

**UN MUZEU EUROPEAN LA HÂRLĂU – IAȘI:
MUZEUL VIEI ȘI VINULUI**

Marcel LUTIC, Paul IANCU, Ovidiu FOCȘA

În memoria lui Val Condurache

În comunitățile tradiționale ale românilor din Moldova, la fel ca la toate popoarele care au cunoscut viticultura, vinul a fost asociat sângelui și integrat ceremoniilor și riturilor sacre. Colectat și păstrat la început în saci de piele de animal și/sau în vase de lut, vinul era consumat la marile sărbători comunitare, în riturile de trecere sau în momentele obișnuite ale vieții, reprezentând o ofrandă rituală în libațiile destinate cultului strămoșilor. Sursă a extazului mistic, vinul a fost și a rămas (chiar dacă puțin conștientizat) simbolul transformării vegetalului în forță spirituală. Înaintașii noștri aveau o pronunțată tendință de a transforma actele fiziologice, inclusiv băutul, în ritual, astfel putând să acorde respectivelor acte o mare valoare spirituală¹.

Reminiscențe ale unei spiritualități străvechi sunt sărbătorile strâns legate de cultivarea viței de vie, sărbători patronate mai ales de Sfântul Gheorghe și Sfântul Trif sau Trif Nebunul², divinități care, cu siguranță, au înlocuit sau au suprapus altele anterioare creștinismului.

Asocierea cultivării viței de vie și a vinului cu numeroase credințe, tabu-uri, practici magico-religioase, legate fie de rituri de purificare, fie de gesturi apotropaice, a făcut ca realizarea unui muzeu tematic să nu fie doar o simplă expunere a obiectelor, uneltelor și instalațiilor folosite de viticultor în odiseea muncii, ci, mai ales, o amplă cercetare care să evidențieze rolul omniprezent al vinului în viața omului tradițional. Alegând acest principiu metodologic, am dorit ca Muzeul Viei și Vinului din Hârlău să oglindească fidel prezența și

¹ Mircea Eliade, *Tratat de istorie a religiilor*, București, Humanitas, 1992, p. 48.

² Ivan Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1999, p. 486; A. Fochi, *Datini și eresuri populare de la sfârșitul sec. al XIX-lea. Răspunsuri la chestionarele lui N. Densușianu*, București, Editura Minerva, 1976, p. 264-266; I. Mușlea, Ov. Bârlea, *Tipologia folclorului din răspunsurile la chestionarele lui B. P. Hasdeu*, București, Editura Minerva, 1970, p. 464.

rolul acestei străvechi și miraculoase băuturi în viața înaintașilor noștri, de la naștere până la moarte, fie că e vorba de muncă, fie că e vorba de sărbătoare.

Credem că ideea organizării unui astfel de muzeu într-o zonă cu puternice tradiții viti-vinicole a fost salutară. Munca de gândire și realizare a tematicii de principiu, cât și a celei elaborate, amenajarea spațiului în vederea expunerii și panotarea propriu-zisă a fost îndelungată, începând din 2002 și durând până în vara lui 2006. Astfel, Muzeul Viei și Vinului însumează rezultatele unei intense munci de cercetare științifică întreprinsă în Moldova, cu precădere în zonele viticole, de către specialiștii Muzeului Etnografic al Moldovei din Iași, punând în valoare una dintre cele mai vechi ocupații ale românilor. Structurat pe două nivele (parter și demisol) și „povestit” în 10 săli muzeale, muzeul din Hârlău, gândit după toate regulile muzeografiei și muzeo-tehnicii moderne, adăpostește și teaurizează obiecte ale patrimoniului cultural național din zona Moldovei, de la Vaslui la Rădăuți, de la Huși la Odobești și Panciu, de la Botoșani și Hârlău.

Viticultura din Moldova. Scurtă prezentare

Sacralitatea viței de vie și a vinului este anterioară creștinismului; acest fapt reiese din modul de raportare la vin al dacilor³, dar și din unele credințe ale românilor din Moldova, credințe ce au cu siguranță o vechime mai mare decât creștinismul; potrivit unei astfel de credințe, se spune că trebuia să muncești via 7 ani și să nu te superi, nici să înjuri, chiar dacă te-ai zgâria sau tăia: „Atunci Dumnezeu îți iartă păcatele, te duci drept la cer”⁴.

E cert că viile moldovenesti au supraviețuit străvechilor vii dacice. Podgoriile (etimologic, podgorie înseamnă „sub munte”⁵) de altădată arătau cu totul altfel decât cele de azi; pe vremuri, podgoria se confunda adesea cu însăși vatra satului; în vii se găseau butuci seculari, având uneori proporții impresionante. Interesant e și faptul că vița de vie

³ Dan Oltean, *Religia dacilor*, București, Editura Saeculum I.O., 2002, p. 99.

⁴ E. N. Voronca, *Datinile și credințele poporului român, adunate și așezate în ordine mitologică*, Cernăuți, 1903, p. 901.

⁵ B. P. Hasdeu, *Originile viticulturii la români*, în „Columna lui Traian”, VI/1874, p. 93; Constantin Cihodaru, *Podgoriile de la Cotnari și Hîrlău în economia Moldovei din sec. XV-XVIII*, în „Analele Științifice ale Universității «Al. I. Cuza» din Iași” (s. n.), sect. III (Științe sociale), a. Istorie, tom. X, an 1964, p. 5.

creștea în preajma pomilor⁶, sintagma „o vie cu pomet” (livezi) revenind adesea în documentele medievale. Viile erau sădite în locuri pustii, locuri dăruite de domn; alteori, pădurile erau defrișate pentru a se planta vița de vie⁷.

În funcție de vârstă și stare, moldovenii numeau via în chipuri diferite; astfel, via până în trei ani era *tânără*, după trei ani era *bună*, *făcătoare* sau *lucrătoare*, cea în putere, fără lipsuri sau goluri se numea *întreagă* sau *bătrână*, *paragina* sau *păragine* fiind via lăsată în părăsire, în timp ce locul de unde a dispărut via era numit *sterp*⁸. Indiferent de nume, toate viile trebuiau îngrădite⁹, altfel puteau fi pierdute. De obicei, mai multe vii erau îngrădite laolaltă, formând astfel o *ogradă*¹⁰.

Potrivit istoricilor, cele mai vechi vii din Moldova au fost în părțile de la vestul Siretului¹¹, primul document în acest sens fiind din 7 ianuarie 1407, document care face referiri însă la realități din timpul domniei lui Petru Mușat (1375-1391)¹². Cei mai vechi proprietari de vii au fost domnii și târgoveții, iar mai apoi boierii și mănăstirile, acestea din urmă adunând din daniile domnești și boierești sute de fălci (1 falce = 1,4 ha) de vie, în special în zona Cotnari – Hârlău. Sub raportul calității viilor și vinului, cea mai bună podgorie era, potrivit lui Cantemir, cea de la Cotnari („este mai de soi și mai nobil decât toate vinurile din Europa”¹³), urmând cele de la Huși, Odobești, Nicorești, Greci și Costești¹⁴. Încă din veacul al XV-lea, vinurile Moldovei au fost mult lăudate de călătorii aflați în trecere pe aici¹⁵; de pildă, despre aceleași vinuri de Cotnari, Veranici spunea că „sunt atât de bune la gust și de soi atât de ales, încât nu mai dorești nici vinurile de

⁶ I. C. Teodorescu, *Pe urmele unor vechi podgorii ale geto-dacilor*, București, Editura Agrosilvica, 1964, p. 23.

⁷ Const. C. Giurescu, *Istoricul podgoriei Odobeștilor (din cele mai vechi timpuri până la 1918)*, București, Editura Academiei, 1969, p. 78.

⁸ *Ibidem*, p. 80-81.

⁹ Constantin Cihodaru, *op. cit.*, p. 15.

¹⁰ Const. C. Giurescu, *op. cit.*, p. 81.

¹¹ Constantin Cihodaru, *op. cit.*, p. 5.

¹² *Documenta Romaniae Historica*, A. Moldova, vol. I, București, Editura Academiei, 1975, p. 29-30.

¹³ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, București, Editura Minerva, 1973, p. 52.

¹⁴ *Ibidem*, p. 52-53.

¹⁵ N. Al. Mironescu, *Considerații privitoare la geneza și istoricul răspândirii viței de vie pe teritoriul României*, în „Museum – Studii și comunicări de istorie și etnografie” (MSCIE), Golești – Argeș, 1978, p. 294.

Falern și chiar comparându-le îți plac mai mult acestea”¹⁶, iar un ungur, pe la începutul secolului al XIX-lea, recunoștea că în Moldova „sunt vinuri care pentru bunătatea lor pot să se sfădească cu cele ungurești”¹⁷.

„Epoopea” muncii în vie este bine surprinsă de calendarul popular, calendar care a reglat, după repere cosmice, biologice și vegetaționale ancestrale întreaga viață și activitate a înaintașilor noștri până în pragul veacului al XX-lea. Munca în vie nu se putea face oricum; acest fapt derivă din sacralitatea viței de vie, unele legende românești legându-i originea de sângele ce s-a scurs din rana Mântuitorului: „În coastă l-au înțepat, / Din coastă i-au curs / Sânge și apă. / Din sânge și apă / Viță de vie, – poamă; / Din poamă – vin, / Sângele Domnului pentru creștini...”¹⁸.

Datorită importanței de care se bucurau, vița de vie și vinul au fost puse, de multe popoare, sub patronajul unora dintre divinitățile păgâne și sfinții cei mai respectați¹⁹. La români, unul dintre acești patroni este Sfântul Trif, numit și Trif Nebunul, sfânt ținut pe 1 februarie. Nebuneala acestui sfânt, de fapt o divinitate precreștină ce avea printre „atribuții” și stăpânirea viermilor, s-ar trage chiar din ameteala produsă de vin. Acum, în ziua Sfântului Trif, „podgoreni se duc cu preot la vii, de fac sfeștanie viilor, ca să fie roditoare și păzită de grindină și mană”²⁰. De asemenea, se taie butucii de vie²¹.

Din luna martie începeau lucrările efective în vii; ele durau „într-o serie neîntreruptă, de la începutul primăverii și până în pragul iernii. Acestea se aplicau atât asupra solului, cât și asupra vițelor”²². Pământul dintre rândurile de vie pusă, cel mai adesea, pe araci era săpat sau arat de mai multe ori. Se pare că prima operațiune de acest fel avea loc în lunile martie-aprilie, scopul principal fiind acela de a face să crească mugurii; a doua lucrare din vie, desfășurată prin lunile mai-iunie, viza înflorirea viței, iar a treia, din lunile iulie-august, urmărea să grăbească coacerea strugurilor²³.

¹⁶ Gherasim Constantinescu ș. a., *Drumurile viei și vinului în România*, București, Editura Sport-Turism, 1977, p. 14.

¹⁷ Const. Prisnea, *Țara vinurilor*, București, Editura pentru Literatură, 1961, p. 74.

¹⁸ Tudor Pamfile, *Sărbătorile de toamnă și postul Crăciunului*, București, Socec, 1914, p. 16.

¹⁹ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 486.

²⁰ Artur Gorovei, *Credințe și superstiții ale poporului român*, București, Socec, 1915, p. 19.

²¹ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 488.

²² Vasile Chirica, Silviu Văcaru, *Podgorii ieșene*, Iași, Editura Helios, 2002, p. 38.

²³ *Ibidem*.

În timpul acestor munci, alte sărbători și obiceiuri colorau „relația” oamenilor de altădată cu vița de vie. Astfel, pe 23 aprilie, la Sfântul Gheorghe, alt patron al viței de vie la români²⁴, se făceau, iarăși, rugăciuni în vii și la pivnițe²⁵. La Armindenii (1 mai) exista obiceiul destupării butoaielor cu pelinul de mai²⁶. Marea teamă pe care o inspirau joile de după Paști, de regulă primele nouă, se constată și în interdicția de a nu se lucra acum în vii, „ca să nu dea grindină”²⁷. La Sânziene oamenii ieșeau cu băutură și cu mâncare în dealurile viilor²⁸, această sărbătoare solstițială, în care soarele era în prim plan, având darul de a stimula activitatea din vii. În sfârșit, pe 6 august, la Schimbarea la Față (Probajenii) moldovenii duceau primii struguri copti la biserică; după blagoslovirea lor de către preot, aceștia erau dați de pomană, o cutumă respectată cu strictețe pe vremuri interzicând consumul strugurilor înaintea acestei sărbători²⁹. După cum se observă, la aceste sărbători predominau „riturile de ocrotire și de stimulare a creșterii și rodirii”³⁰.

În același timp, pe lângă obiceiurile și credințele specifice acestor sărbători importante în calendarul viti-vinicol, strămoșii noștri acordau o mare importanță unor mijloace ancestrale de apărare a rodului viei; dintre acestea, amintim obiectele apotropaice de genul căpățânilor de animale, sperietorilor, păsărilor mitico-magice, firelor de ață roșie etc., precum și ofrandele rituale puse la rădăcina viței de vie³¹.

Prin tradiție, recoltatul strugurilor începea după căderea frunzelor, când erau aproape stafidiți³², calendarul popular precizând și o sărbătoare pentru începerea acestei importante munci, anume Ziua Crucii (14 septembrie), sărbătoare numită, în sudul României, și Cristovul viilor³³. Primii struguri erau storși într-un ciubăr, atunci când se vărsa conținutul acestuia în cadă cei prezenți chiuind „ca să fiarbă vinul mai repede” sau „ca să fie vinul tare”³⁴. Îndeobște, primul must

²⁴ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 486.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ *Ibidem*, p. 488.

²⁷ *Sărbători și obiceiuri*, vol. IV, Moldova, București, Editura Academiei, 2004, p. 356.

²⁸ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 488.

²⁹ *Sărbători...*, p. 355.

³⁰ I. Evseev, *op. cit.*, p. 489.

³¹ *Ibidem*.

³² Vasile Chirica, *op. cit.*, p. 41.

³³ I. Evseev, *op. cit.*, p. 489.

³⁴ *Sărbători...*, p. 355-356.

era dat tot de pomană³⁵. Culesul dura circa o lună de zile, întinzându-se până la Vinerea Mare (14 octombrie), simultan având loc și alte munci în gospodăria sau chiar în cramele organizate în vii. Prima operație consta în călcatul strugurilor în lin, călcător, jgheab sau corâtă, niște trunchiuri de copac de mari dimensiuni scobite meșteșugit³⁶. O unealtă des folosită pe vremuri era și mustuitoarea confecționată din crengi de copac³⁷. Adesea, cei care nu aveau teascuri, utilizau zdrobitorile sistem valț³⁸, acestea fiind puse deasupra ciuberelor sau a căzilor.

De obicei, din primii struguri se dădea de pomană, acest lucru făcându-l în special cei care aveau morți tineri³⁹. Uneori, chiar de Ziua Crucii, după culesul viilor sau la călcatul strugurilor, se făcea așa-numita „petrecere a vinului”, participanții bând din vinul vechi⁴⁰. Strugurii erau puși în coșuri împletite din nuiele de răchită sau în albii de lemn⁴¹. Cei care călcau, de regulă bărbați, trebuiau să urmeze reguli stricte, de la spălatul pe picioare până la neatingerea pământului atât timp cât călcau strugurii; numărul lor varia între doi și șapte, adesea munca fiindu-le însoțită de cântatul din fluier⁴².

Putem afirma cu certitudine că Moldova, asemenea celorlalte țări românești, a avut o puternică tradiție viti-vinicolă; în acest sens, realitățile veacurilor trecute, realități consemnate și în numeroase documente de natură etno-folclorică, sunt de netăgăduit. În tot acest context, nu e de mirare că B. P. Hasdeu a putut afirma despre națiunea română că este „o națiune eminentemente vinicolă”⁴³.

Scurt istoric al clădirii

Clădirea în care se află muzeul este situată în orașul Hârlău (aflat la 70 km de Iași, pe drumul spre Botoșani), pe strada Logofăt Tăutu, nr. 7. Construcția datează de la sfârșitul secolului al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea și se pare că a aparținut unui urmaș al

³⁵ *Ibidem*, p. 355.

³⁶ Gh. Bodor, Melania Ostap, V. Semendeaev, *Viticultura în Muzeul Etnografic al Moldovei*, în MSCIE, 1980, p. 470.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Sărbători...*, p. 355.

⁴⁰ *Ibidem*.

⁴¹ Vasile Chirica, *op. cit.*, p. 41.

⁴² *Ibidem*, p. 42.

⁴³ B. P. Hasdeu, *op. cit.*, p. 95.

logofătului Tăutu. Clădirea este masivă, cu fundație din piatră și are dimensiunile în plan de 19,5 m și 14,65 m. Zidurile portante au grosimi de 70-90 cm și sunt din piatră și cărămidă. Este structurată pe demisol, pivniță cu boltă și parter. Intrarea principală este situată pe fațada de sud și se face prin intermediul unei scări din piatră brută.

În decursul anilor, construcția a suferit unele modificări, dar nu esențiale. Astfel, în 1875 și-a schimbat funcțiunea din reședință boierească în sediu al Oficiului Poștal. Amenajările au fost inițial sumare, cea mai importantă schimbare având loc după cel de-al II-lea război mondial, când în încăperile de la demisol s-au executat pardoseli din beton, turnându-se și un planșeu din același material la trei dintre încăperi, introducându-se astfel și centrala termică. Probabil că în această perioadă au dispărut și sobele, rămânând, în prezent, doar nișele, ocnițele acestora și coșurile de fum.

Construcția și-a menținut această destinație până în 1983, fiind cunoscută de localnici sub denumirea de *Casa Poștei*. Faptul că este monument istoric a atras trecerea clădirii sub jurisdicția Primăriei orașului Hârlău, amenajându-se aici Muzeul de Istorie și Etnografie. Ca muzeu, a trecut, la 22 mai 1990, în subordinea Complexului Muzeal Național „Moldova” din Iași, conform Deciziei nr. 334 a Prefecturii Județului Iași.

Începând din decembrie 1999 au început executarea lucrările de consolidare a structurii de rezistență, scoaterea de sub cota de inundabilitate a demisolului și a pivniței prin crearea unui dren perimetral și luarea măsurilor pentru înlăturarea igrasiei din pereții clădirii. Cu prilejul lucrărilor au fost date la iveală noi spații la demisol (umplute, anterior, cu pământ), demonstrându-se astfel că întregul demisol a fost cândva locuit sau servea drept spațiu de depozitare a alimentelor. Precizăm că finanțarea restaurării a fost suportată în întregime de către Ministerul Culturii și Cultelor.

Circuitul de vizitare

Muzeul Viei și Vinului deține piese de patrimoniu de mare valoare documentară și științifică, fiind structurat pe câteva coordonate etnologice fundamentale. Una din aceste coordonate vizează recuperarea ordinii „de profunzime a obiectelor, legea unei lumi care se destramă sau se transformă radical în momentul actual”⁴⁴.

⁴⁴ Horia Bernea, *Tematica Muzeului Țăranului Român*, în „Revista muzeelor”, nr. 4/1996, *passim*.

Primele trei săli ale muzeului surprind prezența vinului în cadrul celor trei mari rituri de trecere din existența umană: *nașterea cu botezul, nunta și moartea cu înmormântarea*; obiecte originare, precum și sugerarea unor obiceiuri, credințe și practici mitico-magice specifice acestor momente alcătuiesc substanța acestor săli introductive. Pentru fiecare dintre aceste trei rituri de trecere a fost amenajată câte o sală specială. Cele trei săli zugrăvesc preocupările de zi cu zi ale moldovenilor, cu tradițiile și obiceiurile lor, cu credințele și superstițiile legate de vița de vie.

Sala I. Nașterea, copilăria, tinerețea. În intenția organizatorilor, primul contact al vizitatorului cu muzeul s-a dorit a fi o dovadă a „relației” lipsită de echivoc a omului tradițional cu vinul de-a lungul întregii sale existențe, de la cele mai banale până la cele mai importante momente, atât personale, cât și comunitare. Astfel, vinul își face simțită prezența în viața omului tradițional încă din perioada prenatală, fie prin consumarea în mod ritual de către femeile sterpe a unui amestec de plante fierte în vin, fie pentru păstrarea sarcinii; acum, o altă rețetă, încărcată de valențe apotropaice, este pusă în practică de către femeile însărcinate. Expresia muzeografică a acestor practici arhaice s-a făcut prin alăturarea unei căni de vin și a unei cănițe de rachiu cu tulpini de trandafir, frunze de mentă și miez de nucă în cruce.

Următorul moment este recreat prin expunerea unei copăi, amenajată ca pătuț pentru noul-născut, alături de care stă talgerul moașei (din lemn), cu „pupăza” (colacul tradițional) în care sunt înfipite monede, precum și două căni. Din momentul apariției pe lume, noului venit îi va fi marcată întreaga existență de prezența vinului. Sub leagăn sunt amplasate câteva obiecte puse acolo în întâmpinarea ursitoarelor, printre care și o oală cu vin care demonstrează că această licoare îl va însoți pe cel născut toată viața. Este motivul pentru care următoarea expresie muzeografică se articulează în jurul unui manechin înveșmântat în port de copil, având la picioare un tortar și un ulcior de vin, ansamblu care ilustrează practica trimiterii copiilor cu hrană și băutură la lucrătorii din țarină. Straiile tradiționale cu care erau îmbrăcați cei care vegheau pruncul sunt brodate cu motive viticole, struguri sau vița de vie. Până în momentul „lumirii” tânărului, un loc aparte îl are vinul în ritualul împărtășaniei, episod ce este redat prin constituirea unei secvențe muzeografice compusă din potir, busuioc, pristornic, linguriță de împărtășanie și cruce de mână.

Centrul de rezistență al acestei prime săli îl constituie un ansamblu muzeografic ce definește șezătoarea, moment în care munca, snoava, cântecul și jocul se desfășurau în jurul ulcelei de vin. Respectivul ansamblu are drept fundal o scoarță cu motive skeomorfe (vârtelnița). În fața acesteia, pe o masă joasă din lemn, cu trei picioare, înconjurată de șase scaune cioplite, se află un fus, un fluier, câni de vin, câteva măciulii de usturoi și un foarfecel legat la gură cu sfoară de cânepă. Prezența foarfecelui legat la gură și a măciuliilor de usturoi pe masa șezătorii surprind un alt obicei însoțit de băutură – Păzitul ritual al usturoiului în noaptea de Sfântul Andrei. În această noapte, fetele mari dădeau un ulcior cu vin și colacul unui băiat pe care îl alegeau dintr-un grup de flăcăi.

Sala a II-a. Nunta. În „camera nunții”, mireasa și mirele sunt îmbrăcați în costume tradiționale; lângă cei doi se află vornicul de masă care are în mână o ploscă cu vin și invită sătenii la masa cea mare. În esență, așa arată sala destinată nunții.

Ca rit de trecere ce asigura stabilitatea și, mai apoi, continuitatea neamului, nunta nu putea să nu fie asociată cu vinul, băutura miraculoasă care asigură, în anumite condiții rituale, legătura cu strămoșii noștri și Divinitatea. Nunta era și este încă preludiul, condiția necesară perpetuării speciei umane; în acest context, vinul, cu ale lui puteri fecundante și transformatoare⁴⁵, trebuia neapărat să aibă un rol important în „scenariul” nunții. În această sală este sugerat modul în care vinul marchează nunta arhaică; obiectele tridimensionale din patrimoniul Muzeul Etnografic al Moldovei, obiecte folosite în cadrul nunții sau care au o legătură intrinsecă cu viața tinerei familii, fotografiile de epocă și textele despre rolul vinului în timpul nunții, au ca scop recrearea, cu mijloace specifice muzeologiei, ambianței unei nunți tradiționale. Precizăm că vinul era, în cadrul momentelor premergătoare nunții, o garanție de participare la acest eveniment; astfel, chemătorii aveau de obicei asupra lor o ploscă cu vin sau o sticlă din lut din care „cel chemat la nuntă trebuia să bea (...). Era semnul că va veni la nuntă”⁴⁶.

Principalele momente ale nunții sunt surprinse muzeal prin intermediul câtorva obiecte reprezentative: lada de zestre (cu mai multe textile de interior tradiționale, textile ce însoțeau, de regulă, lada de zestre), o scoarță cu motive florale, un costum de mire și unul de

⁴⁵ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 486.

⁴⁶ *Sărbători...*, p. 77.

mireasă din zona Iași, un stâlp de pat încifrat cu o ornamentică și simboluri special utilizate la întemeierea unei noi familii, un băț (toiag) de vătăjel, podoabe specifice, năframe, batiste și prosoape folosite frecvent la nunțile de altădată, instrumente muzicale tradiționale, iar, printre toate aceste obiecte, câteva imagini care arată rolul vinului, a băuturii în general, în cadrul nunții.

Sala a III-a sugerează ritualul morții, aici fiind expuse obiecte folosite de sute de ani de țărani din Moldova pentru a-și îngropa morții. Comunitățile arhaice privesc moartea ca pe un nou început. Familia, neamul, se compun deopotrivă din trăitorii pe pământ și din cei plecați dincolo. Periodic, granița dintre cele două lumi devine permeabilă, permițând sufletelor celor dragi întoarcerea acasă (Anul Nou, Joia Mare etc.).

Reprezentarea acestor momente în registru muzeografic, mai cu seamă urmărind prezența vinului în acest context, a fost o operațiune cel puțin dificilă. Deși recuzita nu lipsește, riturile funerare se particularizează în primul rând prin dimensiunea spirituală a acestora.

Pentru a ilustra practicile de ușurare a chinurilor morții au fost expuse jugul acoperit cu o pernă (această practică, atestată pe un larg areal, face trimitere la „unirea cu pământul” și boii psihopompi). Pe un perete alăturat, pe o scoartă din Mândrești – Botoșani, apare pomul de înmormântare și pasărea suflet; aceste motive decorative sunt în legătură directă cu credințelor potrivit cărora, după moarte, sufletul omului se preface în pasăre. Apoi, sunt expuse moșoaițele din care se dădea de pomană vin; lângă acestea niște țesături populare amintesc de cele 24 de poduri sau punți.

Elementul central al sălii îl reprezintă crucea de piatră din cimitirul vechi de la Tansa – Iași, piesă de mare expresivitate muzeologică. Priveghiul, moment de solidaritate comunitară și ultimă petrecere cu defunctul, este reprezentat prin două măști de priveghi din zona Vrancea. Nu lipsesc toiagul de înmormântare, obolul sau dulapul pentru pomeni, ornamentat cu semnul crucii, câinii psihopompi și prevăzut cu fereastra sufletului.

Sala a IV-a. Unul dintre cele mai importante popasuri pe drumul vinului era *hanul* (ratoșul). Era locul unde se întâlneau drumetii de tot felul, locul unde limbile se dezlegau cu ușurință în jurul ulcelelor și cânilor de vin, unde se puneau la cale tot felul de afaceri. Pentru reconstituirea muzeografică a hanului s-au folosit o masă cu picioarele capră, o poliță cu măsuri pentru băutură (oca, țoi etc.), piese de

harnașament, potcoave, tarniță, scară de șa, bici. Imaginea drumetului este completată de traiste și desagi puse în băț și piese de port. Pe masă sunt așezate căni de vin și de rachiu, câteva monede, iar, pe perete străchini și ștergare. Mai pot fi văzute de către vizitatori sipete pentru transportul valorilor, măsuri pentru lichide, desăgi și straie tradiționale pentru bărbați și femei, butoiașe, căni și nelipsita ploscă din care se turna vinul sau se transporta. Un loc special în cadrul acestei săli îl ocupă mijloacele de transport și de păstrare a vinului, prin intermediul acestora vizitatorii putându-și imagina străvechile „drumuri ale vinului”: din cramă în pivniță, din pivniță în piață, târg, iarmaroc sau chiar peste hotarele țării.

Hanul era amplasat întotdeauna la răscruce de drumuri, pentru ca cei care erau plecați de acasă să se odihnească, să mănânce și să bea. Pe un perete al muzeului se află firma hanului de la Zlodica – Ceplenița – Iași, firmă reprezentată pe o coasă din secolul XVII, lângă o frigare făcută din sabia haiducului Pantelimon de la Scobinți – Iași. Transportul vinului se făcea pe vremuri fie în butoaie de capacitate mică așezate pe tarnițe, în spatele cailor sau a asinilor, fie în care mari, trase de boi, atunci când cantitatea era însemnată. Un mijloc intermediar de transport era căruțul de dimensiuni medii, tras de om. Un astfel de căruț, încărcat cu un butoiaș și o balercuță, constituie ansamblul ce ilustrează în muzeu acest aspect din drumul vinului.

În prelungirea acestei săli, vizitatorii iau cunoștință cu „universul domestic” al țaranului, *sala a V-a* găzduind un *interior tradițional* din sub-zona Hârlău. În jurul colțului cu vatră, punctul central al interiorului, se regăsesc celelalte „colțuri” specifice interioarelor de altădată: colțul cu pat (de odihnă), cel cu masă (de reprezentare) și cel pentru păstrarea vaselor și a alimentelor. Desigur, mobilierul, țesăturile și cusăturile, precum și ceramica dau o notă distinctă acestui interior cu valențe preponderent viticole. Ca mai toate interioarele, și interiorul reconstituit în Muzeul Viei și Vinului poartă amprenta puternică a opiniei comunității cu privire la „ce trebuie să cuprindă” și „cum trebuie să fie amenajat”. Prezența textilelor, majoritatea din satele învecinate Hârlăului, constituie și aici o caracteristică foarte vizibilă, conferind căldură și bun gust întregului ansamblu. Interiorul mai cuprinde, alături de obiecte din lemn, metal sau alte materiale, un inventar bogat de vase din lut, precum oale folosite la vatră pentru prepararea sau încălzirea alimentelor, chiupuri, urcioare, căni, străchini, blide, taiere, oale și

câni de diferite mărimi, urcioare, borcane decorate ș.a. De-a lungul grinzilor sunt așezate din loc în loc buchete de busuioc, ceea ce constituie o caracteristică a majorității interioarelor moldovenești.

Incursiunea în lumea viticulturii moldovenești continuă la demisolul clădirii; pe o scară din lemn se ajunge în *sala a VI-a*, aici regăsindu-se o parte din inventarul unei *crame din vie*. Des întâlnită, până în urmă cu 50 de ani, la podgorenii din Moldova centrală, cu precădere în zonele Huși și pe platformele viticole ale Prutului, crama din vie era construcția care deținea atât rolul de adăpost de noapte al țăranului, în perioada rodului, cât, mai ales, acela de depozitar al inventarului de unelte, instalații, recipiente utilizate la munca în vie. În urma cercetărilor de teren întreprinse de specialiștii Muzeului Etnografic al Moldovei s-a putut documenta faptul că acest tip de construcție a dispărut odată cu cooperativizarea agriculturii, în anii '50 ai veacului XX. În urma retrocedării podgoriilor, la începutul anilor '90, crama din vie și-a făcut din nou apariția în anumite zone viticole ale Moldovei, având același rol străvechi.

Pentru reconstituirea interiorului cramei, specialiștii muzeului au ales intenționat un spațiu aflat la demisolul clădirii. Acest spațiu s-a recomandat atât prin dimensiunile sale, cât și prin deschiderile pe care le prezintă pe două dintre laturi, permițând astfel vizitatorului să vadă, din diferite unghiuri, inventarul de obiecte din interior. Acesta cuprinde, ca orice cramă din vie, unelte necesare lucrului în vie, unelte și obiecte folosite la culesul strugurilor (coșârci, coșuri etc.), obiecte folosite la zdrobirea strugurilor (zdrobitori) și recipiente pentru păstrarea mustului și a vinului (butoaie de diferite capacități, balercuțe, dejă, pâlnii din lemn, fierbătoare, cepuitoare etc.). Menționăm că, special pentru acest muzeu, au fost achiziționate câteva obiecte dintr-o cramă din județul Vaslui.

Sala a VII-a este destinată „*muncilor și credințelor*”. Aici sunt expuse puținele unelte folosite în vie (chitonogul, furca mare și cosorul), prin procedee muzeologice aparte fiind prezentate vizitatorilor câteva din mulțimea de obiceiuri și credințe din calendarul viticol. În această sală, mai mult ca în altele, este evidențiată strânsa legătură care a existat între munca în vie și nenumăratele credințe și superstiții ce înconjurau vița de vie și produsul ei⁴⁷. Punctul central în jurul căruia gravitează sala

⁴⁷ Silvia Ciubotaru, *Folclorul medical din Moldova*, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2005, *passim*.

este reprezentat de un cap de cal și de coliba paznicului de vie. Desigur, texte explicative și imagini sugestive completează această temă, altfel destul de greu de tratat din punct de vedere muzeo-tehnic. Tot în acest spațiu expozițional poate fi admirat un teasc mai rar întâlnit, e vorba de teascul pe roți; acesta era închiriat de către proprietar celor care dețineau vie, dar care nu aveau un asemenea teasc; acesta era transportat direct în podgorie și folosit imediat după zdrobire; apoi chiriașul își onora „contractul de închiriere” în natură, plătind o zecime din vinul obținut. Acest teasc era folosit îndeobște în locurile unde proprietarii dețineau suprafețe mici cu vie, astfel încât nu era justificat ca fiecare gospodar să dețină un teasc.

Reamintim că uneltele de lucrat în vie sunt, în general, cele utilizate în agricultură, adică sapa, hârlețul sau furca⁴⁸. Unelte mai deosebite, destinate exclusiv folosirii în vie erau chitonogul (chitanogul) pentru araci, cosorul pentru ciuntitul vârfurilor și răritul frunzelor (înlocuit în timp de foarfece⁴⁹), uneori o sapă mare, deosebită de cele obișnuite, gheara, unealtă folosită la păpurit, gripca, o răzătoare lată de fier cu mâner de lemn⁵⁰, și copcitorul pentru „degajarea pământului din jurul butucului”⁵¹. Un obiect exotic, utilizat de către paznicii viilor de altădată, era cornul de ceramică, asemănător celui de vânătoare⁵²; un astfel de corn din ceramică neagră poate fi văzut în Muzeul Viei și Vinului.

Holul de la demisol, considerat *sala a VIII-a*, adăpostește *instalațiile tehnice* utilizate la tescuirea strugurilor. Cele cinci teascuri din colecția Muzeului Etnografic al Moldovei, de mare valoare prin ingeniozitatea și valoarea lor, oferă vizitatorilor o mini-tipologie elocventă. Păstrate în crame sau folosite direct în vie, aceste instalații, esențiale pentru obținerea vinului, ajută privitorii să-și contureze o imagine cât mai completă asupra viticulturii din Moldova. Au fost astfel ilustrate elocvent modalitățile arhaice de presare a strugurilor.

Teascul cu pene orizontale (de la Oneaga – Botoșani) este un obiect de referință pentru acest tip străvechi de instalație, care abia a

⁴⁸ Gh. Bodor, *op. cit.*, p. 470.

⁴⁹ I. Vlăduțiu, *Etnografia românească*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1973, p. 183.

⁵⁰ Const. C. Giurescu, *op. cit.*, p. 115.

⁵¹ Violeta-Veturia Bazarciuc, *Câteva date cu privire la istoricul viticulturii în zona Hușilor și a instrumentarului viticol*, în **MSCIE**, 1978, p. 399.

⁵² *Ibidem*, p. 473.

mai putut fi documentat în lucrările de specialitate⁵³. Folosite frecvent în antichitatea greco-romană, aceste teascuri, după o carieră milenară, au încetat să mai fie utilizate. Teasca cu grindă orizontală și șurub (de la Cotu Miculiți – Botoșani) este o altă piesă expusă. Prin comparație, această piesă face trimitere la tipurile asemănătoare din Transilvania, subliniind puternicele interferențe dintre cele două provincii românești. Teasca cu un șurub central din lemn este tipul care s-a impus până astăzi, modificarea principală privind înlocuirea șurubului din lemn cu unul de fier. Un alt tip de teasc din lemn, cel cu două șuruburi laterale, impresionează prin masivitatea „broaștelor” și a mesei, dar și prin eleganța și precizia execuției șuruburilor, confecționate fără strung, doar prin crestare. Obiecte asemănătoare încă se mai află în uz pe Valea Telejnei – Vaslui.

Sala a IX-a este consacrată unui meșteșug conex viticulturii, *butnăritul* sau *dogăritul*. Dată fiind importanța acestui meșteșug, apărut și dezvoltat mai cu seamă datorită viei și vinului, într-un muzeu dedicat viticulturii nu putea lipsi ilustrarea meșteșugului dogăritului. Vizitatorii pot regăsi multe dintre uneltele dogarului, dar și unele recipiente de lemn necesare depozitării, conservării și transportului vinului: butoaie, butoiașe, fedeleșe, ciubere, balerci ș.a. Este reprezentată, evident cu mijloace muzeale, o butnărie așa cum era în secolul al XVII-lea, asta pentru că au fost găsite uneltele folosite de meșterii butnari din acea perioadă: buturuga, barda, scăunoaia unde era prinsă și prelucrată doaga, căzi, butoaie, precum și un banc de dulgherie. În „atelier” sunt ilustrate atât fazele de prelucrare a butoaielor (confecționarea doagelor și a cercurilor, montarea doagelor, focăritul, gărdinăritul, confecționarea și montarea fundului), cât și expunerea uneltelor și instalațiilor folosite de butnari: topor, bardă, bedreag, mai, pene, ferăstrău, cuțitoaie, gealău, masa, păpușa, șabloanele, șurubul pentru strâns doage, compasul, gărdinarul etc. Spațiul expozițional restrâns destinat butnăritului nu a permis expunerea principalelor produse (căzi, butoaie etc.), care au mari dimensiuni. De aceea s-a optat în special pentru etalarea unor obiecte de dogărie mică.

Sala a X-a, ultima a muzeului, este destinată unui alt meșteșug care avea multiple legături cu viticultura, e vorba de *olărit*. Pe vremuri, oalele de pământ (bărdăcile sau cămile) erau folosite cel mai adesea la băutul vinului, inclusiv de către boieri și domni. De altfel, versurile unui

⁵³ N. Al. Mironescu, C-tin Iliescu, *Cu privire la inventarul viticol tradițional – călcătoarea și teasca*, în „Sesiunea de comunicări științifice a Muzeelor de Etnografie și Artă Populară”, București, 1969, p. 181-198.

cântec popular sunt edificatoarele: „La pământ cu talpa goală / Vinul vechi se bea din oală”.

Reunind cele trei mari grupe ale ceramicii populare, ceramica neagră, roșie smălțuită și nesmălțuită, sala a X-a prezintă un vast repertoriu de forme, determinat atât de tehnicile de lucru, cât și de utilitatea pieselor adaptate diferitelor necesități casnice: oale, străchini, talgere, căni, ulcioare, lăptare, chiupuri, fierbători pentru vin. Sala debutează cu un sector dedicat ceramicii arheologice. Evident, referința principală este făcută asupra civilizației geto-dace. În aproape toate centrele de olărit din Moldova s-au lucrat vase speciale destinate oficerii unor datini strămoșești. Din această categorie surprind plăcut vizitatorii tradiționalele moșoaice realizate la Poiana Deleni – Iași, din ceramică neagră, și la Zgura – Vaslui, din ceramică roșie nesmălțuită, decorate prin pictare cu var, precum și oale de moși de forme diferite, ce se dădeau de pomană, pline cu vin sau cu diverse mâncăruri rituale.

Partea principală a sălii X este rezervată pieselor ceramice ce formează inventarul viticol, aceste piese fiind foarte numeroase ca tipologie. Din multitudinea de forme pentru capacitate se remarcă cu precădere recipientele pentru ținut băuturi și vasele pentru băut, un loc special ocupând „urcioarele”. De forme și mărimi variate, ele alcătuiesc, alături de oțetare, cele mai caracteristice forme ceramice românești, păstrate după foarte vechi tradiții. În afara cănilor pentru servit vinul, în expunere mai sunt și păhărele de țuică, ceșcuțe miniaturale, ulciorușe pentru consumul rachiului și a țuicii produse la Tansa și Poiana Deleni – Iași.

O altă parte a sălii este rezervată prezentării unui atelier de olar. În finalul mini-expoziției dedicate olăritului s-a optat pentru ilustrarea renumitului centru de ceramică neagră de la Poiana Deleni – Iași. Aflat în apropierea orașului Hârlău, la o distanță de 15 km, centrul de ceramică de la Poiana s-a făcut remarcat în timp printr-un olărit de foarte bună calitate, ce a păstrat multă vreme tradiția preistorică a ceramicii negre din *La Tène-ul* dacic. Nota caracteristică a acestui tip de ceramică este bombarea accentuată a pântecelui vaselor, indiferent de destinația lor. Separat sunt expuse și cunoscutele moșoaice de 0,5-1 l, măiestrit lucrate și ornamentate cu var, prin închistrare, cu paiul ori cu trestia, de renumiți olari din Poiana, precum Toader Nica și Andrei N. Gheorghe.

*

Socotim că cei care se vor încumeta să treacă pragul acestui original muzeu își vor face o imagine cât mai exactă asupra acestei străvechi ocupații a locuitorilor Moldovei, astfel încât, atunci când vor duce o ulcică de vin la gură, își vor aminti cu încântare și emoție de ceea ce au văzut în târgul Hârlăului! Fiind unic în Moldova cu acest profil, îndrăznim să afirmăm că Muzeul Viei și Vinului este o instituție de talie națională, ba chiar europeană, și așteptăm ca pragul acesteia să fie pășit de către toți cei doritori de cunoaștere și de frumos; cu toții vor putea cunoaște inegalabile mărturii materiale și spirituale lăsate nouă moștenire de către strămoși.

Astfel, suntem convinși că publicul vizitator, prin mai buna integrare a acestui original muzeu în circuitul turistic intern și internațional (printr-un marketing muzeal activ care să presupună activități precum: crearea unui site aparte pe site-ul Complexului Muzeal Național „Moldova” din Iași sau măcar crearea unei secțiuni speciale în cadrul celui deja existent, utilizarea altor mijloace de promovare electronică, folosirea unor materiale promoționale moderne și atrăgătoare, o bună relație cu mass-media, montarea unor indicatoare vizibile la intrările principale din Hârlău, pe drumul european E 85, în Târgu Frumos, dar și în Botoșani, un parteneriat special și constant cu agențiile de turism din Iași și București, degustări de vin care s-ar putea transforma în momente de neuitat, un eventual Festival anual al Vinului ș.a.), va avea prilejul să cunoască particularitățile specifice acestei ocupații străvechi a românilor din Moldova.

Oricum, în scurtul timp trecut de la deschiderea Muzeul Viei și Vinului acesta a organizat deja câteva manifestări aparte, iar expoziția de bază a avut parte de aprecieri elogioase atât din partea specialiștilor, a mass-mediei, cât și a publicului vizitator (în acest sens, textele din Anexă sunt edificatoare), muzeul din Hârlău tinzând să devină, pe bună dreptate, un adevărat centru cultural local și regional. Credem că Muzeul Viei și Vinului, deși unul relativ mic și izolat, are mari șanse să supraviețuiască cu succes în această epocă agitată, putând fi încadrat, potrivit sintagmei lui Kenneth Hudson, în categoria muzeelor „cu șarm”⁵⁴.

⁵⁴ Kenneth Hudson, *O istorie socială a muzeelor*, București, Editura Meridiane, 1979, p. 82.

Résumé

Compte tenu de l'association de la culture de la vigne et du vin à de nombreuses croyances, tabous, pratiques magiques – religieuses, liés soit à des rites de purification, soit à des gestes apotropaïques, la réalisation d'un musée thématique n'est pas une simple exposition des objets, outils et installations utilisés par le viticulteur dans l'Odyssée du travail, mais surtout une vaste recherche qui met en évidence le rôle omniprésent du vin dans la vie de l'homme traditionnel. Choissant ce principe méthodologique, on a voulu faire en sorte que le Musée de la Vigne et du Vin de Hârlău – Iași soit un miroir fidèle de la présence et du rôle de cette ancienne et miraculeuse boisson dans la vie de nos ancêtres, de la venue au monde jusqu'à la mort, qu'il s'agisse soit du travail, soit de la fête. De la sorte, le Musée de la Vigne et du Vin présente les résultats d'un intensif travail de recherche scientifique entrepris à travers la Moldavie, surtout dans les zones viticoles, par les spécialistes du Musée Ethnographique de la Moldavie, mettant ainsi en valeur l'une des plus anciennes occupations des Roumains de Moldavie. La création de la thématique de principe et aussi de la thématique élaborée, l'aménagement de l'espace pour l'exposition, et la réalisation proprement dite de l'espace ont requis une longue période de temps, qui s'est étendue de 2002 jusqu'à l'été 2006.

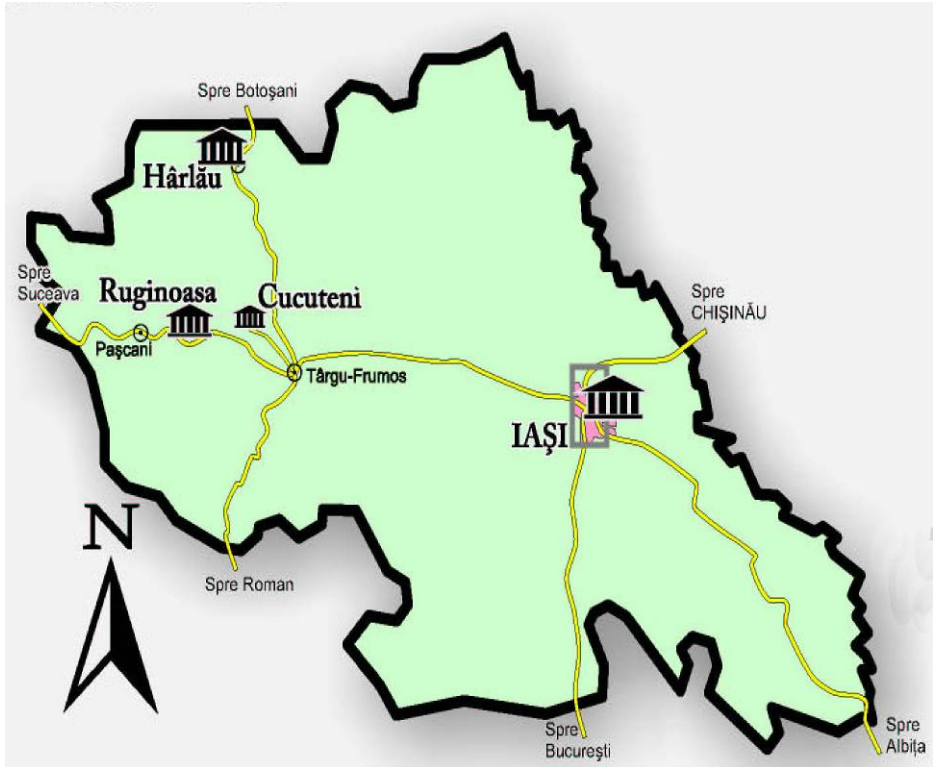
Après quelques considérations introductives concernant le rôle extrêmement important du vin dans la vie de l'homme archaïque, le matériel fait une courte présentation de la viticulture de Moldavie, présentation documentée par les documents historiques, mais aussi par ceux de nature ethno-folklorique. Les auteurs ont par la suite passé en revue l'histoire du bâtiment qui abrite le musée et qui est situé rue Logofăt Tăutu, no 7. La construction date de la fin du XVIII^{ème} siècle – début du XIX^{ème} et semble avoir appartenu à un successeur du chancelier Tăutu.

Le Musée de la Vigne et du Vin détient des objets de patrimoine de grande valeur documentaire et scientifique, étant structuré selon plusieurs coordonnées ethnologiques fondamentales. L'exposition est constituée selon les deux niveaux du bâtiment (rez-de-chaussée et sous-sol), étant «racontée» en 10 salles de musée. La présentation du circuit de visite est réalisée par la mise en évidence de quelques aspects plus importants des 10 salles. La première salle, située au rez-de-chaussée, familiarise le visiteur avec la liaison entre le vin et la naissance, l'enfance et la jeunesse de l'homme; la deuxième salle met en évidence le rôle de l'homme dans le deuxième grand rite de passage, c'est-à-dire les noces, et dans la troisième salle on suggère les interférences du vin à la mort et aux funérailles; la quatrième salle reconstitue l'atmosphère d'une auberge, l'un des plus importants arrêts sur la voie du vin; continuant cette salle, les visiteurs rencontrent dans la cinquième salle l'«univers domestique» du paysan, tel qu'illustré par un intérieur traditionnel de la sous-zone de Hârlău; l'incursion dans l'univers de la viticulture traditionnelle moldave continue au sous-sol du bâtiment, et suivant une escalier en bois les visiteurs arrivent dans la sixième salle, où se retrouve une partie de l'inventaire d'une cave à vin; la septième salle est censée illustrer «les travaux et les croyances», et le hall du sous-sol, utilisé en tant qu'huitième salle, abrite les installations techniques utilisées pour presser les raisins, alors que la neuvième salle est consacrée à un métier connexe de la viticulture, la réalisation des tonneaux et des douves, et la dixième et dernière salle du musée présente un autre métier à multiples liaisons avec la viticulture, à savoir la poterie.

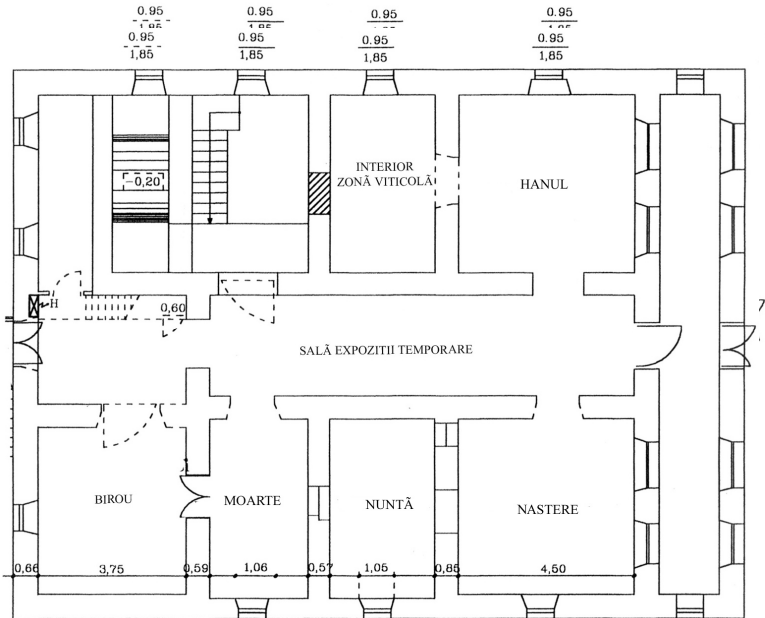
L'étude fournit aussi des annexes très utiles, telles la carte du département de Iași (avec la position exacte de la ville de Hârlău), le plan de l'exposition, quelques impressions et opinions de spécialistes très connus dans le domaine mais aussi de visiteurs avisés, et à la fin des images de l'inauguration du Musée, de l'exposition permanente et aussi des manifestations organisées en 2006 et 2007.

ANEXE

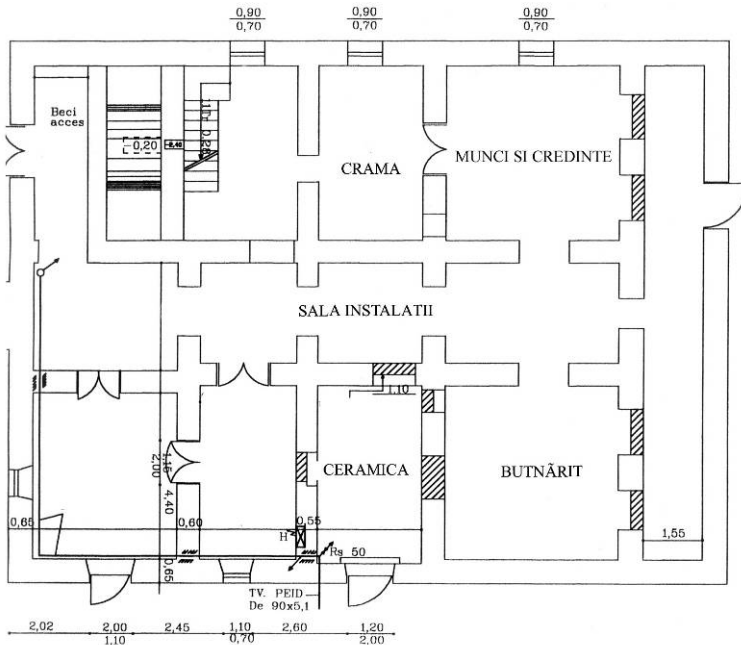
HARTA JUDEȚULUI IAȘI



PLAN EXPOZIȚIONAL



Parter



Demisol

IMPRESII. OPINII

Aceste străvechi meleaguri românești – pe care viața de vie a nutrit mereu speranțe, idealuri și dragoste de viață, iar vinul, liant, potrivit credinței, între om și divinitate, a fost permanent un aliat al omului în muncă, în luptă și-n iubire de moșie – aceste meleaguri, spuneam, aveau nevoie de un Muzeu al Viei și Vinului, împlinit în exponate grăitoare care să ilustreze deopotrivă legătura vinului cu dumnezeirea, precum și existența noastră pe aceste plaiuri...

Și iată împlinită porunca de suflet românesc într-o instituție muzeală de prestigiu. Îi dorim din toată inima ca, într-un viitor nu prea îndepărtat, să-și capete dimensiunile meritate!

Acad. Valeriu D. Cotea

Muzeul Viei și Vinului din Hârlău este una dintre cele mai frumoase idei puse în practică în România ultimilor ani. Aici au fost puse laolaltă imaginație, forța tradiției, Memoria, generozitate, spirit practic și o mare răspundere civică. Astfel, un conac medieval care a supraviețuit ca prin minune, a ajuns să reprezinte o atracție culturală și un semn de identitate. Felicitări!

Principele Radu

O plăcută surpriză să poți parcurge un arhaic „drum al vinului” din viața oamenilor de pe aceste meleaguri, prin intermediul unei excelente scenografii muzeografice. Felicitări colegilor noștri pentru patrimoniul ce-l dețin, pentru expunerea modernă și pentru devoțiunea profesională de care dau dovadă! Urăm acestui „tânăr” vlăstar al muzeografiei etnografice românești viață lungă, dezvoltare armonioasă și o accentuată prezență în conștiința comunității.

*Dr. Doina Isfănoni – director științific al
Muzeului Național al Satului București*

Felicitări celor care au trudit la restaurarea acestui monument, la realizarea acestui muzeu și la recuperarea, pentru posteritate, a unor bunuri de valoare excepțională pentru patrimoniul cultural național și... universal! Susțin ideea altor vizitatori că aici este bine să se facă și niște

degustări și chiar desfaceri de produse viticole... Mulțumiri pentru tot ce faceți pentru cultura românească!

Mihai Gorgoi – Inspector șef în Ministerul Culturii și Cultelor

Cu mii de mulțumiri pentru disponibilitatea de a organiza la muzeu o parte a manifestării științifice „Zilele francofoniei”, ediția a XIII-a. Un muzeu de talie europeană care merită cunoscut în România și în străinătate!

Prof. univ. dr. Marina Ionescu, Șef al catedrei de Limbă și Literatură Franceză, Univ. „Al. I. Cuza” Iași

Felicitări celor care au contribuit la realizarea acestui splendid muzeu; am regăsit aici, cu încântare, ceva din spiritul lui Bernea, de la Muzeul Țăranului Român! Mulțumesc!

Prof. univ. dr. Elena-Brândușa Steiciuc

Very interesting and unique. I have visited wine areas in a number of countries throughout the world. Nowever I have never seen anything comparable to This museum.

R. Bruce Ving, Athens, Georgia, USA

O fascinantă incursiune în universul autentic al sufletului românesc! Un drum nostalgic înspre originile neamului, înspre ceea ce este esența și valoarea! Felicitări pentru această bijuterie de arhitectură, de etnografie și de spiritualitate! Lăudată fie truda celor care au avut ideea și au zidit acest lăcaș al sufletului nostru!

Prof. Mihaela Vornicu, Liceul „V. Alecsandri” din Iași, în numele celor 40 de cadre didactice, de Limba și Literatura Română din Iași care au vizitat acest muzeu

A avut dreptate Sadoveanu: vinul e o doftorie dumnezeiască!

Nicolae Gălățean, Ioan Pinteș și colegii de la Direcția Județeană pentru Cultură Bistrița Năsăud

Muzeul Viei și Vinului m-a impresionat în mod deosebit, atât pe mine, cât și pe colegii mei de clasă. Ne-au plăcut mult obiectele (piesele) cu care era produs vinul și ne-au impresionat costumele populare care erau îmbrăcate în zi de sărbătoare de locuitorii acestor împrejurimi. Este un muzeu foarte drăguț, cochet și curat, care poate întrece orice muzeu din țară. Spun acest lucru pentru că noi, elevii din clasa a IV-a am vizitat și alte muzee care ne-au impresionat, dar acesta le întrece pe toate...

Colectivul clasei a IV-a, Școala Holboca – Iași

Felicitări celor care s-au gândit să întemeieze acest muzeu. Am fost plăcuți impresionați de prezentare.

Turiști din Brașov și Craiova

Felicitări! Ați făcut o treabă excelentă. Face 5 lei biletul nu 1,5 lei. E prea puțin pentru ceea ce am văzut aici.

Turist, Târgoviște

Un gând bun, o impresie frumoasă... dar o sugestie: trebuie să dați să se deguste și vin.

Turist, Iași

O retrăire a unui trecut încărcat de farmec și culoare. O adevărată operă muzeistică slujită cu dăruire și bucurie de d-l prof. Paul Iancu.

Turist, București

Sunt foarte bucuros pentru că am avut ocazia să văd acest muzeu care păstrează aerul după care tânjim astăzi.

Turist, Piatra Neamț

Mă mândresc cu un asemenea muzeu. Unul dintre cele mai frumoase pe care le-am văzut. Felicitări! A meritat atâta muncă.

Turist din Egipt

O impresie plăcută și de neuitat!

Elevii Școlii Nacu, comuna Deleni – Iași

Very nice surprise in Hârlău!

C.A., San Francisco, California, USA

„In vino veritas!” ... cu adevărat ne-am simțit pășind de-a lungul vremurilor, constatând acest adevăr. Felicitări pentru inițiativa de a crea acest Muzeu al Vinului pe aceste meleaguri pline de legendă!

Profesori de la Școala Ion Creangă din Iași

Vă mulțumesc pentru dăruirea cu care păstorii această bijuterie a Hârlăului și a țării!

Prof. Oana Spînu, Hârlău

Unul din cele mai grozave muzee. Excelentă ideea de organizare! Excelentă prezentarea! Felicitări!

Prof. univ. dr. V. Fluture, Iași

Este pentru noi un noroc, o binecuvântare, un neașteptat moment de descoperire a acestui muzeu. Felicitări!

Cadre didactice și elevi ai Școlilor Normale din Iași și Chișinău

Frumos, dar fără vin nu are același farmec. Multe din aceste obiecte se pot vedea și în alte muzee, dar aici au un farmec aparte.

Mihaela Cuțitaru, Iași

ILUSTRĂȚII

20 iulie 2006 (Sf. Ilie) – Inaugurarea muzeului





Sala I – Nașterea și tinerețea



Sala II – Nunta





Sala III – Moartea și înmormântarea





Sala IV – Hanul (ratoșul)







Sala V – Interiorul tradițional





Sala VI – Crama



Sala VII – Munci și credințe





Sala VIII – Instalații tehnice





Sala IX – Butnăritul





Sala X - Ceramica



**Manifestări culturale
(expoziții temporare, spectacole, seri muzeale etc.)**



