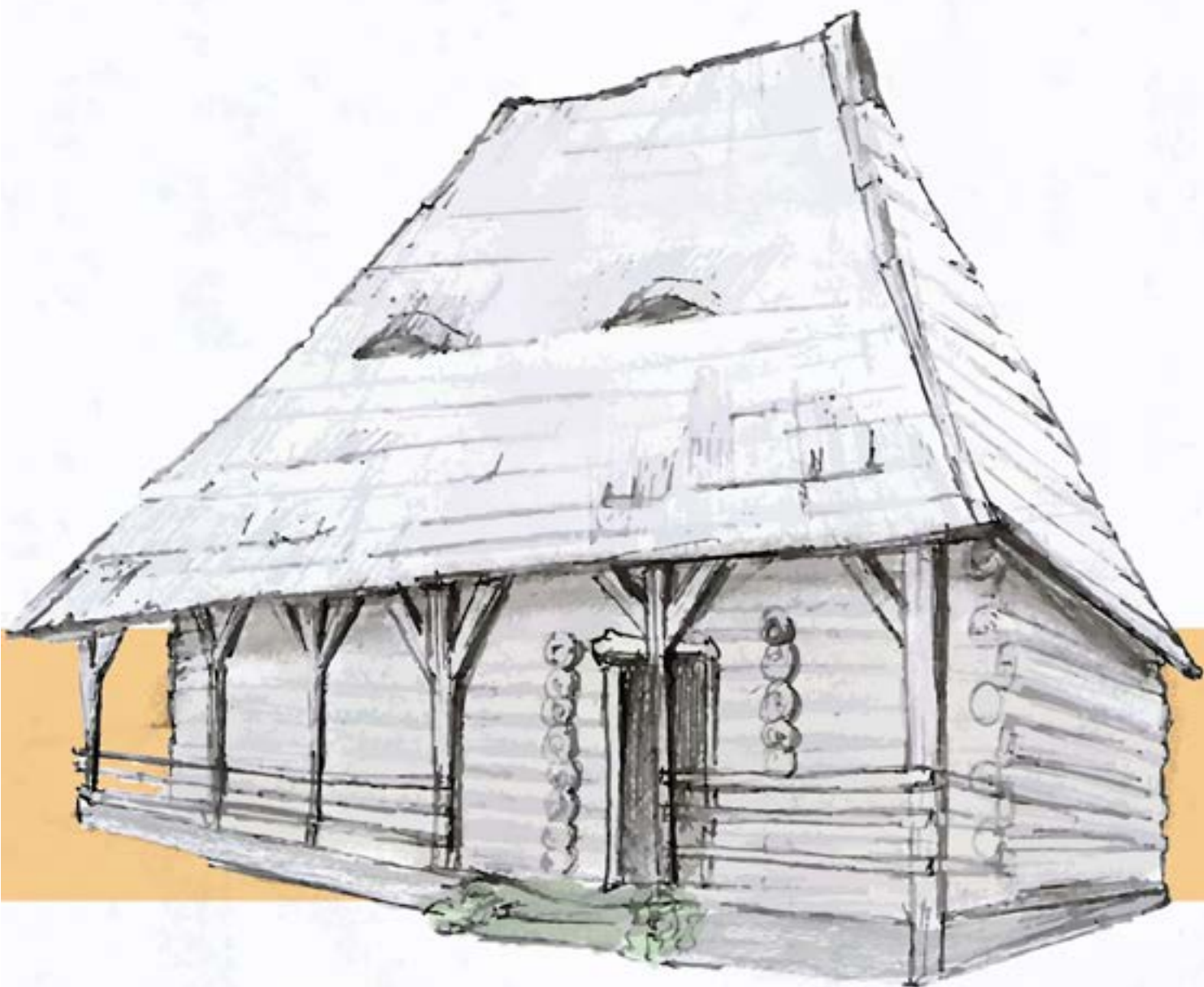


REVISTA DE
ANTROPOLOGIE *culturală*



SIBIU, NR. 3 / 2020

COMITETUL DE REDACȚIE

EDITORIAL



COLEGIUL DE REDACȚIE

DIRECTOR DE EDIȚIE: BÁLINT CSABA

DIRECTOR ADJUNCT DE EDIȚIE: ION-ALEXANDRU LUCA

REDACTOR-ȘEF DE EDIȚIE: MIHAI ȚĂRCĂ

GRAFICĂ: CRISTIAN-DANIEL PINTEA

SERVICIUL FOTO: CRISTIAN-DANIEL PINTEA

COORDONATOR: ANDREI STOIAN

GALERIE FOTO: ANDREEA SCOROBET

CORECTORI: ALEXANDRA-ELVIRA STOIAN, VASILICA-IULIANA OLARU

DOCUMENTARE: VETURIA MICU

RELAȚII PUBLICE: ANTONIA TOPÎRCEAN, KARINA AVENIAN

REDACTOR-ȘEF: LECT.UNIV.DR. MARIA ȘPAN

REVISTA DE ANTROPOLOGIE CULTURALĂ APARE ANUAL, DIN 2018,
ȘI ESTE REALIZATĂ DE STUDENȚII DIN ANUL II,
CONSERVARE ȘI RESTAURARE /
STUDIUL PATRIMONIULUI
ȘI MANAGEMENTUL BUNURILOR CULTURALE /
ISTORIE
DEPARTAMENTUL DE ISTORIE, PATRIMONIU
ȘI TEOLOGIE PROTESTANTĂ /
FACULTATEA DE ȘTIINȚE SOCIO-UMANE
UNIVERSITATEA „LUCIAN BLAGA” DIN SIBIU

EDITURA UNIVERSITĂȚII „LUCIAN BLAGA” DIN SIBIU
IMAGINE COPERTĂ FAȚĂ: PINTEA-DANIEL CRISTIAN
IMAGINE COPERTĂ VERSO: ANDREI STOIAN

ADRESA REDACȚIEI:
BULEVARDUL VICTORIEI, NR. 5-7, SIBIU
TEL.: 0745 91 44 19
revista.rac@ulbsibiu.ro
<https://magazines.ulbsibiu.ro/rac/> alias
<https://reviste.ulbsibiu.ro/rac/ro/>

ISSN 2734 – 5793
ISSN-L 2734 – 5793

Povestea acestui număr al revistei a început în luna martie, perioadă în care viețile noastre s-au schimbat brusc. Pentru noi toți acest proiect a fost o provocare, căci comunicarea s-a mutat aproape exclusiv în mediul online. Cu toate acestea, am reușit să-l finalizăm cu succes.

Revista a însemnat:

“Dragi amintiri din copilăria mea petrecută la bunicii din satul Armeni județul Sibiu.” (Micu Veturia)

“O oportunitate de a participa la un proiect minunat și complex din care fiecare dintre noi a avut ceva de învățat.” (Andrei Stoian)

“O modalitate prin care unele tradiții, deosebit de importante odinioară pentru o anumită comunitate, sunt puse din nou în valoare.” (Ana Vintilă)

“O încurajare pentru fiecare dintre noi.” (Amalia Trif)

“O muncă în echipă. Fiecare am încercat să transmitem informații cât mai interesante cititorilor noștri.” (Alexandra Muraru)

“O nouă experiență din care am învățat cum să pun în valoare anumite obiceiuri.” (Lavinia Petraș)

“O modalitate de a transmite mai departe elemente prețioase din bogatul fond cultural de pe teritoriul țării noastre și nu numai.” (Ștefan Popa)

“O experiență interesantă, dar și emoționantă. Trebuie să conștientizăm faptul că avem un patrimoniu imaterial deosebit și unic în lume ce trebuie conservat și promovat!” (Diana Neamțu)

Imaginea de pe coperta din față a fost concepută cu gândul la simplitatea lucrurilor care ne fac fericiți. „Ochii” casei sunt privirile noastre care tânjesc după lumea exterioară în această perioadă în care am fost închiși „pentru binele nostru”.

Imaginea finală cu succesiunea de porți lasă cititorului o perspectivă deschisă pentru noi descoperiri în domeniul antropologiei culturale.

DANIEL-CRISTIAN PINTEA

CUPRINS

I. ISTORIE VIE

ION ALEXANDRU LUCA O CĂLĂTORIE ÎN EVUL MEDIU / 6

II. RELIGIE

ȘTEFAN POPA MISIUNE ȘI ANTROPOLOGIE. O VIZITĂ LA MISSION 21-EVANGELISCHES MISSIONSWERK BASEL, ELVEȚIA / 8

PR. SERGIU-IULIAN DUDAN "MĂRUL" – RITUAL DE POMENIRE A MORTILOR ÎN SATUL LISA, JUDEȚUL BRAȘOV / 12

III. RITURI DE TRECERE

VASILICA IULIANA OLARU ÎNMORMÂNTAREA ÎN SATUL VĂDANELOR, JUDEȚUL NEAMȚ / 17

IV. ARTĂ SACRĂ

ANDREEA SCOROBET PICTURA PE STICLĂ – O CALE DE A-L ÎNTÂLNI PE DUMNEZEU / 19

V. TRADIȚII

ANA VINTILĂ (NEAMȚU) BROȘTENI, SATUL CU VERI ȘI VĂRUȚE / 21

VI. AMINTIRI

DIANA NEAMȚU (GURINCU) AMINTIRI DIN AVRIG DIN TIMPUL CELUI DE-AL DOILEA RĂZBOI MONIDIAL / 22

VETURIA MICU GOSPODĂRIA BUNICILOR MEI DIN SATUL ARMENI, JUDEȚUL SIBIU / 24

VII. ARHITECTURĂ TRADIȚIONALĂ

ALEXANDRA MURARU CASELE TRADIȚIONALE DIN COMUNA TARCĂU, JUDEȚUL NEAMȚ / 32

VIII. COSTUM POPULAR

LAVINIA-MARIA PETRAȘ MOTIVELE DE PE CĂMĂȘILE SĂSEȘTI, CUSUTE DE MARIA SCHNEIDER DIN CISNĂDIE / 34

AMALIA TRIF GĂTEALA CAPULUI LA MIRESELE DIN ȚARA OAȘULUI / 36

ANTONIA TOPÎRCEAN INTERVIU CU STRĂBUNICA MEA DESPRE PORT POPULAR ȘI TRADIȚII DIN MĂRGINIMEA SIBIULUI / 38

ANDREI STOIAN PODOABA CAPULUI LA FEMEILE DIN POIANA SIBIULUI ȘI SĂCĂTEUL CA ȘI ACCESORIU LA COSTULMUL TRADIȚIONAL / 40

IX. ARTĂ CULINARĂ

KARINA AVENIAN POFTIȚI LA PREPARATE SĂSEȘTI / 44

TEONA BĂILĂ PÂINEA DE GURA RÂULUI / 46

X. MEȘTEȘUGURI

BĂLINT CSABA COCOȘUL TREZIT DIN SOMN... DUPĂ 75 DE ANI / 47

MIHAI ȚARCĂ DRUMUL LEMNULUI ÎN BUCOVINA / 51

CRISTIAN DANIEL PINTEA INTERVIU CU MARICEL APALAGHIEI / 54

XI. ARTE VIZUALE

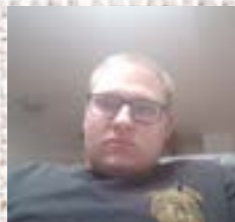
ALEXANDRA STOIAN LUMEA MISTERIOASĂ A MEDUZELOR VĂZUTE PRIN OCHII UNEI TINERE ARTISTE / 57

XII. GALERIE DE ARTĂ / 60

XIII. ÎN LOC DE CONCLUZII... / 71

O CĂLĂTORIE ÎN EVUL MEDIU

ION ALEXANDRU LUCA
CONSERVARE-RESTAURARE



lucaionalexandru55@yahoo.com

În anul 1999, când alte țări aveau deja obiceiul organizării festivalurilor medievale, în România, abia începea această tradiție și, cu ea, se năștea primul ordin de cavaleri, avându-l ca și „tată” protector și fondator pe nobilul Hartmann. Astfel, primele festivaluri medievale au avut loc în cetatea Sighișoara, după care în orașele Brașov, Cluj-Napoca, Mediaș, Sibiu, Târgu Mureș etc.

Tatăl meu, Ioan Eugen Luca, a avut onoarea să fie ridicat la rangul de cavaler chiar de către nobilul Hartmann, astfel, căpătându-și numele de Ioan de Siebenbürgen. După o experiență, de aproximativ 8 ani, de membru, pe rând, în două ordine medievale, tatăl meu, nobilul Ioan, a decis că este momentul ca și el, la rândul său, la fel ca și nobilul Hartmann, să fie tată al unui ordin de cavaleri. Astfel, în 2010, apare ordinul numit Paladini de Terra Medies, din care fac parte și eu.

Alăturat este blazonul Asociației. Pe un scut, avem cinci simboluri: spada, soarele, luna, ciocanul împreună cu nicovala și balanța.

Spada este cea mai cunoscută și cea mai folosită armă în Evul Mediu, este simbolul unui cavaler, al dreptății, al onoarei și al credinței – deoarece este în formă de cruce. Soarele este cel mai întâlnit simbol din toate timpurile, simbolizând, în majoritatea culturilor, lumina, bunătatea și căldura atât fizică, cât și sufletească.

Ciocanul împreună cu nicovala simbolizează lucrul manual, asta însemnând, în cazul nostru, că tot ce avem, ca și recuzită, este făcut cu mâinile noastre, lucrat și confecționat de noi.

Ultimul simbol, dar nu cel din urmă, balanța semnifică egalitatea dintre toți membrii Asociației și nu numai.

În partea de jos a blazonului, apar cuvintele „In hoc signo VINCES!”, o frază în limba latină, care se traduce astfel: „Sub acest semn vom ÎNVINGE!”.

Această Asociație este pentru mine o a doua familie, una care are brațele deschise oricărei persoane care dorește să i se alăture. Vă așteptăm cu drag la festivalurile medievale din România!



MISIUNE ȘI ANTROPOLOGIE

O VIZITĂ LA MISSION 21 – EVANGELISCHES MISSIONSWERK BASEL, ELVEȚIA

ȘTEFAN POPA ISTORIE



stefanp.popa@ulbsibiu.ro

În toamna anului trecut, am avut șansa să studiez în Elveția, în cadrul programului Complementary Certificate in Ecumenical Studies, la Institutului Ecumenic de la Bossey – Centru internațional de întâlnire, dialog și formare al Consiliului Mondial al Bisericilor și atașat Facultății de Teologie Protestantă a Universității din Geneva. Tot la Geneva, se află și acest mare for internațional al bisericilor creștine din toată lumea.*

Un eveniment cu totul deosebit în cadrul acestui program de studii a fost excursia de la centrul Mission 21 – Evangelisches Missionswerk din orașul Basel, inițiată de Rev. Prof. Dr. Benjamin Simon, titularul disciplinei Ecumenical Missiology, în cadrul Institutului Ecumenic. De altfel, la această disciplină, am abordat diferite teme legate de istoria misiunii Bisericii Universale și relevanța dialogului interconfesional și interreligios inițiat după cel de-al Doilea Război Mondial (dialog ce s-a dorit a fi un mod de a afla motivele multelor schisme care au divizat lumea creștină, dar și un mod de a găsi soluții pentru a reface unitatea pierdută).

La acest centru din orașul Basel, am vizitat și arhivele. Astăzi, misiunea instituției s-a schimbat. Dacă, la început, prioritare erau acțiunile de misionarizare, astăzi primează acțiunile umanitare în țările din Africa sau din Asia (foarte importante pentru Bisericile care se revendică din ramurile Creștinismului apusean, în această lume multiculturală, în care dorința creștinilor de pretutindeni se rezumă la: respectul față de cel care este diferit din punct de vedere identitar și cultural, și la ajutorarea celor asupriți sau săraci).

În acest loc, de altfel, funcționa vechiul centru de misionariat pan-protestant. Aici, erau chemați misionarii din lumea protestantă – în special din spațiul de cultură și civilizație germană – să locuiască, împreună cu familiile lor, pentru o perioadă de formare mai lungă sau mai scurtă. Ei dobândeau, pe lângă cunoștințele teologice, și cunoștințe lingvistice (învățau limbi străine), de grădinarit, de medicină (femeile, în mod special, erau cele care aveau șansa să participe la programe speciale legate de acest aspect) și aveau posibilitatea să citească marile opere literare existente la acea dată.

Toată această formare era foarte importantă, deoarece îi pregăteau pe viitori misionari pentru o viață practică, o viață care, de multe ori, presupunea diverse provocări. Mulți dintre misionari reveneau în Europa, însă unii piereau din pricina unor maladii. Un aspect fascinant al vizitei la arhivele centrului de misiune Basel Mission 21 a fost posibilitatea de a vedea colecția de Biblii datând din perioada colonială, scrise în diverse limbi, inclusiv în malgașă sau malagasy – limbă vorbită oficial în Madagascar, alături de franceză. Nu pot să uit chipurile pline de admirație ale celor doi colegi din Madagascar, pentru că nu se așteptau ca, într-un oraș european de tradiție protestantă, din inima Europei, să găsească textul sacru al creștinismului, în propria lor limbă!

În cadrul arhivei, se poate observa o colecție de exponate, cu valoare istorică, aparținând diferitelor generații de misionari: aparate de fotografiat, geamantane, jurnale de misiune sau personale, hărți realizate de mână, fotografii sau schițe realizate cu creioane grafit. Trebuie subliniat faptul că procesul de misionarizare al populațiilor necreștine (care astăzi nu mai este relevant la nivel ecumenic internațional*, pentru că se preferă varianta dialogului interreligios, pentru descoperirea elementelor care ne unesc, toate acestea realizându-se în spiritul păcii și a respectului reciproc) putea să dureze, pentru un misionar, câțiva ani sau chiar toată viața. Nu de puține ori s-a întâmplat ca misionari creștini plecați din Europa să fie adoptați de comunitatea gazdă și chiar să își întemeieze familii acolo.

Cel mai interesant aspect a fost faptul că am aflat, după o foarte frumoasă și amplă conversație cu arhivarul instituției, că acele jurnale (de misiune sau personale) ale misionarilor au constituit veritabile documente istorice, antropologice și culturale, deoarece acești misionari au trăit un veritabil proces de schimb cultural, în care au putut fi observatorii unor populații provenind din culturi și civilizații care, pentru foarte mult timp, au ocupat un loc eronat în mentalul colectiv internațional, fiind considerate sălbătice sau păgâne.

Astăzi, lumea europeană, dar, în mod special, fostele țări cu trecut colonial sunt îndeosebi preocupate de istoria acestor fenomene de colonizare, în care multe obiceiuri și tradiții locale care au fost considerate neconforme, modificate și poate distruse pentru totdeauna.

În concluzie, aș adăuga faptul că, pentru mine, personal, întreaga experiență din Elveția a fost una deosebită, deoarece, mai mult decât formarea și studiul propriu-zis al ecumenismului internațional, am avut șansa să trăiesc – să vorbesc, să iau masa, să călătoresc, să studiez – alături de studenți veniți din toată lumea, din țări europene precum Ucraina, Elveția, Suedia, dar și din țări de pe tot cuprinsul globului precum India, Indonezia, Sierra Leone, Kenya, Statele Unite ale Americii, Sri Lanka, Coreea de Sud, Thailanda etc.

*. După cele două conflagrații mondiale care au zguduit Europa și întreg mapamondul în secolul XX, mai apoi sub amenințarea totalitarismului ideologic în multe țări europene, având consecințe dramatice, de încălcare flagrantă a drepturilor omului, bisericile creștine au simțit și decis faptul că mai mult decât oricând a sosit timpul să depășească conflictele istorice și să se reapropie una de cealaltă, prin forma dialogului.

După multitudinea de schisme care au avut loc de-a lungul întregii istorii a Creștinismului, culminând cu Marea Schismă de la 1054, cele două spații culturale europene (cel apusean, de influență latină, și cel răsăritean, de influență greco-bizantină) s-au împărțit. Mai apoi, după ce Europa occidentală a trecut și prin diviziunile de secol XVI, în care s-a născut familia de Biserici în multitudinea tradițiilor protestante și reformate și chiar până la noua apariție a formelor moderne ale Creștinismului, precum carismaticii și panticostalții, Bisericile creștine au decis că este timpul să intre în dialog.

Cele două războaie mondiale au fost percepute, în memoria colectivă internațională, ca fiind, în primul rând, un conflict între popoarele creștine, în care creștinii de diferite naționalități și tradiții au început să intre în conflict unii împotriva celorlalți, de cele mai multe ori datorită apelului politico-militar la care aceștia erau chemați. Acest aspect, pe de o parte, cât și procesul de diminuare a așa numitei superiorități occidentale prin scăderea influenței în teritoriile coloniale (Africa, Asia, Australia etc), pe care multe țări europene o aveau, pe de altă parte, au fost cauze ale unor evenimente care au dus la o schimbare profundă de paradigmă pe scena internațională. Astfel, asistăm în anul 1948, la înființarea Consiliului Mondial al Bisericilor, denumit și the World Council of Churches, la Amsterdam, în Regatul Țările de Jos. Acolo a avut loc și prima Adunare Generală sau General Assembly (conform site-ului oficial al Consiliului Mondial al Bisericilor oikoumene.org/en/about-us/organizational-structure/assembly, care ne oferă definiția conceptului de ADUNARE, putem observa că: The Assembly is the „supreme legislative body” of the WCC, and meets every eight years. The formal purpose of the Assembly is to review programmes and to determine the overall policies of the WCC, as well to elect presidents and appoint a Central Committee which serves as the chief governing body of the WCC until the next assembly. Alongside the committee work and business for the delegates, assemblies are also times of celebration and sharing for the many thousands of other visitors at the event. A central element of assemblies for all participants is the worship life, where the community gathers for prayer and meditation, drawing on the diverse spiritual experience of the churches around the world.”). Din 1948 și până astăzi au avut loc 10 Adunări Generale.

Astăzi, din Consiliul Mondial al Bisericilor, fac parte 350 de biserici la nivel internațional, conform ultimelor statistici, aparținând tradițiilor Ortodoxe, Protestante, Anglicană sau a Bisericilor Unite, așa numitele United Churches. Din cuprinsul acestor biserici membre, rezultă un număr de aproximativ 560 de milioane de creștini în 120 de țări din întreaga lume.



Câteva dintre obiectele personale ale unui misionar creștin. Pe lângă procesul de misionarizare, au fost realizate veritabile surse cu conținut antropologic, care au ajutat la cunoașterea fenomenelor culturale ale comunităților gazdă, de către societatea europeană.



Se poate observa, în imaginea alăturată, un jurnal document despre felul în care diverse comunități arătau, se manifestau și conviețuiau cu misionari veniți de pe continentul european. Se mai poate observa, de asemenea, și un document referitor la cultura chineză.



Clădirea-monument, în care și astăzi funcționează Mission 21 – Evangelisches Missionswerk din orașul elvețian de pe malul Rinului, este una adaptată cerințelor vieții contemporane, păstrându-și, în același timp, patina timpului. Diverse imagini, care reprezintă dialogul global intercultural, interreligios și intercreștin, sunt expuse, la tot pasul, pe holurile și în birourile centrului.



O comunitate globală veritabilă: studenții Institutului Ecumenic de la Bossey și arhivarul Centrului de Misiune de la Basel.

„MĂRUL” – RITUAL DE POMENIRE A MORTILOR ÎN SATUL LISA, JUDEȚUL BRAȘOV

PR. SERGIU-IULIAN DUDAN
ISTORIE

sergiu_dudan@yahoo.com



Mărul este un ritual ce face parte și astăzi din firescul vieții satului Lisa din județul Brașov. Rare sunt săptămânile în care nu se organizează un astfel de eveniment într-una din curțile – devenite, cu timpul, tot mai goale – ale așezării de la poalele Făgărașului. Dacă obiceiurile ce țin de botez și de nuntă aproape că au dispărut, rămânând doar în memoria ultimei generații care le-a mai practicat, ritualurile ce țin de înmormântare au suferit mult mai puține transformări și pierderi.

Mărul este un ritual repetitiv de pomenire a morților, marcând soroacele de 40 de zile, un an, 7 ani sau atunci când familia defunctului consideră că „ar fi bine” (uneori, în urma unui vis în care decedatul apare supărat sau nemulțumit).

Începutul merilor ce se vor face pentru cel adormit este legat de înmormântare, mai precis de mărul mortului sau pomul mortului care, în cortegiul funerar, ocupă al treilea loc, după cruce și prapurul cu icoana Învierii. Pomul mortului este o creangă de măr mai mare (un „crac”) care are grosimea și ramificațiile necesare ca să susțină lucrurile ce urmează a fi atârinate de ea: o cană, un prosop („cârpă”), 4 mere, 4 pâini împletite („struți” sau „jimble”) și 4 scări mici (pâini în formă de scară cu trei trepte) (Foto 4). Când se intră în cimitirul bisericii, mărul este adus în biserică, unde o femeie așază, după rânduială, încărcătura din crac pe o masă din pronaosul bisericii, alături de alte obiecte și pâini cu forme și denumiri specifice.

Aceste pâini sunt „slujite” de preot, după punerea sicriului în mormânt, în prezența familiei și a nașilor „de pe curte”. De acum, numele celui mort se adaugă la pomennicul celor „mai dinainte adormiți” ai casei. Slujba propriu-zisă cuprinde: Binecuvântarea mică, Troparele de la începutul slujbei de înmormântare a mirenilor* („Cu duhurile dreptilor...” și urm.), Ectenia întreită pentru cei morți, a doua Rugăciune de iertare, Otpustul, Veșnica pomenire. La celelalte soroace, mărul este „slujit” după rânduiala obișnuită a Parastasului.***

În rânduiala bisericească, nu este specificat felul și numărul prinoaselor, ordinea în care se așază pe masă și se împart. Toate acestea țin de o altă rânduială, păstrată și predată prin anumite femei, de obicei mai în vârstă, chemate anume să așeze mărul.

Astăzi, în Lisa, au rămas foarte puține femei care mai știu rânduiala pâinilor mărului. Dintre acestea, am stat de vorbă cu Torea lu’ Hucă (Victoria Cristea, 75 ani) și cu Aurica Neculii (Aurica Nistor, 71 ani) ale căror soacre au fost „cocătoare”, adică aveau știința de a face pâinile pentru măr.

Trebuie menționat că, acum câteva decenii, mai toate curțile din sat aveau un cuptor mare, unde pâinile („capetele”) pentru măr erau coapte, din 11-12 kg de făină, în dimineața zilei în care se săvârșea pomenirea. Cu timpul, oamenii au renunțat la cuptoare, chiar și brutăria din sat și-a încetat activitatea la începutul anilor 2000. În acest fel, s-a ajuns ca pomenirile să se facă cu meri comandați la brutăriile din împrejurimi (Făgăraș, Berivoi, Sâmbăta, Drăguș ș.a.) ceea ce a dus la pierderea specificului local în ceea ce privește numărul și forma unor capete. Din informațiile adunate de la tanti Torea și tanti Aurica, și din participarea la mai mulți meri, am reușit să „inventariem” tipurile de capete (pâini) care au alcătuit mărul în Lisa (desenele cu capetele sunt realizate de mine):

* Merită adăugată aici precizarea că, în Lisa, fiecare „curte” își are nașii ei care botează, cunună și petrec la mormânt pe toți cei din curtea respectivă. Urmașii nașilor preiau datoria de a „nași” pe mai departe pe finii familiei. Această regulă cunoaște, în practică, și excepții, dar ele sunt puține.

** Vezi *Molitfelnic*, EIBMOR, București, 2019, p. 241.

*** Ibidem, p. 401.

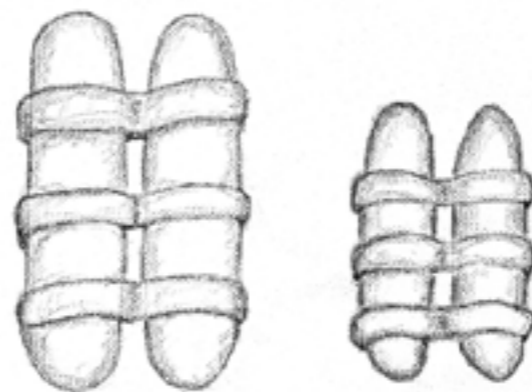


Fig. 1 Scăriță mare și scăriță mică



Fig. 5 Capul lui Dumnezeu

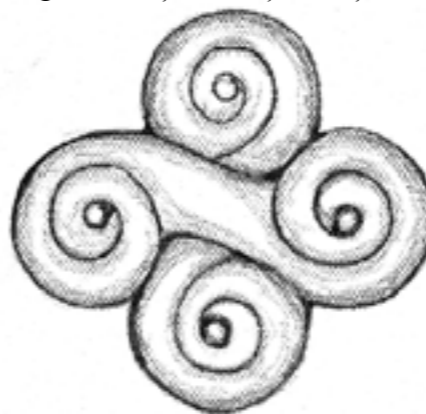


Fig. 2 Crestată



Fig. 6 Forfecuță

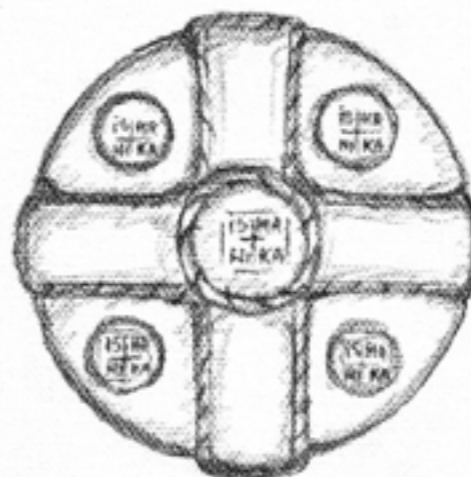


Fig. 3 Năporojnă

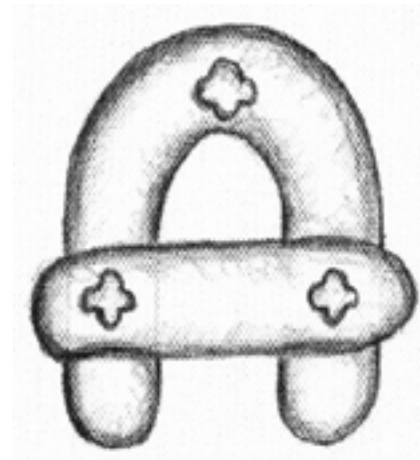


Fig. 7 Arhanghel

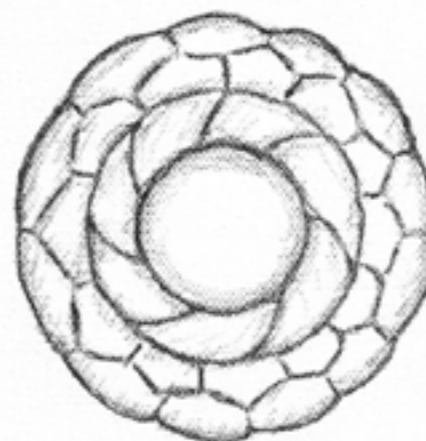


Fig. 4 Stolnic

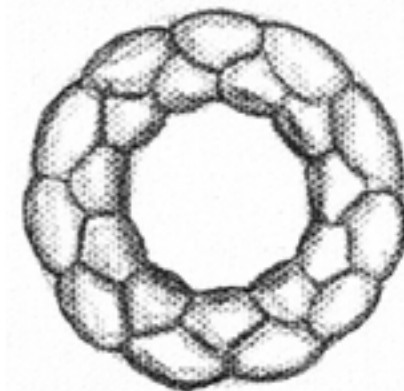


Fig. 8 Haralambie

La aceste capete, se adăuga și o pâine rotundă, pe care o primea cocătoarea, și o prescură care se duce duminică la biserică. Astăzi, odată cu merii comandați la brutării, nu mai apare pâinea cocătoarei și Haralambie.

În varianta cea mai întâlnită astăzi în Lisa, pâinile se așază după modelul schițat mai jos, în fig. 8. Astfel, pe o masă, se „construiesc” două grămezi, a câte opt capete: la stânga pentru preot, la dreapta pentru nașă. Amândouă conțin 4 scărițe, două crestăte, o forfecuță la preot, un arhanghel la nașă, năporojna la preot și capul lui Dumnezeu la nașă. Un al șaptesprezecelea cap este stolnicul, la mijloc, dinaintea grămezilor, așezat pe o farfurie cu 4 mere (se mai adaugă uneori nuci, portocale ș.a.) sub care este întinsă o cârpă (prosop). Dinaintea farfuriei cu stolnicul, arde o lumânare înfipță într-o cană cu grâu. Pe grămada nașei, se așază o cârpă și o lingură (foto 1). La Veșnica pomenire, farfuria cu stolnic este ridicată pe prosopul ținut de capete de cei ai casei. Apoi, cantorul, sau alt bărbat, taie stolnicul (și noporojna dacă sunt mai mulți invitați), iar o femeie mai tânără împarte bucăturile neamurilor și vecinilor adunați. De obicei, la măr, vin mai mult femeile. După împărțirea bucăturilor, gazda aduce rachiul și alte bunătăți (cozonac, scoverzi, prăjituri, suc). Din grămada lui, preotul îi va da cantorului o pâine – de obicei se dădea forfecuța, iar cei adunați mai făceau o glumă pe seama cantorului zicându-i cocătoarei altădată să o plămădească mai mare. Între timp, gazda și nașa, punând mâna pe grămada din dreapta, zic:

- Nașă, de la noi mai puțin, de la Dumnezeu mai mult!

- Fină, să fie primit!

Apoi, nașa primește pâinile, prosopul, lingura, farfuria cu merele, cana și lumânarea.

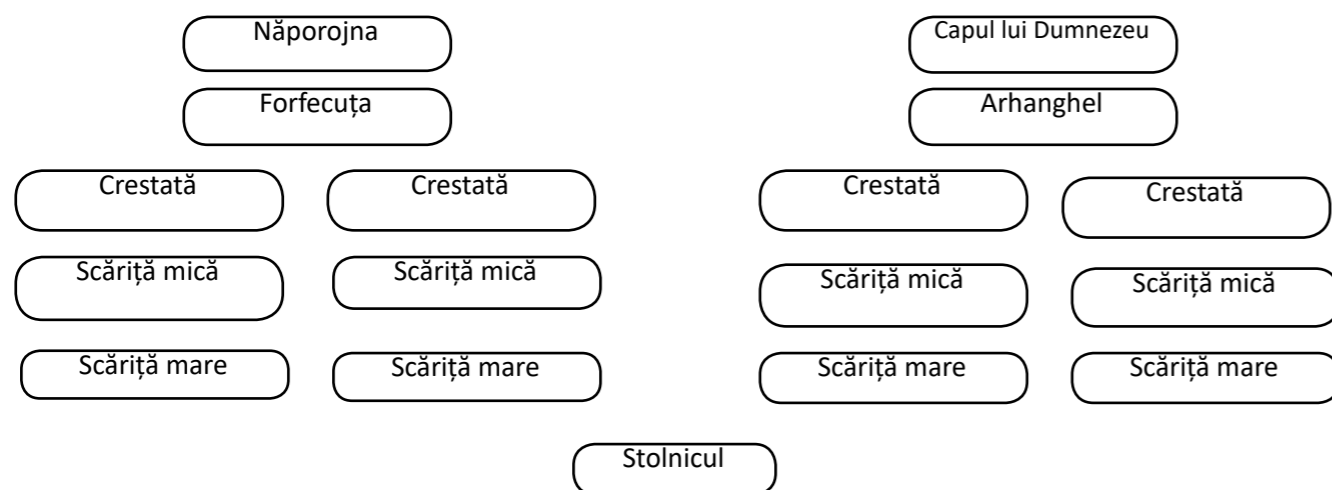


Fig. 9 Variantă de așezare a mărilor.



Foto. 1 Mărul „in situ”, în casă la Hilivan, Lisa, 2019.

De la Leica Leană (Elena Popa, 81 ani) din Sâmbăta de Sus Răsăriteană (sat vecin cu Lisa), aflăm că, la sâmbeteni, mărul este alcătuit tot din 16 capete, însă, în fața acestora nu se mai așază farfuria cu stolnicul (care este așezat laolaltă cu restul capetelor) și, deasemenea, nu apare forfecuța.

Tot în vecinătatea Lisei, la Drăguș, este menționat, de către cercetătoarea Ștefania Golopenția-Cristescu, în prima jumătate a secolului trecut, mărul din 16 capete, cum că era format din „patru scări mari, patru scări mici, patru stolnice, năporojna cu capetele, colacul lui Dumnezeu, un alt colac și stolnicul”.*

Dacă, referitor la denumirea, înfățișarea, numărul și așezarea pâinilor de ritual ale „mărilor” din Lisa, am obținut informații îndestulătoare, rămâne nedeslușit, încă, misterul semnificațiilor din spatele acestor forme. Deși sacralitatea acestei pâini nu este pusă la îndoială de liseni, totuși, nimeni nu mai poate spune astăzi ce rol are crestata, arhanghelul, scărița și celelalte pâini.

Ce înțeles ascund formele lor? De ce sunt așezate în două grămezi a câte opt capete? De ce câte patru scărițe în fiecare grămadă ...?

Putem concluziona că ritualul mărilor din Lisa, prezintă conexiuni în timp și spațiu cu complexul ceremonialului funerar specific zonelor locuite de români, în speță, cu pomul mortului, sau pomul pomenilor (mărul mortului, ș.a). Acest obicei a fost prezentat monografic de Simion Florea Marian la sfârșitul secolului al XIX-lea și de alți autori, care surprind omniprezența și perenitatea pomului în ritualul funerar din spațiul românesc.

Pomul (mărul) mortului este înțeles ca o punte între aici și dincolo, între cei rămași și cel plecat. Ofranda de pâine purtată în măr, cana, lingura, lumânarea, prosopul, vor ajunge la sufletul celui decedat atunci când sunt date de pomană. De aceea, în Lisa, cel care primește de pomană răspunde: Să fie primit!

Pe lângă încărcătura simbolică a materiilor (și ipostasele lor) folosite în ritual – pomul/lemnul, pâinea/grâul, vasele/lutul –, ies în evidență formele simbolice care, inventariate, ne semnaleză un limbaj ale cărui taine pierdute trezesc – cel mult – intuiții legate de un timp foarte vechi. Acest limbaj, cel mai probabil, nu redă foneme, cuvinte sau morfeme ci, mai degrabă, concepte. O astfel de interpretare o sugerează Paun Es Durlic în urma unei cercetări de 25 de ani care a vizat analiza monografică a 100 de pomeni, în 70 de sate rumânești, din cele circa 160 locuite de o populație de origine română în Serbia de astăzi. Tezaurul de simboluri înscrise în pâinile ritualice din această zonă sunt de o bogăție neegalată în arealul românesc. *Colacii rituali rumânești sunt vii – conchide Paun Es Durlic –, vii ca scrisul ale cărui litere se copiază, dar sunt tot mai puțini acei care știu să citească această scriere. Fără îndoială, după o existență de mii de ani, colacii rituali rumânești și ritualul funerar al pomenii sunt, pentru prima dată, serios amenințați de schimbările care au loc în viața socială și culturală a satului.*

De fapt, lucrarea domnului Paun Es Durlic stă la baza acestui articol. Ea mi-a trezit interesul față de simbolurile de pe capetele merilor pe care îi slujesc, de 9 ani, ca preot în satul Lisa. Faptul că formele pâinilor de ritual precum crestata, scărița, forfecuța, arhanghelul, capul lui Dumnezeu reprezintă un fond simbolistic utilizat în spațiul carpato-dunărean, cu ecouri până în neolitic, nu poate decât să ne trezească și mai mult admirația și respectul față de trecut și de oamenii care au purtat sensurile lor, fără îndoială, frumoase și înalte.



Fig. 10 – Schițele câtorva colaci rituali rumânești din colecția Muzeului din Majdanpek. Preluat din Paun Es DURLIC, *Sfânta limbă a colacilor rumânești: album în patruzeci de imagini cu dicționar*, trad. Sorescu-Marinkovic Annemarie, București, Editura Etnologica, 2013, p. 51

*Ștefania GOLOPENȚIA-CRISTESCU, *Gospodaria în credințele și riturile magice ale femeilor din Drăguș (Făgăraș)*, Editura Paideia, București, 2002, p. 132 în Romulus ANTONESCU, *Dicționar de Simboluri și Credințe Tradiționale Românești*, 2009, Ediție digitală, 2016, p. 124, <http://cimec.ro/Etnografie/Antonescu-dictionar/Dictionar-de-Simboluri-Credinte-Traditionale-Romanesti.html> accesat în data de 16.07.2020



Foto. 2 și 3. Crestată și scărițe, Lisa, 2019



Foto. 4 Mărul mortului în cortegiul funerar. Lisa, 2020.



Foto. 5 Mărul în biserică, după înmormântare la tanti Leana lu Cârneci. Lisa, 2020.

Bibliografie

*** Molițelnic, EIBMOR, București, 2019.

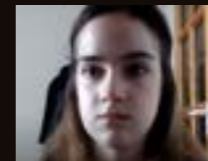
Romulus ANTONESCU, Dicționar de Simboluri și Credințe Tradiționale Românești, 2009, Ediție digitală, 2016, <http://cimec.ro/Etnografie/Antonescu-dictionar/Dictionar-de-Simboluri-Credinte-Traditionale-Romanesti.html> accesat la data de 16.07.2020.

Angela BUȘILĂ, Pomul pomenilor – element al comunicării simbolice în cadrul riturilor funerare, format digital, <https://ibn.idsi.md> accesat la data de 16.07.2020.

Paun Es DURLIC, Sfânta limbă a colacilor rumânești: album în patruzeci de imagini cu dicționar, trad. Sorescu-Marinkovic Annemarie, Editura Etnologica, București, 2013.

Simion Florea MARIAN, În mormântarea la români. Studiu etnografic, Lito-Tipografia Carol Gobl, București, 1892.

ÎNMORMÂNTAREA ÎN SATUL VĂDANELOR JUDEȚUL NEAMȚ



VASILICA IULIANA OLARU

CONSERVARE-RESTAURARE

olaru_iuliana2000@yahoo.com

Viața este imprevizibilă. Astăzi, totul a fost perfect, vremea a ținut cu tine, ai reușit să duci la bun sfârșit tot ce ți-ai planificat în agendă și, cel mai important lucru, ai fost fericit. Însă, ziua de mâine îți poate întoarce viața „cu susul în jos”, la 180 de grade. „Nu știi ce îți rezervă ziua de mâine!” îmi amintesc că îmi spunea bunica, atunci când eram mică. Sinceră să fiu, cred că, uneori, până și următoarea secundă poate fi imprevizibilă. Pe de altă parte, cu toții știm că o dată și-o dată ne vom stinge. Este singura certitudine pe care o avem atunci când ne naștem.

Femeile din Patrigheni cunosc foarte bine acest lucru. Patrigheni este un sat mic din comuna Pâncești, județul Neamț, care se află la limita dintre județele Iași și Vaslui. Aici, aproximativ 80% din populație este formată din văduve, bărbații lor sfârșind fie pe front, fie din cauza unor boli sau a băuturii. Însă, femeile cred cu tărie în viața de apoi și în nemurirea sufletului. Astfel se explică faptul că ele continuă să îi pomenească mergând la biserică, aprinzând lumânări și făcând pomeni în numele soților lor. Desigur, nici praznicul (pomana) nu lipsește, acesta fiind numit și masa morților, după cum îmi spunea Liliana Olaru, în vârstă de 44 de ani, care a copilărit în Patrigheni (acesta fiind satul ei natal). Dar până să ajungem la praznic, trebuie să dăm câteva detalii legate de înmormântare.

Ca în orice zonă rurală, și în Patrigheni există fel și fel de obiceiuri și superstiții cu privire atât la înmormântare, cât și la praznic. „La priveghi, se făcea un toiag lung din ceară curată, care trebuia să rămână aprins până era dus la groapă; așa de lung trebuia să fie”, ne povestește tot Liliana Olaru. Vasile Olaru, în vârstă de 48 de ani, care a copilărit tot în Patrigheni, își amintește despre vorbele bunicii sale, cum că, înainte, „pe pervazul camerei unde avea loc priveghiul, puneau ceva făină, și-o zis că rămâneau un fel de urme, cum că ar fi umblat pe-acolo sufletul”.

„Când mortul este scos din casă, acesta este dus pe preșuri până la căruța cu boi, iar sicriul se pune în căruță, pe niște pături sau cuverturi mai frumoase... Pe pieptul decedatului, se face o cruce tot din ceară curată – asta fiind prima ceară de la albine – și se pune o iconiță din lemn. În plus, capacul de la sicriu este dus în spatele acestuia, de alte persoane” continuă să ne spună dna. Liliana. „Se fac 12 pachete cu cuverturi, cu preșuri [...] cămăși, haine [și] se pun în pungi. Se oprește preotul pe drumul spre biserică [acesta fiind sus pe deal] de 12 ori și se zice câte o rugăciune. În fața preotului, se pune un preș cu o cană de vin, un colac – pe preșul ăla, într-o parte – și se dă de pomana, plus punga cu veșminte și lenjerie.” În continuare, am întrebat, pe soții Olaru, ce se întâmplă când se ajunge la mormânt. Dna. Liliana ne spune că, atunci „când se ajunge la groapă, există patru oameni care îl bagă pe decedat în groapă, se pune o pânză albă deasupra, preotul zice o rugăciune, îl stropește cu vin, că așa e obiceiul... După care, la cei care au făcut groapa, li se dă câte o găină vie și haine sau lenjerie”. Vasile Olaru adaugă: „pomana se dă peste groapă, în formă de cruce”. Se spune că, atunci „când se dă mortul în groapă, femeile trebuie să aibă părul prins, căci dacă nu, le va cădea din cap”,



continuă dna. Olaru. Conform ritualului, se aruncă pământ în groapă, familia își ia rămas bun de la răposat, după care toți participanții la înmormântare se îndreaptă spre casă, pentru a servi masa.

Acum începe praznicul.



În satul Patrigheni și, în general, în satele cu enoriași ortocși, praznicul se realizează de mai multe ori, după cum urmează: în ziua 1, aceasta fiind ziua înmormântării, apoi la 3, 9, 12, 20, 40 de zile, la 3, 6, 9, 12 luni, apoi în fiecare an, timp de 7 ani. „La al șaptelea an, era obiceiul să se dezgroape mortul. Azi nu se mai practică. Se zice că, atunci când dezgropi mortul, sufletul se ridică la cer” relatează dna. Liliana. „După ce persoana a fost înmormântată, este masa dată în amintirea ei, masa fiind pregătită de persoane din afara familiei decedatului. Tradiția spune că rudele acestuia nu au voie să facă mâncarea pentru praznic... Preotul sfințește masa, după care se așază și mănâncă, dar nu înainte de a spune „Dumnezeu să-l odihnească!” sau „Bogdaproste de pomană!”. În capul mesei, stă preotul, iar în stânga și dreapta lui, stau dascălul și clopotarul. În fața fiecărui oaspete, trebuie să existe un covrig, o lumânare și un chibrit; după care se servește mâncarea”, adaugă dl. Vasile. Ca și preparate, la toate praznicile trebuiau să existe sarmalele, ciorba de pasăre sau de fasole – dacă acestea se desfășurau în timpul vreunui post – și cozonacul. „Coliva era obligatorie doar la înmormântarea decedatului. La praznice, nu se obișnuiește să se facă... Pe lângă bucate, există și apa și vinul, ca să meargă mâncarea mai bine” ne spune dna. Liliana. Colacii trebuiau să fie de panahidă (parastas) și să fie în număr de 12, fiind așezați pe o masă, la biserică. Dintre aceștia, un colac era mare, împletit și împodobit cu floricele și cruci, după care urmau colaci sub diferite forme: sub formă de „jug de bou”, de „S” etc. În continuare, am întrebat cuplul despre locul unde se ținea praznicul și despre persoanele care participau la el. „Doar în gospodărie, la persoana decedată se face. La biserică, se îngroapă mortul și se dă pomană” explică dl. Olaru. Pe lângă preot, dascăl, clopotar și membrii familiei, la praznic, putea participa oricine: „păi, în sat, vecinii sunt și rude. Când trebuia să-ți botezi copilul, mergeai la vecina și o întrebai: „Vecină, nu vrei să-mi botezi copilul?”” relatează dna. Olaru.



Cu toate acestea, „dacă decedatul murea de moarte bună, atunci acesta era băgat în biserică și participa un popă la înmormântare, iar dacă s-a spânzurat sau a fost un om rău – criminal, spre exemplu, nu i se permitea să fie băgat în biserică, preotul nu participa la rugăciuni și era îngropat undeva în colțul cimitirului”. Astfel, păcatele făcute în timpul vieții se pedepseau nu numai pe lumea cealaltă, ci și în lumea celor vii.

De mică am auzit vorbindu-se despre tot felul de superstiții sau lucruri pe care nu e bine să le faci în anumite zile, căci are să se întâmple ceva rău. Așa că mi se pare normal, mai ales în spațiul rural, să existe fel și fel de superstiții cu privire la înmormântare. Praznicul, spre exemplu, se zice că este „mâncarea pe care o mănâncă mortul pe lumea cealaltă, pâinea și vinul fiind veșnice” ne explică dl. Olaru. „După înmormântare, rudele cele mai apropiate de răposat, de gradul I, trebuie să țină doliu un an de zile. Trebuiau să poarte haine închise la culoare și nu aveau voie să danseze în acest timp, fiindcă se spune că dansezi pe pieptul mortului. Pe lângă acestea, în fiecare

dimineață după înmormântare, timp de trei zile, trebuia să mergi să tămâiești mormântul. Tămâia, fiind parfumul Domnului, avea puterea de a nu lăsa Răul să se apropie de decedat” continuă dna. Liliana. Satul din comuna Pâncești a rămas cu câteva suflete încărunțite, obosite, care nu mai au puterea și forța fizică de odinioară la muncile grele. Din acest motiv, în curtea bisericii, s-a construit o mică capelă, unde se fac astăzi praznicile. Astfel, deși vârsta nu îl mai ajută pe om, acesta încă poate să-și facă datoria față de cei ce trec în lumea de dincolo.

Cu toate că lumea evoluează și se schimbă pe zi ce trece, emoțiile și durerea pe care le simți atunci când pierzi pe cineva nu se vor schimba, fie că vorbim despre trecut, prezent sau viitor. Consider că atât slujba înmormântării, cât și praznicul sunt importante atât pentru cel mort cât și pentru cel viu, după cum ne spune și dna. Liliana „Praznicul se face pentru ca mortul să fie mulțumit. Nu trebuie făcut în fală, ci trebuie luat în serios, căci cineva a murit, iar persoanele dragi lui suferă acum.”

În satul Patrigheni, oamenii au credința că sufletul mortului poate să „trăiască” în continuare în lumea de apoi. Astfel, cei vii încearcă să treacă peste aceste clipe de durere știind că acolo, undeva, cineva îi veghează.



PICTURA PE STICLĂ, O CALE DE A-L ÎNTÂLNI PE DUMNEZEU

– INTERVIU CU DOAMNA PROFESOARĂ ANCA GEORGETA BUCUR –

ANDREEA SCOROBET
CONSERVARE-RESTAURARE

andreea.scoro@gmail.com



Creat după chipul și asemănarea lui Dumnezeu, omul poartă în sine dorul veșniciei, al nemuririi, al frumosului nevestejit, al armoniei desăvârșite, al vieții și fericirii în comuniune de persoane.

Arta reprezintă o cale de a urca spre Dumnezeu, un mijloc de exprimare a sinelui în raport cu lumea și cu Dumnezeu.

Pictura pe sticlă și respectiv icoana pe sticlă – la care facem referire în cele ce urmează – surprinde, prin simplitatea formei. Scenele inspirate din viața Maicii Domnului, a Domnului nostru Iisus Hristos, precum și a altor sfinți, cinstiți în popor, reprezintă o teologie în culoare, privitorul putând descifra, în icoană, elemente de profunzime ale credinței străvechi.

În prezent, tradiția este dusă mai departe de către meșteșugari și de către copii, la diferite cercuri de pictură. Un astfel de cerc de pictură există și la Școala generală din Racovița de Sibiu, instructor fiind Prof. Anca Georgeta Bucur. Sub îndrumarea dânzei, am avut și eu ocazia să-mi descopăr și să-mi dezvolt înclinația spre pictură. La acest cerc, copiii – urmași ai iconarilor consacrați din Țara Făgărașului, precum Matei Purcariu Țimforea și Savu Moga – învață tehnica picturii pe sticlă, a cărei caracteristică este lucrul în oglindă, după izvoade, urmărindu-se asigurarea continuității meșteșugului zugrăvirii icoanei.

Tot aici, copiii învață și pictura icoanelor pe lemn, pictura pe obiecte de mobilier, îndrumați fiind de îndrăgita profesoară Bucur. Fascinați de culori, copiii sunt atrași de pictură și cu entuziasm copilăresc reușesc să dea, prin formă și culoare, chipuri de sfinți sau scene din viața acestora, păstrate din vechime și transmise pe cale orală de la o generație la alta.



Astfel, copilul de vârstă școlară mică află, de exemplu, prin intermediul icoanei, că Sf. Gheorghe este modelul de bărbăție și curaj, salvând o tânără de neam împărătesc sau că Sf. Nicolae este model al blândeții și al milosteniei. Prin implicarea doamnei profesoare, copiii de la acest cerc au participat și participă la concursuri, olimpiade, unde obțin locuri fruntașe.

Am căutat-o pe doamna profesoară Anca Georgeta Bucur pentru a o revedea și pentru a-i pune câteva întrebări legate de Cercul de pictură din Racovița.

Îndrumați de 15 ani copiii în învățarea meșteșugului tradițional al picturii pe sticlă.

Cum se desfășoară cercul de pictură pe care îl coordonați?

La fiecare început de an școlar, în septembrie, vin copiii spre mine cu mult avânt și dorință de a reîncepe activitatea cercului. Ei sunt dornici de a crea ceva frumos, de a lucra ceva concret, cu mânuțele lor și, chiar dacă nu sunt toți la fel de talentați, silința lor în a realiza bine icoana îi conduce la reușită.

Cum procedați cu icoanele lucrate de copii?

Copiii sunt bucuroși să-și ducă icoana acasă, s-o pună pe perete, s-o arate cunoștințelor, prietenilor. Au fost ani în care unele dintre icoane le-am dăruit, de comun acord, oamenilor de bine care ne-au sponsorizat tabăra de creație din cursul verii. Apoi, nu în ultimul rând, am participat la expoziții și concursuri școlare cu aceste icoane.

Mai sunt copii din generația smart-mobilului interesați să învețe meșteșugul zugrăvirii icoanei?

Da, eu personal sunt surprinsă de numărul mare de copii care doresc să vină la cerc. Uneori sunt prea mulți pentru un singur instructor. În fiecare an, îmi propun să lucrez cu un număr mai mic de copii, însă nu reușesc, nu pot refuza copiii. Anul acesta au fost 15, jumătate dintre ei începători, anul 1 de învățare.

Ce materiale folosiți la cerc?

Sticlă, rame, tuș, toc, penițe, culori tempera, pensule de calitate. De obicei, facem o comandă comună, părinții sunt cei care ne susțin financiar. Participarea la cerc e gratuită, însă materialele le plătesc părinții copiilor.

Anul acesta a fost un an dificil, copiii au făcut școala online. Cum ați procedat cu Cercul de pictură?

M-am tot gândit la o soluție încât copiii să fie împăcați. În februarie, noi aveam începute icoanele, eram doar la faza de contur și așa au rămas până în iunie, când mi-a venit ideea să pictăm în aer liber. Vremea ne-a fost prielnică și copiii au reușit să învețe și să finalizeze icoanele. Am fost cu toții foarte mulțumiți de munca noastră. Acum, la sfârșitul verii, vom avea o expoziție în cadrul unui proiect cultural. Îi mulțumim lui Dumnezeu pentru toate și sperăm ca, la toamnă, să revenim la școală și să continuăm activitatea cercului.



Icoana pe sticlă, pictura religioasă profană a țaranului transilvănean, devine, astfel, un important și reprezentativ meșteșug artistic pe care putem să-l întâlnim în Transilvania.

Cuvânt către tineri al doamnei profesoare Anca Georgeta Bucur:

„Îndrum copiii în învățarea meșteșugului zugrăvirii icoanei pe sticlă de aproximativ 15 ani și dorința lor de a picta mă motivează să continui an de an.

Copiii vin la cerc, începând cu clasa a III-a, a IV-a, și rămân să învețe în această „familie” a micilor meșteșugari timp de 2-3 ani, timp în care lucrăm, ne bucurăm de reușite, participăm la concursuri și expoziții.

Copiii se regăsesc foarte bine în acest meșteșug. Munca lor este un act de concentrare maximă în mânăuirea peniței și a pensulei, împletit cu dorința curată de reușită în redarea frumuseții chipului, a veșmintelor sfântului din icoană. La final, sunt mulțumiți să-și ducă icoana acasă, s-o pună la loc de cinste pe perete.

Pentru cei mai talentați și dăruți de Dumnezeu cu acest dar al sensibilității artistice creatoare, activitatea cercului de pictură reprezintă doar un început în căutarea și desfășurarea talentului artistic, așa cum este studenta Scorobeț Andreea care a reprezentat cu cinste comunitatea noastră în cadrul competițiilor județene, naționale sau internaționale.”

Bibliografie

Cornel Irimie, Marcela Focșa, *Icoane pe sticlă*, Editura Meridiane, București, 1971.

Cuvânt către tineri - Revista departamentului pentru tineret al Arhiepiscopiei Sibiului, supliment al Telegrafului român (iulie-septembrie 2010).

BROȘTENI, SATUL CU VERI ȘI VĂRUȚE

ANA VINTILĂ (NEAMȚU)



STUDIUL PATRIMONIULUI ȘI MANAGEMENTUL BUNURILOR CULTURALE

anasibiu@yahoo.com

La Broșteni, jud. Sibiu, dar și la Bogatu-Român, Păuca, Presaca, Armeni și Alămor, sate din Țara Secașelor, exista un vechi obicei numit Prinsul Văruțelor. Conform cărții domnului Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an*, în alte zone ale țării, acest obicei este cunoscut sub numele de Datul de-a verișoarele, Însoțirea, Măcușatul fetelor, Mătcălu sau Înșurățitul și Înșurățitul*. Obiceiul este definit ca fiind un legământ între copii cu vârsta cuprinsă între 7 și 14 ani, care săvârșesc un legământ ritualic**, asemănător cu cel al fraților de cruce.

În satul meu, Broșteni, acest frumos obicei îl sărbătoream, cu mult drag, împreună cu colegele mele de clasă, căci te puteai prinde văruță doar cu fetele de vârsta ta.

În prima sâmbătă din Postul Paștelui, la Sân' Toader, fete și băieți săvârșeau obiceiul separat unii de alții. Fiecare trebuia să aibă un brăduț (colac) în mână, după care se adunau la una sau unul dintre veri/văruțe acasă. Brăduțul era pregătit de mame cu o zi înainte de Sân' Toader, iar aluatul lui era asemănător cu cel al cozonacului. Aluatul era împletit și copt în cuptorul de pâine sau în lerul (cuptorul) sobei.

Tot acest obicei se desfășura în grădina unei case (a gazdei unde se săvârșea ritualul), unde, într-un prun (sau într-un pom roditor), se agățau brăduțele rând pe rând, fiecare pe câte o ramură mai scurtă a prunului. Fetele sau băieții se prindeau de mână și începeau să se învârtă în jurul pomului cântând:

"Eu țâ-s văruță, tu mi-ești văruță,
Pân' la cap de naframuță.
Eu țâ-s văr, tu mi-ești văr,
Pân' la cap de calapăr."

*. Ghinoiu, Ion, *Obiceiuri populare de peste an*, Editura Fundației Culturale Române, București, 1997, p. 96.

** Ibidem

Se învârteau de trei ori, apoi prindeau trunchiul pomului și începeau să-l scuture, iar la fata căreia (băiatul căruia) îi cădea brăduțul era considerată (considerat) cea mai bună văruță (cel mai bun văr), în acel an. Copiii continuau să scuture pomul până cădeau toți brăduțele. Apoi, fiecare își împărțea brăduțul cu ceilalți copii. Trebuia să mănânce fiecare din colacul celeilalte (celuilalt), iar acest lucru era o formă de jurământ. Apoi, mergeau în casă, unde erau serviți cu grâu fiert și așa se încheia ritualul în acel an. Dar întâlnirea nu se încheia, pentru că plecau după aceea în pădure să adune ghiocei, viorele, spân (spânz) și tribonic. Ceremonia se repeta, la Broșteni, anual, până când copiii împlineau 14 ani. Am avut marea bucurie să trăiesc și să celebrez acest obicei împreună cu fete de vârsta mea și, până în ziua de astăzi, ne spunem *văruță*. Din păcate, acest obicei nu se mai practică în ziua de Sân' Toader, dar, chiar și acum, întâlnești oameni mai în vârstă pe ulițele satului adresându-se celor de-o seamă cu ei cu văr sau văruță.



Bibliografie:

Ghinoiu, Ion, *Obiceiuri populare de peste an*, Editura Fundației Culturale Române, București, 1997.

Lista persoanelor intervievate:

Elena Crăciun, 46 de ani, Broșteni
Aurica Surchea, 35 de ani, Broșteni
Silvia-Florina David, 43 de ani, Broșteni
Maria Secășan, 49 de ani, Broșteni

AMINTIRI DIN AVRIG DIN TIMPUL CELUI DE-AL DOILEA RĂZBOI MONDIAL



DIANA NEAMȚU (GURINCU)

STUDIUL PATRIMONIULUI ȘI MANAGEMENTUL BUNURILOR CULTURALE

diananeamtu@yahoo.com

Elena Berghia (născută Stoica) are 91 de ani, este din Avrig, județul Sibiu, este văduvă și, deși a studiat la școală doar 7 clase, are școala vieții. A trăit experiența celui de-al Doilea Război Mondial și mi-a povestit lucruri pe care noi tinerii de astăzi le vedem, poate, doar în filme.

Ce vă aduceți aminte despre război? Câți ani aveți pe-atunci?

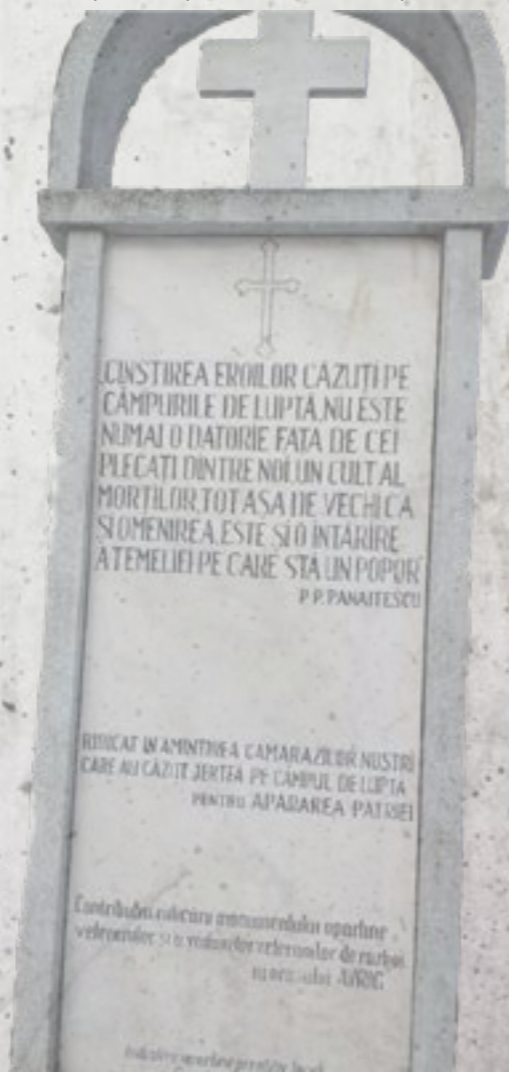
Din '40 pîn' în '44, '45... Atuncia s-o început Războiu'... Aveam 9 ani... io îs din '31 născută... La Onu Coman, s-o adunat răgutele să le ducă în armată, era luna ianuarie, februarie... frig mare, mare... și i-o mai amănat o săptămână să se înmoaie frigu și apoi i-o luat și i-o dus în armată. Toți ficiorii cântau pe stradă că plecau în armată. După ce s-o început războiu, aici la noi în România venea rușii cu caii, cu căruța pe drum, treceau... veneau... erau mulți, mulți... Războiul o fost prima oara cu nemții, Germania... după, când l-o pîert nemții, o vînt rușii peste noi aici... după ruși, o pus armistițiu.

În ce consta armistițiul?

Dam bucate, dam cartofi... în urma razboiului, trebuia sa dăm, să despăgubească Țara Românească rușii... asta o fost atunci... și noi am trăit atunci de pe urma razboiului. Dam... părinții dădeau din cereale, cartofi, grâu... trebuia să dai, erai obligat! S-o dus oamenii... or vînt oamenii... s-or întors... ficiorii s-or prăpădit... Or fost năcăjiți, nu doar părinții mei, toți, toți!! Nu o trăit bine nime! Câți băieți s-o prăpădit... că o zîs regele Mihai că pe ai din 1922 nu-i bagă în front... i-o pus la armă șase săptămâni și i-o băgat pe front... și toți o murit, prea puțini care o mai rămas!... Grecuțu...

Și câți s-o întors?

Niceunu'. Uite... Dumitru Plesnii... „Tu vecină, tu vecină... am fost în tranșee”... adică într-un șanț toți, pitulați în groapă de morți... da, ei erau vii și o zîs... că numa o vâst pe unu'... soldat... să ducea pe lângă eștia tranșee... „și numa ce l-am vâst că i-o retezat gātu”... și o zîs că l-o vâst mergând ca vreo 15-20 de metri cu capu' trălălancă [un regionalism folosit cu sensul de atârnat] ... „vecină! și acum stau și mă gândesc la chinurile la omu' ăla...” și apoi zice... „l-am vâst că s-o prăbușit...”. Era și năcazuri pe familii, pe uieri și erau și ofuri grele, să știi!...



Femeile erau în pericol a fi abuzate de ruși, dar ele, printre toate greutățile acelor vremuri, se strâneau la câte o poveste, fie pe uliță, la portiță, sau la clacă. Claca, de obicei, se făcea la o femeie văduvă, unde femeile coseau, țeseau și își spuneau ofurile. Ele se și ajutau, dar și spuneau multe întâmplări și povești, ajutându-se cu sfaturi una pe alta.

Vă mai aduce-ți aminte de vreun cântec, poezie de pe atunci de la clacă?

„Fetelor, nu purtați la gât mărgele,
Că ficiorii îs în tranșee,
Nu purtați la gât cercei,
Că ficiorii îs în tranșei...
Bărbatu' meu nu este mort,
El este încă pe front,
În frontieră...
De acasă când o plecat,
Cu doi copii mici m-o lăsat,
Și îmbeșugare...
Acasă el când va veni,
Cu trei copii el mă găsi,
Și ruinare.
Dar ea când se gândi așa,
La ușă îi bate cineva...
Era bărbatu'...
Și ea speriată ca prin vis,
S-a repezi și i-a deschis...
El intră în casă.
El când în casă când intra,
Drept la pat se repezea
În loc de doi, de doi copii,
El de doi, găsi tri,
Ș-apoi se întoarce încetinel,
Și-i vorbește frumușel:
Războiul ce a fost pentru noi,
Femeilor ce ați fost nevoi,
V-ați făcut voia...
Io în focu cel mai mare eram,
Iar tu cu alții petreceai,
Ți-ai făcut voia...
Să-ți iei copilu' care-l ai,
Și casa mea să nu mai stai,
Nici o secundă...”



Gospodăria bunicii¹lor mei din
satul ARMENI, județul Sibiu



Veturia Micu
Conservare și Restaurare
Anul II
veturia.micu@ulbsibiu.ro

În satul ARMENI din județul Sibiu îmi petreceam în copilărie, la bunicii¹ mei din partea mamei, o lună sau două luni din vacanța de vară. După ce am împlinit 19 ani, fiind studentă, mi-am vizitat mai rar bunicii. Zoră perioada anilor '60, deoarece acum sunt pensionară, dar din nou studentă...

Satul Armeni din Podul Securilor este o veche vatră daco-română. Urmează apoi aproape un mileniu de Es Medui. În anul 1281, pe aceste meleaguri sositese armenii. Regele Samislau colonizase satul cu armeni și sulari.

În 1293 este atestată documentar satul sub denumirea de ZEKES, denumire dată de la râul SEBES. În anul 1319 este pominit pentru prima dată satul, sub denumirea de ARMENI, cu o populație de 1630 locuitori.

Bunica¹ meu, BRĂTU ILARION, a născut în satul Armeni, în anul 1889. A studiat teologia la Blaj și Vienă fiind hirotonit întru preot în 1914. În Armeni a fost preot timp de 55 de ani (1917-1972). Inițial preot greco-catolic, iar din 1948 preot ortodox. A slujit la Biserica Mică, ex hramul "Sf. Arhangheli Mihail și Gavril". În 1938 biserica din lemn a fost reconstruită din cără-

mida, menționându²-se în documente că existau în sat 835 locuitori de religie greco-catolică, 1016 locuitori de religie ortodoxă, 15 evanghelici și 10 israeliti.

Informațiile despre istoria satului în Biserica¹ bunicii¹ mele le-am găsit în monografia: "Armeni - vatră daco-română" scrisă de Cecilia Săndilă, în 2003.

La început istoria satului era acoperită de păduri. După defrișarea lor, pământul a fost cultivat cu grâu, plante de nutreț, porumb, cartofi, vită de vie etc. În anii '60 armenii se mai ocupau încă creșterea animalelor (vaci, cai, porci, oi etc.) și comerțul lor la târgurile din Sibiu, Fălticse, Săuca Nouă, Mărușăria și Ceua. În sat trăiau meșteri țărani, croșici și încă existau două mori și o foră de ulci.

Un curs de apă cu denumirea de Valea Satului traversează așezarea, apoi apa trece peste lunca satului pentru a se varsa în Securul Mic, ca prim afluent al acestuia. Pe cursul apă, în sat sunt trei izvoare de adâncime: "La ochi", "Boșea" și "Buna".

Informațiile despre istoria satului și cursul de apă, izvoare le-am găsit în cartea: "Armeni. Escaparea satului" scrisă de Valeria Deleanu.

Bunica¹ mă trimitea la izvorul "Boșea" fiind cel mai apropiat de casa noastră, cei două izvoare din ceramica ce păstrau apa rece, numai bună vara, de băut. Când mergeam prin sat și mă întâlneam cu cineva, totdeauna spuneam: "Bună ziua!". Obiceiul satului era ca toți oamenii să se salute între ei. Acest fapt îți dădea sentimentul că aparții satului, veșnicului

În perioada anilor '60 satul ARMENI avea peste 900 de gospodării țărănești. În sat mai erau ni construcții comunitare: o școală, două biserici, două case parohiale etc.

În vatra satului gospodăriile erau una lângă alta, de-o parte și alta a drumului, căci ARMENI era un sat adunat. Drumuri principale erau Ulița Mare și Ulița Mică, din care se ramificau drumuri secundare. Din Ulița Mare se ramifică un drum numit Moghila, fiind un deal. La numărul 498 a fost casa bunicii mele, de fapt a străbunicii, construită în secolul al XIX-lea. Aici a ales bunica să locuiască iar casa parohială a fost închiriată dispensarului medical.

Gospodăria bunicii, întinsă pe o suprafață de 2850 m² se deschidea cu poartă mare și o poartă mică, ambele construite din lemn. Intrai întâi în "curtea mare", unde se putea intra pe carul, apoi în "curtea mică". În dreapta, după ce intrai pe poartă era fântâna și troacă de apă. Apa din fântână era bună pentru a adăpa animalele și pentru spălat.

Bunica mea avea în anii '60 doi cai pe care-i stiga Boandy și Olga. La gara locomotivă ne întâmpina atunci, bunica cu o trăsură trasă de acești doi cai frumoși. Bunica mai avea o vacă, porci bozua, multe păsări de curte. Casa mare sau "casa din față" era construită la drum, zugrăvită alb, iar oblianele ferestrelor erau vopsite în verde. "Casa mare"

avea trei odăi și era destinată oaspetilor. Aici eram primii, eu și fratele meu, Marius Iliar. Casa avea perții groși din cărămidă, fiind încălzită vara. Casa avea și un pridvor de lemn vopsit în verde. Acoperitul era din țiglă roșie. În podul casei se depozitau alimente (nuci, fasole uscată etc) și unelte casnice. În fântâna casei se aflau bucaie de lemn cu vin alb. Bunica mea a fost premiat pentru vinul său.

În anul 1962 bunica mea a fost nevoită să dea la colectiv tot pământul său, de cea 14 hectare: arabil, pășune, fânate, lucă, pădure și dealuri, unde oamenii au cultivat mțădărie și-a rămas și bunicii în proprietate în loc. Acolo mergea cu drag să-l lucreze. A plantat și pomi în curtea mică.

"Casa mică" era construită tot din cărămidă. Aici locuia bunica. Avea numai două odăi. Zăugrăvită în albastru mariu la fel ca majoritatea caselor din sat. Acoperitul era tot din țiglă roșie. Lângă casa mică era construită din lemn o bucătărie de vară, denumită "camară", în Armeni. Avea un cuptor de pâine, unde bunica cocea o dată pe săptămână pâinea, plăcintele numite "lichii" și o prăjitură numită "mălai". În "curte, lângă "camară", pe o plită de lemn mai gătea bunica felicioase clătite, iar într-un colț erau făcute lătură pentru porci.

Bunica avea o grădină numai cu flori săchite, situată în fața pridvorului de la "casa mare". Femeile duceau flori la biserică, de sărbători.

tori. În „curtea mare” bunica mai avea grădina cu legume, în care cultiva: morcovi, pătrunjel, mărar, ceapă, roși, vinete, usturoi, varză, ardei, gogoșari, fasole pe araci etc. Legumele erau deosebit de gustoase deoarece folosea, pentru pământ, numai îngrășământ natural. Acaretenile sau construcțiile anexe ce se aflau în curtea mare erau: un grajd construit din cărămidă, o suvă înaltă, coșere pentru cucuruz (porumb), cotele pentru porci și păsări, o rușcă pentru păine etc. Seara bunica mea încuia porțile și dezlega păinele ciobănuse ca și părea mărțea casa.

În curtea mică era construit din băne de lemn „găbănasul” sau hanțaral, unde se depozita graul și în lăzi de lemn făina și mălaiul. Tot în „curtea mică” era construită o pivniță din cărămidă, cu un pod și un pridvor din lemn. În pivnița aceasta erau depozitate alimente: pâinea (în trocută de lemn cu ștergar deasupra) brânza de burduf (în putină de lemn), murături pentru iarnă (butea pentru varză acru), cartofi etc. În pridvorul din fața pivniței era o masă, unde adesea seveam masa.

Dimede de cele două curți era livada cu: pruni, mere, peri, gutui, nuci, zărtări etc. Era livada, unul din locurile preferate de joacă cu copiii din vecini. Îmi amintesc că în acele vremuri fiecare familie avea în medie 4 copii.

Mai sus de livada era o parcelă de pământ unde bunicii au cultivat viță de vie pe araci, porumb și cartofi. Aici se găseau și două morminte

foarte vechi, de izraeliti. În „curtea mică” și la pridvorul „casei mari” au cultivat viță de vie, ca și fiind suspendată în umbra, plăcută, vara.

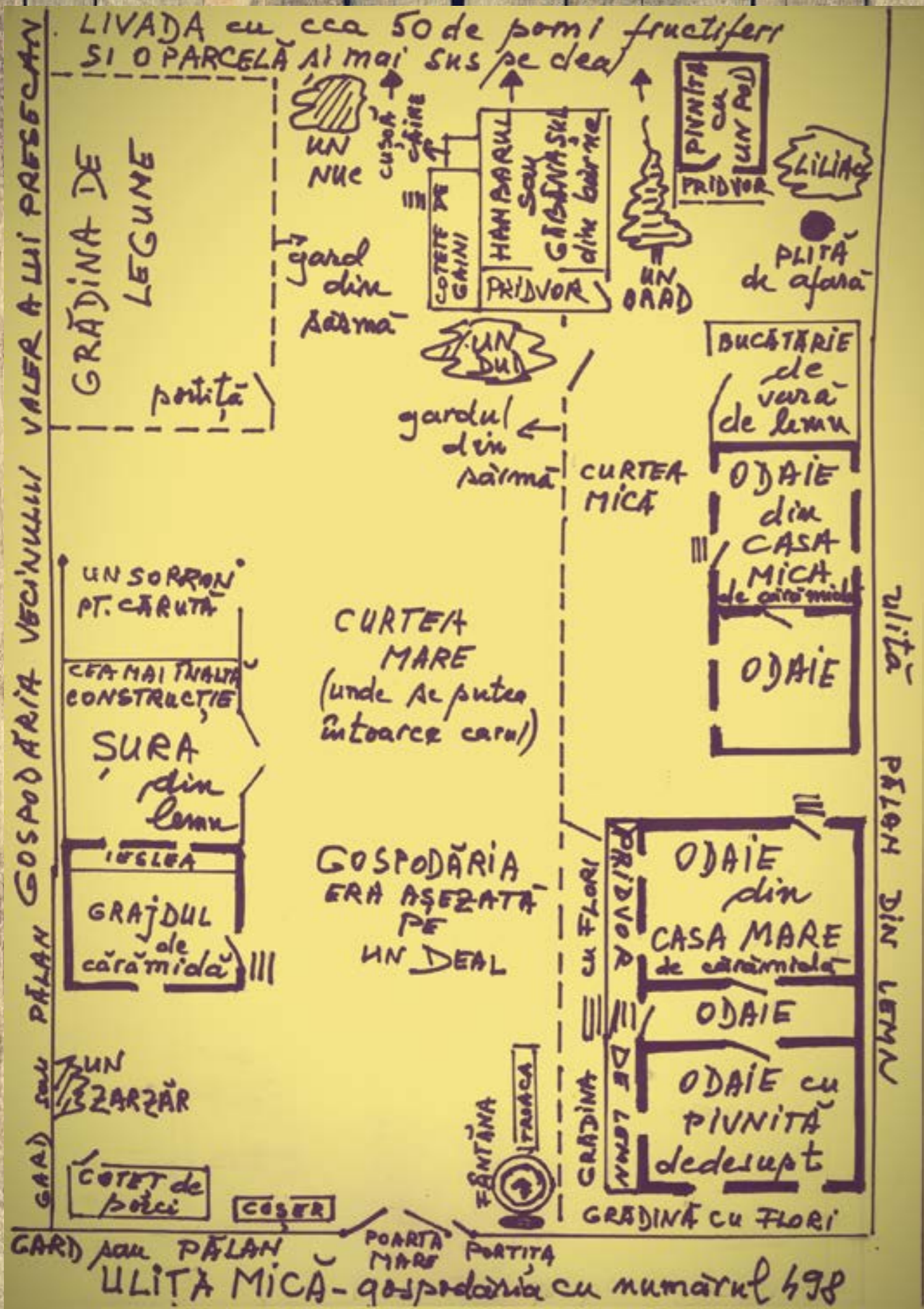
Armenenii produceau în propria gospodărie alimentele necesare traiului zilnic. La „cooperativă”, adică la magazinul satului mergeau să cumpere numai zahăr, sare și „lemnuse”, adică chibrituri.

Armenenii fiind oameni harnici lucrau din zori și până seara, însă respectau dumniile și sărbătorile creștine. Atunci mergeau la biserică „gătiți”, adică îmbrăcați numai în haine românești.

Gospodăria bunicii mi-a oferit cadrul în care am învățat dragostea și respectul pentru neamul și meșteșugurile românești, pentru tradiții, pentru muncă și cinste, pentru sărbătorile creștine și valori moștenite.

Bibliografie: Cecilia Gândilă, monografie „Armeni - vatra daco-română”
Ed. „Tribuna Sibiului”, Sibiu, 2003

Valeriu Dileanu, cartea „Armeni. Descoperirea satului.”
Ed. Astra Museum Sibiu, Sibiu, 2016



BISERICA GRECO-CATOLICĂ DIN ARMENI, 1946



Pr. gr. catolic
Ilarion Bratu - 1935

BUNICUL



BUNICA

CASELE TRADIȚIONALE DIN COMUNA TARCĂU, JUDEȚUL NEAMȚ

ALEXANDRA MURARU
CONSERVARE – RESTAURARE
amuraru99@yahoo.com



Casele din regiunea Moldovei au constituit, încă din cele mai vechi timpuri, un spațiu sfânt, un loc în care țărani și-au clădit propria lor lume, în care familia și divinitatea au jucat roluri importante. În funcție de zona de relief în care erau situate, de specificul gospodăriei, dar și de potența financiară a țăranilor, casele tradiționale moldovenești erau, de regulă, unitare, purtând amprenta popoarelor din sud-estul Europei. Materialele din care erau construite locuințele nu le-au permis să dăinuie mai mult de 200 de ani. Specialiștii au intervenit și au restaurat o parte din ceea ce a rămas, așa cum este și cazul Casei Memoriale a lui Ion Creangă de la Humulești din județul Neamț, lăsându-ne, astăzi, după 187 de ani, să descoperim crâmpoșele din tainele vieții de odinioară.*



Bojdeuca lui Creangă, din Humulești, jud. Neamț.
Desen: Alexandra Muraru

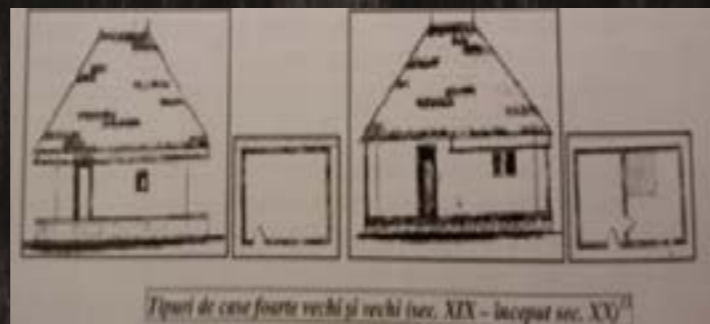
„Clădirea este o construcție din bârne de lemn, cu acoperiș din șindrilă. A fost locuită până în 1959 de descendenții familiei Creangă, fiind restaurată în 1937 prin grija lui Nicolae Iorga. Alte restaurări: 1960, 1975, 1988. Construcția este formată din două încăperi mici și o tindă” **

* Casa Memorială „Ion Creangă” din Humulești, https://ro.wikipedia.org/wiki/Casa_Memorială_„Ion_Creangă”_din_Humulești accesat în data de 12.06.2020.

** Ibidem

Casele tradiționale din zona Moldovei erau, în general, monocamerale, compuse din tindă, odaie și cămară (celar) construită prin prelungirea acoperișului, locuințe ajustate după nevoile fiecărei familii. Accesul în casă se făcea prin prispă, după care se intra în tindă, iar din tindă în odaie. Prisma (târnaț sau pridvor) era un spațiu deschis, acoperit. Această alcătuire a fost creată de condițiile economice precare pe care țăranii moldoveni le-au înfruntat de-a lungul vremii. *

În cele ce urmează, voi prezenta casele tradiționale din comuna Tarcău, județul Neamț, în care mi-am petrecut copilăria. Am ales să abordez acest subiect pentru că, în ultima vreme, prin renovarea caselor din localitate, elementele tradiționale ale acestora riscă să se piardă. Astfel, doresc să aduc în atenție ce este specific caselor din Tarcău.



Desen realizat de pr. Gheorghe Verșescu, în 1942, publicat în „Monografia comunei Tarcău”

* Arhitectura tradițională din zona Moldovei, <http://www.revista-sat.ro/arhitectura-traditionala-din-zona-moldovei/> accesat în data de 12.06.2020.

„În case, locuitorii trăiau într-o îngheșuală de neînchipuit. Majoritatea caselor țărcăuanilor constau dintr-o tindă îngustă, cam de 1,5 – 2 m, și o cameră, cam de 4x4m sau 4x5m, numite de ei două odăi. Tinda servește multora de locuință de iarnă, pentru îngustimea conținutului ei, necesitând mai puține lemne de încălzit. În unele case, tinda este improprie de locuit și iarna, a spus preotul comunei Tarcău, Gheorghe Verșescu, în Monografia comunei Tarcău.”*

Acest mod de a locui era generalizat în întreaga zonă a Moldovei, țăranii moldoveni fiind săraci. Aveau puține pământuri roditoare, căci majoritatea suprafețelor mari erau împădurite. Oamenii de acolo aveau multe nevoi.

Încăperile mici nu erau construite întâmplător. Pentru a nu face risipă de lemne, odaia era folosită și ca bucatărie, unde soba era utilizată și pentru prepararea mâncării, dar și pentru încălzit. Vara, gospodarii nu mai foloseau soba din casă, ci aveau o vatră în curte, unde își pregăteau hrana. În cămară, țăranii depozitau alimente, iar în podul casei păstrau cerealele și carnea afumată. Ulterior, a fost adăugată încă o odaie, „de bună” sau „de sărbătoare”, unde se regăseau mobilierul decorativ și hainele de sărbătoare, în general, lucrurile bune. Aici, curățenia era păstrată cu sfințenie. În această odaie, de sărbători, se primeau oaspeții, aici aveau loc evenimente importante din familie și preotul satului era primit atunci când binecuvânta casa. Folosită doar ocazional, odaia nu era încălzită, pentru că nu avea sobă.

„Printre primele începuturi de locuințe permanente, trebuie amintită locuința de durată, a cărei ștreșină largă adăpostea prispa lată, ce înconjură întreaga casă, numindu-se, pe atunci, bordei (...).” **



Casă din lemn, cu două camere, acoperită cu draniță, comuna Tarcău, jud. Neamț.
Desen: Alexandra Muraru

* Costantin Grasu, *Tarcău – Studiu monografic*, Editura „Crigarux”, Piatra-Neamț, 2012, p

** Ibidem

*** Ibidem

Casa nu era tencuită în totalitate, având dezveliți pereții din lemn. Doar ramele ferestrelor și ale ușilor erau tencuite. Tencuiala era un amestec de lut sau pământ cu balegă, despre care țăranii spuneau că are proprietăți izolatoare, menținând căldura în locuințe, ca și lemnul, de altfel.



Casă din lemn, comuna Tarcău. Foto: Alexandra Muraru

Pereții caselor aveau, în general, înălțimea de 1,60 – 1,80 m, rareori 2,10 m – asta la casele țăranilor înstăriți. Casa era simplă, cu o singură ușă, iar ferestrele erau foarte mici: la odaie, aveau 0,40 x 0,50 m, iar la cămară, 0,10 x 0,20 m. Temelia era construită din piatră de râu, fără să fi fost legată cu vreun liant.

„Pe temelia de piatră, a cărei înălțime variază între 20 și 60 de cm, stau tălpile casei și ale prispei, formând o ramă dublă. Tălpile sunt construite din lemn, sunt lungi, uneori cioplite în patru muchii, alteori cioplite numai pe o față. Ele sunt cele mai groase lemne întrebuițate în construcția casei, atingând până la 40 cm în secțiune.”***

Acoperișul caselor din Tarcău era construit în patru ape, din draniță, fiind uneori și de trei ori mai mare decât înălțimea pereților casei.

E bine să nu uităm elementele tradiționale ale caselor din zona din care venim. Aceste case au constituit cadrul în care noi ne-am dezvoltat ca neam.

Bibliografie/Webografie

Costantin Grasu, *Tarcău – Studiu monografic*, Editura „Crigarux”, Piatra-Neamț, 2012.

Casa Memorială „Ion Creangă” din Humulești, https://ro.wikipedia.org/wiki/Casa_Memorială_„Ion_Creangă”_din_Humulești accesat în data de 12.06.2020.

Arhitectura tradițională din zona Moldovei, <http://www.revista-satul.ro/arhitectura-traditionala-din-zona-moldovei/> accesat în data de 12.06.2020.

MOTIVELE DE PE CĂMĂȘILE BĂRBĂTEȘTI SĂSEȘTI, CUSUTE DE MARIA SCHNEIDER DIN CİSNĂDIE

LAVINIA-MARIA PETRAȘ



STUDIUL PATRIMONIULUI ȘI MANAGEMENTUL BUNURILOR CULTURALE

laviniapetras@yahoo.com

Ca urmare a bătăliei de la Mohacs din anul 1526, „Transilvania intră în sfera de influență a imperiului Otoman. Cucerirea cetății Buda, în anul 1541, transformă o parte a Ungariei, pentru aproape 150 de ani, într-o zonă subordonată turcilor și întrerupe, pentru populația săsească, legăturile tradiționale cu occidentul”^{*}. În prima jumătate a sec. al XVI-lea, se întâlnesc trei tipuri de costume, și anume, „cel al funcționarilor guvernamentali și al patricienilor, costumul cetățenesc la orașe și costumul țărănesc în mediul rural”^{**}.

Interesant este faptul că primele elemente de îmbrăcăminte străine (acceptate de la nobilii maghiari și polonezi, pentru a fi la modă) au apărut la costumul patricienilor și funcționarilor politici și administrativi, integrându-le în costumul tradițional, iar o mare parte dintre ele pătrund și în cel cetățenesc, pentru ca, în a doua jumătate a sec. al XVI-lea și începutul sec. al XVII-lea, să pătrundă și în costumul țărănesc.^{***} „La începutul secolului al XVIII-lea, când Transilvania este subordonată habsburgilor și intră din nou sub influența occidentului”^{****}, se poate vedea deja în costum influența modei din Viena.

Îmbrăcăminte sașilor se remarcă, în special, datorită splendidelor broderii, cusute manual, cu migală și răbdare. Broderiile erau realizate cu arnici, în culori precum roșu, albastru, galben și negru, pe piele, postav sau pânză, țesută în casă, din bumbac sau cânepă. Motivele preferate erau cele florale, cu o simbolistică aparte.

* Moise, Ilie; Klusch, Horst, *Portul Popular din județul Sibiu*, Sibiu, Centrul județean de îndrumare a creației populare și a mișcării artistice de masă, Sibiu, 1978, p. 120.

** Ibidem.

*** Ibidem, p. 121.

**** Ibidem, p. 122.

Doamna Maria Schneider, de 66 de ani, din Cisnădie, coase cămăși bărbătești săsești. Cămașa cu încrețituri în jurul gâtului este specifică portului femeiesc săsesc, iar cea bărbătească este simplă. Doamna Schneider precizează că, pe „pânza care este o textilă nețesută”, se cos manual motivele care, „[...] sunt rodul imaginației și a creației inteligenței umane”. Motivele diferă de la o țară la alta, ele exprimă puterea de creație a oamenilor și au rolul de a evidenția „gustul pentru frumos” al comunității respective. Când vine vorba de tipurile de motive apărute pe cămașa săsească, ele sunt „extraordinar de multe”, de la motivele tipic vânătoarești, până la cele specifice de sărbătoare. Pe cămășile bărbătești, „sașii au florile, păsările, motive zoomorfe, vegetalele, cam asta au ei... geometrice...” (Maria Schneider, Cisnădie).

Despre tehnica realizării acestor modele, doamna Schneider spunea despre noua ei cămașă, la care lucra: „în primul rând, ai elementul de bază, de fond... este țesătura. [Motivele] se pot realiza direct țesute sau cusute – asta este tehnica cruciuliței, ce am eu aici, pe țesătură...”. Până la urmă, fiecare creatoare de elemente de port popular își arată iscusința și își pune amprenta personală asupra lucrului pe care-l creează.

Bibliografie:

Moise, Ilie; Klusch, Horst, *Portul Popular din județul Sibiu*, Sibiu, Centrul județean de îndrumare a creației populare și a mișcării artistice de masă, Sibiu, 1978.

Kloos-Ilea, Mihaela, *Portul tradițional săsesc*, 2013 <https://povestisasesti.com/2013/04/05/portul-traditional-sasesc/> accesat la data de (22.05.2020)

Persoană intervievată:

Schneider Maria, 66 ani, Cisnădie și alte două persoane care au dorit să rămână anonime

CÂTEVA DINTRE CREAȚIILE DOAMNEI SCHNEIDER:



MOTIVUL LALELEI, ȘI MOTIVUL FIERĂSTRĂULUI



MOTIV VÂNĂTORESC ȘI MOTIV CU GHINDE



GĂTEALA CAPULUI LA MIRESELE DIN ȚARA OAȘULUI

AMALIA TRIF

STUDIUL PATRIMONIULUI ȘI MANAGEMENTUL BUNURILOR CULTURALE

amatrix08@yahoo.com



Nunțile din România sunt bogate în tradiții, unele fiind comune, altele specifice pentru anumite zone etnografice din țara noastră. În Țara Oașului, nunta este o adevărată sărbătoare nu doar pentru nuntași, ci și pentru întregul sat.* „Am fost foarte emoționată și totul a ieșit cum nu se putea mai bine” mi-a mărturisit o fostă mireasă din Țara Oașului (care a dorit să rămână anonimă). În zilele noastre, portul oșenesc încă este purtat de către miri în ziua cununiei civile. Portul oșenesc iese în evidență prin culorile vii atât ale hainelor, cât și ale accesoriilor.

Împletitul părului miresei este un obicei unic, specific zonei. Are loc la femeia care închiriază costumul și cununa, și ia timp. Aceeași fostă mireasă îmi spunea: „am stat acolo timp de 2-3 ore, unde mi-a fost împletit părul și mi-a fost pusă cununa pe cap”. Ulterior, mireasa revine acasă, îmbracă costumul popular, și nunta începe.



Familia Bud

* Haiduc, Ștefan, *Destinul în mentalitatea din Țara Oașului*, Ed. Citadela, Satu-Mare, 2017, p. 66.

Împletitul în nord-vestul țării este realizat în plasă, obiceiul fiind păstrat de mai bine de o jumătate de veac. Însă, este foarte greu să „furi” această tehnică de împletire, deoarece nicio împletitoare nu dorește să o arate altcuiva. Există cazuri în care nici măcar de la mamă la fiică nu este transmisă tehnica.

Împletitul se regăsește și la fetele nemăritate, însă în alt mod, iar în zi de sărbătoare și în zi de joc, capul celor tinere este acoperit cu o basma din mătase de culoare galbenă, roșie sau verde (femeile mai învârstă poartă basma neagră).

Împletitura începe joia dinaintea nunții, când mireasa merge la împletitoare satului, alături de prietene. Tot procesul de împletire durează, în medie, 4-5 ore. În acest timp, se zic țipături specifice oșenești, pentru a destinde atmosfera: „Cum îi cerul înstelat, așa-i și mireasa când îi gătată. Că dacă-i înnorat, îi posomorâtă și vremea și nici mireasa posomorâtă nu-i frumoasă” (interviu realizat cu Maria Coț din Rața, în iulie 2016)*.

Tehnica de împletire este descrisă, în detaliu, în cartea doamnei Mihaela Grigorean, intitulată “Un periplu al Frumuseții în Țara Oașului - împletitul miresei”**.

* Grigorean, Mihaela, *Un periplu al Frumuseții în Țara Oașului - împletitul miresei*, Ed. Eco Transilvan, Cluj Napoca, 2020, p. 91.

** Mulțumiri doamnei Mihaela Grigorean pentru permisiunea acordată de a folosi ca principală sursă de documentare, pentru prezentul articol, cartea dânsi *Un periplu al Frumuseții în Țara Oașului - împletitul miresei*.

„Părul lung și bogat, uns cu grăsime de porc în trecut și cu ulei de păr în prezent, este pieptănat cu grijă în jurul capului secționat în patru părți egale și apoi grupat în trei secvențe distincte: două sferturi, la părțile laterale, destinate aripilor sau fundurilor de către urechi și o a treia secvență din celelalte două sferturi, destinate cozii late de la spate. Cu o undrea se alege cărarea dreaptă, centrală, din frunte către creștetul capului. Pornind de la cărarea din frunte mai întâi spre dreapta, apoi spre stânga, părul uns este răsucit în câte două grupe de 12 șuvițe lungi, cârcei mici, din care sunt împlețiți doi cârcei mari. Ambele grupuri sunt legate la capete cu ațe colorate. Urmează cele două plase, de la urechi spre față, împletite din numeroase șuvițe răsucite mai întâi, luând la împletire șuvițe din părțile laterale ale grupului respectiv, cu alternanță succesivă, un cârcel mic de la dreapta și următorul de la stânga și avansând către firele centrale.



„Întâi partea stângă și apoi jumătatea din dreapta, de la ceafă în jos, pe spate. La capete, șuvițele de păr sunt împletite în continuare și legate prin ațe colorate”.*

Imagine: Mireasă din Țara Oașului. Fotografie preluată de pe pagina de Facebook Satele din România

Fiecare nod făcut în părul miresei, în mentalitatea populară, simbolizează urcușurile și coborâșurile vieții. După împletire, urmează ornamentarea capului cu cunună, mărgelile, dar și cu bănuți, pentru ca mireasa să-și arate statutul social. Cununa capului este realizată din mărgelile mici și colorate, este lucrată manual, fiind cusută de împletitura capului, pentru a nu aluneca. Însă, astăzi, putem găsi această cunună și în comerț, deoarece „nu mai există timpul necesar pentru confecționarea ei”. De asemenea, bănuții sunt prinși tot de plasa împletită. Mireasa poartă șiraguri de mărgelile și în jurul gâtului, mărgelile colorate în culori vii (roșu, galben, verde, etc.).

După nuntă, părul este despletit tot de către împletitoare, iar primul fir de ață cu care este prinsă cununa de capul miresei este tăiat de către mire pentru ca primul copil să fie băiat.

În cartea doamnei Mihaela Grigorean, găsim povestea celei mai bătrâne împletitoare din Țara Oașului, care, din punctul meu de vedere, poate fi considerată un tezaur uman viu. **

* Ibidem, p. 54.

** Ibidem, p. 89.

*** Maria, Regina României, *Însemnări zilnice*, vol. I, p. 189 în Ghișan, Nicolae, *Primirea grandioasă a Regelui Ferdinand și Reginei Maria în Careii Mari*, articol postat în data de 17.12.2017 pe site-ul <https://www.gazetanord-vest.ro/2017/12/primirea-grandioasa-a-regelui-ferdinand-si-reginei-maria-in-careii-mari/> (01.06.2020).

Urmează cele două plase, de la urechi spre față, împletite din numeroase șuvițe răsucite mai întâi, luând la împletire șuvițe din părțile laterale ale grupului respectiv, cu alternanță succesivă, un cârcel mic de la dreapta și următorul de la stânga și avansând către firele centrale. Lucrând cu ambele mâini și cu toate cele zece degete, împletitura avansează pe rând la ambele părți laterale ale capului dinspre ceafă spre frunte. Din când în când meșterita se oprește și strânge șuvițele plasei, din mâna stângă și din cea dreaptă. Coada cea mai lată de la spate este împletită după aceeași tehnică dintr-un număr și mai mare de șuvițe răsucite – grupate în două jumătăți distincte, lucrând

Știați că...

...în 25 mai 1919, au fost prezenți, într-o vizită oficială la Carei, județul Satu-Mare, suveranii României? Aceștia au avut parte de o întâmpinare spectaculoasă din partea oșenilor, la care erau prezente și câteva femei îmbrăcate în straie de nuntă. Suveranii au fost uimiți de frumusețea lor. În rândurile jurnalului său, Regina Maria menționa: „Aici, unele fete tinere (mirese) și-au elaborat o construcție pe cap, un fel de cunună de flori din lână împletită cu panglici și mărgelile, iar părul lor era împletit într-un fel de coadă ca o rețea, lăsată pe spate, care, probabil, necesită ore întregi de făcut.”***

Bibliografie

Haiduc, Ștefan, *Destinul în mentalitatea din Țara Oașului*, Ed. Citadela, Satu-Mare, 2017.

Grigorean, Mihaela, *Un periplu al Frumuseții în Țara Oașului - împletitul miresei*, Ed. Eco Transilvan, Cluj Napoca, 2020.

Ghișan, Nicolae, *Primirea grandioasă a Regelui Ferdinand și Reginei Maria în Careii Mari*, articol postat în data de 17.12.2017 pe site-ul <https://www.gazetanord-vest.ro/2017/12/primirea-grandioasa-a-regelui-ferdinand-si-reginei-maria-in-careii-mari/> (01.06.2020). Interviu realizat cu o mireasă din Țara Oașului, în luna iunie 2020.

Fotografii preluate de pe:

Pagina de Facebook Satele din România <https://www.facebook.com/pazzo.cj> (04.06.2020)

Arhivele Familiei Bud

INTERVIU CU STRĂBUNICA MEA DESPRE PORT POPULAR ȘI TRADIȚII DIN MĂRGINIMEA SIBIULUI

ANTONIA TOPÎRCEAN CONSERVARE – RESTAURARE

antonia.topircean@ulbsibiu.ro

Portul popular este o importantă formă de cultură a unui popor. De-a lungul timpului, s-au realizat numeroase cercetări referitoare la portul popular românesc: „geneza istorică și etapele principale de evoluție, formele contemporane și aria de răspândire, originalitatea sa în raport cu portul altor popoare și contribuția lui în procesul de geneză al unui popor”. Costumul popular are atât un rol funcțional – utilitar, de protecție –, cât și un rol spiritual – acesta transmițând anumite valori și simboluri reprezentate prin diferite semne și motive care apar pe acesta.

Să ne îndreptăm privirea spre portul popular din Mărginimea Sibiului, care este caracterizat de simplitate – este un port în alb și negru, albul costumului simbolizând puritatea, curăția sufletească, iar negrul sobrietatea. Până la începutul secolului XX, și în această zonă erau prezente culori în costumul tradițional, însă, din dorința de a crea un costum național, Asociațiunea Transilvană pentru Literatura Română și Cultura Poporului Român (ASTRA) a luat ca etalon frumosul costum de Săliște, din care a eliminat culorile, și l-a propus ca model. Astfel, în special românii din Mărginimea Sibiului l-au adoptat.

Maria Bebeșlea, în vârstă de 85 de ani, este străbunica mea din partea mamei. S-a născut în localitatea Jina, județul Sibiu, unde a copilărit și a trăit cea mai mare parte a vieții – până la 65 de ani, când s-a mutat în Miercurea Sibiului, unde locuiește actualmente cu 3 din cei patru copii ai săi (inclusiv cu bunica mea). Străbunica mi-a povestit despre tradițiile din Mărginimea Sibiului, dar și despre portul popular de aici.



Dragă bunică, povestește-mi cum era viața dumitale în perioada adolescenței și a tinereții?

Când eram io tânără, duminica meream la biserică, veneam acasă, mâncam și după aia la doi începea jocu', unde ne adunam fete și ficiorii. Jocu' se ținea în pavilon.

Ce este acela un pavilon?

Era un fel de sală care avea un perete deschis, care era separat de trotuar cu un gard de lemn. Înăuntru, intrau fetele și ficiorii. Acolo erau și ceterașii, iar în afara pavilionului, la gard, veneau femeii din sat să se uite la noi cum jucam.

Cum era la joc? Cum v-ați distrat pe atunci?

Păi atunci era fain, nu ca acum. Ficiorii stăteau într-o parte și fetele în cealaltă, când un ficior voia să cheme o fată la joc, îi făcea cu ochiu' și fata merea în fața lui și ieșeau să joace împreună. Dacă la fată nu îi plăcea de băiatul care o chema la joc, se făcea că nu îl vede.

Cât dura jocul de duminică?

De la doi până la cinci, că, după aia, trebuia să merem acasă să ajutăm părinții la îngrijit de animale. De sărbători, se făceau și baluri, care începeau la 10 seara [și durau] până pe la 12-1 noaptea. Da' pe mine nu m-o prea lăsat la bal, că n-am avut frate mai mare care să aibă grijă de mine. La baluri, meream și familii tinere, soți și soții.

De ce nu te lăsaus la bal? Era periculos?

Pă' așa era lumea pe-atunci. Zicea că noi sântem fete tinere și cine știe... Aveau noroc ălea care aveau frați mai mari și îi dojeneu părinții să aibă grijă de ele și să le păzească. Ficiorii puteau mere, că erau ficiorii, era altceva... Nu-i ca acum că se duc cu zilele pe la cabane fete și ficiorii grămadă.

De la ce vârstă aveai voie să mergi la joc?

După ce gâtam școala, de pe la 14 ani.

Și cum vă îmbrăcați la joc?

Ne îmbrăcam în haine românești, și la biserică, și la joc. Înainte de a intra la joc, trebuia să învățăm să ne coasem ciocănelele la ie. Ne spunea că dacă vrem să merem la joc trebe să știm să ne coasem ia. Pe cap, purtam întotdeauna batic. Vara, unu' mai subțire, legat la spate, iar iarna, peste ăla subțire, puneam și un batic gros.

Cine le învăța pe fete să coase?

Păi, mamele noastre ne învățau. Toate fetele trebuia să știm să coasem.

Voi vă confecționați tot costumul?

Nu, duceau materialu' la croitoreasă, în sat, să ne facă ia, fusta, șurtu, crătința și vesta, iar noi coseam modelele pe ie, pe șurt, pe crătință și pe fustă. Noi coseam broderiile de pe ele cu mâna. Foloseam numa' acu' și ața. Cîpca o cumpăram de la femei, care făceau asta pe bani, și o adăugam la costum.

Ce simbolizează modelele de pe ciocănele?

Pă' nu știu, noi așa eram învățate să le facem și așa ne-am obișnuit.

Era vreo diferență între o ie purtată de voi, fetele tinere, și de altele mai în vârstă?

Pă' noi învățam modele noi, să facem și cu fir auriu peste negru, flori sau alte modele. Femeile mai în vârstă aveau cusătura mai simplă. Oricum, la noi, portu' popular îi alb și negru. Numa' noi, mai târziu, am adăugat modele cu fir auriu. Hai să-ți arăt ia pe care am purtat-o când am fost mireasă.

Și miresele se îmbrăcau în haine românești?

Pă' da, așa era atunci.

Și atunci cum se diferenția o mireasă de celelalte fete îmbrăcate în port popular?

Păi miresele aveau fustă lungă albă de mătase, ia, pieptar de piele alb – dacă era iarnă – și vara miresele aveau un pieptăraș alb, de mătase, ca și fusta. D-apăi nu prea se făceau nunți vara pe atunci. Miresele mai aveau și pahiol pe cap, care era din voal. La portu' popular obișnuit, îi fusta încrețită albă, nu cea de mătase, șurt negru în față și crătința neagră în spate. Pieptarul îi negru.

În ce perioadă din an era cel mai frumos la joc?

Ooo, pă' cel mai fain o fost când am fost cu junii, în perioada sărbătorilor de iarnă, de la Crăciun și până la Sfântu Ion.



La purtată de străbunica mea în ziua nunții

De ce era mai frumos?

Pă' erau două cete de ficiorii care meream la colindat prin sat. Da' fiecare ficior trebuia să aibă și o fată. Fetele nu meream la colindat, da', începând cu ziua de Crăciun și până la Sf. Ion, în fiecare zi de sărbătoare ieșeam în târg (centrul localității) să jucăm hora mare, unde venea lumea din sat să ne vadă. De dimineață, în zilele de Crăciun, meream toți la biserică – ficiorii împreună cu fetele – și, imediat după slujbă, meream în târg să jucăm hora mare și lumea din biserică veneau cu toții să ne vadă. Dura cam o jumătate de oră jocu'. Apoi, meream cu toții acasă, mâncam și, după, meream la joc.



Străbunica și străbunicul miri, în port popular de Jina

Mulțumesc, dragă bunică, pentru interviu! Îți doresc multă sănătate și să ne mai povestești lucruri interesante din tinerețea dumitale.

Tradiția junilor se mai păstrează și astăzi la Jina, fiind singura perioadă din an când tinerii mai îmbracă portul popular. Să sperăm că portul popular va fi purtat cu plăcere și mândrie și de generațiile viitoare.

PODOABA CAPULUI LA FEMEILE DIN POIANA SIBIULUI ȘI SĂCĂTEUL CA ȘI ACCESORIU LA COSTUMUL TRADIȚIONAL

ANDREI STOIAN



CONSERVARE – RESTAURARE

stoianandrei90@yahoo.com

Mărginimea Sibiului este o zonă situată în sudul județului Sibiu, cuprinsă între Valea Sebeșului și Valea Oltului, cuprinzând 18 localități. Fiind o zonă submontană și montană, cu pășuni alpine, ocupația principală de aici a fost și este, până în ziua de azi, păstoritul*. În acest context, s-au dezvoltat meșteșuguri și tradiții legate de păstorit.

Din această zonă, se remarcă Săliștea, ca centru cultural al Mărginimii, de aici ridicându-se, de altfel, o serie de mari personalități, de-a lungul timpului (academicienii dr. Ioan Lupaș, Dumitru Roșca, dr. Omnisifor Ghibu etc.). Am ales să scriu despre podoaba capului la femeile din Poiana Sibiului și săcăteul ca și accesoriu la costumul tradițional, Poiana făcând parte din zona de influență a Săliștei. Dacă Săliștea era centru cultural, Poiana era centrul economic al oierilor din Mărginime. În ceea ce privește modificările suferite de portul popular din Poiana Sibiului, locuitorii comunei au asimilat cu discernământ și creativitate noutățile apărute de-a lungul vremii**.

Podoaba capului precum și accesoriile vestimentare tradiționale purtate de femeile din Poiana Sibiului sunt remarcabile, ele indicând o oarecare „independență culturală” a zonei.



TÂNĂRĂ DIN POIANA PURTÂND PAHIOL

PAHIOLUL

Gheorghe Stoian, 59 de ani, de origine din Poiana Sibiului, spune că „pahiolul a apărut, pentru prima dată, la Săliște, fiind confecționat de o familie de sași”. Domnul Stoian subliniază că, ulterior, acesta a fost adoptat în costumul popular românesc și că, la început, pahiolul se confecționa la Săliște, apoi la Sibiu – atelierul mutându-se acolo –, pentru ca, în ultimii ani, să se realizeze iarăși la Săliște. „Pahiolul este confecționat din borangic, adică din mătase naturală, cu un fir foarte fin, adus din Țara Românească, din Oltenia, și adaptat portului popular.” (Gheorghe Stoian, 59 de ani, Poiana Sibiului).

Ioan Răchită (44 de ani, din Poiana Sibiului) afirmă că „majoritatea fetelor moșteneau pahiolul din generație în generație. [...] Pahiolul se mai făcea pe comandă”. La întrebarea dacă numărul de fire aurii cusute pe pahiol arăta și statutul social al persoanei respective, Ioan Răchită mi-a răspuns: „poate că, mai demult, se poate ca mai multe fire aurii să fi însemnat că este mai bogată. La cele vechi, au mai puține”.

La Poiana Sibiului, „pahiolul a fost și este purtat de fetele nemăritate, inclusiv de mirese” (Gheorghe Stoian, 59 de ani, Poiana Sibiului). Dintre fetele nemăritate care îl poartă, amintim *văruțele*, care sunt prietenele cele mai apropiate ale miresei. Ioan Răchită spune că *văruțele* sunt un fel de „domnișoare de onoare”.

Oara Oprean (70 de ani, din Poiana Sibiului) spune despre pahiol că „îl mai puneau fetele, prietenele sau neamurile apropiate ale miresei.

Deci atunci se folosea pahiolul”. Așadar, mai puteau purta pahiol și fetele înrudite cu mireasa, care sunt neamuri apropiate. Puteau fi un grup de 5-6 până la 10 fete.

Câteva duminici înainte de nuntă, pahiolul era purtat de viitoarea mireasă, de *văruțe* și de fetele înrudite cu mireasa, când se ieșea la horă, mireasa fiind în centrul atenției.

În trecut, mireasa purta pahiolul inclusiv la cununia religioasă. Oara Oprean susține că „la mireasă, în biserică, se pune cununa așa cum se pune peste voal, cum se pune acum, se pune peste pahiol, că era mireasa cu pahiol atunci”. După ce se căsătoreau, nu mai purtau pahiol. Cu toate acestea, Ioan Răchită spune că există o excepție: o femeie, când e nașă, poate să poarte pahiol.

„Pahiolul se aranjează pe cap într-un mod care dă fast și ținută celei care îl poartă” (Gheorghe Stoian, 59 de ani, Poiana Sibiului). Aranjarea pahiolului este un adevărat ritual. Nu știe oricine să facă lucrul acesta, dar în fiecare comună există măcar o specialistă în așa ceva. Oara Oprean (70 de ani, din Poiana Sibiului) spune: „erau anumite femei care legau [părul]. În Poiana, mergeau fetele să și-l aranjeze. Da, era cineva care le lucra. Și acum mai sunt, că mai pun așa, rar, mai pun câteodată”.



FĂȚĂ CU PAHIOL DIN POIANA, LUCRARE: ANDREI STOIAN



PAHIOL

*. Cornel Irimie, Nicolae Dunăre, Paul Petrescu, *Mărginimii Sibiului Civilizație și cultură populară românească*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1985, p. 372.

** Dumitru Titu Moga, *Vacanțe la Săliște*, București, Editura Sport-Turism, 1982, p. 143.

STRÂNSUL VASELOR

Când se mai purta pahiolul? În a doua zi de Paști, când fiecare cuplu de tineri, care s-au căsătorit de la Paștile anterioare și până la acel moment, se organiza *strânsul vaselor*. La acest eveniment, mirii dădeau o masă la casa lor, la care participau vecinii și neamurile cele mai apropiate, inclusiv vărurile miresei.

Cu această ocazie, se făceau cadouri mirilor: vase și diferite obiecte necesare la o casă nouă. Despre *strânsul vaselor*, Oara Oprean spune că: „...nu s-a mai ținut de ani de zile, dar, la Paști, se strângeau vase. Toată lumea, adică tinerii care se căsătoreau toamna sau iarna, la Paști strângeau vase. După cum erau rudele de apropiate, uite așa se dădeau”. Deși obiceiul este numit *strânsul vaselor*, Oara Oprean spune că se aduceau și altfel de obiecte utile în casă: „Scaune se dădeau mai demult, găleți, hârdău, tăvițe iară se dă, masă, de toate”.



STRÂNSUL VASELOR, COMPOZIȚIE: ANDREI STOIAN

CÂRPELE

După căsătorie, femeile măritate purtau pe cap așa-numitele cârpe. Oara Oprean spune, despre cârpe, faptul că, „mai demult, mergeau la nunți și se legau la cap cu cârpele acelea negre și așa se purta. Fetele și nevestele mai tinere le purtau la biserică sau la joc, atunci se purta cârpa”.

Ioan Răchită susține că: „Femeile purtau două tipuri de cârpe: cârpa din bumbac, cu ciucuri, vara, și cârpa de janilie”. Cârpa de janilie era mai groasă, neagră și avea și ea ciucuri.



FETE PURTÂND CÂRPE

PROPOADA SAU VĂLITURA

În trecut, la Poiana Sibiului, femeile măritate purtau o piesă de port foarte complexă. Prin alte părți, se numea velitoare. Gheorghe Stoian susține că: „Aceasta însă a dispărut din port. Probabil că, undeva până în anii ‘30 ai secolului trecut, s-a purtat. După aceea, nu se știe, nu s-a mai purtat”.

Ornamentația acestei piese era realizată cu fire aurite, arnici sau mătase*.



FEMEIE CU VĂLITURĂ, LUCRARE: ANDREI STOIAN

*. Constantin Șerb, *Poiana Sibiului*, Piatra Neamț, Editura Autograf, 2004, p. 30.

SĂCĂTEUL

În alte sate din Mărginime, acesta poartă denumirea de *straiță, traistă, săculeț* etc.

La Poiana Sibiului, săcăteul era, în primul rând, un obiect utilitar. Gheorghe Stoian spune că săcăteul „era folosit când femeile se duceau să facă mici cumpărături, sau în sat, undeva. Mai ales peste săptămână era folosit. Mai erau săcăteiele țesute din lână, tot așa cu alb și negru și benzi sau carouri și acestea erau folosite în transumanță. Săcăteiele care erau folosite în transumanță erau de dimensiuni mai mari și erau înrudite cu desăgii sau dășăguții, adică puse simetric și se legau sus. Se puteau pune pe șaua calului sau pe măgar. Deci, săcăteul era un obiect, pe care îl foloseau, mai ales de sărbătoare, femeile măritate. Fetele mai puțin îl foloseau. Femeile măritate, și acum, când merg la biserică, au săcăteul, chiar dacă e gol.

Acesta este pliat frumos și ținut la mână. Există două feluri de a lega: pliat și legat sau pur și simplu legat și prins de mâini”. Materialul săcăteului purtat de femeile de la Poiana este țesut în război, cu fir de bumbac, în alb și negru, având și unele modele din lame galbene.* Săcăteul de sărbătoare este frumos decorat, iar cel de zi cu zi e mai simplu. Cel de sărbătoare este decorat cu elemente stilizate – pușori, coarnele berbecului etc. –, regăsite și pe piesele portului popular. Săcăteul are o baieră țesută, cu o lățime de aproximativ 2 cm. Dimensiunile săcăteielor sunt de aproximativ 40x50 cm.**

Oara Oprean spune că „se mai fac săcăteie și clar că și acum mai poartă femeile săcăteu când se duc la Vadu”, adică în centrul comunei, la cumpărături, la magazin.

Săcăteul făcea parte și din zestrea miresei, alături de alte țesături, cum ar fi: păretare, țoale, cuverturi țesute, perne cusute, draperii etc. La întrebarea mea, dacă se vindeau săcăteie la târgurile organizate, Gheorghe Stoian mi-a răspuns: „Ba, dar mai puțin. Nu erau foarte comercializate, pentru că acestea erau făcute la comandă. Există, la Poiana, și acum cineva care face săcăteauă. Acestea se țes pe război. Se ia materialul, apoi se taie, se formează săcăteul, pe margine este ornat cu o bentiță croșetată – cipcă.

Devenea o adevărată întrecere, ale cui săcăteie sunt mai frumoase”. Domnul Stoian continuă spunând că: „Poiana avea cel mai frumos port, cel mai elegant și cel mai îngrijit. Se deosebește de alte comune din zonă, deoarece sunt modele dezvoltate local. Cu timpul, deveneau tipare, se recunoșteau ușor. Se știa: *Băi, asta numai din Poiana e. Înțelegi?*



În linii mari, ele se încadrau în niște caracteristici, să zic așa, comune, din Mărginime, dar nu erau egale, plafonate. Fiecare localitate își avea specificul și se regăsea în portul popular, în țesături. Așa și în Poiana. La Poiana, erau foarte personalizate”.

Realizarea costumelor din Mărginime cere foarte multă migală, foarte multă muncă. Deși culorile aproape că lipsesc din costume, totuși ele sunt de o deosebită eleganță.



TÂNĂRĂ CU PAHIOL ȘI SĂCĂTEU

Bibliografie

Cornel Irimie, Nicolae Dunăre, Paul Petrescu, *Mărginenii Sibiului Civilizație și cultură populară românească*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1985.

Dumitru Titu Moga, *Vacanțe la Săliște*, București, Editura Sport-Turism, 1982.

Constantin Șerb, *Poiana Sibiului*, Piatra Neamț, Editura Autograf, 2004.

Fotografii din arhiva personală

Lista persoanelor intervievate:

Gheorghe Stoian, 59 de ani, comuna Poiana Sibiului

Ioan Răchită, 44 de ani, comuna Poiana Sibiului

Oara Oprean, 70 de ani, comuna Poiana Sibiului

* Constantin Șerb, *Poiana Sibiului*, Piatra Neamț, Editura Autograf, 2004, p. 34.

** *Ibidem*.

POFTIȚI LA PREPARATE SĂSEȘTI

KARINA AVENIAN

CONSERVARE – RESTAURARE

karina.avenian@ulbsibiu.ro



Vechi rețete săsești sunt încă prezente pe mesele românilor, care le-au încercat și le-au adoptat. Am ales să scriu acest articol pentru cei cărora le place să gătească, dar și pentru cei care ar vrea să încerce ceva nou în bucătăria proprie. Am reușit să iau chiar și un interviu unei doamne drăguțe și dornice să ne împărtășească din tainele bucătăriei săsești, Gerhild Rudolf.

Legat de specificul rețetelor săsești, doamna Rudolf mi-a spus următoarele:

„Bucătăria săsească are unele caracteristici speciale, dar cunoaște și multe influențe din bucătăria austriacă (işleri, wuzzerli), maghiară (gulaş), românească (ciorbe, tocane), balcanică (zacuscă, sarmale).

Se gătesc mâncăruri specifice anotimpului, sezonului.

Se servesc mesele strict la ore fixe.

Există mâncăruri specifice pentru sărbători.

Baza e pâinea de casă, făcută cu maia (cu sau fără cartofi), coaptă pe vatră, bătută de coajă.

Se prepară și mămăligă: ca și garnitură la sarmale, ca și mămăligă cu brânză / dar nu ca înlocuitor pentru pâine (numai în vremuri grele).

O gustare tipic săsească, la muncă sau seara: pâine, slănină afumată, ceapă roșie.

Suple tipice, tradiționale săsești:

Brodelawent (citit: brodălaavânt), făcut cu resturi de friptură

Supă cu chimen

Suple acrișoare cu fructe

Supa de găină cu tăiței (neapărat la nunți și sărbători)

Carnea – în special de porc, dar și depui, găscă, rață, vițel

Produse de patiserie

Hanklich = Hencleş, lichi (simplu sau cu griş, cu fructe sau picant cu jumeri și ceapă)

Baumstrizel = Kürtös kolács, cozonac secuiesc, răspândit mai ales în Țara Bârsei, jud. Braşov, unde se servește în loc de hencleş.

Prăjitură cu rabarber (unii spun rubarbă)

Plăcintă cu mere

Prăjiturile: İşler, Harlechin, Lămâiță, Szekler, Franzi, Lica, Linzer, Greta Garbo, Non-plus-ultra etc.

Cărți de bucate consacrate:

Christine Schuster 1904

Martha Liess 1952 și au apărut și multe cărți mai noi.”

M-am documentat, am căutat prin mai multe cărți de bucate săsești și am ales câteva rețete care cred că ar fi pe placul multora.

Prima rețetă pe care o voi scrie aici, de ciorbă cu rubarbă, mi-a spus-o tatăl meu, care, în copilăria sa, a trăit într-o comunitate de sași. Rabarbărul este o plantă cu frunze mari, al cărei pețiol este folosit des în mâncărurile săsești.

Ciorbă de rubarbă

1. ½ kg rubarbă
2. 2 l apă
3. puțină scorțișoară
4. vin sau suc de lămâie
5. coaja de lămâie și zahăr
6. 1-2 galbenușuri



Fierbeți rubarba în apă, adăugați puțină scorțișoară, vin, coajă de lămâie și zahăr și apoi galbenușul de ou bătut. Se servește cu cuburi de pâine prăjită.

(Brigitte Ina Kuchar, *Siebenbürgische Küche*, editura Schiller, Sibiu, 2011, pagina 77)

Cotlet de porc în aluat foietaj



1. 750 g felii de cotlet
2. piper, sare
3. 4 linguri ulei pentru prăjit
4. 1 ardei gras
5. 1 ceapă
6. ½ l apă
7. 1 linguriță de boia
8. aluat foietaj



Umplutură:

1. 100 g șuncă afumată
2. 100 g salam
3. 150 g brânză
4. 2 castraveți murați
5. 2 ouă fierte tari
6. 50 g macaroane fierte
7. 1 ardei iute
8. 125 ml smântână
9. 2 linguri de hrean



Pentru uns: 1 gălbenuș de ou bătut

Umplutura:

Șunca și salamul sunt tocate, albușurile cubulețe, iar gălbenușurile zdrobite. Se taie castraveții, macaroanele și ardeii în cubulețe, se adaugă în amestecul de șuncă, se adaugă brânza, oul, hreanul și smântâna și se amestecă totul într-o umplutură savuroasă.



Presărați sare și piper pe carne. Pregătiți uleiul într-o tigaie și puneți carnea să se rumenească.

Se taie ceapa și ardeiul gras în bucăți și se pun peste carne. Presărați boia deasupra, turnați apă și lăsați timp de 30 de minute la aburi. Apoi, preîncălziți cuptorul la 200° și adăugați umplutura, pentru 20 de minute, până se rumenește. Îndoii foile de aluat într-un dreptunghi și le rulați. Tăiați benzi de aproximativ 1 cm lățime de la marginile aluatului și le dați deoparte. Tăiați friptura orizontal de trei ori (făcând 4 bucăți plate), așezați 2 bucăți pe lungimea aluatului, întindeți umplutura deasupra și acoperiți cu celelalte 2 bucăți de friptură.



Ungeți cu gălbenușul de ou bătut și așezați fășiile de aluat deasupra ruloului. În cuptorul preîncălzit la 200°, lăsați o oră la copt, apoi încă 10 minute lăsat în cuptorul închis să se odihnească.



(Olga K Farca, *Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Banat. Erinnerungen einer Hochzeitsköchin / Das Koch- und Backbuch meiner Mutter*, editura Farca, Banat, 2016, pagina 75).



Tort pădurea neagră

Prăjitură rapidă

Aluatul fraged:

1. 60 g unt
2. 2 linguri zahăr
3. 1 ou
4. 125 g făină

Pentru uns: 2 linguri gem

Pentru blat (pandișpan):

1. 6 gălbenușuri
2. 180 g zahăr
3. 50 g cacao
4. 4 linguri apă
5. 100 g făină
6. 30 g amidon
7. 1 linguriță praf de copt
8. 100 g migdale măcinate
9. 6 albușuri



Umplutură:

1. 6 linguri suc de vișine/ apă cu sirop de vișine
2. 500 g vișine din compot
3. ½ l frișcă
4. 1 pliculeț de zahăr vanilat
5. fulgi de ciocolată

Din unt, zahăr, ou și făină, se face un aluat. Acesta se întinde pe fundul unei tăvi rotunde. Coaceți aluatul, timp de 15 minute, în cuptorul preîncălzit la 200°, apoi ungeți cu gem.

Pentru blat (pandișpan), amestecați gălbenușurile cu trei sferturi din zahăr, cacao și apă. Adăugați făina, amidonul, praful de copt stins și migdalele. Bateți albușurile cu restul de zahăr până se fac spumă și amestecați cu compoziția pregătită anterior. Turnați întreaga compoziție în formă și coaceți, timp de 30-40 de minute, în cuptorul preîncălzit la 180°. Lăsați să se răcească și apoi tăiați-l. Primul blat se așază pe blatul din biscuiți uns cu gem, apoi este înmuiat cu siropul de cireșe cu apă. Adăugați cireșele tăiate. Frișca bătută cu zahărul vanilat va fi întinsă peste cireșe. Așezăm și următorul blat, iar apoi învelim tortul în frișcă și, peste, punem fulgi de ciocolată și cireșe, pentru decor.

(Olga K Farca, *Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Banat. Erinnerungen einer Hochzeitsköchin / Das Koch- und Backbuch meiner Mutter*, editura Farca, Banat, 2016, pagina 215)

Mai multe rețete puteți găsi în cărțile următoare, din care m-am inspirat și eu:

-Olga K Farca, *Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Banat. Erinnerungen einer Hochzeitsköchin / Das Koch- und Backbuch meiner Mutter*, editura Farca, Banat, 2016.

-Brigitte Ina Kuchar, *Siebenbürgische Küche*, editura Schiller, Sibiu, 2011.

PÂINEA DE GURA RÂULUI

TEONA BĂILĂ

STUDIUL PATRIMONIULUI ȘI MANAGEMENTUL BUNURILOR CULTURALE

teona_maria1999@yahoo.com

Gura Râului este un sat din Mărginimea Sibiului, un sat de poveste, în care tradițiile și obiceiurile din bătrâni sunt încă păstrate cu sfințenie. Mi-am dorit să descopăr cât mai multe despre rădăcinile mele, mama mea fiind din sat. Am început prin a studia patrimoniul imaterial al Gurii Râului și am avut curiozitatea să aflu mai multe despre cum se face „pita de casă”. Oricât aș încerca să redau în cuvinte tot procesul de pregătire al pâinii, nu aș reuși să explic la fel de bine și de frumos ca oamenii din Gura Râului, care, prin graiul lor, ne duc mai aproape de ce a fost odată. O fiică a satului mi-a răspuns la câteva întrebări.

Ce se folosea la prepararea aluatului ?

-Aluatu era făcut din făină nula – că pe atunci nu era atâta făină la cooperativă și mereai să o iei de la moară; acolo, moraru' împărta făina bună, care era pentru pită, și ailaltă, care era pentru animale –, sare, apă, crumpănă hiartă dată pe răzătoare și drojdie.

Cum se făcea aluatul ?

-No, fi atentă, fată, că va trebui să știi asta și tu că mâne-poimâne te măriți. Sara, să cernea făina în covată și era lăsată până dimineața. Da', într-un colț de covată, să făcea maiaua și și asta era lăsată la fel.

Ce înseamnă „maia”?

-Maiaua era făcută din apa cu sare, o țără de făină și drojdie. În covată, erau lăsate până dimineața, numa' a doua zi te apucau de frământat pita cu restu' de făină.

Cât dura frământatul la pită ?

-Cam 2 ceasuri îți ia să frământai pita (până îți chica apă din frunte) și după ce gătai de frământat, lasai la doschit iară. După ce găta de doschitaluatu', ăla îl împărtați pe feță de mesă (dacă aveai multe pâni de făcut, puneai și pe jos, pe feță de mesă)

Cum trebuia să fie cuptorul sau cum era procedura înainte de a băga pita?

-Cât stătea pânea la doschit, să pregătea cuptoru'. Să încinja cu lemne de foc (faguțânea jar mai bun) și îți pregătea tot ce îți trăbă, la îndemână, ca să nu fuji după ele. Cu dârgu** , adunai jaru' în față la vatră. Cu jeritoru', mutai jaru' ca să să arză cuptoru' uniform. Udai un ziar ori o hârtie – da' să pice apă din ea – și o băgai în vatră. Și dacă lua foc, era cuptoru' bun pentru pâne. Cân' era gata cuptoru', suholzai** pânea și o băgai în vatră.

Cât dura să se coacă pita?

-Cam două ceasuri dura ca să hie coaptă. Să scotea și, așa caldă cum era, o bătea cu bătătoru' și o puneai în covată, până să răcea. După ce să răcea pânea, o puneai în ștergar și, de aveai o pungă de nailon, era și mai bine, că stătea pânea moale. Înainte să tai pânea, să țai minte că să face cruce pe dosu ei – cruce faci deasupra pâinii și când o lași sara în covată, și când o frământă – și de ei mânca doțu', numa' bine te vei avea cu soacra.

Ce se făcea cu arsura de pe pâine ?

-No, fată dragă, tatu cu moșu o dădea la ghiboli dacă aveai ceva la burtă, că era carbune și îi ajuta. Și io, la rândul meu, tot așa am făcut. Ori o dădea așa crudă, ori o înmuia în apă.

Pe lângă vorbele calde și explicațiile oferite, am fost impulsionată să fac și eu pâine exact cum o făceau străbunicii și bunicii mei. Astfel, știu sigur că tradiția și rețeta nu se vor pierde, iar eu, la rândul meu, voi lăsa moștenire copiilor mei tot ce am învățat de la înaintași.

*.dârg = ca o sapă mai mare și mai rudimentară cu care se adună cărbunii arși, de pe vatră, la ușa cuptorului.

** . suholzî = a modela cu mânaaluatuldospit din troacăși a-i da forma rotundă de pâine.

COCOȘUL TREZIT DIN SOMN...

DUPĂ 75 DE ANI

BÁLINT CSABA

CONSERVARE-RESTAURARE

balint.csaba@freestart.hu



Cocoșul este simbolul solar, un simbol al biruinței lumii asupra întunericului, este asociat cu bărbăția, curajul, fertilitatea pământului, fecunditatea, e apărător împotriva spiritelor rele, a bolilor de tot felul, „anunță sufletului mortului orele zilei și ale nopții”^{***}, îi înspăimântă pe diavoli. Îl regăsim în cultura popoarelor, din Extremul Orient și până-n America, Africa, Europa (inclusiv Scandinavia), apare în credința islamică, în hinduism și în creștinism.^{**}

În comuna Trei Sate, din județul Mureș, am văzut, pentru prima dată, niște piese făcute din ceramică, smălțuite, lucrate pe roata olarului, așezate pe frontonul caselor și numite cocoși – deși nu aveau forma cocoșului, căci arătau ca niște turnulețe. Am aflat că sunt o influență săsească, din zona Sighișoarei, Mediașului sau chiar de pe Valea Hârtibaciului, unde, în peste 35 de sate – Alțina, Agnita, Apoș, Bârghiș, Chirpăr, Cincu, Hosman, Marpod, Metiș, Netuș, Nocrich, Pelișor, Ruja, Salcău, Vârd, Zlagna etc. – se practica olăritul. Majoritatea olarilor erau uniți în bresle. Numărul mare al acestor bresle dovedește că ele au produs obiecte din ceramică pentru a acoperi necesitățile nu numai ale localităților respective și a celor din jur, ci și ale localităților mai îndepărtate. Produsele lor erau foarte variate: vase uzuale, vase pentru pomeni, vase de vin, vase decorative, cahle, bogat ornamentate, în unele zone cu un decor albastru pe fond alb, în alte locuri cu glazură verde.^{***}

*. O. Bîrlea, *Folclorul Românesc*, I, p. 447 în Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demnologie și mitologie românească*, Editura Amarcord, Timișoara, 1997, p. 90.

** . Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, Volumul 1, A-D, Editura Artemis, București, 1994, p. 345-347.

*** . Erhard André, *Din istoricul olăritului în Valea Hârtibaciului* <http://uwe-andreetransylvanian.blogspot.com/2010/10/din-istoricul-olaritului-in-valea.html> accesat în data de 16.07.2020.



În 2014, am fost chemat, pentru prima dată, la Nocrich, unde cercetașii (de la Organizația Națională „Cercetașii României”) au înființat un atelier de olărit, dar nu aveau acolo pe nimeni care să se priceapă la acest meșteșug. Am ajuns cu intenția de a ajuta, de a face ca atelierul să devină funcțional și să înceapă producția. Trecând prin Valea Hârtibaciului, m-am întristat văzând ce se întâmplă. O cultură înfloritoare în care un meșteșug deosebit risca să se piardă. Am fost obligat să iau o decizie și am ales calea pe care ar fi luat-o orice om căruia îi pasă de soarta Transilvaniei. Cum am ajuns, în prima zi am realizat un cocș. Unii spuneau că, de 75 de ani, nu se mai realizaseră produse din ceramică în sat. Cu muncă susținută, am reușit să transformăm atelierul într-unul funcțional, care are autosusținere financiară. Aici, îi învățăm, pe cei care doresc, secretele profesiei, și participăm la târguri și întâlniri meșteșugărești. În afară de creații artistice unice, principalul nostru produs este, actualmente, ceramica săsească „reînviată”, așa cum sunt și cocoșii. Cu aceștia, unii oameni împodobesc acoperișul caselor restaurate. Este marea noastră responsabilitate să avem grijă de cocoșii din Transilvania... Cercetașii din Nocrich îngrijesc biserica evanghelică de acolo, întorcând zilnic ceasul, care ne amintește de nemiloasa trecere a timpului. Multe s-au schimbat acolo: oamenii, spiritul locului, esența lucrurilor... doar cocoșii ne păzesc visurile, de peste 800 de ani.



COCOȘI DIN VALEA HÂRTIBACIULUI, COLECȚIA MUZEULUI DIN ALȚÂNA



REPRODUCERI DE COCOȘI REALIZATE DE BALINT CSABA ÎN ATELIERUL DE CERAMICĂ DE LA NOCRICH



CERAMICĂ SĂSEASCĂ REÎNVIATĂ

Bibliografie/Webografie:

Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, Volumul 1, A-D, Editura Artemis, București, 1994.

Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, Editura Amarcord, Timișoara, 1997.

Erhard Andrée, *Din istoricul olăritului în Valea Hârtibaciului* <http://uweandreetranssylvanian.blogspot.com/2010/10/din-istoricul-olaritului-in-valea.html> accesat în data de 16.07.2020.

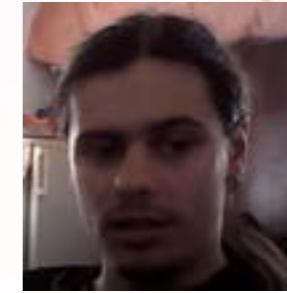


ATELIERE DEMONSTRATIVE LA ROATA OLARULUI

DRUMUL LEMNULUI ÎN BUCOVINA

MIHAI ȚARCĂ

CONSERVARE-RESTAURARE



m_tarca@yahoo.com

Cum este prelucrat lemnul în zona Bucovinei pentru obținerea diferitelor obiecte de uz gospodăresc? Am realizat o călătorie în timp pentru a cunoaște mai multe despre cum se raportau oamenii, în trecut, la tot acest proces, alături de meșterul popular specializat în sculptura în lemn și os, Mihai Vleju (68 de ani, din comuna Dorna Arini, județul Suceava). Domnul Vleju subliniază faptul că, pe vremuri, zona Bucovinei era numită zona răzeșilor dorneni. Timp de 50 de ani, i-a învățat pe copii să prelucreze lemnul, dânsul fiind conducător al cercurilor de sculptură și meșteșuguri artistice de la Clubul Copiilor din Vatra Dornei. Astfel, și-a propus să trezească, în rândul tinerilor, dragostea pentru tradițiile românești. În plus, profesorul Mihai Vleju este preocupat de strângerea și păstrarea obiectelor din cadrul patrimoniului etnografic.

La începutul secolului XXI, acesta a organizat o campanie de colectare a unor obiecte de o valoare extraordinară, dar și o expoziție numită "Pădurea, leagăn de civilizație a răzeșilor dorneni". Domnul Vleju spunea: „De ce m-am legat de pădure? Pentru că pădurea a fost dintotdeauna premiată în aceste zone, deoarece aceasta folosea în orice activitate a oamenilor: lemn de foc, agricultură, arhitectură, leagănul copilului. Pe scurt, pădurea era frate cu răzeșul”. Așadar, în zona Bucovinei, se punea un accent deosebit pe lemn, oamenii din zonă folosind lemnul în toate domeniile posibile, de la agricultură, până la arhitectură. Realizau fuse de tors, războaie de țesut, furci de tors, vârtelnițe, urzare, toate fiind din lemn.

Oamenii de la munte foloseau lemnul, în primul rând, în agricultură, pentru a realiza roțile plugului, jugul boilor; ornamentând, cu motive geometrice, grebla de lemn, furca cu mâner de lemn etc. Apoi, în domeniul păstoritului, tot din lemn erau realizate diferite obiecte, dintre care amintim: găleți de muls oile, cupe, bărbânțe (vase de lemn făcute din doage, pentru păstrarea în special a brânzei), buduroaie (putini mari pentru păstrarea zărului), linguroi pentru brânză, cepuri (cuie de lemn) – care erau bătute în colțul unei încăperi din stână, de care erau agățate tifoanele pentru storsul brânzei sau a cașului –, cazanul unde se făcea urda etc. Până și depozitarea cașului se făcea pe polițe de lemn. Acolo rămânea pentru o vreme, urmând a fi frământat sau bătut cu braiul. Braiul era un mai (ciocan de lemn) de dimensiuni mai mari, o „bătă” cioplită, la un capăt fiind mai groasă, iar la altul mai subțire. Cu braiul se bătea brânza foarte bine ca să iasă aerul, altfel brânza riscă să mucegăiască. Pentru păstrarea brânzei și pe timp de iarnă, bărbânța (recipient în care se și bătea brânza) era închisă cu un capac ermetic, tot din lemn. Pentru că nu existau beciuri în acea perioadă, răzeșii dorneni făceau o groapă în pământ, căptușită cu piatră. Acolo se depozitau cartofii și, în special, bărbânțele, în care se afla ori tocana de oaie, ori laptele bătut. Toate aceste obiecte din lemn erau, desigur, ornamentate. Nu erau neapărat crestate cu modele geometrice, ci aveau adesea modele de pirogravură, realizate cu fierul înroșit.



Ca elemente mai deosebite erau zigzagurile, meandrele sau florile. Cele mai frumoase modele erau adesea cele pentru cufele (găleți) de apă. Pentru a aduce mai multă apă de la izvor la bordeie – spre exemplu, două găleți de apă –, se folosea cobilăța, un băț de lemn crestă la ambele capete, pentru a fixa mânerul găleților. Bordeiele erau așa-zise reședințe de vară-toamnă, unde țărani stăteau cu animalele, la munte, până iarna, când coborau la casele lor.

În ceea ce privește arhitectura tradițională, ceva mai speciale erau ușile caselor cu acoperiș în patru ape. În mod tradițional, acoperișurile erau făcute din dranițe (scândurele subțiri de lemn, mai mari decât șindrila) frumos rotunjite la colțuri. Specifice zonei Bucovinei erau și fumarele (deschizături făcute în tavanul și acoperișul caselor, pentru a permite ieșirea fumului din sobe). Fumul ieșea prin aceste fumare (căci casele nu aveau hornuri). Fumul avea un rol important pentru conservarea dranițelor. Se forma în interior o depunere lucioasă, care nu permitea apei să intre, acoperișul rezistând chiar mai bine de 100 de ani. În pod, se depozita carnea de porc, pe prăjini, unde era lăsată să se afume, acolo rămânând până era consumată. Vara, în afară de munca la fân, oamenii mergeau la pădure, unde foloseau boii de tracțiune pentru a aduce lemne.

Pentru a pluti buștenii, copacii erau tăiați în ianuarie sau februarie, când era ger mare. Plutașii transportau lemnul în aceste luni pentru că era sec, deci ușor. Copacii erau tăiați cu fierăstrăul, decojiți cu toporul și trași cu ajutorul țapinei. Era creat un pașov, adică un suport, pe care buștenii erau puși să se usuce. Lemnul se scotea spre o apă curgătoare, cu cai sau cu boi, unde era lăsat să fie luat de apă. Forța apei era dată de către un baraj improvizat deasupra locului în care se puneau buștenii. Ajungând în vale, buștenii erau luați de către plutași, dar nu înainte de liniștirea apei. „Bucovina era zona cu cei mai renumiți plutași și cele mai renumite plute” (prof. Mihai Vleju).

Legat de ornamentele crestă în lemn, menționăm zigzagul – regăsit pe jugul boilor, pe oprâncul tarniței (partea din față a tarniței, de care se ține călărețul, cu mâna) etc.

Un alt obiect foarte des întâlnit era bâta ciobanului, bogat ornamentată. Cum avea ciobanii timp să o facă așa de frumoasă? Când mergeau cu oile la păscut, pentru a-și ocupa timpul, ciopleau cu o daltă sau cu un cuțit modele diverse și foarte frumoase, adesea geometrice.

Tot din domeniul păstoritului era și linguroiul. Acesta era frumos ornamentat pe coadă cu diverse motive geometrice, de la simbolul soarelui, roza vânturilor sau sămânța pământului până la motive zoomorfe. De asemenea, existau cruci de stână cu motive geometrice, care se regăsesc pe acoperișul casei de la stână sau cruci incizate cu cuțitul care se regăsesc în interiorul stâniei. Frumos ornamentate erau și cumpăna (cântarul pentru brânză, care avea un băț pe care se crestău valori ale brânzei și laptelui ale fiecărui proprietar; fiecare proprietar cu stilul său de crestă), fluierul de lemn.



În gospodărie, obiecte din lemn ornamentate erau: furca de tors, batalele din războiul de țesut, racla, dar și cupa de lemn de muls oile, etc. Dintre motive, erau folosite romburi, coarnele berbecului, coada de păun, bradul frunze, flori, regăsite și pe elementele costumelor tradiționale.

Din generație în generație, în zona răzeșilor dorneni, oamenii au conviețuit cu natura, erau harnici, sănătoși, dar, cel mai important, erau fericiți.



Persoane intervievate:

Meșter popular prof. Mihai Vleju, 68 ani, comuna Dorna Arini, jud. Suceava

Stela Dranca, 69 de ani, comuna Roșu, jud. Suceava

Webografie:

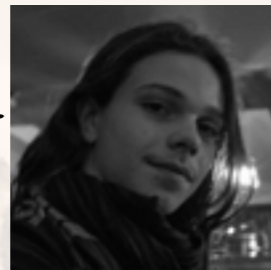
<https://www.lumeasatului.ro/articole-revista/traditii/mestesuguri/5079-colectia-etnografica-padurea-leagan-de-civilizatie-a-razesilor-dornei.html> accesat în data de 14.07.2020.

<https://dexonline.ro/definitie/tapina> accesat în data de 16.07.2020.

INTERVIU CU MARICEL APALAGHIEI

PINTEA CRISTIAN-DANIEL CONSERVARE-RESTAURARE

cristian.pintea@ulbsibiu.ro



„Dacă nu ne cunoaștem,
nu știm de unde venim
și încotro ne
îndreptăm...”

Cum ați descoperit acest meșteșug?

„Apăi eu aveam un moș care lucra așa ceva aici în sat și, de câte ori treceam pe lângă casa lui – eram micuț, de 5-6 ani –, vedeam tot felul de lucrări pe afară. Îmi plăcea deosebit de mult, dar eram prea mic pe atunci ca să înțeleg. Abia în clasa a VII-a unchiul ăsta al meu m-a chemat pe la dânsul, pe acolo, mi-a dat o dălțiță și-o bucată de lemn și o vrut să vadă că îmi merge mâna. Și mi-o mers. Și așa am început.”

Cum vedeți meșteșugul astăzi, comparativ cu cel din trecut?

„A, ce să spun? Acuma îs mai multe, pentru că am avut contact din mai multe direcții. Când eram student, am avut pe cineva care mi-a făcut legătura la Palatul Culturii din Iași. Și fiindcă legătura asta era directoare-adjunct acolo, aveam acces cam peste tot dacă era vorba de etnologie și etnografie. Și toate codurile erau ale mele, toate cărțile din bibliotecă puteam să le consum și am cunoscut cam tot ce se lucra în țară și ce se lucra în afara țării. Că modelele astea, drept să vă spun, sunt și în țările din jur, nu sunt toate specifice nouă, sunt preluate. Așa cum se preia, spre exemplu, de la sat la sat, de la comună la comună, așa au fost preluate – poate ei de la noi, noi de la ei, s-au combinat cumva. După care, așa o fost viața. Eu am terminat inginerie mecanică, dar nu m-am lăsat de meserie. Mai lucram cât mai aveam timp pe săptămână – un sfert de oră, o oră, două. Și, în timp, am lăsat meseria asta și am prelat la palatul copiilor în Botoșani. Acolo, făcând expoziții cu copiii, întâlnind și ați meșteri, am participat la un târg la Iași, unde, inițial, am plătit locul. După aceea, fiind contactat de un muzeograf, am fost membru fondator al asociației meșterilor din Moldova, cu sediu la Iași, și, după încă vreo doi ani, pe baza unui proiect, s-a înființat Asociația Meșterilor Populari, cu sediu tot la Iași, în care au fost și mai suntem meșteri de dincoace de Prut și de dincolo de Prut. Și facem acțiuni împreună.”

Pe vremuri, se găseau unelte pe piață?

„Nu, nici unelte, nici material (e o povestioară, nu știu cât îți încapе acolo). Unchiu mi-o dat dalta și bucată de material, dar mi-o zis ca nu cumva s-o stric, că nu mi-o mai ascute. Și cam așa s-o întâmplat. Am ajuns acasă, am terminat și pe aceea și am căutat o bucată de material de tei. Nu am găsit nicăieri și m-am gândit că, pe o scândură din mijlocul mesei, nu poate să fie absolut nimica. Am desenat o rozetă și, când am crestat prima dată, atunci am auzit un „pac” și o sărit o bucățică din dălțiță. Am dus-o la moș Niculae să mi-o ascute și mi-o zis: „Lasă-o aici că ți-o ascute!” și o murit de bătrânețe și nu mi-o mai dat-o. Și un an de zile nu am avut daltă, că nu aveam cum să-mi fac, copil fiind, și, la țară, nu aveam posibilitatea. Și, cu o bucățică de lamă de bărbierit, mai crestat, într-o bucățică de radieră, câte o fundiță, cate o floriceică, în săpun de rufe, în ce puteam și eu. După aia, student fiind, am luat un cuțit chinezesc, l-am ascuțit într-un laborator la facultate și am făcut o dălțiță. Și fiind în anul I, făcând desen tehnic, ne cerea obligatoriu planșete de lemn. S-o terminat cu desenul tehnic și toți aruncau planșetele. Eu am cules un geamantan de planșete. Le-am adus 4 kilometri, de la gară, până acasă și am avut de lucru ani de zile. Și așa m-am învățat. M-am pregătit ceva mai mult față de cum eram în liceu.”



Dălțițele dumneavoastră sunt de o calitate mai bună?

„Eu nu cumpăr dălți. Noi, pentru Școala de Artă Populară, facem dălțițele din pânză de fierăstrău mecanic. Eu le fac. Am tot ce îmi trebuie și eu le fac la toți copiii. Am făcut, cred, sute de dălți, pentru că atunci când termină școala, le las și dalta. Poate după aia își vor aminti și vor reveni să mai lucreze ceva pentru ei.”

Cum ați început să predați copiilor acest meșteșug?

„Eu am fost contactat de cineva de la Școala de Artă Populară, că au nevoie de un profesor de sculptură. Dacă era sculptura trecută ca secție, fiecare elev trebuia să plătească mai mult. În mediul rural, au trecut creștături în lemn. Tematica cuprinde și Baroc și Bizantin și de toate. E un fel de șmecherie. Iar fiindcă nu aveam unde să fac secția cu copiii din zona rurală, am pus la dispoziție o cameră la noi. O așa-zisă sală de clasă, unde, în număr de 24, vin săptămânal și lucrează.”

Cât de atrași sunt tinerii de acest meșteșug?

„Mulți sunt atrași, pentru că noi facem expoziții și facem chiar și acasă, facem tabere de vară cu copiii, aducem meșteri populari, e ceva deosebit față de ceea ce fac ei în mod obișnuit. Faptul că nu duc mai departe, nu fac lucrări, în continuare, de sculptură, nu ne supără cu nimic, pentru că fiecare își are drumul lui în viață. Dar, la căsuța lui, fiecare, dacă își face la poartă niște floricele, o ușă cu o rozetă, o ramă, indiferent ce, este un lucru frumos și important este că, atunci când el se întoarce acasă la dânsul, să-i placă, să zică: „Da, aici e casa mea, aici îi fain!””

Care sunt în principal obiectele pe care le creați?

„Am lucrat de la cel mai mic la cel mai mare. Cel mai mare fiind o catapeteasmă, la care am lucrat cinci luni – pentru Biserica din Dealul Mare Dorohoi. Deci, pornind de la o remorcă de lemn, o ieșit catapeteasma pe care am și montat-o la locul ei. Am mai lucrat o catapeteasmă împreună cu fratele, în satul Păunul. Am mai lucrat peste zece troițe monumentale și lucrări cu care participăm noi la târg. Sunt liguri crestate, troițe, căuci, mic mobilier țărănesc. Cam asta. Iar pe lângă casă, am făcut de toate.”



Legenda ciobănașului

„La noi, în Ținutul Botoșaniului, pe vreme de secetă, un cioban s-a retras cu turma de oi departe de casă, la umbra unei păduri. Și acolo, de dragul soției, a crestat, pe o bucată de lemn, două păsori – simbol al dragostei față de soția lui. A crestat o pasăre și un pui – simbol al dragostei materne. Apoi, a crestat o rozetă – simbolul soarelui, cel care înseamnă mișcare veșnică, viață veșnică, gândindu-se că vor trece zilele și nopțile și va ajunge și el acasă, lângă cei dragi. Apoi, a crestat un șarpe – simbol al păzitorului casei –, apoi, cocoșul – cântecul lui de dimineață alungă spiritele întunericului și vestește venirea zorilor. Iar fiecare zi care vine se speră a fi mai bună decât cea care a trecut. Tot așa se zice că ciobanul nostru ar fi crestat o pasăre măiastră, cu speranța că și pe el îl va duce acasă, așa cum l-a dus și pe Făt Frumos cel din poveste. Apoi, a înălțat o troiță – loc de închinăciune și rugăciune, ca să ajungă și el acasă bine, sănătos și să-i aibă Dumnezeu în pază pe cei dragi de acasă.”



Persoane intervievate: Meșter popular prof. Maricel Apalaghiei
Imagini preluate din arhiva meșterului popular prof Maricel Apalaghiei

LUMEA MISTERIOASĂ A MEDUZELOR VĂZUTĂ PRIN OCHII UNEI TINERE ARTISTE

ALEXANDRA STOIAN

CONSERVARE-RESTAURARE

alexandra30stoian@gmail.com



Am ales să scriu acest articol despre Laura Stoian, nu doar pentru faptul că este sora mea, ci și pentru că este un model demn de urmat pentru pasionații de artă. Ea de mică a visat să urmeze drumul artei și, prin muncă grea și multă perseverență, a ajuns unde și-a dorit.

Stoian Laura Nicoleta este o tânără artistă, în vârstă de 24 de ani, din orașul Râmnicu Vâlcea. În prezent, este masterandă, în ultimul an, la secția de Artă Murală din cadrul Universității Naționale de Arte București. De mică a ales acest drum: „Pictesz de când mă știu. De când am învățat să țin un creion în mână, am început să desenez. Apoi, când am descoperit culorile, am început să ofer viață desenelor mele. Cu timpul am umplut, mii de foi de hârtie, caiete, blocuri de desen chiar și pereți cu desene și picturi.”

Laura a urmat Liceul de Arte „Victor Giuleanu” din Râmnicu Vâlcea, încurajată fiind de familie. „Primii care m-au încurajat să urmez această cale au fost bunicii, care m-au crescut în prima parte a vieții mele. Aceștia au observat plăcerea cu care desenez și pictam și i-au convins pe părinții mei că drumul meu este drumul artei. Apoi, părinții mei m-au încurajat și m-au susținut pe tot parcursul educației mele în domeniu. Sunt poate una dintre puținele persoane norocoase care au întreaga susținere a părinților. Pentru acest lucru le sunt foarte recunoscătoare.”



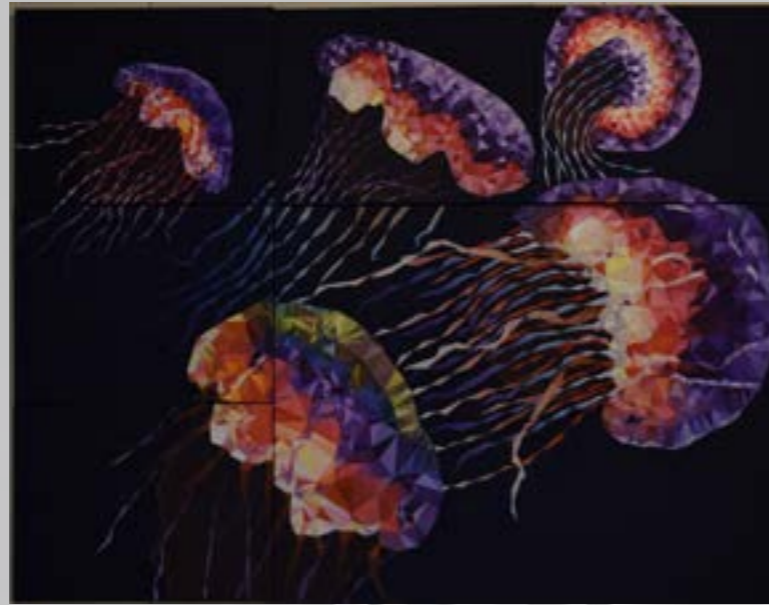
De-a lungul timpului, a participat la mai multe concursuri, adunând, până la sfârșitul liceului, un număr impresionant de premii. După terminarea liceului, Laura a ales să continue cu studiul artelor vizuale și la facultate, deoarece, spune ea: „nu mă pot vedea făcând altceva. Cum am spus, arta este pentru mine un mod de viață. Să renunț la acesta ar însemna să renunț la ceea ce sunt. Acest drum reprezintă identitatea mea.”

Pentru ea, arta reprezintă un „stil de viață”, considerând că „o dată ce ai gustat din aceasta, nu te mai poți întoarce la vechea ta existență. Arta și, implicit, pictura reprezintă o dimensiune spirituală a lumii, care oferă privitorului o perspectivă mai profundă, prin care acesta se poate raporta la tot ceea ce-l înconjoară. Pentru mine, arta este la fel de vitală ca apa sau aerul.”

Printre cele mai importante realizări ale sale, se numără expozițiile și taberele de pictură la care a participat, dar mai ales faptul că a obținut nota maximă la licență, acum pregătindu-se pentru a-și da dizertația.

Principala sursă de inspirația a sa este natura: „petrec destul de mult timp în natură, observând lucrurile mărunte din jurul nostru. Zborul unei insecte, căderea unei frunze... Natura este plină de mistere ce așteaptă să fie dezvăluite. În ultimii ani, mi-am concentrat atenția asupra creaturilor marine și mai precis a meduzelor. Aceste vietăți sunt cunoscute destul de puțin de către publicul larg. În realitate, aceste creaturi prezintă o mare varietate de forme și culori, ce le fac să fie cu atât mai spectaculoase”.

Artiștii care o inspiră foarte mult, în momentul de față, sunt: „Uri Martinez, un pictor spaniol, al cărui stil artistic îl urmez. Și Alexander Semenov, un biolog rus, care a uimit lumea cu frumusețea fotografiilor sale din lumea marină”.



Ca tehnică principală, folosește acrilic pe pânză, „însă, uneori, îmi face plăcere să experimentez. Acuarele, tempera, pictură pe sticlă sau ceramică, picturi textile, lucrări murale sau icoane pe lemn. Cel mai recent experiment este cel de vitraliu în tehnica Tiffany. Acesta face parte din lucrarea practică a proiectului masteral. Sunt mereu deschisă la tehnici noi și noi modalități de abordare a subiectelor artistice.”

Materialele cele mai importante din atelierul său sunt pensulele ei: „Cele mai importante pentru mine sunt pensulele mele. Consider că o pensulă bună face diferența într-o pictură. Foarte rar mă îndur să renunț la pensulele vechi, așa că acum am o colecție frumoasă de peste 200 de pensule.

Dacă alte fete de vârsta mea colecționează pantofi sau produse cosmetice, eu colecționez pensule de pictură.”

Pe viitor, vrea să aibă prima expoziție personală, ce va avea ca temă „lumea misterioasă a meduzelor”, iar, mai apoi, și-ar dori să realizeze „câteva proiecte murale de artă, în spațiul public din orașul natal, Râmnicu Vâlcea.” Laura recomandă cu drag și altor tineri acest drum, însă ea spune că această alegere trebuie luată din pasiune și să îți placă ceea ce faci: „Recomand acest drum oricărei persoane ce este suficient de pasionată de artele vizuale. Însă, trebuie să aibă în minte, chiar de la început, că acesta nu este un drum ușor. Este plin de muncă, nopți nedormite, critică, blocaje și frustrări. Dar dacă îți place cu adevărat ceea ce faci și ești determinat să ajungi departe, niciunul dintre aceste lucruri nu-ți va sta în cale.”



GALERIE FOTO CU LUCRĂRI REALIZATE DE CĂTRE STUDENȚII DIN CADRUL FACULTĂȚII DE ȘTIINȚE SOCIO-UMANE, SPECIALIZARE CONSERVARE ȘI RESTAURARE, SIBIU, AN II

ALEXANDRA STOIAN

ANDREI STOIAN



KARINA AVENIAN



ANTONIA TOPÎRCEAN



ALEXANDRA MURARU



VETURIA MICU



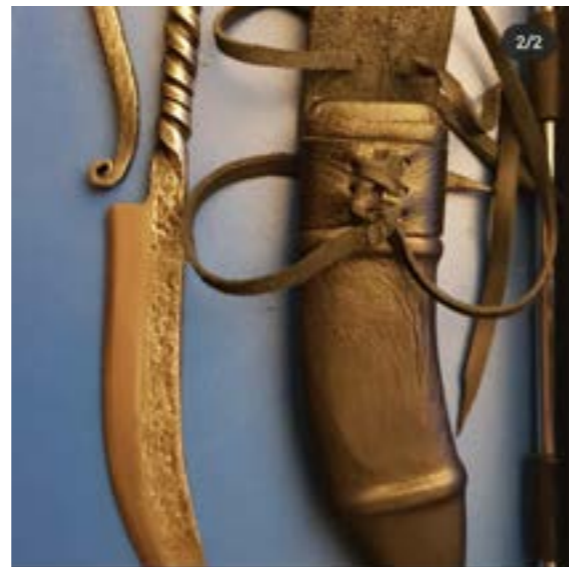
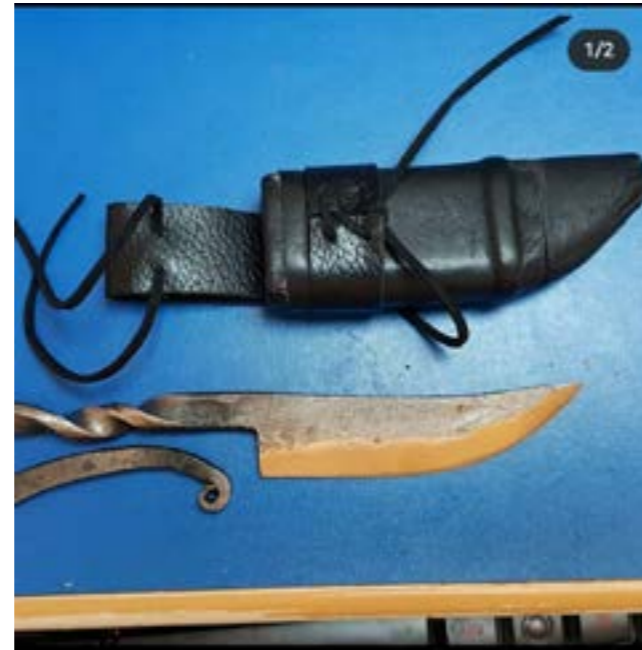
CRISTIAN PINTEA



CSABA BÁLINT







ÎN LOC DE CONCLUZII...

Numărul 3 al Revistei de Antropologie Culturală apare într-o perioadă dificilă, de pandemie, perioadă în care comunicarea online primează. De aceea, în primul rând, țin să-i felicit pe toți studenții care au contribuit la realizarea acestui număr: pe membrii comitetului de redacție și pe autorii articolelor. Nu a fost ușor, dar tind să cred că Revista a fost și este un bun prilej de a mai uita de agitația din jur.

În antropologie, cercetarea de teren este esențială. În ultima vreme, antropologii s-au văzut nevoiți să fie foarte ingenioși în a găsi noi metode pentru a studia omul, dar și în a găsi subiecte de cercetare fezabilă în aceste condiții. Cu toate acestea, articolele prezentate în revistă sunt inedite și foarte diverse.

Ce a adus nou RAC din acest an? Cele 19 de articole au fost împărțite în 12 tematici: Istorie vie, Religie, Rituri de trecere, Artă sacră, Tradiții, Amintiri, Rădăcini, Arhitectură tradițională, Costum popular, Artă culinară, Meșteșuguri, Arte vizuale. Ne-am axat pe partea de cercetare de teren (atât cât s-a putut) și pe subiecte cât mai originale.

Revista din 2020 a fost realizată de studenții absolvenți ai anului II, specializarea Conservare-Restaurare, din cadrul Departamentului de Istorie, Patrimoniu și Teologie Protestantă, Facultatea de Științe Socio-Umane, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu. Au contribuit cu articole și studenți de la Studiul Patrimoniului și Managementul Bunurilor Culturale și de la specializarea Istorie.

Și anul acesta, marea majoritate a autorilor articolelor au fost la o primă experiență de acest gen. Revista s-a vrut a fi și un exercițiu de scriere de articole științifice, în domeniul antropologiei culturale, lucru benefic pentru studenți în perspectiva scrierii lucrării de licență (în acest mod, ei învață să respecte un anumit aparat critic, un limbaj adecvat unei lucrări științifice, învață cum să folosească corect informații inedite obținute prin diferite metode de cercetare socială etc.). Cu această ocazie, studenții au descoperit și câteva dintre tainele meseriei de antropolog.

Zilele acestea citeam un articol intitulat *Anthropology in public health emergencies: what is anthropology good for?**. Se sublinia faptul că cercetătorii din domeniul științelor sociale și, în special, antropologii sunt recunoscuți ca fiind actori importanți în situații de criză de sănătate publică. La nivel mondial, există o cerere din ce în ce mai mare de antropologi pentru a lucra alături de epidemiologi, clinicieni și profesioniști din domeniul sănătății publice în astfel de situații. Antropologii au capacitatea de a evalua factorii sociali, psihologici, economici și politici în contextele locale, factori care influențează toate aspectele îngrijirii medicale. O colaborare interdisciplinară într-o situație de urgență e de un real folos. Iată, încă o dată, importanța antropologiei.

Mulțumiri doamnei conf. univ. dr. Sultana Avram pentru sprijin și încurajare.

Mulțumiri speciale lui Cristian Pinteș, cel care a avut rolul de grafician în acest an. A făcut o muncă extraordinară și îi suntem, cu toții, recunoscători.

Menționăm faptul că, din acest an, Revista de Antropologie Culturală are propriul site. Așadar, poate fi citită și în format electronic aici: <https://magazines.ulbsibiu.ro/rac/> alias <https://reviste.ulbsibiu.ro/rac/ro/>.

Lect. univ. dr. Maria Șpan

Maria Șpan

* Darryl Stellmach, Isabel Beshar, Juliet Bedford, Philipp du Cros and Beverley Stringer, *Anthropology in public health emergencies: what is anthropology good for?*, *BMJ Glob Health*. 2018; 3(2): e000534, publicat online în data de 25 martie 2018. doi: 10.1136/bmjgh-2017-000534 PMID: 29670977 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5873540/> accesat în data de 2 august 2020.

