 mp) După 1907, pomicultura a luat avânt prin plantarea fânețelor din jurul satului.<sup>9</sup>

Între cele 2 războaie, comuna producea în medie 50-60 vagoane de fructe în valoare de 2-4 milioane lei (\*I. Hașeganu – Mărginenii în viața economică a Transilvaniei și a vechiului regat, Brașov 1941).

În preajma celui de-al 2 lea război mondial (1938) erau în grădinile de lângă casă, pe hotarul satului și pe o parte din fânețele de la pădure (la 750 – 1260 m altitudine) cca. **14.000 meri și peri**, 1000 nuci, 1500 pruni, 800 cireși și vișini, 200 caiși<sup>10</sup>).

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

Mulți Cacoveni umblau cu fructe pentru vânzare sau schimb contra cerealelor până în satele din jurul localităților Alba Iulia, Orăștie, Aiud. Unii luau contact chiar cu marii moșieri – grofi și baroni din câmpie, de la care au cumpărat fructe pe care le-au vândut apoi în satele și orașele în care nu se găseau. De la ei au procurat soiuri superioare pe care le-au plantat ulterior în grădinile lor de acasă<sup>11</sup>.

Plantarea câmpului cu pomi roditori a avut darul de a completa toate golurile din vatra satului, locuitorii apreciind tot mai mult folosul fructelor, mai ales după primul război mondial. Plantarea cu soiuri de mere speciale a început după 1902, grădina școlară

<sup>7</sup> pag 200 CORNEL MIȘINGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

<sup>8</sup> pag 79 Dr. Coorneliu Bucur – Vetre de civilizație Românească I Civilizația Mărginimii Sibiului, Sibiu 2003

<sup>9</sup> pag 127 CORNEL MIȘINGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

<sup>10</sup> Ioan Hanzu – Date monografice com Cacova Sibiului Manuscris op. Cit ( pag 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980)

<sup>11</sup> Ioan Hanzu – Date monografice com Cacova Sibiului Manuscris op. Cit ( pag 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980)

punând la dispoziția sătenilor 500-600 altoi anual, prin grija preotului Ioan Hanzu. Când era nevoie de mai mult, se apela la pepiniere mari și recunoscute. Toate plantările au contribuit mult atât la prosperitatea individuală a sătenilor cât și la fixarea terenului alunecător, primele lucrări fiind executate din baraje din lemn și piatră mare (Aceste baraje numite popular „cascade” sau „zătoane” au ridicat albia pârâului care străbate satul și astfel au sprijinit terenul din jur punând stavilă surpărilor).<sup>12</sup>

În peregrinările lor cu vânzarea și cumpărarea fructelor, cei în cauză au avut și unele neplăceri, din cauza lipsei de siguranță pe drumuri. Multe din ele le-au avut călătorind cu căruța spre comuna Oarda din apropierea orașului Alba Iulia când în special într-un punct numit „Perii Apoldului” erau atacați și jefuiți. Ca urmare a acestor întâmplări s-a moștenit expresia ”Taci potaie că doar n-am plecat la Oarda ” cu care mamele își ceartă copiii care plâng când ele lipsesc din apropierea lor<sup>13</sup>

În 11/23 octombrie 1899, **150 de elevii** din clasele a IV-a, a V-a, a VI-a, **însoțiți de 5 învățători au vizitat expoziția „de poame”** organizată de „Reuniunea română de agricultură din comitatul Sibiului”. La expoziție Dr. Barcianu le-a vorbit despre însemnătatea și folosul păserilor, iar D. Comșa, președintele comisiei „Reuniunii române de agricultură din comitatul Sibiului” le-a ținut o **prelegere instructivă despre „pomărit”**, au vizitat expoziția de poame arătându-li-se diferitele soiuri de poame din diferitele comune.<sup>14</sup>

Conform Circularei nr. 3135 din 23 aprilie 1935, trimisă școlilor primare de către Revizorul Școlar Județean – **s-a impus ca învățătorii împreună cu elevii școlilor primare să culeagă gândacii**, dimineața, între 5-7 (atunci fiind amorțiți) prin scuturarea ușoară a pomilor. (Se duceau într-o încăpere închisă, în saci, deasupra lor se puneau vase cu sulfură de carbon, se închideau 24 ore, apoi puteau fi folosiți ca hrană la păsări și porci sau ca îngrășământ). Rezultatele acestei acțiuni nu sunt specificate în procesele verbale. **Scopul era de a proteja copacii a căror frunze pot fi complet distruse de dăunători.**<sup>15</sup>

29 septembrie 1935 – la școala **primară din Săliște – a avut loc o expoziție de fructe: mere, pere și nuci din varietățile: *Parmen auriu, Belle de Boskoop, Caanada, Renette de Cassel, Sovary, Ionathan, Cislădești, Stattin roșii, Belle fleur galben, Vinete, Posapfel, Renette Landsberg.*** Pere: ***Diel, D\*Hardenpont, Cure*** în diferite ambalaje primitive și reglementare.<sup>16</sup>

Dascălii erau membri în toate asociațiile și societățile cu scop educativ din Săliște, printre care se număra și Asociația pomicolă „Mărgineana”.<sup>17</sup>

<sup>12</sup> pag 127, 128 CORNEL MIȘINGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din marginea Sibiului, Sibiu 2006

<sup>13</sup> Consăteanul Stroia Dumitru, fost președinte al tribunalului Alba Iulia op cit (pag 67 - George Gruia – Monografia Satului Fântânele din Mărgineana Sibiului, București 1980)

<sup>14</sup> Pag 209-212 Maria Hanzu - Monografia școlilor din Săliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

<sup>15</sup> Pag 133, 134 Maria Hanzu - Monografia școlilor din Săliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

<sup>16</sup> Pag 209-212 Maria Hanzu - Monografia școlilor din Săliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

<sup>17</sup> Pag 217 Maria Hanzu - Monografia școlilor din Săliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

**Unul din atelierelor de lucru era grădina școlii primare din Săliște**, condusă la un moment dat de Constantin Sava și Ioan Peligrad, care avea 600 de puiți altoiți în vara anului 1935<sup>18</sup>.

Pomicultura este la Fântânele, ramura principală a culturii plantelor. Această ocupație are condiții foarte bune pe piemont și în zona fânețelor. Suprafețele ocupate au suferit modificări de-a lungul timpului, în funcție de condițiile politice și sociale. Din punct de vedere al mărimii suprafețelor cultivate, livezile de aici sunt: **meri (urcă până la 1250 m)**, pruni, **peri**, nuci, vișini, corcoduși. Dintre soiurile de mere enumeră: **roșii de Gioagiu (cacovenești)**, **pătule**, **golden-delicios**, **parmen auriu**, **ionathan**, **boican**, **canade**, **reinete**, **baumane**, **londone** etc.. Soiurile de pere sunt cele comune.<sup>19</sup>

Secolul XVIII – jumătatea secolului XIX - pomicultura se extinde atât de mult și în comunele Sibiel, Vale încât privitye de departe par adevărate petice de pădure.

Zeciuală de fructe („maddem”) atinge, la începutul secolului al XVIII lea, cote superioare : Săliște – 19 ferdele de mere și pere, Tilișca – 10, Fântânele – 10, Vale – 6<sup>20</sup>. Ca urmare, în alimentația satelor, ca și în economia lor comercială, fructele ocupă un loc tot mai important. Din a doua jumătate a secolului XVIII se extinde comerțul cu fructe pe distanțe din ce în ce mai mari, cu tot monopolul sașilor din Cisnădioara care devin angroșiști în comerțul cu fructe al rășinărenilor.

Cacovenii și Sigherenii s-au evidențiat în a doua jumătate a secolului al XIX-lea prin comerțul ambulant cu fructe, pe care le schimbă, prin troc, pe „bucate și făină”, coborând până la câmpie.<sup>21</sup>

În 1964, **preotul Zozim Oancea** (1911–2005) preia parohia din Sibiel. Are ideea de a crea un muzeu de icoane pe sticlă după ce, în 1965, a restaurat vechea biserică a satului, ridicată în 1765. Urmărind să îmbogățească patrimoniul pentru a înlesni includerea satului într-un itinerar cultural de larg interes, în 1969 îndeamnă locuitorii Sibielului să doneze icoanele pe sticlă adăpostite în casele lor pentru a le aduna într-un muzeu de interes public.

Peisajele Mărginimii, ospitalitatea oamenilor și vechimea agroturismului din Sibiel au adus Mărginimii Sibiului un "**Măr de Aur**", echivalent al premiului "Oscar" în domeniul Turismului.<sup>22</sup>

<sup>18</sup> Pag 293 Maria Hanzu - Monografia școlilor din Săliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009

<sup>19</sup> pag 126 CORNEL MIȘINGER – Monografia satului Fântânele (Cacova) din mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

<sup>20</sup> Moga I. , 1973 – Scrieri istorice. 1926-1946, ed Dacia, Cluj , pag 120

<sup>21</sup> Pag 68 Dr. Coorneliu Bucur – Vetre de civilizație Românească I Civilizația Mărginimii Sibiului, Sibiu 2003

<sup>22</sup> Tribuna 2009



## SOIURI DE MERE ȘI PERE

### Malus domestica Borkh. - Măr.

Soiuri aminti de C. Drăgulescu în lucrarea Botanica populară în Mărginimea Sibiului – 1992:

Nr. crt	Soiuri din Mărginimea Sibiului	Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu	Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări
1.	de Banat	Sibiel	
2.	pătule	Fântânele, Vale	Sibiel Pătule = Butul
3.	butul	Sibiel	Sibiel Pătule = Butul
4.	Crețești		Sibiel Au fost puține în Sibiel
5.	petroasă	Fântânele	
6.	chetroase	Fântânele	
7.	popescuță	Fântânele	
8.	păpăscuță	Sibiel	
9.	popești		Sibiel Popești = Popescuțe
10.	cacovenești	Sibiel	
11.	cisnădești	Sibiel	
12.	De Baia Mare	Fântânele	
13.	De vară	Fântânele	
14.	boicăne	Fântânele	Sibiel
15.	delicioase	Fântânele, Vale	
16.	boscoape	Fântânele	
17.	boscove	Sibiel	
18.	bel-fleur	Sibiel	Sibiel
19.	bosfleur	Fântânele	
20.	gustave	Fântânele	
21.	ionatan	Fântânele, Sibiel, Vale	
22.	ionotan	Fântânele,	
23.	londone	Fântânele,	
24.	florine	Sibiel	

<b>Nr. crt</b>	<b>Soiuri din Mărginimea Sibiului</b>	<b>Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu</b>	<b>Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări</b>
25.	Mașanschi	Sibiel	Sibiel Rezistă cel mai mult
26.	mașaschi	Fântânele,	
27.	mașaschin	Fântânele,	
28.	Parmen auriu	Sibiel	Sibiel
29.	Auriu	Fântânele, Sibiel	
30.	Bauman	Sibiel	Sibiel Renet = Bauman = Renet bauman
31.	Renet bauman	-	Sibiel Renet = Bauman = Renet bauman
32.	Canada	Fântânele,	
33.	Casăle	Sibiel	Sibiel Seamănă cu cele Canada
34.	stetine	Sibiel	
35.	statine	Fântânele,	Sibiel Statine = de ghiață
36.	De ghiață	Sibiel	Sibiel Statine = de ghiață
37.	Șovare	Fântânele,	
38.	Șovar	-	Sibiel
39.	Dulci		Sibiel
40.	oarzăne		Sibiel
41.	poinice		Sibiel Galbene și lătărețe
42.	Mere de unt		Sibiel
43.	Mere de zahăr		Sibiel
44.	posape		Sibiel
45.	Roșu delicios		Sibiel
46.	Gustav		Sibiel
47.	london-pepe		Sibiel
48.	vinete		Sibiel
49.	curcubătoase		

<b>Nr. crt</b>	<b>Soiuri din Mărginimea Sibiului</b>	<b>Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu</b>	<b>Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări</b>
50.	domnești		
51.	boinice		
52.	poinărești		
53.	rotunde		
54.	rătunde		
55.	Roșii rotunde		
56.	Tari		
57.	afumate		
58.	De iarnă		
59.	grigorești		
60.	joljenești		
61.	jorjenești		
62.	săsești		
63.	sînziennești		
64.	verzi		
65.	dungate		
66.	dunguță		
67.	roșioare		
68.	văratice		
69.	aport		
70.	Bel-fleor Kitaiaka		
71.	boicane		
72.	boaicăne		
73.	gălbioare		
74.	gravănștain		
75.	Gustav durabil		
76.	Perme aurii		
77.	parmente		
78.	părmene		
79.	Ananas		
80.	baumane		

Nr. crt	Soiuri din Mărginimea Sibiului	Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu	Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări
81.	Lidere		
82.	Ledere		
83.	Lidărețe		
84.	Ruginii		
85.	Rujinite		
86.	Șampon		
87.	starkison		
88.	De zmeură		

=>34 denumiri de soiuri în zona Sibiului, Fântânele, Vale

16 la Sibiul

20 la Fântânele

3 la Vale

din totalul de 86 soiuri amintite de Constantin Drăgulescu în lucrarea Botanică populară în Mărginimea Sibiului – 1992

=>23 denumiri de soiuri din zonă amintite de sătenii din Sibiul,

În total 48 denumiri de soiuri de mere, parte din acestea fac referire la același soi. După realizarea listei descriptive a soiurilor de măr și păr din zona studiată, se va stabili cu mai exact situația reală din zonă.

### **Pyrus communis L. (Nardus stricta) - Păr<sup>23</sup>**

Nr. crt	Soiuri	Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu	Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări
1.	Cengheamenghea	Sibiul	
2.	chiurele	Sibiul	
3.	Cu miezul Roșu	Sibiul	
4.	Cu coada strâmbă	Sibiul	
5.	De-a lui Pavel	Vale,	
6.	De unt	Fântânele,	

Nr. crt	Soiuri	Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu	Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări
7.	De iarnă	Fântânele,	
8.	Rujinite	Fântânele,	
9.	De vară	Sibiel	
10.	Sînchetrești	Fântânele, Sibiel	
11.	Oltenești	Fântânele,	
12.	Domnești	Fântânele,	
13.	Maria ta	Fântânele,	
14.	Pergamute	Fântânele, Sibiel	Sibiel
15.	Prăsade	Sibiel	Sibiel
16.	Roșioare	Fântânele,	Sibiel
17.	Porcești		Sibiel
18.	Favorita lu Clap		Sibiel <b>Favorita lu Clap = Maria Luis</b>
19.	Maria Luis		Sibiel <b>Favorita lu Clap = Maria Luis</b>
20.	Turcești		Sibiel
21.	De toamnă (chietroase)		Sibiel
22.	Arginti		Sibiel
23.	Bolînde		
24.	Cenghemenghe		
25.	cure		
26.	Cînepești		
27.	Contesa de Paris		
28.	Codoase		
29.	Covâsîte		
30.	Cu gît		
31.	De-a lu"Mitiu Popa		
32.	Untoasă Dil		
33.	De zahăr		
34.	Zaharii		
35.	Tomnatice		

Nr. crt	Soiuri	Localitatea în care au fost găsite de C. Drăgulescu	Localitatea în care au fost amintite de săteni, Completări
36	Iernatice		
37	Rujinoase		
38	Văratice		
39	Sînpetrești		
40	Ovăsești		
41	Mălăiețe		
42	Murgi		
43	Nechețoase		
44	Pergheșe		
45	Pucioasă		
46	Pîcioase		
47	Popești		
48	Rotunde		
49	Vinete		
50	Negre		

=>16 denumiri de soiuri în zona Sibiel, Fântânele, Vale

8 la Sibiel

9 la Fântânele

din totalul de 50 soiuri amintite de Constantin Drăgulescu în lucrarea Botanica populară în Mărginimea Sibiului – 1992

=>9 denumiri de soiuri de pere din zonă amintite de sătenii din Sibiel,

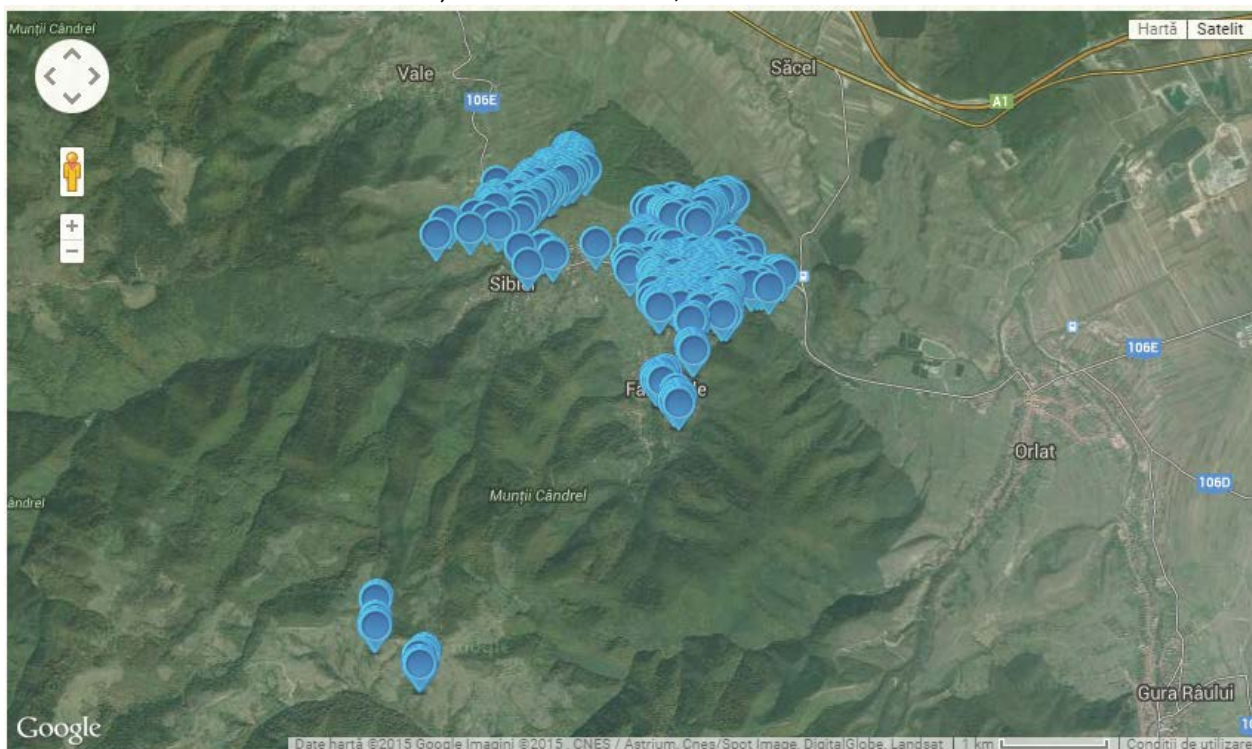
În total 22 denumiri de soiuri de pere, parte din acestea fac referire la același soi. După realizarea listei descriptive a soiurilor de măr și păr din zona studiată, se va stabili mai exact situația reală din zonă.

**Situația soiurilor de măr și păr din zonă pe un eșantion de aproximativ 1000 pomi fructiferi (meri și peri)**

<b>Nr. crt</b>	<b>SOIURI DE MAR</b>	<b>NUMĂR pomi (orientativ)</b>
1	Clar alb	5
2	Astrahan roșu	5
3	Baia Mare	15
4	Boskop	81
5	Boiken	24
6	Belle fleur	2
7	Banană de iarnă	5
8	Bauman	58
9	Cacovenesti	2
10	Florin	26
11	Florina	18
12	Frumos de galben	8
13	Golden delicios	23
14	Gustav	27
15	Ionathan	215
16	Kasler	3
17	London peping	3
18	Marsanski	29
19	Mere albe	4
20	Măr verde	1
21	Măr Sălbatic	2
22	Poinic	95
23	Pătul	158
24	Parmen Auriu	46
25	Popescuțe	3
26	Red delicios – Roșu delicios	28
27	Renet Ananas	2
28	Rene de Canada	13
29	Statin roșu- Roșu Statin	43
30	Starkinson	30
31	Șovari	63
32	Văratic	1

Nr. crt	SOIURI DE PĂR	NUMĂR SOIURI
1	Curre	34
2	Împăratul Napoleon	2
3	Pergamute	3
4	Untoasă	5
5	Pere turcești	4
6	Păr sălbatic	2
7	Ruginii	2
8	Untoasă Bosk	1
9	Maria Luiza	2

Amplasarea în teren a merilor și perilor localizați





## BIBLIORAFIE

1. **Bucur Corneliu** – Vetre de civilizație Românească I Civilizația Mărginimii Sibiului, Sibiu 2003
2. **Drăgulescu C.**- Botanica populară în Mărginimea Sibiului - Sibiu - 1992, Muzeul Brukenthal Sibiu
3. **Gruia George** – Monografia Satului Fântânele din Mărginimea Sibiului, București 1980
4. **Hanzu Maria** - Monografia școlilor din Săliște Sibiu, Ed. Honterus, 2009.
5. **Irimie Cornel, Nicolae Dunăre, Paul Petrescu** – Mărginenii Sibiului, civilizație și cultură populară românească – Ed.Științifică și Enciclopedică, București, 1985.
6. **Misinger Cornel** – Monografia satului Fântânele (Cacova) din mărginimea Sibiului, Sibiu 2006

## WEBORAFIE

1. [www.crainou.ro](http://www.crainou.ro) accesat în 7 august 2013
2. [www.monumente-etnografice.cimec.ro](http://www.monumente-etnografice.cimec.ro) accesat în 15 ianuarie 2014