

O INVENȚIE POPULARĂ NECERCETATĂ — PRESA DE CARTOFI

ION I. DRĂGOESCU
LIA STOICA VASILESCU

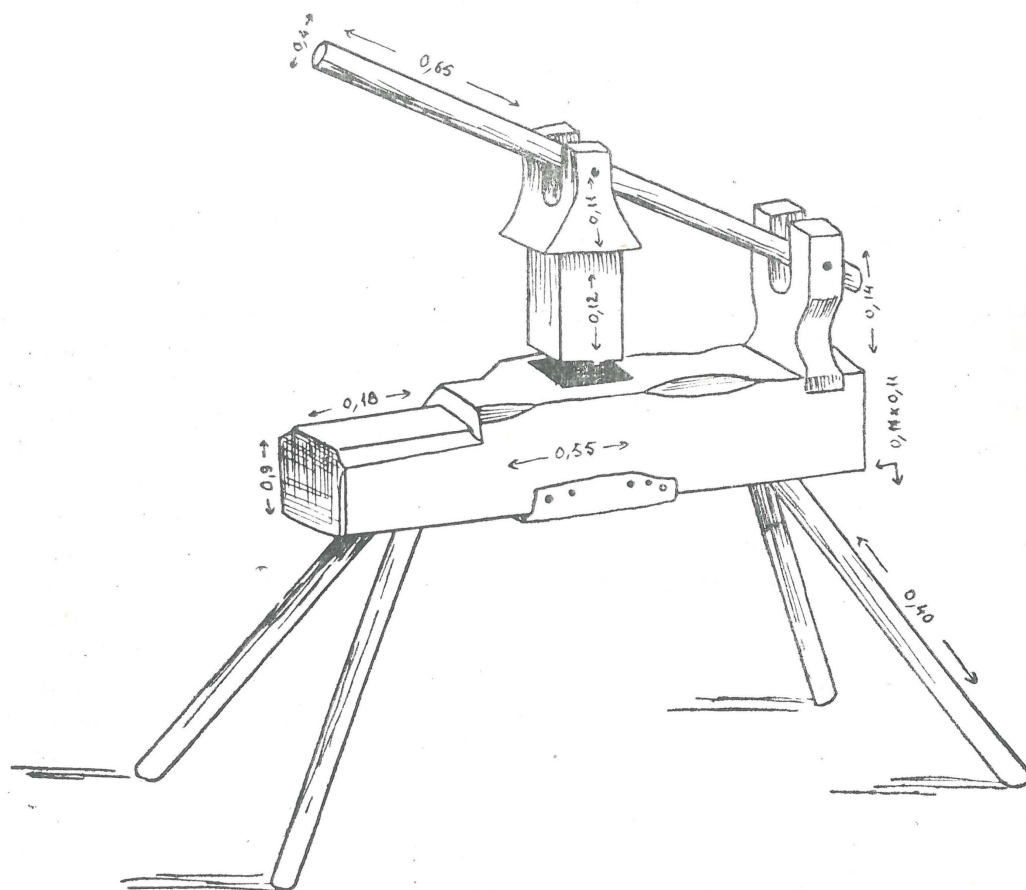
Piinea cu cartofi se consumă la noi de mult timp și în mai multe părți ale țării. Pentru folosirea cartofilor în aluat este însă absolut necesară zdrobirea, fărâmițarea lor cât mai mărunță, operație care se execută diferit de la zonă la zonă. Pe alocuri „crumpenii se mlecește cu mâna“, cum se spune prin Banat¹. În alte părți aceștia se dau prin mașina de tocat carne, care în unele cazuri, este prevăzută cu un cuțit și un grătar special. În alte zone, mai ales în Țara Birsei și secuime, am întâlnit o „presă de cartofi“ — invenție țărănească cunoscută atât românilor cât și altor naționalități².

Aceasta este confecționată din lemn de foioase, în special din fag. Cel mai mult este preferat însă lemnul din păr, scoruș, măr cultivat sau măr sălbatic și mărăcine, pentru că au o fibră mai densă, presa este mai ușor de curățat, nu rămân resturi de cartofi printre fibre, nu intră atât de mult apa din cartofi în lemn și nu are un gust neplăcut aluatului. Însă din cauză că aceste esențe se găsesc mai greu, presa se face din lemn de fag care întrunește, mai mult sau mai puțin, calitățile amintite mai sus.

Presa se confecționează dintr-o pătrime de trunchi uscat, după ce acesta a fost în prealabil scurtat la dimensiunea dorită și despicat. S-a constatat, de exemplu, că dacă se confecționează presa din „inimă“ sau „miez“ de trunchi, acesta „lucrează“, adică crapă mai repede, iar dacă este făcută din lemn verde care, e drept, se prelucrează mai ușor — această presă se strimbă și nu mai este destul de etanșă — condiție absolut necesară pentru o astfel de instalație. Notăm că datorită faptului că ea trebuie să fie confecționată dintr-un lemn crăpat, drept și uscat, de obicei, țărani atunci când găsesc materialul necesar, îl lasă semifasonat la uscat, la umbră, pentru momentul în care își vor confecționa presa respectivă.

Presa de cartofi se compune din „corpul“ propriu-zis, lung de 55 cm³, lat de 11 cm și înalt de 11 cm. Cîteodată — ca de altfel și în cazul

de față — pentru a da instalației o notă de suplețe, rezolvînd astfel una din caracteristicile obiectelor etnografice — frumusețea — unul din capete este puțin subțiat și fasonat. În partea sa inferioară, la mijloc, corpul este prevăzut cu un grătar⁴. În corpul preseii este tăiată o gaură de $8/9\text{ cm}^5$, în care va intra, după ce în prealabil au fost puși cartofii „pre-soiul“ „presătorul“ sau „presitorul“ lung de 12 cm^6 , acționat de o pîrghie numită local „mîneale“ sau „mînerul“ lung de 65 cm , care este fixat la un capăt într-un fel de balamale. Toate acestea sînt fixate pe 4 picioare de cîte 40 cm înălțime prinse în corpul preseii în genul picioarelor de la vechile scaune țărănești.



Presă este, deci astfel concepută încît să permită unei persoane, de obicei unei femei sau unui copil, să stea pe un scaunel și să așeze cartofii fierți și curățați în ea și să îngrijească în același timp și de căderea celor presați într-un vas. Cea de-a doua persoană, de regulă un bărbat, execută operația de presare propriu-zisă. Este preferat bărbatul pentru că presarea necesită o forță mai mare.

Este greu de calculat cantitatea de cartofi care se presează într-o anumită unitate de timp, întrucît nimeni nu a urmărit, pînă în prezent acest lucru.

Va fi dificil de aflat și în viitor deoarece pe de o parte diferă puterea și îndemînarea unei persoane față de alta, iar pe de altă parte nu se presează mari cantități, și însăși diferitele sorturi de cartofi influențează asupra cantității de presat. Omul presează atît cît îi trebuie fără să-și facă probleme de productivitate. Desigur că cercetările viitoare vor stabili, cu o oarecare relativitate, productivitatea acestor instalații, contribuindu-se astfel la tratarea monografică a problemei în studiu.

În rîndurile de mai sus ne-am mărginit să prezentăm o piesă de tehnică populară românească foarte puțin cunoscută. Prin aceasta am urmărit un dublu scop: completarea, fie și parțială, a capitoului industrie alimentară țărănească, românească și atragerea atenției cercetătorilor și muzeografilor asupra acestei instalații care nu a ocupat încă locul cuvenit în expozițiile noastre etnografice, tehnice și chiar istorice.

În măsura în care aceste deziderate vor fi atinse este justificată, credem, și intervenția de față.

KIVONAT

A szerzők „Krumpliprés, eddig nem tanulmányozott népi találmány” c. közleményükben a terepen történt kutatásaik eredményeit általános elméleti megfigyeléseikkel támasztják alá.

Azt tételezik fel, hogy ez az eszköz román népi találmány és a más nemzetiségű földművesek között nemcsak Bikszád faluban, de az egész Kovászna megye területén elterjedt.

Végül a szerzők leírják az eszközt és a kenyérsütésben való szerepére vonatkozólag tesznek néhány észrevételt.

NOTE

1. Comunicat de etnograful amator Jompan Dumitru din comuna Marga, raion Caransebeș, care a urmărit această problemă în Banat și căruia autorii îi mulțumesc și pe această cale.
2. Presa este folosită de toată populația țării, indiferent de naționalitate, în zona în care ea este cunoscută. Observăm însă că înafară de numirea românească, secuii spun și „Pityókanyomó”.
3. Dăm mai jos dimensiunile exemplarului pe care l-am reținut spre a fi desenat, pentru a ilustra materialul de față. În cercetarea de teren noi am măsurat mai multe exemplare și am constatat că dimensiunile sînt aproape identice.

4. Acestui grătar secuii din comuna Bicsad, județul Covasna, îi spun în afară de grătar și „Rosta”. Alături de cel de „Pityókanyomó” pentru presa propriu-zisă aceștia sînt, din cîte am reușit să stabilim, singurii termeni folosiți în dialectul secuiesc. Restul terminologiei este românesc. Observăm că în localitate s-au stabilit, nu prea de mult și cîțiva italieni care, de asemenea, folosesc terminologia românească pentru această instalație. Acest fapt ne duce la presupunerea că presa este inventată sau cel puțin introdusă în folosință, în localitatea amintită, de către populația românească prezentă pe atunci în proporții incomparabil mai mari.
5. Se cunosc și cazuri cînd orificiul și implicit presătorul sînt de formă rotundă. Volumul său, în cazul de față, rămîne același.
6. Presătorul este de obicei mai lung cu 1 cm decît adîncimea propriu-zisă a orificiului pentru o eventuală deplasare a grătarului. Se mai întîmplă într-adevăr ca acest grătar să fie „împins” înafară sau chiar scos din cuie.