

PIVELE DE ULEI DE PE VALEA COMĂNELOR — ȚARA OLTULUI

Constantin CATRINA și AL. BUȘILĂ

Unul din cele mai interesante domenii de cercetare etnografică îl constituie instalațiile tehnice populare, răspindite pe întreg cuprinsul țării, cu o mare vechime atestată documentar și prezentând o remarcabilă varietate de tipuri.

În cadrul studiului de față ne-am oprit asupra unei microzone cercetată și anterior¹ — Valea Comănelor, situată la estul Țării Oltului în zona mai vastă Perșani și cuprinzând localitățile Comăna de Jos și Comăna de Sus.

Din punct de vedere al artei populare — în mod deosebit — grupul de localități „format din Cuciulata, Lușța, Comăna de Jos și de Sus, Veneția de Jos și de Sus, Grid, Pârâu și Perșani se leagă direct de zona Făgărașului și poartă tot mai mult, cu cât venim spre vest, semnele acesteia”².

Valea Comănelor a reprezentat permanent un loc ce a stimulat dezvoltarea omogenă a celor mai variate instalații tradiționale. Morile de apă, pivele pentru țesături, joagărele, instalațiile pentru țuicărit, vărărit, sticlărie, lemnărit, pivele de ulei etc. s-au dezvoltat continuu pe vatra și hotarele celor două sate surori. La înflorirea acestor preocupări au contribuit în mod deosebit hărnicia și priceperea oamenilor, debitul izvoarelor de apă curgătoare, lemnele de foc ce se găsesc din abundență în apropierea satului.

O parte din aceste instalații, ca piua de ulei și de haine, o moară țărănească etc., aflate acum în curs de conservare și expunere în cadrul muzeului sătesc din Comăna de Jos, sint vizitate de un public din ce în ce mai numeros, alcătuit nu numai din localnici, dar și din străini de localitate, care adesea rămân uimiți de ingeniozitatea meșterilor populari.

Pivele („piole”) de ulei au fost atestate pînă în prezent în numeroase alte zone etnografice³, iar pe baza cunoașterii diferitelor tipuri de asemenea instalații, Herbert Hoffmann a stabilit și o tipologie a lor⁴.

Pe Valea Comănelor, piua de ulei a cunoscut o răspindire continuă, în conformitate de altfel cu solicitările populației din cele două localități precum și a vecinilor acestora, la care mai adăugăm și creșterea producției de semințe cultivate individual de pămîntul sătenilor respectivi.

Vorbind despre tradiția acestor instalații, Al. Bărbat stabilește în lucrarea sa, *Dezvoltarea și structura economică a Țării Oltului*, pentru perioada anilor 1938, un număr de „109 mașini pentru prepararea uleiului din semințe, toate aceste instalații fiind înscrise pentru acea perioadă la Camera de comerț”⁵. Același autor mai menționează și faptul că asemenea „Mașini pentru prepararea uleiului din semințe din bostan sînt în fiecare sat cîte 1—2 și chiar mai multe”⁶.

¹ C. Catrina, P. D. Idu și Al. Bușilă, *Pivele de pe Valea Comănelor—Țara Oltului*, Brașov, „Aluta”, anuarul Muzeului Sf. Gheorghe, 1970.

² Cornel Irimie, *Portul popular din zona Perșanilor — Țara Oltului*, București, 1958, p. 7.

³ Tudor Pamfile, *Industria casnică la Români*, București, 1910, p. 236; Ștefan Olteanu și Constantin Șerban, *Mestesugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*, București, 1969, p. 315; Valeriu Butură, *Pivele de ulei din Transilvania*, în „Revista muzeelor”, nr. 2, 1965, p. 125—133; C. Irimie și H. Hoffmann, *Muzeul tehnicii populare din Dumbrava Sibului*, în „Studii și cercetări”, extras, p. 287; Gheorghe Bodor, *Prese de ulei în Muzeul etnografic al Moldovei*, în „Revista muzeelor”, 1965, număr special (rezumatul comunicării prezentate la prima sesiune științifică a muzeelor din Republica Socialistă România, 27—29 decembrie 1964), p. 481.

⁴ Herbert Hoffmann, *O tipologie a instalațiilor de tescut uleiului în România*, în „Ciborium”, Sibiu, 1966, p. 49.

⁵ Al. Bărbat, *Dezvoltarea și structura economică a Țării Oltului*, Cluj, 1938, p. 163.

⁶ *Ibidem*, p. 166.

Piuăritul a constituit o indevletnicire secundară a țăranilor agricultori și se desfășura pe parcursul unui sezon de 4—5 săptămâni, în special „în timpul Postului mare — al Paștilor”.

Instalația în întregul ei era așezată în cadrul gospodăriei individuale, de obicei sub un șopron. Într-o altă încăpere a casei sau într-o parte a curții (tindă, căsuță) se afla „plostănu” (soba) pentru prăjit semințele din care se extrăgea uleiul.

Piua de ulei întilnită de noi pe Valea Comănelor este alcătuită din următoarele părți componente, toate acestea fiind realizate din lemn de esență tare (stejar), „adus dintr-o pădure de față” :

1. Jugul teascului, format din stilpii de susținere și sleme (grinda, adică partea de sus a instalației care leagă cei doi stilpi laterali); 2. mîinile berbecilor; 3. berbecii; 4. birsa; 5. dopul; 6. teascu; 7. penele.

Urmărind evoluția acestei instalații, menționăm că după anul 1940, penele pentru presare (acestea fiind din lemn de fag cu o lungime de 60—70 cm și de la 3 la 12 cm lățime) au fost înlocuite cu un șurub de metal, ce se învîrtea cu o cheie metalică sau din lemn de către persoana care conducea procesul de fabricație a uleiului.

Cei mai recunoscuți meșteri în construirea și repararea acestor instalații tradiționale au fost lemnarii și dulgherii Ion și Gheorghe Gridan care, folosind ca unelte : tesla, barda, secura, ferăstrăul, sfredelul, au construit în aceste localități instalații țăărănești din cele mai variate.

Dar în afară de instalația propriu-zisă (teascu), procesul de fabricație al uleiului mai depinde și de :

1. Piua cu 6—12 ciocane pentru decorticarea semințelor oleaginoase.

2. Soba sau „plostănu” pentru prăjitul semințelor, construită din cărămidă, iar plita din țiglă și pămînt (humă galbenă, puțin cenușie), „că altfel prăjala prindea miros”.

Cum pivele de ulei de pe Valea Comănelor (Comana de Jos și de Sus) se caracterizau prin teascu cu lovire a berbecilor, apreciem și noi că această tehnică a reprezentat la mijlocul secolului al XIX-lea o cucerire superioară față de „lovitul cu maui de mină” a penelor pentru presat. Prin invenția berbecilor, „stilpii se prelungesc, iar capetele superioare (ale teascului) se unesc printr-o grindă fixă de legătură care depășește în ambele direcții dimensiunile oalei”⁷. Iată deci că „berbecii prezintă un progres deosebit față de maie care pot fi dimensionate în funcție de forța omului care trebuie să le manipuleze liber, adică să le poată ridica și să poată lovi cu ele cu destulă vehemență pentru a da randament. Berbecii fiind suspendați permit mărirea masei de lemn și în consecință a greutateii. Acționarea lor adaugă deci forței de lovire a omului și forță ponderală mărită, crescînd mult efectul”⁸.

La pivele de ulei de pe Valea Comănelor se prelucrau în mod deosebit semințe de dovleac („lobeniță”) și mai rar alte semințe, ca cele de cîneșă, in, floarea soarelui, simburi de nucă. Din sămînța de in, scotea uleiul în special populația localităților din Comăna de Jos și Crizbav (Țara Birsei). Prelucrarea semințelor în general, dar în mod special a celor de dovleac obliga, pe fiecare gospodar ca mai înainte de a pleca la piuă, să usuce foarte bine, acasă pe sobă, într-o tavă de tablă, semințele din care urma să se scoată uleiul comestibil.

Datorită numărului mare al pivelor de ulei din aceste două localități ca și pentru calitatea muncii și interesul dovedit de deținătorii acestor instalații, seseau aici cu produsele lor oameni de prin toate satele vecine : Crihalma, Ticușu Nou, Ticușu Vechi, Fintina, Hoghiz, Cuculata, Mateiaș, Hălmeag, crizbăvenii din Țara Birsei, frecvență pe care o socotim deosebit de interesantă mai ales pentru legăturile permanente stabilite între populația diferitelor zone etnografice, între Țara Oltului și localitățile de dincolo de Perșani.

În majoritatea cazurilor, transportul semințelor pentru ulei se făcea individual, de către cel interesat, ducînd fiecare om cu spinarea cite o „ferdelă”, două.

Ajunși la piuă, oamenii își așteptau rîndul. Dacă soseau dimineața, terminau cu treaba către seară ; dacă ajungeau la piuă seara, terminau și plecau către casă, noaptea.

La piua de ulei cu 6 ciocane a lui Mișa Ion, singura instalație în stare de funcționare pînă astăzi, „puteau să facă ulei 30 de inși de noaptea pînă noaptea”. Dar cel mai bine lucrau cite 18—20 de persoane.

Remarcăm faptul că sămînța adusă la piuă nu era măsurată de către proprietarul pivei, ci „întra cit se putea”. Ajuns deci la piuă, și după ce-i venea rîndul, gospodarul lua din semințele sale de două ori cu palmele făcute „căuș” și le introducea în piua de pisat simburii. De obicei fiecare om venea cu „o măsură” de 20 de kg, semințe din care știau că „trebuie să iasă o turtă de 2—2 ½ kg ulei”.

Semințele astfel introduse în piuă erau pisate cu ciocanul pînă se decojeau și se fărâmițau mărunt. În timpul zdrobirii propriu-zise, semințele se mișcau din cînd în cînd în piuă, cu mîna sau cu un băț, pentru a nu se prinde pe piuă.

Persoanele care zdrobeau cu ciocanele semințele destinate obținerii uleiului se aflau mereu în picioare pe coada ciocanului, aplecîndu-se înainte și înapoi, imprimînd cu fiecare mișcare o deplasare de

⁷ Herbert Hoffmann, *op. cit.*, p. 53.

⁸ *Ibidem*, p. 53.

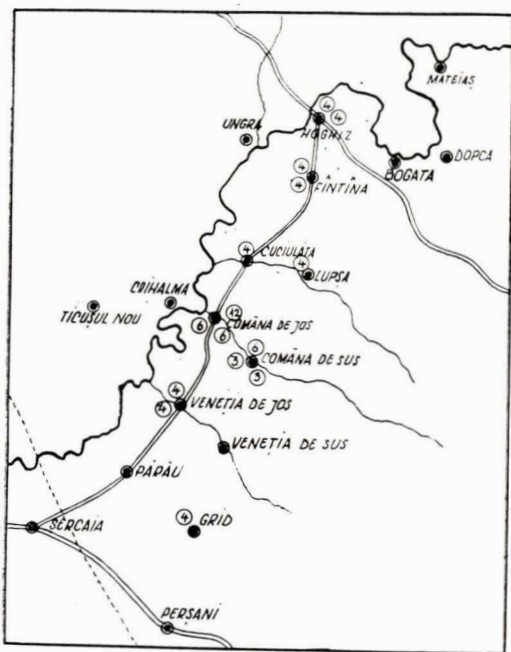


Fig. 1

FIG. 1. SITUAȚIA PIVELOR DE ULEI DE PE VALEA COMĂNELOR, CU SPECIFICAREA NUMĂRULUI DE CIOCANE DE ZDROBIT SEMINTE.

FIG. 2. PIUA DE ULEI: A - VEDERE GENERALĂ; B - PIUA VĂZUTĂ DE SUS; C - CIOCAN-PIUĂ (SECȚIUNE).

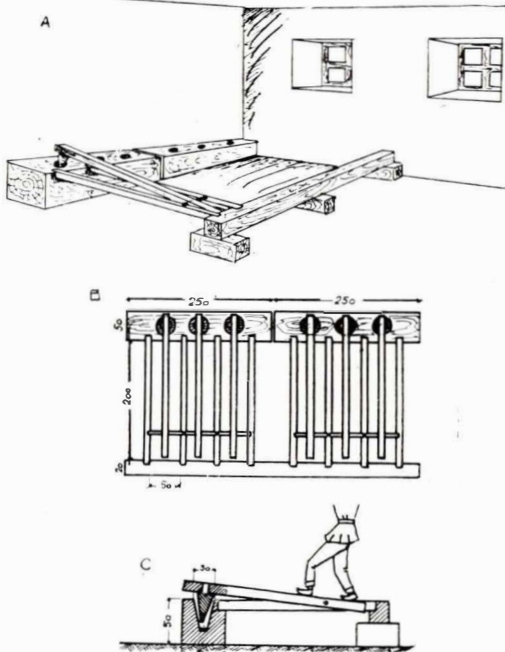


Fig. 2

FIG. 3. PIUA DE ULEI: A. - VEDERE GENERALĂ; B. 1. DOPUL, 2. GRĂTARUL, 3. TEASC-SECȚIUNE, 4. „PEANĂ”.
 FIG. 4. 1. PLIȚĂ DE PRĂJIT ALUATUL; 2. MOLDĂ PENTRU FRĂMÎNTAT; 3. LOPĂȚICĂ DE ÎNTORS PE PLIȚĂ; 4. SITĂ PENTRU CERNUT; 5. TROCĂĂ; 6. DEȚIU; 7. TRAIȘTĂ; 8. CÎRPĂ DE ÎNVELIT; 9. BALOT GATA DE STORS; 10. TURȚĂ.

Fig. 3

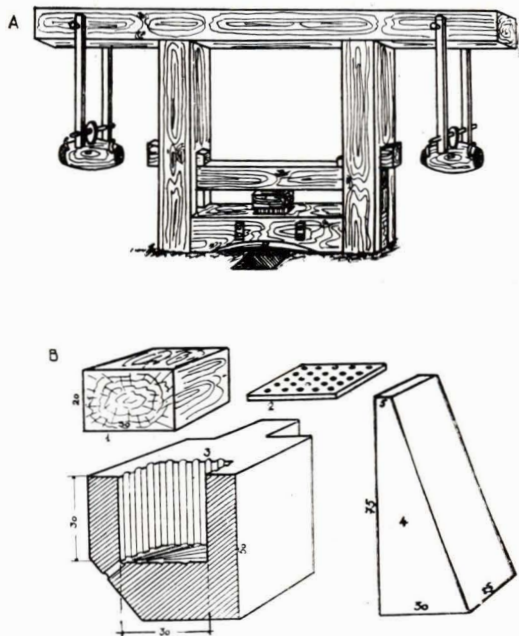
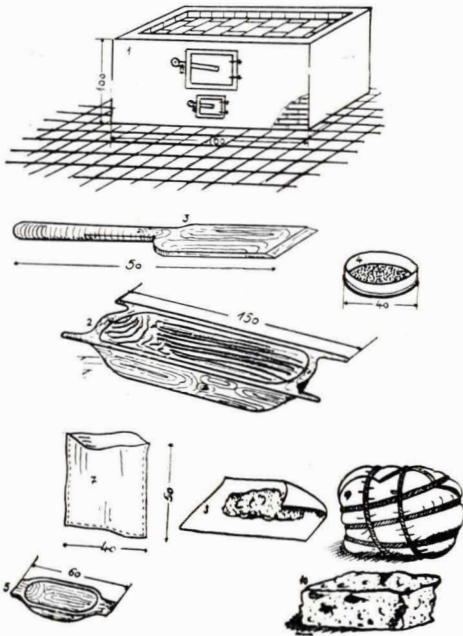


Fig. 4



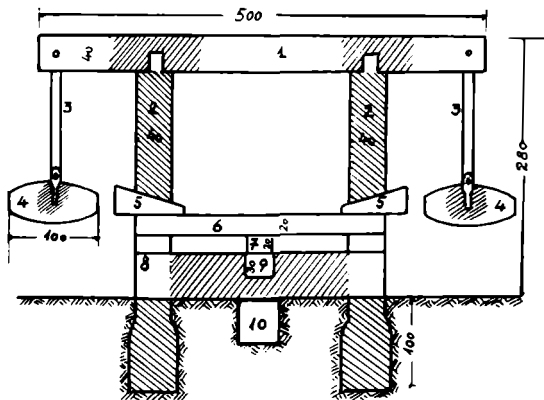


FIG. 5. PIUA DE ULEI - SECȚIUNE: 1-2. JUGUL TEASCULUI FORMAT DIN STILPII DE SUSTINERE ȘI SLEME, 3. MÎNILE BERBECILOR, 4. BERBECII, 5. PENELE, 6. BÎRSA, 7. DOPUL, 8-9. TEASCUL PROPRIU-ZIS, 10. LOCUL DE AȘEZARE AL VASULUI ÎN CARE SE SCURGE ULEIUL.

Astfel, semințele bine pisate arătau acum ca o „făină de simburi cu coajă”. Ajunse în această fază, semințele erau puse într-o troacă și vinturate de 2-3 ori, după care se cerneau cu o sită de sîrmă „mai deasă ca cea de mămăligă”, în vederea îndepărtării ultimelor coji. În cazurile cînd se cernea sămința de cinepă, aceasta se făcea cu ciurul din piele de oaie, argăsită la meșterii comunei.

Făina rezultată după cernut, amestecată în 2 kg de apă caldă, „la o măsură obișnuită”, era apoi frămîntată cam o oră într-o „moldă mare”, pînă cînd aluatul respectiv ajungea cît un pumn. Această operație era îndeplinită atît de femei cît și de bărbați. Urma acum prăjitul aluatului pe un „ploatan”, pînă cînd acest aluat se înmuia (15-20 minute) și căpăta o culoare verzuie. Înceiata și această migăloasă etapă, aluatul era pus într-o cîrpă din lînă (pînză țesută în casă și nedirștită), luînd forma unui balot, care era introdus într-o traistă confecționată din același material sau „într-o glugă colțuroasă” și apoi legat cu o frînghie, pentru a rezista la presat.

Balotul astfel pregătît era introdus în teasc și presat, pînă „ieșea tot uleiul”. Pentru o presare se pregătea în mod obișnuit „cite o ferdelă de făină de simburi”, din care se obțineau cca. 2 kg. ulei. Această cantitate însă depindea și de calitatea semințelor prelucrate. Din uleiul obținut, deținătorul instalației primea pentru folosirea instalației sale 100 g de ulei („La cei mai mulți, de nu ieșea, nu luam nimic!”).

Uleiul obținut era apoi păstrat în vase de sticlă: damigeană, sticle de un litru; nu se foloseau vasele din metal.

Acest aliment era folosit în mod deosebit în prepararea salatelor din varză acră, ceapă și roșii etc. În gătutul cu ceapă prăjită și apoi amestecat cu fasole freată, roșii crude, uleiul din semințe de dovleac („bostan” sau „lobeniță”) era cel mai căutat.

Pînă la extinderea folosirii petrolului lampant, acest ulei era întrebuințat la iluminat și în special în grajdurile de animale, deoarece nu prezenta un pericol prea mare de incendii. Cînd începea a se îngroșa și apoi rincezi, uleiul din semințe de dovleac se folosea la frecții. De asemenea, prin amestecul său cu diferite culori industriale sau vegetale, se obținea o vopsea ce se întrebuința la ornamentarea fațadelor de casă, a obiectelor de uz casnic¹⁰ etc.

Resturile de la presa de ulei purtau denumirea de turte și acestea rămîneau în folosința proprietarului de piuă („cam 20 de bucăți pe zi”), în schimbul lemnelor arse de acesta pentru prăjitul simburilor fiecărui client. Păstrate în podul casei, aceste turte se foloseau în diferite amestecuri pentru hrana animalelor, vite și porci, fiind de altfel foarte hrănitoare („o vită slăbuță își revenea imediat cu turtă și căpăta și poftă de mîncare”).

Piuarii nu făceau comerț cu uleiul adunat de la clienții lor, „fiindcă nu se obținea nici o cantitate prea mare ci îl foloseau așa, în casă”. În puține cazuri totuși se mai vindea pe piața Făgărașului.

Din analiza variatelor aspecte privind folosirea pivelor de ulei de pe Valea Comănelor am încercat să reliefăm în linii generale importanța acestui meșteșug, reflectînd totodată caracterul creator al unor meșteri anonimi. Conturat ca un meșteșug de sine stătător, cu meșteri specializați, ce deserveau zone întinse, ajungînd uneori chiar la stadiul de sate specializate, piuăritul de toate genurile răspîndit pe Valea Comănelor face parte din patrimoniul valorilor noastre naționale.

⁹ Al. Bărbat, *op. cit.*, 6, p. 166.

¹⁰ Eröss János, *A bélafalvi olajtűtő*, în „Aluta”, I, Sf. Gheorghe, 1970, p. 287.