

COLOCVIUL INTERNATIONAL „PAINS, FOURES 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-Jacques 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 producției. Abordarea temei a fost normal interdisciplinară, participând arheologi, etnologi, arheobotaniști, chimici și chiar lingviști.

Ferma-castel de la Treignes adăpostește un interesant Ecomuzeu, în sat, universitatea deținând și o gară dezafectată folosită ca bază de cercetare. Sufletul reuniunii de la Treignes a fost Tânărul și entuziasmul cercetător Kay Fechner de la ULB care a făcut eforturi deosebite pentru buna desfășurare a lucrărilor și pentru a înclesni 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 bunvenit și o scurtă alocuție introductivă.

La reuniunea științifică organizată de ULB au participat peste 40 de cercetători din Belgia, Franța, Marea Britanie, 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-énelithiques 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 fermecător, dar dotată cu toată aparatura modernă necesară susținerii, în bune condiții, a comunicărilor.

Lucrările principale sădine au fost coordonate de Philippe Marinval și Ann-Marie Hansson, reputați 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 aşezări precistorice suedeze care au fost minuțios analizate, rezultându-se reconstituirea tehnologică și a constituenților. Un demers ascendentă a fost realizat și de Frances McLaren (*Bread and Biscuits of the British Isles*) care a insistat mai ales asupra eșantioanelor provenind din aşezări 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 boulangerie gallo-romaine d'Amiens*) și M.-H.

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

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 cunoșătoare ale etnografiei sud-est europene, au susținut comunicarea: *Les pains et la mort. Aspects des traditions du Sud-est européen*. Autoarele au reluat diversitatea și semnificația 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 dezvăluia lucruri interesante.

Rezultatele obținute prin sofisticate analize asupra pâinilor funerari gallo-romani din Franța au fost comunicate de Philippe Marinval de la Toulouse. O lucrare de sinecă *Le pain, la patisserie 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 Procopiou 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 fecită imbinare a arheologicii experimentale și a investigațiilor chimice. Pe o linie ascendentă a mers și Karin Wiklund (*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 cupoarelor pentru pâine și a vatrelor. O adevarată revelație pentru noi au fost comunicările consacrate cupoarelor 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 jusqu'à 3000 BP*) și Enriqueta Pons-Brun și M. Molist (*Les foyers et les fours domestiques de la Catalogne à la préhistoire*). În același secol au fost prezentate lucrările: P. van Ossel, P. Ouzoulias (*Les installations de séchage, grillage ou foulage 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 fecit completeate de o serie de comunicări etnografice între

carc am remarcat, în mod deosebit, pe cca prezentată de Assia Popova, M. Mesnil (*Le four mobil comme image de monde. Un objet de la culture carpatho-danubienne*). În comunicare a fost prezentată țestul, dispozitiv specific dunărcan pentru coptul pâinii și a altor alimente, fără să fie neglijată nici semnificația sa culturală de *imago mundi*. În acest sens poate s-ar putea face 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 coloziului de la Treignes J.-J. Müller (*Une préhistoire linguistique de pain*) a incercat să reliefze, din punct de vedere lingvistic vechimea și răspândirea acestui aliment, în special, la popoarele indo-europene.

Ultimele comunicări prezentate de Julia Wattez (*L'enregistrement sédimentaire des activités liées au feu*) și cca 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 utilă 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 explicitat unele aspecte ale problemelor dezbatute. Au fost prezentate și scurte informări (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 coloziului a fost consacrată unor interesante experimente efectuate la gara din Treignes, proprietatea ULB.

Experimentele s-au derulat în jurul unui cupor 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 săptămâni umplute cu pictre puternică încălzite. Dacă, în general, pâinile și galciții obținuți în cursul experimentelor s-au remarcat prin aspectul lor destul de bizar și doar cei mai stoici dintre participanți au îndrăznit să le guste, puții copii în manieră polineziană, ascunzându-se cu așa-zisa coacere „haiduccască”, 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 mămăligă de mici și mălai, precum și faimoasa colivă au fost apreciate ca cele mai comestibile experimente. La dispoziția cercetătorilor au fost puse stereomicroscope, microscopii petrografice 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, exponentul cel mai filmat și fotografiat dintr-o cale prezentată.

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

DAN MONAH

SCIENTIFIC PUBLIC FUND „RUDI-MAETONIUM. HISTORY OF THE THRACIAN CULTURE”

The ancient history of Moldavia was stormy and variable from the point of view of the historical events, which were taking place on this territory long time ago. The unique material and spiritual evidences of this rich historical past are found up to the present days in a great number within the whole actual area of the Republic of Moldavia.

The study of the historical cultural communities, related directly to the national history are especially singled out from the whole complex of the scientific-historical problems at the present stage. The question is of the Protothracians, the Early Thracians and the Geto-Dacians. The present conditions are of such kind that this task can be carried out only on the basis of the complex long-term programme. At the same time the similar programme should, if possible, be based on studying the group of the historico-archaeological sites which are of a significant importance not only for Moldavia, but also for the international scientific world. The microregional surveys in the concentration zones of the most perspective and representative sites, which were inhabited by various historical cultural entities, can serve as one of the forms in realizing this programme. One of these zones is the microregion of Rudi-Tataraua Nouă (the region of Dondușeni). The whole suite of ancient settlements and burial

grounds, whose scientific importance goes far beyond the borders of our republic, is situated here among the unique natural ecological landscape. The historico-chronological column of the archaeological sites, concentrated in the microregion, embraces a long period from the Neolithic epoch up to the Middle Ages. The influence of the anthropogenetic factor, which did not cause significant after effects, ensured the excellent preservation of the numerous fortified towns, connected mostly with the activities of the ancient Thracians, within this territory. It is necessary to underline that one of them – the fortress of „La Şanțuri” is associated with the ancient Thracian town of Mactonium, which was mentioned in „Geography” by Claudius Ptolemeus (1st-2nd c. A.D.)

It was for realizing the complex scientific programme, intended for long-term surveys that the scientific public fund „Rudi-Mactonium. The History of the Thracian culture” has been created. The fund is a non-governmental organization and is independent from the state budget and from any political parties and trends.

The main aims and tasks of the fund are as follows:

- comprehensive investigations of historico-archaeological complexes, concentrated within the microregion of Rudi-Tataraua Nouă, followed by determining the general functioning

problems of the ancient communities at different chronological stages;

– rescue works at historico-archaeological sites, which are subject to the destructive effects of the environment, including the human activities;

– creating some kind of museums at the main sites and in prospect establishing the museum complex „Rudi-Mactonium”;

– active popular-science popularization of the survey results in any available forms;

– publication activities (scientific and popular-science publication);

– international cooperation (joint archaeological expeditions and scientific-research designs and publications, organization of international conferences, symposiums etc.).

The fund is willing to cooperate in any form and will accept any kind of support, including a financial one (sponsorship and patronage are the main source of financing the fund).

EUGENIU SAVA („Rudi-Mactonium”
Scientific Public Fund, Bănulescu-Bodoni
str. 35, Kishinev, Republic of Moldavia, 27702;
Tel. 22-97-57; Fax:0422-22-92-37)