

4307

Când cântă cocoșii - întâie  
Io mă duc pe la Mărie  
Când cântă cocoșii des  
Io pe mândra o iubesc

4308

Când eram la mama fată  
De lucram, de nu lucram  
Tot draga mamei eram  
De cându-s la casa lui  
Nici-s pasăre, nici pui  
Nici-s draga nimănui

4309

Tăt îmi vine câte-odată  
Să iau din uliță-o piatră



Să dau la mândra-n fereastră  
Da iară mă socotesc  
Nu dau, că păcătuiesc

4310

Avut-am o mândruliță  
Într-un capăt de uliță  
Și-o murit mâncând pomița

4311

Pentru tine, mândră dragă  
Vin jândarii și mă leagă

(aici, vorba lui Noica, **și**-ul spune tot) iar seria jafului diabolic nu încetează, nu se poate imagina un îngheț mai grozav.

Aceasta este o schiță sociologică, să zicem, la întâmplare. Ea s-a oprit la generalități pentru că paremiologia nu permite incursiuni în detaliu. Alta ar fi fost situația dacă era abordată lirica socială. Oricum, dacă pot fi recunoscute aluzii concrete și mai ales prezente, cititorul să-și aducă aminte de o anume formulă diplomatică uzitată în proză: orice asemănare cu viața reală, pe care o trăim chiar în momentul de față, clipă de clipă, nu este deloc întâmplătoare. *“Acu’ e vremea când urlă lupul...”*.

## Petru Dunca

### De la grâu la pâine – o perspectivă antropologică

Există în istoria culturală a umanității alimente majoritare, furnizate de agricultură, care a mizat pe o anumită plantă dominantă. Se pot enumera trei ”plante de civilizație“ care au avut o evoluție remarcabilă și în jurul cărora s-a organizat viața materială și spirituală a oamenilor: grâul, orezul și porumbul. Grâul înseamnă înainte de toate: Europa și nu numai. Orezul ar defini alimentar spațiul asiatic, iar porumbul ar reprezenta spațiul amerindian. Pentru a nuanța o perspectivă asupra unui aliment pe bază de cereale, cum este pâinea, este necesar să evidențiem câteva aspecte mai puțin cunoscute, uzitând de o grilă diacronică. Dovezile preistorice sunt lacunare și numai materiale, necesitând o prudență și o metodologie adecvată. Reconstituirea informațiilor despre alimentația vegetală preistorică are în vedere obținerea informațiilor din:

- urmele de alimente găsite în cadavrele umane;
- structura țesuturilor osoase umane din epoca preistorică, comparativ cu cele din perioadele moderne, urmărind o evoluție;
- urme de produse alimentare; modul cum le-a transformat omul pentru a le consuma;
- reconstituirea unui paleo-mediu înconjurător din care omul se alimentează;
- studierea uneltelor pentru producerea și prepararea alimentelor;
- analiza studiilor privind relația om – mediu înconjurător; modul de preparare al alimentelor. Aceste surse de informații oferite de arheologi, necesită o raportare la rezultatele din antropologia culturală (1) și din alte științe socio-umane.

Antropologul Yves Coppens într-o conferință la Universitatea Liberă din Bruxelles susținută în 1989, definea primii hominizi ca fiind ”hominizi oportuniști“. Primele studii asupra acestora demonstrează că aceștia consumau vegetale, fructe, tuberculi, carne, în vreme ce Australopithecul era încă un consumator de ierburi, de legume și tuberculi.

Determinarea nevoilor și a necesarului de hrană a omului preistoric, ilustrează prezența unor posibilități alimentare în domeniul vegetal, completat și cu alte elemente nutritive oferite de mediu. Sînt extrem de rare resturile alimentare vegetale conservate din perioada paleoliticului. Cîteva studii asupra resturilor vegetale din mezolitic din Nord-Vestul Europei, se referă la alune și la diverse fructe sălbatice (2). La sfârșitul

**Vorbește ca din mîneca gubii.**

mezoliticului, resturile se referă mai mult la domeniul vegetal. Extinderea gramineelor oferă date privind introducerea cerealelor în alimentație. Resturi de diferite tipuri de grâu (*Triticum*) au fost descoperite în zonele Orientului Mijlociu. Potrivit datelor culese de antropologul D. Zahary (3), grâul sălbatic ar fi fost "domesticit" în sud-estul Turciei, grâul amidonian, în Iordania superioară, orzul în Orientul Mijlociu. Domesticirea a trei specii de grâu sălbatic s-ar fi realizat acum 7000 î.Cr. în zona Kurdistanului.

Folosirea în alimentație a grâului în Europa Occidentală se realizează în neoliticul târziu (4500 – 3500 î.Cr.) în perioada culturii ceramicii arse care se întindea în spațiul "vechii Europe" pînă în zona Dunării de Jos. Fragmentele de specii vegetale descoperite, ilustrează faptul că în neolitic alimentele cerealiere erau preparate, boabele de grâu fiind curățate. S-au descoperit câteva depozite de grâu. Ele aveau fie o formă verticală, fie formă de clopot. Închiderea lor ermetică a permis păstrarea unei atmosfere anaerobice, materialele organice și minerale fiind conservate timp de câteva mii de ani.

Măcinatul este atestat prin descoperirea unor râșnițe fixe, concave. În aceste râșnițe neolitice se producea 70% făină fină, comparabilă cu cea din care se face pâinea actuală. Se obținea suficient gluten pentru a obține o pâine comestibilă.

Din Egipt, din perioada dinastiei a III-a (aproximativ 4000 î.Cr.), cu multe secole înainte de construirea piramidelor, s-au păstrat două sculpturi funerare care reprezintă o sclavă lucrînd în genunchi, la râșniță. Una dintre ele, o statueta din lemn descoperită într-o mastaba de la Dahsur, redă sensul mișcării așa cum o cerea ritualistica acelor timpuri, conform cursului soarelui, singurul sens care aduce rezultate benefice pentru viață. (4)

În România s-au găsit un număr mare de pietre pentru curățat grîne, din perioada culturilor neolitice Gumelnița, Cucuteni, etc. (Sultana, Poiana, Hongu, Cucuteni). (5)

Modele de cuptoare sunt mai puțin cunoscute. S-au descoperit boabe de grâu carbonizat, amestecat cu argilă încinsă, ceea ce confirmă existența unor cuptoare. Acestea erau construite în afara locuințelor. De exemplu, cuptorul și silozul de depozitare a grâului, descoperite în localitatea Bylany din Boemia precum și cuptorul neolitic descoperit la Tell de Karanono în Bulgaria. Cuptorul avea cupolă iar pe vatră, o cantitate de grâu măcinată. (6) Tot din perioada neoliticului în zona Dobrogei (cultura Hamangia), au fost descoperite gropi sacrificiale conținînd cereale, vase cu vegetale arse și oase de animale. Caracterul ritualic este atestat de prezența figurinelor feminine sau a unor obiecte din ceramică, ce au un caracter cultural. Aceste spații sacrificiale se găseau în locuințe. Tot aici s-au găsit râșnițe, cuptoare sau mici depozite. Acest tip de gropi sacrificiale este destul de rar întîlnit pentru tipul cultural Hamangia cît și pentru culturile din jur. Aceste forme de reprezentare a sacrificiului, vor fi întîlnite doar în perioada epocii bronzului și a fierului. Interesant de remarcat este această prezență a ofrandelor funerare sub formă de cereale. (7)

La Chavines în Isère (aproximativ 2400 î.Cr.), a fost descoperit un cuptor ce conținea cereale necarbonizate și fructe uscate. În apropiere au mai fost descoperite câteva ustensile de măcinat. (8)

Și în temniță mă bagă  
Pentru tine mândră, hei  
Mi-o perit iarba pe văi

4312

Crești pădure și te-ndeașă  
Numai loc de-o casă-mi lasă  
Loc de-o casă și-o cărare  
Să mă duc la mândra-n vale

4313

Săraci cărările mele  
Crescut-o iarba pe ele  
Las'să crească și-nflorească  
Numai mândra să-mi trăiască

4314

Bată-te, mândră, pe tine  
Cele patruzeci de zile  
Care le-ai ținut pe mine  
Să mă duc sara la tine

4315

Tinerel m-am însurat  
Tânără fată am luat  
Tânără și mândră tare  
Să o iubesc până moare



**Îs mai mulți câini ciunți de coadă.**

- 4316  
Răσαι lună și sui sus  
Și du-i la mîndra răspuns  
Că di-paicea m-am dus  
N-am avere, n-am pămînt  
Că toate le-o dus un vînt
- 4317  
Tu mîndruță ai gîndit  
Că-s în tine bizuit  
Bizuitu-i baiu rău  
Să se bage-n capu tău
- 4318  
Câte mîndre am avut  
M-am purtat și le-am vîndut  
Să nu mă ajungă iarna  
Că n-am cu ce le ierna
- 4319  
Părinte popă Ilie  
Spovede-o pe Mărie  
Da nu-i da păcate grele  
Că și eu am parte-n ele
- 4320  
M-ai mîncat, mîndră, mîncat  
Numa-n laibăr m-ai lăsat  
Numa-n laibăr și-n cure  
Ale nu le-ai putut bé  
Cu mă-ta alăturé
- 4321  
Lasă-mă să-mi fac destul  
Până-s tînr și nebun  
Lasă-mă să-mi fac voia  
Până ce-s la casa mea  
Dac-oi mé și n-oi veni  
Străinii m-or chinui
- 4322  
Dumnezeule-ndurate  
Doamne, rău m-ai putut bate  
Nu știu, dipt-a mele fapte  
Ori dipt-a mîndrii păcate
- Celebrul sit Twann din Elveția, ne oferă și el descoperiri senzaționale: diverse alimente cerealiere, repartizate pe trei culturi succesive, dar mai ales ne oferă un fel de ”străbunică a pâinii“ : fragmente de aluat dospit, în amestec cu bucăți de grîu, amestecul fiind bine copt. Descoperirea importantă este o pîine dospită, păstrată intactă. Pâinea este făcută din boabe de grîu. Alături s-au mai păstrat și bucăți făcute dintr-un amestec de făină dospită. (9) Arheologul Wähen a descoperit în 1982 în localitatea Mondsee din Bavaria ”a doua pîine dospită și coaptă“ datată la sfîrșitul neoliticului și începutul epocii bronzului (aproximativ 2500-1500 î.Cr.).
- În perioada bronzului și în prima vîrstă a fierului (aproximativ 1500-500 î.Cr.), metalul joacă un rol în prepararea alimentelor, fapt ilustrat de prezența în depozitele de cereale și în locuințe a unor obiecte de bucătărie. Din această perioadă, depozitele de cereale de pe lîngă locuințe, descoperite în Anglia, ilustrează capacitatea de stocare a cerealelor necesare întregii familii, dar și rangul social. Planul acestor depozite cuprindea dimensiuni de pînă la șase picioare fiecare latură. Depozite asemănătoare, precum și pietre care făceau parte din cuptoare pentru pîine, au mai fost descoperite și în Danemarca, Germania, Irlanda, etc. O descoperire unică pentru preistoria nord-vestului Europei o constituie locuința-refugiu din grotele din Jura (Franța) care deține un cuptor conservat integral ce redă întregul ciclu de preparare al alimentelor cerealiere. Depozitul conține gropi-siloz pentru cereale, obiecte necesare bucătăriei precum și un recipient în care se presupune că se depozita berea. (10) Există și dovezi scrise ce relatează peste veacuri despre modul cum se realizau muncile cîmpului. De la începutul mileniului al II-lea, din Mesopotamia s-au păstrat fragmente din ”Îndreptarul plugarului“ care în 108 rînduri prezintă sfaturile unui plugar către fiul său. ”Îndreptarul“ indică toate fazele muncii cîmpului, diferitele feluri de arături pînă la treierat și vînturat. (11)
- Tehnologia grîului: de la rîșniță la moară**
- Perioada care a suscitat cel mai mare interes și care a fost extrem de cercetată, avînd în vedere multitudinea izvoarelor scrise, și importanța în istoria umanității, o reprezintă a doua epocă a fierului, perioadă ce corespunde înfloririi civilizației greco-romane, invaziilor popoarelor germanice și slave (aproximativ 500 î.Cr. – 800).
- Acum au fost introduse cîteva invenții tehnice. Perioada aceasta se caracterizează și prin abundența izvoarelor materiale, aria lor de răspîndire. La Iger, în Germania, a fost descoperită o coloană funerară, aparținînd epocii romane. Pe acea coloană este reprezentat un servitor care aduce un sac cu făină, altul pregătește coca, ceilalți macină și scot pîinea din cuptor. Este unul din cele mai reprezentative documente ce ilustrează întreaga tehnologie a preparării pîinii. (12)
- Din această perioadă, în Elveția s-au descoperit un mare număr de pîini, probabil nedospite, multe provenind din perioada invaziilor germanice și a vikingilor (13). Mormintele conțin de asemenea pîini de grîu și de secară. În situl viking Birka, s-au descoperit adevărați ”biscuiți“, așezați pe un colier din fier (14). ”Biscuiții“ au în compoziția lor, boabe de

**La pasărea oarbă îi face Dumnezeu cuib.**

secară și ovăz. Aceștia au fost preparați din cocă nedospită și au fost găsiți în partea de jos a unui mormânt. În nordul Germaniei și în Boemia, se remarcă prezența berii, preparată pe bază de grâu și miere, bere din orz aromatizată cu mirt. (15)

Izvoarele scrise, relevă o imagine suficient de completă asupra tehnologiei grâului.

În vechile scrieri ale evreilor și mai ales în "Vechiul Testament" se fac o serie de referiri la utilizarea unor unelte atât de către evrei cât și de către egipteni. În "Cartea Exodului" se descrie cum Dumnezeu prin graiul lui Moise, vestește pedepsirea egiptenilor:

"Și vor muri toți întâi născuți din Țara Egiptului – de la întâiul născut al lui Faraon, care stă pe tronul lui și pînă la întâiul născut al roabei, care stă în dosul rîșniței." (s.a.) (16)

Este vorba despre vechea rîșniță egipteană. Într-un alt pasaj, Dumnezeu trimitea mană din cer pentru evreii ce străbăteau pustiul:

"poporul se-mprăștia și o aduna, o măcina în rîșniță, sau o pisa în piuă, o fierbea în oale și făcea din ea turte..." (17). Textul indică prezența rîșniței portabile, posibil de origine egipteană. În "Cartea lui Ieremia", prorocul anunță noi nenorociri poporului iudeu:

"Și le voi curma bucuria și veselia lor, cîntecul mirelui și al miresei, huruitul pietrelor de moară, și lumina din sfeșnic." (18)

Despre importanța vitală a rîșniței la vechii evrei găsim referiri în "Vechiul Testament" în secvența ce prezintă momentul eliberării din robia egiptenilor și al elaborării legilor:

"Nimeni să nu ia zălog rîșnița sau piatra cea de deasupra, căci ar fi să ia zălog viața datornicului." (19)

Munca la rîșniță era efectuată de către robi. Găsim aceste precizări în "Cartea lui Isaia", "Plîngerile lui Ieremia", "Cartea judecătorilor". În "Cartea lui Isaia" întîlnim următoarea apostrofă către "fiica Babilonului", căzută în robie:

"Învîrtește la rîșniță și macină făina! Dă-ți la o parte vâlul tău." (20)

Pentru perioada arhaică a Greciei, numeroase informații, le oferă "Odiseea". Poemele homerice defineau oamenii, ca fiind "mîncători de pîine", acest aspect fiind prezentat ca o emblemă a civilizației.

În Cartea a VII-a se anunță sosirea lui Odiseu la Alkinoas, regele fenicienilor, care "în palat, el avea cincizeci de roabe: unele macină la rîșniță grîul cel rumen ca mărul". (21)

Cartea a XX-a a Odiseei prezintă o secvență care descrie munca la rîșniță. Odiseu sosește la palatul său din Itaca, necunoscut de nimeni. Obsedat de gîndul răzbunării, el se trezește și se adresează lui Zeus, cerîndu-i un semn: "iar vorba cea prevestitoare a grăit-o din casă o femeie, o sclavă care rîșnea în apropiere, acolo unde se aflau rîșnițele păstorului de popoare. La acestea munceau de zor un număr de douăsprezece femei, făcînd făină de orz și grâu – vлага oamenilor. Celelalte dormeau după ce își ispășiseră de rîșnit grîul; numai ea singură încă nu încetase, căci era cea mai șubredă – Ea deci, oprind rîșnița rosti o vorbă – un semn pentru rege". (22) Ea se oprește pentru a rosti un blestem pentru "cei care, într-adevăr mi-au frînt genunchii cu munca aceasta, coplesitor de dureroasă, tot făcîndu-le făină de orz". Fragmentul redă prezența acestui utilaj de prelucrare a grâului și a altor cereale, într-o perioadă timpurie din istoria umanității.

De la Cătălin Bot

**Care-i mută nu să f...,  
Ca să facă altă mută.**

4323

Du-te, mândră, dracului  
Nu sta-n dreptu gardului  
Că te-a vedea oarecine  
Și-a spune că vii la mine

4324

Du-te, ură, că-am mâncat  
Cînd te văd m-am săturat  
Ară două, trei brăzduță  
Ia, că vine a lui drăguță  
Cu friptura caldă-n oală  
Și cu mămăliga-n poală  
Noroc bun, mîndruț, la plug  
Vreau să tragă boii-n jug?



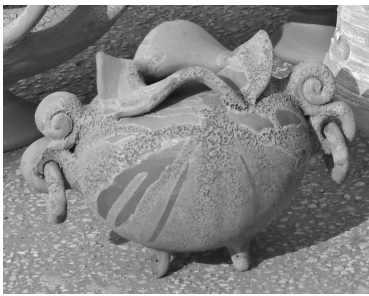
Boii trag, mîndruță, tare  
Mulțumescu-ț de-ntrebare  
Că mi-ai dat vorbă frumoasă  
Și de-aice și de-acasă  
Dumnezău să te trăiască.

4325

Toată lumea zice-așe  
Că-oi muri și n-oi zăce  
Oare de unde știi ié?  
Cînd a fi nunta mîndrii  
Io m-oi culca și-oi durmi  
Pe pragu bisericii  
Să nu poată tre mirii

4326

Măi mîndruță, eu și tu  
Șohan n-om vedea raiu



Că ne-am iubit cu dreptate  
Numai groapa ne desparte

4327

Mândră când oi muri eu  
Nu mă-ngroape-n temetui  
Ci mă-ngroape-n fâgădău  
S-aud vinu ciupăind  
Și mândrele tropotind

4328

Mor, mândruță, și-oi muri  
De la groapă n-oi veni  
Numai caru și boii  
Și mândruța cu pruncii

4329

Dumnezeule-ndurate  
Doamne, rău m-ai putut bate  
C-am iubit mândrele toate  
Ca nici una să nu-mi scape  
Ele m-o iubit pe mine  
Iartă-ne, cum se cuvine

4330

Când mă duc pe vale-n jos  
Și pietrele mă cunosc  
Când mă duc în jos pe vale  
Și pietrele-mi fac cărare  
Să ajung la mândra-n cale

4331

Eu, mândruță, pentru tine  
Nu-mi bag capul la perire  
Nici obrazul la rușine.  
Eu, mândruță, n-am ce-ți da  
Numai gură ca a ta  
Io, mândruță, n-am avere  
Numai clopu' ist cu pene

Hesiod, în "Munci și zile" ne arată cum pot fi construite unele ustensile în gospodărie: "Să tai o piuă de trei picioare" și un pilug de trei coți...". În versetul 422 el enumeră câteva dintre aceste unelte: piuă de piatră, pilugul, osia, sapa, roata de car, grindeiul plugului, etc.

Diogene Laertius, într-o relatare din sec. IV î.Cr. menționează folosirea acestei unelte (rîșnița) ca element de tortură. El arată că Anaxarchus din Abdera, numit și "Fericitul", este ucis de tiranul Nicocreon pentru o glumă satirică spusă la un banchet dat de regele Alexandru cel Mare. Tiranul, "punînd mîna pe el și aruncîndu-l în piuă, a poruncit să fie pisat cu piluge de fier." Filosoful, impasibil la suferința trupului și cu stăpînire de sine, deosebită, i-ar fi spus tiranului:

"Pisează, pisează sacul de piele al lui Anaxarchus, căci nu-l pisezi doar pe însuși Anaxarchus." (23) Herodot vorbește despre modul de preparare a hranei de către babilonieni. După ce usucă peștele la soare, "îl pun în piuă și după ce-l pisează cu pilugele, îl cern printr-o pîine fină. Și unul, dacă-i place – frămîntîndu-l – îl are ca pe un aluat; iar altul – cocîndu-l – îl are sub formă de pîine". (24) Recunoaștem aici un procedeu tehnologic folosit în Asia Mică în sec. V î.Cr. pentru prepararea pîinii.

Istoricul Strabon scria despre egipteni: "este adevărat și ceea ce povestește Herodot și este o particularitate egipteană a se frămînta lutul cu mîinile, iar aluatul pentru pîine, cu picioarele". (25) Tot el relatează despre o realizare de la sfîrșitul sec. II î.Cr. descriind provincia Fanaria, cea mai bogată din regatul Pontului din Asia Mică: "... în Kabeira era construit palatul lui Mithridates precum și o moară de apă și erau și eleștee cu pește, iar în apropiere și terenuri de vînătoare și mine" (26) În "Anabasis", Xenofan, relatează despre locuitorii unei regiuni din Mesopotamia, în drum spre Babilon, în timp ce însoțea oastea grecească: "iar locuitorii care săpau și făceau pietre de rîșnițe de-a lungul râului, le duceau la Babilon și le vindeau și astfel – cumpărînd în schimb grîu – își duceau viața." (27)

Constatăm că la vechii greci din sec. V-VI - lea î.e.n. rîșnița rotativă era deja o realitate. Se cunosc două forme: una mobilă, de dimensiuni mici și alta de dimensiuni mari, pusă în mișcare de un asin, acest tip de rîșniță fiind folosit mai ales în Mesopotamia.

Filip Thesalonicianul – sec. I e.n. – a lăsat un epitaf extrem de interesant. Epitaful este inspirat din obiceiul anticilor de a pune pe mormînt obiectul-simbol al ocupației pe care o avea defunctul în viața pămîntească. "Un bărbat lucrător la rîșniță, pe cînd era în anii vieții avea o piatră care se învîrtea, făcînd un zgomot infernal – slugă rîșnitoare de grîu a Ceresii celei fecunde. Și murind el, i-au pus pe mormînt simbolul meșteșugului său; ca să aibă în veci de veci povara; și trăind, la muncile rîșnitului, și după moarte, purtînd-o pe osemintele lui!" (28)

Tipul clasic al rîșniței romane din epoca imperiului, este ilustrat de numeroasele exemplare descoperite pe tot cuprinsul ariilor de cucerire romane. Extrem de interesante sunt exemplarele descoperite de arheologi, la Pompei, conservate în cele mai mici detalii, în urma cataclismului vulcanic din anul 79 e.n. Aceste rîșnițe se aflau la brutarii profesioniști cît și în gospodăriile familiale. Era tipul de rîșniță de la sfîrșitul erei antice și de la începutul erei creștine. Romanii cunosc o bogată terminologie în legătură cu rîșnița, *mola*, fiind mereu termenul de bază, indiferent de specia de rîșniță la care se raporta. Armata romană a

**Mutu mere, mutu vine,  
Mutu mîncă ce rămîne.**

jucat un rol important în răspîndirea acestor ustensile necesare obținerii făinii pentru pîine. Armata romană avea servicii speciale care se ocupau cu măcinatul grînelor și cu fabricarea pîinii.

O referință din sec. III î.Cr. – epoca celui de-al II-lea război punic – o aflăm în opera lui Titus Livius. Acesta, prezentînd ajutoarele acordate lui Scipio de către Etrurieni sînt menționate și morile manuale. Poetul Ovidiu, vorbind în *Fastele* sale despre sărbătorea Vestei, care urma după sărbătorea vechii zeițe sabine Vacuna, că în acel moment asinele rîșnițelor erau răsfățate: ”Iată, colacul atîrnă de gîtul asinelui în chip de cunună...” Iar poetul spune că la sărbătore prăznuia alături de pitar și ”asina care învîrtește rîșnița cea poroasă” (29) deoarece prin răgetele sale a salvat de la pericol castitatea zeiței fecioare. Tot asinul este eroul ”Metamorfozelor” lui Apuleius, povestindu-și viața sa la rîșniță; ”Dar în ziua următoare, sînt înhămat încă din zori la rîșniță care părea sa fi fost cea mai mare.” (30)

În lucrarea *Andria* a lui Terentius, bătrînul Simo îl previne pe sclavul său Davus că-l va pune să muncească la rîșniță pe viață, cînd se va dovedi ca l-a înșelat:

”După ce te voi fi snopit în bătaie cu vergile, măi Davus, am să te dau la rîșniță să lucrezi pînă la moarte, cu condiția că dacă te scot de acolo, să rîșnesc eu în locul tău.” (31) Imaginea unui asemenea procedeu primitiv reprezintă un ”summum” al pedepselor la antici. O altă mărturie latină referitoare la aceste utilaje vine din partea celebrului arhitect și inginer mecanic Vitruvius Pollio, din vremea domniei lui Cezar. În opera sa ”De Architectura” este descris mecanismul și modul de funcționare al morilor de apă. Vitruvius spune că la roata cu cupe ”într-un capăt al grindeiului este atașată o roată cu dinți. Iar acolo, fiind așezată perpendicular, se învîrtește împreună cu roata cu cupe întocmai ca și ea, lîngă dînsa este dispusă în sens orizontal o roata mai mare, tot dințată, cu care se angrenează. Astfel, dinții acestei roți care e atașată la grindei, împingînd dinții roții orizontale provoacă mișcarea circulară a pietrelor. În această mașină, un coș care-i atîrnat sus distribuie grîu pietrelor și, prin aceeași învîrtire, se produce făina.” (32)

Acest sistem concretizează principiul mecanic, potrivit căruia are loc transferul mișcării circulare de la roata cu cupe, supusă forței apei – la piatra mobilă a morii. Această inovație de ordin tehnic, deosebit de importantă care permite utilizarea forței motrice a apei în locul energiei omului sau a animalelor, transformînd rîșnița într-o unealtă automată, de aici mărindu-și dimensiunile și capacitatea de producție.

Morile de apă au apărut mai ales la nobili cu întinse latifundii sau în centrele urbane mai importante. Romanii consumau mai multe calități și varietăți de pîine. Pîinea ajunge aliment principal în sec. II î.Cr. Ei pregăteau pîinea cu lapte, cu untdelemn, cu untură sau cu condimente, cu ouă și cu stafide. Pîinea era consumată în combinație cu alte alimente. În sec. IV e.n., scriitorul agronom Palladius îi sfătuia pe compatrioți: ”Dacă e apă din belșug [la băi], pităriile trebuie să primească scurgerile băilor pentru ca acolo [în pitării] – construindu-se mori de apă – să fie măcinate grînele fără truda vitelor sau oamenilor.” (33)

Din Italia, morile de apă se-ntind treptat și-n alte regiuni ale imperiului. Invazia goților lui Vitiges găsește la Roma, în anul 536, numeroase mori de apă, situate pe o anumită colină unde apa Tibrului era condusă printr-un apeduct special. Procopius descrie: ”Dincolo de Tibru, se afla o colină mare. Acolo au fost construite din timpuri vechi toate morile,

4332

Mânce-te amaru-urât  
Noapte-o fost, nu te-am văzut  
De ziua nu te-am știut  
Amu-i ziuă și te văd  
Eu cu tine nu mai șad.

4333

Lumea mé și-a ta, Mării  
La culesu mazării  
Orișunde ne-om iubi  
Nimeni nu ne-o porunci  
Că-s mai tare io ca ii.

4334

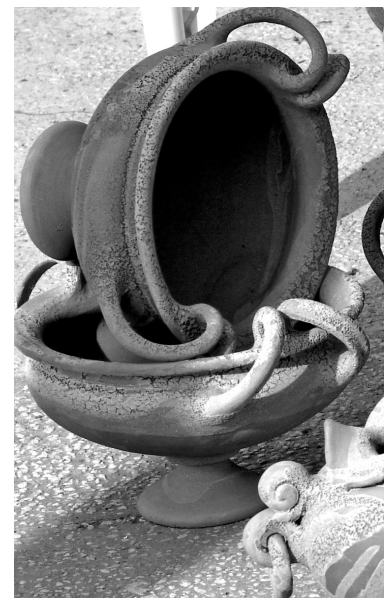
Să știe fereastra spune  
Cu multe m-ar da la lume  
Și cu rele, și cu bune  
Să știe mândra că gioc  
Mar și pune pe foc

4335

Bate vîntu, frunza ptică  
Las' să ptice, nu-i nimică  
Că pămîntu-i fără frică.  
Face alta, mare, mică  
Ne dă umbră dipt nimică  
Lui Io și lui Irincă

4336

Mândra mé cu ochi căprui  
Spune, pe-a cui seamă-i ții



De la Alexandru Chioran

**Banii trec, omenia rămâne.**

De nu-i ții pe sama mé  
Mai bine nu i-ai avé

4337

Lasă, numai, mândrule  
Lasă, numai, că-i vedé  
Ce plăte dragostea mé  
Eu, mândrule, te-am iubit  
De când erai cocon mic

4338

Dragă mi-o fost mândra mé  
Până-o fost de omenie  
Dacă s-o dat dracului  
Am lăsat să fie-a lui

4339

Nimeni nu ști trăgăna  
Ca hoțu și ca curva  
Hoțu tra de-a codrului  
Curva de-a bărbatului

4340

Tăt așa zice mândra  
Hai mândruț cât a-nsăra  
Că mi-i somn și m-aș culca  
Hai mândrule pe din dos  
Am o poartă de rogoz  
Când pui mâna, cade jos.

4341

Zis-o mândra către mine  
Să învăț a striga bine



întrucât acolo era condusă prin apeduct, în vârful colinei, multă apă, care venea de aici cu mare putere pe costișă. De aceea, vechii romani au hotărât să înconjoare c-un zid colina și țărmul râpos al râului, de la poalele ei, pentru ca să nu le fie posibil niciodată dușmanilor să strice morile și să treacă râul cu ușurință, urzind vreun plan împotriva șanțului de apărare al orașului.“ (34) Sînt prezentate adevărate mori-fortărețe. Ideea va fi continuată în Evul Mediu, de către lumea creștină, prin acele mănăstiri fortificate. Morile funcționau chiar dacă mănăstirea era atacată.

În timpul asedierii Romei de către goți, romanii au inventat un nou tip de mori: morile plutitoare pe corăbii. Procopius scrie: ”Și de-acum înainte, romanii firește s-au folosit de aceste mori...” (35)

Moara de apă va deveni invenția tehnică ce va domina viața economică a Europei medievale, atât în mediul urban cât și în mediul țăranesc, în jurul ei gravitînd raportul grâu – pîine, în funcție de diferitele contexte. În secolul al IV-lea religia creștină se impune ca religie oficială în Imperiul Roman. Creștinismul apare ca o sinteză a culturii grecești și latine pe fundalul tradițiilor iudaice. Creștinismul își asimilează simboluri alimentare care vor constitui elemente de bază ale ritualurilor. Pîinea, vinul și untdelemnul au rolul de alimente sacre, prin excelență, imagine și vehicol al miracolului euharistic. Aceste trei alimente primesc demnitate sacră și sunt încărcate de virtuți miraculoase. Într-o predică a sa, Sfîntul Augustin explica identitatea simbolică între facerea pîinii și formarea noului creștin:

”Pîinea aceasta povestește istoria voastră. A încolțit ca grîul pe cîmpii. Pămîntul i-a dat naștere, ploaia l-a hrănit, și l-a copt în spic. Truda omului l-a adus pe arie, l-a zdrobit, l-a vînturat, pus în hambar și purtat la moară. L-a măcinat, l-a frămîntat și copt în vatră. Amintiți-vă că aceasta este și istoria voastră. Voi nu existau și ați fost creați, v-au adus în aria Domnului, ați fost treierați prin truda boilor. În timp ce așteptați condiția de catehumen, erați precum grîul păstrat în hambar! Apoi v-ați așezat în șir pentru botez. Ați fost supuși pietrei de moară a ajunatului și exorcismelor. Ați venit la cristelniță. Ați fost frămîntați și ați devenit un singur aluat. Ați fost copti în vatra Sfîntului Spirit și cu adevărat ați devenit pîinea lui Dumnezeu.“ Pîinea este Mîntuitorul“: însămîntat în fecioară, fermentat în carne, frămîntat cu patimă, copt în vatra mormîntului, coborît în bisericile care în fiecare zi împart credincioșilor hrana cerească.“ (36)

Diverse texte hagiografice atribuie unui sfînt sau altuia miracole săvîrșite privind înmulțirea pîinilor sau modul de semnificare a pîinii. Din sec. al III-lea, cantitățile de grâu au scăzut, mai ales datorită stagnării tehnicilor agrotehnice. S-au preferat alte categorii de cereale, cu rezistență mai mare și rentabilitate sigură: orz, ovăz, secară, etc. Multe erau cunoscute de mii de ani, dar erau folosite pentru hrana animalelor dar și pentru oameni. Secara a fost rodul unei selecții din sec. al IV-lea. Pînă în sec. al X – XI-lea a ajuns cereala cea mai cultivată. Pliniu preciza: ”încolțește pe orice tip de teren, cu randamentul de o sută la unu, și este ea însăși îngrășămînt.“ (37) Între sec. al VI-lea și al X-lea, secară a fost cultivată și în cîmpie și în deal. Astăzi se cultivă și în zonele de munte. Grîul era cultivat în cantitate mică, mai ales de clasele

**O nimerit între ei  
Ca Vodă-n lobodă.**

superioare. Diferența aceasta, marcată și social, are la bază un fapt cromatic: pâinea de grâu este albă, cea din secară sau din hrișcă este neagră. Pâinea de secară și din alte cereale este consumată mai ales în mediile țărănești. Pornind de la aceste cereale se face și opoziția pâine albă – pâine neagră, pâine proaspătă – pâine tare (deoarece aceste cereale secundare erau sărace în amidon). Se făceau deosebiri între modurile de coacere: la cuptor, la țest sau în cenușă. Multe din aceste pâini erau coapte în cenușă. Perioada medievală mai propune și o altă alternativă: pâine – diverse terciuri din cereale, apoi mămăliga din cereale, iar mai târziu din porumb.

Începând din sec. al XI-lea pâinea devine un element alimentar prioritar. Celelalte alimente sunt resimțite ca o completare secundară, ca o simplă ”garnitură” ce însoțește pâinea. Referire la pâine găsim în diverse documente. În contractele agrare, terenurile cultivabile sunt numite ”pământuri pentru pâine”. Produsul rezultat este denumit ”recolta pînii”. Zeciuiala pământului și alte obligații legate de arendă sunt considerate, cote ale ”pînii”. În codul inventarelor de bunuri ale familiei sunt înregistrate cantitățile de cereale, cantitatea de făină, grâu sau pâine.

Comunitatea familială care trăiește în aceeași locuință este considerată ca trăind din ”aceeași pâine”. (38) Lipsa pînii era semn de sărăcie sau foamete: ”nu au pâine pe masă”. Se forma astfel o dependență mentală față de pâine, pâinea constituind elementul de referință.

În diverse perioade apar anumite comportamente legate de pâine, tehnici de supraviețuire transmise prin viu grai în cadrul comunităților de înfometaji. O cronică de la 1099 povestește despre foamea ce s-a abătut asupra Suabiei: ”cum este obiceiul săracilor, amestecau ierburi cu un pic de făină.” De asemenea în tratatele de agronomie ale sec. al XIV-lea găsim indicații asupra ”pînii de foamete”, mai ales în Spania musulmană. De exemplu, Ibn al-Awwam scrie că ”dacă fructul nu este comestibil, trebuie văzut care este gustul său de bază și căutate procedee potrivite pentru anularea lui; când gustul a dispărut, se usucă fructul, se macină, după care se efectuează panificația.” (39)

Tratatele de agronomie afiț cele italiene, cât și cele engleze din sec. XIII – XIV-lea acordă o suprafață deosebită ameliorării cultivării grâului. Grâul devine moneda de schimb între zona citadină și cea rustică. Grâul devine cereala cea mai importantă, mai ales pentru mediul citadin, fiind un element marcator de statut social. Prețul grâului în raport cu celelalte cereale fiind mai ridicat.

Care este situația privind prezența tehnicii morăritului în perioada Evului Mediu? Desigur, această întrebare și-ar găsi cel mai elocvent răspuns în documentele scrise. Ele reflectă diversificarea tipurilor de mori. Procedurile tehnice sugerează locul deosebit pe care îl ocupă grâul în alimentație, importanța sa ca element de bază.

O miniatură dintr-un manuscris francez din 1317 prezintă trei mori de apă așezate-n rînd pe Sena, chiar la Paris, la Grand-Pont: în centrul imaginii apar roțile cu cupe, iar în interior se pot privi pietrele de moară. La începutul secolului al XIV-lea existau numeroase mori, grupate din loc în loc. Potrivit documentelor de epocă, aceste mori au o vechime de peste o mie de ani.

Într-o diplomă a regelui Ungariei Bela al IV-lea, emisă la 1241 se precizează faptul că se dăruiește Cavalerilor Ioaniți câteva

De-oi ptica la jale mare  
Horile mi-s stâmpărare  
Că oi hori și zi și noapte  
Și-oi hori până la moarte

4342

Câte fete-am sărutat  
De le-ai strânge-ai fa un sat  
Câte mândre am avut eu  
N-o avut solgă birău  
Una-n deal și alta-n vale  
Una-n ulița cea mare  
Cea din deal s-o măritat  
Cea din vale m-o lăsat

4343

Fost-am să mă spovedesc  
La popa cel unguresc  
Să nu știe ce grăiesc  
Măi mândruță, pentru tine  
Nu-mi dau capu la perire  
Nici obrazu la rușine

4344

Popă, când m-ai cununat  
Tri sute de zloți ți-am dat  
Dar de m-ai descununa  
Tri sute de mii ți-aș da

4345

Jos îi iadu și mă cere  
Io fără mândra n-oi mere  
Că cu ie am făcut rele

4346

Lasă-mă, mamă-n pace  
Să rup floarea care-mi place  
Că și tu, mamă, ai rupt  
Floare care ți-o plăcut

4347

Hai mândruță să fugim  
În pădure să trăim  
Noi în codru să ședem  
Că pământ nu mai avem

(De la Ioan Chioreanu Oaș, Prilog, 1939-1945)





### Strigături satirice

4348

De-ai fi mândră cum ți-i fala  
Nu ți-ai țese pânza vara  
Ț-ai țese vara sumane  
Pânza-ncolo-n Postu mare.

4349

Am o mândră ca o cruce  
La lucru nu o pot duce  
Dimineața-i rouă mare  
Și se udă pe picioare  
La amiazi soarele-i cald  
Și o arde pe obraz  
Când îi colo la ujină  
O mușcă-un fânțar de mână  
Și bolé o săptămână

4350

De popă și de birău  
Nimeni nu mai grăie rău  
Dar de mine și de tine  
Nimeni nu mai grăie bine

4351

Hai, mândruță, trecem dealul  
Să ne povestim amarul  
Mânce-te amaru, cap

ținuturi din zona Transilvaniei „și toate morile dintre hotarele țărilor amintite, atît cele clădite cît și cele ce se vor clădi – în afară de cele din Țara Litua (Țara Litovoi n.n.) precum și toate clădirile și sămînțarile făcute cu cheltuiala fraților.“ (40)

Referințe vom găsi în mai multe documente medievale romînești și străine. Germanii, deși au primit mai tîrziu decît galii moara de apă, prin intermediul civilizației romane, au îmbunătățit-o tehnic și au răspîndit-o în zonele de est ale Europei. În vechile documente rusești de la sfîrșitul secolului al XVI-lea și începutul secolului al XVII-lea, moara apărea sub denumirea de „moară nemțească“. În Europa, în documentele franceze de la 1105, 1180 sînt menționate morile de vînt – „molendium ad ventum“. În secolul al XVIII-lea, referințele la morile de vînt apar din ce în ce mai frecvent. În Germania, într-un document se menționează că prima moară de vînt a fost construită la Colonia, la 1222. În Franța se presupune că acest tip de moară a venit prin intermediul turcilor și chiar al arabilor, o dată cu începerea exporturilor în zona litoralului din Mediterana, denumirea de „moară turcească“ păstrîndu-se pînă tîrziu. La sfîrșitul Evului Mediu apare așa-numitul „model olandez“, un model perfecționat la care „numai capul morii se-nvrtește“. Moara de vînt a cunoscut o mare răspîndire în regiunile lipsite de cursuri de apă.

După descoperirea forței aburilor către sfîrșitul secolului al XVIII-lea și la începutul secolului al XIX-lea de către scoțianul James Watt încep să apară mori cu aburi, care s-au răspîndit în toate țările Europei. După această invenție tehnică a apărut moara cu combustibil lichid în multe țări europene printre care și România. Treptat, intră în funcțiune morile electrice care vor domina întreaga tehnologie a prelucrării grîului și a altor cereale. În secolul al XVI-lea și XVIII-lea grîul pierde monopolul pe unele piețe urbane din Europa, fiind înlocuit de alac. Aceasta, începînd din secolul al XV-lea precum și un amestec de secară și grîu, au intrat în fabricarea pîinii.

Și în această perioadă, „ierarhia pîinii reflectă ierarhia socială: pîinea albă este rezervată celor bogați; pîinea deschisă la culoare, pîinea <semi-albă> era destinată păturilor mijlocii, iar <pîinea neagră> era destinată celor defavorizați. La 1672, medicul genovez Jacob Girard des Bergeries, autor al lucrării *Gouvernement de la santé* recomandă pîinea din orz, orez sau legume să fie consumată de săraci, deoarece ei sînt cei <care nu au mijloc să-și procure una mai bună și care, pe de altă parte, sînt destul de robuști, muncesc mult și sînt obișnuiți dintotdeauna cu cest soi de pîine.>“

(41) Masa bogaților este mai diversificată decît cea a săracilor, calitatea este un semn de distincție într-o măsură mai mare decît cantitatea. În Europa, pînă în secolul al XVIII-lea, populația se hrănea cu fierturi grosolane, cu terciuri. În Franța, în Artois, în secolul al XVI-lea, ovăzul servește la gătit grumel, un terci, consumat din abundență de populația rurală. În Champagne, Gascogne se consuma des terciul de mei, iar în Bretonia se consuma un terci gros de hrișcă cu apă sau cu lapte, numit *grou*. În Rusia, din secară zdrobită cu pisălogul și prăjită, fiartă ca orezul. *Polenta* sau mămăliga înainte de a începe să fie făcută din porumb era un terci din boabe de orz prăjite, apoi măcinate, amestecate adesea cu mei.

Pîinea albă este, deci, o raritate. Dupré de Saint-Maur scrie: „Nu

De la Cornelia Fîrte

De ce fugi, în spate duci.

se găsească, în toate gospodăriile franțuzești, spaniolești, englezești, mai mult de două milioane de oameni care să mănânce pîine de grîu“. (42) În 1581, tinerii venețieni dintr-o procesiune religioasă în drumul spre Compostella, în Spania, aproape de Duero, intrînd într-o casă izolată pentru a-și potoli foamea, nu găsească acolo „nici pîine adevărată, nici vin, nimic în afară de cinci ouă și o pîine mare de seacă și alte amestecuri, de nu-ți venea să te uiți la ea și din care putură să mănînce o înghițitură ori două.“ (43)

La Paris se consuma pîinea *mollet*, pîinea moale, făcută cu drojdie de bere. Dacă acesteia I se adaugă și lapte, se obține *le pain á la Reine*, „pîine ca a reginei“, pîinea preferată de Maria de Medicis. (44). Cu drojdie de bere erau preparate pîinile mici, aduse de femei la brutărie, în coșuri, în fiecare dimineață. Pîinea *mollet* rămîne un lux, după cum se constată din vorbele unui parizian pe la 1788 „cu coaja ei aurie, parcă își bate joc de pitoașca de Limousin... parcă ar fi un nobil printre oamenii de rînd.“ (45)

Între 1750 și 1850 are loc o adevărată revoluție a pîinii albe: grîul înlocuiește celelalte cereale și pîinea se face din ce în ce mai mult din făină curățată de țărîțe. Pîinea din aluat fermentat se răspîndește în întreaga Europă. În Franța, unde răspîndirea pîinii albe avea loc cu mult timp înainte, se înființează în 1780 o „școală națională de brutărie“. Armatele lui Napoleon vor răspîndi pîinea albă de-a lungul Europei. Cu toate acestea, această răspîndire se face foarte lent. (46).

Cu mult înainte de secolul al XV-lea, grîul poate fi găsit și în alt spațiu cultural, în China unde „se seamănă în cuib“ și nu se seacă, ci „se scoate din pămînt cu tulpină cu tot“, cu săpăliga. El este transportat pe Yun Jiang Ho, „rîul care aduce grîne“, pentru a fi comercializat la Beijing. Țăranul chinez cultiva grîul între două recolte de orez, ca un produs accesoriu, „grîul în China fiind întotdeauna ieftin“. Din el se face „pîine“ coaptă în abur deasupra unui ceaun, fiind consumată cu „ceapă tocată mărunt“. (47). La Canton, în secolul al XV-lea se fabrică posmagi, fie este folosit pentru tăieței, turtițe prăjite în untură. În cuprinsul Europei, în secolul al XVI-lea, grîul va fi cultivat cu bune rezultate în zona Dunării, în Țările Romîne și va cunoaște o mare productivitate în cîmpiile Ucrainei și Poloniei. Un raport din 1793 relatează că: „Încă acuma, sînt în Volinia și Podolia grămezi mari de grîu cît casele, care putrezește, că ar putea să hrănească toată Europa.“ (48). Grîul din aceste regiuni ajunge în Turcia, în Spania și Portugalia, în Italia și Franța, fiind unul din produsele cele mai ieftine. Din Europa, grîul ajunge și în țările Americii Latine, în Mexic și coloniile engleze din America, mai ales în secolele XVII-lea și al XVIII-lea.

În secolul al XIX-lea, grîul va cîștiga teren și în Argentina, în Africa australă, în Australia și Canada

(continuare în numărul următor)

(Grafia textului aparține autorului)

La multe m-ai așezat  
Și la rele, și la bune  
Și la câte sunt pe lume

4352

Dracu te-o știut, Mării  
Că iești mama pîlincii  
Și regina vinului  
Și veghea mîlaiului

4353

Săraca, nevasta mé  
Ține bagău, dohăné  
Și pîlincă o iubită  
Și cu miere-o îndulce  
Numai să o poată bé

4354

Morții tăi, pîlincă ré  
Cum te pot bărbații bé  
C-am văzut două femei  
Ce-o beut nouă fîrtăi

4355

Io cu pană și cu struț  
Și mîndra-i cu legănuț  
Leagănă, mîndră, și taci  
Dacă ți-o plăcut să faci  
Leagănă mîndră pruncu  
Până-i adurmi și tu

4356

Tu, tu, tu, hăi moș bătrîn  
Bun ai fi vara la fân  
Și iarna lângă leagăn

