

**SISTEME MANUALE DE PRODUCERE A FĂINII
EXISTENTE ÎN COLECȚIILE
MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI DIN IAȘI**

Rodica ROPOT

Marcel LUTIC

„Două pietre tari nu pot măcina (râșni) bine”

În acest material ne-am propus să prezentăm sisteme manuale de producere a făinii existente în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei din Iași. Aceste piese nu au făcut până în prezent obiectul unui studiu aparte, punerea lor în circuitul științific fiind o necesitate. Totodată, aceste obiecte nu s-au bucurat de mare interes nici din partea arheologilor și a muzeografilor (etnografi) din Moldova. Materialul își propune, de asemenea, să atragă atenția nu numai asupra tipurilor propriu-zise, ci și asupra relației intrinseci dintre unelte, alimentație și viața socială. Mai precizăm că accentul cercetărilor unor etnografi, etnologi sau arheologi nu s-a axat pe această etapă evolutivă, fiind studiate mai mult moara hidraulică și cea eoliană¹. De asemenea, o altă

¹ Marius Bizerea, *Morile țărănești cu turbină în România*, în „Lucrările Institutului de Geografie din Cluj”, vol. VIII, Cluj, 1948, p. 14-85; Valer Butură, *Contribuții la studiul instalațiilor tehnice țărănești din Munții Apuseni*, în **R.E.F.**, nr. 6, 1964, p. 597-613; Virginia Arbore, *Cu privire la morile vrâncene*, în **S.C.Ș.M.E.A.P.**, 1964, p. 243-250; P. H. Stahl, *La force motrice des moulins traditionnels en Roumaine à la fin du XIX-e siècle et au début du XX-e siècle*, în „Études d'ethnographie et de folklore”, București, 1964, p. 88-106; Herbert Hoffman, *O etapă interesantă în dezvoltarea mecanismelor de măcinat – moara plutitoare*, în **S.C.Ș.M.E.A.P.**, 1964, p. 251-268; Edwiga Rușdea, *Morile de vânt din nordul Dobrogei*, în „Cibinium”, Sibiu, 1966, p. 79-96; Valer Butură, *Morile cu roată orizontală din sud-estul Europei*, în **S.C.Ș.M.E.A.P.**, 1966, p. 280-285; Cornel Irimie, *Anchetă statistică în legătură cu rețeaua de instalații tehnice populare acționate de apă pe teritoriul României*, în *Cibinium*, Sibiu, 1967-1968, p. 413-488; Ion Popescu-Argeșel, *Asupra morilor și altor instalații de apă din zona munților Trascăului*, în *Cibinium*, Sibiu, 1969-1973, p. 135-157; Jean Pavel, *Considerații istorico-etnografice asupra instalațiilor hidraulice de pe teritoriul județului Vrancea*, în „Studii și comunicări”, I, Focșani, 1978, p. 199-214; Ion Gugiuman, *Mori de vânt în județul Vaslui la sfârșitul secolului al XIX-lea*, în **A.M.M.**, III-IV, 1981-1982, p. 229-232.

motivație a cercetării de față a constituit-o faptul că prin astfel de demersuri poate fi urmărită „întreaga istorie a evoluției mașinilor”².

Analizând piesele ce compun colecțiile Muzeului Etnografic al Moldovei am stabilit existența, în funcție de modul de producere a făinii, a două tipuri de sisteme:

- a) prin baterie și
- b) prin apăsare și frecare.

Primul tip, bine reprezentat în colecții (circa 20 de piese), este cunoscut sub denumirea de *piuă* sau *chiuă*. Sistemul are o serie de variante, de mici dimensiuni, care nu au însă ca scop producerea făinii (scafe pentru usturoi, scăcițe sau chipernițe pentru piper).

În compunerea pivei intră două elemente, dintre care unul este principal și anume chilugul³. Acesta poate fi (și) o bucată de lemn oarecare, dar și o bucată de piatră.



Fig. 1. Chiuă cu chilug;
Comarna – Iași

Recipientele în care se pun boabele la pisat, având diferite forme, au un găvan mai mult sau mai puțin adâncit.

Faptul că elementul principal al pivei – chilugul, bătălaul sau molohonul – este un element ce nu necesită prelucrări speciale ne îndreptățește să-l considerăm a fi într-o legătură directă cu un arhetip primar. Credem că acest tip ar fi putut evolua dintr-un gest banal pe care îl mai fac și astăzi țărani, veritabil sistem de comparație pentru oamenii timpurilor preistorice: zdrobirea boabelor de grâu crude între dinți, operație care are loc

instinctiv. De exemplu, la seceriș de multe ori se caută astfel spicele care nu au ajuns la maturitate – așa zisele boabe în „ținte”. În aceeași idee, amintim și zdrobirea între dinți a boabelor preparate (ex.: porumb în lapte copt pe cărbuni sau porumb în „ținte”, ambele cu boabele pe cocean) sau mâncatul pur și simplu a boabelor fierte sau coapte (amintim aici consumarea grâului fiert în posturi și a grăunțelor de porumb într-un cadru semiritual). În fapt, menținerea acestui gen de alimentație cu boabe

² Eugen Pavelescu, *Meșteșug și negoț la românii din sudul Transilvaniei (sec. XVII-XIX)*, București, 1970, p. 237.

³ Corneliu Bucur, *Moara de mână în istoria civilizației tehnice a poporului român*, în „Cibinium”, Sibiu, 1979-1983, p. 68.

nu înseamnă altceva decât moștenirea unor modele alimentare arhetipale, care datează din epoci în care nici una dintre tehnicile de producere a făinii nu era practică. Ele rezistă în continuare datorită simplității lor.

Chilugul pieselor existente în colecțiile Muzeului Etnografic poate fi acționat cu mâna sau cu piciorul. Cu mâna este pus în acțiune chilugul la piva clasică, pe când cu piciorul este acționată așa numita „chiuă cu căluț”⁴, folosită pentru zdrobirea semințelor în vederea obținerii uleiului, dar și a pisării grâului. Chilugul are, așadar, forme ce facilitează apucarea, exploatând la maximum energia umană, dar și forme estetice, cum ar fi cea antropomorfă sau cea zoomorfă. În acest context, amintim și faptul că chilugul este uneori despicat în două, tocmai pentru a putea fi acționat cât mai eficient, dar și mai comod (din poziția șezând).



Fig. 2. Chiuă cu chilug;
zona Mureș

După cum precizăm și mai sus, pivele au forme volumetrice estetice variate, care se subordonează funcției utilitare. Forma cea mai răspândită este aceea a cupei cu picior, cu două mânere laterale și o talpă foarte solidă, care îi conferă stabilitate în timpul lucrului. Cele două mânere ajută fie la transportat piva dintr-un loc în altul, fie la fixat unealta mai bine, cu ajutorul picioarelor, atunci când se lucrează. O altă formă, mai puțin evoluată, este aceea scobită într-un singur trunchi de copac – cu scaun – în care corpul alveolat și

scaunul sunt solidare. Această formă îi conferă mult mai mare stabilitate prin propria-i greutate.

Materialele din care sunt confecționate ne arată că se foloseau toate esențele de lemn, preferându-se totuși esențele mai dure (printre acestea tisa), care puteau rezista mai bine la lovituri puternice și repetate. Confecționarea pivelor nu necesita meșteri specializați.

Inventarierea localităților de proveniență arată că tehnica de obținere a făinii prin batere a fost răspândită pe tot cuprinsul Moldovei, indiferent de relief și de condițiile pedoclimatice.

⁴ *Ibidem*, p. 69.

Începând cu a doua jumătate a secolului XIX și până astăzi, funcțiile pivei se diminuează evident. Procesul acesta, cu mult mai vechi, început încă de la apariția râșnițelor și a morilor, a dus la reducerea funcțiilor inițiale⁵. Astfel, în secolul al XX-lea și poate chiar în a doua jumătate a veacului al XIX-lea, piua era utilizată la sfărâmarea boabelor, obținând-se păsatul sau crupele, fie pentru pui, fie pentru prepararea unor mâncăruri tradiționale, cum ar fi borșul cu crupe sau zamfirele, găluște sau găluci, sârbușcă, caltaboși etc.



Fig. 3. Chiuă cu chilug;
zona Suceava

Totodată, trebuie subliniat locul și rolul important, semnificația și funcția ceremonială și de aici vechimea pe care o are grâul pisat, utilizat la preparat coliva, mâncare cu profund caracter ritual funerar. Deși astăzi pivele sau oricare alt sistem tradițional de zdrobit grâul nu se mai găsesc decât rarisim în gospodăriile țărănești, coliva se prepară tot din grâu, de astă dată nepisat, sfărâmarea boabelor făcându-se

după fierbere, cu ajutorul ...mașinii de tocat carne!

Consemnăm în sensul vechimii, paralelismului și schimbării sau restrângerii de funcție un alt sistem de măcinare prin batere și frecare: țișul, macortelul sau marcotețul, vas din ceramică utilizat astăzi doar pentru frecat macul. Unele din aceste vase nu aveau interiorul cu suprafața netedă, ci cu striuri, fie lăsate de mâna olarului, fie făcute cu o unealtă, striuri care ajutau la sfărâmarea boabelor. Acest vas amintește de mortaria romană⁶.

Pivele s-au întrebuițat și pentru zdrobirea semințelor aflate într-un anumit grad de preparare, cum ar fi pregătirea laptelui de bou (buhai) sau a julfiei.

Data fiind arhaicitatea sistemului de funcționare, energia utilizată, cât și prepararea cu ajutorul acesteia a câtorva mâncăruri arhaice, considerăm că piua este o piesă care supraviețuiește datorită unor funcții parțiale.

⁵ *Ibidem*, p. 64-69.

⁶ *Ibidem*, p. 68.

Un alt sistem manual de producere a făinii este *râșnița*. Cercetările arheologice arată folosirea de-a lungul mileniilor în Moldova a râșnițelor cu spațiul de frecare în plan curb, înălțat central, la care piatra alergătoare avea o formă concavă, utilizată de greci și de geto-daci⁷, dar și a unei alte variante, cu spațiul de frecare plat, folosită de romani, daco-romani și mai târziu de către români⁸. Oricum, „nu se poate vorbi de tipuri diferite de râșniță la români, întrucât principiul de funcționare și de construcție este identic la toate variantele”⁹.

În colecțiile Muzeului Etnografic al Moldovei sunt numai râșnițe cu spațiul de frecare plat, variantă superioară, de origine romană¹⁰, care s-a generalizat și pe teritoriul viitoarei Moldove încă din secolele II-III d.H., „determinând, în civilizația carpilor și a costobocilor, înlocuirea tipului dacic cu cel provincial roman, fapt demonstrat de pietrele de moară de mână descoperite la Poiana Dulcești și Butnărești, dar, mai ales, de acelea de la Poiana”¹¹.

Piesele studiate ne-au arătat existența unei categorii de râșnițe cu piatra stătătoare îngropată în lemn, piatra alergătoare fiind și ea ușor îngropată, supraînălțarea acesteia din urmă ajutând la menținerea centrării ambelor pietre și a suprapunerii lor perfecte, deși sistemul de centrare este cel clasic, prin pârpăriță¹². O altă categorie de râșnițe sunt realizate cu meta (piatra inferioară, fixă, stătătoare, zăcătoare, șezătoare¹³) tăiată în rocă masivă, de formă pătrată sau circulară, catilusul (piatra superioară, mobilă, alergătoare¹⁴, râșnița

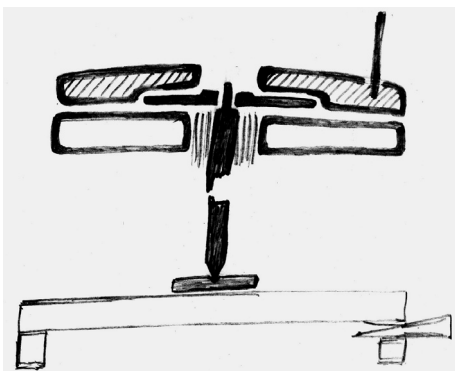


Fig. 4. Schița unei mori de mână cu pârpăriță (cf. C. Bucur, *op. cit.*, p. 94)

⁷ *Ibidem*, p. 72-76 și 79-84.

⁸ *Ibidem*, p. 84-95.

⁹ Ion Vlăduțiu, *Etnografie românească*, București, Editura București, 1973, p. 227.

¹⁰ Valeriu Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, p. 328.

¹¹ C. Bucur, *op. cit.*, p. 87.

¹² Tudor Pamfile, *Industria casnică*, București, Tipografia „Cooperativa”, 1910, p. 176; Vasile Palade, *Cercetările arheologice din așezarea autohtonă de la Bârlad – Valea Seacă (campania 1985). Unele considerații privind cronologia așezării*, în *A.M.M.*, VII-VIII, 1985-1986, p. 108; C. Bucur, *op. cit.*, p. 95.

¹³ T. Pamfile, *Industria casnică*, p. 177.

¹⁴ *Ibidem*.

propriu-zisă) mișcând-se într-un spațiu săpat circular (destul de bine adâncit); în acest caz, roca masivă cumulează două funcții: cea de fixare, dar și pe aceea de piatră stătătoare.

Aproape toate râșnițele din colecția noastră au pietrele alergătoare puse în mișcare circulară – manual – cu ajutorul hadaragului¹⁵, prăjinii sau bățului. Introdus liber în orificiul unei bare transversale râșniței, amplasată la cca 1,20 m înălțime, având „cuiul” fixat superior spre circumferința catilusului, hadaragul acționat de mână descrie un con a cărui bază este râșnița. Acționarea manuală impune ca, pentru a avea randament maxim, diametrul râșniței să nu depășească lungimea brațului. Astfel, râșnițele din colecția Muzeului Etnografic au diametre cuprinse între 42 și 50 cm, acesta nedepășind, așadar, lungimea brațului unui om de statură medie.

Grosimea pietrelor superioare diferă în limite mici, între 7 și 10 cm în cazul unei gresii silicioase, fiind cu cca 2 cm mai înalte în cazul unor pietre poroase, greutatea lor situându-se la limita superioară a forței omului și la limita inferioară a greutății de zdrobire.

Centrarea pietrei a fost și este problema de care depinde eficiența râșniței, un consum mic de energie umană și o cantitate mare de făină obținută într-un timp scurt.

Râșnițele din colecția muzeului ieșean au sistemul de centrare și suprapunere rezolvat în felul următor:

1. a) piatra alergătoare este prevăzută în orificiul central cu o lamelă de lemn (pârpârița) ușor îngroșată la mijloc¹⁶; aceasta se potrivește diametral în două săpături de pe fața internă a pietrei; meta este penetrată central de un fus care, cu



Fig. 5. Râșniță;
Comarna – Iași

¹⁵ *Ibidem.*

¹⁶ C. Bucur, *op. cit.*, p. 94-96.

știftul de la capătul superior, se introduce parțial în orificiul central al pârpâriței;

b) orificiul central al catilusului este săpat elipsoidal, pârpârița ocupând diametrul mare al elipsei, axul fiind angrenat ca mai sus.

2. angrenajul pârpâriță – ax este ajutat în centrare de supraînălțarea suportului de lemn sau piatră în care este fixată meta. Acest angrenaj permite distanțarea sau micșorarea spațiului dintre suprafețele de frecare, determinând finețea făinii; cu cât axul ridică catilusul mai sus, cu atât spațiul se mărește, boabele râșnindu-se în bucăți mai mari, iar energia consumată este mai mică și invers. Acest sistem cu pârpâriță și ax mobil poate să macine boabe de porumb sau grâu de calitate diferite, putând fi reglată imediat după necesități.

Menționăm că o singură râșniță are o pârpâriță metalică, cruciformă, fixată în catilus prin turnarea de porumb. Informația de la deținător este: „prepelite de oțel și fus de fier”. Piesa este masivă, grea, cu meta cioplită supraînălțată.

Randamentul râșnițelor manuale implică relația energie umană consumată – timp efectiv de lucru – cantitatea și calitatea produselor obținute. La ergonomizarea muncii la râșniță un rol important îl are „ferecătura”. Majoritatea pietrelor alergătoare studiate au caneluri radiale complete sau fragmentare, râșnița cu două pârpârițe având alături de rugozitatea naturală, o ferecătură neregulată greu sesizabilă, care contrastează prin primitivism cu forma perfecționată a pârpâriței. În Poiana, com. Deleni (Iași), s-a practicat și ferecătura unghiulară într-o organizare liniar-radială, considerându-se a fi „ferecătura” cea mai eficientă. De altfel, exprimarea informatorului este aparte: „nu ferec piatra, ci o pun pe făină”¹⁷.

În continuare vom analiza o piesă numită tot râșniță, dar care, la data achiziționării, măcina doar semințe de cânepă din care se obținea ulei. Piatra alergătoare are urme ale acționării ei anterior utilizării în noul angrenaj, cu hadaragul tradițional și nu cu sistemul de roți dințate. Acest tip de râșniță, numit în literatura de specialitate „moară de mână cu angrenaj”, este acționat manual, bilateral, roata dințată verticală cu 24 de dinți acționând fusul printr-un crâng cu opt șiștori. Piesa are fusul nituit într-un corp comun cu pârpârița, iar aceasta este fixată cu un cerc metalic cu două șuruburi ce prind și corpul pietrei alergătoare. Mișcarea de rotație a catilusului macină semințele și, în acest timp, prin

¹⁷ Registrul de inventar al Muzeului Etnografic al Moldovei, nr. inv. 3684.

intermediul celor două șuruburi proeminente acționează ritmic teica coșului, reglând debitul șuvoiului de semințe. Spre deosebire de râșnițele analizate până acum, aceasta are o reglare fixă a distanței dintre pietre, apropiindu-se prin aceasta de morile propriu-zise specializate pe anumite calități de făină sau pe anumite cereale.

Amplasamentul râșniței în cadrul gospodăriei țărănești era inițial în tinda casei, într-unul din colțurile din fundul acesteia. Mai târziu, ea este mutată într-o dependință în care se păstrau alimente sau unelte¹⁸. Mutarea râșniței s-a făcut atunci când moara de apă sau aburi a preluat măcinatul cotidian, râșnița devenind o piesă utilizată tot mai rar, de mai multe familii, uneori străine de neam, și care nu aveau acces în casa de locuit. Scoaterea râșniței din casa de locuit¹⁹ reprezintă un serios pas spre disoluție a practicii și necesității râșnitului, în totală contradicție cu obiceiul din evul mediu, când, în timpul năvălirilor dușmane, unul din primele obiecte puse în car era râșnița²⁰.

Asistăm la un moment dat în viața economico-socială la modificări care au repercusiuni asupra evoluției obiectelor de folosință cotidiană. Desigur, toate sistemele normale de producere a făinii se supun acestui proces. Disoluția meșteșugului pietrăritului și mai ales a prelucrării pietrelor de râșniță conduce la diminuarea râșnitului. Ne întrebăm care au fost factorii favorizanți ce, într-un moment de disoluție, au frânat la un moment dat acest proces sau, mai bine zis, au determinat reluarea practicii măcinatului în gospodărie.

Perioadele de secetă îl sileau pe țăran să-și macine puțina recoltă la râșniță, evitând astfel pierderea unei cantități de cereale prin darea uiumului. În același context, se ajungea ca subprodusele obținute din boabele cerealiere să fie remăcinate și folosite în alimentație. De exemplu, pe Valea Jijiei prin remăcinarea țărâței se obținea „zâtea”. În situația în care unii membrii ai C.A.P.-urilor și mai ales bătrânii primeau o cantitate mică de cereale, râșnița era mai eficientă.

Un alt element favorizant al rezistenței lor până astăzi, ca și la pive, este practica gătirii unor mâncăruri tradiționale, cu caracter ritual funerar sau calendaristic, în care zdrobirea cerealelor într-un anume mod se face în mediul rural doar la râșniță. Adăugăm la acestea faptul

¹⁸ T. Pamfile, *op. cit.*, p. 177; Ghenuță Coman, *Contribuții la cunoașterea satului din teritoriul est-carpatic în perioada secolelor V-XI*, în **A.M.M.**, II, 1980, p. 86.

¹⁹ T. Pamfile, *op. cit.*, p. 177.

²⁰ „Graiul nostru”, vol. I, București, Atelierele Grafice Socec, 1906-1907, p. 229.

că la sate se mai face păsatul pentru pui²¹. Desigur, supraviețuirea râșniței până în veacul al XX-lea și „coexistența ei cu tipuri mult avansate ca eficiență poate fi explicată [și] prin mobilitatea sa, dublată de dimensiunile sale redutabile, însoțite de independență față de surse de energie”²².

Sistemele arhaice care au făcut obiectul studiului de față constituie doar o secvență evolutivă în viața acestor piese, ele restrângându-și funcțiile treptat până la dispariție. Apreciem că dacă râșnitul se va relua, motive de ordin social și economic vor face ca populația rurală să revină la practici comportamentale arhaice.

²¹ Pentru informații mai ample și legături cauzale interesante trimitem la studiul lui Ion Chelcea, *Cu privire la hrana de bază a poporului român*, în „Muzeul Satului. Studii și cercetări”, I, București, 1981, p. 401-428.

²² Herbert Hofmann, *Surse documentare nevalorificate privind mijloacele de măcinat de pe cursul inferior al Dunării*, în „Ialomița”, Slobozia, 1983, p. 199.