

COLOCVIUL INTERNAȚIONAL „PAINS, FOURS ET FOYERS DES TEMPS PASSÉS”, TREIGNES (BELGIA), 6-9 OCTOMBRIE 1995

Un colocviu internațional cu o temă mai puțin obișnuită a fost organizat, în perioada 6-9 octombrie 1995, de Universitatea Liberă din Bruxelles (ULB), sub patronajul Profesorului Jean-Jacque van Mol, la ferma-castel de la Treignes. Reuniunea, care s-a bucurat de o largă participare, a fost consacrată istoriei pâinii și a instalațiilor necesare producerii ei. Abordarea temei a fost normal interdisciplinară, participând arheologi, etnologi, arheobotaniști, chimiști și chiar lingviști.

Ferma-castel de la Treignes adăpostește un interesant Ecomuzcu, în sat, universitatea deținând și o gară dezafectată folosită ca bază de cercetare. Sufletul reuniunii de la Treignes a fost tânărul și entuziastul cercetător Kay Fechner de la ULB care a făcut eforturi deosebite pentru buna desfășurare a lucrărilor și pentru a înlesni și prezența fizică a doi cercetători est-europeni, din Slovacia și România. Colocviul a fost deschis de Prof. J.-J. van Mol care a rostit cuvântul de bun venit și o scurtă alocuțiune introductivă.

La reuniunea științifică organizată de ULB au participat peste 40 de cercetători din Belgia, Franța, Marea Britanică, Suedia și Spania, precum și un număr de auditori (între 60 și 100) interesați de tematica dezbătută. Primele două zile au fost consacrate prezentării comunicărilor iar în ultima zi s-au desfășurat diferite experimente la care a participat și semnatarul acestor rânduri. Pentru România au fost prezentate comunicările: D. Monah, *Renseignements sur le dépôts de grains et le pain de la préhistoire de la Moldavie* și Felicia Monah, D. Monah, *Les céréales cultivées par les populations néo-énéolithiques de la Moldavie*. Ambele comunicări au fost apreciate datorită numeroaselor informații și a unor situații arheologice inedite cât și datorită modului în care datele arheologice au fost interpretate prin comparație cu informații etnografice.

Colocviul s-a desfășurat într-o sală cu aspect rustic, amenajată în podul fermei-castel, dar dotată cu toată aparatura modernă necesară susținerii, în bune condițiuni, a comunicărilor.

Lucrările primei sesiuni au fost coordonate de Philippe Marinval și Ann-Marie Hansson, renumiți specialiști în domeniu, și au cuprins două secțiuni: 1. Resturi de alimente cerealiere în Europa și 2. Date etnologice și istorice aplicate la studiul pâinilor arheologice. A.-M. Hansson a prezentat comunicarea *Charred prehistoric bread in Sweden* în care a insistat asupra numeroaselor resturi de pâine (turte) descoperite în așezări preistorice suedeze care au fost minuțios analizate, reușindu-se reconstituirea tehnologiei și a constituenților. Un demers asemănător a fost realizat și de Frances McLaren (*Bread and Biscuits of the British Isles*) care a insistat mai ales asupra eșantioanelor provenind din așezări medievale britanice.

O serie de studii de detaliu au fost prezentate de Natalia Alonso (*Restes de fruits et semis associées à une structure de combustion au village du 1^{er} âge du fer „Els Vilars”*), Philippe Marinval (*La boulagerie gallo-romaine d’Amiens*) și M.-H.

Corbiau (*Découverte de céréales dans une villa romaine en Farnenne*).

Deosebit de interesantă a fost secțiunea intitulată „Date etnologice și istorice aplicate studiului pâinilor arheologice”, coordonată de M. Mesnil și Ph. Marinval. Doamnele Marianne Mesnil și Assia Popova, excelente cunoscătoare ale etnografiei sud-est europene, au susținut comunicarea: *Les pains et la mort. Aspects des traditions du Sud-est européen*. Autoarele au reliefat diversitatea și semnificațiile ritualurilor morții la popoarele sud-est europene, ritualuri în care pâinea ocupă un loc central. Autoarele au abordat și problema colivei, mâncare folosită în ritualurile morții practice în sud-estul Europei. O cercetare complexă întreprinsă de etnologi și arheologi asupra vechimii acestor ritualuri credem că ar putea dezvălui lucruri interesante.

Rezultatele obținute prin sofisticate analize asupra pâinilor funerare galo-romane din Franța au fost comunicate de Philippe Marinval de la Toulouse. O lucrare de sinteză *Le pain, la pâtisserie et le culte en Europe pré- et protohistorique* a fost prezentată de Max Wochren. Nu mai puțin interesante au fost și rezultatele analizelor efectuate de Hara Procopiu și Françoise Fromenti (*Technologie de la fabrication de la farine: qualité du produit fini, évolution des constituant chimique dans le temps et en cours de cuisson*), comunicarea realizând o fericită îmbinare a arheologiei experimentale și a investigațiilor chimice. Pe o linie asemănătoare a mers și Karin Viklund (*The Baking of Flot Barley Bread in Prehistoric and Historic Sweden. Archaeological, Ethnographic and Experimental Evidence*). Diversitatea observațiilor și analizelor ce pot fi efectuate asupra cerealelor și a produselor obținute din ele a fost demonstrată și de comunicarea susținută de M. Modella (*Possible cereal phytoliths from the Indus valley site of Kor Diji and their significance in determining agricultural practices*).

O altă direcție de cercetare, deosebit de interesantă, a fost reprezentată de studierea cuptoarelor pentru pâine și a vetrelor. O adevărată revelație pentru noi au fost comunicările consacrate cuptoarelor de tip „tanour” care în Orientul Apropiat au o mare vechime și o continuitate uluitoare. Am apreciat, în mod deosebit, comunicările susținute de Miguel Molist (*Dispositif de combustion au Proche Orient depuis 10000 BP jusque à 3000 BP*) și Enriqueta Pons-Brun și M. Molist (*Les foyers et les fours domestiques de la Catalogne à la préhistoire*). În aceeași secțiune au fost prezentate lucrările: P. van Ossel, P. Ouzoulias (*Les installations de séchage, grillage ou fourage de l’Antiquité dans le Nord de la Gaule*), Cynthia Paola (*The archaeological evidence of ovens in the Iron Age in Central Southern England*) și Danica Stassikova (*Ovens of Stone Age and Middle Age in loess and its quality related to Food Preparation*). Informațiile arheologice despre instalațiile pentru coacerea pâinii și a altor alimente au fost fericit completate de o serie de comunicări etnografice între

care am remarcat, în mod deosebit, pe cea prezentată de Assia Popova, M. Mesnil (*Le four mobil comme image de monde. Un objet de la culture carpatho-danubienne*). În comunicare a fost prezentat testul, dispozitiv specific dunărean pentru coptul pâinii și a altor alimente, fără să fie neglijată nici semnificația sa culturală de *imago mundi*. În acest sens poate să-și găsească o legătură cu machetele de cuptoare de la Ovčarovo, Popudnija etc. Seria comunicărilor etnologice a fost completată de Mark Nesbit (*Ethnographic Evidence for Einkorn and Emmer Wheat Foods in Turkey*). Cercetătorul britanic a prezentat interesante observații și o bogată ilustrație asupra cultivării speciilor primitive de grâu în Anatolia.

Parcă pentru a sublinia caracterul interdisciplinar al colocviului de la Treignes J.-J. Mueller (*Une préhistoire linguistique de pain*) a încercat să reliefeze, din punct de vedere lingvistic vechimea și răspândirea acestui aliment, în special, la popoarele indoeuropene.

Ultimele comunicări prezentate de Julia Wattez (*L'enregistrement sédimentaire des activités liées au feu*) și cea realizată de colectivul Sylviane Mathieu, Kay Fechner, Christine Laurent (*Quelques observations sur les foyers archéologiques et expérimentaux sur sols loessiques en Wallonie*) au cuprins observații și informații deosebit de utile pentru arheologii care studiază problema instalațiilor de încălzire și prepararea hranei.

Comunicările au fost urmate de întrebări și discuții, uncori, ample care au detaliat și explicat unele aspecte ale problemelor dezbătute. Au fost prezentate și scurte informații (A.-M. Hansson, Ph. Marinval, D. Samuel, M. Molist, D. Stassikova, J. Gasco, J. Wattez) asupra stadiului cercetătorilor în diferite regiuni ale Europei.

Ultima zi a colocviului a fost consacrată unor interesante experimente efectuate la gara din Treignes, proprietate a ULB.

Experimentele s-au derulat în jurul unui cuptor cu cupolă în care și pe care au fost coapte diferite feluri de pâine și turte. Nu au lipsit nici experimentele bazate pe informații etnografice exotice. Astfel, au fost coapte diferite alimente în așa-zisele „cuptoare polinesiene”, de fapt șanțuri umplute cu pietre puternic încălzite. Dacă, în general, pâinile și galeții obținuți în cursul experimentelor s-au remarcat prin aspectul lor destul de bizar și doar cei mai stoice dintre participanți au îndrăznit să le guste, puii copți în manieră polineziană, asemănătoare cu așa-zisa coacere „haiducească”, s-au bucurat de o mai bună apreciere, fiind chiar comestibili. Sylviane Mathieu, Kay Fechner, Gisela Fechner și Léonce Demaret sunt cei care au efectuat experimentările și au oferit explicații competente nu numai cercetătorilor ci și unui impresionant număr de vizitatori interesați de experiențele efectuate. În ceea ce ne privește am procedat la *Experimental cereal cooking with a cooking pot*, produsele noastre mămligă de mei și mălai, precum și faimoasa colivă au fost apreciate ca cele mai comestibile experimente. La dispoziția cercetătorilor au fost puse stereomicroscop, microscop petrografic pentru a face observații asupra resturilor rezultate în cursul experimentelor. A fost, de asemenea, organizată o masă de prezentare a eșantioanelor obținute în cadrul experimentelor, regina încoronată a expoziției fiind coliva realizată cu măiestrie de noi. A fost, de altfel, expozatul cel mai filmat și fotografiat dintre cele prezentate.

Nu putem încheia această relatare fără să adresăm cele mai calde mulțumiri lui Kay Fechner, Profesorului J.-J. van Mol și Universității Libere Bruxelles care ne-au înlesnit participarea la această deloc banală, interesantă și prestigioasă manifestare științifică.

DAN MONAH