

A71

APAR PATRU NUMERE PE AN

A R H I V A

PENTRU ȘTIINȚA ȘI REFORMA SOCIALĂ

ORGAN AL
INSTITUTULUI
SOCIAL ROMÂN
DIRECTOR D. GUSTI

22500

ANUL X

NUMERELE 1—4

1932

VOLUM TIPĂRIT CU AJUTORUL
FUNDAȚIEI ROCKEFELLER

O INDUSTRIE ȚĂRĂNEASCĂ

INDUSTRIA ȚUICII DIN SATUL RUNCU, JUD. GORJ

DE EM. BUZNEA

CUPRINSUL: 1. Condiționarea cosmică. 2. Tehnica producției. 3. Caracterizarea sociologică.

I.

INDUSTRIA Țuicii se bucură în Runcu de oarecare dezvoltare. Cele 35 alambicuri ale satului se repartizează pe un număr de 377 gospodării. Deci la fiecare 10—11 gospodării există un alambic.

Existența și dezvoltarea acestei industrii în sat, precum și încă anumite circumstanțe ori caractere ale ei, în ceea ce privește timpul producției și variațiile în producție, sunt determinate de diverși factori cosmici.

Mai întâi de toate, *existența și dezvoltarea* Țuicăritului sunt determinate de un factor cosmic: posibilitățile de cultură pe care le oferă solul local. Runcu este așezat la poalele munților Vulcani în mijlocul unei regiuni de costișe. Stratul de pământ arabil este subțire și sărac în substanțe nutritive. Cultura cerealelor: a porumbului și grâului, nu poate deci constitui aci o îndestulătoare resursă de activitate și de producție pentru locuitori. Porumbul produs nu ajunge nici măcar pentru îndestularea necesităților de consumație ale localnicilor. În schimb, costișele din jurul satului sunt un teren foarte prielnic pentru cultura viței de vie și a arborilor fructiferi. Și într'adevăr, aceste costișe sunt acoperite cu vii și cu livezi de pruni. Cultura viei, mai ales, dar și a prunelor, oferă locuitorilor din Runcu cel mai însemnat al lor izvor de venituri. În special, prunii și viile oferă materia primă pentru industria Țuicii din acest sat. O industrie sătească nu dispune de mijloacele dezvoltate și puternice de care dispun marile industrii dela orașe, spre a-și putea transporta dela mari distanțe materia primă necesară producției. De aceea o industrie sătească nu poate să existe și să se desvolte decât la locul de producție al materiei prime. Aceasta ar fi una dintre trăsăturile care, pe lângă gradul redus de dezvoltare, pe lângă alte eventuale însușiri, ar fi găsită caracteristică pentru industria sătească atunci când s'ar întreprinde un studiu general asupra acestei varietăți de producție. În cazul nostru concret, industria Țuicii nu s'a putut desvolta în Runcu decât datorită faptului că tot aci se găsește și materia primă necesară.

Nu numai existența și dezvoltarea industriei Țuicii în Runcu sunt determinate de un factor cosmic: calitățile solului pe care se găsește plasat acest sat, dar chiar și *timpul producției* este determinat de un factor de acelaș fel: anume de fenomenul maturității recoltei de prune care servesc de materie primă. Producția Țuicii în Runcu nu se îndeplinește în tot decursul anului, ci numai în epoca următoare imediat maturării recoltei de prune. Această epocă începe pe după 6 August (Probojenie), când prunele încep să se coacă, și cuprinde restul lunii August, precum și lunile Septemvrie și Octomvrie.

Cantitățile de materie primă întrebuințată și prin consecință *cantitățile de țuică produsă* sunt iarăși în funcție tot de un factor cosmic: de calitatea recoltei de prune. Răspunsul stereotip pe care-l primeam dela producătorii de țuică din Runc atunci când mă interesam de cantitățile produse anual, eră: Când se fac prune mai multe, producem mai mult; când se fac mai puține, producem mai puțin. Sau: când se fac prune, producem; când nu se fac, nu producem. Așa fiind, cantitățile pentru care vom veni cu cifre în cele ce vor urmă trebuiesc considerate de o exactitate destul de relativă, deși atunci când am lucrat pe teren am căutat să determin cantități medii.

Caracterul aleatoriu al producției agricole, foarte accentuat mai ales acolo unde nu există o organizare menită să micșoreze acțiunea hazardului asupra producției, se imprimă și activităților industriale în funcție de producția agricolă. Un alt caracter al industriei sătești ar fi deci și stricta dependență de producția agricolă care furnizează materia primă. În speță, producția țuicii în Runcu este în funcție de producția prunelor.

Ca să ne dăm seama de măsura în care variază producția țuicii în funcție de factorul pe care l-am văzut, dăm un exemplu: producția pe trei ani a alambicului gospodarului I. St. C.

Anul 1928:	Pentru proprietar	450 kg.
	Pentru alți consăteni	576 »
	Total	1.026 kg.

Anul 1929:	Pentru proprietar	36 kg.
	Pentru alții	nimic
	Total	36 kg.

Anul 1930: Este anul în vara căruia am făcut cercetarea. Săteanul C. așteaptă să vadă care va fi recolta de struguri, a căror tescovina rămasă dela preparatul vinului e întrebuințată pentru fabricat țuica, pentru că din prune nu mai era nici o nădejde să facă țuică, recolta de prune fiind anul acela compromisă.

Materiile prime pe care natura locului le oferă producătorilor de țuică din Runcu sunt firește în primul rând *prunele*; dar în mod tot atât de obișnuit e utilizată, din spirit de economie, și « *comina* » (tescovina), rămasă din strugurii întrebuințați la prepararea vinului. În mod normal acestea sunt materiile prime care servesc la fabricarea țuicii în Runcu. Dar în cazurile excepționale când recolta de prune, este, fie compromisă din cauza omizilor sau altor insecte care au mâncat frunzele, fie distrusă de grindină, atunci, în lipsă de prune, producătorii sunt nevoiți să întrebuințeze multe alte feluri de fructe: *corcodușe, dade, zarzăre, vișine, mere*. Aceste feluri de fructe produc o țuică de o calitate inferioară. Astfel țuica de dade are un gust nu tocmai plăcut și după vre-o 10 zile începe a se înăcri. Chiar și productivitatea acestor feluri de fructe este inferioară aceleia a prunelor. Pe când dintr'un

cazan de prune de o anumită capacitate ies 20 kg. țuică, dintr'un cazan de corcodușe de o aceeaș capacitate ies numai 12—14 kg. țuică. O țuică însă de o calitate superioară, o țuică rară, pe care o fabrică numai unii dintre Runcani și numai în mici cantități, este țuica din *droidie de vin și pelin*, cu gust și aromă de pelin.

2. Pentru transformarea acestor materii prime în țuică servesc cele 35 alambicuri ale gospodarilor satului. Alambicurile din satul Runcu sunt de două tipuri: «*poverne*», tipul superior și «*cazane*», tipul inferior. Caracteristicile fiecăruia din aceste două tipuri se vor observa din descrierea lor, la care trecem.

O «*povarnă*» se compune (v. fig. 1): dintr'o căldare de aramă, zidită într'un cuptor de cărămizi; dintr'un capac, deasemenea de aramă, așezat deasupra căldării; dintr'un tub metalic, numit «*coacă*», tub care face să comunice partea su-

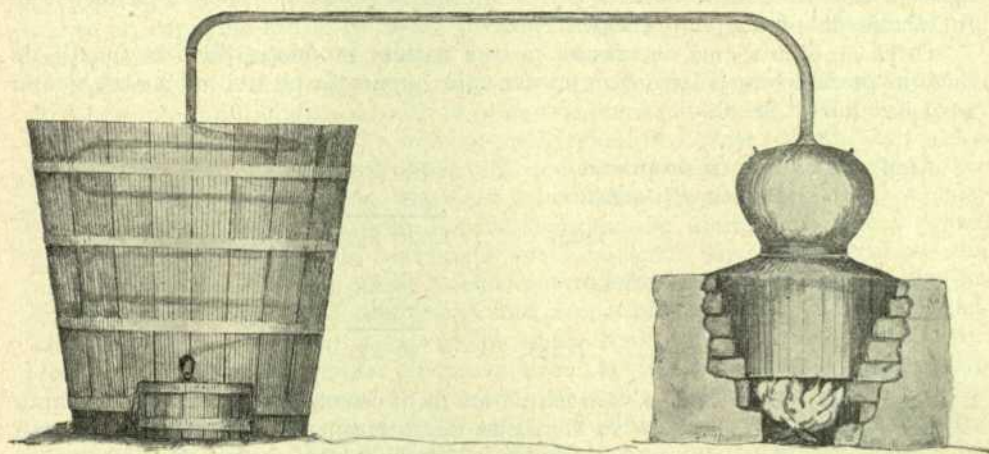


Fig. 1. Povarnă

perioară a capacului cu un alt tub de aramă, adus în serpentin, așezat într'o «*ciubarcă*» (putină mare), plină cu apă rece, servind de refrigerent. Acesta este tipul de alambic, pentru noi orășenii cunoscut în mod mai general, a cărui descriere se întâlnește în toate manualele didactice. Este totuș mai puțin întâlnit pe la producătorii de țuică din Runcu. Din cele 35 alambicuri ale lor, doar 8 sunt poverne. Pentru dâșii acesta este un tip modern, nou, care se găsește doar în stadiul de pătrundere și de răspândire în sat.

Mult mai întâlnit este cel de al doilea tip: «*cazanul*» tipul primitiv de alambic (v. fig. 2). Un «*cazan*» se compune din aceleași elemente ca și o «*povarnă*». Unele din aceste elemente diferă, însă, între cele două tipuri. Ca și povarna, cazanul se compune dintr'o căldare de aramă, zidită într'un cuptor de cărămizi; dintr'un capac așezat deasupra căldării, care însă, spre deosebire de povarnă, nu este de

aramă, ci de lemn: un fel de putină cu gura în jos; dintr'o țeavă, de astădată deasemenea de lemn, care face să comunice partea superioară a capacului cu un tub așezat în refrigerent, tub care spre deosebire de povarnă nu are forma de serpentin, ci este drept, mergând oblic dela partea superioară la cea inferioară a ciubarcei care servește de refrigerent (v. fig. 2).

Cu alte cuvinte, elementele deosebitoare între povarnă și cazan sunt: capacul căldării: de aramă la povarnă, de lemn la cazan; și tubul din refrigerent: în serpentin în primul caz, în linie dreaptă în al doilea. O altă diferență între aceste două tipuri de alambicuri întâlnite în Runcu, care însă nu ține de alcătuirea lor specifică, ci de raportul între proporțiile lor, este că povernele constituiesc față de cazane niște instalații mai mari, mai voluminoase. Pe când în căldarea unui «cazan» pot încăpea 1—2 hârdae de prune, care dau prin transformare 15—20 kg. țiucă,

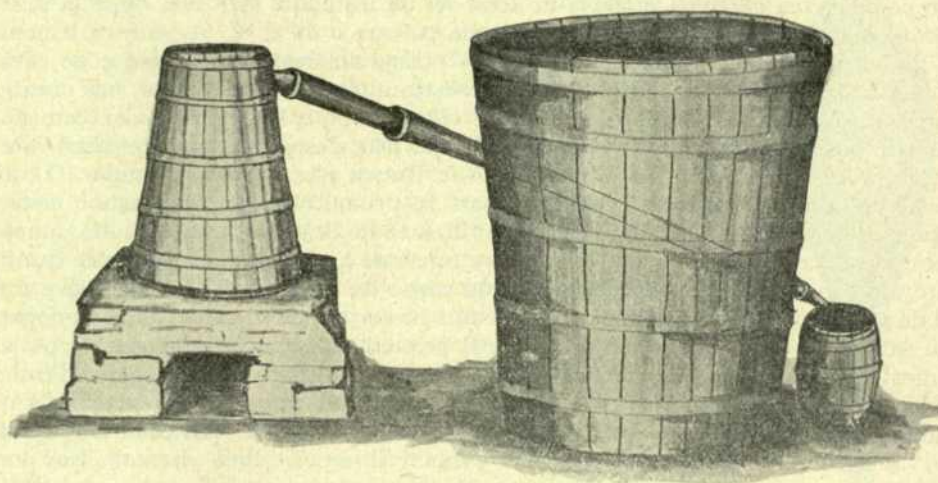


Fig. 2. Cazan

în căldarea unei «poverne» pot încăpea 3—5 hârdae, care transformate, dau 30—40 kg. țiucă.

«Cazanele» sunt răspândite în Runcu pe o scară mult mai mare decât «povernele». Din cele 35 alambicuri ale satului, 27 sunt «cazane» și numai 8 «poverne».

Tendința este însă ca povernele să se generalizeze și să înlocuiască cazanele. Mai toți locuitorii cari își constituiesc instalații noi pentru producția țiucii, sau și le înlocuiesc pe cele vechi, își procură «poverne», alambicuri sistematice. Desigur, obstacole există în calea răspândirii povernelor în sat. Unele țin de psihologia economică a producătorilor, altele sunt de ordin pecuniar. În unele cazuri, răspândirea întrebuințării povernelor se lovește de o mentalitate retrogradă. Iată de

pildă, în citatul ce urmează, motivele pentru care gospodarul D. T. Ș., proprietar al unui «cazan», refuză să-și cumpere «povarnă»: «Mi-au zis mie copiii: — «Mă tată, cumpără-ți povarnă!» — «Eu povarnă nu-mi cumpăr. Ce-am apucat dela tată-meu țin și eu. Cumpărați-vă voi povarnă, dacă sunteți boeri». Se desprinde în primul rând o mentalitate tradiționalistă încăpățânată și nejustificată: «Ce-am apucat dela tată-meu țin și eu». Ultimele cuvinte însă: «Cumpărați-vă voi povarnă, *dacă sunteți boeri*», necesită să fie explicate, deoarece închid în ele un oarecare tâlc. În Runcu, după cum se va vedea mai la vale și pentru motivele care se vor arăta acolo, — proprietari de «poverne» sunt în genere chiaburii, fruntașii satului. A-ți cumpăra «povarnă» înseamnă desigur în mintea gospodarului a imita pe acești mai mari ai satului pentru cari el întrebuințează cu un sens ironic cuvântul «boeri», a-i imita pentru a pretinde prin aceasta că faci parte dintre ei. Alți gospodari ai satului, cum este C. C. A. rămân la vechiul tip de alambic, la «cazan», din convingerea că țiuca produsă în acest fel de instalație este mai bună la gust decât cea produsă în «poverne». Explicația pe care o dă C. C. A. este că lemnul — din care este făcut capacul la cazane — «trage amăreala din borhot», pe câtă vreme arama — din care capacul este constituit la poverne — «n'o mai poate trage, ci o dă afară». Este o convingere obținută pe cale empirică, dar care nu exclude posibilitatea de a corespunde realității. Dar, desigur, principala cauză care reține procesul de răspândire a povernelor în Runcu este de ordin pecuniar. O povarnă costă mult mai mult decât un cazan. În primul rând pentru că este o instalație mai voluminoasă. Și apoi pentru că utilizează în alcătuirea ei mai multă aramă decât un cazan. S'a arătat că povarna are capac de aramă spre deosebire de cazan care are capac de lemn. Pe câtă vreme un capac de lemn (care s'a văzut că e un fel de putină cu gura în jos), poate fi executat cu un preț de vreo 300 lei la un dogar din sat, — un capac de aramă nu poate fi procurat decât dela oraș, sau de pe la târguri sau comandat la căldărarii din Tg.-Jiu, cu prețuri mult mai ridicate, variind în jurul sumei de 2000 lei (arama fiind un material mai scump decât lemnul). Pe lângă aceasta, după cum deasemenea s'a văzut, povarna are tubul din refrigerent în serpentin, pe când cazanul îl are în linie dreaptă. Dar un tub în serpentin necesită o cantitate mai mare de aramă. Toate aceste diferențe fac ca o povarnă să coste până la 16.000 sau chiar până la 20.000 lei, pe când un cazan poate fi procurat cu prețuri dela 4000—8000 lei, după mărime și împrejurări. Deaceia cumpărarea de poverne nu este accesibilă decât chiaburilor satului sau acelor cari, deși nu sunt chiaburi, sunt totuși oameni îndestulați. Restul producătorilor de țiucă nu-și pot permite să aibă decât «cazane». Dar nici «cazanele» nu sunt accesibile oricui. Prețul de 4.000—8.000 lei este prea mare pentru oamenii puțin avuți ai satului. Aceștia nu-și pot procura nici un fel de instalație pentru producția țiucii, sau, în cazul cel mai fericit pentru ei, nu-și pot permite să cumpere decât cel mult un «cazan» mic, pentru un preț redus de vreo 2000 lei.

După ce am examinat instalațiile de producție a țiucii, în cele două tipuri întâlnite în Runcu, este locul să ne interesăm de operațiile pe care prepararea țiucii în aceste instalații le necesită.

O operație preliminară este în primul rând necesară pentru aducerea materiei prime în stare de a fi utilizată în instalație. Am spus că materiile prime care servesc în chip obișnuit pentru fabricarea țuicii sunt prunele și comina de struguri. Prunele spre a putea fi utilizate în alambic pentru transformarea în țuică trebuie mai întâi aduse în stare de « borhot ». Pentru aceasta sunt puse într'o puțină mare unde fermentează și deabia după 10 zile sunt gata de întrebuințat. « Comina », rămasă dela sdrobirea strugurilor în vederea mustului, deasemenea necesită o preparare prealabilă, înainte de a fi întrebuințată în alambic. « Comina » este luată și pusă într'o puțină mare unde este bătută cu picioarele. Apoi este lăsată vreo 6—7 zile să fermenteze bine. De abia după aceea este proprie de întrebuințat la preparatul țuicii.

Operațiile pentru prepararea propriu-zisă a țuicii se succed în modul următor:

Se umple căldarea alambicului cu borhot de prune sau cu comină de struguri. Se așează capacul deasupra căldării, se lipsește cu pământ sau bălegar îmbucătura capacului cu căldarea, precum și îmbucăturile țevelor, pentru ca aburul de alcool să nu iasă afară. Se face foc cu lemne în cuptorul în care este zidită căldarea. După $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ oră încep să se producă aburi de alcool, care se condensează pe pereții tubului din ciubarca-refrigerent, în prealabil umplută cu apă rece. Picăturile de țuică curg pe la capătul inferior al acestui tub într'un « butic ».

« Buticul » e un butoiuș, având amândouă bazele astupate prin capace. Capacul superior este prevăzut cu două găuri: una mare și alta mică. În timpul fabricării țuicii gaura mare e astupată cu un dop, în timp ce prin gaura mică curge depe tub țuica fabricată.

Când gospodarul vrea să descarce țuica din butic, în butoaie, spre depozitare, procedează în chipul următor:

Așază în vrana butoiului o pâlnie, numită la Runcu: « neleii ». (« Neleiul » este o pâlnie caracteristică, mare cât un butic și făcută din lemn). Scoate apoi dopul din gaura mare a buticului. Ia și răstoarnă buticul în neleii. Țuica curge mai întâi în neleii, prin gaura cea mare, care acum se află în partea inferioară a buticului, și, mai departe, din neleii în butoiu. Prin gaura cea mică intră acum aerul în butic, ușurând curgerea țuicii.

Când însă gospodarul dorește să descarce țuica din butic în vase mici, pentru consumul imediat, atunci se servește de un instrument, numit « tâlv » (v. fig. 3). Pentru aceasta procedează astfel:

Introduce capătul *a* pe gaura mare a buticului; aplică gura la capătul *b* și aspiră. Țuica se urcă în cavitatea *C*. Astupă cu degetul orificiul *a* ca să nu curgă țuica. Poartă apoi tâlvul deasupra vasului voit, ridică degetul, și lasă să curgă țuica acolo.



Fig. 3. Tâlv.

* * *

3. Considerațiile de natură tehnică ne-au reținut cam mult. Mult mai interesantă va fi însă pentru noi caracterizarea sociologică a industriei țuicii din satul Runc. Ne va interesa anume să știm măsura în care această industrie aparține gospodăriei sau este autonomă. Este un caz concret asupra căruia se poate pune problema mai generală a dependenței industriei sătești de gospodărie. Ne explicăm mai pe larg:

Unitatea producătoare în regimul economiei țărănești din România actuală este fără îndoială, gospodăria. Gospodăria, care nu este decât ipostaza economică a familiei, prezintă însușirea de a nu utiliza în vederea producției decât mijloace interne familiei și a nu viză ca scop al acestei producții, decât interese de asemenea interne. Mai clar: Gospodăria face să rodească un pământ care aparține familiei corespunzătoare, servindu-se de un inventar, viu sau mort, care de asemenea aparține acelei familii și de brațele membrilor acelei familii. Scopul spre care țintește activitatea producătoare desfășurată în cadrul gospodăriei nu este mai depărtat decât de a satisface doar necesitățile familiei. Pe scurt deci: mijloace interne, scop intern familiei.

Orice activitate producătoare va aparține, deci, gospodăriei în măsura în care va face uz de resurse interne și va urmări satisfacerea unor interese interne familiei. Invers, cu atât o asemenea activitate va fi mai degajată de gospodărie, cu atât va constitui o întreprindere mai autonomă, cu cât se va servi mai mult de mijloace de producție străine familiei și va ținti scopuri mai exterioare, mai îndepărtate familiei.

Cele 35 alambicuri, care servesc în Runc la transformarea prunelor în țuică, aparțin fiecare anumitor gospodării. Interesul nostru va purta asupra chestiunii de a ști în ce măsură prepararea țuicii în acest sat constituie o activitate încorporată gospodăriilor cărora instalațiile de producție aparțin respectiv și în ce măsură este o activitate degajată acestor unități economice, constituie adică o întreprindere de sine stătătoare.

Pentru aceasta vom ține seamă de criteriul sugerat de considerațiile precedente, vom urmări adică măsura în care mijloacele și scopurile activității producătoare de țuică sunt interne și în ce măsură sunt externe familiilor cărora aparțin alambicurile.

Instalațiile de producție a țuicii sunt utilizate în Runcu în două forme juridice:

- a) *de către proprietar în virtutea dreptului său de proprietate, și*
- b) *de către alți consăteni în virtutea locațiunii.*

Ne ocupăm de caracterele producției în fiecare din aceste forme:

- a) Să vedem care sunt mijloacele și care sunt scopurile producției în primul caz.

Ca mijloace de producție a țuicii, în genere, servesc: instalația, materia primă și mâna de lucru.

În acest prim caz al nostru, *instalația* aparține aceluia care produce, este proprietatea sa. Legătura de proprietate între instalație și producător apare și în aspecte vizibile. Alambicurile sunt așezate fie într-o magazie din curtea gospodarului, fie

într-o încăpere construită anume, din scânduri sau din bolovani de râu, în curtea locuinței sale sau în orice caz în vecinătatea acesteia.

Materia primă aparține în acest prim caz tot gospodarului-producător. Proveniența ei poate fi însă diferită. Materia primă poate sau să provină din livezile proprii ale producătorului sau să fie cumpărată de aiurea. De cumpărat, nu se cumpără decât prune: « comina » de struguri am văzut că nu este decât un rest dela preparatul vinului, care nu se utilizează ca materie primă pentru făcut țuica decât din spirit de economie. Dintre cei 36 (1) alambicari din Runcu, 29, deci marea majoritate, nu cumpără materie primă de pe la alții, ci utilizează pe aceea produsă pe proprietățile lor prin munca familiilor lor. Dintre ceilalți 7 alambicari, cari își procură din exteriorul gospodăriilor lor, prin cumpărare, o parte din materia primă necesară, doar unul singur nu face parte dintre înstăriții satului. Acesta își procură prune prin cumpărare, pentru că gospodăria sa nu i le poate procura: el nu are livezi de pruni. Restul de 6 alambicari însă sunt chiaburi ai satului. Ca să ne dăm seama de proporția în care aceștia utilizează în producția țuicii prune cumpărate, dăm câteva exemple.

Astfel, chiaburul A. întrebuințează anual, din prunele produse pe livezile proprii cam 100 hârdae, față de 300—400 hârdae cumpărate de pe la alții.

Un altul, C., utilizează anual 50 hârdae de prune provenite din livezile proprii, față de 140 hârdae provenite din cumpărare.

Iar un altul, M. L., întrebuințează 1.000—1.500 kg. prune din livezile proprii și mai cumpără încă pe atât (1.000—1.500) kg.

În rezumat, proporția în care acești fruntași ai satului utilizează în producția țuicii materie primă procurată prin cumpărare din afara gospodăriei, variază între 50% și 80%.

Ei își cumpără aceste cantități de prune, nu numai de pe la gospodarii din Runcu, dar și de pe la cei din satele apropiate: Dobrița, Bâlta.

În ce privește al treilea element care servește la producția țuicii: *mâna de lucru*, în prima ipoteză în care ne aflăm: a utilizării instalației de către proprietar, acest element este interior familiei căreia aparține alambicul. Operațiile necesare pentru transformarea prunelor în țuică: a umple căldarea alambicului cu borhot, a aduce și umple ciubarca-refrigerent cu apă rece, a sparge lemne, a le aduce la alambic, a face focul și a-l întreține bine, — toate aceste operații sunt îndeplinite sau de către gospodăru, sau de nevastă-sa, sau de vreun alt membru al familiei. Doar atunci când este vorba de cărat prunele necesare cu hârdăul, sunt necesari doi inși; dar și în acest caz aceștia sunt tot doi membri ai familiei. Doar un chiabur, cum este D. C., își poate permite luxul să tocmească un om cu ziua, dintre consătenii săi mai nevoiași, pe care să-l plătească cu 30—40 lei pe zi plus mâncare, spre a îndeplini acesta munca necesară preparării țuicii.

Am văzut până acum care sunt caracteristicile mijloacelor de producție în prima formă de utilizare a instalației pentru produs țuica: utilizarea de către proprietar, în virtutea dreptului său de proprietate.

(1) Numărul alambicarilor este cu unu mai mare decât al alambicurilor deoarece există un alambic stăpânit în coproprietate de două familii.

Produsul obținut din colaborarea acestor mijloace aparține în întregime proprietarului-producător.

El însă îi poate da destinații diferite. Să urmărim deci produsul în *destinațiile* pe care le capătă.

O primă destinație este aceea a *consumului în familie*, înțelegându-se mai ales consumul obișnuit al membrilor cari compun familia producătorului, dar și consumul extraordinar care, — deși participă și persoane din exterior —, totuși își păstrează caracterul de consumație în familie, deoarece are loc în cadrul anumitor ocazii importante pentru viața de familie, cum sunt: nunțile, praznicile, pomenile. Cea mai mare parte a producătorilor de țuică din Runcu nu dau decât această singură utilizare produsului obținut. Dintre cei 36 proprietari de alambicuri, 22 nu păstrează țuica produsă decât pentru a fi consumată în familie. Aceștia sunt alambicarii cari, dispunând de mijloace de producție modeste: instalații de o capacitate mică și materie primă puțină, nu pot produce decât cantitatea redusă, suficientă doar necesităților familiei. Restul de 14 alambicari, printre cari și bogătașii satului, bucurându-se de mijloace de producție superioare, sunt în stare să producă o cantitate care, depășind trebuințele familiei, poate căpăta, în această măsură, și destinații exterioare.

O altă întrebuințare pe care o capătă țuica produsă este aceea de *stimulent al activității lucrătorilor* întrebuințați de către chiaburii satului, fie în exploatațiile lor agricole, fie în alte întreprinderi ale lor. Exploatațiile agricole ale chiaburilor din Runcu dispun de întinse suprafețe de cultură: ogoare, vii, livezi, întinse în așa măsură încât mai ales în epocile de intensă muncă agricolă, depășesc puterile de lucru ale membrilor familiilor respective, fiind necesară întrebuințarea de brațe străine. Pe lângă aceasta, ei sunt proprietari de diferite întreprinderi industriale sătești, cum sunt mai ales varnițele, la care este necesară deasemenea întrebuințarea de brațe străine. Aceste brațe sunt cele ale gospodarilor săraci ai satului. Aceștia dispun de gospodării puțin dezvoltate, care nu le acaparează toată activitatea, ba nici nu sunt măcar în stare să le asigure agonisirea posibilităților de satisfacere a tuturor necesităților vieții lor. De aceea ei nu numai că pot, dar au și interesul să-și utilizeze timpul nereclamat de gospodărie, prestându-și munca la alții. Faptul că pot aduce în familia lor sub formă de salariu prețul muncii întrebuințate în întreprinderi străine este pentru ei de un efect salutar. Numai așa necesitățile familiilor lor, nesatisfăcute de resursele reduse ale propriilor gospodării, pot căpăta într-o oarecare măsură satisfacere. Acești lucrători se angajează cu ziua: ei sunt zileri. După afirmația locuitorilor din Runcu, țuica este un stimulent indispensabil al muncii. Unii nici nu concep o muncă susținută fără consumare de țuică. De aceea chiaburii satului afectează o parte din producția lor de țuică întreținerii zelului lucrătorilor pe cari îi întrebuințează în exploatațiile agricole sau în alte întreprinderi ale lor. Dar o exploatație agricolă, în măsura în care întrebuințează brațe de lucru salariate, exterioare familiei, pierde caracterul de gospodărie spre a-l căpăta pe acela de mică întreprindere capitalistă. Caracteristica gospodăriei este dependența sa de familie. Gospodăria, după cum am mai spus-o, utilizează mijloace aparținând familiei, între altele utilizează munca

familiei. În măsura în care exploatarea agricolă nu utilizează mâna de lucru a membrilor familiei, în acea măsură nu e în dependență de familie, este autonomă, străină familiei. Acelaș lucru se poate zice despre întreprinderile industriale sătești, care utilizează munca străină familiei întreprinzătorului.

Intrucât cantitatea de țuică pe care chiaburii, acești mici capitaliști ai satului, o destină întreținerii zelului lucrătorilor lor angajați, este destinată unor oameni din afara familiei lor, pe care îi utilizează într-o întreprindere oarecum autonomă față de familia lor, această cantitate de țuică este destinată unei întrebuințări exterioare familiei.

În fine, o altă cale pe care o ia țuica produsă, în această primă ipoteză, este *calea pieței*. Cu această ocazie vom avea încă odată de subliniat diferențierea între țuicarii fruntași ai satului și rest. Dintre cei 36 proprietari de alambicuri 23 nu vând nimic din țuica produsă, ei o păstrează pentru casă. Aceștia sunt cei cari, dispunând de livezi de pruni într-o mică măsură, nu au materia primă necesară unei producții care să întrecă necesitățile de consumație ale familiei lor. Nu vând țuică decât 13 alambicari, dintre cari 8 sunt chiaburi ai satului, iar restul de 5, în genere, oameni îndestulați: doar unul singur dintre ei dacă este mai nevoiaș.

Pe lângă aceștia, cari vând în mod mai mult sau mai puțin regulat, sunt și alții dintre aceia cu mijloace mai reduse de producție, cari nu vând decât întâmplător, cu ocazia vreunei recolte de prune deosebit de abundente, care le permite creșterea producției de țuică într'un așa grad, încât să prisosească membrilor familiei, rămânând o cantitate disponibilă.

Împărțisem, din punctul de vedere al nivelului de viață, pe aceia cari vând țuică în mod regulat, în două clase: îndestulații și chiaburii. Îndestulații desfac anual cantități care variază doar între 50 kg. și 400 kg., pe când chiaburii cantități între 400 kg.—1.800 kg. Pe când țuica destinată vânzării de către îndestulați, reprezintă față de producția totală, numai dela 23% până la 57%, cea destinată vânzării de către chiaburi reprezintă dela 28,5% până la 90%. Procentul acesta ar fi și mai ridicat pentru chiaburi, dacă în cantitățile pe care aceștia le rețin, nu s'ar cuprinde și cantitatea destinată oamenilor angajați la lucru în exploatarea agricolă sau alte întreprinderi ale lor, cantitate destul de importantă, dacă ne gândim la gradul de dezvoltare al acestor întreprinderi, care implică un număr mare de lucrători de întrebuințat.

Țuica din Runcu este desfăcută nu numai în localitatea de producție și în satele învecinate: Arcani, Peștișeni, Bălțișoara, etc., dar și mai departe: la Tg.-Jiu, Craiova, Răcari, sat pe lângă Filiași, precum și prin diferite alte sate din jud. Dolj, până către Craiova; există chiar un chiabur, D. C., care își vinde țuica până « la marginea Dunării ». Iar în urma marelui războiu, care a șters granița înspre Ardeal, producătorii din Runcu și-au câștigat debușee și în centrele miniere dela Nord: Petroșani, Lupeni (v. harta desfacerii țuicii din Runcu). Fig. 4. Se vede ce destinații îndepărtate de familia producătorului capătă în acest caz, țuica. Țuica produsă în Runcu este vândută fie direct cărciumarilor-detaliști, de prin diferitele localități menționate, fie angrosiștilor de produse alcoolice, cari o vând, ei, la rândul lor, acestor cărciumari. Uneori cumpărătorii primesc la ei, în localitățile unde domiciliază

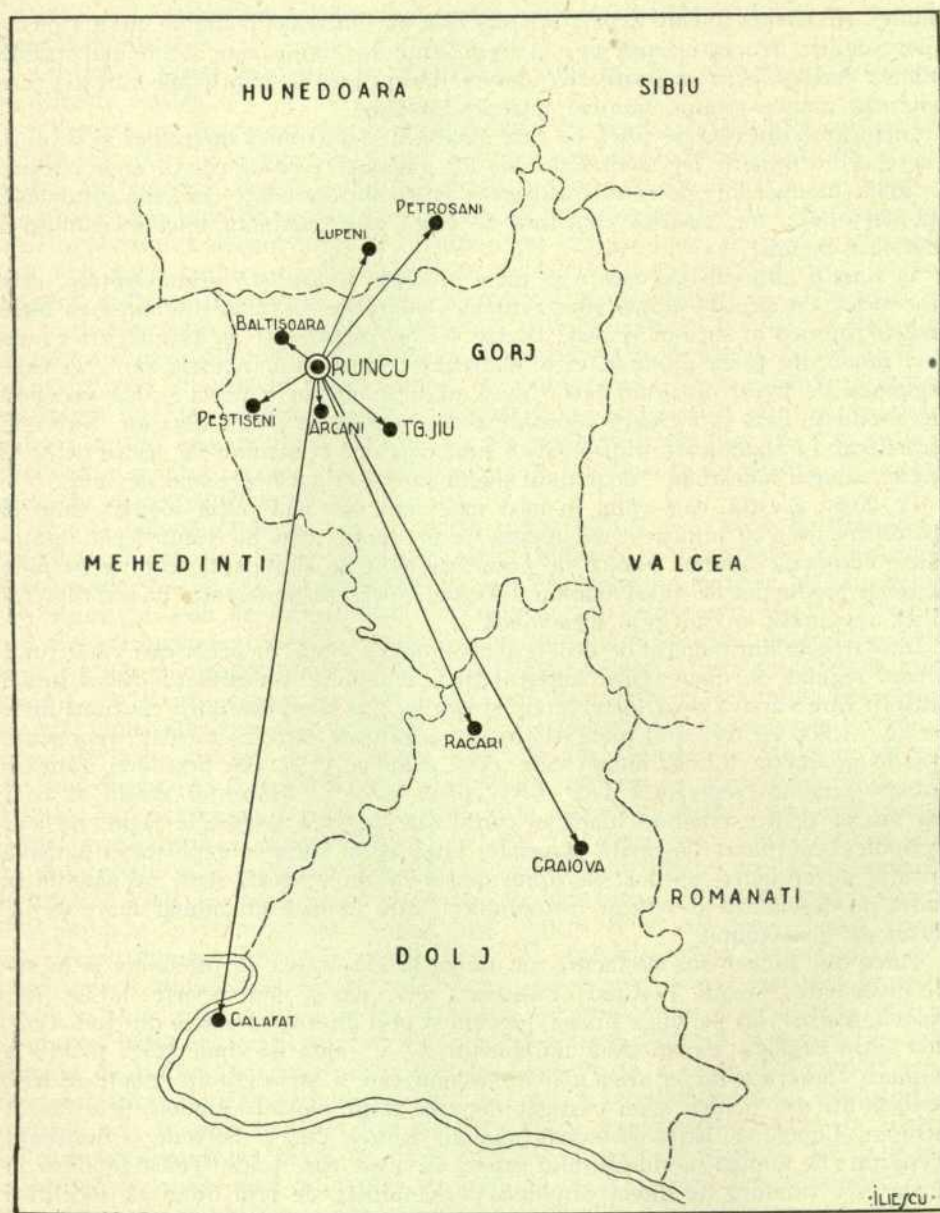


Fig. 4. Desfacerea țuicii din Runcu

oferta vreunui producător din Runcu, dispus să vândă țuică. Alte ori, cumpărătorii sunt cei cari vin în Runcu, cu căruțele și butoalele proprii, se interesează de producători dispuși să vândă, fac târgul, încarcă țuica cumpărată și o transportă.

Până acum am examinat caracterele producției de țuică în cazul când instalația este utilizată de proprietar în virtutea dreptului său de proprietate.

b) Rămâne să vedem cea de-a doua formă juridică de utilizare a instalației: utilizarea de către un altul în virtutea locațiunii. Este forma în care neproprietarii de alambicuri din sat își prepară țuica din prunele produse de livezile lor.

Cea mai mare parte din locuitorii Runcului sunt proprietari de livezi de pruni. Nu toți însă au instalații pentru preparat țuica. Aceia cari, nefiind proprietari de alambicuri, dispun totuși de cantități de prune, provenite din livezile lor, pe care doresc să le transforme în țuică, se servesc în acest scop de instalațiile altora. Ei obțin utilizarea acestor instalații dela proprietarii respectivi în schimbul unei cote-părți din produsul realizat.

Se naște, deci, cu acest prilej o înțelegere, în virtutea căreia o parte pune la dispoziția celeilalte utilizarea instalației de producție, iar această din urmă parte este îndatorată să cedeze celei dintâi o cotă din produs. Nu este altceva decât un contract de locațiune. Timpul locațiunii este cel necesitat de transformarea în țuică a cantității de materie primă avută în vedere. Prețul se plătește în natură și constă într-o cotă-parte din produs: îmbracă deci forma dijmăi. (Este un sistem întrebuințat și la morile sătești).

Practic, lucrurile se petrec în felul următor: locatarii cară cu hârdăul borhotul de prune la alambicul închiriat și acolo îndeplinesc singuri toate operațiile necesitate de transformarea în țuică; la sfârșit se reține dijmă: se ia «vamá», zic Runcanii.

Cantitatea reținută dijmă este în genere de 1 kg. țuică pentru fiecare încărcătură a instalației cu borhot de prune, transformată în țuică. Excepție fac vreo 4 proprietari de «cazane», așezați în puncte mai lăturalnice ale satului cari nu rețin decât $\frac{1}{2}$ kg. de fiecare «cazan». Deasemenea, excepție fac și doi chiaburi ai satului, proprietari de «poverne», cari rețin câte 2 kg. de «povarnă». Excepția este justificată prin faptul că, față de «cazanele» altora, «povernele» lor se bucură de o capacitate dublă.

Punctul de vedere din care cercetăm industria țuicii în Runcu este acela al proprietarului de instalație. Pe el îl considerăm ca industriaș sătesc. Ne interesează anume în ce măsură întreprinderea lui aparține sau este degajată gospodăriei sale. Pentru a urmări această linie pe care ne-am trasat-o, vom considera și acum, cu examinarea celei de-a doua forme de utilizare a instalației lui, întru cât mijloacele și scopurile producției de țuică, în această formă, aparțin sau sunt exterioare familiei lui.

Instalația, în primul rând, îi aparține. Quasi-unanimitatea alambicarilor din Runcu — excepții: doar una sau două — fac utilizată instalația lor, în forma locațiunii, de către alții. Acești alții sunt în primul rând: rudele și vecinii, rudele în virtutea legăturilor de familie, vecinii pentru motive de distanță. Rudenia și

vecinătatea se manifestă deci și cu acest prilej. Rudenia, pentru un motiv în plus. Ea determină un regim special, din partea proprietarului instalației, acelaia care o utilizează. Rudelor, de obicei, sau nu li se reține dijmă deloc, sau li se reține o cantitate redusă: $\frac{1}{2}$ kg. țuică pentru o încărcătură de borhot transformată în țuică, față de 1 kg., cât se ia de regulă străinilor. În cazul când nu se reține dijmă de loc, întreaga cantitate produsă aparținând rudei care și-a preparat țuică, folosința instalației nu se mai face bine înțeles cu titlu de locațiune, ci cu titlu de comodat. În genere, pentru modeștii proprietari de «cazane» cu capacități reduse, rudele și vecinii formează singurul cerc — un cerc desigur redus — de persoane, care le utilizează instalația. Față de rude, în special, relațiile au un caracter mai puțin negustoresc și mai mult patriarhal. Mult mai frecventate sunt în schimb «povernele» chiaburilor satului, frecventate în cea mai mare măsură de aceia față de cari nu există legături de rudenie sau de vecinătate. Instalațiile acestora realizează anual pentru alții cantități de țuică între 600 kg.—3.000 kg., pe când restul instalațiilor nu produc pentru alții decât 120 kg.—600 kg. Aceeaș diferență între producătorii chiaburi și restul producătorilor, observată adesea, o întâlnim și de astă dată.

În ce privește *materia primă*, în această a doua formă de producție, acest element aparține străinului care utilizează instalația. El este acela care aduce prunele din care vrea să-și fabrice țuică.

Mâna de lucru aparține deasemenea acestuia. El îndeplinește singur toate activitățile pe care le necesită transformarea borhotului în țuică. Proprietarul alambicului nu face altceva decât să-i pună instalația la dispoziție.

Deci aceste două din urmă elemente de producție sunt exterioare în raport cu familia sau gospodăria proprietarului de instalație.

Produsul realizat aparține acelaia care a utilizat instalația în virtutea locațiunii, scăzându-se însă cantitatea reținută dijmă.

De acest produs el dispune, fie destinându-l mai ales consumației familiei sale, fie vânzându-l.

Faptul că cea mai mare parte a locuitorilor Runcului au livezi de pruni și vii, care le oferă *materia primă* pentru preparatul țuicii și al vinului, produse destinate în primul rând consumației în familie, — explică de ce în Runcu nu există propriu zis un loc public de consumare a alcoolului. Căci cârciuma lui Turtoi dela Gâlcio-mița, acolo unde Jaleșul isvorăște ca râu gata format din corpul stâncii, la intrarea în cheile Sohodolului, nu se poate zice că deservește consumația localnicilor. Acest, loc — peste săptămână mai mult pustiu — este frecventat mai ales Duminica și sărbătorile de vizitatori din localitățile învecinate, atrași de hora din Runc care are loc acolo, de păstrăvii prinși în râurile satului pe care Turtoi știe să-i prepare, și de frumusețea naturii care încadrează locul.

* * *

Este momentul să conchidem.

Din cele înfățișate s'a văzut că sunt elemente care încorporează industria țuicii gospodăriei și elemente care o caracterizează ca pe o întreprindere autonomă.

Mai întâi de toate, faptul că instalația de producție aparține unei familii, constituie un element de înglobare în cadrul gospodăriei grefate pe acea familie.

Dintre cele două forme de utilizare a instalației aceea mai legată de gospodărie este prima: utilizarea de către proprietar în virtutea dreptului său de proprietate. Aci, mâna de lucru, care aparține familiei proprietarului, materia primă în măsura în care este procurată de livezile acestuia, precum și măsura în care produsul este afectat consumației în familie, caracterizează producția țuicii ca o activitate aparținând gospodăriei acestuia. În măsura însă în care producția utilizează materie primă procurată din exterior, prin cumpărare și întrucât vizează ca scopuri: desfacerea pe piață sau întrebuințarea ca stimulent al lucrătorilor în întreprinderi degajate gospodăriei, — avem de-a face cu o întreprindere autonomă.

A doua formă de utilizare a instalației: locațiunea, este într-o măsură mult mai mare independentă de gospodăria proprietarului de instalație. Atât materia primă, cât și mâna de lucru aparțin altcuiva decât acestuia sau familiei sale. Iar scopul producției este de asemenea străin: cantitatea produsă, în afară de partea reținută dijmă, merge la acela care a utilizat instalația cu titlu de locațiune.

Deci, din anumite puncte de vedere, industria țuicii în Runcu este o întreprindere autonomă, din altele este o activitate conținută în gospodărie.

Mai este încă o concluzie care se degajă dela sine din cele expuse. Există, anume, o ierarhie pe clase a producătorilor de țuică, ierarhie care culminează cu chiaburii satului, clasă mult diferențiată de celelalte. Diferențiată nu numai prin gradul superior de dezvoltare a întreprinderilor, implicând mijloace de producție și cantități produse superioare. Dar diferențiată și printr'un maximum de autonomie a întreprinderilor față de gospodăriile respective, atât din punct de vedere al mijloacelor, cât și al scopurilor. În ceea ce privește mijloacele, am văzut că chiaburii utilizează materie primă străină, provenită prin cumpărare, în proporție de 50%—80%, ba chiar că există unul dintre ei care utilizează și mâna de lucru străină. Iar în ceea ce privește scopurile, ei fabrică nu numai în vederea consumației în familie, dar mai ales, și într-o măsură mult mai mare decât restul producătorilor, pentru desfacere și pentru oamenii angajați la lucru cu ziua spre a le ațâța zelul; în plus ei fac utilizată instalația lor de către alții într-o măsură mult superioară față de ceilalți proprietari de alambicuri.

Toate aceste însușiri caracterizează întreprinderile de produs țuică ale chiaburilor satului ca prezentând maximum de autonomie față de gospodăriile respective.

Este o concluzie la care am ajuns, urmărind nimic altceva decât aceea ce ne propusesem dela început: să vedem în ce măsură industria țuicii din Runcu este înăuntrul sau în afara gospodăriei.