

# TEASCURI, PIVE ȘI PRESE DE ULEI DIN ROMOȘEL (COMUNA ROMOS, JUDEȚUL HUNEDOARA)

Adriana Țuțuianu, Mihai Căstăian

Despre teascul cu bîmă sau grindă orizontală se presupune că datează încă din antichitate: "...aceste unelte (luate de la greci) au fost adoptate de romani, perfecționate și transmise apoi în alte regiuni ale Europei"<sup>1</sup>. Dacă aceasta este originea lui, ar fi posibil ca la noi să fi ajuns înainte de cucerirea romană - dat fiind legăturile între nordul și sudul Dunării - cât și după aceea, venind ca atare din regiunile sudice și nu dinspre apus<sup>2</sup>. Faptul că acest tip de teasc îl întâlnim și astăzi în Transilvania se poate datora următoarelor cauze:

1. Dispariția lui ulterioară din alte zone, datorită împrejurărilor istorice dificile, face să-l mai întâlnim până la mijlocul secolului al XX-lea întrebuințat într-un cadru destul de restrâns, la obținerea uleiului, deoarece un astfel de teasc era foarte dificil de realizat în perioada războaielor și invaziilor. De aceea prezența acestei instalații, ar putea fi interpretată și ca o excepție, adică un tip adus întâmplător și izolat, dar în același timp aproape dispărut<sup>3</sup>.

2. Exploatare puternică în perioada romană, mai ales în aria intracarpatică a viilor, a determinat extinderea acestui tip de teasc, existent probabil dinainte, și supraviețuirea lui până în zilele noastre, datorită unor condiții istorice prielnice. Dar nu este exclus ca în evul mediu, proprietarii celor mai numeroase podgorii să-i fi adus pe parcurs unele îmbunătățiri modului de amplasare a șurubului, ceea ce a determinat o mînuire mai ușoară<sup>4</sup>.

Teascurile păstrate până în zilele noastre provin dintre cele care au mai funcționat la sfârșitul secolului al XVIII-lea și al XIX-lea, dar datorită perisabilității lemnului au ajuns să devină în timp nefuncționale. Construite din lemn masiv, de regulă stejar, ele au fost cioplite în cele mai multe cazuri cu barda având diferite dimensiuni, care variau de la o formă la alta<sup>5</sup>. Întrucât tipologia teascurilor și a pivelor, dar și modul lor de funcționare au fost descrise în literatura de specialitate, ne propunem să prezentăm doar aspectele tipice locale ale instalațiilor utilizate atât la obținerea uleiului cât și a mustului<sup>6</sup>.

Romoșelul este situat în partea central estică a județului Hunedoara, la limita acestuia cu județul Alba. Vatra așezării amplasată pe râul Romoșel, tributar al Mureșului, se întinde pe complexul de terase și dealuri piemontane care aparțin Culoarului Orăștiei. Amplasarea în cadrul acestui relief le-a oferit locuitorilor baza economică necesară: terenuri agricole de terasă, livezi și fânețe, iar apropierea muntelui posibilitatea dezvoltării păstoritului pendulator. Dezvoltarea agriculturii a generat apariția meșteșugurilor specializate în prelucrarea produselor agroalimentare, aici au existat până în anul 1970 șase proprietari ale unor instalații de tipul celor menționate mai sus (Avramul Chirloaiei, Oprea Ion Deleanu, Toader Pătru lui Ilie, Toaderul Paraschivii, Avramul Crăciunescului și Ion a Mărgineanului), dintre care unele erau întrebuințate doar la obținerea mustului din mere sau struguri iar altele mai complexe au fost folosite și la obținerea uleiului din semințe de floarea soarelui, bostan, nucă și jir<sup>7</sup>.

<sup>1</sup> Vincze István, (Magiar borsajtok), în *Etnografia*, XIX, Budapesta, , 1958

<sup>2</sup> Nicolae A. Mironescu, Cu privire la istoricul viticulturii tradiționale românești "Țara vinului" sau "Podgoria Alba Iulia", în *Apulum*, VII, 1969, p. 489-514

<sup>3</sup> Idem, Cu privire la istoricul și răspândirea tipurilor de călcători și teascuri pe teritoriul României, în *Terra nostra*, I, București, 1969, p.99-100

<sup>4</sup> Idem, Cu privire la istoricul viticulturii..., p. 504-505

<sup>5</sup> Ibidem, p. 503

<sup>6</sup> Anton Badea, Unele și instalații de oolit în colecția Muzeului Etnografic din Reghin, în *Cibinium*, 1969-1973, p. 87-98; Gheorghe Bodor, Prese de ulei în Muzeul etnografic al Moldovei, în Sesiunea de omuncări științifice a Muzeelor de etnografie și artă populară, București, 1964, p. 308; Bulencea Athanasie, Viile și vinurile Transilvaniei, București, 1975, p. 47-48; Valeriu Butură, Contribuții la studiul instalațiilor țărănești din Munții Apuseni, în *Revista de Etnografie și Folclor*, 6, 1964; Idem, Pivele de ulei din Transilvania, în *Revisra Muzeelor*, 2, 1965, p.125-133; Idem, Contribuții la studiul instalațiilor țărănești din regiunea Hunedoara, în *Sargeția*, IV, 1966 p. ; Idem, Pivele cu roată de piatră în Transilvania, în *Apulum*, VI, 1967, p. 465-468; Idem, Construcții și instalații țărănești din județul Hunedoara și împrejurimi în secția în aer liber al Muzeului etnografic al Transilvaniei din Cluj, în *Sargeția*, V, 1968, p. 526; Gheorghe Dinuță, Instalații pentru stoarcerea uleiului în satele de pe valea Amopoiului și Feneșului, în *Studii și cercetări Muzeul Satului*, 1970, p. 73-87; Constantin C. Giurescu, Contribuții la istoria științei și tehniciromânești în secolele XV-începutul secolului XIX, București, 1973, p. 213-232; Herbert Hoffmann, O tipologie a instalațiilor de tescuit uleiul, în *Cibinium*, 1966, p. 49-60; Nicolae A. Mironescu, Cu privire la istoricul viticulturii..., p. 498-514; Idem, Cu privire la istoricul și răspândirea..., p. 91-101; N. A. Mironescu, Paul Petrescu, Construcțiile viticole din zona Hușilor. Contribuția studiului etnografic al viticulturii, în *Revista de Folclor*, 3-4, 1963; Idem, Cu privire la instrumentarul viticol tradițional, în *Cibinium*, 1966, p. 87-98; N. A. Mironescu, Constantin Iliescu, Cu privire la inventarul viticol tradițional. Călcătorea și teascul, în Sesiunea de omuncări a Muzeelor de etnografie și artă populară, București, 1964, p. 196

<sup>7</sup> informator Cărtu Gheorghe, n. 1910, Romoșel, nr. 221

Dintre acestea s-a păstrat doar instalația lui Ion a Mărgineanului, deoarece este adăpostită sub un șopru masiv construit din cărămidă ( $L=13,50$  m,  $l=7,20$  m,  $\hat{l}=5,05$  m) și acoperit cu țiglă (Pl. I, II), motiv pentru care a fost funcțională până în anul 1956 pentru obținerea uleiului, și 1996 pentru must. Piese componente ale instalației de acest tip sunt: piva pentru zdrobit sau vălăul după cum se mai numea în varianta locală, cuptorul pe care se prăjeau semințele, și storcătoarea sau teascul cu ajutorul căreia se realiza presarea.

Vălăul este format dintr-un jgheab, confecționate din bucăți de lemn curbe unite într-un traiect circular ( $D=4,55$  m), și o roată de piatră ( $D=1,10$  m,  $G=0,12$  m) cu un orificiu rotund la mijloc, prin care era introdus un fus orizontal ( $D=0,10$  m;  $L=3,28$  m) fixat într-un ax vertical pivotant ( $D=0,28$  m;  $L=1,80$  m) pe sol și ogrindă a acoperișului (Pl. III, IV). Acest tip de pivă s-a păstrat pe o arie restrânsă localizată în bazinul mijlociu al Mureșului, regiunea Hunedoara, Brașov și Mureș, dar cele mai multe instalații, și variante ale acestora s-au folosit în zona Hunedoarei<sup>9</sup>, unde cioplitul pietrei și prelucrarea metalelor au tradiții foarte vechi.<sup>9</sup> Cuptorul de formă pătrată construit din cărămidă ( $0,90$  m X  $0,90$  m X  $0,90$  m), având o lespede de piatră ( $D=0,63$ ) și o gură de alimentare iar în partea opusă hornul pentru aer și alta amplasată în spate pentru evacuarea fumului. Deasupra se prăjea făina, obținându-se o pastă moale, din care se storcea mai ușor uleiul ce-l conținea.

Teascul de tipul celui cu crăcană și „grapă” sau „pat” este alcătuit dintr-o grindă groasă orizontală numită „gâscă” ( $L=5,17$  m,  $G=0,40$  m) sprijinită la un capăt în „furcă”, iar la celălalt fixată transversal o bucată de grinda mai groasă în care este scobit un orificiu spiralat prin care se introduce șurubul ( $D=0,13$  m;  $L=3,32$  m) -acest mecanism a fost executat de către un meșter lemnar din satul Vaidei<sup>10</sup>. La rândul său șurubul executat întotdeauna dintr-un lemn de esență tare în cazul de față din pâr, este fixat într-un „pat” de lemn peste care se așezau bolovani de dimensiuni mari ce contrabalansau întreaga instalație (Pl. V, VI). Masa teascului ( $L=2,50$  m;  $G=0,47$  m) se sprijinea pe cele două dispozitive numite „furca” ( $L=2,90$  m;  $l=0,33$  m) și „jugul” teascului ( $L=3,17$  m) (Pl. VII).

Storcătoarele mari nu puteau fi puse în funcție fără ajutorul „uneltelor”, considerate foarte importante atât în ceea ce privește modul lor de execuție cât utilizarea lor pe parcursul întregului proces tehnologic. Pentru obținerea mustului se foloseau blăniile verticale și orizontale, trei „popi” (mic, mijlociu, mare), popicul, măietul; iar în cazul uleiului: oala cilindrică de fier, „popa”, cîrligul, veriga, ciurul.

**Procesul tehnologic utilizat la obținerea uleiului.** Principala materie primă utilizată în cazul obținerii uleiului era sămânța de floarea soarelui și dovleac, bine uscate în condiții naturale sau în cuptorul de pâine. Semințele se puneau apoi în vălău și cu ajutorul roții de piatră acționată de doi oameni, se zdrobeau de trei ori atât de mărunt pînă ajungeau ca o făină, care se cernea desigur după fiecare zdrobire prin trei ciururi (rar, mijlociu, des).

Făina obținută era frământată cu puțină apă, și prăjită pe plită la foc potrivit, din prăjeală se făcea o „turtă” ce se împacheta în două bucăți triunghiulare de pănură, apoi se puneau în ciurul fixat într-o verigă prinsă cu cârlig și se așeza în oala teascului, deasupra lor se prindea „popa” de gâsca teascului cu ajutorul a două lanțuri. Șurubul se strângea pînă când „gâsca” era coborâtă pe „popă” și patul teascului se ridica la o distanță de cca. 1,50 m de sol. Dintr-o turtă se obțineau de obicei 1-1,50 l de ulei, dar niciodată mai puțin de atât.

O astfel de instalație nu deservea doar membrii unei singure gospodării, ci și alte familii din sat sau chiar din localitățile învecinate. Plata pretinsă de gazde în urma folosirii teascului consta în luarea unei „vâmi” din cantitatea de ulei obținută (ex.: la 1,50 l – o pitorice de 2 dl), dar și din turte (la cinci turte, două îi reveneau gazdei)<sup>11</sup>.

**Procesul tehnologic utilizat la obținerea mustului.** Zdrobitul merelor nu mai putea fi realizat cu forța manuală, de aceea roata de piatră care se rostogolea în vălău era trasă de un cal. Strugurii se țineau într-un butoi la macerat vre-o câteva zile, și după aceea se storceau în teasc<sup>12</sup>. Pe gâsca teascului se afla inscripționat un text realizat de decătre Nasta Nicolae (socrul lui Ion a Mărgineanului), scris cu caractere latine, pe trei rânduri cu mai multe abrevieri și care s-ar traduce în felul următor:

<sup>9</sup> V. Butură, Pivele de ulei cu roată de piatră în Transilvania..., p. 462

<sup>9</sup> Ioan Glodariu, Eugen Iaroslavski, Civilizația fierului la daci, Cluj-Napoca, 1979, p. 20-151

<sup>10</sup> Tiron Basarab, Monografia satului Vaidei, mss., p.57

<sup>11</sup> Informator Cătănciu Saveta, n. 1925, Romoșel, nr. 16

<sup>12</sup> Ibidem

CU AJUTORUL LUI DUMNEZEU  
S-A LUCRAT DE CĂTRE NICOLAE NASTA SAVETA ȘI PETRU NASTA  
ANI 1921 și 1922, NICOLAE NASTA

Din inscripție deducem că instalația datează din secolul al XIX- lea, Saveta și Petru Nasta fiind părinții lui Nicolae Nasta, cel care a înlocuit gâsca teascului între anii 1921-1922<sup>13</sup>.

Zdrobitoarele cu roată de piatră și teascurile cu două dispozitive de presare oferă modele importante pentru reconstituirea evoluției, dar și a tehnicilor de prelucrare a uleiului și vinului, la noi dar și în țările unde acest meșteșug a dispărut cu mult timp în urmă<sup>14</sup>. Originea lor este și astăzi discutabilă<sup>15</sup>, dar cert este că ele s-au dezvoltat cu precădere mai ales în zonele unde a existat materia primă necesară (piatra și lemnul de esență tare) din care acestea au fost executate. Ne aflăm în fața unei instalații folosite mai mult de un veac, înlocuirea unora din elemente și dimensiunile vălăului, pot oferi o idee asupra volumului și intensității la care acest ansamblu tehnic a fost utilizat<sup>16</sup>.

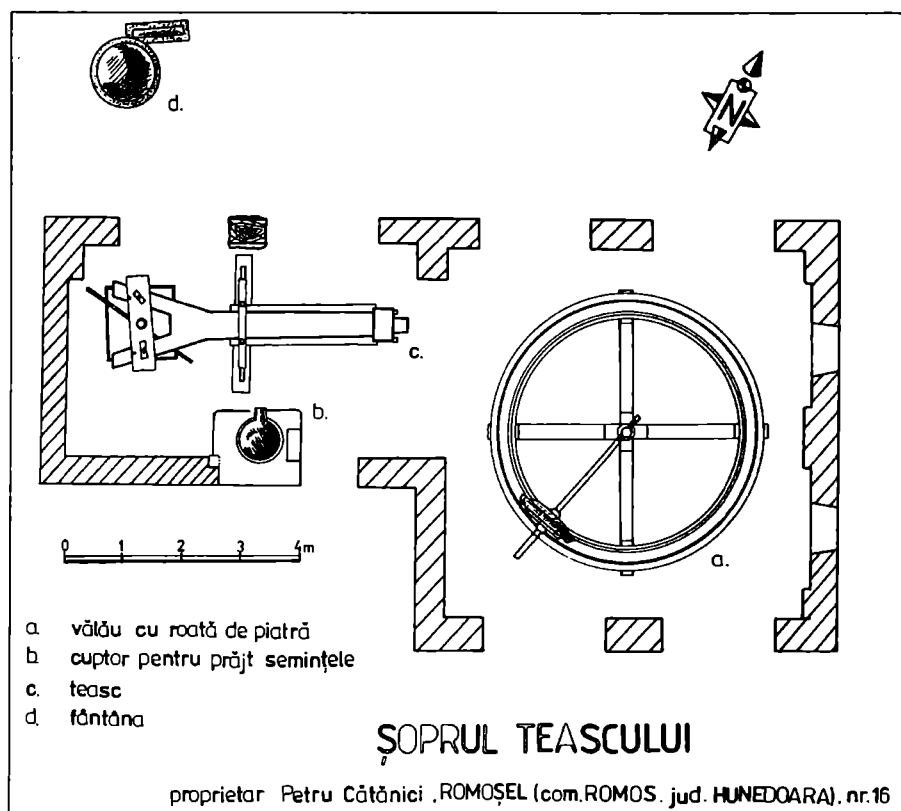


Fig. 1.

<sup>13</sup> Ibidem

<sup>14</sup> V. Butură, Etnografia poporului român, Cluj-Napoca, 1978, p. 354

<sup>15</sup> Idem, Pivele de ulei cu roată de piatră ..., p. 470

<sup>16</sup> Vălăul acestei instalații are cel mai mare diametru din țară în comparație cu cele cercetate până în prezent

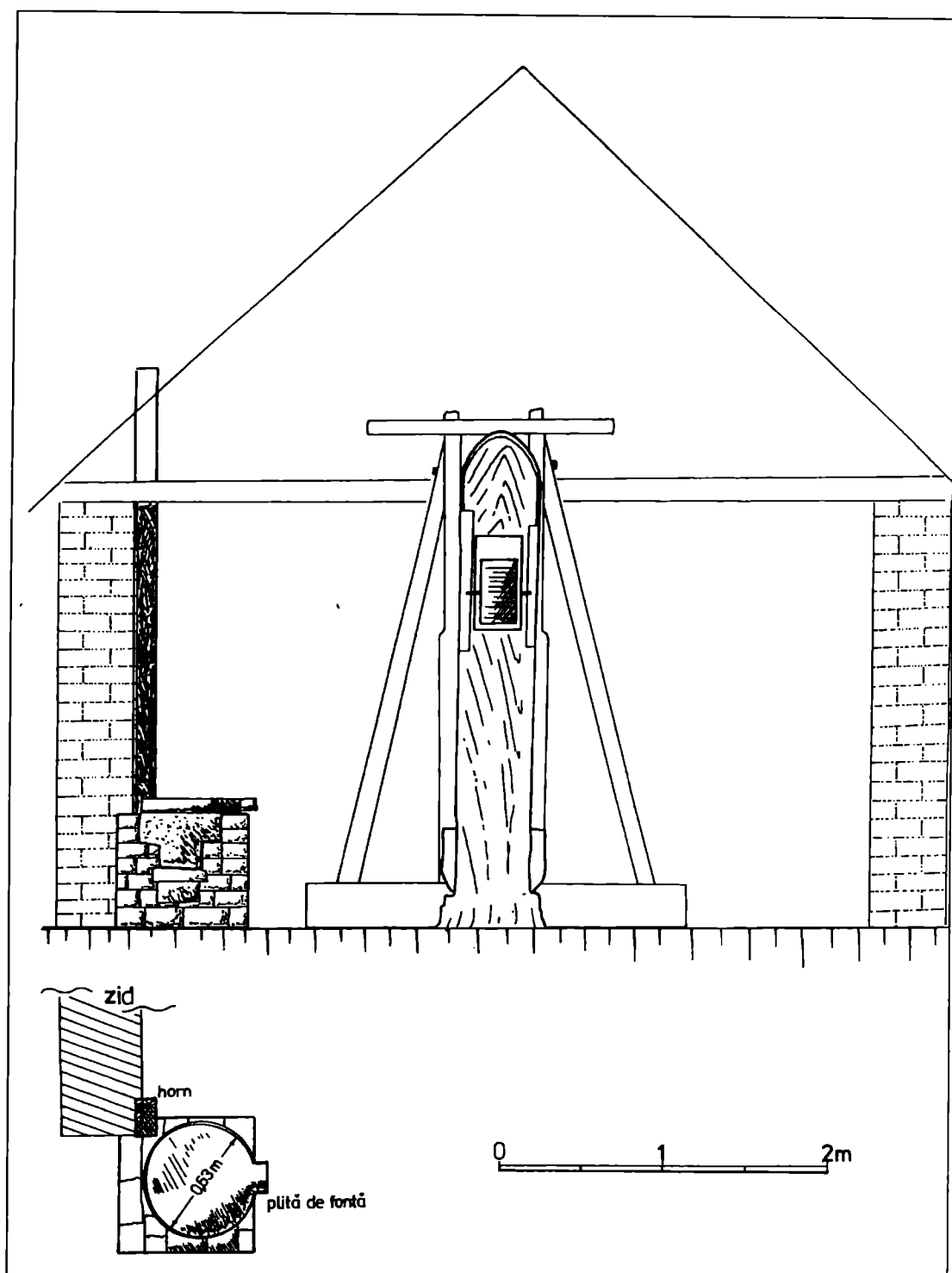


Fig. 2.

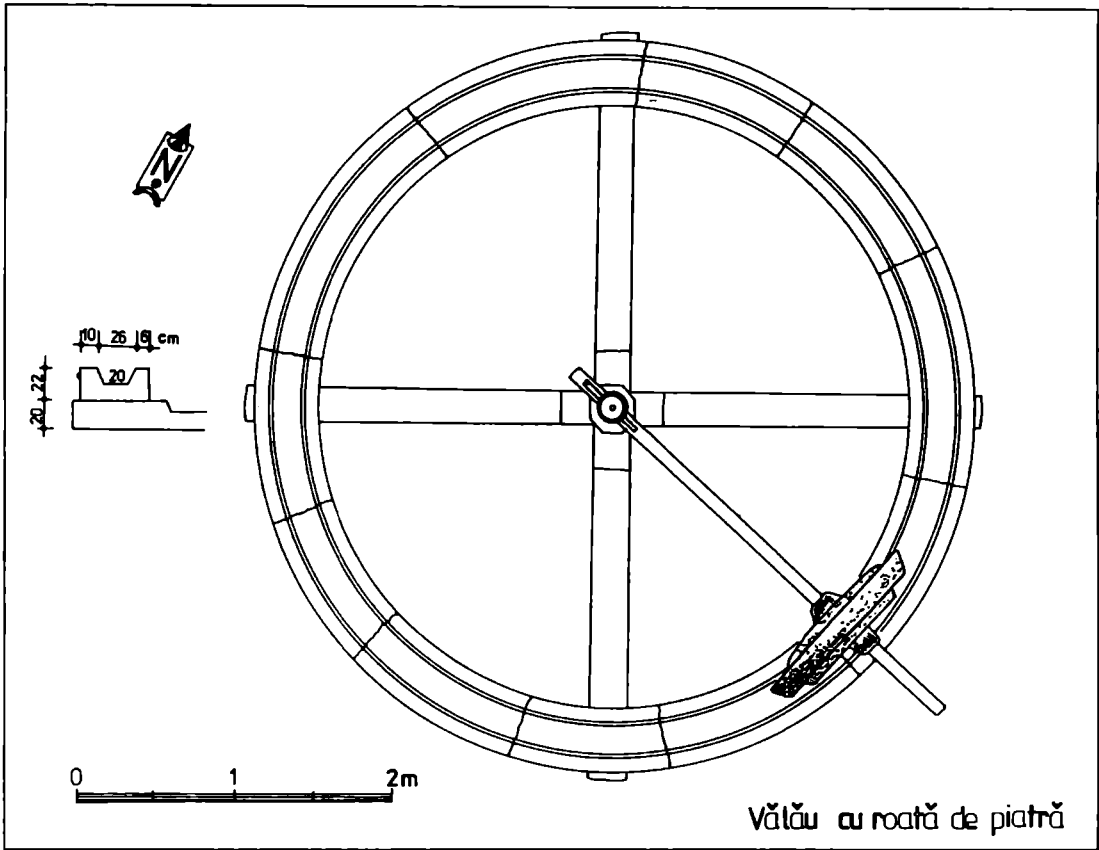


Fig. 3.

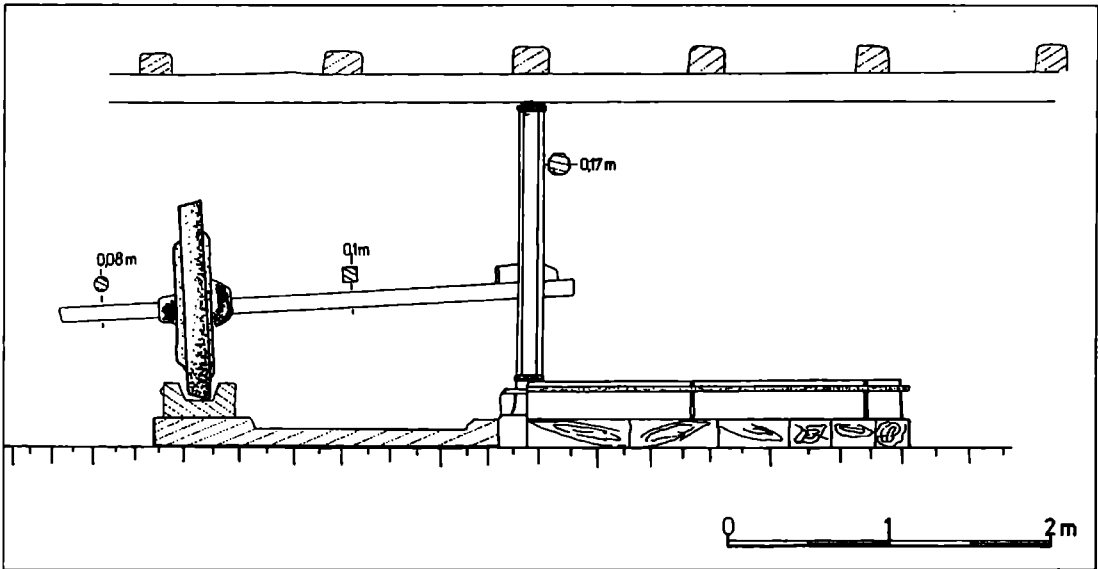


Fig. 4.

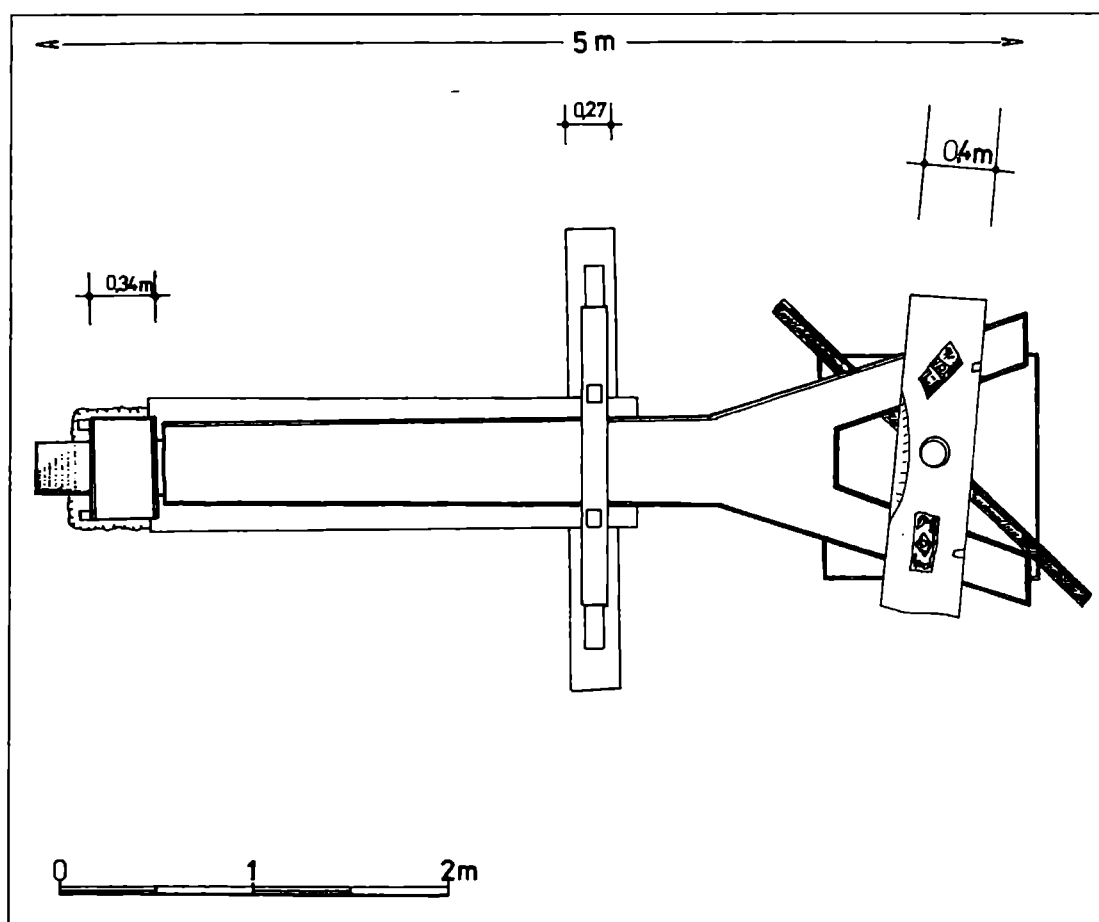


Fig. 5.

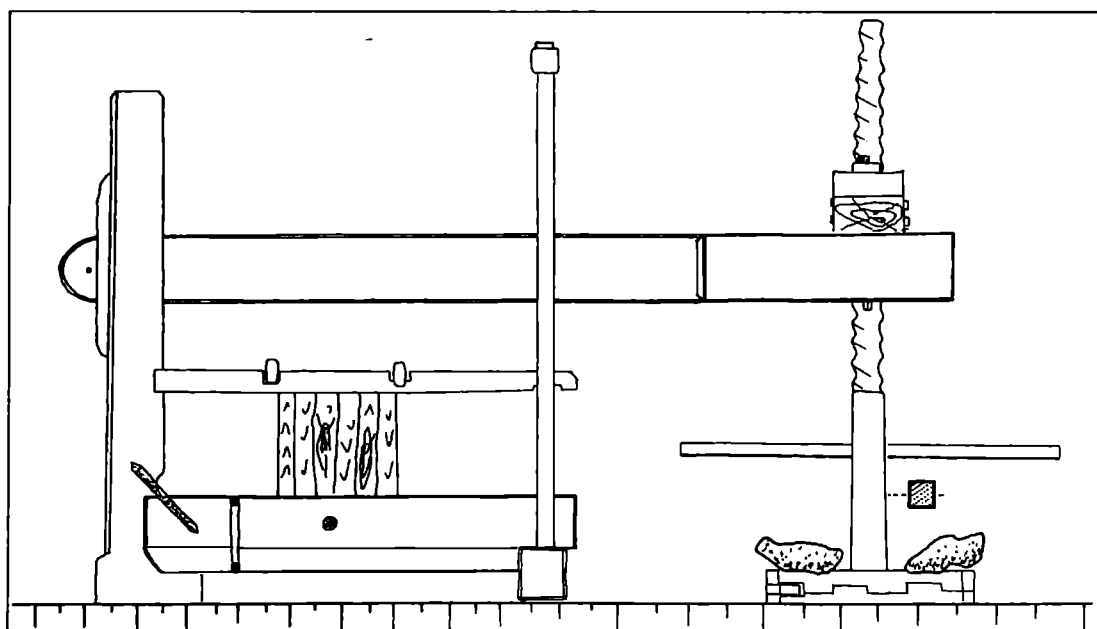


Fig. 6.

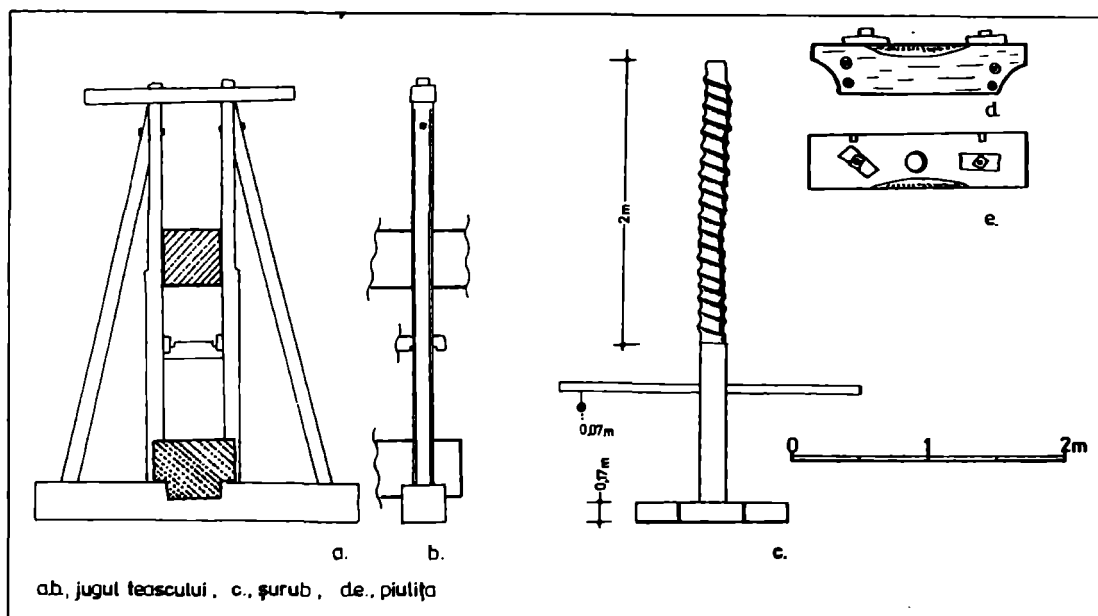


Fig. 7.

## TYPES OF GRAPES (PIVES) AND OIL PRESS FROM ROMOȘEL (AREA) ROMOȘEL, (COUNTY) HUNEDOARA

### Summary

The treading grapes machine and certain types of crushing machines which have been functionable until nowadays, are originated in those ones used at the end of XVIII<sup>th</sup> and XIX<sup>th</sup> century. Because of the wood perishability a large number of these objects became in time unfunctionable pieces. All these being built up of massive wood, oak timber especially, could be the most of times carved with an axe, their dimensions, thus, varying from one to another, just like their shapes do.

As the typology of the equipment (outfit) was described in a specific literature, we mention that this typology is considered until nowadays, as the biggest one in our country, concerning its spread.

### EXPLICATION OF FIGURES

Fig. I The room where the press is kept:

- a. mechanism for treading grapes with stone wheel
- b. oven for seeds
- c. press
- d. well

Fig. II The room where the press is kept (cross side section)

Fig. III Mechanism for treading grapes, with stone wheel (upper part look)

Fig. IV Mechanism for treading grapes, with stone wheel (cross section)

Fig. V Press (upper part look)

Fig. VI Press (general view)

Fig. VII The components of the press

- a,b. the yoke of the press is kept
- c. the screw
- d. the screw nut