

ANUARUL

MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

II



**COMPLEXUL NAȚIONAL MUZEAL „MOLDOVA” IAȘI
MUZEUL ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI**

A N U A R U L
MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

II

**EDITURA *DOCUMENTIS* IAȘI
2002**

REDAȚIA

Vasile Munteanu – redactor coordonator

Marcel Lutic – secretar de redacție

Angelica Olaru

Victor Munteanu

TEHNOREDACTARE

Angelica Olaru

TRADUCERI

Coralia Costăș

Adresa redacției:

Muzeul Etnografic al Moldovei

Bulevardul Ștefan cel Mare și Sfânt, nr. 1, Iași, 6600, tel. 0232/314136

E-mail: etnomuz@gmail.com

Responsabilitatea asupra conținutului textelor publicate revine
exclusiv autorilor

EDITURA *DOCUMENTIS* IAȘI

CONSILIER EDITORIAL Dan Jumară

ISBN 973-98284-4-2

SUMAR

STUDII ȘI MATERIALE

GRIGORE BOTEZATU, ALEXANDRU FURTUNĂ, <i>La izvoarele unui cântec</i>	9
VASILE CHISELIȚĂ, <i>Cu privire la cântecul popular pascal. Unele reflecții asupra istoriei și stadiului actual al problemei</i>	27
ION H. CIUBOTARU, <i>Rudenia prin încuscrile la catolicii din Moldova</i>	37
SILVIA CIUBOTARU, <i>Elemente de mitologie solară în colindele române</i>	51
MARIUS DAN DRĂGOI, <i>Sărbătorile anului în tradiția satului Agrieș, zona Năsăud</i>	67
LORETTA HANDRABURA, <i>Reflecții pe marginea unui studiu inedit de folclor „Ouăle de Paști” de Artur Gorovei</i>	95
EMILIA PAVEL, <i>Confluențe și sinteze cu privire la portul popular românesc de la est de Carpați</i>	115

*
* *

EUTASIA ANGHEL, <i>Plante de leac întrebuințate în Moldova</i>	137
OVIDIU FOCȘA, <i>Centrul de ceramică Dumești, în contextul olăritului tradițional din Moldova</i>	155
EVA GIOSANU, <i>Diete tradiționale. Prepararea și conservarea alimentelor</i>	165
ADRIANA IONIUC, <i>Date de arhivă privitoare la Muzeul Satului din București (II)</i>	201
MARCEL LUTIC, <i>Câteva considerații privitoare la adăposturile pentru vite din Moldova</i>	207
VASILE MUNTEANU, <i>Pietrăritul tradițional în Moldova</i>	221
VICTOR MUNTEANU, <i>Bâte ciobănești în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei</i>	249

RESTITUIRI

<i>O restituire necesară (Ion H. Ciubotaru)</i>	257
PETRU CARAMAN, <i>Observații critice, urmate de discuția câtorva probleme etnografice și etnologice – cu privire specială asupra artei populare</i>	261

CONSERVARE – RESTAURARE

DOINA ANĂSTĂSOAEI, <i>Restaurarea unei piese textile etnografice din zona Moldovei</i>	309
MARIANA GUGEANU, CARMEN MARIAN, DOINA ANĂSTĂSOAEI, <i>Problematica conservării unor cămăși din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei Iași</i>	315
ANGELICA OLARU, RODICA ROPOT, <i>Preocupări țărănești pentru conservarea obiectelor din fibre textile (I)</i>	321
ELENA PANAIT-PÎRĂU, <i>Restaurarea unei tipărituri din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei Iași</i>	335
IOAN POP, MIRCEA GHEORGHIU, <i>Restaurarea unui scaun domnesc cu motive populare tradiționale</i>	339

IN MEMORIAM

<i>Gheoghe Bodor, o viață închinată muzeului</i> (Marcel Lutic)	345
<i>Meșterul olar Ion Diaconu din Tansa-Iași</i> (Victoria Semendeaev)	347

RECENZII

<i>Trilogiile lui Simion Florea Marian</i> (Ion H. Ciubotaru)	353
PAUL H. STAHL, <i>Triburi și sate din sud-estul Europei. Structuri sociale, structuri magice și religioase</i> , Editura Paideia, București, 2000 (Ion H. Ciubotaru)	355
<i>Studii de folclor</i> , vol. II, Editura pentru Literatură și Artă „Geneze”, Galați, 2000 (Ion H. Ciubotaru)	358
CAMELIA BURGHELE, <i>În numele magiei terapeutice</i> , Editura Limes, Zalău, 2000 (Silvia Ciubotaru)	360
GH. BULGĂR, GH. CONSTANTINESCU-DOBRIDOR, <i>Dicționar de arhaisme și regionalisme</i> , Editura Saeculum I.O., București, 2000 (Daniela Butnaru)	362
VALERIU BĂLTEANU, <i>Terminologia magică populară românească</i> , Editura Paideia, București, 2000 (Silvia Ciubotaru)	364
<i>Cornova</i> , Chișinău, Editura Museum, 2000 (Marcel Lutic)	366

IOAN TOȘA, SIMONA MUNTEANU, <i>Muzeul Etnografic al Transilvaniei, 1922-2002, opt decenii de activitate în serviciul etnografiei românești</i> , Editura Mediamira, Cluj-Napoca, 2001 (Emilia Pavel)	369
ION TALOȘ, <i>Gândirea magico-religioasă la români. Dicționar</i> , București, Editura Enciclopedică, 2001 (Ion H. Ciubotaru) ...	371
SANDA GOLOPENȚIA, <i>Intermemoria. Studii de pragmatică și antropologie</i> , Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2001 (Silvia Ciubotaru)	374
CRONICA	377
ABREVIERI	383

SOMMAIRE

ÉTUDES ET MATERIAUX

GRIGORE BOTEZATU, ALEXANDRU FURTUNĂ, <i>À la source d'une chanson</i>	9
VASILE CHISELIȚĂ, <i>Concernant la chanson populaire pascal. Quelques reflexions sur l'histoire et le stade actuel du problème</i>	27
ION H. CIUBOTARU, <i>La parenté par apparentage aux catholiques de Moldavie</i>	37
SILVIA CIUBOTARU, <i>Eléments de mythologie solaire dans les chansons de Noël</i>	51
MARIUS DAN DRĂGOI, <i>Les fêtes de l'année dans la tradition du village d'Agrieș, la région de Năsăud</i>	67
LORETTA HANDRABURA, <i>Considérations sur une étude inédite de folklore: „Les oeufs de Pâques” d'Artur Gorovei</i>	95
EMILIA PAVEL, <i>Interférences et synthèses par rapport au port populaire roumaine de l'est des Carpathes</i>	115

*

*

*

EUTASIA ANGHEL, <i>Plantes de guérison utilisées dans le pays de Moldavie</i>	137
OVIDIU FOCȘA, <i>Le centre de céramique Dumești dans le contexte de la poterie moldave</i>	155
EVA GIOSANU, <i>Diètes traditionnelles. Préparation et conservation des aliments</i>	165
ADRIANA IONIUC, <i>Données d'archive concernant le Musée du Village de Bucarest</i>	201
MARCEL LUTIC, <i>Quelques considérations au sujet des abrites pour les bêtes en Moldavie</i>	207
VASILE MUNTEANU, <i>La taille traditionnel de pierre en Moldavie</i>	221
VICTOR MUNTEANU, <i>Houlettes des bergers dans le patrimoine du Musée d'Ethnographie de la Moldavie</i>	249

II. RESTITUTIONS

ION H. CIUBOTARU, <i>Une restitution nécessaire</i>	257
PETRU CARAMAN, <i>Des observations critiques, suivies d'une discussion sur quelques problèmes ethnographiques et ethnologiques: en sur l'art populaire</i>	261

III. CONSERVATION – RESTAURATION

DOINA ANĂSTĂSOAEI, <i>La restauration d'une pièce ethnographique textile de Moldavie</i>	309
MARIANA GUGEANU, CARMEN MARIAN, DOINA ANĂSTĂSOAEI, <i>La problématique de la conservation de quelques chemises appartenant au patrimoine du Musée d'Ethnographie de la Moldavie</i>	315
ANGELICA OLARU, RODICA ROPOT, <i>Les préoccupations des paysans pour conserver les objets textiles (I)</i>	321
ELENA PANAIT-PÎRĂU, <i>La restaurations d'un ouvrage imprimé du patrimoine du Musée d'Ethnographie de la Moldavie</i>	335
IOAN POP, MIRCEA GHEORGHIU, <i>La restaurations d'une chaise princiale aux motifs traditionnels</i>	339

IV. IN MEMORIAM

Gheoghe Bodor, <i>une vie dédiée au musée</i>	345
Le maître potier Ion Diaconu de Tansa Iași	347

V. RECENSIONS

<i>Les trilogies de Simion Florea Marian</i> (Ion H. Ciubotaru)	353
PAUL H. STAHL, <i>Des tribes et villages du sud-est de l'Europe. Structures sociales, structures magiques et religieuses</i> , Editura Paideia, București, 2000 (Ion H. Ciubotaru)	355
<i>Etudes de folklore</i> , vol. II, Editura Pentru Literatură și Artă „Geneze”, Galați, 2000 (Ion H. Ciubotaru)	358

CAMELIA BURGHELE, <i>Au nom de la magie thérapeutique</i> , Editura Limes, Zalău, 2000 (Silvia Ciubotaru)	360
GH. BULGĂR, GH. CONSTANTINESCU-DOBRIDOR, <i>Dictionnaire d'archaïsmes et régionalismes</i> , Editura Saeculum I.O., București, 2000 (Daniela Butnaru)	362
VALERIU BĂLTEANU, <i>La terminologie magique populaire roumaine</i> , Editura Paideia, București, 2000 (Silvia Ciubotaru)	364
<i>Cornova</i> , Chișinău, Editura Museum, 2000 (Marcel Lutic)	366
IOAN TOȘA, SIMONA MUNTEANU, <i>Le Musée Ethnographique de Transilvanie, 1922-2002, huit décennies d'activité au service de l'ethnographie roumaine</i> , Editura Mediamira, Cluj-Napoca, 2001 (Emilia Pavel)	369
ION TALOȘ, <i>La pensée magico-religieuse chez les roumaines. Dictionnaire</i> , București, Editura Enciclopedică, 2001 (Ion H. Ciubotaru)	371
SANDA GOLOPENȚIA, <i>Intermemoria. Études de pragmatique et anthropologie</i> , Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2001 (Silvia Ciubotaru)	374
 CRONICA	 377
 ABRÉVIATIONS	 383

LA IZVOARELE UNUI CÂNTEC

Grigore Botezatu
Alexandru Furtună

În procesul de culegere, editare și cercetare a creațiilor folclorice, etnologii s-au ocupat și de identificări istorice, au confruntat plăsmuirile folclorice cu documente de arhivă și letopisețe, pentru a stabili obârșia lor. Contribuții importante în baza datelor ce le furnizează și alte izvoare decât cele folclorice și etnografice s-au adus la cronologizarea și geneza unor subiecte precum cântecele epice, relevându-se caracterul istoric, realist și identificându-se evenimentele și personalitățile concrete cunoscute în viața poporului.

Stabilirea faptelor care se adevăresc prin mărturii documentare, identificarea eroilor cu prototipi reali imprimă operei folclorice o fizionomie proprie, îi certifică originalitatea și arată în contextul căror evenimente s-a născut. Confruntarea datelor documentare cu faptele reflectate în creațiile folclorice aduc unele limpeziri asupra fenomenului complicat și atât de studiat al plăsmuirilor populare ca act de creație, lărgeste orizontul asupra folclorului ca fenomen viu perpetuat în timp, contribuie la înțelegerea unor evenimente concrete și întâmplări reale și a modului propriu de reflectare artistică.

Apărut în baza unor fapte reale este și creația folclorică „Foaie verde de stejar” de circulație locală, atestată în mai multe variante în localitățile din zona Sorocii. Momentul nașterii cântecului în Arionești – un sat pe malul Nistrului – a fost consemnat și de scriitorul Ion Druță. „Tocmai în anii aceea un fiu de pădurar a împușcat în pădure o fată – era prima lui dragoste și a împușcat-o din gelozie. Arioneștii, un sat mare, cu tradiții, a fost zguduit și nu mult după înmormântarea fetei a pornit prin Câmpia Sorocii un cântec al arioneștenilor despre fata ceea. M-o fi uimit poate mecanismul prin care un sat de oameni răspunde cu un cântec la un foc de armă, iar cântecul se dovedește a ține mai mult decât o viață de om”¹.

Schema narativă este următoarea: doi pădurari – gospodari buni cu strânse legături de casă și de serviciu – s-au încuscrit; unul avea fiică, altul

¹ Ion Druță, *Scrieri*, vol. I, Chișinău, 1986, p. 19-20.

băiat și în vara anului 1938, după Duminica Mare (data de 5 iunie), la vârsta de 18 ani a tinerilor logodiți, părinții le-au făcut nunta. Zestre le-au juruit pământ, oi, casă și în casă cele necesare. La început au trăit cu intensitate dragostea în pace și liniște, dar au apărut piedici. Tânărul soț a început să fie urât de familia soției, în special, de soacră. Libertatea tinereii soții de a-și alege un soț nou este curmată, sentința este necruțătoare și cuprinde una dintre numeroasele manifestări ale spiritului față de ființa iubită, fiind expresia exigenței etice în relațiile de dragoste și de familie.

Istoria adevărată a vieții tinerilor căsătoriți Feodor Vasile Nevoie și Maria Ion Rusu, a tragicului lor sfârșit în anul căsătoriei, se poate urmări după dosarul înaintat Tribunalului Județean Soroca.

La 24 noiembrie 1938, în conformitate cu ordinul procurorului, nr. 27744/938, la Parchetul Tribunalului Soroca a fost depus dosarul cu actele de acuzat a lui Feodor V. Nevoie din comuna Arionești². În declarația sa Teodor V. Nevoie scrie de ce și-a omorât soția și face lămuriri: „pentru că ea nu mă recunoaște de soț”. Îi spunea: „nu-ți plac, caută-ți, căci eu am pe sergentul instructor Victor Țăuleanu”. „A doua zi a fugit în pădure și mi-a spus că nu mai trăiește cu mine”. Teodor V. Nevoie s-a dus la cantonul din pădure, unde se afla Maria – soția lui – și a rugat-o să meargă acasă. „I-am cerut față de soția lui moș Nistor: stai cu mine în căsătorie. Ea mi-a răspuns că nu, nici într-un caz”. „Dacă ea mi-a spus că nu vrea să trăiască cu mine, eu m-am gândit așa să mă omor singur, că nu mai am la ce trăi. Decât eu de 18 ani și toți m-or arăta cu degetul mai bine nu de loc și am omorât-o pe dânsa”³.

În seara zilei de 23-24 noiembrie 1938, ora 20 noaptea, în pădurea Crișcăuți, cantonul pădurarului Ion Rusu, Teodor Vasile Nevoie din Arionești a împușcat mortal cu o armă de vânătoare pe soția lui, anume Maria Ion Nevoie și pe urmă și singur dându-și seama și-a tras asupra sa două focuri de armă și neajungându-și scopul și-a tăiat traheia. Starea lui fiind gravă a fost urgent internat la spitalul Soroca. Fapta a fost recunoscută de criminal, motivul crimei fiind clar. Cauza a fost stabilită și de medicul circumscripție Sudarca⁴. La spitalul central Soroca Teodor V. Nevoie a fost internat în salonul nr. 3, secția Chirurgie, supravegheat fiind de doctorul Ursu.

Și în procesul verbal întocmit în pădurea Crișcăuți la cantonul pădurarului Ioan Rusu, șeful postului de jandarmi Sudarca, plut. Pruteanu

² A.N.R.M., Fond P – 1406, inv. 2, dosar 507, f. 5.

³ *Ibidem*, f. 29 – 30.

⁴ *Ibidem*, f. 7.

Petru consemnează: „am găsit pe individul Teodor Nevoie cu beregata tăiată, care nu putea vorbi. Cu ajutorul D-lui medic din Sudarca, numitul a început să vorbească, luându-i o declarație prin care recunoaște că el singur a împușcat-o pe soția lui pentru faptul că nu se înțelegeau în familie. În urmă ind. a vrut să se împuște și pe el și neajungându-și scopul și-a tăiat traheia cu cuțitul”⁵.

Judecătoria județeană Soroca a întocmit dosarul pentru examinarea acestui caz de asasinat. Tânărul Teodor Nevoie cădea sub incidența a două articole din Codul penal. La 3 ianuarie 1939 se anunțase procesul, care prevedea condamnarea asasinului la o pedeapsă cu închisoare pe viață. Acest proces judiciar n-a avut loc. La 22 decembrie, orele 10 și 10 minute, „numitul Teodor Nevoie a sucombat în pretoriile secției chirurgicale” a spitalului județean Soroca din „cauza unei asficții prin spazme al glotei – consecutiv unei stenoze laringo-trahiale cu un corp tăios”⁶. Potrivit dispozițiilor art. 163 din Codul penal „moartea învinutului a stins încriminarea faptelor comise și s-a dispus închiderea și înaintarea dosarului Tribunalului Soroca spre conservare”⁷.

Soarta tragică a celor doi tineri a cutremurat nu numai satul de baștină Arionești, dar și toate satele din împrejurimi. O circulație largă au cunoscut-o povestirile simple orale care evocau fapte concrete consemnate întocmai cum s-au petrecut. Conflictul de natură erotică, atât în narațiuni memorate, cât și în cântece, poate fi explicat în legătură cu realitatea care i-a dat naștere, fiind în strânsă legătură cu cel social, economic, juridic, familial. La plăsmuirea jurnalului oral „Frunză verde de stejar”, cântărețul popular a invocat motive folclorice tradiționale: „Soarele și Luna”, „Doi iubiți”, „Sărmana turturică”, care au la bază o dramă familială, atenția concentrându-se asupra dragostei, deci „asupra temelor celor mai vaste, mai adânc în sens universal”⁸. Suportul etnografic (visul profetic, credința în prezicerea destinului, magia similitudinii) cu rădăcini adânci în structuri vechi de credință și de cultură, constantele poetice, formulele tradiționale sunt atrase de cântărețul anonim pentru a da expresie acestui episod. Intercalarea motivului „Amărâta turturică” sau „Vai, sărmana turturică” în structura jurnalului oral este dictată de situația de înstrăinare a tinerei și frumoasei Maria. Imaginea apei tulbure, a ramurii uscate creează atmosfera de

⁵ *Ibidem*, f. 31.

⁶ *Ibidem*, f. 70.

⁷ *Ibidem*, f. 84.

⁸ G. Călinescu, *Istoria literaturii române de la origini până în prezent*, București, 1941, p. 60.

adâncă durere, amărăciune și tristețe: „Ei, sărmana turturică, / Zboarî, zboari pîn și chici / Ș-o zburat o apî albastrî, / E o tulburî ș-o varsî, / Ș-o zburat o apî rea, / E o tulburî ș-o bea, / Ș-o zburat pădurea deasî / Dupa viața ei nu-i pasî, / Ș-o zburat pădurea rarî, / În canton ea sî coboarî. ”

Motivele „Fata blestemată – pasăre pribeagă”, „Amărâta turturică” sunt preluate cu alte funcționalități. În variantele din Arionești, Visoca intervine o schimbare. Metaforei fată – pasăre îi corespunde un personaj real, identificabil.

Simbolul cu sens general reprezentat de turturică este delimitat, concretizat și aplicat la modul particular. În locul sărmanei turturele figurează nevasta fugită, după ruptura ce s-a produs în familie. Drama turturelei este raportată la propria persoană, la retrăirile intime ale tinerei Marusica, evidențiind caracterul de simbol al eroinei. Versurile jurnalului oral de la Arionești sunt identice cu cele ale variantelor doinelor populare: „Vai, sărmana Marusică, / Zboară, zboară pîn ce pică. / Zboară peste-o apă lină / Cu Feghiuța ei de mână, / Zboară peste-o apă albastră, / De-a ei viață nici nu-i pasă, / Zboară prin pădurea rară, / Că desară o să moară”⁹. Credința în metamorfozare este foarte puternică. Se produce o mutație, drumul turturelei îl parcurge nevasta fugită. În modul acesta, poetul anonim intensifică dramatismul situației, iar personajul invocat se asociază cu pasărea – suflet și vestește plecarea în altă lume. Pe sama turturelei sunt puse prevestirile triste atunci când „cântă lucrul rău”¹⁰.

Amărâta turturică este simbolul ființei umane rămasă singură, care „renunță la toate bucuriile vieții și, în cele din urmă, la viața însăși, ieșind în calea vânătorilor, ca să fie și ea ucisă”¹¹. „Unde vede un vânător, / Se duce la el în zbor, / Vânătorul s-o pălească / De pe lume s-o sfârșească”¹². Profesorul Petru Caraman constată că pe teritoriul de limbă română tema lirică a turturelei îndoliate este reprezentată de variante provenite din toate provinciile. B. P. Hașdeu o considera „una din cele mai frumoase doine românești”¹³, circulând sub formă de cântec baladic și liric. Metamorfoza (sau redarea alegorică), ca mijloc poetic, are

⁹ Arionești – Soroca, inf. Mazurac Maria a lui Toader, 59 de ani, col. Al. Furtună.

¹⁰ Ion H. Ciubotaru, *Folclorul obiceiurilor familiale din Moldova*, în C.A.F., vol. VII, Iași, 1986, p. VI.

¹¹ Petru Caraman, *Pământ și apă. Contribuție etnologică la studiul simboliceii eminesciene*, ediție, prefață, note și studiu de Gheorghe Drăgan, Iași, 1984, p. 179.

¹² Al. Furtună, *În căutarea unui cântec*, în „Literatura și arta” din 28 noiembrie 1985, p. 3.

¹³ B. P. Hașdeu, *Studii de folclor*, ediție îngrijită și note de Nicolae Bot, prefață de Ovidiu Bârlea, Cluj-Napoca, 1979, p. 258.

rădăcini străvechi – în viziunile totemice animiste, mitologice ale societății gentilice, dar constituirea ca baladă este târzie¹⁴.

Doina „Colo-n vali la izvoară” prezintă aspectele contrastante ale „despărțirii” și ale cununii „pân la moarte”. Cele două rămurele ale nucului crescut cu frunza rară, pe care cântă două păsărele, sunt simboluri ale vieții, cântecul cu glas duios simbolizează fericirea și bucuria bunului trai, glasul subțire al păsării de pe altă ramură este opus ca sens și simbolizează jalea, amarul vieții, suferințele grele, despărțirea. Mama cucului, păhărelul de moarte sunt simboluri cu conținut arhaic tâlcuite ca despărțire de lumea pământescă, astăzi îndeplinind funcție poetică. „Colo-n vali la izvoară / crește-un nuc cu frunza rară, / Nu știu-i rară ori amară, / Da mirosul mă omoară. / Colo-n vârful nucului / Cântă mama cucului, / Da mai jos pi rămureli / Cântă două păsăreli; / Una cântă glas duios / Pentru-al nostru trai ce-a fost, / Una cântă glas subțări / Pentru a noastră despărțiri. / Păhăruț di moarti-aș be, / Despărțiri n-aș mai vre. / Na-ți părinti patru boi / Discunună-mî-napoi, / Măcar dă-mi și boi și vași, / Cununia nu s-întoarși / Măcar dă-ni și vași cu lapte, / Cununia-i pîn la moarti”¹⁵. În finalul liric al cântecului simbolurile capătă o interpretare alegorică de aspect moralizator în spiritul credinței creștine. Patru boi i se dă părintelui (preotului) pentru descununare. Preotul spune: „Cununia nu s-întoarși, / Cununia-i pân la moarti”. În tradiția vieții de familie nu era practicat descununatul; despărțirea, destrămarea familiei nu era acceptată. Educația religioasă prevedea păstrarea familiei.

Tânărul soț, stăpânit de dorința căminului, luptă cu trădarea, se opune încercărilor soției de destrămare a familiei, el rămâne credincios căsătoriei și dragostei. Sfârșitul tragic al lui e pus în legătură și cu enigmatică vrajă la rabin. Pentru provocarea răului s-a recurs la magia similitudinii. „Mama Mariei a luat un cot de pânză și s-a dus la biserica jîdovască, a plătit la jîdani slujbe și a venit acasă și-o destrămat tăt lângă fântână... Pânza ceea descântată o dus-o acasă și-o desfăcut-o toată până la un fir pe colan la fântână.

– Cum nu-i nimic din pânza asta, așa să nu fie nimic din cel care ... și-o chicat pe Feghea și asta s-o-implinit.

El o murit mai târziu”¹⁶.

¹⁴ *Creația populară. Curs teoretic de folclor românesc din Basarabia, Transnistria și Bucovina*, Chișinău, 1991, p. 560.

¹⁵ A.F., ms. 75, 1956, f. 23-24; inf. Idrican Daria Ion, s. Cotova – Soroca; col. Suveică R. D.

¹⁶ Arionestii, inf. Bețivu Vasile al lui Ion, 56 de ani, pădurar, col. Al. Furtună. Credința în puterea magică a unor practici asemănătoare transpare și în alte povestiri orale superstițioase. „Unui om i-o luat pământul. I l-o luat alt om. El s-o dus și-o plătit slujbă

Imaginea alegorie moartea – nuntă apare ca o formulă poetică stereotipică în textele culese și de regulă în finalul creației. „Pe Marusea când o împușcat-o, / Ea scria o scrisoricî, / Nu scria cî o murit, / Da scria, s-a logodit / Dupa fișioru craiului, / S-o dus în fundu raiului, / Dupa fișioru vântului, / S-o dus în fundu pământului. / Ș-o dat la o păsărică / Să-i ducî scrisoarea mămicî”¹⁷. Logodnicul se află în lumea de dincolo. Apar simboluri caracteristice subiectelor arhaice și în special poveștilor fantastice – logodire cu „feciorul vântului” pe alte tărâmuri. În varianta cântecului din satul Arionești, logodna are loc „În mijlocul codrului / În tinda cantonului”¹⁸. Acțiunea se desfășoară în cadrul realului.

Prevestirea morții este înfățișată sub aspectul unui vis al mamei, care vede fiica între icoane. Visul – căderea icoanei de pe perete – după explicația poporului înseamnă nenorocire, prevestire de moarte. În subiectul baladic arhaic „Soarele și Luna” (tipul „Fratele și Sora”) incestul este prevenit și nunta oprită pe cale miraculoasă: „Icoanili o prins a plânge / Și luminili – a sî stînge”¹⁹. Aceeași idee de tristețe și supărare este exprimată simbolic prin sloiul de gheață: „Îngheați apa Nistrului / Pe fundul pământului, / Da nu-ngheață de ger mare / Că-ngheață de supărare”²⁰. Imaginea poetică ține de ciclul nistrean. Balada are ca protagoniști pe Maria și pe mama ei. Într-un dialog imaginar este expus visul profetic: „Mergând prin pădure ea, / Povestindu-i maică-sa: / – Marusică, dragul mamei, / Te-am visat între icoane”. Sfârșitul tragic este sugerat în vis prin străbaterea unei păduri și aflarea ființei dragi între icoane, adică sortit morții²¹. Evenimentul funest este semnalat prin visul profetic.

la rabin jidovesc. Cum la noi popa. Popa jîdanilor să nume. Pe urmă la acel care a luat pământul se prăpăde acasă, îi piere tot ce ave împrejurul casei: doghitoaci... Și ei s-o îmbolnăvit. Omului cu paguba i-o fost jele de dânsii (de acei care i-o luat pământul). S-o dus și-o-ntors. O grăit cu rabinul:

– Te rog nu citi mai mult, că aceea se pierd acasă.

Jîdanul o zîs:

– De ce nu mi-ai spus că ești neam așa aproape cu cel care ți-o luat pământul, că eu n-avem să-ți primesc să-ți fac rugăciune.

Atunci s-o oprit răutatea. De-amu era ghini. Acel care luase pământul nu mai ave pagubă în gospodărie” (s. Hiliuți – Bălți, inf. Furtună Maria I., n. 1924).

¹⁷ A.F., ms. 75, 1956, f. 35-37; inf. Leu Ilean a lui Dumitru, 28 de ani, s. Cotova, Soroca; col. Suveică R. D.

¹⁸ Inf. Bujor Maria a lui Procopie, 68 de ani.

¹⁹ Lucia Berdan, *Balade din Moldova*, în C.A.F., vol VI, Iași, 1986, p. XVI.

²⁰ *Ibidem*.

²¹ Printre semnele prevestitoare de curmare a firului vieții este și căderea icoanei de perete.

În variantele culese din localitățile Câmpiei Sorociei tânăra nevastă este imaginată în simboluri care o prezintă nespuns de frumoasă, mândră, turturică floare din grădină, „zice că era așa o fată de frumoasă, nici pereche în lume n-avea” (Arionești), „când arunca așa ochii, parcă intra în om. Așa frumoasă era”. Simboluri ale frumuseții feminine ideale sunt astrele – Soarele, Luna, luceferii, stelele. Cântărețul popular o numește dezmiardător Marusica. Este luată în considerare frumusețea feminină, cea bărbătească fiind relevată mai puțin. Pe tinerii soț și soție îi simbolizează trandafiri, stejari, viță de vie și alte reprezentări vegetale.

O constantă poetică este și cea a tinerilor uniți simbolic prin imaginea viței de vie, îmbrățișând stejarul. „Pe mormântul la fetiță / Crește un pui de viță, / Pe mormântu la băiat / Crește un stejărel. / Vița cât creștea / Pe stejărel îl cuprindea”²².

Variate începuturi ale jurnalului oral se deschid cu formule inițiale tradiționale de genul: „Frunză verde: „Frunză verde de stejar, / S-o-ncuscrit doi pădurari” (Arionești – Soroca); „E, hai, verde de mărar, / A fost Feghea pădurar” (Sauca – Soroca); „Foaie verde de mărari, / O fost unu pădurari”. O altă formulă inițială are conținut peisagistic: „Într-o pădure întunecoasă / O căsuță se zărea” (Visoca – Soroca). O variantă amplă din satul Cotova începe cu dialogul aștrilor personificați – Soarele cu Luna: „Sî pune Soarili sî juri, / Cî nu-i dragosti pi lumi”, face parte din grupa cântecelor epice populare fantastice.

Finalul unor povestiri orale subliniază drama părinților rămași singuri, scoțând în prim plan chipul mamei care se autocondamnă de moartea fiicii. În Arionești „îndată s-o scos cântecul. Așa pi mini m-o informat când am fost eu la Arionești la Vasea Tincu. Că prin mahala acolo era o fată. Ș-un flăcău îmbla la dânsa... Și ce s-o pus ei la cali ș-o compus cântecul ista. Părinții Marusicăi când o aflat cine o compus cântecul, le-o cumpărat câte un rând de haine. O făcut o masă și i-o chemat pe dâșii ș-acolo i-o-mbrăcat. Le-o dat hainele ca mulțumire pentru cântec. Ii o compus și melodia și cuvintele. Cum compun acuma cântăreții. Cântau oamenii pe la șezători, pe câmp, în tăti părțile. Asta întâmplari o fost dreaptă, n-așă numa pi-auzite”²³.

Cântecul „Frunză verde de stejar” cu tematică familială din viața satului a pătruns și în unele scrieri literare din Moldova. În nuvela „Horodiște”, sat vecin cu Arioneștii, scriitorul Ion Druță, originar și el din aceste locuri (născut la Horodiște), prezintă rezumativ subiectul

²² 1987, Arionești – Dondușeni, inf. Rusu Vera a lui Toader, 76 de ani, col. Al. Furtună.

²³ 1987, s. Sauca – Dondușeni, inf. Sorbală Ion al lui Vasile, 69 de ani; col. Al. Furtună.

acestei creații răspândită în formă de jurnal oral, baladă familială, povestire simplă orală, amintire, reprezentată de multe variante provenite din diferite sate. Un motiv folcloric al acestui complex de creații orale transpare deslușit și în romanul „Frunțe de dor” de Ion Druță.

„S-a pornit (pădurarul – Al. F., Gr. B.), dar n-a făcut nici doi pași și a rămas trăsnet lângă căruța lui Vasile.

– Mă, a cui îi căruța?

– A mea.

– Ce ai tras-o pe mormânt?

– Care mormânt?!

În două clipe s-au adunat cu toții. La un pas de căruța lui Vasile cernea o cruce de lemn abea negrită de atâtea toamne.

– Cine-i îngropat aici, moșule?

– O fată de la noi... din Țaula.

– Da ce-au îngropat-o în pădure?

– Apoi de-aici, din pădure, i s-a tras moartea. A fost ‘pușcată (...).

– Da cine a împușcat-o, moșule?

– Feciorul pădurarului. A ibovnicit cu dânsa vre-o trei ani, – moșul s-a rezemat de căruța și a aprins o țigară.

Mare dragoste mai era. Apoi pe băiatul pădurarului l-au luat în armată, da în vreme asta părinții au măritat-o după Fedica cel șchiop, notarul.

– Ei, ei?

– Apoi, – bătrânul și-a lipit cu grijă țigara. A aflat el acolo, la oaste. S-a întors și i-a dat de știre să vie aici în poiană. Aici se întâlneau ei.

– Și a împușcat-o?

– Cică, ea singură l-a rugat...

O cioară somnoroasă a căzut de pe creangă și bătea nebună din aripi.

– Da unde-i feciorul pădurarului?

– Apoi că și el e aici... Amândoi sub cruce.

Moșul s-a apropiat, a ridicat de pe mormânt cele câteva fire de paie, căzute din căruța lui Vasile, și a rămas îngândurat cu ele în mână.

– Mare dragoste a mai fost... Frumoși erau amândoi. Și cântec a fost despre dânsii, n-ați auzit?

– N-am auzit”²⁴.

Interdicția de a călca cu roata căruței mormântul, locul unde „cernea o cruce de lemn”, ocolirea lui are funcție apotropaică, de ocrotire a celor vii de primejdii și de moarte, nerespectarea acestor interdicții putând avea urmări neprevăzute pentru cei în viață. Pădurarul, erou al

²⁴ Ion Druță, *op. cit.*, p. 388 – 389.

romanului, „a rămas trăsnit” lângă căruța lui Vasile trasă pe mormânt, a fost cuprins de spaimă, văzând nerespectarea obiceiului. Exista credința că acest fapt ar putea provoca nenorociri și să se răsfrângă asupra lor. Din tabloul „popasul cărăușilor în pădure la mormântul celor doi tineri” se pot desprinde credințe vechi cu sensuri mitice și acțiuni benefice ori malefice ale unor puteri aflate în lumea de dincolo, născându-se fiorul întâlnirii vieții cu moartea, la care omul trebuie să fie prudent și dator să respecte anumite interdicții.

Caracterul tematicii, modul desfășurării acțiunii determină încadrarea subiectului dat și a variantelor lui la grupa de creații familiale. Textele folclorice cunoscute prezintă multe forme intermediare: jurnal oral, cântec liric, baladă, povestire simplă orală, grupate în jurul aceluiași subiect, formând un întreg viu cu noi și noi variații. În structura subiectului este utilizat un fond artistic folcloric tradițional comun tuturor ținuturilor locuite de români: motivul baladic „Vai, sărmana turturică”, „Au fost odată doi iubiți”, „Soarele și Luna”, „Proba iubirii”, „Logodnicii nefericiți”, „Nevasta fugită”; totodată au fost atrase constante poetice rituale și ceremoniale (unele variante au contaminat fragmente de bocete).

Toate au jucat un rol de seamă la crearea cântecului zonal sorocean. Avem de față, deci, un complex de texte folclorice de răspândire zonală din mai multe localități din Valea Nistrului, care prin motivele contaminate și prin constantele poetice se integrează în contextul larg al cântecelor epice și lirice românești. Viitoarele culegeri și cercetări de teren vor releva importanța circulatorie a creațiilor populare din zona dată ca fenomen etno-folcloric sincretic.

TEXTE FOLCLORICE

Cântecul „Frunză verde de stejar” cu variante în transcriere fonetică limitată și intercalări de proză adaptată la vorbirea orală locală.

Sî pui soarili sî juri,
Cî nu-i dragosti pi lumi.
Da șî luna răspundea:
– Tași tu, soari, nu jura,
Tu răsai când înzîuazî
Ș'asfințăști când însăreazî,
Eu răsar la mezul nopții
Și văd dragostea la toți.

Ei, sărmana turturică,
Zboară, zboară pînă și chici
Ș-o zburat o apî albastrî,
E o tulburî și-o varsî,
Ș-o zburat o apî rea,
E o tulburî și-o bea,
Ș-o zburat pădurea deasî
Dupa viață îi nu-i pasî,
Ș-o zburat pădurea rarî,
În canton ea sî coboară.
În canton nu putea șide,
Căci inima o frige.
Din canton e când ișă,
Feghia sub copac stătea,
Pi Marușca o-mpușca.
E di mîinî sî ținea
Șî-n canton fugea.
Feghea la geam alerga
Și din gurî cuvînta:
– Dă drumu Marusă-n casî,
Cî lacrimili mă varsî.
– Eu drumu ții nu ți-oi da,
Cî mă tem cî mî-i împușca.
– Nu ti temi, Marusicî,
Eu mîna ți-oi lecui
Șî-mpreună om trăi.
Șî Marusea nu l-o ascultat,
Șî el cu forța a intrat,
Șî pi Marusea o-mpușcat-o,
Șî el sîngur s-o tăiet.
Pi Marusea cînd o-mpușcat-o,
Ea scria o scrisoricî,
Nu scriea cî o murit,
Da scriea, s-o logodit
Dupa fișioru craiului,
S-o dus în fundu raiului,
Dupa fișioru vîntului,
S-o dus în fundu pămîntului
Ș-o dat la o păsărică
Sî-i ducî scrisoarea mămici.

A.F., ms. 75, 1956, f. 35-37.

Inf. Leu Ileana Dumitru, 28 ani, s. Cotova, r-nul Drochia, Col.
Suveică R. D.

*

*

*

Un cântec tare frumos, de jale. Tăt satul l-o cîntat. Cine o format
acest cântec nu ştiu. Tare lung era el, da nu-l țin minte tăt.

Foaie verde de stejar,
A fost odată un pădurar
Și avea o Marusică
Tinerică, frumușică,
Iar Dumnezeu cel bun
I-a trimis un mire bun
Cu pămînt și cu avere
Și trăia fără plăcere.
Și Marusea cît trăia,
Tot stătea și se gîndea,
Iar Feghea o-ntreba:
– De ce stai Maruse așa?
– Feghea, mă gîndesc,
Că nu pot să te iubesc,
Că-l iubesc pe Ionel
Și-mi dau viața pentru el.
(E o avut un prieten în Vîsoca).
Iar Feghea s-o suparat,
Arma-n mîină a luat
Și-n sus a împușcat.
Marusea s-a speriat
Și îndată a zburat.
Vai, sărmana Marusică,
Zboară, zboară pîn ce pică.
Zboară peste-o apă lină
Cu Feghiuța ei de mîină,
Zboară peste-o apă albastră,
De-a ei viață nici nu-i pasă,
Zboară prin pădurea rară,
Că desară o să moară...

El mai este. Cum o luat el briciul și s-o tăiet.

Un frate de-a lui Feghea îmi povestea că îi trăiau în pădure la Vîsoca. Acolo tatăl ei era pădurar. (Informatoarea precizează, că ei trăiau în sat, în Arionești). Ș-o mers în ospeție la părinții ei. Da părinții o venit în sat, aici le era gospodăria. N-aveu să lese casa singură.

Sara, ci s-o suparat ii... El i-o zis:

– Dacă tu nu vrei să trăiești cu mine, eu am să te-mpușc.

Da e n-o crezut. Nu știu ce i-o mai răspuns. El o tras un foc. E s-o spăriet. N-o împușcat-o de odată. E s-o repezit repede și l-o apucat de gît și i-o strigat:

– Feghea, ce vrei să faci?

El o rezemat pușca de sobă. Și e mai porăie pin casă. Și cît o mai porăit pin casă o mai grăit amîndoi, e o crezut că el o uitat. Poate e cu gîndu să fugă o deschis ușa și-o ișit în tindă. Da el atunci, cînd o pășit pragul să iasă din casă, o împușcat-o. El o luat briciul și și-o tăiet gîtița. Îndată n-o murit. Tot îl cosă, îl cosă, da el rupe și rupe. El chiar o vrut să moară. Ii amîndoi o fost frumoși, da nu știu ce viață urîță o avut. E o căzut cu fața în jos în tinda cantonului. Cînd o venit părinții nu se vede cantonul de norod. Din spate o-mpușcat-o. Părinții lui s-o dus și-o cerut voe de la părinții Marusei ca să-l îngroape și pe dînsul alătura. Părinții îi n-o dat voe. El trăie încă cînd o înmormîntat-o pe dînsa.

1987, Arionești – Dondușeni, inf. Mazurac Maria a lui Toader, 59 de ani; col. Al. Furtună.

*

*

*

Foaie verde de stejar,
S-o-ncuscrit doi pădurari,
Unu ave o Marusică
Tinerică, frumușică,
Iar și Dumnezeu cel bun
I-o trimis un mire bun
Cu pămînt și cu avere,
Ca s-o ieie de femeie.
Intr-o joi de la amiază
Marusica rău oftează,
Că i-o venit un dor de mure,
Ca să plece la pădure.

Știu, că mure n-au găsit,
Viața ei s-au bocit.
Mărgînd prin pădure ea,
Povestindu-i maică-sa:
– Marusică, dragul mamei,
Te-am visat între icoane,
Marusică te-am visat,
Că Feghea al tău bărbat
O venit și te-o-mpușcat.
– Taci, măicuță, nu-mi mai spune,
Visurile toate-s minciune.
Întorcîndu-se spre canton,
Zărește e un om.
Și venea el așa,
Parcă aduce ceva.
Se uită Marusea-n zare,
Are pușcă de vînătoare.
Marusea la canton au alergat,
Și ușile au încuiat.
Feghea strigă: – e zăvorul,
S-au aprins în mine dorul,
Întîi să te sărut mi-i dor
Și apoi să te omor.
– Te rog, Feghea, iartă-mă,
De la moarte scapă-mă.
– Tu demult să te rugat,
Acuma să fost iertată,
Da-mi spunea-i că n-am avere
Și nu vrei să-mi fii femeie.
Și Feghea au împușcat-o,
El gîtița s-au tăiat.
I-au învălit într-un oghial,
I-au trimăsu la spital.
La spital, la domnu Ursu
Pentru fata lui Ion Rusu.

Cîntecul l-am învățat de la mama Marusicăi. E mi-o povestit. Feghea era la armată. El o venit acasă ș-o dat de scrisoare la dînsa în buzunar. Și s-o-nceput a certa. El s-o dus la naș-s-o și o luat pușca. L-o-ntrebat, unde te duci? Ei, m-a duc la vînat. Ei erau la canton (ori

pădurea Vîsocii ori Crișcăuțului). [Zice că era așa o fată de frumoasă, nici păreche în lume n-ave. Și el era frumos.] E o încuiet ușa cînd l-o văzut pe dînsu cu pușca. Că mă-sa visase și i-o spus:

– Iau-te, dragul mamei, te-am visat între icoane și Feghea vroia să te împuște.

– Ei, nu mai spune, că visurile-s minciuni.

Povestea Natalia, mama ei și plînge. Iaca, măcar cîntec i-o rămas. El o strigat la dînsa să-i deie drumu:

– Nu te teme că n-am să-ți fac nică.

Și e i-o dat drumu. Zice că el o împușcat-o. El gîtița și-o tăiet-o. De ce îl lecuie sî rupe gîtița înapoi. E pe loc o fost moartă. Zice că nu erau căsătoriți, el o venit de la armată.

1987, Arionești – Dondușeni, inf. Tricolici Lida a lui Vladimir, 45 de ani; col. Al. Furtună.

*

* *

Mama Marusicăi spune că e nu prea o vrut s-o deie după Feghea. Spune la țesut la Tricolici Lida.

Cînd arunca așa ochii parcă intra în om. Așa frumoasă era (e vorba de Marusica – A. F.).

1987, Arionești – Dondușeni, inf. Rusu Vera a lui Toader, 76 de ani; col. Al. Furtună.

*

* *

E hai verde de-o mărar, (se repetă)

O fost Feghea pădurar

Ș-a avut o Marusică

Nu prea mare, nu prea mică,

Marusica cum era,

Ea pe Feghe nu-l iubea

De năduhul ce-l avea...

Niș nu be, niș nu mînca

Merge prin pădurea rară,

Se-ntîlni cu Feghea-n cale.

Feghea, soțul meu cel drag,

Inima nu ni-i întreagă,

Mă doare pe jumătate

Și-mi arată semn de moarte.

Marusico, nu te teme,
Mai sunt zile, este vreme.
Marusica o fugit
La cardon ea s-a oprit.
Atunci Feghea o strigat:
Marusico, jos să stai,
Că de-acuma zile n-ai!
Dintr-o tufă de liliac
O făcut din pușcă bah,
Dintr-o tufă de sulcină
O-mpușcat-o drept în mînă.
Marusica o răcnit
Ș-o strigat la păzitor:
Scoateți-mă, c-o să mor!
Păzitoriu o venit,
Marusica o murit,
Păzitoriu veste-o dat,
Mama ei cînd o aflat,
Așa frumos a mai bocit.
Fata mamei, Marusică,
Te-am crescut de mititică,
Nu știu dragă ce-ai făcut,
Căci nădejdea mi-ai pierdut,
Mi-ai pierdut nădejdea toată,
Căci de-acuma nu am fată.
Te-am crescut pe mîna dreaptă,
Să am fată pîn la moarte.
Mama ei cînd a auzit,
Așa frumos a mai bocit.
Bucură-te cimitir,
Că ți-aduc doi trandafiri,
Nu-i aduc ca să-nflorească,
Da-i aduc să putrezească.

Pe dînsul l-o luat la spital la Soroca și i-o cusut gîtița. El o băgat degetul în cusătura ceea și-o rupt-o.

1987, Sauca – Dondușeni, inf. Sorbală Ion a lui Vasile, 69 de ani și Maranciuc Ion a lui Ion, 74 de ani; col. Al. Furtună.

*

*

*

Fata asta o fost din s. Horodiște. Și e o avut prieten. Părinții o vrut s-o deie după băietu lui Vasile Nevoe. Da fata n-o vrut să se ducă. E ave

prietenul ii, pe Ionel. Ş-atuncea părinţii o dat-o cu de-a sîla după băietul
cela de pădurari. Pe urmă el se duce cu vînatul prin pădure. Da el, Ionel
vine şi prieteneu. Intr-o zî ii stau pe prispă, cum erau casele înainte.
Bărbat-s-o vine de la vînat. O întrat în casa cei veche ş-o buhnit pe
fereastră. Zice, Marusea, m-a iubeşti pe mine? Da e:

– Eu nu te pot iubi pe tine de loc

Că-l iubesc pe Ionel

Şi-mi dau viaţa pentru el.

O luat puşca ş-o-mpuşcat-o. El îndată şi s-o tăiet. Părinţii o luat şi
i-o-nmormîntat. Ş-ap o compus un cîntec. L-am învăţat de la surorile mai
mari, de la părinţi. Se cînta la şezători, pe la clăci, la prăşit cînd se
strîngeu prăşitori.

Într-o pădure-ntunecoasă

O căsuţă se zărea,

Pe o prispă mică, joasă

Marusica tristă sta,

Iar alătura de dînsa

Feghişor care o iubea.

Ş-o-ntrebă cu dulci cuvinte:

– Spune-mi, Maruse, mă iubeşti?

Ea-i răspunde supărată:

– Nu te pot iubi de loc,

Că-l iubesc pe Ionel

Şi-mi dau viaţa pentru el.

Feghişor s-a suparat,

Puşca-n mîna a luat

Pe Marusea o-mpuşcat

Şi el singur s-o tăiat.

Părinţii cînd o aflat.

Şapte muzici au chemat,

Şapte muzici au cîntat,

Şapte clopote au sunat.

1987, Vîsoca – Donduşeni, inf. Nasata Vera a lui Nicolae, 55 de
ani; col. Al. Furtună.

Marusea o fost flică de pădurar. E o trăit un timp cu dînsu şi de
acolo o vrut să-l lepede. Lui tare i-o plăcut de dînsa. Şi s-o gîndit, decăt
să mă despart de dînsa, mai bine o omor şi pe dînsa şi pe mine. Mama sa
o visat un vis rău şi-i spune:

- Marusica, dragu mamei,
Te-am visat între icoane.
Da e:
- Taci, mămică, nu mai spune,
Visurile toate-s minciune,
Mergi, mămică, sănătoasă
Că eu mă-ntorc înapoi acasă.

Și e cînd o venit în pădure Feghea o urmărit-o ș-o-mpușcat-o în canton. El s-o tăiet cu briciu, îndată l-o transportat la spital, i-o cusut gîtița. El o rupt ața de la gît. Din asta i s-o tras moartea.

Foaie verde de mărari,
O fost un pădurari
Și ave o Marusică
Tinerică, frumușică,
Iar și Dumnezeu cel bun
I-o trimis un mire bun,
Ca s-o aibă de soție,
Da și mama ii cu dor,
Vine la Marusea-n zbor
Și Marușei îi spunea,
Ce vis e o visat.
Marusica, dragul mamei,
Te-am visat între icoane.
Taci, mămică, nu mai spune,
Visurile toate-s minciune
Mergi, mămică, sănătoasă,
Eu m-a-ntorc înapoi acasă.
Of, săraca Marusică,
Cum e zboară pîn nu chică.
Zboară prin pădurea deasă,
De-a ei viață nici nu-i pasă,
Zboară prin pădurea rară
Se-nfîlnea cu Feghea-n cale.
De la Feghea cere ertare,
Feghea iia îi spunea:
Eu iertare ție ț-o-i da,
Arma cînd oi descărca.
Marusica tot fugea,
Da și Feghea o urmărea,
În tinda cantonului
În mijlocul codrului,

El arma o descărca
Și cu briciul se tăia,
El cu briciul s-o tăiat
La spital l-au transportat.
La spital gîtița i-o cusut-o
Ș-o vrut să facă bine
Din spital cu tăișă,
El ața de la gît rupe.
L-o cusut a doilea oară
Și n-o mai avut scapare.

1987, Criscăuți – Dondușeni, inf. Cazacu Irina a lui Ion, 65 de ani; col. Al. Furtună.

Résumé

Les auteurs analysent les variantes d'une chanson répandue dans quelques localités de la région de Soroca. La confrontation des informations documentaires avec le faits reflétés dans le création folkloriques éclaire le processus si compliqué et si investigue de l'imagination populaire comme acte de création, élargit l'horizon du folklore comme phénomène vivant, perpétuel et contribue a la compréhension de la relation entre les événements concrètes et la modalité dont ils sont reflétés artistiquement.

Les variantes de la chanson „Foaie verde de stejar” ont parrues en vertu des faits réels. Elles contiennent influences et associations des motifs qui font partie des créations épiques chantées et de la lyrique populaire qui a comme thème la famille. Les personnages astrales, Le Soleil et La Lune renvoient aux sujets de résonance archaïque.

La partie la plus stable des textes est faite ses sujets traditionnels „Vai, sârmana turturică”, assume et amplifie „Au fost odată doi iubiți”, l'alegorie de la mort-mariage, le rêve prophétique, des formules poétique différentes, des dialogues lyriques(a la première personne), toutes y concentrées pour donner de l'expression artistique aux faits concrètes.

Au sujet de l'origine de la chanson „Frunză verde de stejar” (statu nascendi), les documents d'archive découvertes renvoient a la source réelle de la création. Les actes de jugement de Fiodor Vasile Nevoie de village de Arionesti pour avoir tue sa femme Maria et son suicide ultérieur confirment ce qu'on a raconte dans les créations populaires.

CU PRIVIRE LA CÂNTECUL POPULAR PASCAL. UNELE REFLECȚII ASUPRA ISTORIEI ȘI STADIULUI ACTUAL AL PROBLEMEI

Vasile Chiseliță

Cercetările istorice, folcloristice, antropologice, filologice, teologice converg spre ideea că creștinismul în spațiul popoarelor traco-dacice are o adâncime de aproape două milenii. Creștinarea strămoșilor noștri s-a făcut concomitent cu cea a grecilor și romanilor din Macedonia și Iliria, începând cu sec. I d. Hr., când pe teritoriul Daciei (Scitia Minor, actuala Dobroge) este consemnată activitatea apostolică a Sfântului Andrei, fratele Sfântului Pavel. Aceste date sunt relatate de istoricul alexandrin Origen (începutul sec. al III-lea), fiind preluate de către Eusebiu din Cezareea (anul 324 d. Hr.). Scriitorul african Tertullian (anii 200-206 d. Hr.) menționează printre creștinați și pe daci, alături de locuitorii teritoriilor spaniole, galice, sarmatice și germanice¹.

Folclorul oferă exemple concludente probând existența unui îndelungat proces de interacțiune dintre vechile concepții sacrale păgâne și cultul religios creștin. Printre acestea, specialiștii remarcă, de regulă, colinda, cântecul de stea din ciclul Crăciunului, Anului Nou și Bobotezei, cântecele de Florii, legendele despre Maica Domnului, anumite specii din cadrul obiceiului nupțial ș. a., simbolistica creștină a acestora având o adâncime istorică de cel puțin de un mileniu și jumătate². Drept argument în favoarea vechimii creștinismului la români îl constituie originea latină a celor mai importante noțiuni confesionale, proximitatea geografică față de marile centre ale Bizanțului, subordonarea canonică față de primele eparhii din Constantinopol (Iustiniana Prima, anul 535 d. Hr.), intensă viață monahală în teritoriu etc.

¹ Vezi: Elisabeta Moldoveanu, *Folclorul și muzica religioasă la români și la popoarele balcanice*, în „Datini”, nr. 3, 1993, p. 36-37; Gh. Ciobanu, *Adoptarea muzicii bizantine ca muzică de cult. Vechime. Căi de pătrundere*, în „Studii de etnomuzicologie și bizantinologie”, vol. III, București, 1992.

² Sabina Ispas, Constantin Brăiloiu, *Sub aripa cerului. Comentarii etnologice asupra colindei și colindatului, Colinde și cântece de stea*, București, 1998; Gh. Ciobanu, *op. cit.*, p. 54: „Istoricii sunt de acord, în general, că ritul creștin era deja răspândit în secolele IV-V pe întregul teritoriu locuit de daco-romani”.

Un fenomen puțin cunoscut îl reprezintă așa-numitul *cântec popular pascal*. Similar sub aspect tematic cântecului de stea, axat pe motivele biblice ale patimilor, crucificării și învierii Mântuitorului, pe legendele Maicii Domnului, acest cântec exprimă una din formele religiozității populare, care, paradoxal, nu s-a bucurat încă de o tratare specială și aprofundată în etnomuzicologia românească. Fie din cauza unei frecvențe reduse în teritoriu, fie din lipsa unui repertoriu suficient de reprezentativ, acest subiect pare să nu fi interesat pe cercetători prea mult, cu excepția, poate, a lui Constantin Brăiloiu și G. Breazul, care au abordat problema în mod polemic, vis-a-vis de conținutul a două culegeri de folclor³.

Cântecul pascal a devenit cunoscut opiniei largi din Republica Moldova abia în ultimii 8-10 ani, grație unor festivaluri tematice, ajunse în anul 2000 la cea de a II-a ediție, cât și unor emisiuni radiofonice și televizate. Printre principalii animatori ai acestora se află folcloristul Andrei Tamazlăcaru și membrii Ansamblului etnofolcloric „Tălăncuța”, activând sub egida Uniunii Muzicienilor. Originalitatea și unicitatea unor astfel de festivaluri este cu atât mai manifestă, cu cât în alte zone ale arealului etnic românesc nu au fost, din câte știm, înregistrate. Surpriza aproape absolută o constituie însă orientarea enunțată spre valorificarea cântecului „popular” pascal, înțelegând prin aceasta o specie distinctă, de origine, sau, cel puțin, de largă circulație folclorică. Pe linia unor astfel de preocupări se înscrie și colecția de cântece populare pascale a aceluiași Andrei Tamazlăcaru⁴, apărută în anul 1996, cuprinzând 33 de creații, grupate în trei compartimente: I) colinde cu subiect pascal; II) cântece despre patimile lui Hristos; III) cântece despre învierea lui Hristos. Colecția reprezintă una din cele mai voluminoase publicații cunoscute în folcloristica românească, având ca subiect cântecul pascal.

Remarcabile prin aspectele lor culturologice, estetice, religioase, educative, propagandistice, amintind întrucâtva de fenomenul misionarismului creștin la această răspântie de milenii, atât festivalurile, concertele, emisiunile radiofonice și televizate, cât și colecția citată au darul de a ridica însă o problemă de actualitate a folcloristicii și etnomuzicologiei privind obiectul în cauză, statutul ontologic, geneza, tipologia și evoluția lui în tradiția orală românească.

³ Este vorba de colecțiile: Gh. Cucu, *200 colinde populare culese de la elevii Seminarului Nifon în anii 1924-1927*, ediție postumă îngrijită de Constantin Brăiloiu, București, 1936; G. Breazul, *Colinde*, Craiova, 1938.

⁴ Andrei Tamazlăcaru, *Cântece populare pascale*, Chișinău, 1996.

Tratarea științifică a acestor chestiuni ar constitui obiectul unor ample studii, inexistente, din păcate, în bibliografia de profil. În cadrul restrâns al prezentului demers, ne propunem să elucidăm câteva aspecte ce țin de istoricul problemei, cu referire la unele concepții despre cântecul religios la români, încercând o succintă analiză a materialului colecției citate mai sus.

În pofida adâncimii istorice a creștinismului în etnogeneza poporului român, atestările documentare privind viața muzicală creștină sunt destul de sărace și relativ tardive. Un prim document îl constituie lucrarea lui Niceta din Ramesiana, de presumtivă origine dacică, despre psalmodia liturgică din Dacia, datând din sec. al IV-lea, care a avut un rol important în creștinarea populației autohtone⁵. Raporturile cântului religios creștin cu creația populară se profilează mai ferm abia în Evul Mediu, odată cu mărturiile scrise ale unor clerici referitoare la obiceiurile legate de tradiția colindatului. Sunt cunoscute, spre exemplu, consemnările critice ale pastorilor protestanți Gaspar Heltai din Cluj (secolul al XVI-lea) și Andreas Mathesius din Ceargăul Mic, jud. Alba (secolul al XVII-lea). La acest capitol se înscriu și mărturiile unor letopisețe (a lui Nestor din secolul al XI-lea, Grigore Ureche și Miron Costin din secolele XVI-XVII) și cronici străine, ca cea a lui Franco Sivori (secolul al XVI-lea), Paul de Alep, Nicolo Barsi și Bandinus (secolul al XII-lea), precum și relatările lui Dimitrie Cantemir (*Descrierea Moldovei*), Franz Sulzer (*Istoria Daciei Transalpine*) din secolul al XVIII-lea ș. a.

Mărturii mai concludente despre cântul religios se înregistrează în secolele XIX-XX, odată cu apariția unor colecții de colinde și cântece de stea, precum și de cântări duhovnicești. O importanță deosebită o are, în special, cântecul de stea despre Nașterea lui Iisus Hristos. Introdus treptat în circulația folclorică, începând cu veacul al XVII-lea, prin concursul unor preoți, dascăli și cântăreți de strănă, acest cântec ocupă poziții tot mai sigure în repertoriul tradițional de Crăciun⁶. La ascensiunea sa folclorică au contribuit și unele tipărituri creștine, printre care cunoscuta „*Psaltire în versuri*” a lui Dosoftei, numeroase manuscrise de inspirație bogumilică. După aprecierea lui Mircea Eliade, variantele orale ale acestora din urmă „au jucat, timp de multe secole, un rol în religiozitatea populară”⁷.

⁵ Octavian Lazăr Cosma, *Hronicul muzicii românești*, București, 1973, p. 58.

⁶ Emilia Comișel, *Colindele religioase (încercare de tipologie literară-muzicală)*, în „Imagini și permanențe în etnologia românească”, Chișinău, 1992, p. 129-139.

⁷ Mircea Eliade, *Istoria credințelor și ideilor religioase*, vol. III, Chișinău, 1992, p. 193.

O altă sursă a cântecului de stea o poate constitui mișcarea creștină occidentală de tip protestatar, al cărei instrument de convertire a populației a servit cântul spiritual, imnul religios. Printre acestea se înscriu sectele kathare din secolul al XII-lea, precum și mișcările reformate luterane și calvine de mai târziu (secolul al XVI-lea). Acestea din urmă au avut o înrâurire simțitoare în ținuturile transilvănene, mai cu seamă, în împrejurimile zonelor locuite de sași și unguri. Se știe că în scopuri prozelitare acestea au susținut traducerea diferitor imnuri în limba română, fapt ce a introdus deseori o anumită confuzie și suspiciune în relațiile interconfesionale ale ortodocșilor cu alte culte creștine, condiționând o atitudine refractară față de cântările pascale colective extraliturghice. O mare parte a clericilor ortodocși n-au susținut astfel de manifestări cu caracter autonom, neghidate de tipicul bisericesc. Cântările despre patimile lui Hristos se execută, de regulă, doar în cadrul liturghiei din Săptămâna Mare (a Patimilor), situație valabilă și astăzi pentru zona Basarabiei și Bucovinei. Cântecele despre Maica Domnului, Sfânta Cruce, nașterea, patimile, crucificarea și învierea lui Iisus se identifică, în concepția populară, cu colindele de Crăciun.

Un rol important în propagarea cântărilor extraliturghice despre patimile lui Hristos îl are mișcarea neoprotestatară de tip evanghelic, care a luat o amploare deosebită în ultimii ani. Inspirată din cultul evanghelic american, cu rădăcini în formele religiozității protestante din secolul al XVIII-lea, această mișcare tinde să atragă sub propria oblăduire tot mai multă populație ortodoxă, inclusiv prin impunerea unor paradigme muzicale noi. Printre acestea și cântul pascal despre patimile lui Hristos, o reeditare a convențiilor evanghelice americane, bazate pe cântările colective ale Bibliei și ghidate de textele unor tipărituri speciale. Istoria acestor convenții de „gospel-singing” o examinează muzicologul american David H. Stanley, relevând rolul textului scris, al tipăriturilor, în promovarea cântărilor imnice⁸.

Printre primele publicații de cântece de stea se înscriu culegerile lui Ioan Tincovici (*Cântări dumnezeiești*, Buda, 1815) și *Versurile misicești* ale lui Anton Pann (1830). Ele fac referire la posibilitatea interpretării „și la învierea Mântuitorului nostru Isus Hristos”⁹. Obiceiul cântării pascale este consemnat în *Colindele Crăciunului și ale Pascilor*

⁸ David H. Stanley, *The Gospel-Singing Convention in South Georgia: The Epistimology of Horror Story*, în „Journal of American Folklore”, vol. 95, nr. 375, Washington, 1982, p. 1-32.

⁹ G. Breazul, *Colindele...Întâmpinare critică*, în „Melos”, vol. IV, Craiova, f. a., p. 183.

de Petru Băncilă (Sibiu, 1875). În prefața colecției, autorul specifică caracterul sporadic și cu totul excepțional al colindatului de Paște, precizând că doar „pre alocurea colindă **chiar și la Pasci**”¹⁰ (subl. n.). O sumară mențiune despre „colindele de Paști” bucovinene o aduce, fără a da vreun exemplu, I. Vorobchievici în tomul etnografic *Die osterreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild, Bucowina* (Wien, 1899). O primă consemnare etnografică a cântecului pascal se relevă în lucrarea lui Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la român* (vol. I, II, prima ediție, București, 1899, 1901). Reputatul teolog și etnograf susține că imnuri și versuri ale învierii se întâlnesc „numai în Transilvania”, fiind cântate a doua zi, după liturghie, „la Prânzul Paștilor, de sufletul celor repausați”, fiind susținute de către preot și cântăreții de strănă¹¹. Textele celor patru cântece relevă înrudiri tematice evidente cu conținutul cântecelor de stea și cu cel al Troparului Învierii, ceea ce accentuează caracterul bisericesc, liturgic, al acestui obicei. Autorul, bucovinean de origine, nu face însă nici un fel de referire la cântecele pascale din Bucovina, în contradicție oarecum cu afirmațiile lui I. Vorobchievici.

Un prim exemplu muzical, pretins a fi o colindă de Paști, apare în colecția postumă a lui Gheorghe Cucu, despre care, în prefața lucrării, Constantin Brăiloiu susține că ar fi „singura colindă propriu-zisă de Paști cunoscută până azi”¹². Aflat într-o aprigă dispută științifică cu Brăiloiu, G. Breazul verifică informațiile furnizate de pe teren de Gh. Cucu, constatând la informatorul citat că „nu este de Paști, e de Sfântul Vasile” și că a fost învățată de la un transilvănean, menționând totodată că „nu i-a spus lui Cucu că este de Paști”¹³. Aceste informații introduc un mare echivoc, fiind dovada unor erori metodologice în documentarea faptelor de folclor. Ele ridică serioase suspiciuni în privința temeiniciei informațiilor din unele tipărituri. Valabilitatea cântecului pascal în tradiția populară pare pusă astfel sub semnul întrebării.

Doi ani mai târziu însă, chiar G. Breazul publică o bogată colecție de colinde (Craiova, 1938), incluzând între cele 300 de exemplare și patru „colinde de Paști”¹⁴. Bazat pe experiența echipelor monografice conduse de Dimitrie Gusti, Constantin Brăiloiu afirmă că „nu poate fi vorba de colinde de Paști”, reproșându-i lui Breazul netemeinicia

¹⁰ *Ibidem*, p. 182.

¹¹ Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la Români*, vol. II, București, 1994, p. 221-222.

¹² Gh. Cucu, *op. cit.*, p. 5.

¹³ G. Breazul, *Colindele...*, p. 181.

¹⁴ *Idem*, *Colinde*, p. 469-474.

informațiilor, nesiguranța surselor, apelul la tipărituri dubioase etc.¹⁵. Din cele patru colinde pascale expuse, doar una este obținută de la un seminarist transilvănean, din Ocna Sibiului. Informațiile privind circumstanțele execuției („în turla bisericii”, „în sunetul clopotelor, cu fete și feciori”) probează ideea relației aceluși colind cu ceremonialul liturgic¹⁶. Nu este vorba, deci, de o circulație extraliturgică, folclorică.

Mai mult decât atât, două din cele patru colinde (nr. 299, 300) poartă pecetea unor execuții dialogate, invocând numele diferitor personaje biblice, specifice misterilor catolice medievale¹⁷. Astfel, problema funcționalității reale a cântecului pascal în tradiția populară românească rămâne învăluită într-un mister.

Din anul 1938 până în 1996 nu s-a publicat vreo colecție specială, cea a lui Andrei Tamazlăcaru fiind în felul ei un unicat. Principalele manuale de folclor românesc, ca cel al Emiliei Comișel¹⁸, I. Nicola, I. Szenik și Tr. Mîrza¹⁹, Gh. Vrabie²⁰, Gh. Oprea și L. Agapie²¹, al autorilor din Basarabia²², precum și studiile fundamentale ale lui P. Caraman²³, M. Brătulescu²⁴, S. Ispas și Const. Brăiloiu²⁵, cele șase volume din seria *Folclorul zonal al Moldovei* (Chișinău)²⁶ nu fac referințe exprese la existența în cadrul tradiției a speciei „colinda de Paști”. Nici antologiile cunoscute de colinde, ca cele ale lui S. Drăgoi²⁷, I. Datcu²⁸, G. Ceacovschi-Mereșanu²⁹, C. Ionescu³⁰, I. Mărgineanu³¹, nici lucrarea lui

¹⁵ Idem, *Colindele...*, p. 180-182.

¹⁶ *Ibidem*, p. 182.

¹⁷ Gh. Vrabie, *Folclorul. Obiect, Principii, Metodă, Categorii*, București, 1970, p. 470-491.

¹⁸ Emilia Comișel, *Folclor muzical*, București, 1967.

¹⁹ I. Nicola, I. Szenik., Tr. Mîrza, *Curs de folclor muzical*, București, 1963.

²⁰ Gh. Vrabie, *op. cit.*

²¹ Gh. Oprea, L. Agapie, *Folclor muzical românesc*, București, 1983.

²² *Creația populară: Curs de folclor românesc din Basarabia, Bucovina și Transnistria* (sub red. Gr. Botezatu, N. Băieșu ș. a.), Chișinău, 1991.

²³ Petru Caraman, *Colindatul la români, slavi și alte popoare*, București, 1983.

²⁴ Monica Brătulescu, *Colinda românească*, București, 1981.

²⁵ Sabina Ispas, Constantin Brăiloiu, *op. cit.*

²⁶ Vezi volumele: *Folclor din părțile Codrilor* (Chișinău, 1973); *Folclor din Bugeac* (Chișinău, 1983); *Folclor din nordul Moldovei* (Chișinău, 1983); *Folclor din Stepă Bălților* (Chișinău, 1986); *Folclor din Câmpia Sorocii* (Chișinău, 1989); *Folclor din Țara Fagilor* (Chișinău, 1993) ș. a.

²⁷ Sabin V. Drăgoi, *303 colinde cu text și melodie*, Craiova, 1931.

²⁸ Iordan Datcu, *Colindă-mă, Doamne, colindă! Colinde populare românești*, vol. I., II, București, 1992.

²⁹ Gleb Ceacovschi-Mereșanu, *Lerui, ler*, Chișinău, 1986.

³⁰ Constantin Ionescu, *Colinde din Transnistria*, Chișinău, 1994.

P. Sârcu³² ș. a. nu aduc referințe la cântecul pascal. Colecția de cântece a lui A. Buzera³³ nu aduce exemple noi, reiterându-le, de fapt, pe cele cunoscute la G. Breazu la capitolul *Colinde și cântece de stea*.

În diferite colecții apar trimiteri doar la obiceiul Lăzărelui de Florii, cu precizarea specificității lui în zonele sudice. În repertoriul de Florii, Constantin Brăiloiu distinge două tipuri tematice de bază: unul legat de semnificația Sâmbetei lui Lazăr, iar altul de cea a intrării lui Iisus în Ierusalim³⁴. Numit „Salcia”, acest obicei reprezintă în Muntenia o procesiune cu cântec, însoțită de preot, cântăreți de strănă și de școlari³⁵. Documentele mai amintesc și de obiceiul Joimărițelor, specific Olteniei și Munteniei, structurat după datina colindului³⁶, precum și de cel al Toconelelor din Săptămâna Patimilor³⁷. Cercetările de teren din sudul Basarabiei atestă existența obiceiului „Sălcioara”, cu o simbolistică similară datinii din Muntenia (E. Junghietu, 1974, fondul Academiei de Științe a Moldovei). La acest obicei participă fete nemăritate, care-și menesc ursitul aruncând cununi împletite din salcie pe apa unui râu în Duminica Floriilor.

Cercetarea Constanței Cristescu despre cântecul de pelerinaj din Transilvania³⁸, dezvăluie o categorie distinctă, axată pe texte latreutice ținând de cultul Fecioarei Maria, de execuție în grup, în cadrul ceremonialului legat de sărbătoarea respectivă de la 15 august. Autoarea precizează apartenența acestei categorii la un strat mai recent al folclorului românesc din zona Transilvaniei. Cu rădăcini în cultura catolică din secolele XVI-XVII, reiterând motive din ciclul tematic despre Fecioara Maria, patimile Mântuitorului, Sfânta Cruce, cântecele de pelerinaj relevă înrudiri cu cântecul de stea, axat pe o melodică de origine cultă, semicultă, cu stilul romanței și al cântecului propriu-zis, îmbrățișând o versificație diversă, deseori diferită de cea populară.

Conținutul colecției lui Tamazlăcaru prezintă asemănări izbitoare cu tematica cântecelor de stea, colindelor de Crăciun și cântecelor de

³¹ Ion Mărgineanu, *Florile dalbe, flori de măr*, Alba Iulia, 1991.

³² Polihronie Sârcu, *Îz bâta bessarabskih rumân (Din viața românilor basarabeni)*, Sankt-Petersburg, 1914.

³³ Alexie Buzera, *Toată suflarea să laude pe Domnul*, Craiova, 1992.

³⁴ Constantin Brăiloiu, *Opere*, vol. VI, București, 1998, p. 275-278.

³⁵ Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 71-75.

³⁶ Ion Ghinoiu, *Colindatul cu Joimărica*, în „Datini”, 1993, nr. 1.

³⁷ Constantin Brăiloiu, *op. cit.*, p. 189.

³⁸ Constanța Cristescu, *Pelerinajul și cântecul de pelerinaj din Transilvania*, în S.C.E, tom VIII, serie nouă, București, 1994, p. 137-153.

pelerinaj, ceea ce sugerează ideea unui fenomen ciclic în cultura populară. Însă din lipsa unor informații pertinente de teren, a unor fundamentări teoretice, nu pot fi trase la ora actuală concluzii certe privind statutul ontologic, baza socială, originea, circulația, structura repertoriului, tipologia tematică și stilistică a cântecului pascal. Unele observații, cu caracter preliminar, pot fi însă făcute.

De remarcat, mai întâi, eterogenitatea surselor materialului. Specificările autorului sugerează că din cele 33 de creații, trei sunt preluate de la G. Breazul și S. Drăgoi, 14 de la informatori rurali, 14 de la preoți, biserică sau mănăstire, două de la studenți din Chișinău. Nu se precizează însă statutul social al informatorilor rurali, ritul lor confesional, ceea ce introduce un anumit echivoc în aprecierea surselor repertoriului.

Compartimentarea apare deseori confuză. Primul capitol (*Colinde cu subiect pascal*) nu stabilește o demarcație clară pe criterii tematice, funcționale și structurale. Nu este certificată apartenența pieselor la obiceiul colindatului de Paști sau la alte obiceiuri, care pot fi încadrate eventual într-o categorie mai largă a cântecului popular de cult, unde pot fi incluse atât colinda de Crăciun și cântecul de stea, cât și cântecele de pelerinaj, inclusiv cântările spirituale de tip protestant. Colinda de la p. 27, culeasă în nordul Bucovinei, spre exemplu, reprezintă, de fapt, un cântec de stea la Crăciun, pe care l-am identificat personal în cercetările de teren. Conținutul unor piese nu indică o relație expresă cu sărbătoarea Învierii, precum cele de la p. 58, 60, pe care A. Buzera le clasează în colecția sa la compartimentul *Pricesne și imnuri religioase*³⁹. Colinda de la p. 11, preluată de la G. Breazul, nu figurează în compartimentul *Colinde pe Paști* al acestuia. Multe piese vădese prin conținutul lor relații cu simbolica cântecelor de pelerinaj, accesând texte latreutice, dedicate Sfintei Maria și Zilei Crucii, ca cele de la p. 34, 36, 40, 54, 64 (ultimul cules în Transilvania). O bună parte se identifică cu conținutul cântecelor de stea, reiterând motivele trădării, vinderii și răstignirii lui Iisus, ca cele de la p. 23, 26, 27. Acestea par a fi prezente și în colecția de colinde din Transnistria a lui C. Ionescu⁴⁰. Unele pot fi creații personale ale informatorilor, axate pe o melodică romanțardă, ca cele de la p. 74 și 76, culese de la Ion Bujniță (Costești, Râșcani).

Atât versificația, cât și structura ritmică a unei bune părți a materialului, denotă o origine cultă sau semicultă, probabil de o circulație redusă, care încă nu s-a cristalizat într-un repertoriu bine delimitat

³⁹ Alexie Buzera, *op. cit.*, p. 10.

⁴⁰ Constantin Ionescu, *op. cit.*, p. 9, 22, 45, 72.

funcțional și tematic. De o frumusețe înduioșătoare, cu valențe estetice, moralizatoare și culturologice certe, materialul prezentat de A. Tamazlăcaru nu are, totuși, darul de a consacra existența unei specii distincte a cântecului pascal în folclorul românesc. Această sarcină pare a fi sarcina unor viitoare cercetări de teren și studii științifice, efectuate în baza unei metodologii complexe și multidisciplinare. Până atunci, nu se poate afirma sau infirma valabilitatea ontologică a cântecului pascal. Trebuie să-i fim recunoscători autorului pentru meritul incontestabil de a fi sensibilizat opinia publică asupra unui subiect, pe cât de profund, pe atât de valoros.

Résumé

La chanson populaire pascalaise similaire, du point de vue thématique, à la chanson d'étoile, est centrée sur les motifs bibliques des souffrances, du crucifiement et de la résurrection du Christ, sur les légendes de la Vierge, en exprimant une des formes de la religiosité populaire, trop peu approfondie par l'ethnomusicologie roumaine.

Au delà des facteurs qui ont influencé et impulsé le chant religieux (le mouvement chrétien occidental protestataire, les ouvrages imprimés chrétiens, le mouvement néo-protestataire évangélique), le chant pascal, signalé de manière discontinue par des chercheurs consacrés des traditions roumaines, reste violé de mystère. Le manque des informations pertinentes pendant le travail de terrain et, aussi, des fondements théoriques ne permettent pas de tirer une conclusion certaine concernant le statut ontologique, la base sociale, l'origine, la circulation et la typologie thématique et stylistique de la chanson pascalaise.

Malgré ces lacunes, la polémique scientifique dans laquelle se sont engrenés les chercheurs C. Brăiloiu et Gheorghe Breazul, aussi que la collection réalisée par Andrei Tamazlăcaru forment les prémisses nécessaires pour démarrer une étude sur ce sujet autant profond que valeureux.

RU DENIA PRIN ÎNCUSCRIRE LA CATOLICII DIN MOLDOVA

Ion H. Ciubotaru

Cuscria sau *cuscrenia* reprezintă una din cele mai vechi și mai complexe forme de înrudire prin alianță. Literatura noastră de specialitate înregistrează aproape cincizeci de termeni ce pun în evidență toate categoriile de rudenie prin încuscrire existente pe cuprinsul țării. Unele cuvinte, cum ar fi *socru*, *sof*, *cumnat* sau *cus cru*, – cu care sunt denumiți o parte dintre actanții ceremonialului nupțial din satele catolicilor moldoveni – conservă aspecte arhaice, mai puțin cunoscute, care par să aducă deslușiri importante cu privire la obârșia și identitatea acestei populații.

Alegându-și viitoarea soție, mirele intră inevitabil în relație de rudenie cu consangvinii fetei, în primul rând cu părinții acesteia, care îi devin socri. La fel se întâmplă și cu mireasa, aceasta ajungând, prin căsătorie, *nora* părinților soțului ei. Diferența între aceste două tipuri de alianță, statornicită la noi prin tradiție, își află suportul în faptul că societățile rurale din aria indo-europeană sunt predominant *patriliniare* și *patrilocale*, puținele excepții care apar în unele zone din sud-estul Europei neavând nici un fel de reverberații asupra spațiului nostru etnocultural.

În aceste condiții, tânăra noră adusă în noua gospodărie, trebuie să contracteze relații importante cu părinții soțului, îndeosebi cu mama-soacră, de a cărei înțelegere și chiar complicitate va avea nevoie. Lucrurile stau altfel în cazul tânărului care se însoară, deoarece „pentru bărbat nu există nici o necesitate de a distinge, prin termeni specifici, pe părinții soției, cu care el nu locuiește împreună”¹. Relația dintre socri, aflați în cele două tabere ale ceremonialului nupțial, se conturează în funcție de acele secvențe în care sunt protagoniști. De altfel, pe întregul parcurs al nunții, ei se află foarte puțin timp împreună, față în față sau alături, acest lucru întâmplându-se doar la masa mare și numai în situațiile în care nunta se

¹ Apud Nicolae Constantinescu, *Relațiile de rudenie în societățile tradiționale. Reflexe în folclorul românesc*, București, Editura Academiei, 1987, p. 81.

face într-un singur loc. În toate împrejurările însă, socrii mari sunt mereu avantajați în raport cu părinții miresei. La orice ospăț tradițional, ierarhia personajelor principale, cu excepția mirilor, îi așeza în prim-plan pe *socrii cei mari*, cărora li se acorda cea mai mare atenție, apoi pe *nașii de cununie* și abia în al treilea rând pe *socrii cei mici*.

Pe vremuri, când nunțile se făceau în două locuri, petrecerea de la casa socrilor mici se ținea fără mire și mireasă, protagoniștii ceremonialului nupțial fiind înlocuiți de o rudă a miresei și un cavaler de onoare, care le mulțumeau nuntașilor pentru daruri la „bănit” (Răchiteni – Iași). Strigăturile ce se rostesc la luatul zestrei îl prezintă pe socrul cel mic în postură de victimă neajutorată, fiind jefuit ziua în amiaza mare de către „hoți” neînarmați: „Domnu socru cu brâu lat, / Ai dormit ori ai fost bat ? / Am vinit și te-am pradat, / Fărî puști, fărî pistoali, / Numa cu palmili goali” (Butea – Iași)². Momentele de adevărată cinstire a socrilor mici se rezumă la secvența în care mirii își iau *Iertăciunea*, înainte de a pleca la cununie, precum și la întâlnirea de luni seara, spre sfârșitul nunții, atunci când este sărbătorită castitatea miresei.

În ceea ce îl privește pe socrul cel mare, el este mereu în centrul atenției, dar în același timp trebuie să aducă și o contribuție hotărâtoare la cheltuielile ce se cer pentru buna organizare a nunții. Este și motivul pentru care, în unele localități – cum ar fi Tămășeni – Neamț – părinții mirelui nu închină la masa cea mare, întrucât „ei au făcut nunta”. Socrii cei mari joacă, de asemenea, un rol esențial la primirea mirilor, atunci când aceștia vin pentru prima dată la casa unde va avea loc principală petrecere nupțială. Li se seamănă grâu în cale, sunt stropiți cu apă, li se pun bani pe pantofi, îi primesc la poartă cu un colac sau în prag cu pâine și sare, cu băutură, dulceață sau miere de albine etc. Prin intermediul acestor gesturi magice, în care se îmbină puterea intrinsecă a alimentelor rituale cu simbolurile propitiatoare și apotropaice ale cercului, meandrului și crucii (formele în care se mișcă actanții ori se aruncă cu grâu, cu apă sau vin), socrii cei mari îi înfiază pe tinerii căsătoriți, integrându-i în noua familie.

La rândul său, soacra cea mare se dovedește a fi principalul factor de agregare, atunci când nora coboară din căruță în fața casei. Îi aduce un scăunel, pentru a coborî mai ușor, îi pune o pernă pe scăunel, o îmbrățișează și o sărută, îi oferă daruri. Și tot acum îndeplinește un ritual circumambulatoriu de adopție și de alungare a deochiului, fie că se

² Inf. Ruxandra C. Fieraru, 48 de ani, 7 clase, agricultoare, satul Doljești, județul Neamț. Născută în Butea – Iași. (*Texte folclorice*, notate în august 1968).

așează pe scaun împreună cu mireasa și se învârt amândouă cu tot cu scaun (Nicolae Bălcescu – Bacău), fie că, după ce pune pe capul nurorii un colac, se învârtă împreună cu ea în cerc, de trei ori, „după mersul soarelui pe cer” (Frumoasa – Bacău).

Chiuitoarele n-o cruță deloc pe mama mirelui, amintindu-i că trebuie să se mai domolească, dacă vrea să se împace bine cu nora. Celebrul complex al soacrei neînduplecate, creionată în strigături ca o zmeoaică înfocată, este expus în contextul ceremonialului nupțial, pentru a preveni conflictele virtuale. Deși, aparent, este de-a dreptul înfricoșătoare – „– Soacrî, soacrî, poamî acrî, / Di te-i coaci-on an ș-o varî, / Tot ești acrî și amarî, / Di te-i coaci cu lunili, / Tot îni răpui zâlili, / Di te-i coaci cât te-i coaci, / Ca mama nu te-i mai faci !” (Nisiporești – Neamț)³ – soacra cea mare se poate dovedi destul de vulnerabilă în fața unei rivale pe măsură: „Doauî nurori ai avut, / Nici una nu Ț-o plăcut, / Da di asta, cî-i mai micî, / Ai sî stai sub pat di fricî !” (Fărcășeni – Iași)⁴. Când soacra mare trece mireasa pe sub colacul ținut de două druze (Răducăneni – Iași) sau o trage cu prosopul peste pragul casei, gesturile sale au rostul de a asigura armonia relațiilor viitoare, de a influența întemeierea noii familii sub o zodie cât mai favorabilă.

Referitor la paralelismul antagonic ce se face, în folclorul ceremonialului de nuntă, între cele două soacre, trebuie spus că el urmărește rezolvarea altei situații conflictuale posibile. Analizând motivul „Printre două pâraute / Se plimbă două măicuțe”, în variantele sale din zona Sibiului, folcloristul Mihai Pop atrage atenția că acesta are drept sorginte *schimbul* care se face între cele două soacre și care are drept mobil însăși mireasa: „Schimbul apare ca un *dar*, pe care mama fetei îl face soacrei ei. Un dar pur, propriu schimburilor matrimoniale, fiindcă neurmând regula *do ut des* este scos în afara darurilor compensate. Ne fiind compensat, el înscrie o obligație asupra celei care îl primește”⁵.

Cântecul luat în discuție pune față în față soacra cea fericită (mama feciorului) și soacra supărată (mama fetei): „Una să plimba râzând, / Alta să plimba plângând. / Cea plângând așa zicea: / Am scădat, am pieptănat, / Ajutorul mi l-am dat. / Cea râzând așa zicea: / N-am scădat, n-am

³ Silvia Ciubotaru, *Strigături din Moldova*. Cercetare monografică. Cu un capitol de etnomuzicologie de Viorel Bârleanu și Florin Bucescu, Iași, în C.A.F., IV, 1984, p. 264.

⁴ *Ibidem*, p. 266.

⁵ Mihai Pop, *Folclor românesc. Texte și interpretări*, vol. II, ediție îngrijită de Nicolae Constantinescu și Alexandru Dobre, București, Editura Grai și Suflor – Cultura Națională, 1998, p. 310.

pieptănat / Și-ajutor mi-am căpătat”⁶. Opoziția dintre cele două mame este surprinsă și în lirica folclorică nupțială din satele catolicilor moldoveni: „Colo-n vali, la fântânî, / Sî tîan soacrili di mînî, / Una rîdi și-i voioasî, / Cî ari norî frumoasî, / Alta plîngi și suspînî, / C-o scapat fata din mînî” (Răchiteni – Iași)⁷. Alexei Mateevici consemnează și el, pentru spațiul basarabean, o variantă a motivului de mai sus, în care se evidențiază și mai pregnant contrastul dintre cele două soacre: „Una rîde, / Foc aprinde, / Una plînge, / Focu-l stînge”⁸.

Când soacra mică are și alți copii, pe lângă fata pe care o căsătorește, și, mai cu seamă, atunci când are feciori, existând deci posibilitatea de a fi, la rîndul ei, și soacră mare, supărarea pricinuită de măritișul fetei se atenuează. Nu același lucru se întâmplă atunci când se desparte de unica sa fiică. De aceea, *vornicesele* care strigă la nuntă încearcă să o liniștească, făcându-se mesagerile soacrei celei mari: „Nu fi, cuscîr, suparatî, / Nu Ț-ai dat fata hargatî, / Ai dat-o di gospodinî, / I-om da cheili pi mînî, / Ș-a îmbla ca o stăpînî”⁹.

A doua zi după ce se termina masa cea mare, atât la casa mirelui cât și la cea a miresei avea loc *socria*. Un ospăț mai restrîns, la care participau socrii, rudele de sînge și cele prin alianță, în special nașii de cununie, de mir și de botez, vecinii și câțiva prieteni mai apropiați. De cele mai multe ori însă, mai ales atunci când nunțile nu se făceau în două locuri, masa *socriei* era comună și avea loc la casa mirelui. Același obicei era și în satele basarabene. După cum spune Alexei Mateevici, „cea dintîi întîlnire a socrilor celor mici cu cei mari se petrece la masa asta, care este numită masa socrilor”¹⁰. Cu aceeași denumire, acest festin este atestat și în alte zone folclorice românești – sudul Moldovei, zona Buzăului, Romanații, Vîlcea și Doljul – pretutindeni fiind vorba de masa de la sfârșitul nunții, la care participă atât părinții băiatului cât și cei ai fetei¹¹.

⁶ Ioan Macrea, *De-aș mai fi o dată june*. Cu un studiu introductiv de dr. Ilie Moise, Sibiu, CJCP, 1995, p. 71.

⁷ Inf. Aguda M. Doboș, 99 de ani, nu știe carte, agricultoare. (Înregistrare mg. făcută la 28 decembrie 1999).

⁸ Alexei Mateevici, *Opere*, vol I, p. 298.

⁹ Inf. Elisabeta P. Farcaș, 91 de ani, nu știe carte, agricultoare, satul Barticești, comuna Botești, județul Neamț. (Înregistrare mg. făcută la 15 martie 2000). O variantă a acestei strigături circulă și în zona Rădăuților – Suceava: „Nu fi, cuscîr, suparatî, / Nu Ț-ai dat fata hargatî, / Ai dat-o di gospodinî, / I-om da cheia căsî-n mînî, / S-a plimba din casî-n șurî / Ș-a ci gospodinî bunî, / S-a plimba din șurî-n casî / Ș-a ci gospodin-aleasî !” (Silvia Ciubotaru, *Strigături din Moldova*, p. 254).

¹⁰ Alexei Mateevici, *Opere*, vol. I, p. 298.

¹¹ Ion Mușlea, Ovidiu Bârlea, *Tipologia folclorului*, p. 445.

Cu socrii se începea alianța dintre cele două neamuri, în momentul *peștitului*, și tot cu ei se pășea acum într-o altă etapă, aceea a riturilor postnuptiale. La Luizi-Călugăra, Bacău era obiceiul ca la *socrie* să se ofere și daruri. Soacra cea mare primea o cămașă brodată de mâna miresei, socrii le închinau plocoane mirilor și, uneori, tot acum „băneau” *ostenitorii*, cei care, în timpul mesei celei mari, fuseseră ocupați cu servitul nuntașilor. După masa *socriei*, părinții mirilor se reîntorc la starea inițială, lăsându-i pe tinerii soți să-și urmeze destinul.

În ceea ce privește cuvântul *soț*, s-a putut constata că, în mai multe localități din Dieceza de Iași – așa cum se obișnuiește și în alte ținuturi românești – femeile folosesc și astăzi încă două apelative (*om* și *român*) atunci când vorbesc despre partenerii lor de viață: „Nu ni-i *omu-acasă*” (Iugani – Iași), „Așa povistă *omu* héu” (Buruieniști – Neamț), „Iaca-mi vine și *romănu* di la câmp” (Butea – Iași) etc. De altfel, așa cum arătam într-un capitol anterior, imediat după *deshobotare*, o dată cu schimbarea straielor și a însemnelor ceremoniale, mireasa devine *gospodină*, iar mirele *om tânăr*, adică *bărbat* tânăr, sensul cuvântului *bărbat* suprapunându-se aici peste acela de *soț*.

Cu aceeași accepțiune este utilizat și apelativul *român*. Faptul a fost remarcat încă din anul 1925, de către P. Bonaventura Morariu, într-un articol privitor la *Istoricul satului și parohiei Hălăucești*¹² din județul Iași. Șase decenii mai târziu, Dumitru Mărtinaș revine asupra acestei chestiuni, precizând că femeile din satele cu populație catolică își numesc în mod frecvent soții cu cuvântul *român* („măi române”, „romănu-héu”, „h-o vinit romănu”, „h-o murit romănu”), după care adaugă: „Dacă ele ar avea conștiința că sunt maghiare, desigur că nu și-ar denumi soții cu acest termen”¹³.

Un interes aparte suscită și cuvântul *cumnat*, provenit din latinul *cognatus*, pentru care, în mai multe sate catolice din Moldova, se folosește apelativul *ler* (Butea, Hălăucești, Iugani, Răchiteni – Iași, Adjundeni, Buruieniști, Gherăiești, Pildești, Săbăoani, Tămășeni – Neamț, Galbeni, Gioseni, Mărgineni, Nicolae Bălcescu, Trebeș, Valea Seacă – Bacău) etc. Ca și *cognatus*, termenul de înrudire *ler* este moștenit tot din latina populară, fiind un derivat al lui *léver*, devenit mai târziu *lévir*, formă ce poate fi întâlnită în mai multe dicționare ale limbii latine, înțelesul său fiind acela de

¹² Dumitru Mărtinaș, *Originea ceangăilor din Moldova*. Text revizuit și îngrijit de Ion Coja și V. M. Ungureanu, note și comentarii, bibliografie și indici de V. M. Ungureanu, postfață de Ion Coja. Cuvânt introductiv de I. Dumitriu-Snagov, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1985, p. 156.

¹³ *Ibidem*, p. 93.

cumnat. Cu acest sens, cuvântul *ler* nu figurează în nici unul dintre dicționarele limbii române. Lipsește, de asemenea, din atlasele dialectale, precum și din toate glosarele regionale la care am avut acces.

Prima atestare scrisă a apelativului *ler* îi aparține preotului Athanasie Vasilescu, autorul unei monografii asupra mănăstirii și comunei Doljești din zona Romanului¹⁴. Independent de această informație, profesorul Dumitru Mărtinaș – care cunoștea cuvântul *ler* încă din copilărie – îl urmărește în toate cercetările sale asupra originii ceangăilor din Moldova și îi consacră, în cartea pe care a realizat-o, câteva pagini bine documentate. Este și motivul pentru care nu insistăm asupra unor chestiuni pe care el le-a clarificat deja. Concluzia sa este că această „prețioasă moștenire lexicală, coborâtoare din latina populară”, aproape dispărută astăzi din româna comună, „s-a păstrat la început numai în dacoromâna transilvăneană”, iar de aici s-a restrâns, menținându-se doar în graiul catolicilor din Moldova. „Fiind necunoscut idiomurilor romanice și limbilor popoarelor vecine, cuvântul *ler* s-a putut conserva și transmite numai prin filiera graiului unei populații daco-romane, care a vorbit *ab initio* în grai romanic, încă din epoca îndepărtată a originilor”¹⁵.

În legătură cu așezările în care se conservă cuvântul *ler*, despre care Dumitru Mărtinaș spune doar că sunt situate „cu deosebire în grupul nordic” al acestei populații, cercetările etnologice din ultimii ani atestă o arie de răspândire mult mai largă și o frecvență sporită a celor ce cunosc acest termen, în ciuda faptului că în majoritatea localităților investigate se află aproape de limita ieșirii din vorbirea curentă. Apelativul *ler* este utilizat numai în formulele de adresare către un *cumnat* mai în vârstă și nu unul oarecare, ci doar *soțul surorii mai mari*. La fel ca în limba latină populară, unde sintagma „*vir sororis léviri est*” era bine cunoscută, și în graiul catolicilor din Moldova folosirea cuvântului *ler* pune în evidență o nuanță de respect din partea vorbitorului.

Se folosesc, de asemenea, formele diminutive *leruțule* (Traian – Neamț), *lerică* (Hălăucești – Iași), *lerișórule* (Adjudeeni – Neamț), dar și *léri* (Săbăoani – Neamț), *lérico* (Galbeni – Bacău), *lerișco* (Gioseni – Bacău), *léreszkem* (Somușca – Bacău), acestea din urmă fiind derivate din *lérem*, cu înțelesul de „*lérule !*” Câteva dintre exemplele de mai sus, a căror sonoritate străină este evidentă, provin din localități ce au fost sau

¹⁴ Preot Ath. Vasilescu, *Monografia mănăstirii și comunei Doljești din județul Roman*. Studiu istoric și critic, Roman, Tipografia Beram-Tatăl, 1930, p. 195-196. Vezi și Dumitru Mărtinaș, *op. cit.*, p. 153.

¹⁵ Dumitru Mărtinaș, *op. cit.*, p. 90-91.

mai sunt încă bilingve, în sensul că oamenii satelor respective vorbesc, în egală măsură, limba română și graiul ceangăiesc. Dumitru Mărtinaș subliniază faptul că formele *ler-em* și *ler-eszkem* au trecut din limba română în graiul unguresc-ceangău, la fel cum au pătruns și alte cuvinte de origine latină, precum verbul *a corinda* și substantivul *păcurar*, devenite *kóringdálni* și *pakurár*. Concluzia celui ce s-a ocupat, cu atâta dăruire, de aflarea adevărului cu privire la identitatea populației din care făcea parte este, și de această dată, fără echivoc: „acești termeni românești transpuși în ungurește ilustrează atât originea românească a ceangăilor secuizați, cât și prioritatea în timp a graiului lor românesc față de bilingvismul ulterior”¹⁶.

O semantică bogată și, mai ales, forme puțin cercetate, înregistrează, în satele de care ne ocupăm, și cuvântul *cus cru*, cu toate derivatele sale: *cus cră*, *cus cri*, *cus crie*, *cus crenie* etc. Sensul de bază al termenului este cel general cunoscut și răspândit pe întreg teritoriul dacoromân, apoi la aromâni și, parțial, la meglenoromâni¹⁷, pretutindeni indicând o înrudire prin alianță între părinții protagoniștilor nunții și, mai rar, între frații și surorile tinerilor căsătoriți în raport cu părinții mirelui sau ai miresei. sunt formule de adresare pe care le folosesc și românii ortodocși, indiferent dacă sunt din Moldova sau din alte provincii. În Țara Hațegului, de exemplu, „frații și surorile miresei și mirelui încă zic părinților acestora *cus cru-cus cră* și chiar între ei se numesc așa”¹⁸.

După cum spune Vasile Scurtu, cunoscutul cercetător al termenilor de înrudire în limba română, „persistența cuvântului *cus cru* încă din limba latină (*cónsocrum* > *cus cru*, **cónsocra* > *cus cră*) ne arată puternica lui vitalitate”, o dovadă în plus constituind-o și faptul că din limba noastră „cuvântul a trecut în unele limbi vecine sau conlocuitoare, cum ar fi bulgara sau maghiara”¹⁹. Termenul românesc *cus cru* a pătruns în limba bulgară sub aceeași formă (*kuskru*), dar nu cu înțelesul de mai sus, ci cu acela de „invitat la nuntă din partea mirelui și a miresei”²⁰, conotație colaterală a sensului principal, apărută ca o „contagiune semantică” (V. Scurtu), urmare firească a bogăției gradelor de rudenie prin încuscrire. Cât despre versiunile ungurești ale cuvântului în discuție,

¹⁶ *Ibidem*, p. 91-92.

¹⁷ Vasile Scurtu, *Termenii de înrudire în limba română*, București, Editura Academiei, 1966, p. 216.

¹⁸ Ovid Densusianu, *Graiul din Țara Hațegului*, București, Socec, 1915, p. 236.

¹⁹ Vasile Scurtu, *op. cit.*, p. 216-217.

²⁰ *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea a II-a, litera C, București, Tipografia Universul, 1940, p. 1041-1042.

acestea sunt *kuszkra*, *kuszkura*, *kuszkora* și *kuszkruy*, toate fiind prezentate și analizate de Géza Blédy într-un studiu din anul 1942, intitulat *Influența limbii române asupra limbii maghiare*²¹. Peste mai mulți ani, cercetătorul clujean Jenő Nagy, ocupându-se, la rândul său, de influența limbii române asupra lexicului maghiar dintr-o comună bistrițeană²², include între împrumuturi și cuvintele *cus cru*, *cus cră*.

Câmpul semantic al apelativului *cus cru* se lărgeste însă simțitor, în contextul nunții tradiționale din satele catolicilor moldoveni, îndeosebi atunci când se utilizează doar forma de masculin plural. Cuvântul *cus cri* devine astfel un termen generic, ce îi denumeste pe toți nuntașii mirelui în opoziție cu cei ai miresei. Acest înțeles ar putea fi numit însă cumulativ, întrucât reunește încă două accepțiuni anterioare ale termenului, astăzi abia sesizabile, dar care pot fi întâlnite în alte regiuni ale țării. Prima se referă la neamurile socrilor mari în general, iar cea de a doua se folosea doar pentru a denumi grupul fetelor și al flăcăilor din anturajul protagonistului nunții.

Atunci când pornea spre casa părinților fetei, alaiul mirelui era format, în cea mai mare parte, din fete și flăcăi, iar printre ei nu se aflau niciodată socrii cei mari. Cu toate acestea, oamenii care îi vedeau trecând pe ulițele satului spuneau că „sî duc *cus crii* dupa nireasî” (Barticești – Neamț)²³, iar nuntașii de la casa socrilor mici, „când auzău cî vin *cus crii*, nu știeu cum sî legi porțâli mai repidi” (Răchiteni – Iași)²⁴. Și mai concludente sunt, în această privință, cântecele ce se intonau la înhobotatul miresei, în care nuntașii mirelui sunt numiți întotdeauna *cus cri*, cu o formă arhaică a termenului, asupra căreia vom reveni: „Așteptați voi *cruschi*, / Îngăduiți taruschi, / Pân’ ci va vini / Mama di la vaci, / Pi min’ sî mă scrie / În toarta doniți” (Fărcășeni – Iași)²⁵.

Obiceiul de a distinge cele două alaiuri nupțiale (al mirelui și al miresei) prin termeni specifici este bine conservat în mai multe zone ale Transilvaniei și Banatului. În Țara Hațegului, de pildă, neamurile mirelui se numesc *cus cri*, iar cele ale miresei *dârzari*²⁶. Prin părțile Apusenilor,

²¹ Apud Vasile Scurtu, *op. cit.*, p. 350.

²² Jenő Nagy, *Contribuții la studiul influenței limbii române asupra lexicului graiului maghiar din comuna Sărata, raionul Bistrița*, în vol. *Omagiu lui Iorgu Iordan, cu prilejul împlinirii a 70 de ani*, București, Editura Academiei, 1958, p. 623.

²³ Inf. Andrei I. Cadar, 80 de ani, 7 clase, dascăl. (Înregistrare mg. făcută la 15 martie 2000).

²⁴ Inf. Aguda M. Doboș, 99 de ani, nu știe carte, agricultoare. (Înregistrare mg. făcută la 28 decembrie 1999).

²⁵ **A.F.M.B.**, Mg. 407, I, 4. Inf. Eva A. Ciobanu, 51 de ani, 7 clase, agricultoare, satul Fărcășeni, comuna Strunga, județul Iași. Culege Lucia Cireș în 1980.

²⁶ Ion Conea, *Clopotiva*, vol. II, p. 411.

atunci când mireasa era din alt sat, se duceau după ea *cuscrii*, adică un alai de nuntași format din „rudele apropiate și prietenii mirelui, de regulă tineri”²⁷. În Țara Zarandului, fenomenul era atât de puternic încât a pătruns și în balade: „Când fu ziua sâmbetii / *Cuscrii* Chivei și veni ; / Și strigară cât strigară, / – Ieși, tu, Chiva noast-afară / Și descuie porțile, / Sî-ntoarcem hâncele, / Să dai apă *cuscrilor*, / C-așa-i data fetelor”²⁸. La fel par să fi stat lucrurile și în satele maramureșene, unde cuvântul *cuscri*, cu sensul de rude ale mirelui, poate fi întâlnit în poezia funebră. Într-un bocet pentru o fată mare, cules din Rona de Jos în primele decenii ale veacului trecut, se spune: „Ieși, mireasă, din cămară, / Strânge-ți *cuscrii* de pe-afară, / Că ți-o vinit nechemăți / Ș-or merge neospătați”²⁹.

Nuntașii mirelui mai sunt numiți *cuscri* în câteva așezări sătmărene, apoi în extremitatea nord-estică a județului Bihor, prin părțile Năsăudului, în ținutul Făgărașului, zona Almăjului ș.a. Cu același înțeles, acest termen de adresare apare și în dialectele sud-dunărene, îndeosebi la aromâni și istroromâni³⁰. Este de presupus că, într-o perioadă mai îndepărtată, apelativul *cuscri* – cu sensul de rude, prieteni sau nuntași ai mirelui – a fost răspândit pe întreg cuprinsul țării. Aria lui s-a restrâns pe măsură ce datina organizării nunților în două locuri a intrat în disoluție ori chiar a fost abandonată. Un indiciu în această privință îl constituie persistența unor termeni cu care erau sau mai sunt încă denumiți nuntașii socrilor mici. În raport cu *cuscrii*, care veneau la mireasă din partea socrilor mari, oamenii ce îi însoțeau pe părinții fetei la casa mirelui se numeau *dârzari* (Țara Hațegului, Valea Almăjului), *corintei* (Banat, Valea Crișului Negru, Țara Oașului), *terfari* și *cerfari* (zona Sibiului, centrul și estul județului Arad) și *pochinzeri* sau *pocânzei* (Olt, Prahova, Dîmbovița, Teleorman, Ialomița, Argeș, Buzău, Moldova și Basarabia).

O cercetare atentă a întregului spațiu, în care apar termeni consacrați pentru denumirea alaiurilor celor doi protagoniști ai ceremonialului nupțial, a scos în evidență faptul că în satele catolicilor moldoveni s-a păstrat apelativul *cuscri* cu toate conotațiile întâlnite în Transilvania și Banat, însă nu există nici o atestare pentru cuvintele *corintei*, *terfari* și *dârzari*, toate cu sensuri ușor peiorative, folosite pentru

²⁷ Ioan Popa, *Țara Secașelor*, p. 106.

²⁸ Ioan Șerb și Domițian Cesereanu, *Folclor din Țara Zarandului*, în vol. *Folclor din Transilvania*. Texte alese din colecții inedite, vol. I, București, Editura Pentru Literatură, 1962, p. 38.

²⁹ Pr. I. Bârlea, *Balade, colinde și bocete din Maramureș*, București, Casa Școalelor, 1924, p. 125.

³⁰ Vasile Scurtu, *op. cit.*, p. 217.

identificarea nuntașilor miresei. Cei trei termeni nu sunt cunoscuți nici măcar în satele cu populație bilingvă, cum ar fi Cleja, Fundu Răcăciuni, Lespezi, Somușca ori Pustiana, toate din județul Bacău, în ciuda faptului că primii doi (*corintei* și *terfari*) au o proveniență maghiară sigură, iar cel de al treilea (*dârzari*) pare să fie de aceeași sorginte.

Folosit numai la plural, cuvântul *corinteu* derivă din maghiarul *kurjantó* și înseamnă *chiuitor*³¹, iar prin extensie *nuntaș*. Tot numai la plural se întrebuințează și termenul *terfar* (sinonim cu *dârzar*), la baza căruia se află forma *tearfă*, împrumutată din maghiarul *tréfal*, cu înțelesul de *a glumi*, *a se distra*³². Prin urmare, atunci când vorbesc de nuntașii miresei, catolicii din Dieceza de Iași nu recurg la nici una din cele trei denominări (*corintei*, *dârzari* sau *terfari*), ci îi numesc *pocânzei* (Berzunți și Cucuieți – Solonț, Bacău, Cotnari – Iași), iar petrecerea la care aceștia sunt majoritari se cheamă *pocânzie* (Corni – Huși, Fântânele, Iazu Vechi, Oboroceni – Heleșteni, Mogoșești-Siret, județul Iași, Tupilați – Neamț ș.a.). Termenul *pocânzeu* sau *pochinzeu* – cu sensul de *vornicel* sau *nuntaș* al miresei – este semnalat în întreaga țară, îndeosebi sub formele sale de plural: *pocânzei*, *pochinzei* și *pochinzeri*. Etimologia cuvântului nu este încă precizată. H. Tiktin crede că forma *pocânzei* ar putea să-l aibă ca prototip pe slavul *ПОКАЗАТИ*, dar *Dicționarul limbii române* nu pare să împărtășească acest punct de vedere, optând pentru formula „etimologie necunoscută”. Petru Caraman, care se ocupă îndeaproape de familia acestui termen, afirmă că „presupunerea lui Tiktin este lipsită de temei (deoarece) în nici o limbă slavă nu există vreun derivat de la *ПОКАЗАТИ* (= *a arăta*), care să fi pătruns în terminologia nunții”. Savantul ieșean consideră că termenul *pochinzeu*, *pochinzei* este autohton, făcând parte „din fondul dacic al lexicului nostru”³³.

Vom încheia acest capitol cu câteva observații asupra unor aspecte ale cuvântului *cuscru*, despre care s-a vorbit mai puțin în literatura noastră de specialitate. Fenomenul s-a conservat până astăzi într-un mare număr de așezări ale catolicilor moldoveni, mai ales în acelea ce alcătuiesc grupul nordic al comunității în discuție. Astfel, în

³¹ *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea a II-a, litera C, p. 793.

³² Vasile Bogrea, *Pagini istorico-filologice*. Ediție îngrijită, studiu introductiv și indice de Mircea Borcilă și Ion Mării. Cu o prefață de acad. Const. Daicoviciu, Cluj, Editura Dacia, 1971, p. 242.

³³ Petru Caraman, *Cântecul nunului. Din perspectiva originii, genezei și a funcției sale*. Contribuție comparativă la studiul epicii populare în versuri, în vol. *Studii de folclor*, I, p. 327. Vezi și *Dicționarul limbii române*. Serie nouă, tomul VIII, partea a 3-a, litera P, București, Editura Academiei, 1977, p. 902-903.

sate precum Butea, Fărcășeni, Iugani sau Răchiteni, aparținând județului Iași, Barticești, Nisiporești, Rotunda, Săbăoani și Traian, din zona Romanului, dar și în localitățile Galbeni, Gioseni, Horgești și Prăjești, situate în părțile sudice ale Bacăului, apelativul *cuscu* este folosit după cum urmează: masculin singular *cruscu*, feminin singular *cruscă*, masculin plural *cruschi*, feminin plural *crusche*. Mai rar, pot fi auzite și variantele de plural *cruști*, *cruște*.

Răspândit pe arii întinse și unitare, fenomenul pe care îl prezentăm nu este rezultatul unei *metateze*, așa cum ar putea să pară la prima vedere. Cea dintâi atestare a unor astfel de forme ale termenului de adresare *cuscu* figurează într-un dicționar al lui V. Wichmann, publicat în anul 1936 la Helsinki, în care autorul se ocupă, cu precădere, de ramura nordică a ceangăilor din Moldova. Referindu-se la terminologia obiceiurilor nuptiale, pentru care s-a documentat mai ales în satul Săbăoani – Neamț, Wichmann spune că localnicii zic la soacră *kruskă*, iar la socru *krusku*³⁴. Peste mai bine de două decenii, lingvistul maghiar Márton Gyula constată că în graiul ceangău din Moldova circulă mai multe perechi de cuvinte ce aparțin atât limbii române cât și celei maghiare. Printre exemplele analizate figurează și apelativul *cuscră*, pentru care locuitorii satelor bilingve folosesc două cuvinte: maghiarul *anyatárs* și românescul *kruska*³⁵.

Fonetismele supuse discuției sunt consemnate și în *Atlasul lingvistic român*, volumul al doilea, publicat de Sever Pop în 1942, harta nr. 217. Astfel, în localitatea Nojorid din nordul județului Bihor (punctul 320) apar forme identice cu cele din satele catolicilor moldoveni, respectiv *cruscu*, *cruschi*³⁶. Faptul nu este câtuși de puțin surprinzător, având în vedere că, pe parcursul lucrării, am identificat și alte elemente ce stabilesc punți de legătură între spiritualitatea populară din așezările pe care le investigăm și cea conservată în spațiul bihorean. De altfel, termenii la care ne referim par să fi avut odinioară o frecvență sporită în unele zone ale Crișanei, de vreme ce continuă să supraviețuiască în mai multe sate ale românilor din Ungaria, a căror obârșie bihoreană este bine cunoscută. Până nu demult, în localitățile respective, acolo unde se mai practica *fugitul* înainte de căsătorie, părinții încercau să prevină astfel de

³⁴ V. Wichmann, *Wörterbuch des ungarischen Moldauer Nordcsángó und des Hétfaluer Csángódialektes*, Helsinki, 1936, p. 85.

³⁵ Márton Gyula, *Perechi de cuvinte în graiul ceangău din Moldova*, în vol. *Omăgiu lui Iorgu Iordan, cu prilejul împlinirii a 70 de ani*, București, Editura Academiei, 1958, p. 560.

³⁶ Sever Pop, *Atlasul lingvistic român*, vol. II, Sibiu-Leipzig, Muzeul Limbii Române, Otto Harrassowitz, 1942, harta nr. 217.

situații, alegând încă de la botez „viitoarea *nevestă* sau *junere*” pentru propriul copil. Acest obicei se numea „*încruschire* din perină”³⁷.

Forme apropiate de cele discutate până acum sau ușor modificate, ca urmare a unui proces de disimilare, mai apar pe Valea Troțușului (satul Făget, comuna Ghimeș), unde au fost notate cuvintele *cruscu*, *cruscri*³⁸, apoi la Orbeni – Bacău și Puiești – Vaslui, în ambele localități fiind înregistrate variantele *cruscră*, *cruscre*³⁹. În fine, ultima atestare de care avem cunoștință, pentru spațiul nostru etnocultural, provine din Câmpia Română, zona Teleormanului, și i se datorează lui Marin Preda, care, auzind cuvântul în satul natal, l-a inclus în una din nuvelele sale: „– Ce, ce, ce ? Ce spui tu, *cruscre* Ilie ? Vorbea bătrâna aia surda, pe care n-o cunoșteam”. Sau: „– Noroc, *cruscre* Ilie (s.n.), nu zicea *cuscre*”⁴⁰.

După cum se știe, principalele cuvinte ce indică rudenția prin încuscrire, asupra cărora ne-am oprit mai sus, se întâlnesc și în limba albaneză, cu forme foarte apropiate și sensuri ce nu se deosebesc de cele existente în limba română. Ca și în graiurile românești, termenii latini *consócer*, **consókra* au dat în albaneză *krushk* (cuscu) și *krushkë* (cuscri)⁴¹, alături de care mai pot fi întâlnite și derivările *krushqi* sau *krushkëri*, însemnând „a se uni două familii”, „a se înrudi”, „a se încuscri”⁴². Coincidența semantică nu poate fi trecută cu vederea, întrucât nu se limitează la înțelesurile uzuale pe care le au cuvintele *cuscu*, *cuscri*, ci le cuprind și pe cele colaterale.

La fel ca în satele catolicilor moldoveni, apelativele albaneze *krushkë* sau *krushqi* îi denumesc pe părinții tinerilor căsătoriți, dar și pe trimișii socrului mare, plecați împreună cu mirele să aducă mireasa de la casa părintească. Și acest fenomen nu este izolat, ci se găsește în majoritatea

³⁷ Maria Gurzó Ceglédi, *Ceremonialul nupțial la românii din Ungaria*. Teză de doctorat susținută la Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj-Napoca, sub îndrumarea prof. dr. Dumitru Pop, anul 2000, p. 81.

³⁸ Sever Pop, *op. cit.*, punctul 578.

³⁹ Vezi *Noul atlas lingvistic român pe regiuni. Moldova și Bucovina*, vol. II, Iași, Editura Academiei, 1997, MN, planșele 84 și 85, punctele 603 și 612.

⁴⁰ Marin Preda, *Întâlnirea din pământuri. Nuvele*, ediția a II-a, București, 1948, p. 103-104. (Informația ne-a fost furnizată de lingvistul Stelian Dumistrăcel, căruia îi mulțumim și pe această cale).

⁴¹ *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea a II-a, litera C, s.v. *cuscu*. Vezi și Vasile Scurtu, *Termenii de înrudire*, p. 216-217.

⁴² Cătălina Vătășescu, *La terminologie albanaise du mariage. Contribution*, în *Études et Documents Balkaniques et Méditerranéens*, 23. Sous la rédaction de Paul H. Stahl, Paris, 2001, p. 70.

ținuturilor locuite de albanezi⁴³. Mai mult chiar, termenul *krushkë*, cu o accepțiune lărgită a înțelesului de rude, s-a păstrat și la albanezii din zona Peloponesului, unde „Dhidhymioții se consideră neamuri cu locuitorii din Karakassi, Loukaïti și Radho, sate-colonii care au fost întemeiate de ei. Ca urmare, ei între ei își zic, în arvanită, *kushëri*, adică *veri* (<lat. *consobrinus*), și *krushkë* – rude prin alianță”⁴⁴.

Sintetizând, se poate constata cu ușurință că întreaga terminologie, folosită de catolicii din Dieceza de Iași pentru a denumi rudeniile prin încuscrire, este de origine romană. Unele cuvinte sunt răspândite pe tot cuprinsul țării (*socru-soacră, cumnat-cumnată, cuscrucuscră*), altele au o circulație zonală sau locală (*om și român* – cu înțelesul de *soț, bărbat*), iar câteva – între care se numără apelativul *ler*, cu sensul de *cumnat*, și fonetismele de tipul *cruscu, cruschi*, păstrate mai ales în satele de care vorbim, – aduc noi dovezi ce susțin cu claritate moștenirile directe din limba latină⁴⁵. Toate aceste elemente pledează convingător pentru identitatea românească a populației catolice din Moldova.

Résumé

L'ouvrage traite d'une des plus vieilles et complexes formes de parente par alliance. La littérature roumaine spécialise enregistre presque cinquante termes qui mettent en évidence toutes les catégories de parente par apparentage existantes sur le territoire roumain. L'auteur ne s'arrête qu'à quelques mots comme – beau-père, époux, beau-frère, – qui dénomment une partie des actants du cérémonial nuptial dans les villages des catholiques moldaves. Au tout d'une analyse ethnologique approfondu on a tiré la conclusion que tous la terminologie utilisée par les catholiques de la Moldavie pour nommer les parents par apparentage est d'origine romane. Tous les arguments invoqués témoignent fermement pour l'identité roumaine des catholiques moldaves.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ Maria Vellioti, *Le parrainage, l'adoption et la fraternisation dans un village arvanite du Péloponèse*, în *Études et Documents Balkaniques et Méditerranéens*, 13. Recueil IV. Sous la rédaction de Paul H. Stahl, Paris, 1987, p. 69.

⁴⁵ În legătură cu variantele latine *consocer* și *consócer*, prima fiind continuată de limbile română și albaneză (*cuscru, cruscu, krushk* etc.), iar cea de a doua aflându-se la baza derivatelor similare din limbile romanice occidentale, vezi: Petar Skok, *La terminologie chrétienne en slave*, en „Revue des Études Slaves”, X, 1930; Grigore Brâncuș, *Istoria cuvintelor. Unitate de limbă și cultură românească*, București, 1991; Haralambie Mihăescu, *La romanité dans le Sud-Est de l'Europe*, Bucarest, 1993.

ELEMENTE DE MITOLOGIE SOLARĂ ÎN COLINDELE ROMÂNE

Silvia Ciubotaru

Colindele Crăciunului și ale Anului Nou au, în primul rând, o valoare augurală. Ele vehiculează imaginea idilică în care dorința fiecăruia dintre cei colindați este prezentată ca fiind deja îndeplinită. Gospodarul își vedea averea sporind, fetele se simt înconjurate de pețitori din stirpe aleasă, flăcăii devin eroii unor vânători dificile sau apără cetăți împotriva frâncilor și turcilor, copilul înfășeșel primește însemnele heraldice de urmaș la domnie sau de mare conducător de oști, gazda bătrână se bucură de prezența oaspeților aleși, între care se numără sfinții cei mai mari și chiar însuși Dumnezeu etc. Funcția principală a textelor interpretate de colindători este una de obârșie magică și urmărește să dea o matriță benefică, un model fericit viitorului.

Crăciunul (și, în general, cele douăsprezece zile ce fac punte între ani) este bogat în credințe legate de *cultul morților* și de *fertilitatea telurică*. La acestea se adaugă elemente ce țin de *cultul soarelui*. Este contextul etnografic în care se înscriu *butucul ars* în noaptea de Crăciun (sb. *Badnjak*, bulg. *bădniak* sau *koládnik*, fr. *Noël*, germ. *Weihnachtsblock*), *roțile de foc* ce se rostogolesc pe crestele dealurilor și *colacii* rotunzi, păstrând urmele unor vechi simboluri solare. În colinde, crâmpetele dedicate astrului zilei nu sunt prea numeroase și, de cele mai multe ori, apar învăluite într-o aură de mister.

Consultând *Tipologia colindei românești*¹, realizată de Monica Brătulescu, se poate constata că, din cele 217 *motive* indexate, doar 18 conțin elemente ale cultului solar. În capitolul II al acestei lucrări, consacrat colindelor *cosmogonice*, se evidențiază tipurile 25 (*Furarea astrelor*), 26 (*Veșmânt împodobit cu astre*), 28 (*Zorile*), 29 (*Merele căpătate de la soare*), 33 (*Maica Domnului naște pe Isus din piatră*). Din partea a IV-a a volumului se pot indica tipurile: 70 (*Voinic chipeș călare*), 75 (*Voinicul și ruga către soare*), 77A (*Trei jocuri*), 114 (*Sora*

¹ Monica Brătulescu, *Colinda românească. The romanian colinda (Winter-solstice songs)*, București, Editura Minerva, 1981.

soarelui ascunsă printre păuni), 131a (*Copil ca șef al oștirii*), 134A (*Fratele, sora și peștorii*), 135 (*Incestul dintre frate și soră*) și 137B,Ba (*Darul nașului*). Mai puține la număr, colindele cu motive solare se întâlnesc și în capitolele VII și VIII ale lucrării. Astfel, în rândul motivelor *edificatoare și moralizatoare*, aflăm numerele 159 (*Omul bun și merele de aur*) și 160B (*Omul bun în preajma sfinților*). În fine, dintre motivele *biblice și apocrife* pot fi selectate 169 (*Crăciun și Crăciuneasa*), 181 (*Isus căutat de Maica Domnului*) și 191 (*Sfântul Nicolae*).

Procentajul redus al colindelor în care pot fi detectate urme ale cultului solar ne indică mai întâi arhaicitatea lor, semn că ne aflăm în fața unor relice încifrate, absconse. Pe de altă parte, trebuie arătat că numai unele dintre rudimentele străvechiului cult solar autohton au putut fi adaptate specificului augural al fenomenului colindatului.

Prădarea astrelor este un motiv strâns legat de momentul solstițiului de iarnă, când soarele, aflat pentru un timp într-un declin maxim, își revine, deschizând faza ascendentă a ciclului anual. Subiectul colindului, în varianta sa primitivă, se aseamănă cu cel al basmelor din familia narațiunii *Greuceanu* (colecția Petre Ispirescu). Cerul se întunecă pentru că: „Țara-n pradă mi-o prădat,/ Dar din țară ce-o prădat?/ – Cheițele Raiului/ Și razorle soarelui”. Dumnezeu sau Sântul Ilie regăsesc comorile furate și le duc în rai: „Și la Rai că mi-și pleca/ Și în Rai le așeza”². În alte variante se observă, în mod evident, influența tot mai puternică a religiei creștine. Ca și în legende apocrife, Iuda este cel care răpește raiului „... luna cu lumina/ Și soarele cu razele”³. Alteori, cum se întâmplă în varianta publicată de G. Dem. Teodorescu, furtul este săvârșit de idoli, iar sfinții Ioan, Ilie și Petru sunt cei care redau raiului: „Zorile cu razele,/ Stelele cu florile,/ Soarele c-odoarele”⁴. În basme, soarele, luna și stelele sunt răpite de pe cer de trei zmei și ascunse într-o peșteră sau într-o culă din mijlocul Codrului Verde. Fie Greuceanu, fie alt viteaz fără seamăn, însoțit de frații săi, se luptă cu hoții până îi învinge, apoi ia „în mână dreaptă soarele și în cea stângă luna, le aruncă pe cer și se bucură cu bucurie mare”⁵. În unele variante, cum ar fi în basmul bucovinean

² G. Breazul, *Colinde*. Culegere întocmită de..., București, Fundația Culturală „Principele Carol”, 1938, p. 112, 117.

³ Sabin V. Drăgoi, *303 Colinde cu text și melodie*, culese și notate de..., Craiova, Scrisul Românesc, 1931, p. 151, 167.

⁴ G. Dem. Teodorescu, *Poezii populare române*. Ediție critică, note, glosar, bibliografie și indice de George Antofi. Prefață de Ovidiu Papadima, București, Editura Minerva, 1982, p. 42.

⁵ Petre Ispirescu, *Greuceanu*, în vol. *Prăslea cel voinic și merele de aur. Legende sau basmele românilor*. Cuvânt înainte de Adrian Maniu, București, Editura Minerva, 1975, p. 166.

Mintă-Creață, Busuioc și Sucnă-Murgă, eroii recapătă, o dată cu astrul zilei, și cheia Sfântului Petru: „În căruța acestui zmau au aflat Sucnă-Murgă cheia raiului și lumina soarelui”⁶.

Veșmântul minunat, împodobit cu astre, amintind de pelerinele magilor și ale astrologilor Orientului antic, are drept principal giuvaier soarele cu razele sale. El este în primul rând straiul prin care pot fi identificate unele divinități. Astfel, bătrânul Crăciun poartă haina sacră a zeităților cosmogonice, în momentul în care lumea este creată din nou, la început de an, iar cerul se apropie de pământ. La crugul anului, Crăciun, după ce a stat la sfat cu luna și luceferii, coboară pe pământ și se amestecă în ceata colindătorilor: „Căci vouă v-a nimerit/ Buni juni, colindători,/ Printre ei și Moș Crăciun,/ Dacă voi nu-mi credeți,/ Ieșiți afară și-l vedeți”. Haina sa îl distinge dintre toți: „Cam din spate și din piept,/ Scrisă-i luna cu soarele;/ Cam pe-ai lui doi umerei,/ Joacă doi luceferi”⁷. Într-o colindă din Cetatea Albă – Hunedoara, veșmântul bătrânului Crăciun îi atestă atributele uranice: „Dar din față ce-a luceară?/ Lucea soare cu căldură”⁸.

Dumnezeul creștin primește și el îmbrăcăminte cu însemne solare. O colindă din satul Iteu, județul Arad, îi descrie astfel apariția pe scara de aur ce leagă cerul de pământ: „De vedeți pe Dumnezeu,/ Cum coboară de frumos,/ Cu-n hojmânt până-n pământ,/ Da de larg jur pre pământ./ Scris în pieptul Domnului,/ Scris’e raza soarelui”⁹. În varianta culeasă de C. Rădulescu-Codin, din Budișteni – Muscel, „Dumnezeu ca un sfânt” poartă „În piept soarile cu căldura”¹⁰.

Din sfera divină, veșmântul miraculos coboară în lumea muritorilor, devenind însemnul heraldic pe care îl primește cel ales pentru domnie sau pentru alt rang înalt din ierarhia medievală. Textele colindelor *de prunc mic* sau *de cocon*, circumscrise în tipologia Monicăi Brătulescu la numărul 131a (*Copil cerut ca șef al oștirii*), impun drept condiție *sine qua non* a autentificării investiturii eroului îmbrăcarea hainei de gală. Copilul dintr-o variantă de colind din Dragoslavele –

⁶ I. G. Sbiera, *Povești și poezii populare românești*. Ediție îngrijită și prefată de Pavel Țugui, București, Editura Minerva, 1971, p. 139.

⁷ C. Brăiloiu, Emilia Comișel și Tatiana Gălușcă-Cîrșmariu, *Folclor din Dobrogea*. Studiu introductiv de Ovidiu Papadima, București, Editura Minerva, 1978, p. 5.

⁸ *La luncile soarelui*. Antologie a colindelor laice. Ediție îngrijită și prefată de Monica Brătulescu, București, Editura Pentru Literatură, 1964, p. 10.

⁹ Sabin Drăgoi, *op. cit.*, p. 67.

¹⁰ C. Rădulescu-Codin, *Literatura populară*, I. *Cântece și descântece ale poporului*. Cu 50 arii populare. Ediție critică de Ion Șerb și Florica Șerb, București, Editura Minerva, 1986, p. 471.

Muscel este *bun de domn* și, în consecință, solii îi anunță pe părinții săi: „Și l-om dăruiră/ Cu un veșmânt lung,/ Lung până-n pământ,/ Cu zale cusut,/ Frumos zugrăvit./ Podoabele toate,/ Pe piept și pe spate:/ Soarele cu razele...”¹¹. La fel se petrec lucrurile în colindul *de oștean*, cules la 1875 din Călărași. Cel care este menit să conducă oști împărătești va fi îmbrăcat „D-un veșmânt prelung,/ Lung până-n pământ./ Scris îmi este, scris,/ Soarele și luna;/ În spatele lui,/ Soare cu căldura”¹².

Modelul straielor vechilor divinități cerești a fost preluat de simbolistica religioasă creștină. Îngerul Vohumano din panteonul persan, despre care se știe că este prototipul arhanghelului Mihail, era înveșmântat într-o *tunică fără cusătură*, căci substanța sa era lumină¹³. La fel se spune, în Evanghelia după Ioan (19, 23), despre cămașa lui Isus, în momentul pogorârii sale de pe cruce: „I-au luat și cămașa, care n-avea nici o cusătură, ci era dintr-o singură țesătură de sus până jos”¹⁴. Atunci când urcă la ceruri, Mântuitorul primește din partea lui Dumnezeu *veșmânt de slavă*: „Hainele Lui s-au făcut strălucitoare și foarte albe...” (Marcu 8, 9)¹⁵. Haina astrală se potrivește celor aleși să stea în preajma împărăției cerești.

Adeptul lui Mithra era convins că Dumnezeu i-a rezervat în lumea de lumină un corp astral, pe care îl va îmbrăca de îndată ce va ajunge în cer. Inițiatul în cultul zeiței Isis credea că va fi înfășurat într-o tunică olimpiacă, iar Ioan Botezătorul din gnoza mandeiană primea și el, în clipa morții, un *veșmânt al splendoarei*, pentru a urca la cer¹⁶. Botezul creștin este asimilat, în *Odele lui Solomon*, cu primirea într-un univers solar: „Lepădat-am întunicul/ Și-n lumină m-am înveșmântat”¹⁷.

Costumul de ceremonie în care erau înveșmântați domnitorii români chiar în tinda bisericii, după ce se făcea *απολυσει* și după ce primeau coroana din mâna mitropolitului, le întărea valoarea investiției. Este vorba despre mantia grea, *cavadionul* din „drappi d'oro” țesut cu

¹¹ *La luncile soarelui*, p. 276-277.

¹² G. Dem. Teodorescu, *op. cit.*, p. 58.

¹³ Georges Ory, *Originile creștinismului*. Eseuri critice. Traducere, cuvânt înainte și indice selectiv de nume și termeni de Octavian Chețan, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1981, p. 149.

¹⁴ *Biblia sau Sfânta Scriptură a Vechiului și Noului Testament*. Cu trimiteri. Printed in Great Britain by Richard Clay Ltd, Bungay, Suffolk, f.a., p. 1052.

¹⁵ *Ibidem*, p. 972.

¹⁶ Georges Ory, *op. cit.*, p. 149.

¹⁷ Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*. Mituri, vise, obiceiuri, gesturi, forme, figuri, culori, numere. Volumul 3 (P-Z), București, Editura Artemis, 1995, p. 446.

înfloritură de aur, de tip renesantist, cu care apare îmbrăcat Ștefan cel Mare în epitrahilul de la Dobrovăț, pe dăra de la Putna sau în tablourile votive de pe zidurile bisericilor din Dorohoi, Hîrlău, Humor, Pătrăuți sau Suceava. Această haină înlocuise *hlamida* apuseană de purpură a veacului anterior. Mai târziu, se va purta, la această ceremonie a urcării pe tron, *caftanul constantinopolitan*¹⁸. Domnii pămînteni care erau simpatizați de turci „primeau de la vizir nu numai caftanul, ci și o blană de samur care era rezervată pașilor cu trei tuiuri”¹⁹. Ca la un nou răsărit de soare, după ce au jelist dispariția fostului astru al zilei, boierii moldoveni îndeplineau ritualul schimbării la față: „...lepădând veșmintele cernite pe care le purtasera până atunci, îmbrăcau altele mai vesele și mai strălucitoare”²⁰.

Colindele avînd ca temă confruntarea dintre două fapte înaripate pentru un obiect *de aur* se cîntă *despre ziuă*, fiind denumite, din această cauză, *Zorile*. Cel mai adesea este vorba despre doi vulturi suri care se luptă pentru un *bob de aur* (Brașov), un *fir d'aurel* (Dobrogea), un *fulg de aur* (în cele mai multe variante moldovenești, muntenesti și din sudul Transilvaniei), un *glob de aur* (zona Sibiului), pentru o *pană de aur* (zona Hunedoarei) sau pentru un *sfîrcuș de aur* (Țara Loviștei). Vulturul simbolizează în general soarele în momentul răsăritului²¹. Metafora din contextul acestor colinde (în care vulturii pot fi înlocuiți de alte păsări, cum ar fi curcanii sau porumbeii) este însă mai complexă; fulgul de aur sugerează prima scînteie a focului solar, atît la începutul zilei, cît și la începutul noului ciclu solstițial. Eroul colindei se apropie de vârful muntelui „Unde ne-necat/ Doi vulturi se bat/ Printr-un mic norel,/ P'un fulg d-aurel” și răpește sîmburele de soare: „Io l-am apucat,/ Bine l-am păstrat/ Și l-am așezat/ Sub coamă de murg,/ Neatins de vînt,/ De fulg de ninsoare/ Și de spic de ploaie”. În varianta culeasă din satul Atârnați, în aceeași perioadă, obținerea și păstrarea fulgului de aur prilejuiește colindătorilor mai multe sacrificii: „Noi mi-i-am bătut,/ Fulgul le-am luat/ Și noi l-am ferit/ De vîpăi, de ploi./ Și noi l-am ferit/

¹⁸ Al. Alexianu, *Mode și veșminte din trecut*. Cinci secole de istorie costumară românească, volumul I, București, Editura Meridiane, 1987, p. 103.

¹⁹ Dimitrie Cantemir, *Decrierea Moldovei*. Traducere după originalul latin de Gh. Guțu. Introducere de Maria Holban. Comentariu istoric de N. Stoicescu. Studiu cartografic de Vintilă Mihăilescu. Indice de Ioana Constantinescu. Cu o notă asupra ediției de D. M. Pippidi, București, Editura Academiei R.S.R., 1973, p. 155.

²⁰ Idem.

²¹ Octavian Buhociu, *Folclorul de iarnă, ziorile și poezia păstorească*, București, Editura Minerva, p. 124-125.

De praf, de pulberi”²². Ațâțarea focului terestru are drept ecou revigorarea soarelui solstițial sau chiar nașterea unui nou soare, căci „gura ceriului, poarta raiului”²³ este acum deschisă și se poate vedea „focul măestru de sus”²⁴. Același rost îl au și roțile făcute din nuiiele și învelite în paie, care se rostogolesc (după ce li s-a dat foc) din vârful colinelor. Roata este simbolul soarelui care, la solstițiul de iarnă, trece de la scăderea la creșterea luminii.

Colinda cuplului ce prezidează la români legenda nativității, Crăciun și Crăciuneasa, oglindește o fază arhaică, de pe când, la începuturile creștinismului, străvechi divinități solare ca Baal, Crăciun, Helios, Ignatius (Ignat), Mithra sau Sol Invictus cedează locul noului Dumnezeu. Înălțându-l la cer, în brațele sale viguroase, pe Mântuitor: „Tu când te-ai născut,/ Eu m-am pârlăjit,/ Poala mi-am întins,/ Poala de veșmânt,/ Veșmânt mohorât/ 'N poală mi-ai căzut,/ 'N mâni te-am sprijinit,/ Sus te-am ridicat” și botezându-l împreună cu Sfântul Ion: „Noi te-am creștinat,/ Numele ți-am pus/ Bunul Dumnezeu,/ Domnul Cerului/ Și-al pământului”²⁵, Moș Crăciun aduce lumii un nou soare și un nou stăpân.

Crăciuneasa este și ea o apariție palingenezică a unei divinități astrale de la porțile timpului. Ajutând soarele nou să vină pe lume, baba Crăciuna trebuie să sufere purificarea extremă a tăierii brațelor. Motivul *mâinilor de aur* este legat în ultimă instanță de mituri solare, asociația realizându-se atât pe baza *strălucirii* asemănătoare cu cea a astrului zilei, cât și prin simbolizarea razelor solare de către degete. Din timpul domniei faraonului Ekhnaton în Egiptul antic datează numeroase reprezentări ale mâinilor-soare, cu degete-raze. Lugh, marele zeu solar al celților era supranumit *Lavada* (< *lamh-fhada* = „cu mâinile lungi”), pentru că se putea încălța fără să se aplece. La Morbihan (Bretagne), în Franța, soarele primea epitetul de *Sabotier*, iar în ținuturile germanice de *Schuhmacher* sau *Skomakeren*, din cauza acestei performanțe datorate razelor-mâini, extrem de lungi²⁶.

Ca și alte divinități feminine astrale, cum ar fi Hera „Ieukolenos”, Sânvâli din *Rig Veda*, cea „cu brațele frumoase”, Artemis „Iohia”, Lucina, Hecate, Tanit, Elena sau Freya, moașa Crăciuneasa primește, în semn de omagiu, *mâini de aur*. Mai târziu, o va suplini în această ipostază Maica Domnului, căreia lehuzele îi vor închina, de-a lungul

²² G. Dem. Teodorescu, *op. cit.*, p. 77.

²³ Tudor Pamfile, *Crăciunul*. Studiu etnografic, București, Socec-Sfetea, 1914, p. 63.

²⁴ Octavian Buhociu, *op. cit.*, p. 49.

²⁵ Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 63.

²⁶ Alexandre H. Krappe, *La genèse des mythes*, Paris, Payot, 1938, p. 93-94.

Evului Mediu, acele *mâini votive* de aur sau de argint, ce se agătau în biserici, sub icoanele Preacuratei²⁷.

Cea mai reprezentativă exemplificare în sprijinul existenței, la români, a unui primitiv cult solar, o constituie colinda *răsăritului de soare*. Unele variante ale acestui tip debutează cu o invocație: „Răsari, soare, tare,/ Mai întâi răsari,/ În toate latur’le,/ În toate vadur’le./ Mai întâi răsari,/ La această casă,/ La dalba masă”²⁸. Credința în puterea astrului diurn de a binecuvânta pământul cu rodnicie apare limpede exprimată în variantele care descriu acțiunea razelor de soare: „Soarele Domnului nostru/ Soare, Doamne-o răsărit/ Iar razele un’e-și bat?/ Întăiele razmă, doilea razmă,/ Razmă-n cruce de fereastră,/ Doilea razmă, treilea razmă,/ Razmă-n șes cu grâne verzi,/ Treilea razmă, doilea razmă,/ Razmă-n vârful munților,/ La poalele brazilor”²⁹. Același rol, în regenerarea ciclică a cosmosului și în ocrotirea fertilității terestre îl avea și Mithra, invocat astfel pe la mijlocul secolului I î.e.n.: „Ne închinăm lui Mithra, stăpânul întinselor pășuni.../ primul care s-a așezat pe frumoasele culmi împodobite cu aur/ și de acolo privește, de sus,/ preaplin de putere, la întreaga lume a arienilor...”³⁰ Efectul este benefic, soarele aducând sănătate oamenilor, belșug ogoarelor, vigoare arborilor.

Uneori raza soarelui lovește în stei: „Piatra crapă/ Și lasă râuri de apă,/ Mari boieri caii-și adapă”³¹. Aceeași putere era atribuită soarelui într-un fragment din *Atharva Veda*: „El a străpuns pustietățile arse și a făcut să țâșnească apele, el, șoimul care-i contemplă pe oameni și care-și vede capătul drumului...”³² Când raza soarelui atinge codrul uscat, acesta

²⁷ Gh. Mușu, *Din mitologia tracilor (Studii)*, București, 1982, p. 21-38; Romulus Vulcănescu, *Figurarea mâinii în ornamentica populară română*, în **R.E.F.**, București, 1964, nr. 3, p. 213-259 și nr. 4, p. 413-450; C. Bărbulescu, *Analiza istorică a basmului românesc „Fata cu mâinile tăiate” (ATH. 806)*, în **R.E.F.**, București, 1966, I, p. 27-40.

²⁸ G. Breazul, *op. cit.*, p. 108-109.

²⁹ Traian Herseni, *Colinde și obiceiuri de Crăciun*. Cetele de feciori din Țara Oltului (Făgăraș). Ediție, prefată și glosar de Nicolae Dunăre, București, Editura „Grai și suflet – Cultura Națională”, 1997, p. 147.

³⁰ Burchard Brentjes, *Civilizația veche a Iranului*. Traducere de Petru Năvodaru. Cuvânt înainte de Răzvan Theodorescu, București, Editura Meridiane, 1976, p. 86.

³¹ Nic. Densușianu, *Vechi cântece și tradiții populare românești*. Texte poetice din răspunsurile la „Chestionarul istoric” (1893-1897). Text stabilit, studiu introductiv, note, variante, indici și glosar de I. Opreșan, București, Editura Minerva, 1975, p. 13.

³² Victor Kernbach, *Miturile esențiale*. Antologie de texte cu o introducere în mitologie, comentarii critice și note de referință, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1978, p. 139. Vezi și imaginea *Trei vulturi de soare* din colindele mioritice (S. Drăgoi, *op. cit.*, p. 153).

odraslește. Într-un colind din Țara Loviștei, după ce se săvârșește, în noaptea de Crăciun, miracolul *prennoirii* pământului și cerului, răsare soarele cu șase raze, care dă viață pe rând stânelor din vârful muntelui, podgoriilor, grânelor aurii și livezilor verzi. Ultima rază din evantaiul solar aduce noroc la casa colindată: „A șasea rază d-unde-mi raz'mă?/[...]/ Raz'mă-n curtea la aști domni buni,/ Și din curte în fereastră,/ Din fereastră-n colț de masă,/ Din colț de masă în casa toată./ Să-mi fii, gazdă, sănătoasă!”³³ Culoarea aprinsă a soarelui indică dubla sa funcționalitate calorică și iluminatoare: „Roșu soare a răsăritu,/ Roșu soare cu trei raze”³⁴. Astrul solar este văzut adesea în chip de floare: „Zori dalbe s-au revărsat/ Că cocoșii au cântat/ Și din zori floare răsare,/ Floare cu trei răzișoare”³⁵, metaforă reluată în refrenul „Raza soarelui, floarea soarelui”.

Soarele se identifică de multe ori cu o divinitate uraniană precreștină: „Soare-n cer, soare-n pământ,/ Soare-n curte a răsărit/ [...]/ Nu știu îi soare ce răsare/ Sau e Moș Crăciun călare,/ Pi-un cal mândru gălbior”³⁶. Cu timpul, peste această imagine s-a suprapus Isus Hristos, soarele cel tânăr: „Sus în poarta lui Crăciunu/ Lui Crăciun celui bătrânu,/ Pare soare că răsare,/ Dar nu-i soare răsăritu,/ Că-i Christos când s-a născutu”³⁷. Un text moldovenesc face portretul Mântuitorului în aceeași modalitate astrală: „Căci pe fața Fiului/ Scrisă-i raza soarelui”³⁸. La fel începe descrierea lui Isus într-un colind maramureșean (care are drept refren versul *Raza mândră-a soarelui*), continuându-se cu o întregă pleiadă cerească: „Că pre fața Fiului/ Scrisă-i raza soarelui/ Și pe fruntea-i luna plină,/ Luna plină cu lumină,/ Iar pre a lui umerei/ Strălucesc lueferei”³⁹. Nașterea pruncului divin este sugerată în multe colinde a fi aidoma unui răsărit de soare sau a unei explozii de lumină. Un cântec de Vifleem din Săvârșin – Arad surprinde aceeași identitate între astrul zilei și divinitatea creștină: „Doamne Isuse Cristoase,/ Tu ești nouă zori frumoase/ Și rază prea luminoasă”⁴⁰.

³³ C. Mohanu, *Fântâna dorului*. Poezii populare din Țara Loviștei, București, Editura Minerva, 1975, p. 13-14.

³⁴ *La luncile soarelui*, p. 12.

³⁵ G. Breazul, *op. cit.*, p. 194.

³⁶ Lucia Cireș, *Colinde din Moldova*. Cercetare monografică, în *C.A.F.*, V, Iași, 1984, p. 42-43.

³⁷ Traian Herseni, *Colinde și obiceiuri de Crăciun*, p. 398.

³⁸ Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 237.

³⁹ Pr. I. Bîrlea, *Balade, colinde și bocete din Maramureș culese de...*, București, Editura Casei Școalelor, 1924, p. 92.

⁴⁰ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 40.

Simbol al învierii și nemuririi, soarele se confundă adesea cu divinitatea supremă, ce priveghează din tării bunul mers al zilei: „Soarele ne-a răsărit/ *Domnu nostru soare sfânt/ Și cu raze razeră/* Case dalbe luminară,/ Fețe mândre rumeniară...”⁴¹ Un colind de copii din Dobrogea păstrează invocarea soarelui solstițial pentru a asigura un nou an fericit: „Domnu soare, soare sfânt,/ Cobori, Doamne, pe pământ/ Și ne-aduce sănătate,/ Roade bune și bucate”⁴².

Pe alt plan, sărbătoarea solstițială înlăturând barierele dintre mediul teluric și cel uranian, apare fenomenul antropomorfizării astrului diurn. Soarele devine păstor la oi: „Ba, zo, ceea că nu-i ceață,/ Ce-i turma lui Dumnezeu,/ Pecurariu-i Sfântu Soare/ Cu soru-sa cea mai mare”⁴³, se ia la întrecere cu eroul colindului de flăcău, având șanse egale cu acesta de a fi înfrânt sau de a ieși victorios din înfruntare: „Cu Soarele se-ntreceare./ Soarele din grai grăia:/ – De m-îi, Ioane, birui,/ Bune arme vei încinge,/ Bun cal vei încăleca./ Iar mi-l strânge, mi-l cofrânge,/ Calul sare și-mi răsare,/ Cu Soarele se-ntreceare./ Ion din grai îmi grăiare:/ – De m-îi, Soare, birui,/ Bune arme vei încinge,/ Bun cal vei încăleca”⁴⁴. Ca un gospodar de țară, soarele primește urările de bine ale colindătorilor și darurile oferite de fetele din sat: „Și cămașa soarelui./ Soarele bine-a dăruit:/ Un colac de grâu curat”⁴⁵. În unele colinde, soarele acceptă înrudirea cu flăcăul care îi răpește sora, după ce este omenit cum se cade la prima întâlnire dintre doi viitori cumnați: „Înainte că-i ieșea/ Cu un colțișor de prescură,/ Cu un pahar de băutură/ – Ține, Soare, vin de bea,/ Vin de bea din mâna mea”⁴⁶.

Flăcăul din colind devine un succedaneu al soarelui, în ipostaza sa de aspirant la inițiere, căci astrul luminos al zilei este considerat un hierofant ideal. El își alege un cal de culoarea cea mai potrivită pentru un *heliodromus* (sol al soarelui): „Las’ pe Suru, las’ pe Murgu/ Și-m ia pe Galben Soare/ Cal mai bun și mai blajin”⁴⁷, sau: „Curse-n grajdu-i de lemnioru,/ Scoase murgul gălbiniu,/ Gălbiniu bine-nșelatu,/ Tot în d-aur e scăldatu”⁴⁸ și înfăptuiește gestul magic al deșteptării munților: „Galbin Soare și-m răsare/ Și răsare-n dalba piatră,/ Dalba piatră scânteii varsă,/ Scânteii varsă, scânteii lasă”⁴⁹.

⁴¹ C. Brăiloiu, Emilia Comișel și Tatiana Gălușcă-Cîrșmariu, *op. cit.*, p. 138.

⁴² *Ibidem*.

⁴³ Nic. Densușianu, *op. cit.*, p. 22.

⁴⁴ C. Mohanu, *op. cit.*, p. 67-68.

⁴⁵ Traian Herseni, *Colinde și obiceiuri de Crăciun*, p. 284.

⁴⁶ Nic. Densușianu, *op. cit.*, p. 14.

⁴⁷ Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 253.

⁴⁸ *La luncile soarelui*, p. 137.

⁴⁹ Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 253.

Eroizarea se produce sub protecția unei divinități cerești și în special solare, care favorizează ascensiunea și victoria în proba inițiativă. „Purtarea” măiastră a bidiviului într-un dans complicat constituie tot o invocare a soarelui, determinând distingerea tânărului dintre ceilalți candidați: „La poiana de sub munte,/ Joac’un june murgu-ș bine./ Dar nu-l joacă cum se joacă,/ Ci-l trăsare după soare,/ După soare când răsare,/ Când răsare’n prânzul mare/[...]/ Și se suce’n curcubeu,/ Cum îi drag lui Dumnezeu”⁵⁰. Metafora se demitizează în timp, ajungând să constituie un simplu elogiu al feciorului mândru, bun de însurat: „Cam sub zări, soare-mi răsare,/ Dar nu-i soare ce-mi răsare,/ Ci-i Gheorghe tânăr călare/ Pe-un cal cam gălbior/[...]/ Cu șeaua de aurel/ Cu scări dalbe de-argintel/ Cu biciul cu măciulele/ Cu frâul cu zângănele...”⁵¹ sau: „Nu știi soare răsărea/ Sau îi Ionel gătit / Cu contișu mohorât,/ Cu jubeaua vișânea”⁵². În aceste circumstanțe atenuante, comparația cu astrul zilei apare ori de câte ori se subliniază prestația gospodarului colindat, chiar dacă acesta nu mai este de mult timp tânăr: „Boierul bătrân,/ Unde că-l mai vezi?/ Între ceilalți boieri,/ Pare că-l mai vezi./ Soare când răsare,/ Sus la prânzul mare”⁵³.

Cuplul de tineri îndrăgostiți devine, într-o anumită măsură, reproducerea sui-generis a unor *hieros gamos* solari (Soarele și Ileana Cosânzeana): „– Hai, Leano, ne logodim,/ Ca mândri, ne potrivim,/ Și la plete și la spete,/ Și la drag de cosânzețe./ Fața mea e aurită/ Și a ta e strălucită;/ Fața mea e arzătoare/ Și a ta mângâietoare”⁵⁴.

Imaginea idealizată a frumuseții feminine transcede spre sfera solară: „De frumoasă-n lume/ Ea soață nu are/ Numai sfântu soare”⁵⁵; „De frumoasă mare/ Soață-n lume n-are/ Ba zău, ea că-mi are/ Sora soarelui”⁵⁶; „De frumoasă – e frumoasă,/ De-mbrăcată-e-mbrăcată,/ Ca soarele-i poleită”⁵⁷. Uneori, textul de colindă dedicat fetei gospodarului deslușește înțelesul expresiei populare *frumoasă ca ruptă din soare*: „Roșu soare răsărire/ Și-n obraz mi-o nimeriare/ Și fața ni-o d-argintare/ Și părul ni-l gălbinare”⁵⁸ sau „La luncile soarelui,/ Grele ploi că au ploiatu,/ De

⁵⁰ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 219.

⁵¹ C. Brăiloiu, Emilia Comișel și Tatiana Gălușcă-Cîrșmariu, *op. cit.*, p. 63.

⁵² Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 116.

⁵³ Ion Căliman, Cornel Veselău, *Poezii populare românești*, București, Editura „Grai și suflet – Cultura Națională”, 1996, p. 15.

⁵⁴ G. Breazul, *op. cit.*, p. 417.

⁵⁵ *La luncile soarelui*, p. 127.

⁵⁶ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 187.

⁵⁷ Nic. Densușianu, *op. cit.*, p. 12.

⁵⁸ *La luncile soarelui*, p. 165.

luncile le-au spălatu,/ Roșu soare a răsăritu,/ De fața s-a rumenitu./ Trei scânteii au scânteiatu,/ De ochii mi-or strângenatu”⁵⁹. Prin magia benefică a colindului i se urează tinerei fiice a gospodarului colindat să fie la fel de arătoasă ca mireasa dintr-un basm din zona Botoșanilor, comunicat de Elena Niculiță-Voronca: „...mireasa era așa de frumoasă, încât Sf. Soare când a venit drept amiază și a văzut-o, nu s-a dus mai departe, a stat în loc, a lasat razele singure, să ardă cât au vrut...”⁶⁰.

Fiind nespus de mândră, eroina colindelor poate pretinde de la soartă un mire pe măsură, care să aibă, măcar în parte, atributele zeităților solare: „Să mi-ș vină lin malin,/ Ca soarele prin senin,/ C-o mână ținând de lună,/ Cu d-alta’nvăstrând cunună!”⁶¹

Dintre divinitățile solare ale antichității, colindele românești readuc din amintirea veacurilor pe Dioscuri și pe Mithra, acceptați în lumea traco-getă datorită preexistenței în zonă, încă de la începutul eneoliticului, a unui cult uranian legat de conceptul viril al creației heliocentrice. Arheologii specializați în cultura geto-dacă sunt de părere că la început n-a existat nici o deosebire între Marele Zeu și zeul soarelui⁶². Numeroase altare închinat soarelui au fost descoperite în așezările aparținând culturii Monteoru, cum ar fi Căndești, Mânăstioara-Fitionești, Mândrișca, Năstrăteni și Sărata-Monteoru⁶³. În tragedia *Tereus*, Sofocle scria: „O, Soare, luminează prea cinstită de tracii iubitori de cai”⁶⁴. Gemeni solari, Dioscurii sunt fii unui zeu ceresc, având, la rândul lor, atribuții solare și uraniene. Apariții strălucitoare, ei priveghează nașterea soarelui în fiecare dimineață, precum eroii dintr-un colind dedicat celor doi fii ai gazdei: „Priviți către răsăritu,/ Că au răsărit doi sori,/ Da nu-s sori, că-s frățiori,/ Iacob și Precup”⁶⁵. Uneori, ei o însoțesc pe frumoasa fată din colindă: „Că și eu mi-am d-avutu/ Vreo doi sori de frățiori”⁶⁶.

⁵⁹ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 219.

⁶⁰ Elena Niculiță-Voronca, *Datinele și credințele poporului român* adunate și așezate în ordine mitologică de..., vol. I, Cernăuți, Tipografia Isidor Wiegler, 1903, p. 607.

⁶¹ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 87.

⁶² Ion Horațiu Crișan, *Spiritualitatea geto-dacilor*. Repere istorice, București, Editura Albatros, 1986, p. 405-406.

⁶³ *Ibidem*, p. 402.

⁶⁴ Apud Gh. Mușu, *Din mitologia tracilor*, p. 19.

⁶⁵ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 228.

⁶⁶ *Ibidem*, p. 92. O prezentare amplă a motivului gemenilor mitici de tipul Dioscurilor sau al Așvinilor indieni a realizat Mihai Coman în lucrarea *Sora Soarelui*. Schițe pentru o frescă mitologică, București, Editura Albatros, 1983, p. 42-59.

Mithra, divinitate iraniană, a fost adoptat de legiunile romane și adus în Europa pe timpul lui Pompeius. Zeul din Emesa a fost oficializat la Roma de către împăratul Aurelian în secolul al III-lea, sub numele de Deus Sol Invictus, preluând și atributele lui Bel (Sol Invictus) de la Palmyra. Timp de circa 500 de ani, Mithra a fost principalul rival al lui Isus⁶⁷. Sol al soarelui, Mithra poate fi considerat singurul zeu *de mistere* care nu a cunoscut moartea. Ziua sa de naștere, 25 decembrie, a fost transferată de creștini datei de întrupare a Mântuitorului, sub imboldul aceleiași teologii solare. Căci, așa cum considera marele Constantin, soarele este simbolul cel mai desăvârșit al lui Dumnezeu⁶⁸.

În creștinismul apostolilor au pătruns unele elemente vest-iranienae ca „negarea lumii ca operă a Răului, speranța într-un mântuitor, ce se va naște ca lumină în întuneric, credința în recompensă și pedeapsă după moarte pentru faptele pământești, tendința spre dualism în relația dintre Dumnezeu și Satana”⁶⁹. Dar natura solară a lui Mithra și a lui Isus Hristos este cea mai puternică punte de legătură între cele două divinități. La Taht-i Sulaiman, magii așteptau în fiecare an nașterea regelui luminii, reîncarnarea lui Mithra. Semnalul era dat de o coloană de lumină sau de o stea: „Și noi am văzut steaua intrând în peștera tezaurului ascunselor mistere [...] Și am intrat..., ne-am ridicat ochii și am văzut acea lumină ce nu poate fi descrisă de gură de om”⁷⁰. În Evanghelia după Ioan, Mântuitorul este definit ca fiind adevărata lumină: „Eu sunt Lumina lumii; cine Mă urmează pe Mine, nu va umbla în întuneric, ci va avea lumina vieții”⁷¹.

În colinde se amintește de nașterea Mântuitorului din piatră, după modelul zeului solar iranian supranumit Petrogenitus. Este interesant de observat modul în care această desprindere de stâncă, frecvent reprezentată pe monumentele mithraice din spațiul carpato-dunărean, se transfigurează, în contextul colindului *de preot*, sub influența preceptelor creștine. La porunca lui Dumnezeu, Arhanghelul Mihail adună sobor mare de sfinți și preoți. Timp de trei zile se fac rugăciuni mari și, în sfârșit, se naște Fiul Domnului: „Stana de piatră/ În patru crapă,/ Ieși bunul Dumnezeu,/ Mititel și-înfășețel,/ Înfășat în foi de măr,/ Cu scutec

⁶⁷ Georges Ory, *op. cit.*, p. 134.

⁶⁸ Mircea Eliade, *Între Sol Invictus și in hoc signo vinces*, în vol. *Istoria credințelor și ideilor religioase*, II. Traducere de Cezar Baltag, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1986, p. 396-400.

⁶⁹ Burchard Brentjes, *op. cit.*, p. 158.

⁷⁰ *Ibidem*, p. 157-158.

⁷¹ *Biblia*, Ioan, 8, p. 1036.

de hargințel,/ Fașă verde de mătase./ Dădu sfințenie la sfinți,/ Creștinătate la creștini/ Și priorocea la preoți”⁷².

De asemenea, în forme mai mult sau mai puțin disimulate, apar referiri la cele 7 grade de inițiere prin care trebuiau să treacă discipolii (*mysti*) tânărului zeu *de petra natus* și *taurocton*, mai ales *corax* (corb): „În grădina soarelui,/ La fântâna corbului”⁷³ și *leo* (leu) – toate textele ce descriu vânarea leului de către tânărul erou. Însăși divinitatea solară persană era reprezentată adesea ca o ființă omenească având cap de leu⁷⁴. Un alt grad inițiativ – cel de *heliodromus* – este sugerat în mai multe ipostaze: fie cavalerul destoinic care aduce soarele pe cer prin intermediul dansului său ritual, fie raza soarelui ca îndrumătoare a colindătorilor: „Plecat-au, plecat-au/ Cete de feciori,/ Dragi colindători,/ Pe o rază cărare/ Pe o rază de soare”⁷⁵, sau chiar a Maicii Domnului, care se pornește: „Pe-o cale nainte,/ Pe-o rază de soare,/ Că-i mai umblătoare”⁷⁶. Fata din leagănul purtat în coarne de fiarele codrului poate provoca răsăritul prin simpla etalare a maramelor ei brodate cu fir de aur: „Boii noștri, cerbilor,/ Resfirați cornițele,/ Să-ntind sanguliile,/ Să răsaie soarele”⁷⁷. Însuși soarele devine sol, ascultând de porunca *doamnei florilor*, eroina colindei: „Ea pe soare trimetea/ Să-i aducă-un domn din cer./ Domul când o auzea/ Și mai tare se gătea,/ Pân’la doamna ajungea,/ Cu roșteie ferecate,/ Cu cătane-ndolămate”⁷⁸. Este vorba de supraviețuirea unor elemente disparate, care s-au integrat de mult credințelor populare de la noi și care nu fac decât să întărească afirmația făcută de Traian Herseni: „Rămășițe de cult solar la români există în mod neîndoielnic, dacă n-ar fi decât faptul că, până azi soarele face parte dintre sfinți: *Sfântul Soare* apare mai mult și mai frecvent decât *Sfânta Lună*, care nu lipsește nici ea din folclor”⁷⁹.

Trebuie să amintim două aspecte mai puțin cercetate ale colindelor „mithraice”. Este vorba, mai întâi, de suprapunerea peste Dioscuri a celor doi purtători de făclii, *dadoforii* *Cautes* și *Cautopates*,

⁷² Gh. I. Neagu, *Colinde din Ialomița*, Roșiorii de Vede, Tipografia și legătoria de cărți „Lumina poporului” M. Stănculescu, 1946, p. 40.

⁷³ Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 248.

⁷⁴ Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *op. cit.*, vol. 2, p. 308.

⁷⁵ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 168.

⁷⁶ Ion Căliman, Cornel Veselău, *op. cit.*, p. 41.

⁷⁷ G. Breazul, *op. cit.*, p. 354.

⁷⁸ Ion Căliman, Cornel Veselău, *op. cit.*, p. 45.

⁷⁹ Traian Herseni, *Forme străvechi de cultură poporană românească*. Studiu de paleoetnografie a cetelor de feciori din Țara Oltului, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1977, p. 209.

care-l însoțesc pe zeul iranian în scenele de *taurobolii* pe stelele păstrate pe teritoriul țării noastre – Dacia fiind una dintre provinciile cele mai importante pentru cultul lui Mithra⁸⁰.

În al doilea rând, este evident că unele colinde de *fereastră*, care augurează belșug gospodarului, amintesc de efectuarea unui sacrificiu solar, pentru fiecare dar pomenit: pentru cirezi „Un bou plăvănel/ Di-un corn răsucit/ 'Ntr-aur poleit”, pentru staveri de cai „Cel juncan gălbui,/ Cu comița-i creță./ 'Ntr-aurel legată”, pentru turmele de oi: „Cel berbeciu lău,/ Lău și bucălău,/ Cu lână-i creță/ 'Ntr-aurel legată”, iar pentru cârdușii de masculi: „Cel găligan galben/ Di-un păr răsucit,/ 'Ntr-aur poleit”⁸¹.

Paharul minunat dăruit de naș personajului principal al colindului este și el legat de cultul solar, având înscrise pe suprafața sa însemne doveditoare în acest sens: „În toarta paharului/ Scrisă-i raza soarelui”⁸².

Vechile mitologii au considerat soarele ca o ipostază a Arborelui Lumii. Arborele Vieții se confundă de multe ori, în reprezentările primitive, cu o rază de soare⁸³. Această viziune dendrolatrică apare în unele fragmente de colindă, completând tabloul mirific al unei lumi ideale: „Cică-n d'alb de răsăritu/ Răsare un soare strălucitu./ Da nu-i soare strălucitu,/ Ci-i un pom mândru-nflorit”⁸⁴.

Repertoriul colindelor românești de Crăciun a integrat în structura sa elemente ale străvechiului cult solar. Motivația acestui dublu proces ceremonial și literar se află în câteva tendințe specifice funcției colindatului de magie benefică. Soarele – model pentru *dii militares* în toate ipostazele sale cultice semnalate pe teritoriul carpato-dunărean, Baal, Deus Sol, Hermes-Apollo, Iarhibolus, Mithras, Sol Invictus ș.a. – este luat drept *hierofant*⁸⁵ inițiativ sau *mistagog* de tânărul erou de colindă. În variantele dedicate defuncțiilor, elementele solare țin de ipostaza psihopompă a astrului zilei, care conducea sufletele pe drumul cel bun, pentru a le asigura învierea și deci nemurirea.

⁸⁰ Radu Florescu, Hadrian Daicoviciu, Lucian Roșu, *Dicționar enciclopedic de artă veche a României*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1980, p. 222-223.

⁸¹ Lucia Cireș, *op. cit.*, p. 249.

⁸² Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 94.

⁸³ Mircea Eliade, *op. cit.*, vol. III, p. 237.

⁸⁴ Sabin V. Drăgoi, *op. cit.*, p. 139.

⁸⁵ Termenul, de origine greacă, care înseamnă „cel care dezvăluie lucrurile”, se folosea pentru denumirea preotului superior din Eleusis. Cel care celebra și iniția în mistere mai era cunoscut și sub numele de *mistagog*. Vezi Alfred Bertholet, Hans von Campenhausen, *Dicționarul religiilor*. Editat în limba română de Gabriel Decuble, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 1995, p. 190.

Pe lângă impulsurile mitologice, s-au manifestat tendințele estetice, soarele fiind exemplul perfect al desăvârșitei frumuseți fizice și spirituale. Lumea de basm, în care toate idealurile se împlinesc, se află într-un decor solar și are drept protagoniști făpturi de un farmec strălucitor.

GLI ELEMENTI DI MITOLOGIA SOLARE NELLE QUESTUE ROMENE

Riassunto

Nella sua qualità di simbolo cosmico, il sole presiede una vera religione astrale che ebbe dominato tutte le civiltà arcaice. Connesse dal solstizio d'inverno, le questue hanno assimilato, sin dall'inizio, gli elementi del culto solare. Questi canti mantengono ancora nei nostri tempi i frammenti dei riti del Mithra e del Sol Invictus, dei Dioscuri e dei Cavalieri Danubiani ecc. Prima di tutto si rileva l'ipostasi di *gerofante iniziatico* dell'astro d'ogni giorno. Il giovane protagonista che esce vincitore nelle tutte le competizioni è glorificato a modo del nuovo sole.

Gli animali attribuiti alle deità solari come sarebbero il leone, il toro, il cervo od il cavallo del color dell'oro appariscono similmente nelle nostre questue e *mattinate* per il Natale e per il Capodanno.

SĂRBĂTORILE ANULUI ÎN TRADIȚIA SATULUI AGRIEȘ, ZONA NĂSĂUD

Marius Dan Drăgoi

Cercetările de teren efectuate anul acesta la Agrieș au dus la descoperirea unui adevărat tezaur folcloric, păstrat de secole, a unei zestre valoroase de practici și credințe populare românești calendaristice, care dau o personalitate distinctă vieții spirituale și duratei de civilizație ale acestui străvechi sat de la poalele muntelui Țibleș.

Pe fundalul sărbătorilor religioase putem observa vechile reprezentări mitice arhaice, cu toate practicile rituale precreștine, multe dintre acestea fiind asimilate de pietatea populară creștină. Unele dintre obiceiuri însă, au fost desființate de accederea modernității, dar și de superficialitatea generațiilor mai tinere, așa cum constată una dintre informatoare, Palaghia Sigartău, 77 ani:

„Amu nu se mai țin obiceiurile de sărbători, cum le-am învățat din bătrâni. Dacă le spunem laăștia tineri cum se făcea mai demult, nu le place, și ne răspund răstit: «Amu multe mai ști și dumneata». Înainte noi nu știam de atâtea lucruri din cărțile de citit cu viețile Sfinților, așa cum se știe amu. Mulți nici nu știam carte. Io n-am învățat niciodată carte, că mama m-o purtat la lucru. D-apoi tăte rânduielele despre sărbători, și cum trăbă să ții ca să-ți umble bine la casă și să te ferească Dumnezo de necazuri, le-am învățat de la bătrâni. Ei nu ne-o învățat așa de buieci, ne-o învățat că pe tăte le-o trăit și să ne meargă și nouă bine.”

Frumusețea acestor rituri, credințe și obiceiuri ne duce spre originile satului românesc, cu structurile sale mitice arhetipale. Remarcăm bogata memorie colectivă care transmite prin timp frumusețea vieții istorice a unei comunități sătești. Prin ritualurile și sărbătorile calendaristice poporul își trăia echilibrul său moral, totodată reiese clar permanenta aspirație a țaranului nostru spre frumos, spre ceea ce este moral și drept. Unele practici și credințe explică misterul existenței cu toate marile cicluri ale vieții și anotimpurilor.

Desigur, cercetarea nu se vrea exhaustivă, multe aspecte ale sărbătorilor din tradiția satului Agrieș pot fi dezvăluite cu prilejul altor investigații. Din cele culese redăm mai jos obiceiurile populare calendaristice potrivit succesiunii calendarului civil.

Sfântul Vasile, Anul Nou (1 ianuarie)

În seara de ajun, feciorii și fetele se adunau la o casă unde se organiza „Vergelul”. Băieții aduceau băutură și plăteau ceterașii, iar fetele veneau cu „turtă dulce”, preparată cu zahăr, ou și lapte. Toată noaptea se petrecea cu joc și voie bună, până înspre dimineață, înainte de revărsatul zorilor, ca tineretul să se poată puțin odihni pentru a putea participa și la Liturghia de Sfântul Vasile.

Mai nou, începând cu anii '60, în noaptea de Anul Nou se merge pe la case „cu turca”, sau „cu colinda”. Câteva obiceiuri din seara de Crăciun au fost preluate și în ajun de Sfântul Vasile. De exemplu, la Agrieș, în această noapte, tinerii, în cete, atât băieți cât și fete, mascați în diferite moduri, colindă prietenii și vecinii rostind această urare:

Frunză verde barabou

Colindăm spre Anul Nou

Nouă gazda ni-i datori

Cu o fele de vinars

Și-o darabă de cârnaț.

Cei care „umblă cu turca”, câte trei sau patru băieți mascați, asemenea feciorilor colindători din ajunul Nașterii Domnului, interpretează același joc din repertoriul Crăciunului. Celor mici, gazda le dă bani, iar pe cei mari îi poștește „după masă” și îi cinstește cu băutură și mâncare.

Atât la Agrieș cât și în celelalte sate de pe Valea Țibleșului se păstra obiceiul ca în dimineața de Sfântul Vasile să se consume „prinosul” numit „Sân Vasâi”. Această pâine se prepara înainte de Crăciun, împreună cu colacii pregătiți pentru ajunul Nașterii Domnului. Era de fapt o pâine în care se punea un grăunte de tămâie și un cățel de usturoi, iar pe deasupra se ornamenta cu patru colăcei și trei „pupeze” din aluat sau patru „pupeze” și trei colăcei, după preferință. Prinosul „Sân Vasâi” se ținea pe colțul mesei până în dimineața Sfântului Vasile, când se luau câteva felii și se împărțeau la animalele de afară, urmând ca după terminarea slujbei de la biserică, și „căsenii” să-l mănânce cu supă de spinare de porc, mâncarea îndătinată din ziua Anului Nou.

Atât consumarea prinosului „Sân Vasâi”, cât și tămâierea gospodăriei, erau considerate de locuitorii satului Agrieș un mod prin care casa era ocrotită de lucrările necuratului vrăjmaș. În dimineața praznicelor, în special la sărbătorile de iarnă, se mai păstrează obiceiul ca unul dintre locuitorii casei să dea pisica pe ușă afară. Iată ce ne mărturisește Marta Rus, 63 ani: „La tăte praznicele, dimineața, trăbă să dai mâțu pe ușă afară și înaintea lui nu trăbă să mai iasă nime. Da după ce o ieșit mâțu din casă, atunci pe urmele lui poate ieși tătă lumea. Se zice că dacă sunt făcături la casă, farmece și bozgoane, tăte se dezleagă și se risipesc”.

Boboteaza (6 ianuarie)

Fetele care vroiau „să-și vadă orânda” (viitorul), în ajunul Bobotezei trebuiau să ajuneze până seara. În cursul zilei se prepara o turtă cu sare, pe care fata o consuma afară, pe tăietorul de lemne, iar în acest interval de timp trebuia să fie foarte atentă și să perceapă în care parte a satului „bat câinii”. Din zona în care lătrau, de acolo însemna că o să-i fie mirele.

Tot în ajun, când trecea preotul cu crucea, fetele luau câte o crenguță din struțul de busuioc care se afla în „canceul cu aghiasmă al popii” și o așezau sub o piatră în „produhul” (ochiul de apă) din pâraul înghețat. După câți peri se legau de crenguța de busuioc, atât de bogat era cel care le va lua în căsătorie. Înaintea preotului mergeau grupuri de copii cu „Chiralecsa”. Aceștia rosteau:

Chiralecsa, Doamne

Grâu de primăvară

Și-n pod și-n cămară

Și pe prispă afară.

După urare, primeau din partea gazdei fructe (mere, pere, nuci) sau dulciuri. În urma copiilor venea și preotul cu crucea și aghiasma pentru binecuvântarea casei.

Un alt obicei din Agrieș, care ține tot de praznicul Bobotezei, este scăldatul fetelor, „la miezul nopții”, în râul satului.

„După miezul nopții de Bobotează, tăte râurile sunt ca și Iordanul. De aceea îi bine să te bagi în apa din noaptea Bobotezei ca să nu se lege nimic de tine, nici boalele, nici bubele, nici farmecele și făcăturile bozgonitoarelor. Și eu, când am fost fată, și apoi fetele mele, am intrat în apa râului rece ca ghiața. Cu tăte că era ger, nu simțeam nimic. Ne

înfierbântam și ne făceam roșii ca para focului. Trebuia să te dezbraci și să rămâi așa cum te-o făcut mama și așa mergeai la râu și intrai în apă și te băgai de tăt în „produh” (ochiul de apă pe stratul de gheață) ca să nu rămâie nimic uscat pe tine. Apoi fugeai repede acasă și știai că altu nu se mai leagă nimica rău de tine. A doua zi mergeai la biserică și te rugai să-ți dăie bunul Dumnezeu noroc în viață” (Palaghia Sigartău, 77 ani).

În noaptea de Bobotează se practică la Agrieș și așezarea „moșcotirilor” la porțile caselor unde erau băieți și fete necăsătorite. „Moșcotirul” este o păpușă sau un păpușoi de dimensiunile unui om, confecționată din paie și cârpe, în mâna căreia se pune un bilet scris în versuri, cu anumite îndemnuri hazlii și ironice la căsătorie. „Moșcotirul” se agață în vârful unui pom sau stâlp, în așa fel ca dimineața să poată fi privit de toți trecătorii. În ziua de Bobotează, după slujba de la biserică, se mănâncă „aiturile” (răciturile) care se prepară din carne de porc.

Sân Petru de iarnă (16 ianuarie)

Oamenii se abțineau de la lucru în această zi, pentru a fi protejată gospodăria de lupi. Gospodinele încă din ajun își legau bine acele și fusele și le ascundeau ca nu cumva cineva să se atingă de ele, și furia lupilor să se abată asupra familiei. Nu aveau dreptul nici măcar să-și pieptene părul.

Cei care nu respectau sărbătoarea erau aspru pedepsiți, după spusele Victoriei Frăsâncari, 64 ani: „Aurelu lui Lici din Agrieș s-a dus în zua de Sân Petru de iarnă la Larga, să aducă gunoi. «Amu ce sărbătoare îi și asta?», o zis el. Da numa bine că pe drum iapa i s-o spart într-un șold de nu o mai putut-o prinde la căruță tăt anu. La Anuca din Dealul Runcului i-o stat moartea, că nu o ținut sărbătoarea. Săraca o tors până după miezul nopții. O uitat poate că-i sărbătoare. Cân o ieșit afară noaptea, pe târnaț, i-o fost de veste că în ocol era un militar. O făcut o difilare cătră ea. Ea s-o spăriet și o zis: „Avai de mine!”, apoi o picat jos. O și murit până-n zua”.

Sfântul Anton (17 ianuarie)

În ajun de Sfântul Anton, fetele „făceau meșteșuguri cu obielele de la opinci, ca să-și vadă orânda”. Seara, înainte de culcare, în obiala de la piciorul stâng se puneau nouă boabe de fasole, iar în cea de la cel drept se așeza o oglinjoară, rostindu-se descântecul:

Spune-mi oglingoara mea

Pe cine soț voi avea?

Cele două obiele erau puse la căpătâi, sub pernă, pentru ca fata peste noapte, în vis, să-și poată vedea viitorul soț. „A doua zi nu se lucra nimic. Țineai ca să-ți ajute Sfântu Anton. Cum să te rogi la el, dacă nu i-ai ținut zua?” (Teodora Purja, 60 ani).

Stretenia sau Ziua cu lumina (2 februarie)

Toată lumea își dorește ca această zi să fie întunecoasă și mohorâtă, pentru ca ursul să nu-și poată vedea umbra. „Dacă îi o zi luminoasă, îi rău și nu-i bine, pentru că ursu își vede umbra și întoarnă în bârlug. Tăta lumea zice: «Amu iară își vede ursu umbra și a fi an rău, neroditor». Tăți își doresc ca zua de Stretanie să fie întunecoasă, că asta înseamnă că se desprimăvărează iute și va fi un an bogat cu roade bune.

Tăt în această zi trebuie să fie frig și apa înghețată, ca ciocănitoarea să nu aibă de unde bea apă. Dacă-i așa, recolta va fi bogată și stupii vor roii bine”. (Ludovica Burzo, 54 ani).

Sfântul Haralambie (10 februarie)

În tradiția comunităților de la poalele Țibleșului, Sfântul Haralambie este considerat protector al animalelor domestice. În această zi femeile, duc la biserică făină și grăunțe pentru „galițele” din gospodăria lor. După slujba Sfintei Liturghii, preotul rostește moliftele și binecuvântează bucatele pe care gospodarii se grăbesc ca începând din acea zi să le pună în ieslea vitelor sau a oilor. O parte din bucatele binecuvântate sunt păstrate pentru tot cursul anului, în eventualitatea în care „galițele” se pot îmbolnăvi.

Capul Primăverii (24 februarie)

În această zi, femeile se abțineau să lucreze cu fire, „tăt din pricina gândacilor”. Pentru ca să fii protejat și să nu te muște șarpele în cursul anului. În această zi, trebuia să te afumi. „La Capu Primăverii, omul se afumă cu cârpe peste tot: pângă cap, mâini, picioare, ca să nu te muște gândacii. Se spune că la Capu Primăverii gândacu se mișcă în văgăună, la Alexia Caldă se întoarce cu capu spre ieșire, iar la Buna Vestire iese afară. Până atunci nu vezi urmă de gândac” (Măriuța Sigartău, 70 ani).

Odocea (1 martie)

În prima zi din luna martie, când „se ține” Odocea, nu se lucrează, pentru ca gospodarul să fie „ferit” de vrăji și „vântoase”(vijelii). Toți

informatorii mi-au povestit aceleași amănunte despre „baba Docea”. Redăm varianta Palaghiei Sigartău, 77 ani:

„Baba Docea o fost o fomeie tare rea. Și-o tăt bătut joc de nora ei. Când o fost într-o zi, ce i-o venit ei și o trimăs-o pe munte să-i aducă fragi. De unde, că nu era vremea de fragi? Noră-sa s-o dus pe munte în pădure și o prins a se cânta ca vai de ea, apoi o adormit și o avut un vis. O venit la ea cineva și o întrebat-o: «De ce te-ai cântat? Uplete-ți cofa cu cărbuni aprinși!». Ea o zis: «Vai de mine, că m-oi arde». «Nu te teme», i-o zis în vis. Ea așa o făcut, și coborând la vale cărbunii aprinși, s-o făcut frăguțe și i-o adus la socră-sa. Baba Docea când o văzut ce-i aduce noră-sa, lacomă, s-o luat și ea pe munte îmbrăcată cu 12 cojoace. Tăt suind, i-o fost cald și le-o țipat de pe ea. Când o ajuns pe vârful muntelui o fost atât de frig că o și înghețat acolo. De aia se zice la zilele acelea cojoacele Dociei. Doisprăzece zile umblă vremea și se schimbă până se găte acele zile”.

Patruzece de Sfinți (9 martie)

Mucenicii erau sărbătoriți cu foarte mare pietate. Fiecare din familie, mai puțin copiii mici și cei foarte bătrâni, trebuia să facă 40 de metanii. Pentru ca nu cumva să greșească și să se omită vreo metanie, fiecare lua câte 40 de boabe de grâu, pentru a putea respecta mai bine rânduiala îndătinată.

Alexia Caldă (17 martie)

Și această zi se respecta, gospodarii se abțineau de la lucru pentru ca să nu li se facă pe corp „broaște”, un fel de umflături. În această perioadă, sătenii din Agrieș consumau „craci de broască”. „De la Capu Primăverii și până la Blagoveștenii se tăiau cracii de la broaște și-i mâncam în blid, fierți și prăjiți. Erau mai buni ca pulpele de pui. După Blagoveștenii nu mai erau buni de mâncat. Așa se făcea atunci. Amu n-aș mai mânca, Doamne fer! Poate că mai sunt în Agrieș alții care mănâncă, dar puțini. Înainte se mânca cu rându” (Marta Rus, 63 ani).

Blagoveșteniile (25 martie)

Sătenii o sărbătoresc după aceeași rânduială, la biserică și acasă, în post și rugăciune, pe Maica Precistă. În după amiaza praznicului se fac focuri pentru a se afuma livezile, ca pomii să devină roditori.

Sângeorzul (23 aprilie)

La această sărbătoare, feciorii udau fetele cu apă, pentru ca pământul să fie fertil, iar anul să nu fie secetos. Unele dintre fete erau

aruncate în râu, deoarece „așa se ține din strămoși, ca fetele să fie udate learcă de Sângeorz”. Pentru ca animalele să fie protejate de „moroi și pocitori”, se lua excrement de câine, care se amesteca cu leuștean, iar cu această compoziție se făcea cruce pe poarta de la grajdul „galițelor”. „Așa se făcea la Sângeorz, crucea făcută pe ușa grajdului apăra animalele. Apoi, iară, alt obicei: O junincă, se mulgea prin inel de argint, cruciș, când făta prima dată, ca să rămână laptele curat și luminat, ca argintu strecurat.” (Ludovica Burzo, 54 ani).

Sfintele Paști

Sfintele Paști, ca orice mare praznic, trebuie pregătit prin purificare truască și sufletească, prin post și rugăciune. În perioada celor 40 de zile care premereg marii sărbători, toți credincioșii se străduiesc să treacă pe la scaunul Spovedaniei, iar mai apoi să primească Sfânta Cuminecătură, ca merinde pentru viața de veci. În acest interval de primenire sufletească, nu sunt uitați cei care au trecut în eternitate. În prima sâmbătă din Postul Mare, numită și „Sâmbăta morților” sau „Ziua pierduților”, se duc la biserică prescuri pentru sufletele înecaților, spânzuraților și a pruncilor „pierduți [avortați] fără de voie”. În celelalte sâmbete din post, rudeniile celor decedați în cursul anului, după praznicul Învierii, se îngrijesc să ducă la altar prescuri pentru odihna acestor răposați.

Miercurea din mijlocul Postului Mare este considerată de locuitorii satului Agrieș ca mare sărbătoare. Ca să poți lucra, trebuie să faci milostenie și să hrănești necuvântătoarele. Lelea Palaghie Sigartău, 77 ani, ne spune despre însemnătatea acestei zile: „Cân să ajunge în miercurea de la mijlocul Sfântului Post, tăta lumea știe că această zi trebuie ținută ca să te pregătești mai bine de Sfintele Paști. Ca să ai slobozenie la lucru și să nu pățăști nimic, trăbă să iei 9 pupucuri de făină [9 pumni de făină] și să îi pui pe un stâlp la gard sau altundeva ca să mănânce păsările cerului. Dacă nu dădei la păsări, puteai să dai de pomană la un copil care să nu poată vorovi și să zică «mulțam». Da așa trăbă să dai pomana, cu spatele, și să nu te uiți după cel la care îi dai. Tăte astea trăbă să le faci dimineața, înainte de lucru, că altfel nu te poți apuca de treabă. Cine o îndrăznit să lucre fără să știe obiceiul ăsta, o avut de-a face cu vântoasele. În săptămâna asta din mijlocul postului veneau și vârtejurile. Așa vine vântul, că ia colbul di pe drum și se face vârtej. Doamne feri să intri acolo sau să te apropiei, că se zice că nu-i lucru bun și acolo stă dracu.

La cine face pomană dimineată, nu să întâmplă nimic. O pățit multă lume care n-o știut să facă așa. La Horoba i-o luat pâza vântu și i-o dus-o în răchitele de pe Pustă și i-o încălțit-o pântre lemne, de abia o mai putut-o lua. O trăbuit să o taie tătă în bucăți că să o poată scoate de acolo. Basămnea o țesut-o în miercurea din mijlocul Postului. Tăt așa, la niște fomei din Târlișua le-o luat-o și o învârtit-o pângă turnul besăricii, că o lucrat-o în zua aceea!”.

Înainte cu o săptămână de marele praznic, în duminica Floriilor, credincioșii primesc ramuri verzi de salcii și „loză” (lozia – specie de salcie), pe care preotul le binecuvântează. În timpul Liturghiei sunt ținute în mâini pentru a-L întâmpina și sărbători pe Domnul Iisus, care intră în Ierusalim, pregătindu-se pentru pătimire. În această zi, „găzdoaiele” împart copiilor colăceii numiți „florii”, confecționați după un tipar special, sub forma literei S.

Săptămâna Sfințelor Patimi se petrece în post și ajun. În fiecare seară, în dangăt de toacă și clopot, sătenii pășesc pragul bisericii pentru a participa la Slujba Deniei. Până astăzi, unii dintre credincioșii mai fervenți nu mănâncă nimic de Joi seara până la Slujba Învierii din noaptea Paștilor, când primesc cu multă pietate, „Pasca” (pâine și vin binecuvântat).

În Vinerea de Paști se păstrează obiceiul în Agrieș ca să mergi la nuc cu securea și să zici de trei ori: „Faci nuci ori te tai?” Astfel, nucii vor deveni mai roditori, ca la sfintele sărbători să se poate face cât mai mulți cozonaci pentru a se da și celor lipsiți.

În ajun de Paști se deretică pentru ultima dată casa, deoarece „în zua de Paști nu-i voie să mături, că în goz stă ascuns dracu, ș-apoi numai îl pornești” (Floarea Sâmbolan, 77 ani). Gospodinele pregătesc păscuțele (pâinișoare umplute cu brânză de oaie și rumenite cu gălbenuș de ou), cozonacii, pâinea și ouăle roșii, mâncarea îndătinată la Sfintele Paști. Totuși, femeile se abțin să mănânce ouăle înroșite în „zua praznicului, ca să nu aivă ciclu la sărbători mari și să poată intra în biserică să asculte Liturghia”. (Marta Rus, 63 ani). Din același motiv, mai era interdicția ca femeile să nu treacă niciodată peste ruda carului.

La ora 12⁰⁰ noaptea, credincioșii participă la Sfânta Înviere, urmând ca la sfârșitul slujbei să primească „Pasca”, iar dimineată, începând cu ora 10⁰⁰, toată lumea, cu mic cu mare, în straiile cele mai frumoase și curate să revină pentru a participa la Sfânta Liturghie a Paștilor.

De prescura pentru prepararea „Păștii”, în Agrieș, în fiecare an se ocupă câteva familii care se anunță din timp. Acestea donează făina și vinul, urmând ca prescura să fie frământată și coaptă de câteva dintre vădulele satului „care au dezlegare de a face prescuri”. În Joia Patimilor, la Liturghia Sfântul Vasile, prescurile pentru Pașcă sunt binecuvântate și se scoate din fiecare bucată, de către preot, cu sfânta copie, câte o miridă și se așează pe sfântul disc la Proscomidie. După aceasta, câțiva bărbați, în Vinerea și Sâmbăta Patimilor taie prescurile în bucățele mici, apoi le amestecă cu vin, în vase curate special pregătite, iar în noaptea Paștilor, la Înviere, sunt împărțite credincioșilor care vin de acasă cu câni speciale, din care vor consuma „pasca” în Săptămâna Luminată.

După Slujba Liturghiei, grupuri de copii cu trăistuțele, vin la casele gospodarilor cu urarea de: „Hristos a înviat!”. Aceștia primesc din partea gazdelor câte un ou roșu. Cojile de la ouăle pascale erau aruncate fie pe apa râului pentru ca acestea să ajungă la cei care s-au sinucis și se află în chinuri în iezerul de foc și astfel ei să știe că acum creștinii sărbătoresc Paștile, fie în crengile pomilor din livadă, ca aceștia să devină cât mai roditori.

În joile de la Paști până la Rusalii, femeile nu au dreptul să spele rufe și să le ducă la râu „pentru lăut”, ca să nu „bată gheața în hotar”.

Armindenul (1 mai)

În ziua de la începutul lunii mai, numită Arminden, este tradiția la locuitorii satului Agrieș ca să împodobească stâlpii de la porți cu glie verde și ramuri de salcie. Despre semnificația acestui obicei, ne spune lelea Ludovică Rus, 78 ani: „De pe vremea când Irod o omorât copiii se ține acest obicei. Se spune că Irod tăta zua o omorât la tăte casele care i-o fost în drum. S-o făcut noapte și nu o mai putut vedea ca să omoare, da era în fața altei porți. Atunci o zis: «Gatăm pe astăzi, da punem semn pe stâlp de la poartă o glie cu iarbă verde ca să putem veni a doua zi și să știm de unde avem de început». Și o pus, ca semn, glia. Da când o fost a doua zi dimineața, pe tăți stâlpii de la porți erau glii cu iarbă verde și așa s-o făcut că Irod nu o mai știut care o fost ultima casă pe care o lăsat-o”.

Rusaliile

La praznicul din duminica Rusaliilor, preotul cu poporul ies în procesiune la țarină, în fiecare an în altă parte a satului. Se face sfințirea Aghiasmei și se binecuvântează ogoarele. În fruntea alaiului sunt copiii, care poartă diferite icoane mai mari și mai mici, urmează praporii,

împodobiți cu cununi din spice de grâu, ținuți de feciorii îmbrăcați în strai popular, apoi preotul cu diecii și norodul.

Procesiunea este asemănătoare cu cea din ziua Bobotezei, când se merge la râul satului. La sfârșitul slujbei, preotul face miruitul, se venerază icoanele, iar femeile, cu iconițele înflorate, duc acasă apa sfințită ca să fie de leac și tămăduire trupească și sufletească. Fiecare își stropește cu aghiasma de la Rusalii gospodăria, iar în zilele următoare parcelele de pământ.

În miercurea de după Rusalii „se ținea sărbătoare ca să nu ploaie cu gheață peste an”. De altfel, clopotarul satului, în perioada verii, când se înnoarează și cerul devine întunecos, stă de veghe „ca să tragă clopotele și să împrăștie norii” care amenință cu „vreme grea”.

Sânzienele (24 iunie)

În ajunul sărbătorii, fetele mergeau pe câmp să culeagă florile de Sânziene, pe care le împleteau în coronițe și le aruncau pe acoperișul casei, fiecare coroniță reprezentând pe unul dintre membrii familiei. „Se țipau pe acoperișul casei, să vezi la ce ai noroc? Fetele, înainte de răsăritul soarelui trebuiau să-și ia cununița jos, plină cu rouă, și să vadă dacă s-o legat peste noapte peri pe ea. După câți peri se legau pe cununița de sânziene, atâta noroc aveai la măritat.” (Ludovica Burzo, 54 ani).

Sărbătorile pârlejoase

Sărbătorile dedicate focului abundă în ultimele săptămâni din luna lui cuptor: *Sfântul Ilie* (20 iulie), *Maria Magdalena* (22 iulie), *Foca* (23 iulie), *Ana* (25 iulie) și *Pantelimonu* sau *Pintileiu* (27 iulie). Toate aceste zile sunt ținute cu sfințenie pentru ca satul „să fie ferit de gheață, trăznete și vijelii”. La cei care au îndrăznit să lucreze în sâmbăta de *Pantelimon*, toată recolta adunată în cursul mai multor zile a fost distrusă într-o clipă „de vântu și vremea grea grea trimise de Pintilei”. Cei din Agrieș își aduc aminte cum în această zi venea din senin furtuna, iar vântul le împrăștia toate „căpițele, prepelegii și fârciturile de fân” la care au lucrat câteva zile. Disperați, oamenii îl invocau pe sfânt: „Pintilei, Pintilei, lasă-l că nu-i tăt făcut de azi, îi și de ieri și din celelalte zile”.

Schimbarea la Față (Probojenia) (6 august)

Așezată în Postul Sfintei Marii Mari, această sărbătoare, cu dată fixă, delimita hotarul dintre vară și toamnă. Se credea că începând cu „Probojenia” toate „se probozesc”: frunza codrului păleşte (își schimbă

culoarea), iarba nu mai crește ca până atunci, apele se răcesc, de aici și interdicția ca omul să se mai scalde în apele râului.

Se interzicea totodată să fie cineva certat, „probozit”, în această zi, deoarece tot anul nu va umbla bine și va fi „probozit”. Mai era obiceiul, ca la acest praznic, oamenii certați în cursul anului să se împace.

Sfânta Maria Mare (15 august)

Timp de două săptămâni înainte de sărbătoarea *Adormirii Maicii Domnului* sau *Sfântei Maria Mare*, credincioșii se pregătesc prin post și rugăciune pentru a o preamări pe „Împărăteasa cerului și a pământului”. În această sfântă perioadă de purificare se merge în fiecare seară la biserică unde se citește Paraclisul Maicii Domnului, iar după slujbă se cântă, atât de către cei tineri cât și de cei bătrâni, diferite „pricesne”, în cinstea Prea Sfintei Fecioare.

Agrieșenii citesc cu mare evlavie rugăciunea „Paraclisul Maicii Preciste”, pe care îl recomandă și în bocetele „de la capul răposaților”, înainte ca aceștia să părăsească lumea trecătoare și să ia drumul veșniciei. Iată un fragment grăitor din „cântatul morțasc” la o mamă:

Draga mea, mamuca mea

Roagă-te cui ti-i ruga

Roagă-te la Precista

Să-ți facă un Paraclis

Să afli Raiu deschis. (Palaghia Sigartău, 77 ani).

După terminarea Paraclisului de la biserică, la plecarea spre casă, femeile tinere și bătrâne se adunau în grupuri și cântau din mers, pe toate ulițele satului îndătinata cântare „O, Marie” așa cum au moștenit-o de la bătrâni, deoarece „astă cântare din moși strămoși se zice. Mai sânt și alte pricesne mai noi pentru Maica Sfântă, învățate de la mănăstiri, da asta cu «O, Marie» o știm din bătrâni” (Marta Rus, 63 ani).

Noi merem pe drum în sus

Di la Maica lui Iisus – cântau femeile care porneau pe ulițe spre partea de sus a satului.

Cele care mergeau spre casă, pe drumul din jos, începeau versurile de la cântare astfel:

Noi merem pe drum în jos

Di la Maica lui Hristos.

Marie, o Marie

Frumos nume

Lăudată ești în lume

sau:

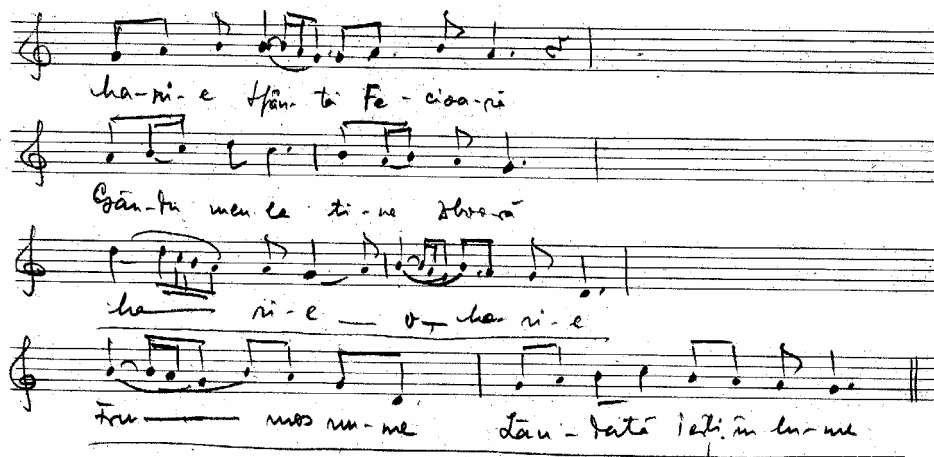
Marie, o Marie

Nume sfânt

Lăudată pe pământ.

În ajunul praznicului „Adormirii” se împleteau cununile din flori și frunză de nuc și se așezau pe „răstignirile” (troițele) de la răspântiile drumurilor, din grădina caselor și pe icoanele din tâmpla altarului, tot cu cântarea „O, Marie”. Cei care puteau merge în pelerinaj, se îndreptau spre mănăstirile Nicula și Rohia.

Marie, Sfântă Fecioară



Marie, Sfântă Fecioară

Gându meu la tine zboară

Marie, o Marie

Frumos nume

Lăudată ești în lume

Ruga mea la tine pleacă

Tu să-mi fi-ndurată Maică

*

Care măicuță n-ar plânge

Când își vede Fiu-n sânge

Marie, o Marie

Nume sfânt

Lăudată pe pământ

Pe care maică n-o doare

Cân vede că Fiu-i moare.

(Palaghia Sigartău, 77 ani

Marta Rus, 63 ani

Ludovica Burzo, 54 ani

9.VIII. 2002)

Tăierea capului Sfântului Ioan (post și ajun) (29 august)

Zi de sărbătoare, cu post, ajun și slujbă la biserică. În această zi nu este îngăduit să se taie nimic cu cuțitul, ci totul se rupe cu mâna.

Sfânta Maria Mică (8 septembrie)

Se obișnuiește ca în această zi să se meargă în pelerinaj la sfintele mănăstiri. Cei care nu pot merge, rămân să asculte Sfânta Liturghie în biserica satului.

Ziua Crucii sau Înălțarea Sfintei Cruci (post și ajun) (14 septembrie)

Se păstrează tradiția în Agrieș ca înainte de această sărbătoare „să se țină” Postul Crucii, timp de 7 zile. Deși acest post nu este prevăzut de rânduielile bisericești, „se ține” din prea multă evlavie față de puterea Crucii. De la Ziua Crucii începe bătutul nucilor, culesul fructelor și mălaiului, culegerea ultimelor buruieni de leac. La „Înălțarea Sfintei Cruci” se obișnuia a se merge în pelerinaj la hramul Mănăstirii Cășiel – Strâmbu.

Cuvioasa Paraschiva (Sfânta Vineri) (14 octombrie)

Este una dintre cele mai populare sfinte, iar sărbătoarea în cinstea ei este ținută cu sfințenie de către toți sătenii. Sărbătoarea Sfintei Vineri la Agrieș are și un caracter pastoral, vremea fertilității pentru animale. În această zi, păcurarii au de grijă să nu uite ca să „dea drumul la berbeci între oi”. Multe dintre femei poartă numele Sfintei Paraschiva, și este invocată cu pietate în rugăciuni. Redăm mai jos câteva variante din străvechile rugăciuni populare, închinat Sfintei Vineri:

Vineri, Vinerea

Doamnă tinerea

Inima mă-nfrunțea

Nime-n lume n-auzea

O avut Lazăr două fete

Pe una o chemat-o Marea Magdalină
Pe una Dalbă Rusalină
S-o dus în câmpu Rusalimului
Să culeagă nouă floricele
N-o aflat
O aflat o dalbioară
Dalbioara s-o făcut stupioară
Stupioara s-o aprins
Maica Sfântă așa o zis:
Că cine a zice rugăciunile Sfintei Vineri
Joi seara de tri ori
Vineri dimineăta de patru ori
L-a scoate din măguri, din păcuri
Din broaște ca vacile
Din viermii cei nestinși
Din viermii cei neadormiți. Amin.
(Ana Rus, 63 ani)

Vineri, vinerea
Maică Sfântă tinerea
La inimă cruțialină
Nime în lume n-o vedea
Nime în lume n-o auzea
Numa tri surorele a lui Lazăr
Pe una o chema Rusalină
Pe una Chiralină
Pe una Madalină
S-o luat Rusalina
Pe câmpu Ierusalimului
După nouă floricele
Floricele n-o aflat
O aflat o albinucă
Din albinucă s-o făcut cerucă
Din cerucă s-o făcut luminiță
Lumința s-o aprins

Raiu mândru s-o deschis
Bunul Dumnezeu așa o zis:
Cine a ști rugăciunea Sfintei Vineri
Să o zică joi dimineața de tri ori
Și vineri dimineața de tri ori. Amin
(Palaghia Sigartău, 77 ani)

Vinere, vinerea
Doamnă tinerea
Inimă încrunță
Lazăr are două surorele
Una o cheamă Mare Magdalina
Una dalbă Rusalina
S-o luat pe câmpu Rusalimului
Să culeagă nouă floricele
Nouă floricele nu o aflat
O aflat o dalbioară
Dalbioara s-o făcut rastioară
Rastioara s-o aprins
Raiu mândru s-o deschis
Dumnezău cu noi în vis
Cine va zâce asta
Joi seara de tri ori
Vineri dimineața de patru ori
La judecată n-a mere
Numa în sânul lui Adam
Și-ntra Evei
Doamne bucură-ne
Cum s-o bucurat Marea Cerului
De nașterea Domnului. Amin.
(Floarea Sâmbloan, 77 ani)

Sfântu Dumitru (Sâmedru) sau Ziua răilor (26 octombrie)

Sâmedru (Sfântul Dumitru) este divinitatea care încheie recolta anului, în timp ce Sângeorzul (Sfântul Gheorghe) este cel care descuie vara și înfrunzește pădurea. Tocmai de aceea la Agrieș era obiceiul ca

„gazdele mari să-și bage slugile” de la Sângeorz până la Sâmedru, deoarece în acest interval de timp gospodarul „își putea lucra hotarul cu ajutorul slugilor”.

„Așa era obiceiul mai de demult. Gazdele mari, oameni care aveau mult pământ își băgau slugi ca să le ajute la lucru. Intrau la Sângeorz și ieșeau la Sâmedru, când le dădea și plata. De aceea i se spune la zua asta și zua răilor”. (Valer Rus, 57 ani).

Arhanghelii (8 noiembrie)

De sărbătoarea Sfinților Arhangheli, la Agrieș se păstrează tradiția de a se ține „Luminația”, pomenirea morților.

Dimineața se săvârșește Sfânta Liturghie în biserica satului, unde se „ridică și pomioarele” (se face Sflujba Parastastului) pentru toți cei adormiți, iar după Liturghie se iese la cimitir cu flori și lumânări pentru cei dragi trecuți în eternitate, iar „de sufletul lor” se împarte copiilor dulciuri și fructe (mere, pere sau nuci).

Çilipii (14-16 noiembrie)

Între zilele consacrate, în care nu se lucrează din pricina lupilor, sunt cele numite Filipi. La Agrieș, Filipii se țin 3 zile, la lăsatul secului pentru Postul Crăciunului, „o zi de dulce și una de post”.

În aceste zile, ca și la Sân Petru de iarnă și Indreiu lupilor, se prescriu interdicții legate de folosirea unor obiecte casnice: foarfeci, pieptene, furca și fusele de tors, acul, maiul de lăut, furca de fier, hârlețul etc., toate acestea presupunându-se a atrage furia lupilor. Foarfecile, piepetenele, acul și fusele de tors sunt legate cu ață pentru „a lega” gura lupului.

Sărbătorile se țin cu deosebire de cei care au oi, dar și de ceilalți săteni, pentru ca gospodăria lor să fie păzită de lup. Precupu lui Samson din Viezure (toponim de pe raza satului), a nesocotit aceste zile pentru că nu are oi. „Toți sătenii îți pot spune ce i s-a întâmplat dacă nu a respectat zilele lupului”. Ludovica Burzo, 54 ani, ne spune: „Oamenii din sat, când l-o văzut pe Precup lucrând, l-o întrebat: «– De ce lucrui azi, că-s Çilipii?», «– Doară nu mi-or mânca curu, că n-am oi», o zis el. Da o avut 9 vaci. Numa bine că peste zi s-o abătut la poiata vacilor un lup turbat și i-o mușcat vacile de nas și pe fomeie-sa care o fost acolo. O turbat vacile și fomeia. Fomeia, de răul ăla mare, își mușca carnea de pe ea, cu dinții. Vacile le-o împușcat ș-apoi pe tâte le-o îngropat, iar fomeia o scăpat, că o venit un om bătrân și i-o spart cu acu beșicile de sub limbă, că basămnea

acolo-i hiba după ce te mușcă un lup turbat. De atunci, tăta lumea s-o spariet și nu mai lucră în zilele de Cîlîpi. Mama mea m-o învățat așa: «Draga mamii, și dacă nu țâi să nu zici la nime nimic și nici măcar să-i pomenești numele lupului».”

Indreiu cu lupii (30 noiembrie)

În mentalitatea populară a locuitorilor din Agrieș se considera că Indreiu încheie zilele lupului din cursul anului, tocmai de aceea și în această zi se „leagă” gura lupului prin aceleași gesturi și acte rituale întâlnite la Sân Petru și Filipi. Nu se pronunță cuvântul *lup*, pentru a nu atrage prin rostirea lui dorința animalului de a-și forma haita în sat și în gospodăria omului. „O dată, n-am ținut cum trăbă sărbătoarea de Indrei, și noaptea numa ce urlatu lupilor se auzea, da așa, tot mai aproape de casă. Căniile băteau, da nu puteau face nimic. O vinit tare mulți lupi, o haită. Noroc că n-o stricat nimic la casă. Basămnea, în noaptea de Indreiu își fac haita, ș-apoi, dacă țâi cum trebe sărăbătorile lor, nu se mai apropie de casă să-ți facă necazuri”. (Palaghia Sigartău, 77 ani).

Tot la Sfântul Andrei se făceau practici de divinație, în ce privește vremea, cu aflarea rodului din noul an, prin semănatul boabelor de grâu într-un blid cu lut sau prin așezarea în apă a unor crenguțe de cireș care trebuiau să înmugurească și apoi să înflorească la Crăciun.

Sănnicoară (Sfântu Nicolae) sau Moș Nicolae (6 decembrie)

Unul dintre atributele Sfântului Nicolae este bunătatea pe care o arată față de copii și de cei tineri. În acest sens, la Agrieș, cu o săptămână înaintea sărbătorii, se ține Postul Sfântului Nicolae, cu ajun până seara, pentru tinerii care se pregătesc de căsătorie și în special pentru măritișul fetelor. După această perioadă de purificare, trebuie să visezi ceva pentru ca Sfântu să te încredințeze că ți-a ascultat rugămintea. „Multă lume, după ce o postit pentru copiii de școală sau pentru buna orândă a tinerilor, au aflat răspuns. Trăbă ca în zua de Sănnicoară să dai pomană la copii. Amu, mai încoace, să pun noaptea cadouri la copii în cizmulițe. Și așa-i bine. Ne-o-nvățat la Biserică să facem așa cum o făcut Sfântu cu cele tri fete sărace la care le-o țișat noaptea în ascuns tri pungi cu galbeni că să se poată mărita.” (Marta Rus, 63 ani).

Crăciunul (25 decembrie)

În ajunul Crăciunului se pregăteau mâncările alese pentru Sfintele Sărbători, deoarece până la Bobotează gospodinele „nu aveau voie să

bage în cuptor”. Așadar, acum se preparau colăceii pentru colindători, colacii și pâinea, prinosul „Sân Vasâi” pentru Anul Nou, sarmalele, costițele și cârnații și se „îndulcea horinca”.

Primii colindători din ajun erau cei mici. Băieții, cu steaua, primeau din partea gazdelor bani, iar fetele, cu colinda, primeau în trăistuțe colăcei, dulciuri sau alte bunătăți.

Toate cele primite de la colindat nu puteau fi consumate în ajun, decât a doua zi de praznic. Tocmai de aceea, îndătinata colindă a celor mici era:

*Colindiță cu codiță
Holbă ochii la poliță
Nu-i slobod să mănânci piță
Colindiță cu flișcoi
Hai Crăciun și la noi
Că nouă ni s-o urât
De-atâta mălai prăjât.*

Spre seară, mergeau cu colinda feciorii și fetele. Feciorii, în grupuri de câte 8, 10, 12, iar fetele în cete de câte 12-15 persoane. Feciorii purtau pe fețe diferite măști, iar în casă, unul dintre ei juca turca, iar un altul „zicea” din fluier. Ceilalți, în ritmurile cântecului, dansau și rosteau strigătura:

*Asta-i turca românească
Cine-o joacă să trăiască
Ța, ța, ța căpriță ța
Și cu lapte și-a fâta
Du-mă Doamne-n deal cu cucu
Unde-i pace nu-i de lucru.*

După ce se juca turca, feciorii primeau din partea gazdelor colaci și horincă, așteptând să sosească fetele cu colinda. După ce se cânta colinda la fereastra casei, fetele intrau „în lontru”, erau cinstite cu băutură și turtă dulce, iar apoi fluierașul cânta de joc pentru fetele și feciorii aflați în casă. După două sau trei jocuri, se trecea la casa următoare, respectându-se același ritual.

La miezul nopții, feciorii și fetele se retrăgeau la casele lor, pentru a-i lăsa pe părinți și bunici să meargă cu colinda în vecini și la rudenii până spre dimineață. Înainte de colindă, atât la cei tineri, cât și la cei bătrâni, unul din ceata de colindători întreba pe gazdă:

- Sloboziți Crăciunu-n casă?

Gazda răspundea „Slobozim, slobozim”, iar apoi se începea colinda la fereastra casei. După colindă se rostea urarea:

Să fii gazdă sănătos

C-ai ajuns Crăciun frumos

Să fii gazdă vesel bun

C-ai ajuns Sfântu Crăciun

Și nașterea Celui Bun!

Dimineață, „toată lumea” mergea la biserică, la Sfânta Liturghie. Se mai păstrează obiceiul ca de Crăciun, Anul Nou și Bobotează femeile să nu meargă în vizită la vecini sau rudenii, ca „să nu aducă rău” la casă. În dimineața acestor praznice, la revărsatul zorilor, bărbații obișnuiau să se viziteze reciproc, pentru ca pragul casei din ziua sărbătorii să fie „călcat” de un bărbat.

De veacuri, la Agrieș se cântă următoarele colinde:

Coborât-o coborât*

Coborât-o coborât

Hai, le-mi dom-ne

Coborât-o, coborât

2. dom-ne pân-ă iet pân-mâin-tu

Ai le-mi dom-ne

dom-ne pân-ă iet pân-mâin-tu

* Transcriere muzicală realizată de dr. Lucia Iștoc.

Coborât-o coborât

Hai, lerui Doamne

Dumnezău p-aiest pamântu

Cu o turmă de oi domneștiu

La fânațe jâdoveștiu

Nime-n lume nu-l văzură

Numa-o fată de jâdanu

La jâdani știre i-o datu

Și jâdanii s-o-mbrăcat

Cu săcuri și cu topoară

Pe Dumnezău să-l omoară

Dumnezău îi ca și-un Sfânt

Trimăs-o ploaie și vânt

Ei pe ei s-o omorât.

(Măriuța Sigartău, 70 ani

Teodora Purja, 60 ani

Ana Rus, 52 ani

4.VIII. 2002)

Coborât-o coborât

Co - bo - ră - t - o - Co - bo - ră - t

Du - me - ze - u - a - i - est - pa - mânt

Ne - gu - răi' ne - gu - răi' O - bra, Do - bra Li - lis - pra - va

Tru - m - ă - ve - de - ie - de - pa

Coborât-o coborât

Dumnezău p-aiest pământ

*Negurai, negurai**Dobra, dobra**Lilisprava*

Frunză verde iedera

P-o scară mândră de ceară

Cu struțuri de primăvară

La fete și la feciori

Pe sfintele sărbători.

(Valer Rus, 58 ani

10.VIII.2002)

Doi boieri bătrâni



Doi boieri bătrâni

Hai ler și-a lerui Doamne

Di ce s-o rugat

Dumnezău le-o dat

Măr rătăgănat

Cu mere-ncărcat

Vântu cum sufla

Merile pica

Merile pe masă

Frunzile sub masă

Doi îngeri vinéa
 Și le culegăa
 Și le trimetăa
 Pe la porți de Rai
 La fete de crai

(Palaghia Sigartău, 77 ani
 Marta Rus, 63 ani
 9.VIII. 2002)

Pă aiest picioraș de munte



Pă aiest picioraș de munte

Florile dalbe

Ce zgomot de om s-aude

Da nu-i zgomotu de om

Că-i de trei păcurărei

Turmă mare după ei

Cel mai mic îi voinicel

Turma-i mare după el

Pân oile-ntorcea

Ei legea că i-o făcea

Ori să-l-mpuște, ori să-l taie

Ori să-l facă tăt fătaie

- Frații mei frățucii mei

Lăsați-mă atâta

Pân-oi scrie o cărticea

S-o trimăt la mămuca

Ca pe mine să mă-ngroape

Pe aici, pe-njur, pe aproape

În strunguța oilor
 În stâna miorilor
 În jocuțu mieilor
 În glasu clopotelor
 La cei patru ce m-or duce
 Fluieru mi-l puie cruce
 Și când vântu a sufla
 Fluieru mândru a cânta
 Maica-a sta și-a lăcrima.

(Palaghia Sigartău, 77 ani

Ludovica Burzo, 54 ani

9.VIII.2002)

Scoală gazdă din pătuț

Scoală gazdă din pătuț

Florile dalbe de măr

Și ne dă un colăcuț

Că și noi am fi făcut

Sită deasă n-am avut

Pe când sită am căpătat

Scoală gazdă din pătuț

Florile dalbe de măr

Și ne dă un colăcuț

Că și noi am fi făcut

Sită deasă n-am avut

Pe când sită am căpătat

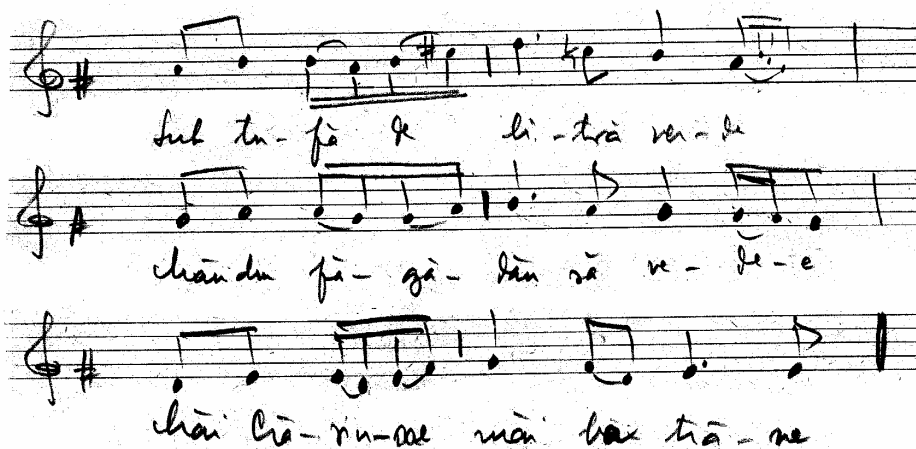
Covata ni s-o stricat
 S-o sfădit mama cu tata
 Pânice n-o tomit covata
 Noi la sfadă nu am stat
 Ne-am pornit la colindat
 La colaci de căpătat
 Am pornit să colindăm
 Și colaci să căpătăm.

(Palaghia Sigartău, 77 ani

Ludovica Burzo, 54 ani

9.VIII.2002)

Sub tufă de litră verde



Sub tufă de litră verde
 Mândru făgădău să vede
 Măi Crăciune, măi bătrâne
 Da-n făgădău cine șade
 Șade Petrea, crășmari mare
 Și-are-o fată ca o floare
 Dimineață s-o sculat
 Și pân cas-o măturat
 Gozu-n poală l-o luat
 Și afară l-o țipat
 Să uita spre Rasarit
 Și vedea turcii venind
 Ea în cas-o alergat

- Tată, tată turcii vin
 Tată, tată de mi-i da
 Ardă-ți casa și șura
 - Nu ti teme, fiică, nu
 Că mai bine te-oi ascunde
 În figuri de joldiurele
 Bine vorba n-o gătat
 Turcii-n cas-o și intrat
 - Șadeți turci și hodiniți
 N-am venit să hodinim
 C-am venit să vă peșim
 N-avem fete de peșit
 Nici ficiori de credințitu
 Ș-am avut una-o muritu
 Dacă nu-mi credeți cuvântu
 Haidați să vă-arăt mormântu
 Pe mormântu fetii mele
 Busuioc și ferindele.

(Marta Rus, 63 ani
 9.VIII.2002)

La turcă

flutur
trădat
palme

holat

holat
în gâturi

An-ta-turca no-mă-veș-că

fl.
bata
sting

Ci-u-o j-m-a-e n-t-a-l-a-c-a

fl.
bata
sting

fl.
bata
sting

Ta, ta, ta ca-pi-e-ta

fl.
bata
sting

i-a le-pa-te n-i-a-fa-ta

fl.
bata
sting

du-m-e d-m-n-u-ba-l-e-m-en-a

fl.
bata
sting

du-bi pace nu-i-l-a-cu

Asta-i turca românească
Cine-o joacă să traiască
Ța, ța, ța căpriță ța
Și cu lapte și-a fâta
Du-mă Doamne-n deal cu cucu
Unde-i pace nu-i de lucru.

(La fluier: Valer Rus, 57 ani

Strigături: Dănuț Rus, 30 ani

10 VIII. 2002)

Informatori:

Palaghia Sigartău, 77 ani

Ludovica Rus, 78 ani

Floarea Sâmbloan, 77 ani

Victoria Frăsâncari, 64 ani

Marta Rus, 63 ani

Ana Rus, 63 ani

Teodora Purja, 60 ani

Valer Rus, 57 ani

Ludovica Burzo, 54 ani

Ana Rus, 52 ani

Dănuț Rus, 30 ani.

Résumé

Les recherches sur le terrain effectuées cette année à Agrieș ont mené à la découverte d'un véritable trésor folklorique gardé pendant des siècles. Il s'agit d'un ensemble de pratique et de croyances populaires roumaines liées au calendrier qui mettent en évidence la personnalité distincte de la vie spirituelle et de la durée de civilisation de ce village ancien situé au pied de la montagne de Țibleș.

Sur le fond des fêtes religieuses on peut observer les anciennes représentations mythiques, avec toutes les pratiques rituelles pré-chrétiennes. La piété populaire chrétienne a assimilé beaucoup de ces pratiques, mais l'avènement de la modernité et la superficialité des générations plus jeunes ont fini par détruire quelques-unes des coutumes.

La beauté des rites, des croyances et des coutumes d'Agrieș nous conduits aux origines du village roumain, avec ses structures mythiques archétypales.

On remarque dans ce village très ancien la riche mémoire collective qui fait durer la beauté et les profondeurs de l'âme roumaine.

Par l'intermédiaire des rituels et les fêtes liées au calendrier, les villageois maintenaient leur équilibre moral, d'où l'aspiration permanente de notre paysan vers le beau, vers la moralité et la justice. Quelques-unes des pratiques et des croyances expliquent le mystère de l'existence avec ses grands cycles de la vie et des saisons.

Certes, la recherche ne se veut pas exhaustive. Il y a beaucoup d'aspects des fêtes traditionnelles d'Agrieș qui peuvent se révéler à l'occasion d'autres investigations.

Nous avons choisi du matériel obtenu des informateurs, les coutumes populaire liées au calendrier conformément à l'organisation de l'année civile.

REFLECȚII PE MARGINEA UNUI STUDIU INEDIT DE FOLCLOR (OUĂLE DE PAȘTI de ARTUR GOROVEI)

Loretta Handrabura

Problema ouălor de Paști este o preocupare mai veche la A. Gorovei. La baza studiului de folclor *Ouăle de Paști* (1937)¹ se află comunicarea *Ornamentația ouălor de Paști la români*², prezentată la primul Congres internațional de artă populară de la Praga. Organizat la inițiativa Societății Națiunilor, între 7-13 octombrie 1928, Congresul a inițiat o mișcare de cercetare internațională și a reunit eforturi izolate pentru a confrunta documente de valoare, deseori ignorate până atunci, în ideea de a formula o definiție cât mai completă pentru arta populară.

¹ În *Jurnal* memorialistul notează că a început să lucreze asupra cărții în formula ei de studiu din 28 ianuarie 1935.

² Directorul „Șezătorii” și-a prezentat comunicarea în secția a doua a Congresului – cele 300 de comunicări din 23 de țări s-au ținut în cinci secții –, care s-a ocupat de problemele din arta lemnului, pietrelor, metalelor, ceramicii, sticlei etc. În darea de seamă asupra acestei întruniri, Ion Mușlea menționa că cercetarea lui A. Gorovei „... a reputat un adevărat succes, atrăgându-și din partea președintelui – o autoritate ca profesorul Lehmann – următoarea apreciere: „Comunicarea constituie o capodoperă și un model” (I. Mușlea, *Congresul internațional al artelor populare*, în „Societatea de mâine”, Cluj, 15 noiembrie 1928. Cf. A. Gorovei, *Congresul internațional al artelor populare. Prospectul Congresului de la Praga din 1928*, în „Șezătoarea”, an. XXXVI, nr. 2-4, februarie-aprilie 1928, p. 17-23; *Congresul internațional de arte populare de la Praga, 1928. Dare de seamă*, în „Șezătoarea”, nr. 8-10, august-septembrie 1928, p. 97-136; *Noțiuni de folclor*, cap. *Artă populară*, București, 1933, p. 140-141).

În anul 1930 comunicarea a fost publicată sub titlul *L'Ornementation des oeufs des Paques chez les Roumains* în vol. I din vasta lucrare intitulată *L'Art populaire. Travaux artistiques et scientifiques du I-er Congrès international des arts populaires*, Prague, MDCCCXXVIII, introduction par Henri Focillon, Paris, p. 116-121. Volumul conține planșe cu nouă modele de ouă încondeiate reproduse din lucrarea lui Gorovei, din care șase sunt ouă ornamentate în relief din Vrancea și trei din restul Moldovei. Tot în acest volum au fost publicate și lucrările lui Al. Tzigara-Samurcaș și Ion Mușlea, iar cea a lui Tiberiu Brediceanu apare în volumul al II-lea.

Nici reuniunea de la Praga și nici Simpozionul „*Ce este arta populară*”, organizat de revista „Antique” la New York în anul 1950, nu au reușit să adopte o definiție ce ar fi spulberat confuziile dintre arta „minoră”, „primitivă”, „de amatori” etc. La noi, prin contribuția lui Al. Dima³, conceptul de artă populară își certifică autonomia, fiind „decantat” de alte domenii.

În contextul cercetărilor etnografice din țară și de peste hotare, cartea lui A. Gorovei este prima monografie despre *ouăle de Paști* și cel mai întins studiu asupra obiceiului în Europa, după cum rezultă și din ampla bibliografie străină consultată de autor. Afirmatia rămâne valabilă și astăzi, la început de secol XXI. Că nu s-a bucurat de același succes în rândul specialiștilor precum corpusul *Descânteceale românilor* (1931), deducem din critica de semnal cuprinsă în cinci articole-recenzii semnate de autori neavizați în materie⁴. Exegeți ca Nicolae Dunăre, Cornel Irimie, Tancred Bănățeanu, Georgeta Stoica recunosc contribuția autorului studiului doar la capitoul *ornamentică*, nu și pentru partea comparativistă care este, într-adevăr, minoră.

Începând cu secolul al XIX-lea cercetări adunate în studii și articole⁵ au avut ca obiect de investigare, în primul rând, legendele și

³ Ne referim la teza de doctorat *Conceptul de artă populară*, București, 1939. Problema fusese abordată și de Nicolae Iorga în *L'Art populaire en Roumanie*, Paris, 1923; de G. Oprescu în *Peasant in Roumania*, London, 1923 și în *L'Art du peuple roumain*, București, 1937. Domeniul se consolidează la noi în deceniul șase cu cercetări pe zone și cu o investigație de ansamblu reunită în studiile *Artă populară din Valea Jiului*, București, 1963; *Artă populară din zonele Argeș și Muscel*, București, 1967; *Artă populară din Valea Bistriței*, București, 1969; *Artă populară românească*, București, 1969 ș.a.

⁴ Cf. A. Gorovei, *Ouăle de Paști, studiu de folclor*, în „Gândul nostru”, Fălticeni, an. IV, nr. 12, decembrie 1937; O. I. Tuulio, *Snomi Romaniassa*, în „Clusi Snomi”, Helsinki, nr. 6, 8 ianuarie 1938; Georg D. Râncă, *Un studiu de folclor complet*, în „Caiet pentru activitatea cultural-educativă”, București, an. IV, nr. 107, 1938, reproduc la 29 ianuarie 1939 în „Chemarea din Iași”; G. Bezviconi, *Ouăle de Paști de A. Gorovei*, în „Cuget clar”, an. VII, nr. 1-2, 1938; *Datina ouălor de Paști la alte popoare*, în „20 România”, nr. 309, 9.IV.1939.

⁵ Facem trimitere la câteva din ele: Const. D. Gheorghiu, *Datine poporane. Credințe, superstiții și obiceiuri pascale*, Piatra-Neamț, 1885, p. 73-88; Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, vol. III, *Cinci Decimea*, București, 1901; Al. Tzigara-Samurcaș, *Ouăle de Paști*, în „Convorbiri literare”, nr. 4, 1907; Leonida Bodnărescu, *Câteva datini de Paști la Români*, Cernăuți, 1908; C. Rădulescu-Codin și D. Mihalache, *Sărbători populare cu obiceiurile, credințele și unele tradiții legate de ele*, București, 1909; Ioan I. Dăscălescu, *Ouăle încondeiate*, în „Artă și Arheologia”, an. III, fasc. 3, 1929, p. 23-29 ș.a.

credințele despre obiceiul încondeierii ouălor, tehnica decorării, cromatica și sumar ornamentica. Cercetătorii nu au reușit, însă, să precizeze cu certitudine faptele și premisele care au favorizat la un moment dat apariția obiceiului⁶.

Se știe că din vremea civilizațiilor avansate ale antichității tinerii își ofereau ca dar ouă vopsite la sărbătorile Anului Nou și ale primăverii, ce aveau loc la echinocțiul de primăvară. În tradiția românească, ouă vopsite sau albe se dăruiesc nu numai la Înviere, ci și cu prilejul riturilor de trecere: la naștere sau în legătură cu cultul morților din Sâmbăta lui Lazăr, în Joia dinaintea Paștelui, la Paștele Blajinilor etc.

În căutarea unei explicații logice, atâta timp cât o atestare documentară nu avem, A. Gorovei stăruie în primul capitol al lucrării asupra credințelor și superstițiilor vechi (egiptene, persane, grecești, romane) despre cultul primar al oului originar. El observă răspândirea pe glob a motivului în maniera mecanic-cartografică a Școlii finlandeze de care, de altfel, nu avea cunoștință. Deseori autorul ajunge la erori sau confuzii, fiindcă nu compartimentează exemplele pe motive sau cel puțin pe familii de variante, ci pe cuvinte⁷.

Simbolismul oului primar capătă conotații noi în perioada creștină, dar până a ajunge la acestea vom încerca o expunere diacronică a fenomenului pentru a urmări procesul prin definirea unor teze de lucru.

Până la apariția religiilor dominante care împart lumea în societăți distincte, aproape toate culturile prealfabete aveau oul ca obiect de cult. Prin rolul important pe care-l deține în mitologie, el este universal și apare în tradițiile lumii ca obiectul cu cea mai complexă forță mistică. Oul cosmic stă la originile creației lumii, iar virtuțile lui sunt particularizate în cadrul fiecărui tip de cosmogonie etnică⁸. El se naște din adâncul apelor cu care este asociat. În Ucraina, de exemplu, întâlnim o tradiție foarte veche în care oul simbolizează soarele. Cu această semnificație va supraviețui până în creștinism, unde Iisus Hristos este

⁶ În capitolul I al studiului *Ouăle de Paști*, intitulat *Originea ouălor înroșite*, A. Gorovei afirmă: „Oricât ne-am strădui să determinăm epoca de la care datează obiceiul de a înroși oul, ar fi zadarnic. Cum am putea să precizăm: unde și când s-a înroșit primul ou? Care popor l-a întrebuițat pentru prima oară, nici n-am putea să ne întrebăm, pentru că oule roșii de piatră s-au găsit și în morminte din vremuri prea vechi” (p. 11, 18. Vezi și Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 42 și următoarele).

⁷ O apreciere de acest ordin face și P. Ursache în „Șezătoarea” în contextul *folcloristicii*, București, 1971, p. 22.

⁸ Vezi Traian D. Stănciulescu, *Miturile creației. Lecturi semiotice*, cap. *Motivul creației de tip ovular*, Iași, 1995, p. 103-105.

lumina și soarele lumii. Sărbătoarea resurecției, Paștele, este, așadar, asemenea aceleia de renaștere a lumii, spune și tradiția populară românească.

După alte informații din ou se nasc divinități și eroi mitici: Marele Koyote la popoarele Americii de Nord, scribul Mi Wang Sen la cele din sud-estul Asiei. Fenicienii își închipuiau pe zeul lor creator în forma unui ou, la fel cum indienii îl reprezentau pe zeul lor suprem, Brahma, în intenția de a sublinia astfel puterea lui creatoare. Formă ovoidală avea și Buto, zeul materiei la egipteni, spre deosebire de zeul Koref (bun, binefăcător) reprezentat ca om cu o pasăre răpitoare pe cap (un accipiter) și cu un ou ce-i iese din gură – simbol al feminității. Încercând o primă concluzie în baza exemplelor de mai sus, observăm că în gândirea mai tuturor popoarelor oul apare drept *un autentic simbol al vieții* fiindcă, precum demonstrează și cercetătorul M. Marian, el reprezintă o realitate primordială: *începutul lumii* (cosmogonie) și *forma, conținutul universului sau a zeului* (cosmologie)⁹. Ulterior oul devine un obiect de sacrificiu la egipteni, perși, romani, slavi și alte popoare în cadrul unor ritualuri sau sărbători.

Prin forța sa magică și puterea protectoare ce i se atribuie în practicile necreștine, el „poate îndepărta spiritele malefice, catastrofele naturale, boala și moartea”¹⁰. Exemplele de acest fel sunt multiple și A. Gorovei remarcă cu justețe că cele mai multe însușiri magice li se atribuie *ouălor roșii*: „De la credința aceasta că oul conține în el elementul Răului, s-a trecut, în mod firesc, la vopsirea oului în roșu, dacă știm că focul este zeitatea protectoare, adorată de popoarele cele mai vechi, despre care avem cunoștință”¹¹.

Culoarea, însă, nu poate fi raportată numai la simbolismul focului. *Roșul* mai evocă sănătate, viață, fertilitate, este simbolul biruinței și al stăpânirii, e sângele Mântuitorului prin care s-au spălat păcatele lumii. Prin acest ultim aspect multiplele legende hristice¹² justifică simbolismul oului roșu. În susținerea acestei idei, argumentată printr-o credință generală ce primează ca răspândire la noi, autorul corpusului de *Credinți și superstiții ale poporului român* citează în capitolele I și II ale studiului *Ouăle de Paști, Originea ouălor înroșite și Originea ouălor roșii în*

⁹ M. Marian, *Mitologia oului*, București, 1992, p. 74.

¹⁰ Ne referim la interesantul studiu al lui Condace Ord Manroe, *Les oeuf en fête*, cap. I, *Mythologie et magie*, Fribourg, 1992, p. 11-25.

¹¹ A. Gorovei, *Ouăle de Paști. Studiu de folclor*, București, 1937, p. 15.

¹² *Ibidem*, p. 30-35.

folclorul românesc, aproximativ 50 de credințe, legende și chiar variante ale acestora. Pe alocuri, el semnalează existența unor tradiții asemănătoare și la popoarele vecine ca ucrainenii sau rușii. Sursele indicate sunt, într-adevăr, numeroase și variate. Prevalează totuși ca preponderență materialul reprezentativ pentru zonele Moldova și Bucovina, la care A. Gorovei a avut mai mult acces.

Revenind asupra problemei enunțate în titlul primelor două capitole, folcloristul confirmă originea păgână a obiceiului de a înroși ouăle, care s-a perpetuat până în creștinism cu noi valențe simbolice¹³.

Până la sfârșitul secolului al XIX-lea s-a speculat frecvent ideea că obiceiul este de natură creștină¹⁴. Etnograful bucovinean Simion Fl. Marian demonstra în *Sărbătorile la români*¹⁵ că originea creștină se referă nu la obiceiul propriu-zis de a dăruia ouă de Paști, ci la specificul ouălor care trebuie să fie colorate și îndeosebi în roșu.

În sprijinul originii precreștine, Al. Tzigara-Samurcaș aduce probe de credințe și superstiții în care se impune substratul vechi al obiceiului, mărturii de ordin material provenite din cercetări arheologice și din documente, precum și citatul „benedicto ovarium paschaliū ne daemones aliquid protestatis sibi in ea usurpare possint”¹⁶.

Parcurgând mulțimea legendelor strict hristice referitoare la originea ouălor roșii, reținem o caracteristică a acestora ce nu poate fi ignorată. Ele compensează sau exclud forțat acea impresie a păgânismului și o plantează în biografia suferințelor lui Iisus Hristos. De aici și derivă dublul simbol al oului pascal: 1. mijlocul mitic cel mai răspândit al genezei exprimat prin sacrificiul/sânge; 2. conținutul simbolic a ceea ce a rezultat de pe urma sacrificiului suprem: oul – începutul Anului Nou, lumea (re)divizată, noua cosmologie.

Astfel, oul în creștinism, demonstrează și studiul lui M. Marian, a fost reînălțat la „... rangul de *semn pentru Geneză*. Iar sângele noului zeu, Iisus Hristos care a re-creat lumea, istoria și modelul uman, turnându-se de atunci și – simbolic prin roșul ouălor de Paști – până-n veci peste simbolul începutului universal și al întregului cosmic-mundan, nu a însemnat

¹³ *Ibidem*, cap. *Coloratul ouălor de Paști*.

¹⁴ E. Niculiță-Voronca, *Datinile și credințele poporului român, adunate și așezate în ordine mitologică*, vol. I, Cernăuți, 1903, p. 422-425; V. Kurdinovski, *Odin iz pashalinăh obăceav*, în „Kișinjovskie Eparhialināie Vedomosti”, nr. 13-14, 1909, p. 579-587.

¹⁵ Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 12.

¹⁶ Al. Tzigara-Samurcaș, *Arta în România*, București, 1909, p. 136-140.

altceva decât re-consacrarea, re-consfințirea acestui început-din-nou și temei al integrității lumii”¹⁷.

Ca urmare a acestei „metamorfozări” a oului primar, o parte din substratul de sacralitate precreștină se refugiază în fondul „superstițiilor” – proces care începe să fie explorat de haretiști¹⁸ în primul rând –, iar cealaltă este asimilată de noile valențe simbolice ale oului care-și pierde numele de cosmogonic și cosmologic, devenind *Oul Pascal*.

Situându-se în cadrul său firesc, al sărbătorii Paștelui, care a acumulat semnificațiile inaugurale și cosmocreatoare ale Anului Nou, el exprimă pentru credincioși unitatea Revelației creștine¹⁹. *Oul roșu* este cel mai important element al ritualului, e un ou festiv, *sacralizat* și *consacrat*, iar cuminerea prin el înseamnă cuminere în nașterea și învierea Domnului și, implicit, eternizare.

Ca o primă teză de lucru postulăm: tradiția îl identifică nu numai cu *Sacrificiul*, cu *Începutul*, *Conținutul* și *Forma universului*, ci și cu *Finalul mistic*. Sfârșitul lumii, distrugerea ei fizică se va declanșa odată cu încetarea obiceiului de a înroși ouă de Paști și în momentul când cojile de ouă roșii nu vor mai apărea pe apele care duc în iad, ne spune o tradiție transilvăneană. Apropiată ca mesaj este și legenda ucraineană despre monstru și pysanky (ouă vopsite în roșu și alte culori)²⁰. Demonii răi vor intra în stăpânirea frâielor existenței și vor aduce apocalipsul atunci când poporul nu-și va mai păstra simbolul *regenerator*, *oul roșu*, ne avertizează un ciclu de narațiuni în completarea ideii de mai sus. Normei folclorice, datinii ritualice anuale (pascale) a ouălor i se atribuie, precum ne-am convins, *funcția de susținere efectivă a vieții*. „Pământul s-ar scufunda, lumea s-ar prăpădi, dacă oamenii n-ar face ouă roșii”, scrie A. Gorovei citând în continuarea acestei credințe o legendă: „Pământul

¹⁷ M. Marian, *op. cit.*, p. 61.

¹⁸ Predecesorii iluminiști (Vasile Popp, D. Țichindeal, P. Vasici, Gh. Lazăr, G. Barițiu, At. M. Marienescu ș.a.) au combătut cu vehemență persistența în folclor a acestor „rămășițe păgubitoare”. A. Gorovei crede că „credințele și obiceiurile păgâne au trecut în religia creștină, acomodându-se cu dogmele ei. Zeii păgâni trăiesc și astăzi în sfinții cărora ne închinăm...” (*Ouale...*, p. 18) și are perfectă dreptate.

¹⁹ A se consulta Părintele Galeriu, *Jertfă și răscumpărare*, București, 1991, p. 235, unde problema este tratată dintr-o perspectivă pur teologică, precum și D. Stăniloae, *Iisus Hristos sau Restaurarea Omului*, Craiova, 1993 ș.a.

²⁰ În cap. IV, *Les oeuf en Europe Orientale*, p. 42-71, a lucrării amintite, Condace Ord Monroe ne propune o bogată informație despre modelul ucrainean al oului încondeiat, legendele și tradițiile populare în legătură cu acesta și cinci planșe colorate cu motive florale, animale și geometrice.

stă pe patru furci de ceară. Iuda roade mereu la ele ca să se prăpădească lumea, dar când isprăvește una de ros, dă fuga la alta, și până să o roadă, cea roasă crește la loc, și așa el roade de colo până colo, fără nici un folos. De Paști, când vede ouă roșii la creștini, el și mai rău se prostește; își pierde tot cumpătul. Credință din Ștefănești, jud. Vâlcea”²¹.

Încercarea autorului de a scruta problema ouălor pascale dintr-o perspectivă folclorică și alta etnografică este progresistă pentru stadiul cercetărilor de atunci. Dar el compilează, în mare parte, din autori străini sau reproduce fără nici un comentariu citate și texte din lucrările și publicațiile românești ale vremii. Ne referim la capitolul *Tradiții în legătură cu ouăle de Paști*²², în care materialul este doar înșiruit. Tradițiile, atât de variate de la o regiune la alta, nu sunt selectate după un aspect sau altul al problemei, cum ar fi ou-credința, ou-obicei etc. Același diletantism îl constatăm și în paginile despre *Ouăle roșii în medicina populară*, *Ouăle roșii în ziceri populare*, *Surăția și Jocuri cu ouă de Paști* – pretinse capitole în care problema este doar semnalată.

O structurare a materialului după criteriul funcțional al ceremonialului se încearcă în capitolul *Ciocnitul cu ouă de Paști*²³. Autorul explică semnificația verbului „a ciocni”, descrie timpul când se ciocnește, felul de ouă admise (numai cele monocrome, nu și cele „muncite”) și raportul de rudenie sau vârstă între persoanele care ciocnesc. Primul ou roșu este mâncat de întreaga familie; primul ou ciocnit de doi meseni este curățat de coajă, tăiat în două și consumat împreună. *Consumul* de ouă roșii echivalează, așadar, cu o cuminecare, cu o împărțășanie. Oul roșu este, în formularea altei teze de lucru, un *sacrament*, o *incontestabilă materializare a unui principiu divin* cum, de altfel, e și pasca, al doilea element ritualic propriu sărbătorii Învierii. Grâul pâinii este simbolul „numelui divin” care moare inițiativ pentru a putea apoi renaște.

Partea valoroasă a studiului rămâne până în prezent, așa cum aminteam la început, cea despre *ornamentație*²⁴, *clasificare* și *descifrare*

²¹ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 17, dar și corpusul *Credinți și superstiții ale poporului român*, București, 1915, p. 251; Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 51.

²² A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 30-38.

²³ *Ibidem*, p. 40-44.

²⁴ Cele mai vechi cercetări românești definesc ornamentica populară, în general, și cea a ouălor pascale, în particular, ca unul din elementele principale care ajută la definirea unui stil propriu, original al poporului nostru: M. C. Florentin, *Despre originea ouăloru Pascelui*, în „Amicul școalei”, Ploiești, București, 1882, nr. 1, p. 115-117; Simion Fl.

a *motivelor*. Prin acest capitol monografia este recunoscută de mai mulți cercetători ca fiind unică în literatura de specialitate până la exegezele lui N. Dunăre, C. Irimie și T. Bănățeanu.

Ținem să precizăm că de la Simion Fl. Marian până acum s-a luat în seamă ornamentica doar din punct de vedere *morfologic*, nu și *sintactic*, ca limbaj și discurs *în ansamblu*. Integritatea lumii cognoscibile poate fi rezumată și reprezentată schematic numai de ansamblul repertorial. Or, cercetătorii enumeră elementele fitomorfe, abstracte, cosmomorfe sau antropomorfe imprimate pe ouă și le comentează separat, nu într-un sistem de comunicare – scriere – ornamentare, așa cum se prezintă în ultimele studii europene despre ornament²⁵.

Continuând „reconstituirea teoretică” a practicii și apoi a obiceiului oului pascal și având drept punct de plecare, dar și de evaluare, studiul *Ouăle de Paști* al lui A. Gorovei, etapa ce urmează să fie elucidată este cea a *încondeierii* cu ceară.

În cultura materială a popoarelor din Europa cele mai vechi exemplare de ouă scrise cu ceară datează din secolele VI și VII ale erei creștine. Ele au fost descoperite în Ucraina²⁶ și în partea apuseană a Poloniei²⁷. La noi, prima atestare documentară despre obiceiul ouălor încondeiate de Paști este cea menționată de A. Gorovei²⁸. Meșteșugul, practicat pe întreaga arie a țării și cu deosebire în Țara Bârsei, Țara Vrancei, Țara Zarandului, Țara Maramureșului și Țara Câmpulungului Moldovenesc a fost, într-adevăr, semnalat de Antonio Maria del Chiaro Fiorentino, secretarul particular al domnitorului Constantin Brâncoveanu,

Marian, *Cromatica poporului român*, București, 1882; D. Comșa, *Din ornamentica română*, Sibiu, 1904. După primul război mondial contribuția la studiul ornamenticii populare cunoaște o creștere cantitativă, înregistrând totodată un progres teoretic deosebit prin lucrările lui G. Oprescu (cf. *supra*, nota 3) și Al. Tzigara-Samurcaș (cf. *supra*, nota 16). Aportul lui A. Gorovei deține un rol deloc neglijabil.

²⁵ Reinhard Peesch, *The Ornament in European Folk Art*, Leipzig, 1982, 201 p.; Albert Racinet, *Le dictionnaire de l'ornement*, Paris, 1990, 284 p.; Eva Wilson, *8000 years of Ornament. An illustrated handbook of motifs*, London, 1994

²⁶ Cf. Ivanka Tchumak, *La Pyssanka – L'oeuf de paques ukrainien*, Paris, 1981.

²⁷ E. Gyorgui, *A tojashimzes diszitmenykinese*, Budapest, 1974, nota 40, apud Cristina Ghiurițan, *Colecția de ouă încondeiate a Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, în **A.M.E.T.**, Cluj-Napoca, 1976, p. 86.

²⁸ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 53; Veneția Neval, în cartea sa *An Egg at Easter*, Londra, 1971, cap. *Ouă decorate de Paști*, scrie următoarele: „prima referire la ouă în România (1700), făcută de către del Chiaro, secretarul personal al lui Const. Brâncoveanu, este despre culoarea aurului...”.

în cartea *Revoluțiile Valahiei* (trad. din 1929, Iași). Autorul reține culoarea aurie a ouălor „bizzaramente lavorate a fiori di ovo”, datorită de principesă boierilor și preoților. Câteva decenii mai târziu datina este reatestată în Moldova și de Gheorgachi, logofăt II la Iași, în lucrarea *Condice ce are întru sine obiceiuri vechi și nouă a Prea Înălțaților Domni* (1762).

Desigur că obiceiul și practica încondeierii sunt mai vechi și au avut o răspândire mare. Ca dovadă, între altele, ne servesc motivele inspirate din viața de toate zilele a plugarului și a păstorului român, ocupații străvechi și permanente ale poporului nostru²⁹.

Oul de Paști poartă doar în mod generic numele de „ou roșu”. În realitate, el a păstrat numai simbolul acestuia, fiindcă în timp cromatica și stilistica ornamentice s-au multiplicat și diversificat. Practica și arta încondeierii, obligatoriu și automat simbolică, reafirmă și consacră, o dată în plus, realele atribute simbolice ale oului. Dacă oul roșu, care evocă sacrificiul Mântuitorului, este un simbol *neo-cosmogonic*, cel încondeiat, cu ornamente inevitabil simbolice, este unul *cosmologic*. Culoii roșii i s-au mai adăugat pe parcurs și altele, elementare, ce exprimă o diversitate a reprezentărilor schematice existențiale, comune, terestre (floră, faună, unelte, abstracții și concepte sugestive simbolic sau chiar compoziții ornamentale complexe, geometrice) redată, de cele mai multe ori, în patru planuri, clară operație a primordialiei împărțiri dualiste a ontusului.

Aflându-ne pe un teren al simbolurilor vom încerca, prin prisma lucrării lui A. Gorovei, să descifrăm conturul și manifestările artistice în procesul decorării unora dintre acestea.

Ornamentația ouălor, practică mai mult de femei, este un gen de artă populară³⁰ apropiat de cel al picturii pe sticlă, pe vasele de ceramică, broderie și textile prin conținutul tematic al motivelor, al unor reguli de compoziție și colorit³¹. Se deosebește de acestea prin frumosul „în sine”, prin mesajul pur estetic și valoarea documentar-istorică ce o comportă.

²⁹ N. Dunăre, *Die Vierzierung der Osterier bei den Rumanen*, în „Zeitschrift für Ethnologie”, 1959, 84, I, p. 70-80; vezi și A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 54.

³⁰ Surprinde neconsemnarea genului în lucrări de specialitate cu caracter enciclopedic ca *Artă populară. Meșteșuguri artistice*, București, 1970; *Artă decorativă și aplicată a Moldovei*, Chișinău, 1975 și *Artă populară și decorativă*, București, 1981.

³¹ În acest sens, *Ornamentică tradițională comparată*, București, 1979, semnată de N. Dunăre, este o lucrare de referință.

Gama cromatică, deși variază de la o țară la alta și chiar între zone³², este un cod tradițional al simbolurilor pe care le exprimă. Culoarea *albă* însumează practic toate celelalte culori existente care provin de aici. Deși aparent vidă, ea este plină de potențialitatea manifestării. Uneori albul este perceput ca o non-culoare, pentru a simboliza mai adecvat *Inexprimabilul*, *Transcendentul*, *Absolutul*. În ciuda abstractizării esenței sale și a spațiului mic ce i se rezervă în registrele formei ovoidale, albul reprezintă Oul Lumii, ca o matrice și o matcă a întregii creații. El este o culoare inițiativă ce exprimă puritatea, iluminarea și înglobează aerul, apa, cerul și pământul într-o imagine cosmică imensă și, în același timp, dulce și calmă.

Roșul este culoarea asociată cu sângele vărsat, cu bucuria de viață, cu soarele, dragostea, regalitatea. Ca dominantă cromatică, el constituie pivotul armonic al ansamblului care este completat de simbolismul celorlalte culori: *galbenul* – lumină, înțelepciune, recoltă abundentă; *verdele* – renaștere, strălucire, prospețime, tinerețe, speranță, rodnicie; *albastrul* – expresie a cerului, a văzduhului, vitalitate; *negrul* – „suferințele Mântuitorului, durerea Sfintei Fecioare”, eternitate, absolutul, obscurul preponderent care precede începutul existențial și zorii etc.

În privința coloritului, A. Gorovei este nemulțumit că acesta „nu tinde să redea imaginea fidelă a obiectului. Culorile sunt întrebuințate fără o concordanță cu realitatea măcar cât de apropiată”. El citează o colecție din Dolj unde „vioreaua este colorată cu frunzele negre, cu margini galbene și puncte mai roșii, ... *peștele*, *broasca*, *paserile* – sunt colorate cu câte trei culori: roșu, albastru, negru”³³. Nerespectarea „concordanței” nu este deloc o malformație, ci o tehnică populară de mare originalitate, la fel de cunoscută în icoane pe sticlă și broderii.

³² Am dedus această specificitate în colorit studiind obiceiul ouălor încondeiate și în cercetările cu caracter zonal: Maria Cioară, *Zona etnografică Rădăuși*, București, 1979, p. 71-72; Olga Horșia, *Zona etnografică Buzău*, București, 1981, p. 83; G. Stoica și Olivia Moraru, *Zona etnografică Bran*, București, 1981, p. 42-43; Angela Paveliuc-Olariu, *Zona etnografică Botoșani*, București, 1983, *passim*; Dorinel Ichim, *Zona etnografică Trotuș*, București, 1983, p. 70-71; G. Stoica, M. Pop, *Zona etnografică Lăpuș*, București, 1984, p. 57-58; G. Stoica și Rada Ilie, *Zona etnografică Olt*, București, 1986, p. 51-52; T. Bănățeanu, G. Stoica, *Zona etnografică Vrancea*, București, 1988, p. 48; G. Stoica și Rada Ilie, *Zona etnografică Câmpia Boianului*, București, 1990, p. 38.

³³ A. Gorovei, *Ouăle...*, cap. *Coloritul ouălor de Paști*, p. 107-108.

Plecând de la criteriul cromatic și cel al decorației, A. Gorovei stabilește categoriile: 1. *ouă monocrome* (în roșu sau galben, verde, albastru, negru); 2. *monocrome cu ornamente*; 3. *policrome și cu ornamente* și 4. *ouă cu ornamente în relief*. Primele poartă denumirea de *merișoare*, *ouă roșii* sau *ouă rușite*. Acestea se obțin prin simpla fierbere sau îmbăiere a ouălor naturale într-un vas cu vopsea. Cele policrome și ornamentale se numesc în Moldova *închistrite*, *închestrute*, *împiestrițite*, *împiestrite*, *împiestrițate*, *încristate*. În restul țării se cunosc termenii *încondeiate*, *scrise*, *săpate*, *picate*, *picurate*, *împuiate*, *muncite* sau *necăjite*. Aceste ouă, precum specificam și mai sus, se fierb și nu se consumă, deoarece scrierea lor presupune migală și măiestrie și, în plus, este raportată de credința populară la chinurile lui Iisus Hristos „muncit” și „necăjit” de soldați și necredincioși. A patra categorie este mai rar întâlnită, doar în Vrancea, și constă în reliefarea ornamental-cromatică prin aplicarea de ceară colorată și răcită sub formă de basorelief.

În acest context, am mai adăuga câteva tehnici moderne de împodobire a ouălor, adesea de o valoare scăzută în comparație cu cele consemnate de folclorist. Ne referim la cele pictate cu tuș și vopsele de apă specifice pentru Transilvania și Bucovina; la „încondeierea ouălor colorate în prealabil cu acid azotic sau prin zgâriere”; la vopsirea cu hârtie colorată sau indigo; la colorarea în violet cu creioane chimice; la „încondeierea cu frunze” de o circulație frecventă și astăzi în Basarabia³⁴. Tot în această zonă, prin anii '30-'40 ai secolului al XX-lea, gospodinele ornamentau ouăle învelindu-le în hârtii speciale procurate din dughene³⁵, ne comunică A. Gorovei deținând informația de la poetul Alexei Mateevici și istoricul G. Bezviconi. În urma fierberii în coloranți chimici și, mai rar naturali, pe suprafață se imprimaau motivele alese. Ca obiect de joacă sau cu scop decorativ, se pictează cu vopsele și ouă de lut (Corund – Harghita), de plastic (Bucovina) și de lemn (zona Neamț). Ouăle cu mărgelile (Rădăuți, Sucevița, Gălănești, Vicovul de Jos) sunt pur ornamentale, de împodobire a interiorului³⁶.

³⁴ Silvia Șărănuță, *Ouă încondeiate – simbol al sfințelor sărbători*, în „Luminătorul”, Chișinău, 1993, nr. 2, p. 40.

³⁵ Pentru prima dată procedeul este consemnat în cartea Olgăi Constantinescu și a lui I. Stoian, *Din datina Basarabiei*, capitolul *Obiceiuri, credințe și superstiții de sfintele Paști*, Chișinău, 1934, p. 57-105.

³⁶ Cf. Maria și Nicolae Zahacinschi, *Elemente din arta decorativă populară românească*, București, 1985, p. 39-40.

Termenii tehnici pentru fiecare din culorile de pe oul pascal sunt preluați de A. Gorovei din Simion Fl. Marian³⁷. În lucrarea sa cu caracter filologico-etnografic, autorul *Botanicii poporului român* enumeră plantele din care în secolul al XIX-lea erau obținute diverse culori. Nomenclatura repertoriului lor este completată de T. Pamfile și M. Lupescu până la 232. A. Gorovei doar a „revăzut-o” în lucrarea sa, deoarece subiectul fusese abordat de mai mulți cercetători într-o serie de articole³⁸. Din bibliografia studiată observăm că prepararea coloranților naturali necesită o bună cunoaștere a plantelor și a proprietăților acestora (organul vegetal din care se extrage materialul tinctorial, perioada de recoltare, durata fierberii, adjuvanții etc.)

În baza datelor din colecțiile și lucrările din prima jumătate a secolului al XX-lea, precum și a investigațiilor de teren din perioada anilor 1958-1976, autorii unui prețios articol³⁹ au realizat o cercetare completă despre materiile prime și tehnicile de colorare și decorare a ouălor în arealul românesc. Cele trei tabele de o reală valoare științifică susțin ideea enunțată de etnografii începutului de secol XX despre vechimea tradiției tehnico-artistice de a vopsi ouă și continua ei dispariție⁴⁰.

Adevărata artă a încondeierii cu ceară, recunoscută astăzi în toată Europa drept „clasică” pentru valoarea ei estetică, presupunea un

³⁷ Vezi Simion Fl. Marian, *Sărbătorile...*, p. 20-25.

³⁸ I. Moraru, *Boiangeria populară*; Dim. C. Rizescu, *Văpsitul popular*; M. Lupescu și I. Teodorescu, *Plantele și substanțele cunoscute în popor pentru văpsit*; Mihai Balaban, *Memoria despre prepararea materiilor colorante întrebuințate de către sătencile române*; G. P. Savin, *Memoria despre chromatica română și boiangeria casnică la sătencile române*, publicate în „Buletinul societății de științe”, București, 1904, p. 178-286. În aceeași serie se înscriu și *Industria casnică la români, trecutul și starea ei de astăzi*, București, 1910, de T. Pamfile; *Meșteșugul văpsitului cu buruieni*, București, 1939, de A. Gorovei etc.

³⁹ Mihai Mihalcu, Mihaela Drăgănoiu și Radu-Octavian Maier, *Obținerea coloranților organici din regnul vegetal al florei locale și utilizarea lor în diferite îndeletniciri tehnico-artistice la poporul român*, partea a IV-a, *Vopsitul ouălor*, în **R.E.F.**, tom. 35, nr. 1, 1990, p. 59-83.

⁴⁰ Tehnica încondeierii ouălor este prezentată sumar și chiar echivoc de T. Pamfile sau C. Rădulescu-Codin și D. Mihalache, dar amplu și cu detalii-argumente de Simion Fl. Marian, apoi de A. Gorovei. Autori contemporani precum N. Dunăre, *Ornamentica tradițională comparată*; Cornel Irimie, *Arta încondeierii ouălor*, în volumul *Arta populară românească*, București, 1969; T. Bănățeanu, *Arta populară bucovineană*, București, 1975 au mers preponderent pe elementul etnografic și strict formal al încondeierii.

adevărat ritual din care au rezultat credințele adiacente și câteva obiceiuri ce răspund unui act de purificare sau de regenerare, de înnobilare și înfrumusețare a vieții. Ne gândim la *Udatul*, *Surățenia*, la obiceiul de a dăruia ouă încondeiate feciorilor de către fete sau nănașilor de către fini în zilele de Paști, de a răscumpăra toaca și alte practici *disparate din ciclul calendaristic și familial, dar reunite de oul încondeiat*. Prin concluzia din urmă am formulat a treia teză ce derivă din simbolismul complex al oului, care trebuie descifrat, precum am conceput și noi cercetarea noastră, la mai multe niveluri: al oului primar, al culorii, al ornamenticii, al motivelor – toate la un loc constituind *microcosmosul ideatic al oului pascal*.

Veridică este observația lui A. Gorovei despre fondul ornamentației noastre populare, izvorât nu din imaginație, ci întotdeauna din realitatea imediată. Țăranul creează frumosul sub influența mediului apropiat lui, după chipul și asemănarea elementelor care l-au sensibilizat. Semnificațiile descinse din depărtări sacre au fost adunate în compoziții care comunică *mesaje*, care pot fi „cite”. Aceste comportamente, la rândul lor, ca și semnele luate izolat, fac parte din însăși ființa celui care le-a plămădit după modele. Numai așa se explică și impulsul, acțiunea involuntară de a respecta reguli stricte, simetrice.

Chiar dacă sistematizează și păreri ale altor cercetători (Al. Tzigara-Samurcaș, Nicolae Iorga, I. Mușlea, G. Oprescu), este extrem de important de aflat de la A. Gorovei că, deși aparent abstracte, motivele descind dintr-o lume perfect concretă. Aceasta se traduce prin ocupațiile cele mai obișnuite, cum ar fi păstoritul și plugăritul, transfigurate poetic în univers solar, plante, animale, un cosmos deloc străin, ci afectiv și familiar. „Din gând spun unele femei că încondeiază ouăle, ceea ce nu este o expresie adevărată,...”⁴¹, notează folcloristul. Observația va fi confirmată și aprofundată mai târziu de Al. Dima. „Dar, de fapt, femeia tot «din gând» tratează motivele. Copierea s-a produs altădată. Ea a devenit o tehnică ce s-a transmis. Practicată de la o generație cu o mentalitate arhaică, la alta cu o mentalitate diferențiată sensibil, a înlesnit desprinderea motivelor de pe obiectul real, încât transcrie semnele tradiției”⁴².

Una din etapele explicării înțelesurilor cuprinse în motive a fost aceea a clasificărilor, pe care nu o putem excepta din studiul nostru sistematic – nu obligatoriu și exhaustiv – al fiecărui element. Clasicele

⁴¹ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 77.

⁴² Al. Dima, *op. cit.*, București, 1939, p. 29

împărțiri ale lui L. Bodnărescu și Al. Tzigara-Samurcaș au avut, la timpul respectiv, meritul lor în procesul cunoașterii științifice. Gorovei propune o clasificare ce tinde să cuprindă motivele în două clase mari: I. *Simboluri* și II. *Natura cu subdiviziunile: a) animale, b) plante și c) obiecte uzuale*. Împărțirea motivelor în vegetale sau animale, realiste sau geometrice, tehnice sau simbolice evoluează, în opinia noastră, într-o grupare sistematică polivalentă. Forma unui motiv poate fi „geometrică”, dar să înfățișeze o realitate vegetală sau animală care, în plus, comportă un anume sens, deci este și simbolică. Coarnele berbecului, spre exemplu, sunt spirale al căror simbolism este cunoscut – formă involutivă prin care cunoașterea pătrunde materia. Prin caracterul solar, un alt aspect pe care îl regăsim în simbolismul coarnelor berbecului, ele reprezintă creșterea și trezirea energiei sub orice formă. Mai pot exprima, de asemenea, ardoarea, impulsul, elanul, dorința etc. Rolul clasic al coarnelor de canale magnetice⁴³ îl joacă și coroana cerbului, puternic stilizată în figuri geometrice.

Ajungând prin investigație la capitolul forte al lucrării, care este ornamentația, trebuie să amintim că fostul director al „Șezătorii” face câteva afirmații demne de reținut. Unele semne decorative se referă la anumite sensuri, a căror răspândire teritorială se apropie de universalitate, conducând, mai degrabă, la ideea de unitate globală a felului de a gândi al omului. Între acestea, opinează A. Gorovei, se detașează cercul, pătratul, triunghiul, svastica, rozeta, arborele vieții etc.

Folcloristul de orientare tradiționalistă recunoaște influența modernității și a altor culturi în tehnica executării. Aceasta se deosebește de cea tipic românească, pe care o promovează cu insistență pentru originalitatea ei: „Tipul clasic al artei populare române, în ceea ce privește ornamentația ouălor de Paști, este reprezentarea în alb, pe fond roșu, în mod foarte simplu”⁴⁴.

Inovațiile sunt respinse de A. Gorovei pentru că le lipsește fondul „tradițional românesc” și de aici neautenticitatea lor. Este cazul motivelor din regnul animal (racul, peștele, fluturele ș.a.) reprezentate în întregime, despre care monografistul crede că sunt „imitații străine” nejustificate⁴⁵. Semnalăm și aici că, referitor la inovații, părerea autorului este relativ întemeiată, precum am demonstrat și în altă parte.

⁴³ O expunere amănunțită pentru capitolul *Simboluri animaliere* găsim în *Bestiar fabulos. Dicționar de simboluri ornamentale*, București, 1995.

⁴⁴ A. Gorovei, *Ouăle...*, cap. *Ornamentația ouălor de Paști*, p. 73.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 94.

Procedeul prin care natura și mediul înconjurător au fost redată în ornamentica de pe ouăle încondeiate este cel al sugerării motivului printr-un detaliu recunoscut în formularea „pars pro toto”. Datorită volumului redus și specific al oului „se alege partea caracteristică distinctivă a fiecărui obiect”⁴⁶, observă just Gorovei. Astfel, pentru plante s-au redat frunza, floarea sau fructul; pentru animale – aripa, coarnele, creasta, urechea, labele, coada, copita, colțul, ochiul; pentru cioban – ciomagul, cârligul, fluierul, inelul, steaua; pentru plug – fierul etc.

Consultând lucrările tematice despre ouăle încondeiate, prezentate într-un impunător tablou cronologic datorită valorii lor documentare⁴⁷, dar și numeroase colecții muzeistice și particulare⁴⁸, monografistul atestă 291 de motive ornamentale. Glosarele din lucrare nu sunt bine ordonate, pentru că se operează în același sens alfabetic.

Între simbolurile consacrate autorul identifică șapte feluri de *cruci*, iar între zoomorfisme atestă frecvent schema *aripioarei cocoșului*, *fluturelui*, *peștelui* sau *păianjenului*. Universul vegetal, precizează Gorovei, este cel mai adesea reprezentat prin *cârligi de brad* sau *frunză de stejar*, iar dintre figurile abstracte („obiecte vizuale” le numește autorul) excelează în frumusețe și scrupulozitate ornamentală motivele numite *calea rătăcită*, *cârja ciobanului*, *furca*, *secura* ș.a.

În subcapitolele *Simboluri*, *Motive din domeniul animal*, *Plante* și *Obiecte uzuale* folcloristul dezvoltă, de fapt, informația despre motivele ornamentale enumerate inițial în *Glosar*. Acum acestea sunt clasificate tematic, precizându-se iarăși, pentru fiecare exemplu, arealul de răspândire, lucrarea și autorul care le-a consemnat.

O analiză a semnificației motivelor atestate lipsește. Investigația se rezumă la descrieri rudimentare, de cele mai multe ori inutile, a exemplelor din planșele de la sfârșitul lucrării. Avizat în materie de ornamentică, A. Gorovei contestă unele denumiri propuse de cercetătorii anteriori, demonstrând neconcordanța lor cu fondul de idei și cu reprezentarea artistică (balerca, desagii popii, greblă)⁴⁹.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 73. Vezi și C. Irimie, *op. cit.*, p. 278.

⁴⁷ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 79-82.

⁴⁸ *Ibidem*, p. 103-104.

⁴⁹ Documentându-se pentru studiu, monografistul a adunat o colecție impresionantă de ouă încondeiate. Unele exemplare le-a dăruit în aprilie 1931 Muzeului de Antichități al Universității din Iași. Din scrisoarea cu nr. 404, *Dosar II, varia III*, FAAG de la **B.A.R.**, aflăm că folcloristul a fost invitat să participe la *Expoziția de artă populară și primitivă* (1 iunie-15 septembrie 1929) de la *Palais des Beaux – Arts* din *Bruxelles*. La 7 mai 1929

Bogatul repertoriu de ornamente pare să fie selectat de creatorul popular și ilustrat pe ouă conform unei apetențe native pentru simbol, ba chiar conform unei *ordini* de reprezentare. „Femeile, citează Gorovei după C. Rădulescu-Codin și D. Mihalache, încep să încondeieze întâi *fierul* plugului, fiindcă întâi plugul se pune în brazdă primăvara”⁵⁰. Presupunem că simbolurile agrare și cele păstorești, care vin din substrat, dovedesc, ca atâtea fapte folclorice (sărbătorile de primăvară și, în primul rând, pe cele ale muncii ca *Plugarul*, *Stâna* ș.a.)⁵¹, existența unui sistem de norme și valori care și-a găsit forme proprii de expresie și în ornamentica ouălor încondeiate.

Într-un studiu, deja amintit, consacrat celor două categorii de ornamente inspirate din mediul de viață agrar și pastoral⁵², N. Dunăre a ajuns la unele rezultate ce merită amintite în ceea ce privește răspândirea și frecvența motivelor skeomorfe. Din analiza grupei de motive agrare reținem că cele principale, menționate și în monografia de care ne ocupăm, apar în toate provinciile. Etnograful abordează deopotrivă și mult discutata problemă a clasificării motivelor, oferindu-ne, după părerea noastră, cea mai completă imagine a repertoriului ornamental. Preocupările mai vechi referitoare la ornamentica populară românească în general⁵³ sau la originea materială a motivelor geometrice din arta populară și decorativă⁵⁴ sunt prezentate de N. Dunăre dintr-o perspectivă comparativistă bine argumentată.

Elementul fundamental al ornamenticii ouălor pascale este, într-adevăr, *soarele*. El cumulează în sine simbolismul *Centrului*, *al Lumii*, *al Mișcării* și *al Vieții*, dar și pe cel al *Morții* și al *Distrugerii*. Reprezentările acestuia sunt urmărite de A. Gorovei în pictura bisericească, pe vestimentația militară veche, la germani, bavarezi și alte popoare. În tradiția românească *soarele* are trei variante: *svastica*, *triquetrum* și *rozeta* (steaua). „Toate celelalte ornamente, afirmă Gorovei, cunoscute astăzi, sunt de dată mai recentă. Diferitele flori,

Artur Gorovei răspunde și trimite o colecție de ouă pascale pe care apoi o donează (?) unui muzeu belgian. Programul expoziției a fost publicat în vol. XXV al „Șezătorii” din aprilie-mai 1929, p. 1-5.

⁵⁰ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 74.

⁵¹ M. Pop, *Sărbătorile țărănești de primăvară*, în „Magazin istoric”, an. XIV, nr. 3(156), 1980, p. 29-32.

⁵² N. Dunăre, *Ornamentica...*, *passim*.

⁵³ L. Blaga, *Ornamentica*, în vol. *Trilogia culturii*, București, 1969, p. 204-216.

⁵⁴ I. Frunzetti, *Motive originare naturaliste în geometrismul artei decorative*, în „Revista Fundațiilor regale”, București, 1943, nr. 8, p. 355-365.

obiecte înfățișate astăzi pe ouăle noastre de Paști, în care nu intervine nici unul din aceste trei elemente, sunt o inovație a timpurilor moderne...”⁵⁵.

Mergând pe această idee, monografistul de la Fălticeni îi susține pe cercetătorii care afirmă că motivele *geometrice*, numite de ei și motive abstracte, preced ca vârstă și inovație motivele și temele inspirate din realitate. De origine tracică la noi, după Nicolae Iorga și Al. Dima, geometrismul exprimă gândirea simbolică a omului și are un sens metaforic, un caracter „internațional”⁵⁶. Conservat până în zilele noastre într-o formă artistică desăvârșită, geometrismul se caracterizează, „în rolul său original”, necunoscut astăzi creatorului popular, prin cunoașterea ordinii naturale. Formele încercuite, ortogonale și unghiulare, liniile și punctele surprind prin semnificația lor reală, universală și permanentă. Ele structurează trei caracteristici ale vieții, cu toate aspectele pozitive și negative care coexistă: 1. *gestația* (universul, paradisul, norocul, protecția sau imobilizarea, reclusiunea, sufocarea); 2. *construcția* (inteligenta, cunoașterea, logica sau obstacolul, distracția) și 3. *mișcarea* (credința, ascensiunea, transcenderea sau refuzul, agresiunea etc.)⁵⁷. Această interpretare general valabilă a geometrismului, după părerea noastră, trebuie aplicată și în cercetarea ouălor încondeiate, fiindcă ne deschide o nouă optică de analiză și, totodată, ne sugerează imaginea filiațiilor între diferite simboluri. Ne vom argumenta ipoteza prin exemplul cercului.

Din cerc au derivat semnul solar, apoi roata în mișcarea-i perpetuă, vârtelnița și rozeta. René Guénon⁵⁸ descoperă o adevărată echivalență între roată și diferite simboluri florale (crinul, lotusul, trandafirul). Crinul are șase petale, lotusul în reprezentările cele mai des întâlnite are opt. Formele corespund deci roților cu șase și cu opt raze. Înflorirea lor reprezintă printr-o similitudine, lesne de înțeles, dezvoltarea manifestării, o iradiere în jurul Centrului, căci și aici este vorba de figuri „centrale”, iar aceasta justifică asimilarea lor cu roata.

Interpretată ca semn solar, *svastica*⁵⁹ ocupă un spațiu întins de cercetare în studiul lui A. Gorovei. Acestea i se caută originea pe

⁵⁵ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 110.

⁵⁶ M. Eliade, *Limbașele secrete*, extras din „Revista Fundațiilor regale”, nr. 1, 3 ianuarie 1938, p. 3.


⁵⁷ Luc Joly, *Forme et signe: une geometrie originelle*, Geneva, 1980, p. 18.

⁵⁸ René Guénon, *Simboluri ale științelor sacre*, București, 1997, p. 79.

⁵⁹ René Guénon susține că în esență *svastica* reprezintă „simbolismul Polului”; cf. *op. cit.*, p. 71-75.

vechiul teritoriu al sciților, apoi se încearcă o descifrare a semnificației motivului în ornamentația ouălor noastre de Paști, se urmărește frecvența lui în diverse domenii ale etnografiei. Elemente ale svasticii sunt descoperite în 54 de ornamente sub nume de flori, animale și obiecte uzuale, structurate în patru tabele.

Alt fenomen sesizat corect de folcloristul fălticenean este cel al desfășurării simbolurilor în timp și „trăirea”, receptarea lor variată de către oameni, deci nu o „evoluție” și o continuă „perfecționare” a lor, ci o *procesiune*. Decorul obiectelor a devenit și mai abstract, iar miezul simbolic, sacralitatea semnelor primare s-a topit ca un ecou în sclipirile frapante ale frumosului. Ornamentul spiralic, ramura de brad și pomul, spicul de grâu, cercul, zig-zag-ul întâlnit și în portul popular, broderie, sculptură pe lemn, olărit, ouă încondeiate, confirmă ipoteza că poporul, în practica vieții cotidiene, a rămas la nivelul înrădăcinat al *reproducerii elementelor sacre* în compoziții noi. Se cere, însă, precizat că simbolul este golit de suflul mistic, de conținut, în procesul de creștinare și transformat în „izvod”. *Esteticul ocupă locul sacralui*, deoarece „ouăle preistorice cu funcții magice odinioară tind a deveni simple podoabe”⁶⁰ precizează, referitor la conținutul ornamental, și Al. Dima. Meșterul popular încondeiază motive preluate de la strămoși fără a presupune că este simbol, notează Gorovei, „și-i dă numirea unui obiect cu care se aseamănă dintre acele pe care le cunoaște”⁶¹. Se aplică, în acest caz, inconștient, *legea corespondențelor și nu cea a analogiilor*, cum s-a susținut adesea.

Dintre simbolurile precreștine, numai crucea și-a ocupat un loc sfânt în noua credință și, implicit, în încondeierea ouălor, dar nu s-a înstrăinat total de repertoriul simbolic vechi. Primul exemplu de *cruce creștină* este cea a *Sfântului Andrei* [X]. Semn precreștin inițial, „înscris numai în cerc [x], ea a fost preluată ca simbol, atribuindu-i-se, bineînțeles, alte semnificații. Segmentele oblice au obținut o poziție vertical-orizontală, iar brațele devin egale [+]. Întâlnim, de asemenea, în repertoriul ornamental *crucea cu brațe triple* [], *crucea rusească* [] și variantele crucii românești: *crucea Paștelui*, a „*mielului*”, a „*năpârcii*”, „*încârligată*” ș. a. Mișcările trasării segmentului vertical, mai întâi, în crucea cu brațe duble [], în sensul unirii Cerului cu Pământul, apoi a segmentului orizontal de la stânga la dreapta, au fost substituite trinității.

⁶⁰ Al. Dima, *Arta populară și relațiile ei*, București, 1971, p. 34-36.

⁶¹ A. Gorovei, *Ouăle...*, p. 110.

Ca însemn fundamental creștin, istoricii religiilor raportează *crucea la arborele vieții*. M. Eliade spune că ea înlocuiește „Arborele Cosmic”, un simbol arhaic și universal; e un arbore ce „urcă de la pământ la cer”, constituind axa Cerului și a Pământului, reazemul Universului și reprezintă „arborele vieții plantat pe Golgota”⁶².

Ultimul capitol, intitulat *Datina ouălor de Paști la alte popoare* și conceput de Gorovei în maniera Școlii comparativist-istorice a lui B. P. Hasdeu, este, de fapt, o completare a studiului cu date sumare despre obiceiul încondeierii, ornamentică, motive și credințe la diverse popoare din Europa, armeni și egipteni. Informația este extrasă, de obicei, din una sau două surse străine, nu întotdeauna cele mai reprezentative pentru țara respectivă. Prețioase sunt datele despre Franța, reproduse din opera lui Arnold Van Gennep, cele despre Germania, unde tradiția ouălor de Paști s-a păstrat cel mai bine, și cele despre Ungaria. În colecția lui Györtty Istvan, *Himes Tojasok*, 1925, autorul român identifică printre cele 288 de modele și ouă încondeiate din Ardeal. Deosebirea este evidentă nu numai la nivelul motivelor, ci mai ales la cel al cromaticii. Culoarea roșie și galbenă pe câmpul negru sau alb și roșu pe câmpul galben sunt specifice ornamentației ungurești, demonstrează folcloristul.

Prin aspectul comparativ, A. Gorovei anticipează ca proiect monografiile de sinteză în domeniul ornamenticii, cum ar fi cele ale lui H. Th. Bossert⁶³ sau Reinhard Peesch. Prin studiul de folclor *Ouăle de Paști* se fac primii pași spre o viziune integrală a culturii populare europene. Până la el cercetările din domeniul culturii populare căutau insistent un specific al rădăcinii etnice în dorința de a demonstra „unicitatea” unuia sau altuia dintre fenomene. S-a văzut însă că această abordare nu este posibilă, ci chiar eronată. Firește că există un specific național pe care A. Gorovei l-a evidențiat mereu, dar el nu poate fi argument în domeniul ornamenticii pe ideea ne-rezultabilității. Monografia *Ouăle de Paști*, cap de serie în Europa, fără pretenția de a fi o lucrare științifică de referință, confirmă și acest ultim deziderat pe care am vrut să-l precizăm.

⁶² M. Eliade, *Istoria credințelor și ideilor religioase*, vol. II, București, 1986, p. 388-389.

⁶³ H. Th. Bossert, *Ornamente der Volkskunst. Neuefolge. Keramik. Holz. Metalle n.a.* Tübingen, 1952 și *L'art des peuples primitifs: 40 planches en couleurs reproduisant des motifs ornementaires empruntés à l'art et au Folk-Lore*, Paris, 1955.

Résumé

Par ce travail on essaye d'analyser l'étude de folklore *Le Oeufs de Paques* (Bucarest, 1937), élaboré par le fameux folkloriste Artur Gorovei qui s'est imposé dans la culture roumaine et européen par la publication de la première revue de folklore du pays, „Șezătoarea” (1892-1929).

Parmi les travaux de recherche scientifique de Roumanie et de l'étranger, le livre de Artur Gorovei est la première monographie sur les oeufs de Pâques, considérés de point de vue différent: l'origine, le symbolisme, les techniques de fioriture, la chromatique, l'ornementation, les motifs etc.

En même temps, ce travail s'impose comme l'étude le plus étendu sur cette coutume en Europe (France, Allemagne, Hongrie) la preuve étant une ample bibliographie étrangère consultée par l'auteur.

La partie la plus valeureuse de l'étude reste celle concernant l'ornementation, classification et de déchiffrement des motifs. Ce chapitre fait que la monographie soit considérée comme unique dans la littérature de spécialité jusqu'aux exégèses de N. Dunăre, C. Irimie et T. Bănățeanu.

Sur l'aspect comparatif, l'étude de Artur Gorovei anticipe comme projet les monographies de synthèse dans le domaine de l'ornementation de H. Th. Bossert ou Reinhard Pusch. En conséquence, cette étude est un des premiers pas vers une vision intégrale de la culture populaire européen.

CONFLUENȚE ȘI SINTEZE CU PRIVIRE LA PORTUL POPULAR ROMÂNESC DE LA EST DE CARPAȚI*

Emilia Pavel

În această lucrare ne vom referi la costumele populare românești de la est de Carpați, din Moldova extracarpatică sau Podișul Moldovei, unitate geografică ce depășește Prutul, ajungând până dincolo de Nistru, în Transnistria.

Tipologia costumului popular românesc de podiș ne amintește, prin structura sa morfologică și decorativă, de legăturile care au existat de-a lungul mileniilor între popoarele din nordul și sudul Dunării, între traco-iliri și chiar înainte de despărțirea tracilor de iliri.

Portul popular folosit de populația autohtonă geto-dacică, continuatoare directă a triburilor iliro-tracice, este atestat pe monumentul de la Adamclisi (sec. II d. Hr.), ca și pe Columna lui Traian de la Roma, socotită actul de naștere al poporului român.

Cămașa dacică, ițarul tracic, catrințe, fuste, brâie, bârnete, sumane, cojoace, căciuli, traiste, glugi, opinci, toate piese de port popular românesc, întâlnite pe aceste monumente, ne amintesc de portul popular existent până în contemporaneitate în toate ținuturile locuite de români (fig. 1-18).

O valoroasă confirmare a păstrării costumului popular în forme nealterate, o constituie frescele monumentelor feudale românești. Un prețios izvor de informații pentru secolul al XIX-lea sunt stampele găsite, printre care menționăm *Albumul* lui Carol Popp de Szathmary¹, diferite tablouri în ulei ale lui Aman, Stahi, Grigorescu, Stawschi sau Bardasare.

* Prezentul studiu a fost publicat, în limba franceză, în volumul *The Thracian World At The Crossroads of Civilizations*, II, București, 1988, p. 713-721, volum apărut sub egida Institutului Român de Tracologie.

¹ M. Constantin și M. Stoia, *Costumul popular în opera pictorului Carol Popp de Szathmary*, în „Sesiunea de comunicări științifice a muzeelor. Etnografie și artă populară”, București, 1971, p. 361.

Portul popular din secolul al XIX-lea îl putem identifica printre alte izvoare și după picturile lui Michel Bouquet, Charles Dousoult, Auguste Raffet²; mai mult, Henri Matisse, prieten a lui Theodor Pallady, a pictat iia românească în 150 de variante.

Călătorii străini care au vizitat Moldova în veacul al XIX-lea au admirat îndemânarea țărăncii noastre pentru lucrul de mână: „Sărăcia căsuțelor este înviorată de belșugul lucrurilor țesute. Nu poți călca un astfel de prag fără respect pentru energia unei femei ca aceasta, care lucrează greu la câmp, este o mamă plină de îngrijire pentru copii ei, țese mai mult ea singură îmbrăcămintea a lor săi și mai află vreme și gust pentru ca să facă a înflori o asemenea industrie casnică”³.

Portul popular din Moldova este constituit în colecții științifice și prezentat în Muzeul Etnografic al Moldovei pe zone etnografice și tipologii reprezentând costumul de munte și costumul de podiș.

Dintre piesele defînitorii ale costumului femeiesc tradițional vom prezenta cămașa tunică, cămașa dacică, catrința, fusta și sarafanul. Dintre piesele de costum popular bărbătesc, vom menționa cămașa croită dintr-o singură piesă, denumită cămașă tip dalmatic, cămașa cu fustă și ițarul tracic, documente care atestă unitatea culturală sud-est europeană cu privire la portul popular.

În această unitate etnografică, predomină în portul femeiesc cămașa tunică croită după modelul cămășii bărbătești, de tip dalmatic, fiind cel mai arhaic tip. În zona Iași această cămașă este confecționată din pânză de lână țigaie. Ca să fie firul uniform, se torcea lâna printr-o mărgică cu diametrul de un mm. Erau și femei specializate care torceau fără mărgică. Pânza de lână țigaie în confecționarea cămășilor s-a întâlnit în Albania, în Grecia (pe lângă Salonic) și în România⁴.

În zona Iași cămașa femeiască din pânză de lână țigaie se confecționa din țesătură decorată cu motive obținute în tehnica urzitului și a țesutului. Pânza cu „margine” are vrâste urzite executate cu bumbac alb, iar pânza „în cruci” vrâste urzite și țesute. Pânza de lână țigaie se orna menta și cu motive alese cu mâna la țesut, cu bumbac alb, ca de exemplu: șinătău, miez de nucă, păianjen. În decorul acestor cămăși

²G. Oprescu, *Țările Române văzute de artiști francezi, (sec. XVIII- lea) cu 71 tabele*, București, 1926, *passim*.

³ În N. Iorga, *Istoria Românilor prin călătorii*, vol. 4, București, 1929, p. 153-154; *ibidem*, vol. III, București, 1922, p. 223.

⁴ Zamfira Mihail, *Terminologia portului popular românesc, în perspectiva etnolingvistică comparată, sud-est europeană*, București, 1978, p. 49.

predomină simboluri solare, roate, zig-zaguri, brăduți, cruce. Reamintim că, după Mircea Eliade⁵, crucea simbolizează pomul vieții în arta populară.

Pentru confecționarea unei cămăși tunică se foloseau patru-cinci coți de pânză. Se croia cu mâneca largă, dintr-un lat și jumătate, strânsă în betiță „brățară” la mână, cu faldurei, plișori, cusuți cu două „tighele”. Uneori mâneca se termina și cu volanaș sau se lăsa liberă, largă. Avea clin la stan, până sub braț, unde se fixa pava. Mâneca se prindea de stanul cămășii, cu găurele duble denumite „zărfurele”. Gulerul drept, pe lângă gât, se încheia cu nasturi negri și cheutori albe, ca și la brățara de la mână. Pe guler, ca ornament, se fixa horbotă colțurile, executate cu spelca cu ață albă și mărgelile bleu.

Cămășa din pânză de lână țigaie se orna menta cu mărgelile galbene și paiete, la gură, la umăr și la mână⁶. Gura cămășii era cusută cu „nodățele”. Umărul cămășii se prindea de stan cu „horbotă” (dantelă) făcută pe spelcă cu mărgelile colorate, iar de-o parte și de alta, se coseau câte două rânduri de paiete și mărgelile. Aceleași ornamente se repetă la gura cămășii și la mânecă.

În decorul cămășilor cusăturile apar în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Ornamentele se executau pe guler, la gura cămășii și pe brățara de la mână. Se coseau stilizări vegetale, denumite „flori de măr” (rozete) cu arnici roșu și negru în punctul „crucițe”. Acest decor există și la cămășile bărbătești. Umărul cămășii era împodobit cu mărgelile de sticlă albastre sau negre, grupate în „punctișoare”. Poala cămășii se făcea din pânză țesută din cânepă și bumbac și se cosea de stanul cămășii. În unele cazuri, la poală, se fixa un volan îngust din pânză de bumbac sau din pânză de fabrică, ce se termina cu colțuri pe margini. Pe acest volan se coseau „schinișori” (zig-zag) cu ață roșie.

Cămășile de mireasă se confecționau din pânză de lână țigaie, cu motive alese cu mâna, la țesut, din bumbac alb; pe alesătură se coseau mărgelile având diferite culori: albe, galbene, bleu, verzi, roșii, negre, imitând florile de câmp. Aceste cămăși păstrează același croi.

De aceeași valoare artistică erau și cămășile confecționate din pânză de lână țigaie, fără alesături. Aceste cămăși se orna mentau cu motive cusute cu arnici colorat în galben, maro, albastru, bleu, mov, roșu, negru etc., la gură, umăr și mânecă, cusăturile se executau în punctul „crucițe”. Mâneca se prindea de stanul cămășii cu mărgelile de sticlă, denumite „țăjișoare”, și două rânduri de „hajur” executate cu ață albă.

⁵ Mircea Eliade, *Istoria credințelor și ideilor religioase*, vol. II, București, 1986, p. 388-390.

⁶ Emilia Pavel, *Portul popular din zona Iași*, Iași, 1969, p. 16.

Cămașa dacică, denumită și cămașă românească, există ca piesă de port în Moldova din dreapta și stânga Prutului. Se confecționa din pânză de in, de cânepă și bumbac sau numai din pânză de bumbac. Alțița la cămașile bătrânești se croia separat, era îngustă. Când se prindea de cămașă, mâneca se încrețea, alțița fiind mai îngustă decât lărgimea mânecii. Motivul ce se executa pe mânecă, pentru atașarea alțiței, se numea „încreț” și se făcea cu arnici galben.

Ca trăsătură specială, cămașa dacică se încrețea la gât cu un ornament special denumit „brezărâu”. Acest tip de cămașă predomină, ca tipologie, în zonele etnografice montane, însă a pătruns și în Podișul Moldovei, în zona Iași, la Fărcășeni – Strunga și în alte sate. Între cele două războaie mondiale, cămașa încrețită la gât își modifică croiul. Mâneca se croia lungă, din gât, fără alțiță croită separat. Alțița care împodobește cămașa se cosea la umăr; lângă alțiță se executa „încrețul”. Ca și la cămașa din pânză de lână țigaie, poalele se realizau din pânză de in sau de cânepă, fiind cusute de stan.

Catrința sau „prigitoarea” este o piesă de port popular femeiesc ce acoperă corpul de la brâu în jos, se confecționa din țesătură de lână în patru ițe. Era de formă dreptunghiulară și se croia largă, încât femeia să-și poată acoperi corpul, suprapunându-se în față. Fondul catrinței este negru, iar la cele două capete în față „pulpanele” sunt decorate cu dungi colorate roșii, albastre, verzi, realizate în timpul țesutului. Pe margini, la poală și la brâu, catrința are bete roșii „mărginite” de „curcubee”, denumite și „curpeni”, formate din trei dungi înguste, colorate roșu, galben, verde sau uneori albastru. Spatele catrinței este negru. „Pe timpuri tot satul purta catrințe”, afirmă bătrânii octogenari. Catrințele bătrânești se țeseau din lână în culoare naturală, „laie” (gri), neagră, cafenie. Aceste catrințe nu aveau roșu: „Babă bătrână nu purta roșu”; „suman de la talpă și catrință a fost în satul aista”; „când ne sculam dimineața, ne îmbrăcam repede cu catrința. Pe noi nu ne-au văzut bărbatul goale”, ne relatează o bătrână octogenară, în anul 1956, din satul Andrieșeni – Iași.

Catrința este o piesă de port popular specifică mai ales zonelor etnografice montane. Se purta la cămașa dacică, încrețită la gât. În unele sate din Moldova de nord, catrința se poartă cu un colț din față prins în brâu, cum obișnuiau să poarte femeile ilire. În satul Tribișăuți (raionul Briceni, din stânga Prutului, în Republica Moldova), poala catrinței este „întoarsă” la brâu, adică prinsă în brâu.

Catrința este o piesă de port ce se găsește în toată Moldova din dreapta și stânga Prutului. Prin structura sa morfologică și uneori chiar

prin decorul său, catrința corespunde cu portul femeiesc ilir, după cum se poate vedea pe stela funerară iliră păstrată în muzeul din Zagreb⁷.

Dacă în zonele de munte catrința este piesă de port caracteristică, în zona de podiș fusta elimină catrința. Fusta este o piesă de port popular specifică zonelor de podiș extracarpătice, moldovenești, munteneni și olteneni. Fusta există și în portul popular românesc din stânga Prutului, fiind descoperită în sudul Republicii Moldova în raionul Vulcănești, unele exemplare regăsindu-se în colecțiile Muzeului Etnografic și de Istorie Naturală din Chișinău. Această variantă a fustei moldovenești se poate compara cu fusta din Podișul Vrancei, unde se numește „flanea” sau „flănică”.

Fusta există și în Câmpia Munteniei. În satul Daia – Giurgiu, este denumită „făștă”. În Oltenia, în satele Vârciorova și Gura Văii din Clisura Dunării, este denumită „opreg creț”, iar în Podișul Mehedinți, la Izverna, este numită „creț”. De altfel, Ion Ionescu de la Brad menționa existența fustei în județul Mehedinți în secolul al XIX-lea⁸.

În veacurile XVII, XVIII și XIX orașul Iași era un important centru meșteșugăresc al Moldovei, realitate confirmată de prezența în acest oraș a unui mare număr de croitori, printre care „fustărițe”⁹ (croitorese) care coseau fuste. Documentele din secolul al XIX-lea menționează existența fustei în orașul și zona Iași¹⁰.

În Podișul Moldovei fusta era folosită la lucru și sărbătoarea. Fustele pentru zile de sărbătoare, se confecționau din țesătură de lână și bumbac, în patru ițe țesute în „ozoare”, lâna fiind vopsită în culori grena, maro, bleumarin; se croiau largi și lungi până atingeau pământul. Dacă se cosea o fustă și nu se târâia pe pământ, zicea că „ai stricat materialul”¹¹. Se coseau crețe sau în pliuri, iar bata fustei era din același material.

Fustele din satul Miroslavcești (Iași) se confecționau din țesătură de lână roșie vișinie, decorată cu flori alese cu mâna, având motivul „miez de nucă”. Se țesau pe spată de 17 „jârghiute” (o jârghiută are 30 fire și 10 numărături, câte trei fire intrau la o numărătură). Alesăturile se executau pe țesătură, în rânduri, între care exista o distanță de cinci centimetri și jumătate. Erau lungi de cca 85 cm, după cum era și femeia de voinică. Aceste fuste se făceau din patru-șase lați de țesătură; se

⁷ *Arta populară românească*, cap. *Portul*, București, 1969, p. 284.

⁸ Ion Ionescu de la Brad, *Agricultura la români în județul Mehedinți*, București, 1868, *passim*.

⁹ Emilia Pavel, *Portul popular din zona Iași*, București, 1975, p. 7.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Din convorbirea cu Ruxandra Pruteanu, 75 ani (1968), Moșna-Iași.

coseau în „păturele”, pliuri. La poale aveau trei rânduri de „cordele”, de catifea neagră, late de doi cm. La margine aveau o dungă de catifea, de cca opt cm lățime, „cât un lat de palmă”. În față, pe abdomen, se fixau cinci rânduri de flori (din țesătură), fără pături (pliuri), pe o distanță de 26 cm. Se încheiau pe partea stângă, iar la brâu aveau colan din același material, încheiat pe copcă. Când fustele încep să nu mai fie purtate la sărbători, la costumul popular, femeile din Miroslovești făceau din ele fețe de plapumă. Interesul nostru de a achiziționa pentru Muzeul Etnografic al Moldovei astfel de fuste a determinat femeile din sat să strice plapumele și să le transforme în fuste.

În unele sate fustele se confecționau din țesătură în cinci ițe, cu motive denumite „în dame”, din lână roșie și bumbac. Se țeseau și vrăste cu beteală pe țesătură sau în culorile albastre și verzi, la o distanță de opt cm unele de altele, cât „un lat de palmă” (mână).

Fustele de mireasă se făceau, ca și cămășile, din pânză de lână țigaie albă. Fustele se coseau crețe la brâu, iar la poale aveau ca decor tivitură și hajur alb („așa era moda”).

În satul Moșna – Iași, fusta se confecționa din cca 15 coți de țesătură executată în cinci ițe, cu motiv „în dame” din lână roșie și bumbac. Femeile vârstnice, care au purtat astfel de fuste, susțin: „La o fustă intra material cât la o față de „oghial” (plapumă). Erau atât de grele încât când se roteau la joc sărbătoarea dacă nu erai atent te „trânteau” la pământ cu poala”¹². Fusta se cosea în pliuri și era prevăzută cu trei droturi (volane) de dimensiuni diferite. Primul drot, de lângă brâu, era încrețit mai puțin și era îngust; al doilea drot era mai lat și mai creț; al treilea drot, de la poala fustei (de la margine), era mai lat decât al doilea și mai creț; acesta se ținea cu o bată de catifea, pe care se coseau motive populare și se decora cu paiete. „Fusta era așa de largă încât la joc, când jucau floricica, înveleau și flăcăul în ea: «Ho roțița și înapoi / Tot pi loc, pi loc, pi loc, / Să răsară busuioc»”. Fustele din satul Letea Veche – Bacău sunt deosebite prin decorul străvechi românesc ce le împodobește, *șatranca*, *brădulețul*, *șinătăul*, *prescurița* și *mușcățița* fiind cele mai cunoscute. Se coseau cu pliuri și pe fiecare pliu era alt decor. Ornamentele se executau cu strămătură colorată; rar, printre alesături, se bătea lână roșie. Fustele cele mai artistic executate se făceau pentru nuntă, fiind țesute din vreme: „Când mi-am făcut fusta de mireasă, patru ani am stat față până m-am măritat”¹³.

¹² Emilia Pavel, *Portul popular din zona Iași*, București, 1975, p. 7.

¹³ Eadem, *Portul popular moldovenesc*, Iași, 1976, p. 58.

Fusta aparține unei străvechi civilizații mediteraneene care, după datele arheologice, în antichitatea îndepărtată se întindea din bazinul Mediteranei, din Asia Mică până în Spania. Se poate compara și se încadrează ca tipologie xhupletei albaneze¹⁴ care este de forma unei fuste evazate, cloș. Etnografi albanezi ca Franz Nopçsa, Rrok Zojzi, Andromaqi Gjergji, Schuchardt și Burhan Dautaj susțin că originea portului albanez este traco – iliră. Această teză este susținută de noi și de alți etnografi români ca Florea Bobu Florescu, Romulus Vuia, Tancred Bănățeanu și Nicolae Dunăre. Etnograful Franz Nopçsa, de origine maghiară, care a studiat xhupleta albaneză, a remarcat asemănarea care există între această piesă de port și costumul comun al popoarelor mediteraneene. Comparând figurinele din grottele iberice cu figurinele din Balcani, din Creta și Asia Mică, pe de o parte, și xhupleta albaneză, pe de altă parte, susține că xhupleta este o reminiscență a civilizației antice mediteraneene, care a avut ca centru Insula Creta.

Xhupleta (fig. 19 și 20) este o piesă prototip, atestată de descoperirile arheologice, pe figurinele de ceramică ce datează din epoca bronzului găsite la Kličevaçit-Iugoslavia (fig. 21) și care reprezintă o femeie ce poartă o haină în formă de xhupletă, fără alte piese vestimentare. Comparația devine mai convingătoare, dacă se iau în considerare și alte figurine analoage, găsite în stațiunea de la Cârna – România¹⁵ sau pe țărmul Mediteranei.

Xhupleta este o haină femeiască cu trăsături specifice, dar ea nu poate fi considerată numai ilirică, datorită analogiilor pe care le prezintă cu unele caracteristici ale civilizației cretano-miceniene¹⁶. Costumul cu xhupletă a supraviețuit timp de secole în interiorul civilizației ilirice și a fost integrat și conservat de cultura populară albaneză.

Revenind la piesa de costum popular românesc de tradiție ilirică, să remarcăm că fusta este de veche tradiție la autohtoni. După cum menționează Maria Comșa ... „pe un fragment de cupă getică descoperit la Popești-Novaci-Giurgiu de Alexandru Vulpe în 1973 apar scene de dans ritual de adorare a soarelui, fete sau femei care poartă pe partea inferioară a corpului o fustă largă brăzdată de linii oblice, respectiv verticale, reprezentând probabil fustele crețe, țesute cu dungi de diferite culori”¹⁷.

¹⁴ Rrok Zojzi, *Traces archaïque dans le port vestimentaire traditionnel du peuple Albanais*, Tirana, 1972, p. 12.

¹⁵ Vladimir Dumitrescu, *Necropola de incinerare din epoca bronzului de la Cârna*, București, 1961, p. 89.

¹⁶ Andromaqi Gjergji, *Veshjet Shquiptare ne Shekui*, Tirana, 1988, p. 234.

¹⁷ Maria Comșa, *Reprezentări de dansuri rituale getice, sec. I î.e.n.*, în „Thrachodacica”, București, tom. VII, nr. 1-2, 1987, *passim*.

Sarafanul (fig. 22, 23 și 24) care a persistat în costumele românilor din Transnistria¹⁸, este o variantă a xhupletei albaneze. Sarafanul este o variantă a fustei, o piesă de port popular românesc de origine ilirică și aparține unei străvechi civilizații mediteraneene. În antichitate el era confecționat din țesătură de lână de casă; mai târziu se folosea material albastru de fabrică. Sarafanul este format dintr-o fustă continuată, deasupra taliei, cu o vestă fără mâneci. Partea din față a vestei este separată în două printr-o tăietură până în talie, iar umerii sunt încrețiți, partea din față a vestei fiind mai scurtă decât cea din spate. Poala fustei are o croială largă și deoarece bluza sarafanului este mai lungă în spate determină o diferență de lungime între cele două părți ale fustei, care este mai lungă în spate. Este încrețită de la talie, iar crețurile sunt mai numeroase în spate decât în față. Ca decor fusta are aplicate panglici de catifea neagră, iar deasupra acestor panglici este cusută cu „saiele”, realizate din încrețirea materialului. Pe spate se aplică un decor din panglici din catifea neagră, cusute în triunghi. Lungimea sarafanului este până la gleznă.

Cămașa bărbătească de tip dalmatic, croită dintr-o bucată de pânză, de-a întregul, lungă și largă, de dimensiuni impresionante este frecventă în Moldova din dreapta și stânga Prutului. Acest tip de cămașă a fost descoperit în Albania, pe o piatră funerară din Drashovice, în sec. III – II î. Hr., după cum menționează etnografa albaneză Andromaqui Gjergji. Croiul cămășii de tip dalmatic, de dimensiuni impresionante în zona Iași, este întâlnit și în alte zone etnografice din Moldova, ca de exemplu în Vrancea, iar în Transilvania în Hațeg și Pădureni.

În Albania cămașa de tip dalmatic se numea „linjë” (fig. 25). În afară de hotarele teritoriului albanez, „linje” intră ca piesă de port popular și în portul popoarelor din Iugoslavia, în parte în nord-vestul Bulgariei și în bună parte în România. „Linjë” se găsește deci pe o vastă regiune, care concordă cu extinderea triburilor ilirice¹⁹.

În zona Iași cămașa românească de tip dalmatic, se confecționa la sărbători din pânză de lână țigaie. Se folosea aceeași pânză ca și la cămășile femeiești cu ornamente realizate în tehnica urzitului, pânză cu „margine”, în tehnica urzitului și țesutului, pânza „în cruci” sau cu ornamente realizate din alesături de mână la țesut, motive solare, romburi, spirale și brăduți. La o cămașă intrau cam șapte-opt coți de pânză.

¹⁸ Colecția de artă populară a Muzeului de artă plastică Chișinău.

¹⁹ Andromaqui Gjergji, *Elements vestimentaires commune des tribus illirienne et leur continuation dans nos costumes populaires* în *Les illiriennes et la genese des Albanais*, Tirana, 1971, p. 154.

La sfârșitul veacului al XIX-lea, când apare bumbacul, se confecționau cămăși și din pânză de bumbac; se folosea și țesătura mixtă, bumbac și cânepă sau bumbac cu in. Aceste cămăși se purtau mai mult în zilele de lucru, atât de către bărbați, cât și de femei.

Croiul cămășii de tip dalmatic, lungă mai jos de genunchi, largă cu clini la părți, avea mânecile dintr-un lat și jumătate, strânse la mână cu manșete „brățări”. Gulerul este o bentiță dreaptă asemănătoare cu piesele de port albanez; când se încingeau cu brâul cămașa se ridica și ajungea ca lungime până la genunchi.

Cămașa cu fustă bărbătească, de origine ilirică, se regăsește pe teritoriul românesc din Mehedinți până în nordul Moldovei, pe ambele maluri ale Prutului.

Ca piesă de costum popular bărbătesc, fustanela a fost, cu câteva excepții, conservată peste tot în Albania, până la începutul secolului al XX-lea. Era purtată de arbereșii din Grecia și din Italia. Printre popoarele antice, celții care au venit în contact cu ilirii în secolul al IV-lea î. Hr., aveau o îmbrăcăminte asemănătoare cu fustanela ilirică. De la celți, scoțienii au moștenit kiltul în ecosez.

Fustanela este o piesă de port popular, de tradiție ilirică, preluată de la celți ca și în cazul difuzării ei în Dacia. Această piesă este folosită și în unele zone ale Balcanilor, ca de exemplu în România. În Grecia, fustanela a fost identificată de la începutul evului mediu, ca o influență albaneză²⁰.

O fustanelă a fost descoperită pe o figurină de pământ ars (fig. 26 și 27) la Maribor²¹ în Slovenia (Panonia) în veacurile V-IV î. Hr. Pe această figurină fustanela este dotată cu două centuri încrucișate pe piept și spate, pentru a se ține mai bine. În acest fel se poartă bârnețele la costumul tradițional, Irozii care bat tobele sau arnăuții de la Capra din satul Popești-Iași, și în general în zona Iași și Moldova. Bârnețele încrucișate pe piept și spate, ne amintesc de figurina descoperită la Maribor, tinerii fiind îmbrăcați în cămașă cu fustă ce se poartă în Podișul Moldovei și, în special, în zona Iași

Etnograful Franz Nopceșu susține că fustanela este o piesă de port bărbătesc. Ea era în formă de fustă largă strânsă în talie, lungă până la genunchi.

În zona Iași cămașa cu fustă bărbătească este numită și „cămașă națională”. Astfel de cămașă se confecționa din șapte coți de țesătură; se purtau și cămăși din pânză de borangic, pânza fiind țesută în aceeași

²⁰ Eadem, *Veshjet...*, p. 234.

²¹ *Ibidem*.

tehnică ca și pânza de lână țigaie, cu „margine” sau „în cruci”. Sub cămașa de borangic se purta cămașa de bumbac subțire. În jurul Bacăului, cămașa de mire confecționată din pânză de borangic avea poala „gofrată” (încrêțită cu vergeaua) sau plisată; această cămașă se croia cu o lună înainte de nuntă; când se punea foarfecul pe pânză pentru a se începe croitul cămășii mirele trăgea un foc de armă în aer. „Așa era obiceiul”. În Podișul Moldovei, în zona Botoșani-Dorohoi, cămășile bărbătești cu fustă se confecționau din 14 coți de pânză, șapte coți stanul și șapte coți fusta.

În Podișul Vrancei, cămașa cu fustă se numea cămașă cu „rostofol”. Era lungă până la genunchi cu mânecile largi și gulerul drept. Ornamentele, din ajur alb, se coseau la poala fustei, la stan, pe piept, mâneci, guler și pe manșetele înguste.

Asemănarea dintre costumele daco-ilirice și costumele românești constituie dovada că geneza portului românesc este daco-ilirică²².

Îțarul încrêțit pe picior reprezentat pe metopele Monumentului de la Adamclisi și pe Columna lui Traian de la Roma este prototipul ițarului moldovenesc cu crețuri din Podișul Moldovei. În Podișul Central Moldovenesc, zona Iași, ițarul are crețurile mai bogate, fiind denumiți „ițari în 101 creți”. Pentru croitul acestor ițari se măsoară pânza din creștetul capului (purătorului) până în tălpi²³; în felul acesta se știa sigur că ițarul, de la gleznă până la genunchi, va fi numai crețuri.

Ceangăii și huțulii din Moldova poartă costumele românești. Catolicii din Moldova, zonele Iași, Roman și Bacău, sunt porecliți „ceangăi”²⁴. Ei vorbesc limba română, poartă costumele românești din moși strămoși și susțin cu tărie că sunt români.

Cu ocazia Seminarului internațional „Originea, limba și cultura ceangăilor”, desfășurat la Iași pe 5-6 iulie 2002, în program a existat și o deplasare în satele de catolici (Butea-Iași și Săboani-Neamț) pentru a se verifica direct, la fața locului, situația.

Costumul popular românesc din toate provinciile locuite de români, se caracterizează prin folosirea ca fond a culorii albe, considerată simbolul purității la poporul român. În costumele românești predomină țesăturile albe de cânepă, in, lână și bumbac. Croitul costumului are ca lege de bază folosirea, fără nici o pierdere, a materialului. Ornamenta

²² *Arta populară românească*, cap. *Portul*, p. 284.

²³ Din convorbirea cu Maria Gh. Pavel, 88 ani (1982), Popești-Iași.

²⁴ Ion H. Ciubotaru, *Catolicii din Moldova. Universul culturii populare*, Iași, 1998, *passim*.

este un element important, atât prin amplasarea pe piesa de costum, cât și prin compoziția motivelor. Amplasarea ornamentelor subliniază liniile croielii și pun în valoare motivele ornamentale. Ornamentul respiră de un spațiu liber ce-l înconjoară, fiind redat, așa cum spunea Lucian Blaga, „într-o formă clasică, în sensul că e măsurată discret”²⁵.

Cu privire la portul popular românesc C. C. Giurescu sublinia: „Costumul popular românesc reprezintă o sinteză pe care poporul român a realizat-o, de-a lungul secolelor, între funcțional și artistic, într-o manieră care îl diferențiază printre celelalte popoare, deși influențele reciproce n-au lipsit niciodată. Pe pământul românesc, unul dintre cele mai armonioase și mai bogate, nu numai din Europa, ci din întreaga lume, locuitorii și-au integrat în cultura pe care au cristalizat-o, într-o structurare individualizată, modul de îmbrăcăminte specific”²⁶.

Istoricul și criticul de artă francez Henri Focillon, referindu-se la creația populară românească, adăuga: „Peste tot unde se vorbește limba română o mare artă populară s-a manifestat din totdeauna, prin opere rafinate și robustețe... Originile acestei arte merg atât de departe, încât credem că găsim în ea primul sistem de semne pe care l-a creat omul. Această artă nu supraviețuiește, ci ea trăiește”. Cu privire la costumul popular, același autor susține că „el a rămas fidel unor forme foarte vechi, dar nu se repetă pentru că artiștii țărani sunt poeți”²⁷.

Marija Gimbutas afirmă cu privire la țara noastră: „România este vatra a ceea ce am numit vechea Europă, o entitate culturală, cuprinsă între 6500-3500 î. Hr. axată pe o societate matriarhală, teocratică, pașnică, iubitoare și creatoare de artă, care a precedat societățile indoeuropenizate, patriarhale, de luptători din epocile bronzului și fierului”²⁸.

Deși se diferențiază de la o zonă etnografică la alta, portul popular românesc, „perfect ca frumusețe și de o deosebită originalitate”, după aprecierile lui Nicolae Iorga²⁹, constituie o unitate etnoculturală, care s-a transmis din fondul arhaic autohton, de la străbunii noștri daci, până în contemporaneitate.

²⁵ Lucian Blaga, *Trilogia Culturii*, cap. *Spațiul mioritic. Duh și ornamentală*, București, 1944, p. 280.

²⁶ C. C. Giurescu, *Formarea poporului român*, Craiova, 1973, p. 7.

²⁷ Emilia Pavel, *Henri Focillon. Despre creația populară românească*, București, în „Convorbiri literare”, nr. 3, martie 2002, p. 153.

²⁸ Marija Gimbutas, *Civilizație și cultură*, București, 1989, p. 49.

²⁹ Nicolae Iorga, *Portul popular românesc*, Vălenii de Munte, 1912, p. 6.

Résumé

Dans ce succinct exposé, nous nous rapporterons au costume populaire roumain de l'Est des Carpates, de la Moldavie extracarpatique au Plateau Moldave, unité géographique qui, dépassant le Prut, s'étend jusqu'au delà du Nistru en Transnistrie.

La typologie du costume populaire roumain de plateau nous rappelle, par sa structure morphologique et décorative, les liaisons qui ont existé, au long des millénaires, entre les populations du nord et du sud du Danube, entre les Thraco-Illyriens, même avant la séparation entre les Thraces et les Illyriens.

Des pièces fondamentales du costume de femme, comme la blouse et la jupe („catrința”) paysannes, le „sarafan” (une robe sans manches à jupe large et froncée) sont des documents qui attestent l'unité culturelle sud-est européenne dans le domaine du costume populaire.

Parmi les pièces du costume populaire d'homme, nous mentionnerons la chemise du type dalmate, taillée d'une seule pièce, la chemise de tradition illyrienne, la chemise avec jupe, qui existe dans le costume populaire roumain du Plateau de la Moldavie, et les „ițari” (pantalon thrace).

La chemise de femme, qui prédomine dans le costume populaire roumain de cette unité ethnographique, est la chemise à manches portant de l'épaule, la chemise – tunique, taillée sur le modèle de la chemise de l'homme du type dalmate, étant, la plus archaïque. Cette chemise est confectionnée en toile de laine fine „țigaie” dans la zone de Iasi. Le même toile de laine fine „țigaie” a pu être observée dans la confection des chemises du costume albanais, en Grèce, dans la région de Salonique, comme chez les Roumains.

La chemise dace, froncée au niveau du cou „cu brezărău”, qui prédomine comme typologie dans les zones ethnographiques de montagne, existe aussi dans le Plateau Moldave, à côté de la „catrința”. Si, dans la zone montagne, la „catrința” portée par les femmes est la pièce de vêtement caractéristique, dans la zone de plateau la jupe élimine la „catrința”.

Le costume de femme avec la „catrința” correspond, comme structure, et parfois même par la décoration, au costume de femme illyrien, tel qu'on peut le voir sur la stèle funéraire illyrienne conservée dans le Musée de Zagreb.

La jupe est une pièce de vêtement spécifique aux zones de plateau. On la retrouve à gauche du Prut, dans le district de Vulcănești. Le „sarafan”, qui persiste dans le costume des Roumains de Transnistrie, est une variante de la jupe moldave. Tout comme la jupe, le „sarafan” est une pièce du costume populaire roumain qui appartient à une civilisation méditerranéenne archaïque qui, selon les données archéologiques, s'étendait, dans l'antiquité reculée, entre le bassin méditerranéen de l'Asie Mineure jusqu'en Espagne. Il peut être comparé et il s'y encadre comme typologie à la xhuplêta albanaise, qui a la forme d'une jupe évasée, cloche.

La chemise d'homme du type dalmate, taillée d'une seule pièce de dimensions impressionnantes, a été observée en Albanie. Elle a été découverte sur une pierre funéraire à Drashovica, dès les IIIe-IIe siècles av. J.C.

Chez les Albanais la chemise du type dalmate est nommée „linjë”.

La chemise d'homme, à jupe, d'origine illyrienne balkanique, se retrouve depuis la région des Mehedinți jusqu'en Moldavie du Nord, à droite et à gauche du Prut.

La „fustanella”, comme pièce du costume populaire d’homme, a persisté partout en Albanie, à quelques exceptions près jusqu’au début du XX-e siècle. Elle était portée par les Arbérais de Grèce et d’Italie.

Parmi les peuples antiques, les Celtes, qui sont venus en contact avec les Illyriens au IV^e siècle av. J.C., ont des vêtements très semblables à la „fustanella” illyrienne. Les écossais ont hérité des Celtes le „kilt” écossais.

La „fustanella” est une pièce vestimentaire d’origine illyrienne, reprise par les Celtes, comme dans le cas de sa diffusion dans la Dacie. Cette pièce de vêtement a été utilisée aussi dans d’autres régions des Balkans, notamment en Roumanie. En Grèce, on l’a trouvée dès le début du Moyen – Âge, représentant une influence albanaise. „Îțarii” (le pantalon) froncés sur la jambe, représentés sur les métopes de Adamclissi et sur la Colonne Trajane de Rome, forment le prototype des „îțari” moldaves froncés du Plateau de la Moldavie – zone de Iasi. Ce type de „îțari” est présent dans toute Moldavie, avec la seule différence que les „îțari” de la zone de Iasi sont plus richement froncés, étant nommés „îțari” de 101 froncés.

Les „Ceangăi” et les „Huțuli” de Moldavie portent le costume populaire roumain. Les catholiques de Moldavie – Iași, Roman, Bacău – sont surnommés „Ceangăi”. Ils parlent la langue roumaine, portent le costume populaire roumain depuis leurs ancêtres et soutiennent fermement qu’ils sont Roumains.

A l’occasion du Séminaire International: „L’origine, la langue et la culture des Ceangăi”, Iași – Roumanie, 5-6 juillet 2002, le programme a prévu aussi un déplacement sur les lieux, dans les villages des catholiques: Butea – Iași et Săboani – Neamț pour vérifier directement la situation.

En conclusion, nous mentionnons que la ressemblance qui existe entre les costumes daco-illyrien et roumain constitue la preuve que la genèse du costume roumain est daco-illyrien.

Le costume populaire roumain de l’Est des Carpates est un document attestant l’unité, l’existence et la continuité de notre peuple sur le territoire carpato-danubien-pontique.



Fig. 1. Folcloristul Alexandru Vasiliu în costum popular, Tătăruși, Iași, 1910



Fig. 2. Femeie în costum popular, cu suman și îmbrobodeală cu coarne, Fărcășeni – Strunga, zona Iași, 1964



Fig. 3. Femeie în costum popular, cu cojoc, Miroslăvești, zona Iași, 1968. „Cum se purta în sat acum 40 de ani”



Fig. 4. Femeie în costum popular, cu „cheptar”, Miroslăvești, zona Iași, 1968



Fig. 5. Costum de mireasă din pânză de lână țigăie, zona Iași, 1969

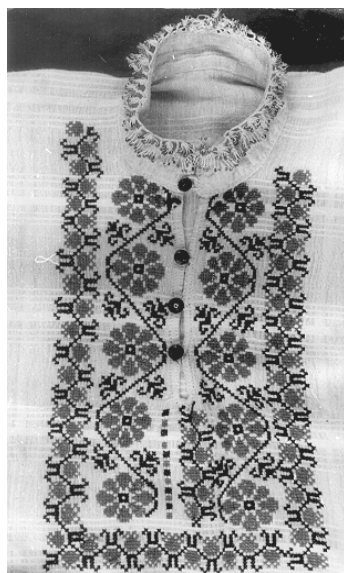


Fig. 6. Detaliu de motiv „floare de măr” (rozetă), zona Iași



Fig. 6. Cămașă din pânză de lână țigăie în „cruci”. Decorul de pe piept, denumit „floare de măr”, este specific zonei Iași

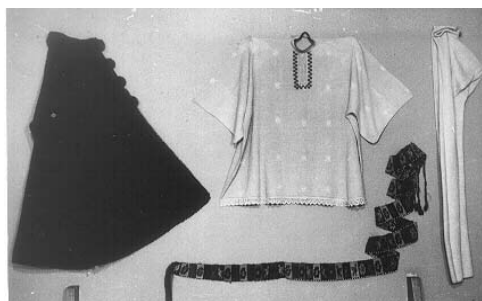
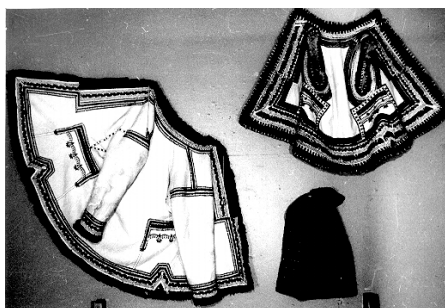


Fig. 8-12. Aspecte din expoziția „Portul popular din zona Iași”, organizată la Muzeul Satului din București în aprilie-mai 1973



Fig. 13. Tineri în costum popular, specific zonei Iași. Arnăuți la capră de Anul Nou, 1968, în satul Muntenii de Sus, Vaslui. Ei poartă cămașă cu fustă, încinși la brâu cu curele de piele, bătute cu rozete metalice



Fig. 14. Glugă ciobănească, zona Iași. Colecția Muzeului Etnografic al Moldovei

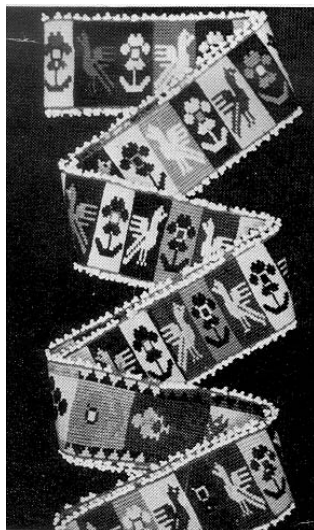


Fig. 15. Bârneață având ca motive decorative pomul vieții și păsărele, zona Iași. Colecția Muzeului Etnografic al Moldovei



Fig. 16. Fileagă Gheorghe, vătăjel la nuntă în Horodnicul de Sus, Rădăuți, 1956



Fig. 17. Fetiță în costum popular, Pipirig-Neamț



Fig. 18. Bătrân în costum popular. Moș Ion Gheorghită, 1904, Pipirig-Neamț



Fig. 19. Xhupleta (Andromaqi Gjergji, *Veshjet...*, p. 166, fig. 156)



Fig. 20. Femeie îmbrăcată în xhupletă, văzută din spate (*Ibidem*, p. 128, fig. 117)

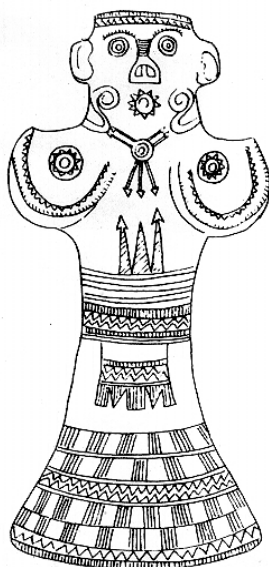


Fig. 21. Figurină din epoca mijlocie a bronzului, Kličevačit-Lugoslavia (*Ibidem*, p. 153, fig. 138)



Fig. 22. Femeie ce poartă sarafan și cămașă cusută cu „stele”. Port popular românesc din Transnistria, raion Kamienka, satul Podoima, de la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea (V. S. Zelenciuc, *Moldovien national costume*, Chișinău, 1985, p. 82)



Fig. 24. Tânără mireasă cu podoabe pe cap și la gât. Port popular românesc din Transnistria, satul Podoima, raion Kamienka, 1960



Fig. 23. Femeie tânără în port popular românesc, cu podoabă pe cap, la gât cu salbă de monete și mărgelă, îmbrăcată cu sarafan și cămașă cu stele. Satul Podoima, raion Kamienka, sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea (1960)



Fig. 25. Cămașa de tip dalmatic este denumită în Albania „linjë”. A fost descoperită la Drashovice, în secolele III-II î. Hr. (Andromaqi Gjergji, *Veshjet...*, p. 182, fig. 171)



Fig. 26. Fustanelă descoperită la Maribor (Slovenia), secolele V-IV î. Hr. În secolele XIV-XVI țesătura din care se confecționa, din bumbac gros, se numea „fustanga”, de la aceasta luându-și numele fustanela (*Ibidem*, p. 174, fig. 162)



Fig. 27. Bărbat îmbrăcat în costum cu fustanelă (*Ibidem*, p. 166, fig. 156)

PLANTE DE LEAC ÎNTREBUINȚATE ÎN MOLDOVA

Eutasia Anghel

Botanica populară reprezintă o îmbinare între cunoștințele empirice ale comunităților arhaice, uzitate mai ales în cadrul unor ceremoniale și ritualuri magice. Chiar dacă nu se ridică la pretențiile unei științe autentice, etnobotanica, constituie un izvor nesecat nu numai pentru majoritatea ramurilor botanice moderne, ci și pentru medicină, etnologie, filologie, istorie, tehnică etc.

Al. Borza spunea: „Căci nimic nu poate dovedi mai cert vechimea noastră pe aceste plaiuri, originalitatea civilizației noastre și continuitatea dominării noastre din timpuri străvechi, ca datele etnobotanice”.

Universul vegetal a pus la îndemâna oamenilor și *leacurile*. Plantele au fost între primele mijloace folosite pentru vindecarea bolilor atât la oameni cât și la animale. Virtutile vindecătoare ale unor plante au fost cunoscute încă din timpuri străvechi, culegerea și prepararea buruienilor de leac fiind întotdeauna însoțită de practici și formule magice care aveau drept scop însănătoșirea bolnavilor.

Data fiind importanța botanicii populare, am socotit necesară realizarea unui îndrumător care să cuprindă plantele de leac din Moldova, zonă depozitară a unor comori naturale impresionante. Acestea sunt enumerate în ordinea alfabetică a denumirilor științifice, fiind urmate de corespondentul popular. Bolile sunt enunțate în formule de specialitate și apoi sub denumirea populară.

Achillea millefolium (coada șoricelului) – fam. Asteraceae

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită la marginea drumurilor, în locuri uscate, acoperite cu iarbă, pe marginea ogoarelor, pășuni, poiene, râpe, în zona muntoasă. Are miros neplăcut, destul de neagreabil.

În Bucovina, femeile luau ceaiul ușor răcit pentru accelerarea menstruației.

Aconitum napellus (omag) – fam. Ranunculaceae

Este o plantă erbacee, veninoasă, care crește prin păduri, fânețe și pășuni din zonele înalte. Tuberculii săi conțin alcaloizi specifici, toxici.

Oamenii din Moldova îi mai spuneau și **Floarea Domnului**.

În zona Moldovei, frunzele de omag se fierbeau cu iarbă neagră în vin. Decoctul se bea, iar resturile se puneau pe rana provocată de mușcătura de șarpe.

Aesculus hippocastanum (**castan sălbatic**) – fam. *Hippocastanaceae*

Arbore exotic, rezistent la secetă și geruri (arșița îi pârlă frunzele), preferă soluri profunde, nisipoase. Îl întâlnim în grădini, parcuri, pe străzi.

În zona Bacăului, se introduceau șase inflorescențe într-o sticlă de 1 l de benzină. Sticla se îngropa în pământ, unde se ținea trei săptămâni, apoi conținutul se folosea la aplicarea pe părțile dureroase.

Alisma plantago (**limbariță**) – fam. *Alismataceae*

Limbarița crește prin locuri inundate, bălți, mlaștini, șanțuri cu apă, pâraie, pe malurile râurilor și lacurilor. Are florile mici, de culoare albă sau rozee.

La Nereju, în Vrancea, planta se punea în băile care se făceau pentru paralizii faciale (*pocitură*), iar fiertura frunzelor se turna pe capul suferinzilor de febră tifoidă (*lingoare*).

Allium cepa (**ceapă**) – fam. *Liliaceae*

Plantă erbacee, perenă, în cultură bienală sau trienală, legumicolă cu valoare terapeutică, cultivată, este originară din Asia de vest și Asia centrală.

În zona Tecuciului, mai era denumită **cabă** sau **ceapă de toamnă**.

Cei din nordul Moldovei, foloseau bulbul de ceapă fiert pentru întărirea plămânilor.

Prin părțile Bacău, se făcea un amestec din ceapă prăjită cu săpun, iar compoziția era pusă pe gât, împotriva amigdalitei (*gâlcilor*).

Allium vineale (**usturoi sălbatic**) – fam. *Liliaceae*

Este o plantă erbacee care crește prin semănături și pe coline.

În Moldova, usturoiul sălbatic se folosea pentru descântece în cazuri de epilepsie (*boala copiilor*) sau tahicardie (*ceasul cel rău*).

Alnus glutinosa (**arin negru**) – fam. *Betulaceae*

Arbore comun prin zăvoaie, cu lemn ușor, moale, puțin durabil, este folosit pentru furnire și la construcții sub apă. Meșterii țărani și țigani, făceau din lemn troace pentru porci, coveți etc.

În Bucovina, dacă boii sau oile se tăiau între copite, se vindecau cu fiertura din scoarță de arin. Zeama se turna într-o troacă, unde se lăsa să se răcească puțin, apoi le puneau cu picioarele în ea. Resturile de scoarță fiartă se legau la picioare.

Armoracia rusticana (hrean) – fam. Cruciferae

Este o plantă erbacee, perenă, adusă din sud-estul Europei. O întâlnim cultivată prin grădini, dar uneori crește și sălbatic pe malul râurilor și pâraielor, în cimitire și poieni.

În județul Vaslui, la Dănești, pentru durerile de gât, se făcea o pastă din hrean ras, făină de grâu și apă caldă. Aceasta se aplica pe locul inflammat.

La Nereju, în Vrancea, se făceau băi cu hrean contra reumatismului.

În zona Sucevei, hreanul ras, fiert în apă și îngroșat cu făină de porumb, apoi amestecat cu un ou, tămâie și piper, se pune pe locul dureros provocat de junghi.

Arctium lappa (brustur) – fam. Asteraceae

Brusturul este o specie bienală, în primul an are numai frunze foarte mari, iar în anul al doilea, frunzele mari sunt doar la rădăcină și mai mici pe tulpină. Florile sunt de culoare purpurie. Este caracteristică pentru terenuri necultivate.

În zona Iașului, brusturelui i se mai spunea și *iarba boierului*.

La Nereju, copii când aveau crampe, erau înveliți cu frunze de brustur amar, iar fiertura frunzelor cu scai voinicesc, se folosea contra malariei (*frigurilor*).

Artemisia obsinthium (pelin) – fam. Asteraceae

Pelinul este o plantă erbacee, perenă, robustă, de culoare alb-cenușie datorită perilor deși și mătăsoși, cu flori galbene. Crește pe terenuri aride, pietroase, rezistă la secetă, vegetează în locuri puternic însorite din zona de câmpie și deal în locuri necultivate.

În ținutul Dornelor, pelinului i se mai spunea și *lemnul Domnului*.

În zona Sucevei, planta era folosită contra malariei (*frigurilor*). Frunzele și florile se pisau, apoi se storceau printr-o pânză curată și se lua câte o linguriță, dimineța.

În Moldova ca și în alte zone ale țării, ceaiul de pelin era consumat împotriva limbricilor. Tot pelinul era folosit și contra puricilor, acesta punându-se prin casă și prin păture.

În județul Suceava, frunzele și florile de pelin, se pisează, apoi se strecoară printr-o pânză curată, ceaiul fiind consumat contra malariei (*frigurilor*).

Artemisa pontica (**pelin mic**) – fam. Asteraceae

Este o plantă erbacee care crește prin fânețe și pășuni uscate, pe câmpii sterile și dealuri aride.

În zona Tecucilor, fiertura care se făcea din pelin mic, cu ceapă albă și nouă fire de usturoi, în oțet, cu boștină de la stupi, și îngroșată cu tărațe de grâu, se pune la buric.

Asarum europaeum (**pochivnic**) – fam. Aristolochiaceae

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în toată țara prin pădurile de foioase din regiunile de câmpie și de deal, până în etajul montan inferior.

În Moldova i se mai spunea și *popivnic*.

La Nereju, în Vrancea, decoctul rizomului se lua contra tuberculozei. Planta mai era folosită și contra malariei (*frigurilor*). În Moldova, pochivnicul se dădea bolnavilor de splină (*rast*) și hernie (*vătămătură*).

Asplenium trichomanes (**părul Maicii Domnului**) - fam. Polypodiaceae

Plantă erbacee de talie mică, trăiește pe stânci, coaste abrupte, adeseori pe ziduri, în regiunea montană.

În Bucovina, acestei plante i se mai spunea și **feriga vânăță**.

În părțile Vrancei, la Nereju, planta era pusă la macerat în țuică și se consuma împotriva paraliziei.

Aster linosyris (**iarba vântului**) – fam. Asteraceae

Este o plantă erbacee, cu tulpini erecte, florile sunt mici de culoare violacee sau verzui. Crește prin semănături, prin fânețe, locuri inculte, nisipoase și pietroase.

În unele părți ale Moldovei, iarba vântului era folosită împotriva paraliziei (*vânt rău*), dar și contra pelagrei (*roșăța neagră*), boală care se manifesta prin învinețirea pielii.

Atropa belladonna (**mătrăguna**) – fam. Solanaceae

Este o plantă erbacee, perenă, cu miros neplăcut, comună în toate regiunile păduroase din Carpați, în tufărișuri, luminișuri, poieni, pe soluri suficient de umede, afânate, din zona montană, mai ales în etajul fagului.

Prin părțile Moldovei, i se mai spunea și *mătrăgună mare*.

În Moldova, dacă vita a turbat de sete, atunci i se pune în mâncare boabe de mătrăgună și era păzită să nu mănânce fierbinte în timpul căldurilor.

Brasica oleracea var. *capitata* (**varza**) – fam. Cruciferae

Este o plantă erbacee, bienală, legumicolă, cultivată încă de la sfârșitul epocii de piatră. Provine din regiunea Mării Mediterane.

În nordul Moldovei, planta era folosită împotriva degerăturilor. Frunzele murate se ungeau cu untură de iepure și apoi se aplicau pe răni.

Centaurea cyanus (**albăstrele**) – fam. *Asteraceae*

Este o plantă anuală, erectă, tipică pentru semănăturile de grâu și de secară, uneori crește și pe marginea drumurilor, prin locuri uscate și pietroase, în regiunea de câmpie și de deal din întreaga țară.

La Dănești, în județul Vaslui, decoctul de rădăcină era folosit pentru bolile de piele, iar ceaiul din flori, pentru bolile de rinichi.

Ceratonia siliqua (**roșcov**) – fam. *Fabaceae*

Roșcovul este un arbore mic, originar din Arabia, cultivat și subspontan în regiunea mediteraneană.

În Moldova, când un om avea bube pe tot corpul, se puneă într-o ulcică nouă, câteva roșcove cu smochine, se fierbeau, iar zeama era băută de către bolnav, smochinele punându-se pe bube.

Chelidonium majus (**rostopască**) – fam. *Papaveraceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită prin locuri umbroase, prin păduri, tufișuri, grădini, pe lângă garduri, ziduri, ruine, în jurul așezărilor omenești, de la câmpie până în zona montană. Este recent introdusă în cultură.

În ținutul Bucovinei, decoctul se lua pentru dureri de splină (*rast*), această boală fiind luată de cei care sufereau în mod constant de malarie (*friguri*).

Chrysosplenium alternifolium (**argințică de pădure**) – fam. *Saxifragaceae*

Plantă erbacee, de talie mică, crește prin locuri umede și umbroase, pe lângă izvoarele și pâraiele din păduri.

În Vrancea, la Nereju, ceaiul făcut din plantă, se consuma contra sifilisului (*argintului*).

La Neamț, fiertura se folosea împotriva erupțiilor cutanate, în special la copii, cunoscute sub numele de *spurc*.

Cirsium erisithales (**colțul lupului**) – fam. *Asteraceae*

Plantă erbacee, cu frunze spinoase pe margini, o întâlnim pe locuri umede și pietroase, în pădurile din zonele înalte.

Decoctul plantei, în zona Vrancei, la Nereju, se folosea la spălatul leziunilor tuberculoase și sifilitice. Rădăcina mojarată și umezită, se puneă pe mușcăturile de lup.

Clematis vitalba (**curpen**) – fam. *Ranunculaceae*

Liană perenă, este comună prin păduri, tufărișuri, zăvoaie, vii, pe garduri, pe soluri grele. O găsim începând din zona stepei până la făgetele montane inferioare.

La Nereju, în județul Vrancea, ceaiul din florile de curpen, se luau împotriva tusei, iar din tulpini se făceau coronițe în jurul mâinilor și picioarelor celor paralizați, în credința că astfel se vindecă.

Corydalis cava (brebenei) – fam. *Papaveraceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în păduri luminoase, margini de pădure, livezi din regiunea de câmpie până în cea montană.

În Moldova, această plantă, fiartă în lapte dulce, se folosea la spălatul copiilor bolnavi de eczeme (*rofii*).

Decoctul de brebenei cu argințică de pădure, se mai folosea în zona Iașului și contra sifilisului (*argintului*).

Corylus avellana (alun) – fam. *Betulaceae*

Arbust foios, spontan, iubitor de lumină sau semiumbră, rezistent la fum, este întâlnit ca însoțitor frecvent al stejarului și gorunului, în păduri de câmpie și deal.

În zona Tecuciului, la Țepu, copiilor slabi, li se făceau băi de alun, pentru a-i întări. Tot aici, pentru a le crește copiilor sprâncenele, erau unși cu alune arse și muc de lumânare de seu.

Curcubita pepo (bostan) – fam. *Curcubitaceae*

Plantă erbacee, se cultivă în amestec cu porumbul, fructele fiind întrebuințate în alimentația oamenilor și mai ales a animalelor.

La Țepu, în Tecuci, în ajunul Crăciunului, se dădea copiilor bostan, pentru a fi grași tot timpul anului.

Datura stramonium (ciumăfaie) – fam. *Solanaceae*

Plantă erbacee, anuală, comună, este întâlnită pe locuri ruderaale, în jurul caselor, pe maidane, dărâmături, molozuri, terenuri cultivate, uneori prin mlaștini, smârcuri.

În ținutul Bucovinei, planta mai era întâlnită și sub denumirea de *ciumahai*.

În județul Vaslui, semințele de ciumăfaie pisate, se puneau într-o lingură de apă și se bea contra malariei (*frigurilor*).

În zona Botoșanilor, pentru diaree (*pânticăraie*), se lua o sămânță neagră dintr-o capsulă, apoi se ardea, se făcea un praf care se împărțea în nouă părți egale, din care opt se aruncau, iar cea rămasă se împărțea în trei, luându-se în trei dimineți cu puțin rachiu.

Equisetum arvense (coada calului) – fam. *Equisetaceae*

Este o plantă erbacee, perenă, erectă, cu tulpini de două feluri, fertile, de culoare brună. Crește în locuri umede, culturi prășitoare, râpe argiloase, la marginea căilor ferate.

În nordul Moldovei, această plantă se folosea contra durerilor de ficat și în constipație.

Erigeron canadensis (**bătrâniș**) – fam. Asteraceae

Plantă erbacee, anuală sau bienală, este întâlnită prin pârlouge, arături, locuri necultivate, grădini, tăieturi de pădure, locuri ruderaie, pe lângă drum, comună în toată țara. Este originară din America de Nord.

În ținutul Neamțului, cu fiertura plantei se spăla pe față împotriva petelor și a pisturilor.

Euphorbia lathyris (**buruiană de venin**) – fam. Euphorbiaceae

Plantă erbacee, veninoasă, este originară din sudul Europei. Se cultivă prin grădini, pe alocuri sălbatică.

În ținutul Vrancei, la Nereju, semințele se foloseau contra afecțiunilor digestive (*veninului*). Se așezau nouă semințe de buruiană pe masă, sâmbăta dimineața, de unde bolnavul le lua cu gura, apoi bea un pic de borș.

Filipendula hexapetala (**aglică**) – fam. Rosaceae

Aglica este o plantă erbacee, întâlnită prin pășuni uscate și prin poienile din păduri. Uneori este cultivată ca plantă ornamentală.

În zona Moldovei, fiertura rădăcinilor, se lua pentru tuse și vărsături de sânge. Rădăcinile macerate în rachiu, erau consumate de către femei pentru durerile de după naștere, dar și de bărbații care aveau dureri și umflături testiculare.

Fumaria officinalis (**fumăriță**) – fam. Papaveraceae

Plantă erbacee, anuală, medicinală, este întâlnită la marginea drumurilor, pe șanțuri, buruiană de porumbiști, miriști, în zona de câmpie și de deal. Vegetează pe locuri însorite.

În Galați, fumărița, era cunoscută sub numele de *Fumaria schicheri* Say. – Willin. Fiartă în lapte, era consumată pentru bolile de dinți, iar în apă pentru sifilis (*cel perit*).

Geranium palustris (**frigărui**) – fam. Geraniaceae

Această plantă erbacee crește prin livezi umede, păduri și tufărișuri, pe lângă izvoare și pâraie din regiunea montană.

La Nereju, în Vrancea, ceaiul de frigărui, se ținea în gură contra durerilor de dinți, dar se mai folosea la spălături și comprese împotriva junghiurilor.

Geranium pusillum (**buchet**) – fam. Geraniaceae

Această plantă erbacee, o întâlnim prin locuri ruderaie și cultivate, pe lângă garduri și drumuri. Are florile de culoare albăstrie sau liliachii, curbate după înflorire în jos.

În județul Bacău, planta se fierbea cu coada șoricelului, pojarniță și mintă broaștei, iar ceaiul se lua înainte de masă, câte un pahar, fără zahăr, contra durerilor de stomac.

Geum urbanum (cerențel) – fam. Rosaceae

Cerențelul este o plantă erbacee, perenă, erectă, iubitoare de umbră și umiditate. Crește pe soluri ușoare și afânate, uneori abundent în păduri umede din câmpie și deal.

În Moldova i se mai spune și *rugăcioară*.

La Nereju, în ținutul Vrancei, rizomul plantei se pune la macerat în rachiu și se lua contra herniei (*vătămăturii*), iar ceaiul se bea pentru reglarea respirației (*năduf*).

În zona Iașilor și a Tutovei, cerențelul se folosea împotriva crampelor stomacale și a durerilor de picioare.

Gladiolus imbricatus (săbiuță) – fam. Iridaceae

Plantă erbacee, bulboasă, este întâlnită prin păduri, fânețe umede, lunci, tufișuri și pe colinele nisipoase.

La Nereju, în zona Vrancei, săbiuța era folosită împotriva bolilor venerice. Semințele se puneau la macerat o zi în rachiu, apoi se lua câte un păhărel, de trei ori pe zi. Alții luau semințele pisate cu apă sau rachiu, după ce le treceau prin „dude de ceapă”.

Glechoma hederaceum (silnic) – fam. Lamiaceae

Silnicul este o plantă erbacee, cu flori albastre sau violete având pete violacee mai închise. Crește prin locuri umede, livezi de pomi, prin păduri și tufărișuri umbroase.

La Sadova, în Bucovina, planta mai era întâlnită și sub denumirea de *nejelmnică*.

În zona Bucovinei, silnicul se fierbea cu mintă neagră și alte flori, cu unu sau două ouă, apoi compoziția se pune pe o frunză de brustur și se lega cel bolnav. Tot în această zonă, decoctul plantei se folosea în tratarea bolii copitelor oilor, boală numită *nijit*.

Gratiola officinalis (avrămească) – fam. Scrophulariaceae

Fiind o plantă veninoasă, are proprietăți iritante și este un vomitiv periculos. Crește prin fânețe umede, locuri mlăștinoase, pe malul apelor.

În Moldova, cel ce suferea de tulburări psihice cu aspecte depresive (*lipitură*), era afumat cu avrămească.

Gymnadenia conopea (palma-pământului) – fam. Orchidaceae

Este o plantă fragilă, cu tuberculii palmați, crește prin fânețe, pășuni, întâlnită frecvent în zonele înalte.

În Moldova, era considerată bună pentru orice boală, în special la cele femeiești, în legătură cu sarcina. În Vrancea, la Nereju, se fierbea planta în vin alb, cu puțin ulei și zahăr și se lua contra durerilor sifilitice (*apucăturii de argint*).

Helichrysum arenarium (siminoc) – fam. Asteraceae

Siminocul este o plantă erbacee, alb păroasă, cu flori mici de culoare alb-deschis sau alb purpuriu. Crește pe dealuri și coaste nisipoase.

În zona Bucovinei i se mai spunea și *budiene*.

Vânzătoarele de buruieni din zona Iașului, spuneau că siminocul fiert în lapte este recomandat împotriva icterului (*gălbînare*).

Helleborus purpurascens (spânz) – fam. Ranunculaceae

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în regiunea de câmpie, prin locuri înierbate și nisipoase.

La Câmpulung-Moldovenesc, planta mai era întâlnită și sub denumirea de *spân*.

În unele sate din partea Bucovinei, rădăcina de spânz se amesteca cu câțiva căței de usturoi pisați mărunț, peste acestea se turna borș, făcându-se un fel de mujdei. Compoziția era dată vitelor bolnave, cu *sânge rău*.

Heracleum sphondylium (brânca ursului) – fam. Apiaceae

În Moldova i se mai spune și *postârnacul vacii*.

Este o plantă erbacee, viguroasă care crește prin fânețe umede, păduri, tufișuri și poieni.

În zona Iașilor, planta, sub formă de compresă fierbinte, era folosită împotriva durerilor de cap.

La Nereju, în Vrancea, cu tulpinile florifere, se făceau băi pentru cei bolnavi de reumatism.

În ținutul Bacăului, brânca ursului, amestecată cu frunze de nuc și de boz, se puneau în apă, făcându-se băi copiilor mici care nu puteau merge și lehzurilor.

Hesperis silvestris (hirenoasă) – fam. Cruciferae

Este o plantă erbacee, care crește prin păduri și tufișuri din regiunea de deal și munte.

În Moldova, planta se lua pentru poftă de mâncare. Rădăcina se pisa, se amesteca cu vin sau rachiu și se bea dimineața. Mai era folosită la dureri de inimă și intestinale. Hirenoasa pisată cu borș, se turna pe gât vitelor când nu aveau poftă de mâncare.

Inula helenium (iarba mare) – fam. Asteraceae

Plantă erbacee, perenă, viguroasă, cu frunze mari și inflorescențe de culoare galbenă, preferând lumina și semiumbra, cu cerințe ridicate de

umiditate. Bazine mai importante se găsesc și în județele de deal ale Moldovei.

În unele sate Bucovinene era păstrată peste an, afumându-se cu ea casa, astfel protejând-o de orice boală, în special de holeră. Se puneă și în cofa de apă, pentru a nu se îmbolnăvi de febră tifoidă (*lingoare*).

Prin părțile Bacăului, iarba mare fiartă cu vin alb și băută de două ori pe zi, dimineața și seara, era consumată pentru tuse (*oftigă*).

Juglanus regia (nuc) – fam. Juglanaceae

Este un cunoscut arbore fructifer, foarte viguros. Se cultivă în întreaga țară, prin livezi, grădini, vii, curți, la marginea șoselelor, mai ales în regiunea podgoriilor, uneori se găsește sălbăticit prin regiuni cu influență mediteraneană.

În nordul Moldovei, amănții sau frunzele amestecate cu petrol, erau folosite contra durerilor reumatice.

Tot în Moldova, unele femei care erau amenințate de pierderea sarcinii, luau miez de nucă și sămânță de castravete, le mojarau, după care le beau în rachiu, în vin sau în apă.

Lathraea squamaria (muma pădurii) – fam. Orobanchaceae

Plantă erbacee, parazită, are o tulpină simplă fără frunze. Parazitează pe rădăcinile arborilor din pădurile umede și umbroase. Trăiește subteran și abia după zece ani emite o tulpină aeriană, care înfloarește și face semințe.

În județul Suceava, la Fălticeni, planta mai era denumită *crucea pământului* sau *unțisor*, iar în ținutul Iașilor o mai întâlnim sub numele de *trânji*.

În Neamț, planta se amesteca cu tărațe și se dădea vacilor pentru a avea laptele gras.

Levisticum officinale (leuștean) – fam. Apiaceae

Plantă erbacee, aromatică, rezistentă la frig, o întâlnim în locuri umede. Este originară din sudul Europei.

În nordul Moldovei, frunzele se uscau, se mojarau, se amestecau cu borș din tărațe de porumb, iar compoziția era folosită pentru spălături contra mușcăturii de șarpe, la vite.

La Tecuci, atunci când cineva suferea de febră tifoidă (*boală*), trebuia să bea ceai de leuștean și să se ferească de mâncare.

Lens culinaris (lințe) – fam. Fabaceae

Plantă erbacee, anuală, legumicolă, este originară din Asia.

În Moldova, lintea se fierbea cu lapte dulce, până ce planta se înmuia, apoi se lăsa să se sleiască, se întindea pe o bucată de pânză și se puneă caldută pe obraz, pentru a nu lăsa urme după vărsat de vânt.

Lysimachia vulgaris (**gălbinele**) – fam. *Primulaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în locuri umede, băltoase, mlaștini de turbă, aninișuri, malurile lacurilor, bălților, de la câmpie și până în regiunea dealurilor înalte.

La Nereju, în Vrancea, ceaiul sau planta pusă în rachiu la macerat, se bea pentru sifilis (*argint*), despre care se spunea că unii îl luau din apa în care se scăldau păsările sau că îl dau dușmanii.

Lythrum salicaria (**răchitan**) – fam. *Lythraceae*

Răchitanul este o plantă erbacee, robustă, neramificată, cu flori roșii violacee. O întâlnim în locuri mlăștinoase din zona de câmpie până în cea montană.

În Nereju, planta se pune în scăldătura copiilor pentru a se îngreșa.

În nordul Moldovei, cu fiertura tulpinilor florifere se făceau spălături, iar cu plantele, comprese pentru amigdalită (*gâlci*).

În Botoșani, planta era cunoscută și sub denumirea de *floarea zânei*.

Malus domestica (**măr**) – fam. *Rosaceae*

Este un arbust cultivat, cere o temperatură de 8-11°C, lumină suficientă, soluri fertile și bine structurate. În România se cultivă cca 200 de soiuri mai ales în regiunea deluroasă.

În nordul Moldovei, crenguțele de măr dulce se fierbeau și se făceau cu ele comprese contra eczemelor infecțioase la copii *bube dulci*, apoi în fruct se făcea o gaură, în care se pune piper, se cocea, fiind consumat pentru tuse.

Morus alba (**dud alb**) – fam. *Maraceae*

Dudul alb este un arbore, originar din China și cultivat deja din secolul al XII-lea în regiunea mediteraneană, astăzi fiind mult aclimatizat și prin părțile noastre.

În ținutul Iașilor, frunzele de dud erau folosite la băi pentru ameliorarea durerilor reumatice, iar ceaiul era consumat împotriva diabetului.

Ononis hircina (**asudul calului**) – fam. *Fabaceae*

Plantă erbacee, are un miros de sudoare, crește prin fânețe, pășuni umede, prin mărăcișuri și pe marginea drumurilor.

În ținutul Vrancei, la Nereju, rădăcina plantei uscată, mojarată și apoi amestecată în rachiu, era consumată împotriva herniei (*vătămăturii*), iar vinul în care erau fierte tulpinile florifere se lua ca afrodisiac.

Orchis morio (**poroinic**) – fam. *Orchidaceae*

Este o plantă erbacee, fragilă, cu flori purpurii, întâlnită prin fânețe, livezi, poieni și margini de pădure.

În zona Moldovei, tuberculii poroinicului care conțin amidon și mucilagii, erau folosiți ca afrodisiac.

Oxalis acetosella (**măcrișul iepurelui**) – fam. *Polygonaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită prin pășuni, fânețe și în culturi de buruiană, adesea dominantă în păduri de foioase, uneori în cele de conifere, până în zona alpină.

La Nereju, în Vrancea, planta se pune în băile pentru paralizie.

Papaver somniferum (**mac**) – fam. *Papaveraceae*

Plantă erbacee, anuală, este originară din regiunea mediteraneană. O întâlnim cultivată în locuri ruderaie, comună în toate județele țării.

În zona Vrancei, planta uscată și apoi pisată se consuma împotriva herniei, iar cei care aveau hemoroizi îi presărau cu ele.

Peucedanum oreoselinum (**pătrunjel de câmp**) – fam. *Apiaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită pe soluri uscate, dar și în pășuni și poieni umede, pe marginea drumurilor și în livezi.

La Nereju, planta se lua pentru a dormi mai mult.

Phallus impudicus (**burete pucios**) – fam. *Phalaceae*

Ciupercă saprofită, comestibilă, este întâlnită din primăvară până toamna, pe sol umed și umbrit în păduri de foioase și conifere, pajiști, grădini, parcuri, în culturile cu viță de vie.

În ținutul Botoșani, buretele zdrobit și apoi înmuiat în lapte, se turna pe rana făcută de mușcătura de șarpe și nevăstuică.

Phaseolus vulgaris (**fasole**) – fam. *Fabaceae*

Fasolea este o plantă cultivată în scopuri alimentare, secundar cu proprietăți medicinale.

În zona Fălticenilor, infuzia sau fiertura păstăilor, se folosea în afecțiuni renale.

Vrâncenii, foloseau fasolea fiartă făcăluită pentru degerături.

Plantago major (**pătlagina**) – fam. *Plantaginaceae*

Pătlagina este o specie erbacee, perenă, foarte mult răspândită, vegetează chiar pe locuri bătătorite unde nu rezistă alte specii. Este adaptată la cele mai variate condiții, crește la margini de drumuri, în pășuni, în culturi, din câmpie până în zona alpină.

În Vrancea, la Nereju, pătlagina și feriguța se pisau și se puneau la macerat în țuică, consumându-se pentru durerile de stomac.

Polyporus squamosus (**burete de nuc**) – fam. *Polyporaceae*

Este un burete cu pălăria în formă de evantai, galben-roșiatică, care crește pe trunchiurile nucilor bătrâni și prin păduri, pe fagi și ulmi.

În zona Moldovei, celor ce sufereau de splină (*rast*), li se fierbeau bureți de nuc în lapte dulce, apoi erau înfășurați în partea abdominală a corpului, timp de trei zile consecutive.

Potentilla alba (**cinci degete**) – fam. *Rosaceae*

Este o plantă erbacee, cu frunze digitale, obișnuit pentafoliate, care au sugerat numirile populare, credințele în legătură cu apariția și întrebuiințările lor.

În Moldova mai era întâlnită și sub alte denumiri, *cele cinci degete* sau *palma voinicului*.

În multe părți ale Moldovei, se credea că planta e bună la toate bolile. În Iași, ceaiul din plantă se lua pentru tuse, dureri de piept și insuficiențe respiratorii (*nădușală*).

La Nereju, planta macerată în rachiu, se dădea celui care căpăta o boală contagioasă.

În sudul Moldovei, babele foloseau cinci degete la dureri de picioare, mâini și cap.

Prunus spinosa (**porumbar**) – fam. *Rosaceae*

Arbust spinos, rezistent la ger, iubitor de lumină, este întâlnit pe coaste înșorite, dealuri pietroase, stâncării, răzoare, pășuni, fânețe, margini de pădure, rărituri de pădure, de la câmpie până în etajul montan.

În Moldova, ceaiul de porumbar necopt, se consuma pentru indigestie (*greutate la inimă*).

Ranunculus repens (**floare de leac**) – fam. *Ranunculaceae*

Este o plantă erbacee care crește prin locuri umede, fânețe, păduri, șanțuri, lunci, are flori de culoare galben-auriu.

În zona Iașilor, din părțile aeriene ale plantei, se făcea un ceai care se lua neîndulcit pentru malarie (*friguri*), câte trei, patru cani pe zi, până la vindecare.

Rosmarinus officinalis (**rosmarin**) – fam. *Lamiaceae*

Este un arbust în formă de tufă, foarte adesea cultivat în grădinile țărănești, totdeauna verde, cu un miros destul de plăcut, originar din regiunea mediteraneană.

În nordul Moldovei, din tulpina și frunzele plantei se făcea un ceai care se lua împotriva durerilor de inimă.

Rumex acetosella (**măcriș mărunț**) – fam. *Polygonaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită prin pășuni, fânețe și în culturi de buruiană, pe soluri nisipoase, turboase, sărace în calcar, revine până la umede, în pădurile de foioase, uneori în cele de conifere.

La Nereju, măcrișul mărunț se punea în băile pentru paralizii (*pocitură*).

Salvia officinalis (**salvie**) – fam. *Lamiaceae*

Subarbust cultivat, crește prin grădini, fiind folosit încă din antichitate. Este o plantă pe care o întâlnim veșnic verde.

În nordul Moldovei, ceaiul din frunzele de salvie se folosea pentru întărirea vederii și a auzului, iar compresele, pentru dezumflarea nasului. Se mai lua pentru răgușeală, dureri de gât și contra tusei. Tulpinile florifere se fierbeau și din decoct se bea câte un pahar, pe stomacul gol, ca leac pentru inflamarea căilor respiratorii.

Sambucus ebulus (**boz**) – fam. *Caprifoliaceae*

Plantă erbacee, perenă, cu miros neplăcut, o întâlnim frecvent la câmpie și deal, mai rar în zona montană, pe locuri unde se depozitează gunoiul, pe lângă stâne, marginea drumurilor, căilor ferate, pe lângă garduri, locuri necultivate, formând grupuri compacte.

Ceaiul din frunzele de boz, se dădea, în Vrancea, copiilor contra crampelor, iar zeama mai concentrată era consumată împotriva limbricilor.

Sambucus nigra (**soc**) – fam. *Caprifoliaceae*

Socul este un arbust cu coroană tufoasă, rotunjită. Are o exigență deosebită față de căldură, se dezvoltă în semiumbră, în subarboretele pădurilor de deal și câmpie, în deosebi în luminișuri sau margini de păduri, pe lângă garduri.

În Bucovina, cei care suferea de amigdalită (*jolne*), prăjeau bine floarea de soc, apoi o puneau pe gât caldută sau o amestecau cu țărâțe de grâu.

Sautreja hortensis (**cimbru de grădină**) – fam. *Lamiaceae*

Plantă erbacee, anuală, este originară din grădinile din sudul Europei. Se înmulțește foarte repede, are un miros specific, deosebindu-se de specia comună, printr-o rădăcină mai puternică.

La Nereju, în Vrancea, se făcea un ceai din tulpinile florifere care se lua împotriva durerilor de piept, iar resturile erau folosite pentru comprese.

În părțile Iașilor, se fierbea cimbrul cules înainte de Sânziene, cu frunze de măr dulce și frunze de gutui, făcându-se un amestec pentru durerile sifilitice (*cel pierit*).

Silybum marianum (**armurar**) – fam. *Asteraceae*

Armurarul este o plantă erbacee de cultură, anuală sau bienală, cu frunze și inflorescență ghimpoase. Datorită originii mediteraneene, armurarul are pretenții ridicate față de temperatură, însă moderate față de umiditate și sol.

În ținutul Vrancei, sămânța *ursită* de armurar, se pune la macerat în rachiu de tescovină și se lua pentru sifilis (*argint*).

Sorbus aucuparia (**scoruș de munte**) – fam. *Rosaceae*

Este un arbore pe care îl întâlnim deseori sub formă arbustivă, cu areal întins în regiunea de munte și de deal din întreg lanțul carpatic, sporadic în câmpie, prin luminișuri, livezi, păduri rărite.

În Moldova i se mai spunea și *scoruș păsăresc*.

La Nereju, în Vrancea, frunzele ori coaja de scoruș de munte, se fierbeau în apă neîncepută, iar ceaiul se lua cu zahăr, pentru dureri sau colici stomacale (*apucătură*).

Staphylea pinnata (**clocotici**) – fam. *Staphyleaceae*

Este un arbust, cu florile de culoare alburie care crește prin păduri de munte și șes.

În zona Moldovei i se mai spunea și *coaiele popii*.

În Bucovina, fructele arbustului se puneau la macerat în spirt, apoi se făceau comprese care se foloseau împotriva herniei (*vătămăturii*).

Symphitum officinale (**tătăneasă**) – fam. *Boraginaceae*

Plantă erbacee, perenă, întâlnită la marginea apelor stătătoare, a pâraielor, în șanțuri, fânețe umede, locuri mlăștinoase, zăvoaie, lunci, uneori ca buruiană prin culturi.

În Bucovina i se mai spunea și *Iarba lui Tat*, iar în zona Fălticeniilor, *plosnicioasă*.

Cei din nordul Moldovei, foloseau tătăneasa împotriva herniei (*vătămăturii*). Se curăță și se spală o bucată de rădăcină, apoi se pune la macerat într-o sticlă cu rachiu; o altă rădăcină se pisa bine, se amesteca cu ceapă sfărmată, cu un ou și cu țărâte de grâu, care se puneau într-o tigaie la foc, să se prăjească bine. Din acest amestec se făcea o turtă, care se pune la macerat într-o bucată de pânză, aplicându-se pe locul dureros al suferindului. Acesta trebuie să bea din rachiul preparat de trei ori pe zi, dimineața, la amiază și seara.

Trifolium campestre (**trifoiș**) – fam. *Fabaceae*

Plantă erbacee cu flori galbene, este frecvent întâlnită prin fânețe, pășuni și locuri cultivate.

În ținutul Neamțului, trifoișul era foarte căutat de femei, fiind întrebuințat pentru colici intestinale și contra durerilor ce însoțesc menstruația, numită și *mărină de fire*, de aceea i se mai spune și *buruiană de marină*.

Thypha latifolia (**papură**) – fam. *Typhaceae*

Plantă erbacee, perenă, este întâlnită în apele stagnante sau lin curgătoare, bălți, marginea lacurilor, prin mlaștini.

În Moldova, planta fiartă în vin alb, se dădea femeilor lehuze, când aveau dureri mari de burtă, după naștere.

La Iași, cârciumarii fierbeau rădăcina cu zahăr, iar fiertura strecurată se turna în vin roșu, ca să-i dea tărie.

Ulmus laevis (velniș) – fam. Ulmaceae

Arbore foios, este întâlnit prin zăvoaie, lunci, pe lângă apă, în regiunea de câmpie și dealuri. Manifestă preferințe pentru climate relativ dulci.

În Neamț, velnișul era considerat un copac binefăcător, ca și crăpusnicul. Când cineva suferea de orice boală, se făceau băi cu apă în care se fierbeau ramuri de velniș. După aceasta, bolnavul ori se vindeca, ori numai avea nici o scăpare.

Veronica beccabunga (bobornic) – fam. Scrophulariaceae

Plantă erbacee, perenă, este frecventă pe terenurile inundabile, mlaștini, malurile apelor, în jurul izvoarelor, din regiunea de câmpie până în cea subalpină.

În Bucovina, pentru copii mici care aveau dureri de dinți, se puneă bobornicul cu tămâiță într-un vas, se acoperea, se puneă la fiert, lăsându-se câteva ore. Apoi se turna într-o cădiță apa cu tămâiță și bobornic unde se scălda copilul bolnav.

Viburnum lantana (dârmoz) – fam. Caprifoliaceae

Dârmozul este un arbust cu flori albe, întâlnit prin păduri și tufișuri din regiunea montană și deluroasă.

Frunzele arbustului se pisau, se prăjeau în seu și se puneau pe bătăture (trântituri) din talpă, despre care se spunea la Nereju, că le fac cei ce calcă în locul unde s-au tăvălit caii.

Zea mays (porumb) – fam. Poaceae

Cereală erbacee, anuală, este originară din America. Se cultivă din timpurile preistorice, de triburile amerindiene. În Moldova a fost adus și cultivat de pe vremea lui Constantin Duca-Vodă.

În nordul Moldovei, mămăliga făcută din făină de porumb, amestecată în gură, se puneă pe bube, ca să aline durerile și să le grăbească vindecarea.

Prin părțile Bacăului, celui ce suferea de guturai, i se puneă pe un cărbune făină de porumb, după care trebuia să tragă fum pe nas cât putea

BIBLIOGRAFIE

- Borza, Al., *Dicționar etnobotanic*, București, Editura Academiei, 1968
- Butură, V., *Enciclopedie de etnobotanică românească*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1976
- Bujoreanu, G., *Boli, leacuri și plante de leac*, București, Editura Paideia, 2001
- Candrea, I. A., *Folclorul medical român comparat*, Iași, Editura Polirom, 1999
- Crăciun, F., Alexan, M., Alexan, C., *Ghidul plantelor medicinale uzuale*, București, 1994
- Evseev, I., *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1997
- Fischer, E., *Dicționarul plantelor medicinale*, București, Editura Gemma Pres, 2000
- Grigoriu-Rigo, Gr., *Medicina poporului. I. Boalele oamenilor*, București, 1907
- Niculita-Voronca, E., *Datinele și credințele poporului român*, Iași, Editura Polirom, 1998.
- Panțu, Z. C., *Plante cunoscute de poporul român, Vocabular botanic*, București, Editura Minerva, 1906
- Pârvu, C., *Universul plantelor*, ediția a II-a, București, Editura Enciclopedică, 1997
- Popovici, L., Moruzi, C., Toma, I., *Atlas botanic.*, ediția a doua revizuită, București, Editura Didactică și Pedagogică, 1985
- Rovența, I., *Plante medicinale*, București, Casa Școalelor, 1945

Résumé

La botanique populaire represent une combinaison entre les connaissances empiriques, magiques, mythiques, rituelles, artistiques et cérémoniaux. Même s'il manque des prétensions d'une authentique science l'ethnobotanique constitue une source permanente pour la majorité des branches de la botanique moderne, aussi pour la médecine, l'ethnologie, la philologie, l'histoire, la technique et autres. Parmi les bien faites fournis aux hommes par l'univers végétal on compte les remèdes. Entre les premières moyennes employés pour la guérison des maladies de l'homme, tant que pour la guérison du bétail, sont les plantes. Durant les siècles, en dépit de le manque de médecins et de pharmacies, on avait toutefois des connaissances sur les remèdes. À la longue, la cuillette et la préparation des remèdes ont été soutenues par des pratiques et formules magiques où on exprimait le désir de guérir le malade.

CENTRUL DE CERAMICĂ DUMEȘTI ÎN CONTEXTUL OLĂRITULUI TRADIȚIONAL DIN MOLDOVA

Ovidiu Focșa

Meșteșugul olăritului s-a impus în timp ca un reper fundamental al civilizației tradiționale românești. Născut dintr-o necesitate, anume aceea de a asigura unei populații preponderent sedentare, vesela pentru alimente, ceramica a stat la baza formării unei „civilizații ceramice tradiționale”, olăritul fiind o îndeletnicire străveche a poporului român poate aduce mărturii importante care să ateste vechimea și continuitatea neamului românesc în spațiul carpato-danubiano-pontic. În acest sens Romulus Vuia arăta că „cercetările recente asupra producției noastre de olărie țărănească au găsit cu prisosință și forme romane în olăria noastră rustică”¹. Astfel, se poate observa o continuitate a meșteșugului până în zilele noastre, chiar dacă "nu întotdeauna s-a păstrat fidel tradiția formelor preistorice cunoscute, degenerând sau evoluând până la formele primitive ale olăriei rustice actuale”².

„Lutul, ca simbol primordial al tuturor miturilor facerii și fertilității”³, a însoțit de-a lungul timpului comunitatea rurală, luând parte nemijlocit (încă din neolitic) la principalele momente ale vieții. Argila a fost intens exploatată, fiind cea mai răspândită dintre toate resursele minerale. Deși evoluția olăriei a fost destul de lentă, urmărind progresiv toate fazele prelucrării, se observă că s-a trecut de la ceramica lucrată cu mâna, la cea realizată la roată cu învârtire lentă (de mână sau de genunchi) și până la roata rapidă. De asemenea, vasele nu au avut de la început un profil bine conturat, ornamentația fiind destul de simplă sau chiar lipsind; sistemul de ardere era unul rudimentar, rezultând o ardere incompletă și inegală a vaselor cu un aspect roșu-cărmiziu și brun-negricios. În ciuda acestor faze de început,

¹ Romulus Vuia, *Studii de etnografie și folclor*, București, 1975, p. 96.

² *Ibidem*, p. 97.

³ Tancred Bănașeanu, *Arta populară bucovineană*, Suceava, 1975, p. 137.

ceramica a cunoscut totuși „strălucirea inegalabilă a ceramicii neolitice de Cucuteni”, fiind urmată de ceramica din perioada medievală, „ceramica premușatină-mușatină”⁴, acum afirmându-se olăritul ca activitate meșteșugărească deplin încheată, cu centre reprezentative la Suceava, Siret, Baia, Roman, Piatra – Neamț, Bacău, având ca producție o „ceramică cenușie de factură străină sau o ceramică a coloniștilor”⁵. În fine, urmează perioada de maximă înflorire a secolelor XIX-XX caracterizată prin vase de uz gospodăresc realizate dintr-o pastă de calitate superioară, bine frământată și fără impurități, smălțuite fiind atât în interior, cât și în exterior, demonstrându-se astfel priceperea meșterilor moldoveni și însușirea de către aceștia a principalelor faze de prelucrare, decorare și ardere a pastei bine degresate și omogenizate.

Același lucru se observă și în cazul meșterului olar Jenică Castan*, continuator al unei vechi familii de olari din Dumești Vechi (Vaslui). Aici, de-a lungul timpului, a fost menționată existența unor olari, ca cei din familiile Rusu și Humă, care, alături de Constantin V. Castan, tatăl meșterului J. Castan, au făcut din această așezare un important centru de ceramică moldovenească. Recunoscut pentru măiestria și răbdarea sa de a modela oale, Jenică Castan a ajuns să fie recunoscut și apreciat pentru calitatea produselor sale. Ajutat de familie, acesta reușește să ducă mai departe tradiția olăritului din Podișul Central Moldovenesc, participând cu succes la târgurile de profil organizate în țară.

Acest centru de olărit este cunoscut prin faptul că „practicarea meșteșugului se face ca acum 50-80 ani, unde maniera de preparare a lutului, realizarea și valorificarea pieselor este parcă aceeași din totdeauna”⁶. Din păcate, nu același lucru se poate spune și despre alte comunități de olari din zonă: Tansa, Poiana Deleni, Lespezi, Poiana Alexa, Zgura, acestea nemaiaivând astăzi numărul mare de olari care au existat în trecut, fapt ce reiese și din analiza hărții centrelor producătoare de olărit din Moldova (secolele XIX-XX), realizată de Victoria Semendeaev și Voica Maria Pușcașu. Concentrarea de-a lungul timpului a acestor centre într-o arie destul de restrânsă geografic, a fost favorizată pe de-o parte de vechea tradiție a practicării acestui meșteșug în Moldova, cât și de existența unor straturi bogate de argilă și de abundența pădurilor. Ultimele

⁴ Elena Busuioc, *Ceramica de uz comun nesmălțuită din Moldova*, București, 1975, p. 33.

⁵ Elena Busuioc, *op. cit.*, p. 45.

*Redactarea acestui material s-a făcut înaintea trecerii premature în neființă a meșterului Jenică Castan, la 8 septembrie 2002.

⁶ Ecaterina Dulcu, *Perspectiva olăritului azi, în România*, în **R.M.**, nr 5-6/1999, p. 123.

decenii ale secolului XX au dus la dispariția lor, fapt dovedit și de slaba reprezentare a ceramicii moldovenești din zonă la târgurile de profil.

Dumeștii Vechi se află în partea centrală a Podișului Moldovenesc, în apropierea activului centru de la Schitul Stavnic (Voinești – Iași), „un sat de olari”, după cum îi spun localnicii. Existența acestora într-un spațiu atât de restrâns poate fi pusă pe seama relațiilor ce s-au stabilit între comunitățile rurale respective, legături scoase în evidență și de caracteristicile ceramicii produse aici: o ceramică utilitară utilizată atât în treburile casei, cât și în practicarea ritualurilor legate de principalele evenimente din viața omului. Tipul de ardere predominant a fost cel oxidant, obținându-se o ceramică roșie de factură utilitar – decorativă, la care s-a mai adăugat în unele situații (Poiana Deleni) și tipul de ardere reducător pentru ceramica neagră. Smălțuirea oalelor a fost mai slab prezentă aici, din cauza faptului că smălțul era puțin, costa mult și trebuia adus de la distanțe foarte mari. De asemenea, în Moldova nu a existat o tradiție a ceramicii smălțuite ca în alte zone ale țării, referindu-ne aici, în primul rând, la Transilvania.

Ceramica produsă la Dumeștii Vechi se remarcă printr-un sortiment bogat de vase, atât ca formă, cât și ca dimensiuni, având caracter utilitar și estetic. Repertoriul ornamental s-a îmbogățit în ultimul timp cu elemente decorative preluate din motivele tradiționale ale ceramicii de Tansa și diversificate în mod conștient de către meșterul Castan.

Pe olar l-am găsit în atelierul de lucru, locul în care spune că se simte cel mai bine, petrecându-și cele mai multe ore din zi, atunci când treburile gospodărești îi dau voie. De cele mai multe ori lucrează de toamna târziu și până la începutul primăverii. Atelierul de ceramică, aflat în imediata apropiere a casei, într-o încăpere anexă special concepută în acest scop, l-a organizat în așa fel încât să fie cât mai funcțional, aici găsindu-se: roata olarului acționată manual, râșnița din piatră, la care își pregătește piatra albă din care obține pasta pentru angobă, masa de prelucrat, uneltele folosite la împodobitul oalelor, groapa de lut, vatra la care usucă vasele în anotimpul friguros, precum și un podișor, agățat de grindă, pe care se pun vasele la uscat înainte de a fi date la foc.

În afara atelierului moștenit de la părinți, Jenică Castan a mai lucrat și în cadrul Cooperativei de prestări Vaslui, desfășurându-și marfa prin magazinele acesteia. De asemenea, o bună perioadă de timp a fost maistru-instructor în cadrul atelierului școlii din comună, unde iniția și pregătea pe cei care vroiau să deprindă tainele acestui meșteșug, fapt ce nu se mai întâmplă și în prezent, deși, din relatările sale, am înțeles că ar dori acest lucru.

Materia primă este adusă din locul numit „lutăria din deal”, situat la o distanță de aproximativ 200 m față de atelier. Aici se sapă o groapă adâncă de 1,50 – 2 m, după care în interior se realizează mai multe galerii de extracție ce urmează direcția vânei de lut. Din acest loc se ia pământ numai pentru oale, deoarece stratul este deschis la culoare având un conținut ridicat de alumină și caolin și mai puțin de nisip, pretându-se mai puțin la alte munci. În general, pământul se ia indiferent de anotimp, dar meșterul spune că cel mai bine este atunci când se scoate toamna târziu, pentru că peste iarnă este ținut afară, într-o ladă amenajată în gospodărie, unde „digeră”, astfel că, în primăvară, este numai bun de lucru. Pământul este adus acasă cu căruța ori cu carul, un transport cântărind în jur de 3000 kg. O dată adus în gospodărie, acesta este curățat, mărunțindu-se cu sapa, înlăturându-se în acest fel resturile de plante și pietrele ce la conține. Ajuns în această fază, pământul este depozitat într-o ladă, unde se pune la dospit mai ales iarna, stropindu-se din când în când cu apă, atât cât îi trebuie pentru a deveni bun de lucru. La sfârșitul anotimpului friguros este adus în atelier, unde se așează pe un „țol”, fiind călcat cu piciorul (folosește numai piciorul stâng, pentru că cel drept este lăsat să se odihnească, el fiind solicitat la punerea în mișcare a roții de prelucrat). Apoi, cu ajutorul unei sârme, se taie felii, îndepărtându-se astfel și ultimele corpuri străine rămase în masa lutului. În tot acest timp, pământul se udă până capătă consistența unui aluat, devenind astfel bun de lucru.

Fazele de realizare ale vaselor se succed după un scenariu bine stabilit; se ia o bucată de lut și se bate în palmă, trecându-se dintr-o mână în alta, până capătă elasticitate; apoi se pune pe roata mică, care este udată în prealabil, în timp ce roata mare este acționată cu ajutorul piciorului drept, fiind rotită în sens invers acelor de ceasornic. Mai apoi se umezesc mâinile și, prin apăsare ritmică asupra bucății de lut, se obține o formă cilindrică; după care, cu ajutorul degetului mare de la mâna dreaptă, se creează o scobitură în mijloc. Pe măsură ce se mărește se apasă sistematic cu degetele de la ambele mâini. Buza vasului se formează apăsând cu degetul arătător de la ambele mâini, din exterior spre interior. În final, vasele se netezesc la exterior cu fchieșul de lemn înmuiat în apă, după care vasul se taie de pe roată cu ajutorul unei ațe. Timpul de lucru necesar realizării unui vas diferă în funcție de dimensiunile acestuia – realizarea unui lăptar durând aproximativ cinci minute. După toate acestea, vasul este pus la zvântat într-un loc ferit de vânt, iar apoi pe o poliță la uscat; perioada de uscare a vaselor diferă în funcție de anotimp.

După uscare oalele sunt decorate. Dintre tehnicile specifice acestui centru amintim pictarea cu cornul de vită, având la capăt o pană de gâscă sau rață. În cazul vaselor de dimensiuni mari (urcioare, vase ornamentale și chiupuri) întâlnim și tehnica incizării și a reliefării, realizată cu ajutorul unor ștanțe – tipare de lut.

Culorile folosite sunt obținute din diverși oxizi, cel mai des întâlnite fiind nuanțele de alb, brun, verde și mai rar albastru. Nu există diferențe cromatice, combinația fiind aceeași pentru toate tipurile de vase. Acești oxizi se amestecă cu o soluție lăptoasă obținută din pământ alb râșnit (adus de la Băile Harghitei) amestecat cu apă. Cu ajutorul acesteia vasele sunt angobate sau „ghilite” pe întreaga suprafață sau numai parțial. Scopul angobării este acela de a închide porii vasului și de a pune în valoare policromia ornamentelor. Există vase la care culoarea de fond rămâne cea asigurată de însuși pământul de lucru, cele mai multe suportă însă mai întâi o culoare de fond (albă sau brună), peste care se aplică motivele specifice în nuanțe de verde, maro, albastru, realizându-se astfel un registru cromatic deosebit.

Principala unealtă folosită la „închistritul” vaselor este cornul, alături de care mai este utilizată și pensula. În unele situații am întâlnit și tehnica turnatului vopselelor cu lingura pe vasul angobat de obicei în alb, rezultând o policromie interesantă.

După decorare, vasele sunt puse iarăși la uscat, operațiune ce diferă în funcție de anotimp; vara, aceasta se realizează în câteva ore, dar cu grijă, expunerea îndelungată la soare, producând crăparea lor, în timp ce iarna sunt puse lângă vatra sobei din atelier, uscarea prelungindu-se la două-trei zile.

În ceea ce privește registrul motivelor folosite, le putem împărți în:

- motive geometrice: liniuțe, puchi, șiruri de puncte, cercuri simple, puncte dispuse în jurul unei spirale („șar cu puchi”);
- motive fitomorfe: „brăduțul”, foarte întâlnit pe ceramica românească, simbol al arborelui sacru în mentalitatea colectivă tradițională, „ocupând un loc important în acte legate de viața de toate zilele și de credințele poporului nostru în trecut”⁷; struguri și frunze de viță de vie întâlnite mai ales pe urcioare de nuntă;
- motive avimorfe, de genul „pana păunului” și
- motive simbolice legate de credințe străvechi precreștine: rozeta, spirala, cercurile simple, reminiscențe ale unui vechi cult solar, prezente

⁷ P. H. Stahl, *La dendrolatrie dans le folklore et l'art rustique du XIX-e siècle en Roumanie*, Torino, 1959, p. 112.

pe ceramică încă de acum 3000 – 4000 de ani în culturile Vinca și Boian⁸, precum și pânda paianjenului.

În privința arderii vaselor, aceasta se realizează în două cuptoare: unul *de formă semisferoidală – ovoidală*, cu grătar, *pentru ceramică roșie* și unul *de formă tronconică pentru ceramică neagră*. Primul tip de cuptor, boltit, realizat din cărămidă lipită cu lut este amenajat la nivelul solului având o formă alungită (2,50 m lungime și 1,50 m lățime). Este alcătuit din vatră, de formă ovoidală, prezentând o proeminență alungită din pământ cruțat, precum și cărările de foc. De asemenea, cuptorul are o gură de foc pentru lemne și una pe unde se încarcă vasele. Acestea sunt despărțite printr-un perete vertical (grătar) construit din cărămidă; este așezat în grădina casei, în imediata apropiere a atelierului.

Clăditul vaselor pornește în mod obișnuit cu cele mari și se sfârșește cu cele mai mici. Pentru realizarea „cărărilor” prin care pătrunde focul, vasele mari se fixează pe vatră și pe marginea cuptorului, iar cele mai mici se așează spre mijlocul construcției. După așezare, gura de vase este acoperită cu hârburi („le hârbuim”) ce nu sunt lipite între ele. La început, timp de aproximativ două-trei ore, oalele se încălzesc. În momentul în care olarul observă că oalele de deasupra s-au încins, atunci înseamnă că se poate trece la cea de-a doua fază a arderii. Pentru prima fază se folosesc lemne de esență tare (fag, stejar) după care, odată cu împingerea focului spre interior, ce se realizează atunci când temperatura crește și flacăra este curată, se pun lemne de esență mai moale (tei, plop, cireș) pentru „a întări focul”, lemnele de esență moale trebuind să fie lungi de aproximativ 80-100 cm, fiind numite „făchii”. Timpul de ardere este de aproximativ 12 ore; spre final, odată cu roșirea uniformă a vaselor, olarul „trage focul” pentru ca temperatura să scadă în partea de jos a cuptorului și să crească în partea superioară. Se consideră că vasele sunt arse complet atunci când decorul strălucește. După stingerea focului, vasele mai sunt lăsate în cuptor aproximativ trei zile pentru a se răci, după care se scot. În urma acestui tip de ardere oxidantă, vasele au culoarea roșie – cărămizie.

După prima ardere vasele sunt date cu „jmalț” (o pojghiță lucioasă și translucidă obținută din oxid de plumb, numită și litargă sau glazură), acesta, amestecat cu nisip și apă, fiind turnat cu lingura sau introducându-se vasul într-o baie de smalț. „Jmalțul” este adus de la Baia Mare cu multe sacrificii materiale. În general, vasele se smălțuiesc atât în

⁸ D. Berciu, *Contribuții la problemele neoliticului în România în lumina noilor cercetări*, București, 1961, p. 34.

interior, cât și în exterior. De multe ori, datorită faptului că smalțul este puțin și scump, olarul smălțuiește vasele numai în treimea lor superioară sau aplică un strat nu prea consistent. După această operație, vasele sunt lăsate să se usuze, fiind arse încă o dată cu mare grijă, existând posibilitatea deteriorării smalțului sau lipirii vaselor între ele, în cazul unui foc prea puternic. Pentru obiectele cărora olarul le acordă o atenție mai mică asupra calității decorului, procedura este următoarea: acoperă cu „jmalț” pe crud, fără o ardere prealabilă, astfel că acestea sânt arse o singură dată.

Pentru ceramica neagră se folosește celălalt cuptor, de tip „fântână”, care are o formă tronconică, prezentând două canale de foc: unul median și unul circular, dispuse radial, cu spații între ele, sprijinindu-se cu un capăt pe semicercurile vetrei, iar cu celălalt pe brâul de cărămidă, ce se află în jurul peretelui. Aceste canale sunt acoperite cu un grătar din cărămidă, pe care se clădesc vasele de lut. Cuptorul are pereții realizați din lipitură de lut, drept urmare acest tip de cuptor nu păstrează o etanșeitate perfectă, pătrunderea aerului în timpul arderii determinând apariția petelor pe pereții vaselor. Din această cauză meșterul ar vrea să-l strice și să realizeze altul, cu pereții din cărămidă lipită cu lut, sperând că ar da rezultate mai bune.

În urma arderii de tip reducător, vasele capătă o culoare neagră-albăstruie, uneori pătată, datorită focului prea tare sau atingerii vaselor. Comparativ cu ceramica roșie aceasta este produsă într-o cantitate mai mică.



Fig. 1. Ceramică de Dumești Vechi

Ca formă și mărime, cel mai des întâlnite sunt vasele care au și cea mai mare căutare la târguri, piețe sau printre localnici; astfel, remarcăm prezența oalelor de lapte (*lăptăruș*) cu formă zveltă, având pântecul ușor bombat și gura largă, cu buza evazată și prevăzute cu o toartă, oale de sarmale cu două torți aplicate vertical, *urcioare* (fig. 1),

străchini, *talgere* (fig. 2) de un rafinament deosebit în ceea ce privește forma și decorul, *tortare* pentru transportat mâncare la câmp, *chiupuri* de mari dimensiuni pentru umplut borș, ghivece (*gavanoase*) pentru flori, de diferite dimensiuni, având de cele mai multe ori buza ondulată, modelată pe crud (fig. 3). Pentru momentele de peste an legate de cultul morților, îndeosebi pentru „Moși”, cea mai mare căutare o au oalele de lapte și de sarmale, precum și cămile date de pomană, adesea cu vin sau cu apă.



Fig. 2. Blide decorate (străchini, talgere)

Dintre vasele de capacitate mare trebuie amintite cele de formă amforoidală sau bitronconică cu două mânuși, gât scurt, terminat cu o buză pronunțată și ușor evazată, folosite pentru păstratul alimentelor sau având un caracter ornamental. Acestea sunt greu de executat, meșterul dând dovadă de răbdare și iscusință, astfel că anual nu lucrează mai mult de două – trei, „pentru că nu e rentabil”.



Fig. 3. Vase pentru flori

O mare atenție este acordată de olar produselor miniaturale (fig. 4). Amintim că aproape fiecare vas în mărime naturală are câte o replică, micșorată la scară, cu o mare căutare mai ales în rândul copiilor – ca suvenir.



Fig 4. Reprezentări miniaturale

Marea majoritate a vaselor realizate de meșterul Castan pot fi încadrate în următoarele categorii: vase de vatră, vase pentru păstrat alimente, precum și vase din care se mănâncă sau se bea. În afară de acestea mai realizează ocazional: bolduri pentru case, olane pentru canalizare, burlane pentru hodgeac, teracotă, cărămidă roșie, precum și figurine zoomorfe („cucușori”, urși ș.a.).

În privința producerii și desfacerii produselor, trebuie precizat că acestea se fac în legătură cu datele calendaristice ale unor sărbători de peste an, atunci existând o mare cerere pe piață (Moșii de vară, Moșii de iarnă, sărbătorile Paștelui și Crăciunului, hramul bisericii din sat) sau cu ocazia organizării unor târguri, precum Târgul de Ceramică „Cucuteni 5000”, Târgul Meșterilor Populari din Moldova, organizat de Muzeul Etnografic al Moldovei din Iași ș.a. Mai există și o a treia posibilitate, anume aceea de a lucra pe bază de comenzi (cum se întâmplă în cazul standului muzeal din incinta Palatului Culturii). Timpul de lucru al meșterului este destul de limitat în decursul unui an, pentru că el este în același timp olar și agricultor. În acest context amintim că în lumea satului timpul are o structură bine definită, fiind împărțit într-un sezon agricol (timp util) și sezon neagricol (timp pasiv). Astfel, din relatările meșterului am aflat că perioada de lucru se întinde pe parcursul câtorva luni, de la sfârșitul toamnei până la începutul primăverii, deși ocazional poate lucra și în restul anului. Valorificarea obiectelor se realizează exclusiv pe seama

banilor, trocul de produse nepracticându-se. Deplasarea spre locurile de desfacere o face cu ajutorul mașinii, în cazul distanțelor mai mari, sau cu ajutorul atelajelor cu tracțiune animală pentru distanțele mai mici.

În încheierea acestui material, îmi permit să atrag atenția asupra unui fapt plecând de la spusele meșterului olar din Dumești: „dacă nu ne ajută nimeni meșteșugul se pierde!”; se pare că în momentul de față asistăm la o abandonare a produselor sătești autentice, în condițiile în care cei care le produc au ajuns la o vârstă considerabilă și pe fondul unei lipse de încurajare din partea instituțiilor statului; propunem în acest sens ca populația tânără să fie ajutată, în așa fel încât să poată prelua și perpetua acest meșteșug, în acest mod subscriind unor opinii deja pronunțate⁹.

Abstract

The specialized literature mentions the Dumeștii Vechi village as one of the representative ceramics centre of the second half of the twentieth century.

The village is placed in the centre of The Moldavian Plateau, in an area with old pottery centres and it is known for its production of enamelled polychrome ceramics as well as for its various kinds of pots with aesthetical and practical character.

The simple or notched circular lines together with the decorative motives of Tansa ceramics – the little fir tree, the peacock tail – give the characteristic note of this ceramics, that uses mostly the white, blue and brown colours.

As forms, we mention: milk pots, zugs, pitchers, flower pots and bowls.

The most important representant of this ceramics centre was Jenică Castan, who passed away recently, he acquired this occupation (handicraft) from his father Constantin Castan.

At the present, we don't have information about another craftsman's existence in The Dumeștii Vechi village, which makes us sorry for the Jenică Castan's premature loss, as he was the only person that could realize the link between the past – the present and the future regarding this handicraft.

⁹ Corneliu Bucur, *Considerații privind salvarea meșteșugurilor populației tradiționale din România* în S.C.E., tomul IX, 1995, p. 214.

DIETE TRADIȚIONALE. PREPARAREA ȘI CONSERVAREA ALIMENTELOR

Eva Giosanu

«Mâncarea este unul dintre acele elemente ale lumii sociale care au importanță și care funcționează ca purtător de informații. Pe lângă menținerea vieții (fiecare trebuie să mănânce), mâncarea servește la exprimarea caracteristicilor culturale (în fiecare societate sunt alte alimente, feluri de preparare și de consum), la prezentarea relațiilor sociale (nu toți pot mânca împreună; la masă este o ordine a locului care arată rangul social), dar și la reflectarea stărilor psihologice (la evenimentele fericite se mănâncă fără reținere, la cele triste de obicei se postește)»¹.

Oamenii nu se mulțumesc niciodată și nicăieri cu simpla achiziție a alimentelor preferate. Există întotdeauna acțiuni culturale aflate în strânsă legătură cu mâncarea.

Cultura începe cu rafinarea și diferențierea consumului. Cultura începe în momentul în care omul nu consumă doar pentru a-și potoli foamea, ci și pentru a-și satisface o necesitate estetică care nu este, bineînțeles, condiționată numai individual, ci își găsește expresia completă în relațiile sociale.

Cultura (d. Ralph Linton, antropolog american) este modul de viață al societății. În acest context o *istorie a alimentației*, ca indicativ de măsurare a gradului de civilizație al grupului etnic, se confundă, în linii mari, cu istoria civilizației sau, altfel spus: „omul e ceea ce mănâncă”².

Limbajul este completat în valoarea lui comunicativă printr-o simbolistică culinară substanțială iar fără noțiunile din domeniul culinar este mai sărac, mai puțin expresiv.

Analiza unui spațiu culinar (bucătărie tradițională) impune cercetarea felului în care se combină ingredientele, condimentele, studierea demersurilor și tehnicilor culinare specifice spațiului studiat și descoperirea influențelor, condiționărilor și implicațiilor sociale.

¹ Eleonore Schmitt, *Das Essen in der Bibel*, Hamburg, 1994, p. 6.

² „diet makes the man” –proverb galez.

Sistemele culinare cuprind ansamble de ingrediente, condimente și demersurile de preparare și consum, cu normele implicite, dezvoltate în contexte istorice și teritoriale.

O încercare de identificare și clasificare a sistemelor culinare o face Isabel Gonzales Turmo, ce propune două criterii de apreciere a acestora:

a) existența și abundența *seminței* (cerealelor) ca bază a alimentației – determină diviziunile orizontale – a permis identificarea unor grupe de populații majoritare, dependente de cereale în opoziție cu o minoritate a elitelor, ce pot fi contextualizate în fiecare spațiu și epocă, și care consumă puține cereale, în general în forme din cele mai rafinate, mai prelucrate;

b) al doilea criteriu selectiv operează în interiorul majorității granivore: în funcție de cereala sau grupul de cereale pe care s-au specializat, coroborat cu numărul și tipul condimentelor folosite și cu demersurile ce le stau alături se identifică sistemele culinare³.

Teoria *Optimal Foraging*⁴, influențată de orientarea actuală a ecologiei evoluționiste, susține ideea *adaptării ideale a populației la mediul înconjurător* (un maximum de adaptabilitate și conformare la condițiile ambientului, o condiționare psihică și influență genetică).

Abordarea temei alimentație / cultură este pe cât de nouă pe atât de tentantă. Tendința generală este de abordare științifică, sistemică, cu elaborarea de metode specifice și adoptarea unei terminologii adecvate temei de cercetare. Metodologia presupune mijloace de identificare, analiză, cuantificare, sinteză și interpretare a datelor. Demersurile actuale ale cercetării fenomenului se revendică tendinței și preocupărilor generale. Se propun: identificarea funcțiilor mâncării, identificarea și caracterizarea sistemelor culinare, evoluția și interferența sistemelor culinare.

În studiul sistemelor culinare există un consens, cvasiunanim, în utilizarea termenului *dietă*. Prin *dietă* se înțelege totalitatea alimentelor consumate într-o perioadă de timp de către o anumită populație (grup social). În această accepțiune se poate descrie dieta unei familii, unei comunități rurale sau a unei comunități identificată etnic sau național. Aprecierea dietei se face și diacronic prin raportare la succesiunea dietelor, altfel spus prin analiza evoluției în timp a acesteia.

³ Isabel Gonzales Turmo, *De cómo abordar el estudio de las cocinas*, în „Acomer”, Madrid, Espana, 1998, p. 22.

⁴ Eric Alden Smith, *Anthropological implications of optimal foraging theory: a critical review* în „Current Anthropology”, nr. 24, p. 5.

În studierea sistemului culinar determinarea parametrilor dietei este esențială dar nu suficientă. Este necesară și o *abordare pe procese* a tehnologiei culinare. Cu aceeași importanță trebuie tratată cercetarea factorilor sociali, culturali și spirituali care personalizează sistemul culinar.

Pe lângă funcția principală, *nutritivă (survivance)*, s-a identificat o funcție *socială*, dar și una *simbolică* a mâncării, căci mâncarea nu asigură numai supraviețuirea individului ci, în cadrul larg al speciilor ordonează, în cadrul relativ restrâns al grupurilor umane socializează (generează coerență a grupului uman) și departajează (creează statut social).

În acest context și locul în care se pregătește mâncarea, vatra, cuptorul familiei are un statut aparte: la populațiile *hindi* era interzisă atingerea vetrei, folosirea ei de către femeia impură. Impuritatea avea grade diferite și era determinată de cauze diverse: de exemplu femeia adulteră (adulterul era percepută ca o trădare a unității grupului) nu se putea apropia de vatră fără ca grupul social aparținător s-o sancționeze. Dacă totuși faptul se petrecea trebuia purificată vatra (sacră) a familiei.

La populația românească s-a identificat un obicei ce trădează vechi credințe și o anume percepție a vetrei ca loc sacru cu puteri generatoare pentru familie. Vatra era centrul spațiului vital al familiei, *altarul* ei sacru. Cine se atingea de acest loc avea impunitate și trebuia acceptat de către familie (ca anticii ce căutau protecție la altarele templelor). Dovada că opera efectiv această credință în comunitatea tradițională este și faptul că atunci când o fată nu era acceptată de mama băiatului ales, pentru a se face acceptată, încerca să se atingă de vatra din casa acestuia, de cuptorul familiei. Ea veghea ascunsă în preajma casei băiatului și încerca să se strecoare înăuntru. Dacă reușea să urce pe cuptor era acceptată «de facto» și se încheia căsătoria celor doi.

Creația populară furnizează documente pentru frățiile de cruce întemeiate pe pâine și sare; mai mult, comesenii, prin însăși actul hrănirii împreună, stabilesc o relație ce suprimă orice intenție beligerantă, de aceea cel cu care «împarți pâinea și sarea», fie și o singură dată, îți devine aliat în virtutea unor cutume ancestrale. În crearea statutului social nu numai consumul ci, mai ales, prepararea hranei generează valoare.

În anumite zone din Spania pâinea sau turta de nuntă nu se făcea în cuptorul de pâine, ci se frământa sau se cocea cu făină luată fie de la familiile mirilor (în Cuenca – Belmonte, în Arbeka – Lerida) fie de la femeile invitate la nuntă (Navahermosa – Toledo). Faptul că pâinea era făcută de mai multe persoane, cu făină din mai multe cămine, pusă împreună, arată că nu întâlnim numai ideea de ritual al consumului de

pâine, ci și ritual al preparării, al elaborării (paralelism cu prepararea sarmalelor, bucatelor de nuntă la români)⁵.

Mâncarea comună este evaluată superior din punct de vedere social și e considerată ca semn al unei intimități mai profunde decât băutul la un loc. A mânca cu cineva, *a mânca pâine cu sare*, traduce o împărtășire totală cu cealaltă persoană, comuniune sufletească mai degrabă decât materială. În Noua Guinee și Thailanda faptul că un bărbat și o femeie mănâncă împreună echivalează cu o situație de maximă intimitate. În Moldova, *colacul de Anul nou* pe care o fată îl pregătea și-l oferea unui anume flăcău, avea conotații speciale: echivala cu o făgăduială de logodnă tainică între cei doi⁶.

În multe societăți umane, precum la comunitățile din munții Stara Planina, în comunitățile de albanezi (v. Ismail Kadare, *Aprilie spulberat*) a funcționat «răzbunarea sângelui»: când un membru al familiei, clanului era ucis, fratele sau cea mai apropiată rudă a mortului, lua asupra-și răzbunarea sângelui celui mort: practic din acel moment era o chestiune de timp suprimarea ucigașului rival, care intra într-o existență de hăituit. Acesta își căuta ascunzișuri și foarte puține drumuri, cele «Jurate», îi asigurau securitatea. De răzbunare nu scăpa decât cel care reușea să ajungă la mama celui mort sau la mama răzbunătorului ca să fie alăptat de aceasta. Ades mama era o bătrână, care desigur nu putea alăpta, dar alăptatul era simbolic și trebuia făcut. Practic printr-un alăptat ritual femeia înfia, *năștea* simbolic pe acest nou fiu, care devenea frate cu cel ce-l urmărea să-l omoare. Aici se încheia curgerea sângelui: nu era posibilă o răzbunare fratricidă. Iată, deci, una din expresiile funcției simbolice și rituale ale hrănirii.

O altă expresie este *pâinea euharistică*, cu întreaga semnificație evasicunoscută. Această simbolistică a fost înțeleasă și asumată de comunitățile creștine primare ai căror membri se identificau (simbolic) cu *bobul de grâu* ce se face pâine prin și spre împărtășire cu Hristos, după mărturia explicită a unor martiri, precum Sfântul Ignatie Teoforul: «*că mor de bunăvoie pentru Dumnezeu (...) Lăsați-mă să fiu mâncarea fiarelor, prin care pot ajunge la Dumnezeu. Sunt grâu al lui Dumnezeu și voi fi măcinat de dinții fiarelor ca să fiu făcut pâine curată a lui Hristos (...)*»⁷.

⁵ Consolación Gonzáles Casarrubios, *El pan ritual en Espana* în „A comer”, Madrid, 1998, p. 69.

⁶ Informații de teren, Eva Giosanu, sat Ulmi, com. Belcești, jud. Iași, 2000. O mărturie (a unui bătrân) în acest sens: „Când aveam vreo 16-17 ani m-am vorbit cu o fată să-mi dea colacul la Anul nou; voiam să mă însor, dar tata nici să audă. Am ascuns colacul în sobă, în casa mare, dar mi l-au găsit și m-au răs cu însurătoarea”.

⁷ Sf. Ignatie, *Epistola către Romani*, IV, ed. P.Th. Camelot, *Ignace d'Antioche, Lettres*, apud. *Actele martirice*, București, 1997, p. 8.

Foarte importantă este funcția *socială* a mesei, și implicit a mâncării. Într-un anume context prepararea mâncării seamănă cu o oficiere iar consumarea ei cu un ritual (deși nu este). Contextul este cel al sărbătorii, percepută ca timp sacru (sărbători creștine) și ca timp festiv, ceremonial (evenimente familiale: botez, nuntă, înmormântare). În cazurile amintite prepararea mâncării creează statut social, consumarea (și prepararea) mâncării socializează prin împărtășirea comesenilor din aceleași bucate.

O poziție considerabilă o deținea bucătăreasa nunții (bucătar în Bucovina, *socăcița* în Ardeal), uneori femeie străină de familie și care, tacit, era recunoscută de comunitate ca cea mai pricepută în ale bucătăriei: știa să propună și să facă un anume fel de mâncare a cărei reușită o garanta, știa să dea gust mâncării, era *curată* (din punct de vedere igienic și comportamental: nu *spurca* mâncarea cu necurății, *bozgoane* – era *om de încredere*)⁸.

În plus, bucătăresei îi revenea sarcina, nu tocmai ușoară, de a potrivi la fiert mâncarea după timpul servirii (sincronizare cu evenimentele): găluștele (sarmalele) erau cele ce făceau *pocinogul* cel mai ades pentru că au un timp de fierbere mare, timp ce diferă în funcție și de compoziție. Sarmalele (găluștele) nefierte bine sunt compromise, prea fierte își pierd calitățile organoleptice (pierd din gust și se sfărâmă), reci sau reîncălzite nu *au haz*⁹.

De calitatea mesei de nuntă era condiționată reușita nunții, determinând, se zice, uneori darul oferit. Una din temeile predilecte dezbătute după nuntă, uneori malițios, era calitatea și bogăția mesei, modul de prezentare (cu câtă atenție au fost serviți nuntașii, *cinstea* care li s-a acordat, fiind rememorate, interpretate gesturile, făcându-se comparații). De aici mărimea responsabilității bucătăresei, care, e drept, era și răsplătită pe măsură și recunoscută de către nuntași (la sfârșitul nunții bucătăreasa este chemată la masă, i se cântă, este *cinstită* etc.). Dacă masa de nuntă era reușită, *cinstea* era a socrilor iar *fala* a bucătăresei, considerată de acum unanim drept *strașnică* gospodină și care pe viitor v-a fi invitată să pregătească și alte mese la nunți, praznice.

Sistemul de nutriție specific unei populații este determinat de mediul geografic prin elementele de nutriție furnizate de ambient și prin condițiile climaterice, ce presupun adaptarea modului de recoltare și păstrare în vederea unei utilizări ulterioare în alimentația zilnică. De fapt

⁸ Informații de teren, Eva Giosanu, com. Pipirig, jud. Neamț, 2001.

⁹ *Eadem*.

însăși supraviețuirea omului într-un anumit mediu presupune identificarea surselor de hrană și adaptarea lor.

Sistemul alimentar tradițional al populației est-carpătice s-ar putea descrie astfel:

- un sistem axat pe diete predominant vegetale¹⁰ (alimentele de natură vegetală situându-se în jurul a $\frac{3}{4}$ din totalul ingredientelor folosite); urmează laptele și subprodusele sale (naturalistul olandez Jacob Moleschott consideră că: “brânza e o garanție de independență”),¹¹ apoi carnea¹²;

- sistem închis, în condițiile economiei autarhice: se consuma ceea ce se producea în și de către familie (grup social) – de aici mari variații cantitative și, mai ales, calitative, funcție de specializarea familiei / grupului social (într-o familie de agricultori hrana diferă semnificativ de cea folosită de o familie de crescători de animale sau de pescari);

- suplimentarea hranei din surse externe gospodăriei se făcea în funcție de zona geografică (rezervele furnizate de mediu) și de capacitatea de apropiere a elementelor naturale (prin cules din natură, pescuit și vânat ocazional) iar o mică parte din alimente erau obținute prin troc sau ca plată pentru muncă;

- prelucrarea alimentelor era sumară, felurile de mâncare suportând minimum de elaborare și tehnologie de gătit (fie fiert, fie copt, fie prăjit), o importantă cantitate din alimente fiind consumate în stare naturală (crudă, neprelucrată);

¹⁰ În nr. 8 / 1906 al revistei „Viața Românească” este prezentată o listă cu „alimentele consumate de țaran zilnic (ca medie pe un eșantion de 150 săteni ce aparțin la 40 familii):

1000 g făină de păpușoi	1 g mazăre	20 g lapte (o lingură)
10 g fasole boabe	50 g făină de orz	5 g ouă
800 g borș	45 g struguri	115 g moare de curechi
10 g brânză	65 g cartofi	5 g ardei verzi
25 g făină de secară	50 g varză	20 g pâine de târg
2 g untdelemn	4 g orez	10 g ceapă
40 g carne	250 g vin	20 g făină de grâu
10 g fasole păstăi	30 g buruieni (știr, lobodă, urzici)	

Cantitatea de carne consumată în medie de sătean ar fi fost de cca 2g /zi. Cele mai mari cantități de substanțe ce figurează în hrana săteanului erau: păpușoiul, borșul, moarea de curechi (mai degrabă condiment decât aliment), apoi brânză”.

¹¹ D. Cantemir, *Descrierea Moldovei*, București, 1961, p. 61: „în special în părțile apusene ale Moldovei, unde terenurile nu erau prea prielnice semănăturilor, creșterea oilor fiind singura cale care oferea hrana zilnică”.

¹² Gautier apreciază că popoarele cele mai active și răzbitoare (popoarele războinice, prin excelență) sunt cele ce mănâncă mai multă carne. Ori consumul de carne la țărani români era foarte scăzut în timp ce munca și energia cheltuită sunt considerabile (cca 14 ore de muncă zilnic).

- se foloseau condimente pentru rafinarea gustului, mai ales când felul de mâncare este lipsit de savoare (borșurile de *buruieni* se mănâncă cu ceapă, praz, ardei iute, piper, smântână etc.), sau când gustul mâncării nu era agreat (carnea de oaie se condimentează cu tarhon – *tarahon*¹⁶,

¹⁶ Informație de teren, Eva Giosanu, sat Dolhești, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000.

pentru a disimula gustul de seu și mirosul specific, iar peștele cu gust de mîl nu se folosea la borș ci se mânca prăjit cu usturoi);

- verdețurile (*burenile*) erau folosite masiv la aproape toate felurile de mâncare;

- erau cunoscuți și folosiți ocazional coloranți alimentari vegetali: șofran și bostan alb (pentru culoarea galbenă a copturii), sfecla roșie (pentru moare), siropuri de fructe și zahăr caramelizat (băuturi), morcovul, spanacul, menta, urzica etc. Acestora li se adaugă coloranții la încondeiat ouă.

- femeia era cea care *oficia* în bucătărie, loc interzis bărbatului;

- performanța culinară genera statut social (bucătăreasa la nuntă, praznic etc.);

- comunitatea sancționa nepriceperea sau dezinteresul în prepararea mâncării.

Sistemul culinar presupune tehnologii culinare, ustensile și sisteme de preparare a hranei care evoluează sincron și diacronic.

Tehnologiile culinare se dezvoltă din necesități obiective (ingredientele oferite de mediul ambiant) și subiective (condiționare de experiența individului, de motivația și creativitatea lui, de timpul alocat preparării hranei).

Sistemele de preparare a hranei (de gătit) sunt condiționate mai ales de gradul de civilizație al grupului uman, de nivelul tehnic. De exemplu, odată cu performarea realizării vaselor de ceramică (când se trece de la faza realizării *vaselor pentru păstrarea și servire* la vasele pentru *prepararea hranei*, rezistente la foc, deci apte de gătit) se diversifică modurile de pregătire a alimentelor, cu practicarea din ce în ce mai largă a fierberii. Înainte de momentul când vasul de fiert poate sta deasupra focului sau în cuptor, pe vatra fierbinte s-a practicat fierberea cu pietre încinse în foc, care apoi erau aruncate într-un recipient cu apă (acest principiu rămas în uz în alte utilizări, precum baia lipovenească, până aproape de zilele noastre, dovedește că fierberea a fost posibilă și înaintea realizării vaselor rezistente la foc).

S-ar putea spune că stilurile culinare fac carieră istorică, întrucât ele variază funcție și de perioada istorică, într-o condiționare decisivă. Evenimente istorice precum cucerirea unor noi teritorii, înființarea de colonii, duc la apariția în cultură a noi plante,¹⁷ care se încetățenesc treptat și

¹⁷ A. Lora Gonzáles, *La contribución americana a la dieta Europea* in „Acomer”, Madrid, 1998, p. 35: „De los siete cultivos más importantes en el mundo moderno se obtiene al menos la mitad de los nutrientes que consume la humanidad, y cuatro de estos cultivos – maíz, papa o patata, camote o batata y yuca o cazabe (1) son origen americano y por lo tanto recientes en la escena agrícola a nivel global”.

sunt preluate în alimentație, deși la început sunt prelucrate după tehnologii existente, folosite la plantele autohtone. Un exemplu edificator este porumbul, care a înlocuit la noi meiul, cereală autohtonă, slab productivă și hrănitoare. Tehnologia de preparare a alimentelor cu porumb preia rețetele de preparare ale meiului. Aceasta explică diferențele semnificative, atât cantitative cât și calitative, ale modurilor de preparare a porumbului la noi în țară și în zona de origine: țări din America latină (porumbul are cel mai complet rețetar putând fi realizate feluri de mâncare principale cât și numeroase gustări și prăjituri din porumb, băuturi; foarte prezent este și în salate, domeniu în care lipsește cu desăvârșire din rețetarul tradițional românesc). Cutumele, inclusiv alimentare, determină anumite deprinderi, specializări, atât la nivel psihosocial cât și anatomic și fiziologic. Un text dintr-o colecție de cimilituri ne-a atras atenția: *Am un cuptoraș cu 36 de iepurași*. (gura cu dinții). Conform acestei cimilituri gura ar fi avut 36 de dinți (comparativ cu 32 în aparatul dentar actual). Dacă faptul este adevărat se pune problema evoluției (mai corect involuției funcționale) aparatului dentar uman la indivizii unui grup uman în decurs de câteva generații, prin schimbarea accentuată a spectrului alimentelor curente ce constituie baza alimentației grupului respectiv. Mai precis: un regim alimentar ce presupune consumul majoritar, predilect al unor alimente mai dure, reprezentate prin semințe slab sau ne-prelucrate, fructe și legume crude, alimente bogate în fibre, carne nefiartă, ce solicitau dentiția puternic, determină prezența și a altor molari (câte unul pe fiecare arcadă jos și sus, în total patru molari). Când modul de hrănire se schimbă în favoarea alimentelor elaborate, a semipreparatelor, ultimul molar de pe fiecare arcadă își pierde rolul funcțional și la una din generațiile ulterioare dispare (proces ce ar fi similar cu evoluția (involuția funcțională) *măselei de minte*, molar ce apare ultimul, foarte târziu, uneori și spre vârsta de 30 ani, este puțin rezistent și creează probleme, fiind între primii molari bolnavi și extrași). În susținerea acestei teze ar pleda și cazurile de dinți supranumerari ce apar la anumite persoane, în virtutea unui atavism sporadic¹⁸. Fenomenul se întâlnește în natură și la alte specii: schimbarea modului de hrănire la speciile fitofage de pești determină modificări majore funcționale ale dentiției.

Deci, pe măsură ce alimentul este mai elaborat, mai rafinat, dantura este mai puțin solicitată și ultimii molari pierd funcționalitatea; în cursul a mai multor generații se înregistrează un proces filogenetic¹⁹ de

¹⁸ Consultanț: medic specialist stomatolog Felicia Juravlea.

¹⁹ Dr. N. Gh. Cădere, *Însemnări de igienă rurală în legătură cu starea sanitară a județului Tutova*, Iași, 1910, p. 46.

aglutinare și restrângere a numărului de molari. Această informație ar documenta un regim de viață mult diferit de cel actual pentru populația autohtonă din secolele trecute și presupune practica unor diete specifice: alimente sumar prelucrate, multe crudități, cantități importante de semințe dure (crude, ușor preparate). Aceasta ar putea orienta și cercetarea pe tema alimentației.

Vom încerca să abordăm tema dietelor tradiționale comparativ cu prezentarea sumară a metodelor de preparare și conservare a alimentelor pe baza ingredientelor furnizate de mediul de viață. *Prepararea* presupune o prelucrare a ceea ce s-a cules sau s-a obținut prin vânăre, pescuire, prelucrare a pământului. Tehnicile de prelucrare impun de obicei o recuzită adecvată (ustensile, recipiente, sistem de gătit).

Primii care au abordat științific problema alimentației au fost medicii, dar motivația a fost pur medicală, metoda de cercetare era statistică (se mergea pe inventariere și cuantificare), segmentul temporal bine determinat și limitat la o scurtă perioadă de timp. Putem utiliza datele și rezultatele pe care aceștia le-au obținut pentru o analiză secvențială ce permite raportarea și orientarea interpretării.

Cercetările medicale amintite datează de la începutul secolului XX²⁰. Cu mențiunea că situația descrisă diferă mult de cea estimată pentru deceniile anterioare, perioada respectivă reflectând pauperizarea țăranimii la începutul secolul XX, asupra căreia voiau de fapt să atragă atenția medicii, prezentăm concluziile acestora.

Cifrele arată că rația calorică ridicată dedusă (peste 3000 cal.) provine în principal din cantitatea foarte importantă de glucide care intra în compunerea rației alimentare a țăranului. Rezulta pentru căminele rurale un consum foarte ridicat de hidrocarbonați de carbon. Explicația ar putea fi:

a) consumul ridicat de glucide provenind majoritar din cereale – ceea ce relevă resurse alimentare puțin variate, consumul mare de glucide compensând carențele calitative;

b) rația ridicată de glucide corespunde unei nevoi reale impuse de volumul ridicat de muncă cerut de sistemul agricol autarhic în care se folosește numai munca brațelor membrilor familiei, muncă făcută în condiții tehnice rudimentare, în lipsa dotării tehnologice, ceea ce presupune un efort suplimentar și petrecerea majorității timpului în aer

²⁰ D. G. Georgescu, *L'Alimentația de la populația*, în „La vie en Roumanie”, București, 1940, p. 211: „Alimentația în care predomină alimentele de origine vegetală este caracteristică pentru populația noastră rurală”.

liber, într-un climat cu mari variații de temperatură și consumuri calorice mari)²¹.

În linii generale rația calorică medie este mai ridicată în regiuni predominant sau exclusiv agricole în timp ce în zonele mai puțin propice agriculturii (terenuri agricole reduse) rația calorică este cea mai scăzută.

În majoritatea comunităților rurale studiate, cca 80%, (excepție Transilvania, Banat – peste medie, Bucovina în jurul valorilor medii) s-a observat predominanța alimentelor de origine vegetală în totalul kaloriilor consumate zilnic²².

În ceea ce privește alte categorii de alimente vegetale trebuie acordat un loc relativ important cartofului și leguminoaselor uscate, fasolei, linteii și mazărei, ingredientele de bază, alături de varză (curechi) în alimentația a cca. unei jumătăți de an (zilele de post de peste an care, însumate, acopăr jumătate din întinderea anului).

Consumul cartofului și al leguminoaselor era mai ridicat în Moldova, Dobrogea și Bucovina, regiuni în care, în special cartoful, furnizează cca 9,3% din totalul proteinelor, 16,1% din totalul glucidelor și 12,1% din totalul kaloriilor consumate²³.

²¹ *Ibidem*, p. 227: „Rația calorică documentată a fost de 3682 calorii. Diferență de 1282 calorii (față de rația teoretică de întreținere, 2400 cal.), împărțită la 8 ore de muncă (dar țaranul lucra frecvent 14 ore zilnic!) dă un consum mediu de 160 calorii pe oră de muncă. Raportat la scara de clasificare propusă de comisia tehnică a *Comitetului de igienă a Națiunilor Unite*, acest supliment plasează agricultorul român în categoria activităților ce depășesc cu puțin limita inferioară a unui efort intens. Principiile nutritive: un larg consum de grăsimi, rația zilnică de grăsimi situându-se ușor sub limită. Din contră rația de proteine este cantitativ excedentară. În schimb sub aspectul calității proteinele care intră în regimul alimentar al populației rurale nu corespund unui regim bine echilibrat. De la regiune la alta rația alimentară variază calitativ. cifrele cele mai ridicate pentru proteine se întâlnesc în Transilvania (calitate ridicată a alimentului și un consum sensibil superior cantitativ) în timp ce în Dobrogea proporția de hidrați de carbon este mai ridicată față de alte regiuni”.

²² *Ibidem*, p. 231; în consumul de proteine s-a constatat predominanța cele de origine vegetale (70-71 %, mai dificil și incomplet asimilate), abia 29 –30% fiind de origine animală. Dacă proteina vegetală este mult mai slab asimilată de organismul uman această indică de fapt un consum real mult mai sărac în proteine decât cel estimat inițial. Cerealele conțin 3/5, adică 59,4 %, din totalul proteinelor ce intră în consumul populației rurale. Din acestea porumbul reprezintă mai mult de jumătate și constituie sursa principală (33,2 %) de proteine. Dar proteinele provenind din porumb sunt de calitate inferioară din punct de vedere alimentar. Porumbul constituia alimentul de bază în 4 regiuni ale țării: Muntenia, Moldova, Oltenia și Bucovina (unde furnizează peste 40 % din totalul proteinelor și peste 50% din calorii, mai puțin în Bucovina unde procentajul este mai mic: 45,8 %).

²³ *Ibidem*, p. 232.

Fructele și legumele proaspete își aveau locul în dieta tradițională dar utilizarea lor era condiționată și limitată la o jumătate de an, perioada de fructificare, de rodire și recoltare (din mai – fragi, cireșe – până în octombrie – mere, gutui, pere, în lunile de toamnă – iarnă sporadic mere, pere).

Consumul de zahăr era atât de scăzut că, practic, aportul său alimentar tindea spre zero. Consumul zahărului de sfeclă este foarte redus: 1,5% din totalul glucidelor. Ori, zahărul era un produs obținut exclusiv din comerț, trebuia cumpărat și, probabil, nu era foarte ieftin, din moment ce nici cultura sfeclei de zahăr nu avea o extindere deosebită, planta fiind printre ultimele, și cele mai recente, plante introduse în cultură în țara noastră. Mult mai important era în trecut consumul mierii, de care Moldova, ca de altfel toată țările române, nu ducea lipsă²⁴.

Din punct de vedere al alimentației rezistența specifică rasei este destul de mare: s-a observat aceasta și din faptul că țăranii desfășurau munci foarte grele având în acest timp o alimentație săracă.²⁵ Se aprecia că alimentația cu acest specific, având caracter permanent și propagându-se în timp la generații succesive ar fi determinat în mod necesar o fragilizare a indivizilor și subminare a sănătății și rezistenței națiunii. Din contră, indivizii și națiunea au rezistat tocmai pentru că au fost adaptabili la schimbări și la situații de criză²⁶.

Sursa principală a proteinelor animale o constituie carnea (cca. 50%), laptele și derivatele sale. În zone de munte, precum Bucovina,

²⁴ Mai târziu a ieșit vădrăritul. Se plătea zeciuială la ceară și miere de fiecare stup o *para*; și la 50 de stupi se lua unul pentru Domnie, ceea ce arată că un stup de albine prețuia prin sec. XVIII-lea cam 50 *parale*. Boierii vechi se ocupau mult cu stupăritul având priseci atât în Moldova, mai cu seamă în județul Vaslui, cum și în Muntenia, marca județului Mehedinți fiind un stup de albine; făceau dese danii de priseci și locuri de priseci și Domnia putea scuti pe boeri de o seamă de stupi, căci era darea către domn, stupăritul (deseatina). După obiceiul țării, un stăpân de moșie, când avea a-și trage dijma din veniturile moșiei avea drept să ia din 50 stupi unul sau altfel o para de stup. După izvodul de ridicătură (unde se prevedea darea boerilor deseatina era pentru stupi cam 4 bani la sfert de stup, sau 24 bani pe an (Apud Nicolae Iorga, *Documentele casei Calimachi*, vol. II, p. 82).

²⁵ Dr. N. Gh. Cădere, *op. cit.*, p. 42.

²⁶ *Ibidem*, p. 84: „Românii vechi erau atât de puțini bolnavi încât dacă ar fi existat doctori în acele vremi ar fi tras mâța de coadă. Cronicarul polon Oricovrű numea pe români sălbateci pentru că nu sunt niciodată bolnavi. Obiceiul pământului din vechime era: când unul din membrii familiei se bolnăvea mai greu, vara era scos afară pe prisă. Cine trecea trebuia să întrebe de ce este bolnav și era dator să spuie dacă își aduce aminte de la el de acasă sau dacă pe la cunoscuți fusese cineva bolnav de o așa boală și ce leacuri luase. Medicii din acea epocă, ca și babele dădeau aproape aceleași doctorii, băuturi, alifii și ierburi. Și medicina doctorilor greci se asemena cu rețetele babelor, până la începutul sec. al XVIII-lea”.

laptele furnizează predominant cantitatea de proteină animală: „Dacă ai vacă cu lapte și porc tăiat de Crăciun, ești fără grija mâncării”²⁷.

În condițiile în care în perioadele mari de post²⁸, în toate regiunile, se consumau importante cantități de bureți, ciuperci, mai puțin melci, scoici putem spune că un procentaj semnificativ din cantitatea de proteine era susținut de alimentele de post, mai ales vegetale (bureți).

Uleiurile vegetale, extrase din semințe de dovleac, cânepă sau floarea-soarelui se consumau mai ales în trei regiuni Basarabia, Dobrogea și Moldova. La acestea se adăugau nucile care, pisate, erau folosite în mâncăruri, chiar la prăjit²⁹.

Facem o prezentare sumară a ingredientelor naturale autohtone ce au intrat în compunerea felurilor de mâncare care au constituit în trecut dieta tradițională.

Semințele (cerealele, leguminoase uscate etc.) erau prelucrate primar prin zdrobire (*pive*), măcinare (*râșniță*, moară), înmuiere, fierbere (grâul bătut în puiă, apoi fiert și îndulcit, știuleți de *porumb în lapte*³⁰ fierți cu sare, boabe de porumb matur fierte, consumate ca atare sau și coapte, *păsatul*, *cirul*, *terciul*, *chisălița*, *mămăliga*, *balmușul* etc.), coacere (*turtele* nedospite).

Majoritatea semințelor se puteau consuma cu o preparare minimală, coapte: porumb, linte, bob, mazăre, cânepă, dovleac, năut (*nohăt*), floarea-soarelui etc.). Unele se consumau și crude: grâul *în lapte*, bob, mazăre, cânepă, floarea-soarelui, dovleac, gule, ceapa, usturoi, varza, rădăcinoase etc.).

Atât toamna cât și primăvara, când se curăță grădinile, se coc în jarul gunoaielor (buruienilor) arse cartofi („barabule”). Astfel, în timp ce munca e în toi (să nu uităm că sunt două perioade ale anului aglomerate cu munci agricole, deci timpul alocat preparării hranei este redus!), fără efort și fără a fi supravegheată se pregătește și mâncarea: cartofii copti

²⁷ Nicolae Cojocaru, *op. cit.*, p. 87.

²⁸ Simion Hîrnea, *Datinile și obiceiurile noastre de la sărbătorile Paștelor*, Focșani 1931, p. 2: „În postul mare tot creștinul postește cu multă dragoste cele șapte săptămâni. Înainte vreme (...) tot satul, cu mic cu mare, respecta cu trageră de inimă posturile, mai ales postul mare (...) Iar de se întâmpla să se înfrupte cineva cu de dulce era privit de toți ceilalți ca un netrebnic și păgân, om care spurcă legea creștină”.

²⁹ Informații de teren, Eva Giosanu, com. Cotnari, jud. Iași, 2000.

³⁰ *Eadem*. Determinarea gradului de maturare a porumbului verde, apreciat ca *porumb în lapte* sau *porumb în ținte*, se făcea prin *cercare cu unghia*: se apăsa cu unghia degetului mare oblic pe boabele știuletelui și dacă ieșea lapte era *porumbul în lapte*, numai bun de copt pe jar sau fiert cu sare. Dacă la apăsare boabele erau relativ tari și se cunoștea germenul plantei se zicea că porumbul e *în ținte* și nu peste mult timp va fi copt, gata de recoltat.

vor fi scoși pe rând din jar și mâncați cu sare, simpli sau cu malai (sau mămăligă rece), uneori și cu câțiva căței de usturoi.

Tot copt, în spuza din vatră, se mănâncă, în posturi mai ales, bostanul alb (dovleacul). Uneori putea fi fiert, dar își mai pierdea din gust. Se consuma ca atare (copt, fiert) sau cu mujdei.

Primăvara, la curățatul și lucratul grădinilor se scot din pământ *gule*, tuberculii unei plante spontane (crește până la 1,5 m), foarte dulci și plăcuți la gust. Gulele nu sunt mari dar se găsesc din belșug și sunt fragede din cauza statului în pământ peste iarnă. Se mănâncă până la momentul când încep să le dea colțul³¹. Au statut de trufandale.

Prin prelucrare primară din semințe se obțin făini grosiere (*crupe*)³² sau fine (făina propriu-zisă). Crupele de porumb se fierbeau și se consumau în combinație cu grăsimi vegetale (julfă – jufă – juflă, oloi de dovleac, oloi de cânepă), lapte (pâsat – pâsat cu lapte dulce), cu dovleac (la prepararea covașei, la Sf. Andrei) sau se foloseau la prepararea unor alimente complexe precum *găluște cu crupe* (sarmale), *chișcă* (caltaboși) cu crupe. Crupele³³ se obțineau prin râșnire la râșnița de mână.

Grâul fiert constituie un aliment arhaic, dovadă fiind și tehnologia foarte simplă de preparare. Bine muiat, grâul fierbe repede și ușor. Combinația cu miere de albine, zahăr mai târziu, face din acesta un aliment plăcut, sățios, consistent. Cu denumirea de colivă este cunoscut ca aliment ritual (ritual de înmormântare) și cultural (cultul morților)³⁴. De fapt, după cum vom prezenta și așa cum o dovedește practica curentă, alimentele rituale și culturale la orice populație, sunt cele de factură arhaică cu o semantică și un simbolism consistent, profund, ce țin de marea vechime a alimentului și de îndelungata sa carieră. Aceste alimente au și modurile

³¹ *Eadem*, sat. Munteni, com. Belcești, jud. Iași, 2000.

³² *Les littératures populaires*, XXII, Paris, 1886, p. 332: „La galette de sarrasin ou blé noir est plus en usage que le pain. Dans certains pays, au lieu d'envoyer le blé noir au moulin, on le moud dans un petit moulin à bras, qui est généralement attache a une poutre du grenier”.

³³ Dimitrie Dan, *Comuna Straja și locuitorii ei*, Cernăuți, 1897, p. 31: „Tot în tindă se țin marile poloboace cu curechi, pepeni și must de mere uscate... râșnița în care se râșnește câteodată făină de păpușoi, mai adese însă crupele... Mai că fiecare gospodar are o piuă de lemn cu pilug din același material. În ea se pisează grâul, mălaiul măruntel...”

³⁴ Simion Hirnea, *op. cit.*, p. 5: „În ziua de sfântul Toader, -săptămâna întâia din postul mare, intră prescurile. Atunci fiecare femeie își poartă prescurile ...merge și duce la biserică o pereche de prescuri și colivă, iar preotul le slujește, pomenind pe cei pentru care au fost aduse. De atunci tot postul, în fiecare sâmbătă, trebuiesc aduse câte o pereche de prescuri până în Joia mare de lângă Paști, când ies prescurile. Se aduce atunci la biserică, pe lângă prescuri și colivă, un talger, o căniță și un colac, precum și mâncare pregătită, căci după slujbă se pune masă în curtea bisericii pentru pomenirea celui răposat”.

cele mai simple de preparare, ceea ce ne-ar asigura și mai mult de vechimea lui căci este un argument că, demult, foarte de timpuriu, a putut fi preparat alimentul în forma pe care o are alimentul ritual (cum este cazul turtelor de pâine nedospită, a grâului fiert). Coliva de grâu, potrivit tradiției creștine³⁵ este pusă în legătură cu sf. Teodor Tiron și ar fi intrat în alimentație în sec. IV, pentru paza postului (mâncând colivă creștinii se puteau feri de mâncărurile întinate prin jertfe idolești). Coliva a devenit apoi, prin comemorarea minunatei întâmplări, aliment festiv și ritual. Căpătând acest statut s-a impus apoi în practica culturală ca aliment – ofrandă în cultul morților. Valențele simbolice ale colivei sunt deosebite și au fost semnalate de cercetătorii în domeniu.

Făina de mălai sau *popușoi* (porumb) se folosea la prepararea *cirului* (*pâsat, păsat*) cu apă sau lapte, *balmoșului* (fiert cu zer de oaie), *chisăliței, mălaiului, alivencilor, mămăligii, turtelor*. Încă se adăuga la prepararea altor alimente ca ingredient dar în cantități mici: la omletă (*scrob*) pentru ca aceasta să crească și să fie crescută, la prăjit pește pe plită sau în *oloi* etc.

Varietatea alimentelor în care participă porumbul nu se explică prin cariera istorică scurtă pe pământ românesc a acestei plante ci prin adaptarea rețetelor vechi ale meiului (*malai*). Meiul, cereală de bază în alimentația țărănească până la încetățenirea porumbului, folosea la prepararea mămăligii și păsatului pentru masa cotidiană. Introducerea porumbului în cultura și alimentația tradițională a avut și urmări neplăcute: apariția bolilor digestive. Consumul porumbului alterat (cules prea curând, depozitat incorect și mucezit de la umezeală sau măcinat și depozitat grămadă în cantități prea mari) a dus la apariția pelagrei³⁶.

³⁵ Pr. Gavril Bighigean, *Sărbătorile băbești*, Lugoj, 1926, p. 24: „Acest sfânt (Sfântul Teodor Tiron – Sf. Toader) s-a arătat episcopului de Constantinopol și i-a spus să învețe poporul să mănânce grâu fiert cu miere (colivă) ca să nu se spurce cu mâncările jidovești cu care îi silea împăratul Iulian (pe la anul 362)”.

³⁶ Primele manifestări de pelagră au apărut la unii în primăvara anului 1906 și s-au datorat consumului de „*păpușoi dat de milă*” la 1904, adică „*faimosul păpușoi american*” La copii de 5-6 ani, născuți în 1905-1906 s-au observat „*fenomene pelagroase, deși părinții nu avuseseră pelagră*”. Gospodari cu stare au devenit pelagroși în 1906 după ce au consumat „*popușoi cumpărat, din cei aduși de milă*” (în fapt vânduți țărănilor). Un asemenea gospodar spunea că „*popușoi aveau un fel de oloi iute de te otrăvea la inimă și se întindea mămăliga parcă era cu clei. (...) Reiese că pelagra își are cauza în alimentația cu porumb stricat*” (fie cules prea verde și neuscat, fie mucegăit în grămezi, fie din făina măcinată în cantități mari și depozitată în condiții improprii, căci, adaugă medicul citat „*înainte de domnia lui Nicolae Mavrocordat, în timpul căruia s-a introdus porumbul, n-am avut pelagră. (...) Pe la 1830 au apărut*

Alături de mei s-a cultivat și folosit odinioară foarte mult *hrișca*, cereală nepretențioasă dar slab hrănitoare și care acum a dispărut din culturi.

Dacă *mămăliguța* s-a menținut în consum și prepararea ei este cunoscută de toată lumea (mai ales mămăliga pripită; mămăliga fiartă îndelung la foc, „coaptă” pe foc este preparată azi rar, poate și pentru faptul că la cele două moduri de preparare era folosită făina de porumb din soiuri diferite, una din făini impunând chiar o fierbere prelungită).

Mămăliga³⁷ caldă se consuma cu diferite alte alimente, combinația cu brânză fiind parcă cea mai reușită și mai proprie. Cu mămăliguță caldă *prinzi la inimă*³⁸. Brânza proaspătă (caș) frământată cu sare sau cea de puțină sau burduf (bătută pentru iarnă) nu lipseau decât în zilele de post de pe masa țăranului. În mămăliguța fierbinte răsturnată pe fundul de lemn de pe masă se făceau cuiburi cu brânză, care se topea la căldură și era consumată cu poftă.

De amintit și *boțul cu brânză*, sau *ursul de mămăligă* cu brânză: se făceau din bucăți de mămăligă caldă frământată cu brânză sau cu brânza pusă la mijloc. Dacă mămăliguța era rece sau spre răcire, boțul (ursul) se cocea pe plită sau se punea pe sobă la cald pentru a fi mâncat mai târziu. La prepararea mămăligii se lua ades din ceaun *cir*. În cir fierbinte se adăuga oloi și, eventual zahăr (miere) sau numai brânză de puțină. Uneori în cir se puneau bucăți de mămăligă și se consuma ca atare. Cirul fierbinte cu oloi era atât aliment cât și medicament: mai ales iarna și primăvara cei răciți sau gripați consumau cir fierbinte, cu atât mai mult dacă aveau dureri de gât. Și ades era eficient și avea efect imediat. În trecut în hrana armatei un loc important îl ocupa brânza, alături de mămăligă.

Din mămăliga frământată cu făină de grâu se fac turte coapte în vatră. Cea rece se coace pe plită, se prăjește în oloi, se frământă și se folosește la *balmuș* (se prăjește în grăsimi apoi i se adaugă brânză de puțină). Balmoșul se face și vara din făină de porumb fiartă în *zăr*, la consistența unei mămăligi, după care i se adaugă brânză de oi.

Mămăliguța rece era păstrată pentru mâncare: se consuma ca atare la borșuri sau se prăjea pe plită (se tăiau felii de mămăligă și se coceau pe

primele cazuri de pelagră și nu ar fi apărut dacă în locul grâului, orzului și hrișcei de altădată nu s-ar fi introdus porumbul în alimentația zilnică”. Pe de altă parte, s-a constatat că „în zonele de munte, unde se cultivă popușoiul hângănesc, care se coace foarte repede, sunt puțini pelagrosi”. Cf. Dr. N. Cădere, *op. cit.*, p. 31- 32.

³⁷ N. Cojocaru, *op. cit.*, p. 87: „Pâine nu se mânca decât la sărbătorile mari. În restul anului se consuma tot timpul mămăligă de porumb simplă sau amestecată cu cartofi, alivenci și mălai, preparate tot din făină de porumb și făcute la cuptor”.

³⁸ Informații de teren, Eva Giosanu, sat Popeni, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000.

plită) sau în tigaie pentru *balmoș* (mămăliga era frământată cu mâna și prăjită în tigaie cu grăsimi de porc sau untură apoi se adăuga brânză de puțină –era o mâncare de iarnă, foarte gustoasă). Balmoșul (balmuș) preparat vara se făcea cu zer: se fierbea o mămăligă, folosind zerul în locul apei, iar la sfârșit se adăuga brânza.

*Malaiul*³⁹ era preparat înainte-vreme pentru servit la nunți, cumătrii, praznice. La Sf. Toader, când se făcea și pomenirea morților, se coceau mai multe *malaie* pentru consum cotidian („pentru o săptămână”) întrucât era începutul postului mare, când se gătește puțin, se muncește mult (este din ce în ce mai puțin timp de gătit) iar malaiul poate constitui singur o masă (frugală, cum este masa țăranului în perioada amintită).

Pentru a face *malai*⁴⁰ se fierbea bostan alb, tăiat cuburi; cu această fiertură se opărea făina de porumb. În compoziție se adăuga ceapă călită, sare. După așezarea compoziției în tăvi, în strat subțire, se acoperea – „muruia” – cu un terci din făină de grâu, apoi se dădea în cuptor. Se coceau mai multe malaie odată⁴¹. Se practica și coacerea malaiului pe frunză de varză, direct pe vatră. Singura „nenorocire” ce putea veni asupra gospodinei era „să-i crape malaiul!”.

Varianta de *frupt* sau de *dulce* a malaiului este *alivinca*, *alivanca*, care se face numai vara întrucât se prepară cu zer de oaie. La alivancă și proporția de făină de grâu este mai mare. În alivancă se adaugă ceapă călită și mărar tocat, deasupra, în tavă, se pune terci de făină de grâu, iar la scosul din cuptor se *muruieste* cu smântână⁴². La prepararea alivancei se folosea și lapte acru.

Semințele sunt folosite și în preparate elaborate: ca ingredient în umpluturi în combinație cu carne (în *chișca* – caltaboș, găluștele / sarmale) sau cu substanțe grase vegetale (*julfa*, *oloi de cânepă* sau de dovleac cu crupe fierte etc.).

Nelipsit din bucătăria tradițională este *borșul de crupe* (*de țărâțe*), ce se prepară și se consumă tot timpul anului. *Borșul de puțină* (borșul umplut), foarte sănătos și plăcut la gust, este ingredientul folosit la prepararea dietei curente: de la masa țăranului nu lipsește borșul, considerat

³⁹ Bela Bartok, *Cântece populare românești*, București, 1913, p. 234:

„Pe drumuțu'n delungat / merge domnul malai cald
Și cu doamna mămăligă, / amândoi într-o tiligă!”.

⁴⁰ N. Cojocaru, *op. cit.*, p. 88: „Unele gospodine puneau în mălai și făină de sâmburi (de dovleac) sau mac și atunci să tot fi mâncat așa delicată.”.

⁴¹ *Ibidem*, p. 88: „Sâmbăta, de obicei fiecare bună gospodină își pregătea hrana casei (...) făcea un cuptor de mălai și alivenci, mai dihai ca turta dulce (...)”.

⁴² Informații de teren, Eva Giosanu, sat Popeni, com Pipirig, jud. Neamț, 2000.

fel principal, iar pe lângă borș, fie ce-o fi „numai borșul să nu lipsească”⁴³. Borșul este un aliment vechi, de tradiție: și aici intervine mecanismul arhaic de denominalizare: ingredientul (partea) și alimentul (produsul finit) poartă același nume, precum în cazul sumanului (material și haină).

În culturile tradiționale acest mecanism semnalează elemente arhaice. Într-o altă lucrare semnalăm pentru francezi un caz asemănător: termenul *meulière* era folosit atât pentru pietrele de moară cât și pentru roca din care se confecționau aceste pietre (în regiunea în care se confecționau de sute de ani pietrele de moară).

Condimentarea borșului crud (umplut) se face din momentul preparării, în chiup (bâdâi) cu crenguțe de vișin, pangică sau rozmarin (reg. Galați). El folosește atât la pregătirea mâncării (la borșul sau zama de carne, borșul de fasole, de cartofi, de *bureni* – *buruene*) cât și la tratament (leac natural). Ingredientele pentru borșul umplut: făină de porumb, tărațe de grâu (în proporție de 3:2), apă.

Din informații documentare și bibliografice reiese faptul că *pâinea* era un aliment consacrat sărbătorii⁴⁴ (este denumită *fruntea* sau *cinstea mesei*, bobul de grâu fiind *fața lui Hristos*⁴⁵), pentru consumul cotidian folosindu-se mămăliga – fiertura de mei, ulterior de porumb (popușoi)⁴⁶.

Făina de grâu a fost utilizată din vechime la prepararea pâinii, sub formă nedospită și dospită. Cea mai veche formă de pâine de grâu este *pâinea nedospită*, cunoscută sub formă de *azimă* (pâine) și *turtă*. Turtele foarte subțiri din aluat nedospit care se puteau coace și la soare au fost documentate pentru zone din Africa de nord: în zonele calde (tropicale, subecuatoriale) la soare, întinse pe pietre sau mărăcini. Forma veche de pâine, fără ferment, coaptă la soare, pe pietre fierbinți, pe vetre sau în cuptoare a fost documentată la diverse populații ale globului; ea a rămas în practica alimentară ca o relicvă, frecvent ca aliment ritual, cu funcție

⁴³ *Eadem*.

⁴⁴ *Frământături de limbă: „Pâinea și mămăliga*

-Bună dimineața, călcăie crăpate!

-Mulțumim, nesațiul casei!

-Bună dimineața, sațiul casei!

-Mulțumim, cinstea mesei!”

⁴⁵ Informații de teren, Eva Giosanu, com. Erbiceni, jud. Iași, 2001.

⁴⁶ Dimitrie Dan, *op. cit.*, p. 18-19: „Înainte nu se semăna prin aceste locuri păpușoiu, ci numai pâine albă (grâu), iar pentru mămăligă se aducea mălai mărunțel din țară. Hrana locuitorilor consta pe atunci mai mult din cămuri de vite. (...) Mori nu erau, de aceea avea fiecare casă o râșniță de mână. (...) Pe horn stă de regulă o covățică sau o scafă cu făină de popușoi, ca făina să fie caldă, căci atunci mămăliga fiartă din ea este mult mai bună, decât când făina se aduce rece de afară”.

simbolică (cum este cazul *turtelor cu julfă* – *pelincile Domnului* la români, a azimilor evreiești – folosite la *Sărbătoarea Azimilor* și a pâinii euharistice utilizate în cultul catolic).

Pâinea cu ferment⁴⁷ a fost descoperită ulterior și se pare că este destul de veche și a folosit inițial un ferment obținut din plante⁴⁸. Asocierea pâinii care crește sub puterea fermentului cu conceptul de fecunditate a avut drept consecință tabuizarea preparării pâinii de către bărbați: doar femeii (masa „madre”⁴⁹ – marea zeiță) îi este permis să o facă, pentru că în creșterea sub puterea plămădei este un mister comparabil cu cel al maternității. Se poate vorbi de „o semantică a comportamentului față de pâine”⁵⁰.

Încălcarea acestui tabu era pedepsită probabil pentru că până în zilele noastre în zone de munte s-a menținut o veche credință ce se regăsește în povestirile populare despre timpul când „Dumnezeu și Sf. Petru umblau pe pământ” (În Bucovina, se zice, femeia avea voie să-și bată bărbatul cu mangalul. Pentru că ea a considerat că un par ar fi mai bun, întrucât ar bate bărbatul mai bine, fără să-i scape vre-un locșor nelovit, Dumnezeu, de mila urgisitului bărbat, i-ar fi luat femeii acest drept asupra bărbatului)⁵¹: unele femei bătrâne cred că au dreptul o dată pe an să-și bată bărbatul, fără a fi pedepsite. Dar să-l bată numai cu cociorba, la Crăciun, la copt. Mai mult, bărbatul nu are voie să protesteze, să se mânie, dar poate să se ferească. Dar cum el pregătește

⁴⁷ Cea mai veche pâine dospită cunoscută în Europa este datată 1800 ani î. Hr. și a fost descoperită la Montdsee (Austria). Cf. Acad. Ștefan Bălan și colab., *Dicționar cronologic al științei și tehnicii*, București, 1979, p. 459.

⁴⁸ Assunción Lizarazu de Mesa, Rosario Pérez Martín y Marta Marcos: *La exposicion „El pan de cada dia” del Museo de Salamanca*, in *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1980, Madrid: „Esta masa madre, que la persona que la preparaba solía repartir entre distintas casas, se amasaba en un barreño mezclando con agua y sal la cantidad de harina necesaria para hacer un pan, hasta conseguir una especie de bola que se dejaba reposar de un día para otro. Para propiciar la fermentación era costumbre bendecirla con la siguiente fórmula: *Dios te crezca. Dios te bendiga, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, Amén*. La fermentación del pan se asoció en toda Europa con la fecundidad”.

⁴⁹ *masa madre* – marea mamă.

⁵⁰ O. Văduva, *Pași spre sacru*, București, 1996, p. 63: „Nu mai puțin semnificativă este adăugarea fermentului. Simbol al forței vitale, prin care aluatul capătă viață, *răsare, înfloarește, crește*, fermentul *învie* coca – ea dospește, devine vie. Coca reia, astfel, drumul grăuntelui semănat care *răsare, înfloarește, crește, ființă vie...*”.

⁵¹ Șt. Șt. Tuțescu, *O parte din sfinții poporului*, 1908, p. 59: „Mai înainte vreme, când umbla Dumnezeu și sfântul Petru pe pământ, se zice că femeia avea și ea dreptul să bată o zi pe an pe bărbat”.

lemnele pentru foc e greu să scape. Are o singură soluție: să se poarte frumos, cu grijă să nu mânîie pe mînuitoarea cociorvei⁵². Este aici, poate, o reminiscență a comportamentului arhaic față de femeia ce *oficiază la altarul familiei*, „masa madre”. Gesturile femeii întăresc această impresie: când *se apucă de copt* femeia se *însamnă pe chip cu sfînta cruce*. Când începe să cearnă făina în covată, în cruce desparte făina ca să pună maiuua la mijlocul făinii, cruce face după frămîntat (își *închină aluatul* făcînd o cruce⁵³ deasupra lui), cu cruce înseamnă cuptorul înainte și mai ales după ce a pus aluatul în el. La scoaterea din cuptor *se închină* pâinea. Cruce se face cu cuțitul pe pâine înainte de a o tăia (femeia pregătește pâinea, bărbatul o împarte; pâinea se frînge pentru mîncare, de tăiat o tăia numai bărbatul și numai după ce-i făcea cruce cu cuțitul) și cu cruce se înseamnă cel ce mîncă din pâine.

Țărăncile romînce au folosit un ferment din vița de vie: vinul (drojdia de pe mustul în fierbere) sau chiar din plămădă din frunze de vie dospite⁵⁴. Există și astăzi femei în vîrstă care, în lipsa drojdiei din comerț, strîng drojdia de pe vin și frămîntă cu ea apoi, din aluatul crescut, cu ferment, prezervă o parte, sub formă de turtițe uscate, pentru viitoarele frămîntături⁵⁵. Muiate în apă caldă turtițele acționează ca o drojdie slăbuță. Din aluatul de pâine se prepară atît formele și tipurile curente de pâine cît și pâinea rituală, festivă, ceremonială, cu formele consacrate. Din aluatul dospit se făcea *pâine coaptă pe vatră, în cuptor sau în tuci*, fiecare fel avînd gustul său. Din același aluat se coceau turte pe vatra cuptorului sau pe plită. Acestea erau mîncate ades cu miere de albine deasupra și constituiau o mîncare (o masă).

Din aluat dospit de făină de grâu și făină de porumb (într-o proporție mare) se făceau *pogace*, turtițe (din făină de grâu și porumb) rotunde, destul de groase, coapte în vatră sau pe plită. Ades aluatul se făcea numai de făină de grâu și apoi se frămînta în făina de păpușoi, încorporînd-o treptat. Turtele cu făină de porumb rămân moi. Un mod arhaic de coacere era cel pe vatră: pe vatra liberă, după ce ardea bine focul (eventual după prepararea mîncării) se trăgea deoparte jarul ars sau cenușa fierbinte, se curăța vatra și imediat se pune pe ea pogace sau turte și se coceau.

⁵² Informații de teren, Eva Giosanu, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000.

⁵³ *Les littératures populaires*, XXII, Paris, 1886, p. 331: „On entame toujours le pain en faisant un signe de croix avec le couteau.

⁵⁴ Informații de teren, Eva Giosanu, com. Cotnari, jud. Iași, 2000.

⁵⁵ *Eadem*, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000.

O gamă largă de umpluturi (ceapă, dovleac, cartofi, brânză de vaci, de oi, urdă, magiun, nuci pisate, mac măcinat sau opărit – mai ales în zonele de munte, în Bucovina – fructe fierte și scăzute – mere, pere –, coloniale: cacao, cafea de năut sau de cicoare etc.) transformau turtele în plăcinte. *Ceapa călită*, uneori și cu condiment iute, cu piper (fără zahăr!) face din plăcinta cu ceapă coaptă pe plită să fie un fel deosebit de mâncare, apreciată în mod special de cunoscători. *Plăcinta cu cartofi*, fierți în prealabil, frământați cu mână și îndulciți puțin este plăcută și apreciată mult mai ales de copii și bătrâni. *Plăcinta cu varză murată (vărzări)*, călită mai întâi în oloi de cânepă sau bostan, „sau, barim, în oloi de răsărită” este una din bucatele cele mai gustoase. Apreciată era și plăcinta cu bostan (putea fi fiert sau copt în prealabil).

În fruntea plăcintelor stă apreciată plăcintă cu brânză: cu brânză de vaci îndulcită, cu brânză bătută de oi sărată sau iute, cu urdă ea a ajuns să domnească în forma plăcintei *poale-n brâu* moldovenească. Și este cu adevărat moldovenească întrucât numai moldovencele își sumețeau în brâu poalele catrinței. Pentru cei ce n-au avut cu ce umple aluatul *plăcinta proastă* sau *a săracului*⁵⁶ este destul de bună: pe foaia întinsă de aluat se pune oloi și se presară zahăr apoi se *pătorește*. Din ea se face plăcintă și se coace pe plită sau se face învârtită în tavă.

Mai recentă decât plăcintele sunt cozonacii. Există și variante (rețete) de post: culoarea le este dată de bostanul fiert și terciuit cu care se opărește o parte din făina de frământat. În trecut se cultiva în grădini șofranul, folosit atât la vopsit ouă, textile, cât și colorant alimentar la cozonacii de post și chiar și la cei de fruct. Reușita cozonacului ținea de calitatea făinii și, în egală măsură, de dibăcia gospodinei. În trecut cozonacii se făceau cu multe ouă: „puneai și 25 ouă la oca de făină”⁵⁷. Cozonacii reușiți aveau „o palmă jumate înălțime”. Se făceau *cozonaci umpluți* (cu umplutură de nuci, brânză, cacao, mac – „babe” în Bucovina) și *cozonaci bătuți*. *Cozonacii bătuți* sunt astăzi aproape necunoscuți: aluatul se făcea foarte moale, curgea, de aceea nu se frământa ci se bătea cu cantul palmei. Erau puși în tăvi cu pumnul: ieșeau foarte pufoși, înalți de două palme. Foarte puține femei le știau secretul, pe care nu-l spuneau cu nici un chip. *Coptura* reușită impunea gospodina în comunitate (câștiga în valoare ca statut social), întrucât era o competiție tacită, asiduă și perpetuă pe terenul preparării bucatelor, iar statutul de bună gospodină impunea, era valoros și, deci, foarte jinduit.

⁵⁶ *Eadem.*

⁵⁷ *Eadem.*

Preparatele festive și rituale sunt colacii rotunzi (colăceii, colacul de nuntă, colacii de dat pe lumânări, colacii de botez, colacii pentru urători), sfințișorii (mucenicii), pomenile (colaci, păsări, scară, opturi, jugul etc.)⁵⁸, pasca și cozonacii. Pasca era din aluat de pâine cu brânză, indicând prin aceasta o combinație tip arhaic de ingrediente primare, iar crucea cu care era însemnată o destina unei întrebuințări rituale, o închina divinității ca jertfă de pocăință ce înlocuia mielul jertfei, mielul pascal⁵⁹. Întrucât pasca se sfințea la biserică în ziua de Paști era neapărat să iasă coptura bună, altfel gospodina ieșea de răs în sat⁶⁰. Pasca era anturată obligatoriu de ouă roșii.

Din aluat nedospit se pregătesc turtele pentru alimentul ritual „*pelincile Domnului*” – un aliment arhaic *creștinat*. S-a practicat în mediile țărănești și prepararea unui fel de prăjitură din turte nedospite (forma arhaică a pâinii) cu fructe, asemănătoare cu preparatul modern, rafinat *plăcinte în foi*. Același aluat nedospit era întrebuințat la prepararea *colțunașilor* (*căltunași*): aceștia erau de fapt un fel de plăcinte (pliate o singură dată) cu brânză, uneori și cu *povirlă* (*magiun*) de fructe și apoi fierte în apă cu puțină sare. Prin ingrediente și tehnica de preparare acest fel se revendică grupele alimentelor arhaice.

În afară de săptămânile de harți, în restul timpului din 7 zile ale săptămânii se posteau 2 sau 3. Acestea, adunate cu perioadele compacte de post (cele 4 posturi) fac ca zilele de post de peste an să echilibreze zilele de *dulce* (*de fruct, harți*). În perioadele *de dulce*, se sacrificau și se consumau anumite animale sau păsări. Prin gust și consistență carnea a fost totdeauna alimentul preferat. Când nu era posibil consumul ei cotidian se asigurau măcar mesele festive și ceremoniale. Pentru calitățile hrănitoare și organoleptice s-a practicat de timpuriu conservarea cărnii în vederea consumului ulterior la perioade variate de timp.

Între Crăciun și începutul postului mare (martie), timp de două luni – două luni jumătate, se sacrifică și consuma porcul⁶¹ îngrășat

⁵⁸ *Eadem*, com Cucuteni, jud. Iași, 2002.

⁵⁹ Simion Hîrnea, *op. cit.*, 1931, Focșani, p. 8: „De aceea în zilele ce urmează până la Paști peste tot satul plutește în aer plăcutul miros de pască și de cozonaci proaspeți. Mai demult nu se pomenea pe la noi de cozonac, și toată lumea făcea numai pască din grâu curat de casă, muncit de dâșii, dar acum au deprins a face și cozonaci”.

⁶⁰ *Ibidem*, p. 9: pască bună, frumoasă: „*halal de mâna care a făcut pasca asta!*” / pască rea, necrescută: a trudit-o cineva: „*Că biata pâine, a păzit-o Dumnezeu de secetă, de grindină, de vânturi mari și puhoae, numai de mâna cea ră n-a putut fi scăpată!* Femeile cată să nu dea prilej de răs în sat”.

⁶¹ *Les littératures populaires*, p. 339: „La viande la plus en usage est celle du cochon; il n'est guère du ménage, même pauvre, qui n'en tue un par an. Le lard sert à faire la

special pentru aceasta. Nu întâmplător pentru cea mai rece perioadă a anului s-a prevăzut consumul celei mai grase cărnii. Și dimensiunea animalului îl recomandă pentru lungimea perioadei de timp și pentru temperaturile scăzute.

Slănina⁶² afumată în podul casei sau în afumătoare, tochitura, costița afumată și cârnații sunt preparate cu vechime în dieta tradițională. Facem precizarea că în cârnați carnea se pune tocata „din bărdiță, că nu erau mașini ca amu”. Caltaboșii (chișca) cu crupe, toba (simplă sau în sânge), sângereții (deși este o interdicție de ordin religios de a nu mânca sânge de animal, totuși se colecta la tăiat sângele într-o strachină pentru a-l folosi la anumite preparate) se preparau pentru perioada sărbătorilor de iarnă.

Peste iarnă se prindeau *la șfac* iepuri, iar cei ce aveau puști împușcau, pe lângă iepuri, și câte-o capră (căprioară). Vânatul cunoaște moduri specifice de preparare, familiare mai ales celor ce dețineau o armă de vânătoare, pădurarilor. Și aici, funcție de zona geografică se întâlneau diferențe: carnea de căprioară era o raritate pentru cei din zone de șes, în schimb carnea de iepure de câmp sau cea de păsări sălbatice (precum: lișița, găscă și rața sălbatică, becaținele, graurii) constituiau suplimente alimentare importante. În zonele de șes puteau prinde păsări sălbatice și cei fără arme de foc⁶³.

La Paști și Crăciun se recomandă să se consume întâi pește (nu carne) pentru ca să fie omul ușor tot anul precum peștele în apă. În acest scop se păstrau la sare câțiva pești, atât cât *să guste fiecare* câte puțin. La fel se proceda și cu strugurii păstrați într-un beci sau pe pod pentru gustat la început de an nou. Peștele „(cu simbolistică aparte în religia creștină, dar și precreștină) și strugurii, cu bogată semantică simbolică creștină și precreștină (vinul mistic – sângele lui Hristos, *vița de vie* – simbol al fecioriei etc.)⁶⁴ sunt consumați ritual în astfel de contexte.

soupe, et est ensuite mangé chaude ou froid. Les boyaux font des saucisse et de la boudin.... La tuerie du cochon est une occasion de réjouissances entre voisins et amis; à peu près dans toutes les classes on s'offre de la saucisse et du boudin”.

⁶² *Les littératures populaires*, p. 340: „Les fèves cuites à l'eau et servies avec du lard fumé forment un mets très apprécié (...) on mange des oies vers le mois de décembre et de janvier”.

⁶³ Informații de teren, Giosanu Eva, sat Munteni, com. Belcești, jud. Iași, 1998: În nopțile senine, luminoase de toamnă unii presărau cenușă făcând roate largi, circulare pe pământ, în zona unui drum. Păsările sălbatice, zburând noaptea la înălțime, confundau pata deschisă la culoare, radiantă, de cenușă cu un ochi de apă și se lăsau din zbor. Atunci puteau fi prinse.

⁶⁴ *Biblia, Cântarea cântărilor* 2.15, 8.12.

La ieșirea din Postul Paștelui începe tăierea mieilor, cu greutate mică, putând fi consumați la câteva mese de către toată familia. În concordanță cu temperaturile în creștere este și dimensiunea animalului sacrificat, cei mai mari miei de tăiat cântărind în jur de 10 kg. Se făcea deosebire între mielul luat de la oaie și cel ce-a pus gura pe iarbă (al cărui buft nu mai era bun de *chiag*, sau dacă se folosea, totuși, trebuia spălat pe dinăuntru și dădea un cheag de calitate inferioară).

Primăvara devreme peștele are gust de mâl, dar după Rusalii, când se încheie sezonul tăierilor de miei, peștele este numai bun de mâncat. El va suplini alte cărnuri la masa cotidiană și chiar festivă. Deja în timpul verii puii scoși din primăvară sunt buni de gătit așa încât alături de pește, puii la țigla sau în ciulama constituie mâncare de sezon, mâncarea verii. Pentru toamnă, găștele îngrășate, rațele înlocuiesc puii în oala de gătit. Se prepară mâncăruri cu varză din păsări grase (rațe, găște). Toamna se alegea oile bătrâne îngrășate sau cârlanii de tăiat și se sacrificau⁶⁵. De obicei o familie tăia o singură oaie dar era posibil să taie și două, rar chiar trei *babane* (oi bătrâne). Dacă în unele zone ale țării s-a dezvoltat în timp un întreg sortiment de preparate din carne de oaie, tocana rămâne undeva între alimentele cu preparare sumară (oaia se porționează și se pune la fiert în întregime, până ce toate oasele se desfac de carne. Acestea se scot și se continuă fiertul până ce se sleiește rămânând carnea numai în seul ei) probabil între cele mai vechi feluri de mâncare din carne de oaie.

*Carnea*⁶⁶ se conservă în vederea preparării ulterioare (carnea și oasele de vită puse în saramură, oase afumate) sau pentru a fi mâncată ca atare (slănină la sare, slănină și mușchi, afumate). Untura de porc se păstra topită în vase de lut (pentru consum direct, mai ales în vestul țării, și pentru gătit) iar seul de vită și de oaie se păstra sleit în sloiuri ce se țineau agățate de grindă (în sloi se punea o ață, formând o ureche, de care apoi putea fi agățat). Vasele cu carne erau păstrate în încăperi reci. *Tochitura* era una din formele de conservare a cărnii peste an, cea mai sigură și mai îndelungată: carne (slănină și *macră* -mușchi) era tăiată bucăți (uneori felii de grosimea degetului) și era prăjită pe toate părțile în untură fierbinte, apoi se punea în borcane (chiupuri, gavanoase) de lut în straturi alternând cu costiță și bucăți de cârnați, de asemeni prăjite. După

⁶⁵ Dimitrie Dan, *op. cit.*, p. 50: „Cârlanii și o seamă din oile bătrâne se taie toamna pentru hrana casnicilor (...)”.

⁶⁶ *Ibidem*, p. 31: „(...) tot în pod se ține carnea de porc și cârnații la fum. Carnea de oaie însă și cea de sălbăticiuni nu se ține în pod la fum ci se conservă în bărbânțe în salamură și se ține în cămară sau în pivniță”.

umplere se completa cu untură topită până deasupra. *Chiupul* răcit se păstra în cămară sau beci. La 1-1,5 luni se verifica: dacă se simțea miros de ranced se încălzea pe plită vasul până ce untura se topea complet și era fierbinte. Se lăsa din nou la sleit.

Cârnații se preparau cu carnea tocată cu bărdița (nu se cunoșteau între țărani mașinile de tocat. Din aprecierile celor vârstnici deducem că acei cârnați erau nespun mai gustoși. Pentru gust li se adăuga piper, cimbru din grădină și *nucșoară de prăvălie*.

Păsările. Un mod arhaic de preparare a cărnii de pasăre s-a menținut până aproape de zilele noastre. Pasărea nu se opărește după obicei ci se lasă cu pene. Se acoperă bine cu lut pe deasupra penajului apoi se bagă în spuză, sub jar. Se pregătea uneori o groapă cu jar mult și în spuză se acoperea puiul uns cu lut. Era lăsat un timp la copt, după care se scotea și se cojea de lutul ars. Odată cu lutul se luau și penele iar carnea rămânea curată. Era o carne foarte gustoasă și bine coaptă. Se mânca și cu mujdei de usturoi. Acest mod de preparare, coacerea fără prelucrare prealabilă, fără recipiente și ustensile speciale, numai cu ajutorul focului (coacere în *spuză*), este unul arhaic și s-a utilizat pentru legume (v. coacerea cartofilor în jar) pentru pește (peștele întreg, cu solzi și intestine, se coace în spuză: la masă se îndepărtează solzii și se alege carnea îndepărtând intestinele), ouă (ouă coapte pe vatră), carne (Pe lângă păsări găsim informații despre fripturile haiducești: cârlani unși cu lut peste lână erau puși într-o groapă cu jar, ce era mai apoi astupată. Peste câteva ore se descoperea groapa și se desfăcea animalul copt).

Vara se prepara *pui la țigla*. *Țigla* era o țepușă de lemn, ascuțită în care se fixa puiul pentru a putea fi ținut deasupra jarului. Astfel se rumenea jur-împrejur puiul iar apoi se dădea la masă. Se mânca cu mușdei.

În rețetarul tradițional un loc de cinste îl ocupă *zama de găină*, folosită mai ales în contexte festive: la sărbători, la evenimente precum botezul, nunta, înmormântarea (praznic).

Peștele se pescuia (se prindea sau se vâna) atât în râurile de munte cât și în bălțile, gârlele și iazurile de câmpie, diferind speciile, cantitatea și modul de pescuit. Frecvent se pescuiau *chișcari*, foarte gustoși la mâncare (capul chișcarilor nu se consuma niciodată, se arunca).

Se pescuiau, de asemenea, scoici (de primăvară până toamna) și raci⁶⁷ (toamna).

Dintre rețetele tradiționale cu pește amintim de *peștele copt în jar*, în frunză de hrean sau varză, *peștele copt pe plită* cu făină de porumb

⁶⁷ Informații de teren, Eva Giosanu, sat Munteni, com. Belcești, 2000.

peștele prăjit în oloi, *chiftelele de icre* bătute cu ou, *pește scăzut* (pește cu verdețuri, ceapă și pătrunjel, în straturi alternante, cu sare și piper, fiert fără apă, acoperit în tuci; nu se mesteca ci doar se scutura vasul cu pește), *pește în dulce* (verdețuri și ceapă ușor călite în oloi erau stinse cu lapte dulce, atât cât să cuprindă peștele; la primul clocot se adăuga peștele curățat sau numai capuri de pește; se fierbea puțin), *borșul de pește*, *chiftele de pește* (peștele opărit era dezosat, apoi se adăugau condimente și verdețuri, ou și se făceau chiftele). Peștele copt pe jar, plită, în spuză era consumat predilect cu *saramură* făcută din apă cu sare și ardei iute pisat, la care se puteau adăuga și alte condimente vegetale. Prăjit sau copt peștele era anturat deseori de usturoi, care-l făcea să piardă și gustul de mâl (atunci când era evident).

Borșul de pește, pe lângă rețeta clasică, se pregătea și în felul *borșului pescăresc*: dacă era *chisoacă*, *caracudă* (pește mărunț) aceasta se fierbea bine și apoi se pasa prin ciur, apoi se adăuga în borșul de pește făcut cu pește mare.

Peștele⁶⁸, care nu se găsea în cantități mari și rareori se conserva, era sărat mai puțin și afumat atunci când se păstra un timp relativ lung sau era sărat puternic și uscat bine pentru păstrare îndelungată. Se practica și păstrarea peștelui în saramură.

Pe perioade scurte de timp, vara, se păstra peștele nesărat în urzici. Curățat bine peștele era pus între straturi groase de urzică vie, la întuneric. În satele cu gârle (bălți cu pește) iarna ieșeau oamenii la tăiat crucea de gheață pentru Bobotează. Dacă gheața era groasă tăiau și pentru ghețarie (o groapă săpată în malul gârlei și acoperită cu stuf gros). Acolo puteau păstra până vara o oarecare cantitate de gheață.

Melcii, *scoicile*, *racii*⁶⁹, „vietăți fără sânge”, intră în categoria alimentelor *de post* (*de săc*), consumul lor fiind permis și în posturi; deși se consumau, nu se conservau. De fapt prin cantitățile reduse ce puteau fi colectate numai în anumite perioade ale anului, acestea erau suplimente apreciate dar ocazionale și nu erau luate în calcul atunci când se făcea necesarul de alimente și se estima rezerva unei familii de-a lungul unui an. *Melci* (*Culbeci*, *colbeci*) s-au cules și s-au consumat în Moldova, atât de către țărani cât și de alte categorii sociale. Melcii figurau, de exemplu, pe lista de bucate a clerului de mir sau monahal, în timp instituindu-se un

⁶⁸ *Les littératures populaires*, p. 341: „Le poisson n’entre que pour une assez faible part dans l’alimentation. – pour les jours maigres elle remplace la saucisse. Les pecheurs font sécher pour leur usage personnel les poissons”.

⁶⁹ *Ibidem*, p. 342: „Les coquillages: pendant la dernière semaine de carême”.

obicei: se ofereau în dar (*prezent*) de către preoții de mir melci protopopului. Obiceiul împământenit a stârnit vâlvă în secolul XIX, când a fost exagerată “pretenția” protopopului de Neamț, insinuându-se că ar fi instituit o *dajdie* a culbecilor. De fapt lucrurile stăteau altfel: unii preoți, în virtutea obiceiului mai aduceau primăvara, la post, o cantitate mică de melci. Cum doar unii preoți mai ofereau *culbeci* protopopului obiceiul părea desuet și, ca atare, nepotrivit. De aceea a creat reacție adversă. De fapt și stareții ofereau în perioada postului mare, pentru masa mitropolitului, o cantitate de melci. În Postul Mare, un post aspru, cu doar două „dezlegări” la pește, suplimentul alimentar constituit de mâncarea de melci sau de scoici este binevenit dar și deosebit de apreciat. Acest fel de mâncare era apreciat în mod deosebit și de țărani.

Melcii erau buni de mâncare abia după ce tuna, primăvara. Se consumau prăjiți, cu mujdei, sau tocăniță. Cei mai apreciați erau melcii mari (după cochilie) care erau mai cărnosi. După cules erau spălați și fierti în cochilie. Se scotea apoi carnea din cochilie cu o țăncușă de lemn sau cu un ac. Se curățau, apoi se spălau. Carnea rezultată era gătită prin prăjire, simplă sau cu alte ingrediente. Condimentul folosit era usturoiul. S-a practicat și curățirea „în viu” a colbecilor: după cules melcii erau puși într-un vas larg, sau pe o masă cu făină de păpușoi. Mâncând făina li se curățau intestinele apoi treceau prin operațiile știute ale preparării.

Scoicile. Scoicile de apă dulce (bălți și pâraie măloase, de șes) erau destul de mari. Le pescuiau mai ales copiii care umblau prin apa puțin adâncă, cu fund mălos (scoicile cel mai ades erau îngropate în măr). Pentru a le găti trebuiau să fie puse la fiert de vii ca să se desfacă cochilia, căci dacă scoica e moartă când o pui la fiert cochilia rămâne închisă și n-o poți scoate, nici găti. Se verifică dacă sunt vii bătându-le una de alta. La fiert se deschid. Se scoate carnea dintre valve, se curăță și apoi se gătește: se fac prăjite sau tocăniță. Frecvent se mănâncă cu usturoi. Sunt de post. Scoicile se culegeau din primăvară până în toamnă.

Racii se pescuiesc toamna, când sunt mari: cu cât sunt mai mari cu atât sunt mai buni, mai cărnosi. Deseori se găsesc în plasele pescarilor, printre pești, fiind adunați de pe fundul apei. Pentru a fi gătiți racii se freacă cu peria (se curăță). Se fierb întregi. La fiert capătă culoarea roșu aprins (Expresii precum *fiert ca racul* sau *roș ca racul* își găsesc cu greu sinonimii, și poate nu atât de proprii, mai ales că uzul îndelungat le-a nuanțat semnificația: ele au și conotații psihologice).

Carnea racilor este foarte albă și are un gust aparte, apreciat. Ea se găsește în clești și coadă. Coadă lată și viguroasă a racilor se termină cu solzi. Racii se curăță după fiert: se prinde solzul din mijloc, se trage

puțin, se răsucește și se smulge; prin aceste mișcări solzul îndepărtat trage afară intestinul ce traversează longitudinal coada. Carnea racilor se mănâncă ca atare (fiartă), fără o altă prelucrare. Racii constituie o apreciată mâncare de post. Gospodinele care vor să impresioneze golesc toracele (carapacea) racilor și o umplu cu amestec de carne și verdețuri, prezentându-i astfel la mese pretențioase.

Ciupercile și bureții, care cresc în toate zonele geografice (repartiția speciilor diferă) și au fost dintotdeauna folosite în alimentație, constituind în zonele cu păduri o parte semnificativă a rezervei de hrană pentru anotimpul rece. Se păstrau prin uscare pe ațe sau pe scânduri: hribi, gălbiori, pânișoare sau hulubițe, popinci etc. (zone de munte) bureți de rouă, ciuperci grase sau de târlă (zone de șes); prin murate cu sare: râșcovi, păstrăvi de fag, de stejar, nicoreți, opintici / ghebe, creasta cucoșului etc. Ciupercile reprezintă o sursă importantă de proteine (vegetale), fiind denumite de nutriționiști „carne albă, carne vegetală”.

Credem că una dintre cele mai vechi mâncăruri este cea constituită din ciuperci coapte pe jar și aceasta pentru că presupune un ingredient cules din natură (cere efortul minim pentru recoltare, ușor și frecvent de găsit) și cel mai simplu și mai vechi mod de preparare: coptul pe jar, la vatra liberă. Ciupercile, tuberculii și apoi carnea, coapte la foc, pe vatră liberă, reprezentau, alături de rădăcinile, fructele și semințele culese și consumate ca atare, elementele sistemului culinar arhaic al omului aflat în copilăria civilizației. Am putea denumi aceste elemente *paleodietă*. Putem estima cu aproximație prin comparație în ce măsură elemente ale paleodietei se regăsesc în dieta unei anumite perioade.

Brânza. Cea mai bună brânză este considerată „brânza de sub lână” (brânza de mai, prima brânză) și cea grasă dinspre toamnă. Brânza se consuma toată perioada anului, exceptând *zilele de săc*. Odinioară articolul nelipsit de la cămara și bucătăria oștirii era brânza, care se păstra în putini mari sau burdufuri: era ușor de păstrat, ușor de servit, pe gustul tuturor, sățioasă, sănătoasă și sigură (în condițiile în care bolile digestive făceau ravagii dacă se declanșau epidemii brânza era cel indicat aliment căci brânza „strânge burta” –după cum se spune). Un „boț de brânză hrănea o casă” – o vorbă ce reflectă realitatea. Într-adevăr „nu se intra pe iarnă fără o putinică de brânză”, oricât de necăjit era omul.

Deși constituia singură un fel de mâncare, poate chiar singurul, brânza se folosea și la prepararea altor bucate: se combina cu cartofi prăjiți, uneori după ce au fost fierți (se pune peste cartofi când aceștia erau bine prăjiți), sau cu ardei copti (după curățat aceștia se prăjeau în

oloi apoi se adăuga brânză de burduf / de puțină și se lua tigaia de pe foc; se mâncau fierbinți). Se folosea la plăcinte și colțunași.

Pentru conservare peste an (brânza bătută, brânză de puțină, brânza la burduf) se preferă brânza dinspre toamnă începând cu cea din iulie (după sfântul Ilie spun țăranii că este „Pintilie Călătorul, când se călătorește vara” iar după două săptămâni, la 6 august, la Schimbarea la Față, „se schimbă vremea, se schimbă fața pământului și iaca, vara-i gata!”), cea din august și septembrie (brânză grasă, *toată numai unt*). Pentru a fi conservată pe iarnă brânza era frământată cu sare și *bătută* în putini, burdufuri, racle de lemn sau în chiupuri de lut sau chiar în coajă de copac. Mai rar se conserva brânză de vacă⁷⁰, încheată. Putină de lemn în care se bătea brânza era ulterior înfundată (zerul rămas în brânză se scurgea printre doage). Dacă brânza era bătută în chiup de lut acesta se întorcea cu gura în jos pentru ca zerul să se scurgă (zerul rămas în brânză o iuțește, o amărăște). Deasupra brânzei se puneau frunze (nuc, bostan etc.), sare sau lut. În brânza frământată pusă la păstrat se puneau uneori felii sărate de brânză și straturi de urdă. Urda nu se bătea separat. Feliile de caș, la desfundatul brânzei, erau duse spre binecuvântare (ca jertfă) la biserică, în ziua de Crăciun. În unele zone (ale mocanilor) s-a practicat făcutul păpușilor, calupurilor de caș (sărat și afumat). Se conserva și brânză în saramură, felii. Saramura era fie naturală, slatină (de la izvor de slatină), fie, mai curând, făcută din zer sau apă și sare mare (din *huscă* /drob sfărâmat).

Zerul gras, nefiert (nu se scoate urda din el) se păstra în sticle, ulcioare, putini bine închise, la loc rece în zemnic, beci, sau chiar îngropat, pentru a fi folosit mai târziu la dres, acrit mâncarea. Pentru zilele de dulce, în timpul verii, se preparau *deresăli* / *deresală* / *sărbuscă* – o fiertură de verdețuri cu cartofi sau păstăi verzi acrită cu zer acru gras (din care nu s-a scos urda) sau chiar cu jântuit.

Laptele. Pe timp îndelungat se conserva laptele de oaie, lapte acru⁷¹, făcut din *ultimii lapți*, adică din laptele de toamnă de la ultimele mulsori (când oile au împutinat laptele și sunt mulse o dată, cel mult de

⁷⁰ Dimitrie Dan, *op. cit.*, p. 49: „Brânza de vaci se face cu chiag, ca și cea de oi și apoi se păstrează ca și ea în berbinți”.

⁷¹ *Ibidem*: „Străjenii sunt meșteri la facerea acruului, a laptelui acru de oi sau de vaci, a cașului, urdei și brânzei. Laptele cel de oi se face așa de des încât se poate tăia cu cuțitul. Laptele cel de oi și cel de vaci se face ori în niște vase cu capac bine potrivit numite *cofăeli* sau în berbinți, în care se toarnă după ce s-a fiert. răcindu-se el așa că se poate ține degetul în el, atunci se pune în el *cuib*, adică lapte acru de mai nainte, se lasă să se prindă și laptele este gata”.

două ori pe zi), foarte gras, gros ca și consistență. Acesta era fiert în două vase: vasul cu lapte era așezat într-un vas cu apă și acesta la foc. Prin fierbere laptele se îngroșa. Era pus într-un *bâdâi*, *bâdâieș*, *putină*, care apoi se înfunda. Putina cu lapte acru se desfăcea, precum brânza, la Crăciun. Atunci avea consistența untului: era tăiat felii.

*Verdețurile*⁷² (burueni, *burene*) folosite pe scară largă la prepararea și condimentarea mâncărilor, se păstrau fie uscate (la umbră), fie murate cu sare.

Condimente. Constituiau condimente unele din ingredientele curente din alimentația cotidiană, când acestea erau folosite mai ales în scopul aseasonării mâncării, pentru că altfel *nu merge* sau *nu pică bine mâncarea*. Spre exemplu, ceapa este ingredient de bază în multe feluri de mâncare dar se cere, pentru gust, la brânză sau la slănină afumată, la borșul de post, în lipsa ardeiului. Cele mai utilizate condimente erau: ceapa, usturoiul, ardeiul iute, pătrunjelul, mărarul, tarhonul, săcărica (chimionul), leușteanul, hațmațuchi, piperul, scorțișoara etc.

Păstrarea alimentelor presupune minimum de efort și de prelucrare (cel mai ades uscarea, ciuruirea etc.); nu se intervine asupra alimentului cu alte substanțe, ci se asigură un microclimat inhibitor proceselor de alterare (muhezire, fermentare, carbonizare, descompunere etc.). *Conservarea* presupune o metodologie mai complicată și adaptată tipului de aliment, avându-se în vedere și utilizarea ulterioară (metode de preparare specifice), ades ustensile, instrumentar adaptat. Conservarea alimentelor, ca mod de rezolvare a nevoilor alimentare pentru perioade de timp deficitare în hrană, s-a practicat de către toate populațiile, pentru Europa fiind atestate tehnici de conservare⁷³ de cel puțin 2500 ani, dar ele sunt sigur mai vechi.

Semințele se păstrează în recipiente și locuri adaptate, funcție de zona geografică, de condițiile climaterice și materiale. *Cerealele* se păstrează în coșere din nuiete lipite cu lut (grâu, orz, ovăz, secară, mei, hrișcă etc.) sau nelipite (porumbul știuleți) – în zonele de șes și colinare –

⁷² *Les littératures populaires*, p. 344: „Les paysans mangent l'oignon sur leur pain; pour les pauvres, il remplace le beurre. On fricasse aussi, les jours maigres, de l'oignon qui est coupe en tranches de minces comme des tripeș on ajoute des cives pour en relever le gout. On fait surtout de la salade en etc”.

⁷³ *Dicționar cronologic al științei și tehnicii*, p. 459: Cu circa 500 ani î. Hr. „se diversifică mult procedeele de conservare a alimentelor, fiind cunoscute, afară de uscare: afumarea, îngroparea în nisip, păstrarea cărnii în grăsime sau în oțet cu un strat de miere, păstrarea fructelor în miere, saramuri aromate pentru pește. De asemenea se păstra zăpada din timpul iernii, în puțuri acoperite, pentru vară”.

sau în buduroaie scobite în trunchiuri groase de copaci –în zone montane cu păduri. *Leguminoasele uscate* (fasole, mazăre, bob, linte etc.) erau păstrate în buduroaie, lăzi, pe pod (pe sufît) sau chiar în saci de cânepă. Pentru fasolea păstăi s-a practicat și uscatul. În prealabil păstăile erau opărite în apă cu sare și apoi uscate pe ațe. Se cunoștea și conservarea păstăilor la sare (opărite mai întâi). Prin uscare erau conservați și ardeii.

*Cartofii*⁷⁴ erau ades îngropați în gropi special amenajate pe loc uscat, fără pericol de inundare: se căpțușea fundul gropii cu paie de grâu, secară iar cu un mănunchi de stuf se făcea *răsuflătoare*. Erau dezgropați primăvara, în martie (la postul mare). Se păstrau și în zemnice sau, ulterior, în beciuri (unde ades se amenaja o groapă pentru cartofi).

Legumele se păstrau fie uscate (ardei, gogoșari uscați pe ațe la umbră în locuri aerisite) fie murate (tratare în soluție apoasă cu sare în concentrație ridicată: castraveți, pătlăgele verzi sau coapte). Se practica și protejarea plantelor pe locul plantat, cu prelungirea perioadei de vegetație prin acoperire cu paie de grâu, ovăz sau secară. În cazul în care legumele se conservau prin murare foarte importantă, alături de cantitatea corespunzătoare de sare, era condimentarea lor, căci de aici le venea gustul. Condimentele aveau și rolul conservării. Se foloseau: mărar, țelină, hrean (la toate murăturile), săcărică (chimion – la varză), pătrunjel (castraveți), busuioc (castraveți), mere (pentru gust), frunze de stejar, frunze de vișin, ceapă pangică (pentru gust), sfeclă roșie (pentru culoare la varză), ardei iute etc. Dacă fiecare din murături avea gust specific se practica des combinația lor, întrucât moarea și legumele căpătau o savoare aparte, mai rafinată. Unii țărani (și lipovenii) practicau îngroparea butoaielor cu murături în pământ sau în apă⁷⁵. *Varza* se păstra mai ales prin murare în apă cu sare sau planta întreagă, cu rădăcină, se păstra câteva luni în locuri răcoroase, cu temperatură constantă (zâmnice, beciuri). Uneori se acopereau plantele pe locul cultivat cu paie de grâu sau secară și apoi cu un strat de pământ: varză creștea în pământ, se cocea și se păstra chiar după brumele groase. *Pepenii verzi (harbujii)* se murau în apă cu sare. Unii țărani practicau și păstrarea harbujilor în stoguri cu fân (se puneau mai ales pepenii mari, necopți). În preajma Crăciunului, sau chiar în post, când se consuma fânul la hrănirea animalelor, erau scoși din fân numai buni de mâncat: copti și proaspeți.

⁷⁴ N. Cojocaru, *op. cit.*, p. 70: Anexele gospodărești pentru păstrarea alimentelor sunt de mai multe feluri: groapa de cartofi, zâmnicul de sub casă, pivnița din coasta livezii, cămările. La locuințele din prima parte a secolului al XIX-lea întâlnim și groapa de sub casă în care se păstrau cartofii”.

⁷⁵ Informații de teren, Eva Giosanu, com. Focuri, jud. Iași, 1999.

Castraveții – numiți popular *pepeni* erau murați în apă și sare, constituind alături de *varză* principalele *murături*. Pentru că ades erau amari se țineau în prealabil în apă rece (se schimbau chiar două ape) ca să iasă amăreala. Murați erau și bureții de toamnă (ghebe) și unii de primăvară (nicoreții, păstrăvii de fag și râșcovii – folosiți numai ca salată și garnitură). *Rădăcinoasele* (pătrunjel, morcov, păstârnac, sfecla roșie etc.) se păstrau ades cu cartofii în zemnice, beciuri, frecvent îngropate în nisip sau numai depozitate pe pământ.

Culesul din natură. În funcție de zona geografică, proximitatea sursei, anotimp se culeg *fructe* (fragi, cireșe sălbaticе, mere și pere pădurețe, coarne, zmeură, mure, afine, alune), *plante* (grâușor, unișor, măcriș, urzici, ștevie – pentru mâncare, frunze de stejar, hrean pentru murături, frunze de tei sau potbal pentru găluște, plante pentru ceai etc.), rădăcini (*gule* la noi, *trufe* în Franța), *miere* (sălbatică), *ciuperci* și bureți (se găsesc și se culeg în toate zonele, diferind ca specie), *melci* (primăvara).

Fructele. Din vechime Moldova a avut livezi multe și mari. Practic, odată cu întemeierea gospodăriei se plantau și pomii apoi toată viața membrii familiei *ridicau copaci cu rod*, (*altoni, oltoni, oltoane*⁷⁶). Fructe se consumau proaspete la cules sau se păstrau pentru mai mult timp crude⁷⁷ (fructele sănătoase) sau conservate prin murare, afumare, uscare⁷⁸ sau fierbere, sub formă de gemuri (magiun, povirlă). *Nucile* (și alunele), după decojire, se păstrau pe poduri, pe sufitori. *Merele* erau păstrate crude în cămară rece, în beciuri sau zămnice sau în gropi făcute în pământ precum cele pentru cartofi⁷⁹. Merele păstrate în cămări sau beciuri erau cercetate din timp în timp să nu se strice și se alegeau cele stricate. În zonele de munte și de deal din mere coapte (din cele căzute, ce nu pot fi păstrate pe iarnă) se făcea must iar din cele stricate rachiu.

De livezi își legau existența prisăcile⁸⁰. Și erau numeroase!

⁷⁶ *Eadem*, sat Popeni, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000.

⁷⁷ Dumitru Rusan, Marcel Zahaniciuc, *Zona etnografică Câmpulung Moldovenesc*, Câmpulung Moldovenesc, 1996, p. 103: „Fructele sunt păstrate peste iarnă în beciuri, în gropi, în podul cu fân sau otavă. Uneori sunt așezate într-un colț în casa cea mare”.

⁷⁸ Dimitrie Dan, *op. cit.*, p. 50: „Mulți usucă poamele și perjele în loznițe, care în urmă sunt foarte bune”.

⁷⁹ Informații de teren, Eva Giosanu, com. Pipirig, jud. Neamț, 2000: „merele răpănoase le pui în groapă și le scoți la postu’ mare. Atunci sunt ele bune de mâncat”.

⁸⁰ Gh. Ghibănescu, *op. cit.*, p. 70-71: „Mai fiecare sat vechi avea loc de moară, grădini fructifere și mai cu seamă priseci, cu pomet împrejur; și după obiceiul vechiu să descăleca prisaca cât se cade unei prisăci, și se făcea atât de mare cât putea arunca omul cu măciuca în toate părțile; sau un loc în lături din mijlocul prisecei cât svârlește cu

În toate zonele geografice s-a practicat făcutul *jumereleor*, *scrijelelor* – felii de mere uscate la soare, pe ațe sau întinse pe scânduri.

Merele se și murează, fie singure, fie în combinație, pentru a da gust altor murături (gogoșari umpluți cu mere și țelină).

Perele sunt sensibile, se păstrează greu. Perele de toamnă (se culeg aproape de căderea brumei). Perele pietroase se pot păstra până la Crăciun sau chiar până în Postul Mare. Ele se coc în acest răstimp. Altfel, din pere se fac *scrijele* (*jumere*), ca și cele de măr. Datorită conținutului mare de apă se usucă mai întâi în cuptor, puțin timp. Perele făinoase întregi se pot păstra dacă se dau în cuptor așezate în tăvi, deseori în urma copturii, când cuptorul este cald. După uscare se așează în putini.

Pentru conservarea alimentelor se alocă spații speciale care se amenajează în funcție de cantitatea și tipul alimentului conservat⁸¹.

După succinta expunere alimentelor utilizate în sistemul culinar al populației românești la est de Carpați încercăm să prezentăm secvențial, prin meniuri, diete tradiționale, susținute pe baze bibliografice, documentare. Ilustrăm aceasta cu un text edificator pentru Bucovina la sfârșitul secolului al XIX-lea: „(...) mămăligă de popușoi, care câte odată se amestecă cu barabule, apoi pâne de orz, secară sau grâu(...) La mămăligă sau pâne se adaugă brânză de oi sau vaci, urdă, unt de vaci sau oi, carne de miei, cârlani și oi proaspătă sau sărată, carne de mascuri, de care se consumă foarte multă, câte odată și de vită și de sălbăticiuni, mai rar de rață, gâscă și de găină și ouăle acestor celor trei soiuri de paseri (...). În loc se fierbe curechiu cu carne de oaie sau de porc. Se fac găluște cu crupe de păpușoi și cu slănină, care se învălesc în frunze de curechiu murat, în frunze de potbal și de sfeclă. Se mai fierbe o supă acră, numită *iucșcă* cu carne și tocmagi din făină de grâu. Carnea din această sorbitură se cheamă *zamă*. Se coc plăcinte din făină de grâu amestecată cu de păpușoi. Ele sunt foarte moi și înfoiate și se coc în tavale de tinichea în cuptor. Se mai coc malaie de făină de popușoi făcute pe drojdie și coapte pe frunze de curechi. (...) Adese se fac colțunași cu perje sau cu brânză

măciuca în toate părțile. În vechime exista slujba de *miedar*, adică un boier care strângea miedul, așa că în vremurile vechi via de vie nu era așa de răspândită ca astăzi și vinul era nmai rar; țara având mai mult păduriș deci un articol de mare venit și de care domnia strângea zeciuiială, era *miedul*, făcut de la hostopina de la fagurii de miere”.

⁸¹ Dimitrie Dan, *op. cit.*, p. 31: „Clădirile laterale de lângă o casă din loc sunt: o șandrama numită *șopron* sau *cămară* dinapoia casei. (...) În cămară se ține brânza de oi, laptele, berbințele cu carne, poloboacele cu făină ș.c.l. O samă de gospodari au în ogradă un fel de hambar, numit *hâji*, unde țin: pânea, carne, poloboacele cu felurite murături ș.a.”.

de vaci sau oi, cari se ung cu unt de oi sau de vaci (...) un fel de mâncare, numită *mleşniță*, care se face din orez sau crupe de popușoi, ori de grâu, ferte în lapte dulce (...) plăcinte mari în forma pâinilor, care se umplu cu pături de mac, brânză de vaci și tocmagi. Foarte căutate sunt alivencile, care se fac din făină de popușoi bătut cu lapte acru. Această amestecătură se întinde pe-o frunză de curechiu, apoi se pune; la mijloc brânză, se îndoaie frunza în două, se așază pe lopată și se aruncă în cuptor. Din copturi trebuie a aminti încă, afară de frumoșii colaci în felurite forme și înfoietele și gustoasele babe, care se fac pe lapte dulce și ouă multe și se coc în forme anumite de lut sau tinichea. (...) Altă friptură uzitată mai ales primăvara este cea de miel, care se cheamă *tocană* și se prepară totdeauna cu usturoi. Se prepară barabule cu unt, păstăi de fasole cu unt, pește cu unt, sfecle cu usturoi, piper și oțet. Mulți fac podvilă de perje... Adese se fac plăcinte cu podvilă, sau cu mac, cu ceapă, cu curechi (...). În post se mănâncă cu pâne sau mămăligă: pepeni, curechiu, barabule, fasole, bob, mazăre, vișine, cireșe, mere (...) Borșul de fasole se face cu moare de curechiu. Bobul și mazărea se fierbe cu borș din tărâte de secară. Se mai fierbe și un borș prost cu crupe (...)⁸².

Descriind proprietățile nutritive și implicațiile fiziologice ale sistemului alimentar am încercat o prezentare a rețetelor tradiționale și a unui mod de viață aflat sub condiționări mai numeroase. Apartenența unui individ la o comunitate cu un anumit specific culinar (fiecare comunitate are propriul sistem culinar) este recunoscută de facto. Faptul că un individul manifestă anumite predilecții culinare, ades justificând prin *“așa am fost învățat sau așa am mâncat acasă”*, demonstrează că se moștenește un comportament culinar dar se poate dobândi sau schimba prin învățare (în timp) și prin practică apar condiționări. Practic, o cale bătătorită la nivelul centrilor nervoși la una din generații devine condiționare psihică la următoarea generație, adică ceea ce este dobândit, alogen, devine semnătură genetică pentru generații ulterioare (cazuri de alcoolici a căror predispoziție este motivată de ascendenți alcoolici).

Corectorii de gust în orice sistem culinar sunt: sarea, substanțele dulci (miere, ulterior zahăr) și condimentele. În timp ce nevoile de săruri și zaharuri ale organismului uman nu variază esențial la indivizi aparținători la grupuri sociale și etnice diferite, în privința condimentelor lucrurile stau diferit: există grupuri etnice, populații ale globului cu alimentație foarte condimentată (Orient, populații hindi etc.) în timp ce populații de pescari, eschimoșii consumă semnificativ mai puține

⁸² *Ibidem*, p. 60-62.

condimente. Consumul de condimente este condiționat de mediul geografic prin ceea ce furnizează și prin solicitările pe care le impune). Modul în care sunt folosite condimentele, proporția și frecvența utilizării poartă amprenta fiecărui sistem în parte. În sistemul nostru culinar condimentele sunt folosite moderat, nu sunt agresive, constând mai ales din ierburi aromatice cultivate lângă casă. De la prăvălii sau magazine de *coloniale* se cumpăra piper, eventual, alte condimente precum nucșoară, scorțișoară, vanilie etc. Din acest punct de vedere apreciem ca echilibrat sistemul culinar analizat aici, personalitatea lui venind din însuși acest echilibru.

Băuturile folosite erau cele obținute în gospodărie: vinul, miedul (din miere) mai târziu și rachiul simplu sau cu diverse siropuri din plante sau fructe, mustul și vinul de fructe, berea de casă (de *hemei*).

Vinul era nelipsit de la masa de sărbătoare și de la masa rituală sau culturală. Vinul alb, de fragă, sau roșu (numit *negru* pentru culoarea lui închisă) era preparat și păstrat cu grijă⁸³.

În zonele de munte, unde vița de vie nu rezistă sau nu se coc strugurii, se făcea must de fructe. În Bucovina se făcea și must din poame coapte sau amestecate cu poame uscate, pe care le puneau într-un vas mare, pe care-l umpleau apoi cu apă. Unii storceau cu mâna vin din afine și mure.

Paharul dulce, întâlnit la nunțile din Bucovina, era de fapt o băutură de fructe: must din fructe crude și uscate amestecat cu ceai de mentă și îndulcit ce se servea *la închinat paharele* (momentul darului la nuntă).

În lehzuzie se bea rachiul de cazan cu miere și oloi, bine *zbătute*.

Sistemul culinar analizat este un sistem echilibrat, coerent, cu personalitate, un sistem normat și ritmat pe perioade, evenimente, cutume. Pe sistem funcționează norme care reglează conduita și valorizează actele. Putem aprecia că, dacă la baza oricărui sistem alimentar stă o sumă de reguli general valabile, nuanțarea vine din condiționarea geografică, istorică și socială. Sistemul culinar nu este static, se schimbă continuu contextual, ca un organism viu, atât sincron ic cât și diacronic.

⁸³ George G. Maxim, *Obiceiurile juridice ale poporului român*, Iași, 1921, p. 87: „De notat că boala podagră nu era cunoscută în țările române cu 150 ani în urmă și doctorii de pe acea vreme atribui au această binecuvântată lipsă calității excelente și naturale a vinurilor indigene”.

Note:

1. Traducerea textelor din limba germană și spaniolă a fost făcută de Oana Corina Melinte, Universitatea „Al. I. Cuza”, Iași.
2. La citarea informației obținute pe teren am trecut la note *culegătorul, zona de investigare* (sat, comună, județ), *anul* cu precizarea că nu s-au folosit informații disparate ci fiecare informație a fost validată prin răspunsurile mai multor subiecți chestionați asupra aceleiași teme.
3. În interpretarea din punct de vedere medical a unor probleme am beneficiat de asist. univ. dr. Felicia Juravlea, Universitatea de Medicină și Farmacie *Gr. T. Popa*, Iași.

Résumé

Outre sa fonction de survivance l'alimentation est considérée généralement comme un fait social don't l'analyse peut renvoyer à la question de l'appartenance sociale ou communautaire, culturelle est culturelle de ceux qui s'alimentent. Les investigations sur le sujet alimentation supposent aborder l'alimentation dans toute la complexité qu'elle recèle en tant que processus global incluant de même les aliments consommés que la manière de les apprêter et la manière de les manger, qui permettent de s'exprimer l'identité des mangeurs.

Il existe des traditions bien établies en matière d'alimentation et on peut définir un system culinaire à partir de diètes identifiées. Nous avons choisi d'examiner ici le système culinaire de la population de Moldavie c'est à dire le système "gastro-ethnique".

DATE DE ARHIVĂ PRIVITOARE LA MUZEUL SATULUI DIN BUCUREȘTI (II)

Adriana Ioniuc

În primul număr al Anuarului Muzeului Etnografic al Moldovei am prezentat un studiu asupra Muzeului Satului din București, în care am pus accentul pe cercetarea documentelor aflate în Arhivele Statului din București. Continuăm prezentarea acestor informații, în articolul de față ocupându-ne mai mult de intențiile marelui sociolog român Dimitrie Gusti atunci când a dorit să pună bazele Muzeului satului românesc.

În mai 1936, în cuvântarea rostită cu ocazia inaugurării Muzeului satului românesc, Dimitrie Gusti spunea: „Avem astăzi nemăsurată bucurie să inaugurăm acest Muzeu al satului, de gospodării țărănești aduse din toate unghiurile țării ca să dea înfățișarea adevărată a vieții acelei pătri din neamul nostru pe care cu toții ne rezemăm”¹.

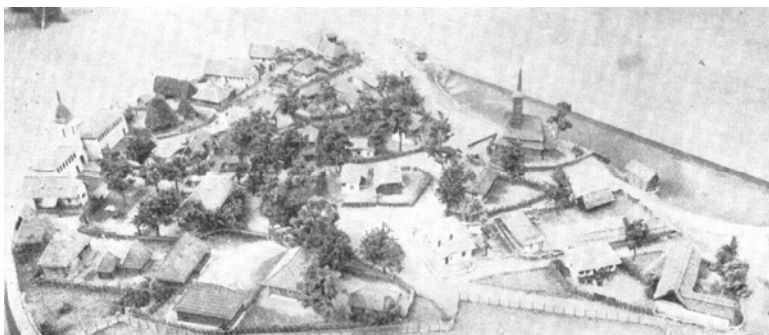


Fig. 1. Macheta Muzeului satului românesc așa cum arăta în 1936

Cum a ajuns profesorul Gusti la ideea Muzeului satului și ce loc ocupă acesta în concepția și activitatea sa sociologică ne explică tot el în aceeași cuvântare: „Gândul Muzeului satului românesc, izvorât principal din întreaga noastră atitudine științifică cu privire la metodele și necesitatea de a cunoaște desăvârșit împrejurările de viață socială de la noi din țară, este un rezultat firesc al tuturor campaniilor de monografie

¹ Dimitrie Gusti, *Muzeul satului românesc*, în „Sociologia militans”, I, 1946, p. 142.

sociologică a satelor românești pe care le organizăm de peste zece ani de zile în toată țara, precum și a celor doi ani de lucru prin echipele studențești, trimise de către Fundația care lucrează pentru cultura satelor”².

Muzeul satului s-a născut în planurile profesorului de când a început să efectueze cu echipele monografice formate din savanți și studenți cercetarea realităților sociale.



Fig. 2. D. Gusti în mijlocul monografiștilor săi, la Drăguș (1929)

Ideea organizării lui muzeistice s-a materializat după cercetările din comuna Fundul Moldovei. Aici a luat ființă, în 1928, cel dintâi muzeu organizat într-o sală de clasă a școlii din comună.

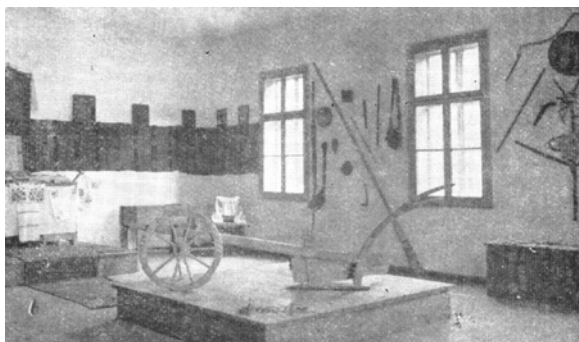


Fig. 3. Prima expoziție sociologică: Fundul Moldovei (1928)

În localul Seminarului de sociologie de la Universitatea din București a fost organizat primul muzeu sociologic deschis publicului ce

² Idem, *Pagini alese*, București, 1963, p. 222.

cuprindea materialul adunat în campaniile din trei sate: Fundul Moldovei (Bucovina), Drăguș (Transilvania) și Cornova (Basarabia).



Fig. 4. D. Gusti în cursul cercetărilor monografice de la Drăguș (1929)

Atât expoziția, cât și clasificarea materialului au fost realizate conform planului științific al monografiei; aceasta a făcut să se spună că muzeul sociologic este un muzeu metodologic³.

Dimitrie Gusti devenise o personalitate cunoscută pe plan internațional ca un sociolog care se consacrase cercetării realității sociale sub toate aspectele; astfel el se înscrie cu prima participare românească la Expoziția internațională de la Barcelona, unde Muzeului Seminarului de Sociologie din București, organizat după indicațiile lui Gusti, i s-a decernat o medalie de aur, iar printr-o scrisoare din 30 aprilie 1930, profesorii T. De Aronzodi, A. De Apraiz și T. Carreros y Artano, directori la Archivo de Etnografia y Folklore de Catalana, Facultad de Filosofie y Letrov, de la Universitatea din Barcelona, adresau Seminarului din București cele mai călduroase felicitări.

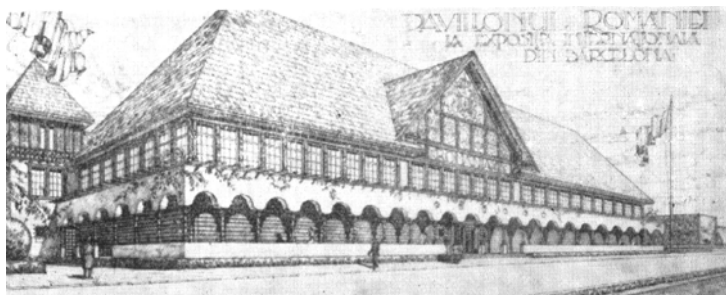


Fig. 5. Expoziții internaționale: Barcelona (1929)

³ Idem, *Opere*, vol. I, București, 1968, p. 481

De aceleași aprecieri se bucură standul românesc și la Expoziția de igienă de la Presda, unde a primit o medalie de onoare⁴; aici a fost prezentată „Odaia drăgușană”, care a intrat după 1936 definitiv în Muzeul Satului.

An de an s-au strâns colecții valoroase ce au fost puse la dispoziția publicului din țară și de peste hotare. La Tokio, în 1931, au fost expuse o parte din colecțiile aduse din satul Runcu, precum și o serie de colecții de documente.

Acestea toate s-au realizat în perioada în care își desfășurau activitatea „echipele monografice”.

D. Gusti mărturisește că „planul de muncă al Institutului Social Român prevedea de altfel înființarea unui Muzeu de sociologie al României”⁵.

După 1934, când își încep cercetările echipele studențești, încep să se organizeze noi muzee. Acestea s-au realizat în căminele culturale din satele pe care le cercetau. Gusti afirma în 1936: „Am organizat deci mici muzee, în toate cele 30 de sate prin care au trecut echipe studențești. Și materialul adus în București a fost destul de bogat, ca să merite o înfățișare publică”⁶.

Micile muzee organizate erau concepute ca punct final al cercetării din zonele respective, toate fiind elaborate după un plan bine gândit de profesor.

La cea dintâi expoziție organizată de echipele studențești, Gusti arată că a cerut „Fundatiei de a lucra de aici înainte pentru ținta noastră cea mare: Muzeul satului românesc, Muzeul permanent și privitor la țara întreagă, iar nu numai la câteva sate răzlețe”⁷.

Pentru acest țel au lucrat 26 de echipe studențești care au strâns materiale ce vor fi expuse în viitorul muzeu. În „Curierul echipelor studențești” se consemna rostul unui asemenea muzeu: „Se va desprinde din muzeul acesta al satelor românești pe lângă frumusețea foarte mare a obiectelor de artă țărănească pe care le vom înfățișa, o mare învățătură. Rostul pedagogic al unui asemenea muzeu vă dați seama că ar putea să fie foarte însemnat. Dacă am reuși, așa cum nădăjduim, ca foarte curând să putem înfățișa sistematic, tot atâtea standuri câte tipuri regionale de sate sunt, înțelegeți, iubiți echipieri, ce însemnătate ar avea acest muzeu al nostru pentru cunoașterea și iubirea țării. Cât de multe lucruri nu ar putea învăța de acolo orășenii din toate profesiunile, elevii din toate școlile, ori străinii care ne vizitează spre a ne cunoaște și care ar avea prilejul să vadă laolaltă, sistematizate, toate datele necesare pentru înțelegerea satului românesc”⁸.

⁴ *Ibidem*, p. 482.

⁵ Idem, *Pagini alese*, București, 1965, p. 29.

⁶ Idem, *Sociologia militans*, I, p. 145.

⁷ Idem, *Opere*, vol. I, p. 479.

⁸ Idem, *Sociologia militans*, I, p. 143.

Muzeul satului românesc în viziunea profesorului Gusti reflectă o concepție, este un rezultat al activității practice.

Muzeul satului a putut fi realizat în timp foarte scurt - în numai 60 de zile – datorită meritelor deosebite ale lui Gusti și ale colaboratorilor săi apropiați: H. H. Stahl și Victor Ion Popa, dar și contribuției entuziaste a tinerilor din echipele studențești care cunoșteau, din campaniile monografice, unde se găsesc cele mai valoroase și reprezentative piese ce trebuiau să figureze în acest muzeu.

În paginile „Curierului echipelor studențești” academicianul D. Gusti a creionat o imagine clară despre cum urma să fie realizat un muzeu social. Sub îndrumarea lui Gusti s-a format un punct de vedere sociologic și s-au ales gospodăriile care să înfățișeze viața țărănească așa cum a fost găsită în perioada anilor 1936. S-a realizat un *sat-muzeu*, nu numai foarte frumos, dar și foarte adevărat. „Nu un muzeu de arheologie socială, ci un document sociologic de viață contemporană”⁹.

V. I. Popa, cu mult talent, a știut să rânduiască cele peste 30 de gospodării care reprezentau toate ținuturile țării, armonios și sistematic, pe ulițe reale și fără idealizarea sau falsificarea imaginii satului real. „Nimeni dintre cei care au contribuit la realizarea Muzeului satului, și cu atât mai puțin Gusti, nu a avut vreodată intenția întru totul științifică de a transporta la București toate casele sau gospodăriile țărănești care ar merita să figureze într-un muzeu etnografic.

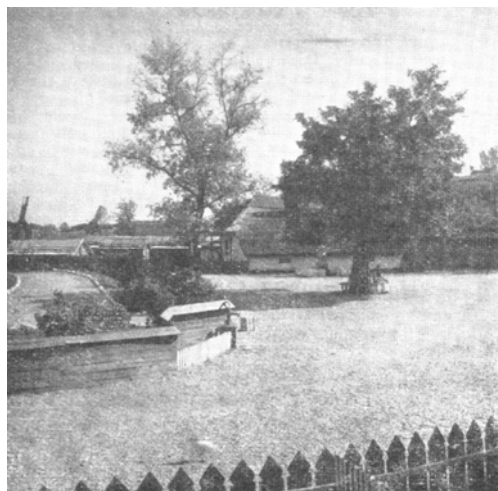


Fig. 6. Vedere din Muzeul satului românesc (1936)

⁹ Ovidiu Bădina, *Studiu introductiv* la Dimitrie Gusti, *Opere*, vol. I, p. 115.

Valoarea etnografică a Muzeului satului este o consecință a documentului social. Nimeni din realizatorii Muzeului satului românesc nu a considerat necesar să adune din toate regiunile, toate gospodăriile sau casele interesante, ca într-o arhivă. Ei au realizat un tip nou de muzeu: muzeul social, diferit de concepția muzeului etnografic cunoscut până atunci, și au oglindit, prin gospodării contemporane reprezentative, satul românesc întâlnit în diverse provincii istorice ale patriei noastre între cele două războaie mondiale”¹⁰.

Prin realizarea Muzeului satului românesc, Dimitrie Gusti, ajutat de Victor Ion Popa, H. H. Stahl și echipele monografice, a izbutit să realizeze un ansamblu de o deosebită frumusețe arhitectonică, care oferă vizitatorului o imagine vie a satului românesc, a creatorului de valori artistice și materiale – țăranul român.

Abstract

The author continues the study on the modality in which the Romanian sociologist Dimitrie Gusti conceived and organized the Museum of the Romanian Village as a social museum, this being the immediate result of the monographic research of the villages undertaken by the multidisciplinary teams led by the professor Dimitrie Gusti.

¹⁰ *Ibidem*, p. 116.

CÂTEVA CONSIDERAȚII PRIVITOARE LA ADĂPOSTURILE PENTRU VITE DIN MOLDOVA

Marcel Lutic

Poporul spune despre vaci și boi că sunt vite albe; mai mult, se crede că aceste animale sunt sfinte¹, fiind trimise de Dumnezeu pe pământ spre a fi de ajutor oamenilor². Utilitatea și importanța economică specifice acestor animale au făcut ca ele să fie asociate, în plan simbolic, unor valori culturale majore, precum puritatea, beneficul, sacralitatea³. Vitale pentru economia rurală, sunt des invocate în credințe și povestiri cu caracter mitologic, în poezia populară; pe vremuri le erau consacrate numeroase ceremonii și practici apotropaice⁴, inclusiv în cadrul unor sărbători din calendarul popular, precum Filipii de iarnă și de toamnă (ținută pentru ca fiarele să nu mănânce vitele⁵), Stratenia, Sfântul Haralambie (despre acest sfânt crezându-se că se îngrijește și de sănătatea animalelor⁶), Sântoaderii, Mânicătoarea (acum ieșindu-se cu vitele la păscut în puterea nopții spre a fi „sănătoase și lăptoase”⁷), Sfântul Gheorghe (sărbătoare ținută, în primul rând, pentru ca strigoii să nu fure mana vacilor⁸), Marcu Boilor („nu se ară, nici nu se înjugă, fiindcă se îmbolnăvesc vitele”⁹), Armindenii (când se băteau vacile cu un sac, în care se afla un ghem, pentru a rămâne gonite¹⁰), Irimia sau Sărbătoarea Boilor (pe 31 mai)¹¹, Sfântul Petru de vară, Macaveii, Gădineții, Sfântul Ioan cel Milostiv (pe 12 noiembrie)¹², Sfântul

¹ Mihai Coman, *Mitologie populară românească*, vol. I, București, 1986, p. 1.

² Eugen D. Neculau, *Sate de pe Jijia de Sus*, lucrare în ms. la A.S.I., Fondul personal “Eugen D. Neculau”, Fond nr. 418, inv. nr. 2130, Dos. nr. 107 (Viața economică), p. 23.

³ Mihai Coman, *op. cit.*, p. 1.

⁴ *Ibidem*, p. 2.

⁵ Ion Mușlea, Ovidiu Bîrlea, *Tipologia folclorului*, București, 1970, p. 350.

⁶ *Ibidem*, p. 352.

⁷ *Ibidem*, p. 360.

⁸ *Ibidem*, p. 363.

⁹ *Ibidem*, p. 362.

¹⁰ *Ibidem*, p. 374.

¹¹ *Ibidem*, p. 375.

¹² G.S. Ioneanu, *Mica colecțiune de superstiții ale poporului român*, Buzău, 1888, p. 57.

Andrei¹³, Sfântul Modest (ținut pe 18 decembrie, „pentru boalele de vite”¹⁴) ș.a.

Vaca ține casa omului, fiind socotită mana acesteia¹⁵, în vreme ce boul e fala și mândria săteanului¹⁶. Țăranul se roagă pentru sănătatea, sporul și hrana vitelor sale, dă liturghii și [chiar] face slujbe religioase pentru ele¹⁷. În Vrancea, spre exemplu, la anumite sărbători se ducea caș și urdă la biserică, popa citind pentru bolile vitelor¹⁸; când se sfînțea vreun pârâu, vitele erau duse să bea apă de acolo, în credința că astfel vor fi apărute de boli¹⁹. Tot în Țara Vrancei se practica așa numita *pomană de fân*, motivația unui bătrân vrâncean fiind extrem de simplă: „cî sîn giti moarti”²⁰.

În acest context, schițat sumar, nu surprinde asocierea, în plan mitologic, a vacii cu fertilitatea, fecunditatea și bunăstarea²¹, iar a boului cu bunăstarea și blândețea, truda și sacrificiul²².

Având în vedere toate aceste considerații, acceptate de mult în literatura de specialitate, am încercat să aflăm, pornind de la niște *constatări triste*, cum erau îngrijite și adăpostite vitele în Moldova. Cercetarea a avut ca punct de plecare constatări de genul următor: „puțini numai adăpostesc iarna vitele sub un acoperiș păcătos, pentru că *grajduri adevărate nu sînt*. Alții iernează vitele într-un ocol unde abia sînt ferite de tăria iernii”²³; „*vitele sunt îngrijite în chipul cel mai barbar posibil*. Locuința lor e foarte departe de a purta acest nume; (...) acoperișul foarte prost, cu rogoz, permite ca ploaia și ninsoarea să străbată (...) prin el. Vara le arde soarele, le bat ploile, iar iarna le suge vîntul, gerul și umezeala”²⁴; „*locuințele sînt numai de formă*, (...) vitele stau iarna prin dosuri, poeți și șoproane provizorii, unde le scurg gerul, ploile și murdăria”²⁵; „vitele ne ies din iarnă (...) într-o stare atît de rea că

¹³ Mihai Coman, *op. cit.*, p. 3.

¹⁴ Ion Mușlea, Ovidiu Bîrlea, *op. cit.*, p. 410.

¹⁵ Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 21.

¹⁶ Mihai Coman, *op. cit.*, p. 5.

¹⁷ Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 28.

¹⁸ Traian Herseni, *Probleme de sociologie pastorală*, București, 1941, p. 147.

¹⁹ Ion Diaconu, *Ținutul Vrancei*, București, 1930, p. CVII.

²⁰ *Ibidem*, p. LXVI.

²¹ Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, Timișoara, 1998, p. 480.

²² *Ibidem*, p. 54.

²³ Henri H. Stahl, *Contribuții la studiul satelor devălmașe*, vol. I, București, 1958, p. 284.

²⁴ N.T. Mocanu, *Monografia comunei rurale Stănilești (Fălciu)*, 1905, p. 49; Gh. Cărlănescu, *Monografia comunei rurale Mărăștii (Bacău)*, București, 1905, p. 25.

²⁵ Constantin Solomon, *Monografia comunei rurale Avrămești din plasa și județul Tutova*, București, 1904, p. 23.

primăvara, ca să poată urma pe păzitor, *trebuie asmuțite cu câini*²⁶; „ceea ce a contribuit la degenerarea rasei vitelor este fără îndoială reaua lor întreținere”²⁷, un cunoscut istoric occidental scriind chiar despre „cruzimea de odinioară a strămoșilor față de animale”²⁸.

Cu toate că mitologia este definită ca „un metalimbaj cu caracter simbolic și narativ”²⁹, e greu de înțeles *distanța evidentă dintre modul de percepere a vacii și a boului în mitologie și modalitățile practice de adăpostire și îngrijire a acestor animale*. Drept urmare, unele explicații privitoare la această aparentă contradicție și, mai ales, prezentarea unor considerații referitoare la adăposturile pentru vite, vor constitui substanța acestui studiu.

Câteva precizări sunt necesare; prin „Moldova” înțelegem Moldova istorică, însă considerațiile de față nu privesc decât Moldova dintre Carpați și Prut. Lucrarea valorifică informații de teren din zonele etnografice Vrancea, Fălțiceni și Botoșani, informații adunate în perioada 1995 – 1999. Extrem de util în munca de documentare ne-a fost volumul colectiv *Etnografia Văii Bistriței*³⁰, precum și studiile generale sau speciale privitoare la arhitectură populară românească³¹. Mai amintim că materialul acesta se subsumează temei de cercetare de la Muzeul Etnografic al Moldovei, temă care încearcă să surprindă întreaga problematică a creșterii vitelor mari în Moldova.

Moldova a fost în evul mediu o țară extrem de bogată în animale, boii, vacile și caii moldovenești fiind foarte căutați în toată Europa³². Străinii își exprimau admirația fără rezerve la vederea boilor moldovenești, socotiți „atît de mari, încît dacă cineva nu i-ar vedea cu ochii, abia ar da crezare celui ce i-ar povesti despre ei”³³ (fig. 1). Cronicarii scriau că țara e plină de aur „care se scurge din Polonia către Moldova pe boii de negoț, pe cai și miere”³⁴.

²⁶ S.P. Radianu, *Convorbiri între săteni*, București, 1901, p. 17.

²⁷ Ion Tițu, *Geografia comunei Comăndărești din plasa Jijia – Ștefănești, districtul Botoșani, cu note istorice și tradiționale*, București, 1897, p. 49.

²⁸ Robert Delort, *Animalele și istoria lor*, București, 1993, p. 192.

²⁹ Mihai Coman, *op. cit.*, p. IX.

³⁰ *Etnografia Văii Bistriței (zona Bicaz)*, coordonator Romulus Vuia, Piatra Neamț, 1973.

³¹ Grigore Ionescu, *Arhitectura populară românească*, București, 1957; Tancred Bănățeanu, Georgeta Stoica, *Zona etnografică Vrancea*, București, 1988; Angela Paveliuc – Olariu, *Zona etnografică Botoșani*, București, 1983 ș.a.

³² *Călători străini despre Țările Române*, vol. IV, București, 1972, p. 575 și 587.

³³ *Ibidem*, vol. V, București, 1973, p. 276.

³⁴ Apud M. M. Alexandrescu – Dersca, *Economia agrară a Țării Românești și Moldovei descrisă de călătorii străini (secolele XV-XVII)*, în „Studii”, tom 21, nr. 5, 1968, p. 852 – 853.

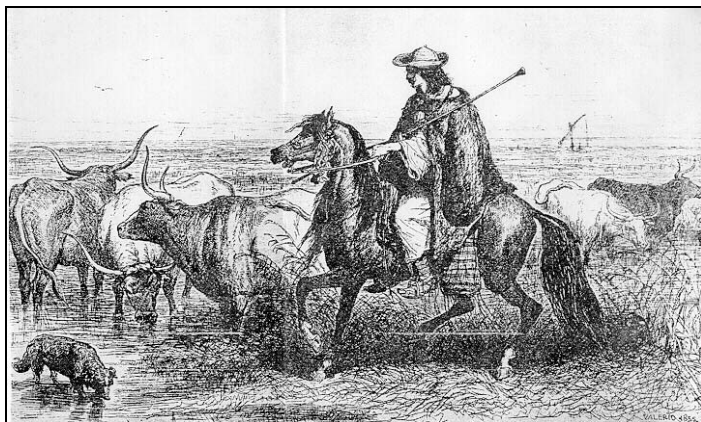


Fig. 1. Sura de stepă (desen de la Biblioteca Națională din Paris. Cabinetul de stampe - copie după un desen aflat în colecția Bibliotecii Centrale Universitare din Iași)

Puținele informații referitoare la adăposturile acestor animale evidențiază precaritatea lor, indiferent în stăpânirea cui se aflau. În general adăposturile erau făcute din crengi de copaci, fiind lipite cu lut și acoperite cu stuf sau paie³⁵. Această situație s-a perpetuat până spre mijlocul veacului al XIX-lea, când începe să se simtă o mai mare grijă pentru adăpostirea, mai ales pe timpul iernii, a vitelor. Acum, (și) sub influența, deloc de neglijat, a transilvănenilor³⁶, mai ales în nord-vestul Moldovei, adăposturile, atât prin modul de construcție, cât și prin calitate, încep a se deosebi de cele din restul Moldovei³⁷.

Din informațiile avute la dispoziție reiese că până la începutul secolului al XX-lea, vacile și boii nu dispuneau decât de un adăpost foarte rudimentar, însuși termenul „adăpost” fiind adeseori impropriu folosit în contextul dat. Vitele stăteau iarna în ocoale, practic sub cerul liber sau la adăpostul copacilor³⁸; după cum afirma un informator din zona Botoșani, „aici [dimineața] le mai găseai acoperite cu omăt”³⁹.

Prin veacurile XVIII-XIX apar, în părțile de nord-vest ale Moldovei, *corla* și *șoapra*, socotite de Ion Vlăduțiu unele dintre cele mai arhaice adăposturi folosite în Moldova⁴⁰. *Corla* era un adăpost foarte rudimentar, pe patru furci fiind așezat un acoperiș din strujeni sau

³⁵ *Ibidem*, p. 851.

³⁶ Romulus Vuia, *Curtea și gospodăria*, în *Etnografia Văii Bistriței...*, p. 117.

³⁷ *Dezvoltarea economiei Moldovei între anii 1848 – 1864*, București, 1963, *passim*.

³⁸ Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 116.

³⁹ Informator Dumitru Crăciun, 63 ani (aprilie 1994), sat Șipoteni, comuna George Enescu, jud. Botoșani.

⁴⁰ Ion Vlăduțiu, *Creșterea animalelor în zona Bicaz*, în *Etnografia Văii Bistriței...*, p. 196.

turiște⁴¹ (fig. 2 a, b, c, d și e). Singura deosebire față de șoapă rezida în dimensiunile mai mari ale corlei⁴². Șoapă, numită uneori și *pătulă*, va căpăta în timp și pereți, devenind, ca și corla, *grajd*.



Fig. 2 a. Corlă din Răpciuni - Neamț.
Reproducere din Tache Papahagi,
Images d'ethnographie roumaine,
vol. I, București, 1932, p. 60

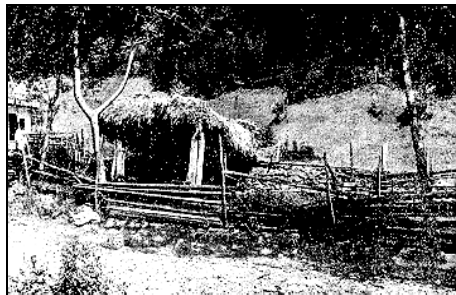


Fig. 2 b. Corlă din zona Bicăz
(Cf. *Etnografia Văii Bistriței...*, p.195, fig. 82)

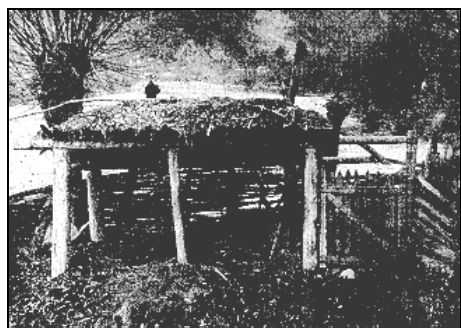


Fig. 2 c. Corlă din Poiana Teiului - Neamț.
(*Ibidem*, p. 121, fig. 46)

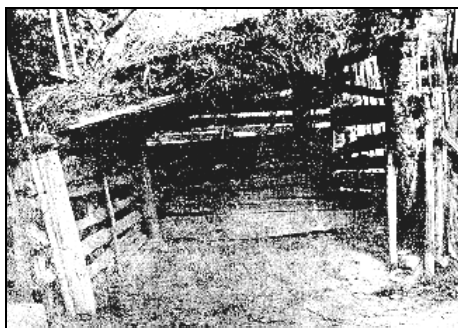


Fig. 2 d. Corlă din Lețești - Neamț.
(*Ibidem*, fig. 47)

Având în vedere aceste adăposturi cu adevărat primitive, să vedem ce explicații s-au dat în această privință și să analizăm temeinicia lor.

Reamintind planul mitologic în care erau situate vaca și boul, este lipsită de logică explicația care avansează, ca o caracteristică generală a moldovenilor, „indiferența față de animale”⁴³ sau aprecierea radicală, potrivit căreia sătenii nu-și iubesc vitele⁴⁴. Aceste explicații contrastează flagrant cu modul în care țăranii se raportau îndeobște la animale, fără a

⁴¹ Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 116.

⁴² *Ibidem*.

⁴³ Elena Herovanu, *Cotnarii*, București, 1934, p. 73.

⁴⁴ Constantin Garoflid, *Agricultura veche*, București, 1943, p. 63.

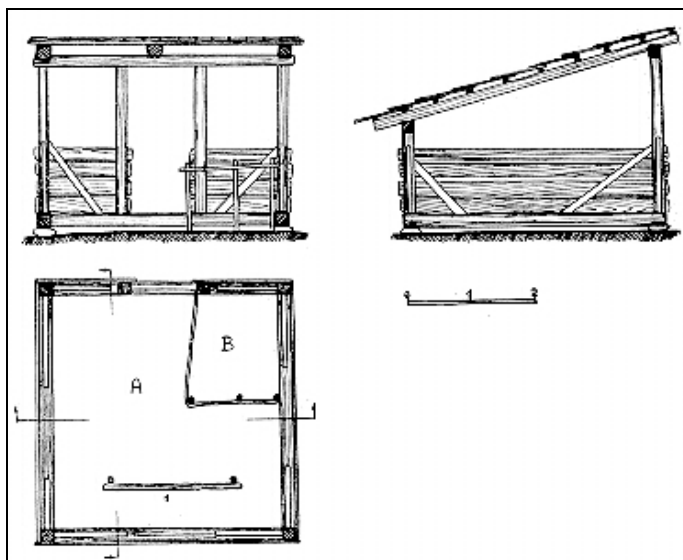


Fig. 2 e. Secțiuni în corlă (*Ibidem*, p. 197, fig. 84)

nega faptul că existau și situații generatoare de astfel de afirmații; e știut că existau destui săteni care își înjurau, blestemau sau băteau animalele⁴⁵, dar, cei mai mulți țărani încercau să tempereze asemenea gesturi și atitudini față de animale, astfel explicându-se apariția unor credințe și eresuri care instituiau un anume mod de raportare la animale; așa, se spunea că nu era bine să dai cu furca în vacă, căci face vițelul crăcanat⁴⁶, în timp ce despre oftatul dureros al boului bătut fără milă se credea că se aude până la cer⁴⁷.

Nici alte exemple, precum „lipsa de mijloace” sau ignoranța țăranilor⁴⁸, nu prea rezistă unei analize atente. Slujbele făcute pentru sănătatea animalelor, aducerea preotului (la Sfântul Modest) și stropirea ocoalelor și grajdurilor cu agheasmă⁴⁹, punerea sării descântate sub pragul adăposturilor la Sfântul Andrei⁵⁰ sau a brazdelor înierbate și a crengilor de răchită la Sfântul Gheorghe⁵¹ - sunt practici și acte care arată o grijă profundă și o implicare sufletească a oamenilor comunităților tradiționale în relația cu propriile animale.

⁴⁵ Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 23.

⁴⁶ Artur Gorovei, *Credințe și superstiții ale poporului român*, București, 1915, p. 346.

⁴⁷ Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 23.

⁴⁸ Dumitru Galian, *Monografia comunei rurale Mărășești*, Focșani, 1903, p. 15.

⁴⁹ Elena Sevastos, *Sărbătorile poporului*, în „Gazeta sateanului”, an. VIII, Râmnicu Sărat, 1891, p. 147.

⁵⁰ G.S. Ioneanu, *op. cit.*, p. 56-57.

⁵¹ Artur Gorovei, *op. cit.*, p. 349.

Explicația trebuia căutată în altă parte și a fost sugerată de reputatul etnolog Valer Butură⁵². În fapt e vorba de *rasa de vite, sura de stepă* (fig. 1), în varianta ei moldovenească mai ales, fiind *o vită extrem de rezistentă la intemperii*. În plus, acestei rase îi pria sistemul de creștere liberă⁵³, uneori vitele fiind lăsate slobode la imasă în plină iarnă⁵⁴; s-a afirmat chiar că această vită de stepă „în grajd tânjește”⁵⁵. În aceste condiții, *e absolut justificată adăpostirea rudimentară a vitelor moldovenești de-a lungul evului mediu până târziu în secolul al XX-lea*. Problemele au început să apară atunci când străvechea rasă autohtonă a fost înlocuită cu rase ameliorate, precum Bălțata Românească, Bruna, Neagra de Dorna ș.a. sau cu rase ameliorate străine. Acestea, e drept, mai productive decât sura de stepă, erau cu mult mai pretențioase⁵⁶, așa încât au început a se îmbolnăvi pe capete. Drept urmare, în numai câteva decenii au trebuit să apară inevitabil *grajdurile*, acestea fiind în primul rând o consecință a *dispariției unei rase de vite și mai puțin a lipsei grijii față de animale*.

*

* *

În literatura de specialitate se remarcă utilizarea, uneori chiar în aceeași zonă etnografică, a mai multor termeni, precum *șură*, *șopron* sau *grajd*, desemnând adăposturile pentru vite. Se pare că ultimul termen are cea mai mare arie de utilizare, „grajdul” impunându-se ca atare și în rândul specialiștilor. Construcția acesta era, după casă, „cea mai importantă clădire a gospodăriei, fiind adesea, ca suprafață și volum construit, chiar mai mare decât casa însăși”⁵⁷. Apariția grajdului a dus, după cum s-a remarcat deja, la o regândire a spațiului curții sau ogrăzii, în gospodăriile bine încheigate din satele cu economie agro-pastorală existând de fapt două curți: una pentru vite, în jurul grajdurilor, căreia țăranii îi dau îndeobște numele de *ocol* și o alta, în jurul casei și grădinii, numită în genere *curte*⁵⁸. Conform unui reputat specialist în arhitectura populară, această delimitare a curții ar data tocmai din epoca prefeudală⁵⁹. Având în vedere apariția târzie a grajdului, înclinăm să

⁵² Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj – Napoca, 1978, p. 236-237.

⁵³ Ion Vlăduțiu, *op. cit.*, p. 195.

⁵⁴ Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 116.

⁵⁵ Eugen D. Neculau, *op. cit.*, p. 77.

⁵⁶ Valer Butură, *op. cit.*, p. 237.

⁵⁷ Grigore Ionescu, *op. cit.*, p. 54.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 81.

⁵⁹ *Ibidem*.

credem că această delimitare ar trebui plasată spre sfârșitul evului mediu și începutul epocii moderne.

*

* *

I. Caracteristic pentru zona montană a Moldovei este existența adeseori a două adăposturi pentru vite, unul în gospodăria din sat și altul la munte. În *Vrancea*, abundența lemnului face ca aceste adăposturi să fie masive, grajdul fiind uneori de două ori mai mare decât casa (fig. 3a). De obicei, adăpostul din sat este compartimentat, existând spații special amenajate pentru vaci, boi, viței, cai, uneori și pentru oi. Podul, foarte spațios, servea la depozitarea fânului, în unele cazuri, acesta fiind dat direct din pod în ieslea vitelor⁶⁰. Adesea, în fața grajdului se afla un ocol cu perdea.



Fig. 3 a. Grajd din Sahastru (Nereju - Vrancea)

Adăposturile din Munții Vrancei sunt extrem de rudimentare, referindu-ne aici numai la *ocoale*, numite uneori și *văcării*; acestea se află în preajma stâniei și sunt amenajate din copaci întregi, trunchiuri de copaci, rădăcini, crengi ș.a. (fig. 3b). Vițeii sunt adăpostiți în *șetrițe* (fig. 3c), construcții la fel de rudimentare, dar care asigură un minim de... adăpost în comparație cu ocolul în care animalele stăteau sub cerul liber. Totuși, în Munții Vrancei mai există și *odăi*, construcții ceva mai complexe care permit o bună adăpostire a animalelor peste iarnă (fig. 3d)⁶¹; numite și *târle* sau *bordeie*, odăile vrâncene au apărut datorită reliefului accidentat care nu permitea adeseori aducerea fânului în

⁶⁰ Informator Ion Rebeaga, 50 ani (iulie 1997), comuna Năruja, jud. Vrancea.

⁶¹ Fotografiile reproduse la fig. 3 a, b, c și d fac parte din Fototeca Muzeului Etnografic al Moldovei.



Fig. 3 b. Ocolul vitelor la o stână din preajma comunei Nereju - Vrancea



Fig. 3 c. Șetrită la aceeași stână din Nereju - Vrancea



Fig. 3 d. Odaia lui Costică Jghianu din preajma Nărujei - Vrancea

gospodăriile din sat, cât și tipului de proprietate din zonă⁶². Un spațiu special al *cotrunei*, construcția centrală a odăii, era destinat vitelor, în preajma acesteia aflându-se și mai multe ocoale. Vrâncenii mai înstăriți își permit și construirea în munți a unor adevărate grajduri, foarte asemănătoare cu cele din sate.

II. Adăposturile pentru vite de pe *Valea Bistriței* au fost cercetate cu minuțiozitate de doi renumiți etnografi, Romulus Vuia și Ion Vlăduțiu, cu ocazia ridicării barajului de la Bicaz. Zona fiind asemănătoare cu aceea a Vrancei, problematica adăpostirii vitelor e, în linii mari, aceeași, existând grajduri masive în sate, așa numitele „stâni complexe” (fig. 4 a), dar și bouării și văcării pe munte⁶³ (fig. 4b). Romulus Vuia remarcă că în această parte a Moldovei, probabil sub influența vecinilor din Bucovina austriacă și Transilvania, amplasarea grajdului în spațiul curții

⁶² N. Al. Rădulescu, *Vrancea – geografie fizică și umană*, București, 1937, p. 206; Ion Chelcea, *Vrancea ca „țară” între celelalte (individualitatea sa etnografică)*, în „Studii și comunicări”, Focșani, I, 1978, p. 174.

⁶³ Ion Vlăduțiu, *op. cit.*, p. 193.

nu este întâmplătoare, acesta fiind situat, cel mai adesea, în preajma drumului, vitele având acces direct la uliță⁶⁴. Interesant de amintit e și

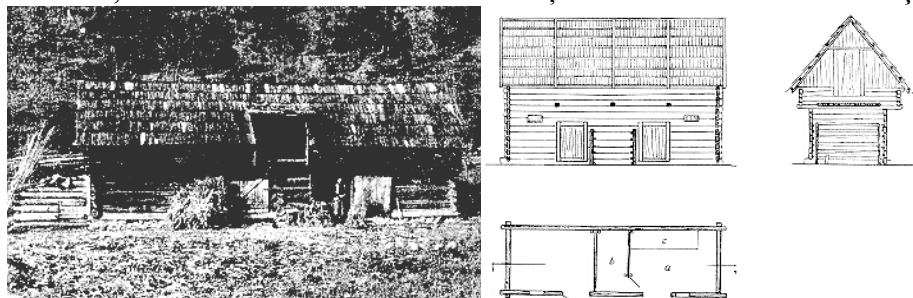


Fig. 4 a. Grajd din Potoci - Neamț (Cf. *Etnografia Văii Bistriței...*, p. 116, fig. 41 și p. 231, fig. 110)

faptul că grajdurile arhaice de care am mai pomenit, *corlele*, nu dispar odată cu apariția noilor grajduri, ci devin adăposturi de vară pentru vite⁶⁵.

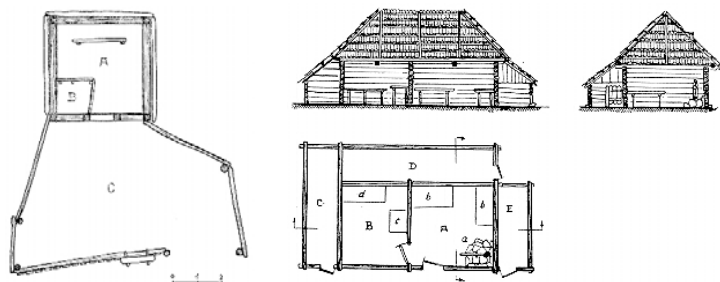


Fig. 4 b. Ocol de vară pentru vite și văcărie în Munții Călimani (Cf. *Etnografia Văii Bistriței...*, p. 196, fig. 83 și p. 193, fig. 81)

III. Grajdurile din *zona de contact a Podișului Sucevii cu Muntele Stânișoara* sunt la fel de masive ca cele prezentate până acum. În general, urmare a reliefului și a sistemului de creștere a animalelor, există și aici grajduri în gospodării, în apropierea satului și la munte. Grajdul sau șura din sat este compus din trei spații aproximativ egale: *fânăria* sau *puicul*, *aria* sau *magazia* (în mijloc) și *grajdul* propriu-zis. Uneori, în spatele întregii construcții se află o *șandrama* pentru oi. Acoperișul, numit *haizaș*, este prevăzut cu unul-două *coșuri* sau *răsuflători* din lemn, montate special pentru ca fânul, depozitat și în pod, să nu se strice peste iarnă. Multe dintre grajduri au în fața lor un ocol.

⁶⁴ Romulus Vuia, *op. cit.*, p. 120.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 120; Ion Vlăduțiu, *op. cit.*, p. 197.

Ca și în Vrancea, nici aici terenul nu permite, adeseori, aducerea fânului în gospodărie; în consecință, s-au construit în jurul satului adăposturi pentru vaci și oi. Un adevărat complex de acest gen există încă în Găinești – Slatina⁶⁶. Vacile și oile erau aduse aici toamna și rămâneau toată iarna, construcțiile oferind condiții foarte bune pentru adăpost.

În perioada de vară (lunile mai – octombrie), vacile cu lapte sunt duse pe Muntele Stânișoara, la stânille de oi; la stână, vacile aveau un *saivan* special construit pentru adăpostirea lor. Din păcate, nu am avut încă posibilitatea studierii unor asemenea adăposturi.

IV. Adăposturile pentru vite din *zona de câmpie și podiș a Moldovei*, diferă de cele din zona montană prin dimensiuni, material de construcție și chiar prin funcționalitate. În *zona Botoșani*, spre exemplu, dimensiunile grajdurilor sunt mult mai reduse, acest fapt datorându-se numărului destul de mic de animale crescute în gospodării, număr care s-a micșorat și mai mult odată cu renunțarea la boi în perioada postbelică. Cele mai multe grajduri sunt făcute din chirpici sau vălătuci, fiind unse cu lut amestecat cu baligă de vacă și de cal, pe dinafară fiind văruiți (fig. 5). Uneori grajdul are și un ocol în față, în ocol aflându-se și câte o *iesle mutătoare* (fig. 6 a). În această zonă rareori poate fi văzut vreun adăpost rudimentar în afara satului, uneori făcându-se la pășune o *colibă* (fig. 6 b) sau o *iesle* (fig. 6 c); alteori se amenaja un *ocol*, mai ales când în preajmă erau suprafețe cultivate⁶⁷; dacă nu există astfel de



Fig. 5. Grajdul lui Haralambie Palaniță din Mlenăuți (Păltiniș - Botoșani)

⁶⁶ Proprietatea lui Aurel Anistoroiaie.

⁶⁷ Informator Gheorghe Grigoruță, 85 ani (aprilie 1994), comuna Cordăreni, jud. Botoșani.

suprafețe, se puneau numai doi pari pentru scărpinatul vacilor.

Pentru perioada verii unii dintre sătenii zonei construiau câte o *șoproneață*⁶⁸, de cele mai multe ori însă vitele dormeau în ogrăzi sub cerul liber. Mulți locuitori din nordul Moldovei amenajau pentru adăpostirea vitelor peste iarnă o *șură*, aceasta având uneori și un ocol în față. De obicei era plasată într-un loc mai ferit din ogradă, fiind făcută „din ce se putea”⁶⁹; pereții, în număr de trei, erau din lemn, nuiele și mai ales vălătuci, fiind unși



Fig. 6 a. Iesle mutătoare aparținând lui Mihai Mandache din Păltiniș – Botoșani



Fig. 6 b. Coliba Eugeniei Cazacu din Păltiniș – Botoșani



Fig. 6 c. Iesle amenajată pe pășune (Suharău – Botoșani)

cu lut; acoperișul era din paie de ovăz sau de secară, alteori din stuf, aceste acoperișuri refăcându-se la doi-trei ani.

Grajdurile din sate erau acoperite altădată cu paie, acum materialele cele mai folosite fiind stuful și țigla. Ca o particularitate a zonei să amintim că aceste grajduri mai au și o altă funcție în afara celei de adăpostire a vitelor. E o regulă aproape generală ca în zona Botoșani o jumătate a

⁶⁸ Informator Dumitru Crăciun.

⁶⁹ Informator Clement Gorcea, 66 ani (aprilie 1994), comuna Ibănești, jud. Botoșani.

grajdului să fie îngrijită mai bine și să servească drept locuință de vară pentru familie. Această funcție are repercusiuni directe și asupra înfățișării exterioare a adăposturilor pentru vite, grajdul fiind, adesea, la fel de bine îngrijit ca și casa (fig. 7)⁷⁰.

Apropiindu-ne de finalul acestui studiu, considerăm că aceste constatări nu pot fi generalizate la spațiul întregii Moldove, însă ne pot sugera o imagine cât de cât veridică a ceea ce a însemnat adăpostul pentru vite în gospodăria țaranului moldovean. Adăposturile pentru vite în Moldova s-au schimbat mult în ultimele veacuri. Grajdurile actuale din sate, ca și multe din adăposturile din afara localităților, au apărut odată cu o nouă



Fig. 7. Locuință de vară și grajd din Suharău - Botoșani

generație de vite, mult mai puțin rezistentă la clima totuși aspră, mai ales iarna, a Moldovei. Credem că studiul sistematic, mai ales pe teren, al acestor adăposturi merită a fi făcut, știința etnografică putându-se îmbogăți substanțial cu rezultatele unor astfel de cercetări.

Résumé

Après avoir passé en revue la manière dont le paysan archaïque se rapportait au bétail, l'auteur mentionne quelques remarques tristes concernant la manière dont on accordait des soins au bétail. En ce contexte, on relève la distance évidente entre la manière de perception de la vache et du bœuf en mythologie et les modalités pratiques d'abriter et soigner ces animaux.

L'étude se propose de démontrer cette apparente contradiction, des explications telles: «l'indifférence par rapport aux animaux», le manque de moyens, l'ignorance ou

⁷⁰ Fotografiile reproduse la fig. 5, 6 a, b, c și 7 fac parte din Fototeca Muzeului Etnografic al Moldovei.

le fait que les paysans moldaves n'aiment pas leurs animaux, qui ne résistent pas à une analyse attentive et par conséquent sont éliminés de la discussion. A partir de l'idée suggérée par Valter Butură, l'auteur de l'étude accepte en tant que la plus pertinente explication, celle concernant l'extrême résistance aux intempéries de la race locale de bétail nommée «la grise de steppe». Dans ces conditions, conclut l'auteur, l'abri rudimentaire assuré au bétail est absolument justifié en Moldavie du Moyen-Age jusqu'au XIX^e siècle. La suite : la grise de steppe disparaissant, les nouvelles races améliorées avaient besoin d'abris beaucoup plus prétentieux et c'est ainsi que les écuries sont apparues.

C'est des écuries et des autres constructions destinées au bétail qu'il s'agit dans la seconde partie de l'étude. On y présente succinctement les deux types d'abri de Vrancea – de village et de montagne, les abris de la Vallée de Bistrița, puis les écuries de la zone de contact du Plateau de Suceava et de la Montagne Stânișoara et, enfin, ceux de la zone Botoșani. L'auteur reconnaît que ses quelques observations de terrain et/ou la littérature de spécialité ne peuvent être généralisées à l'espace de toute la Moldavie, une recherche systématique, surtout des investigations de terrain étant tout à fait désirable dans le cas de cette problématique.

PIETRĂRITUL TRADIȚIONAL ÎN MOLDOVA

Vasile Munteanu

Percepută ca materializare a veșniciei, ca locul cel mai nimerit al sălășluirii sufletelor strămoșilor¹, piatra, sumar sau migălos prelucrată și-a găsit cele mai diverse întrebuințări, prin stăruința continuă a oamenilor de a conferi durabilitate lucrurilor. Abundente în zonele montane, materialele litice pot fi procurate și la deal, podiș sau câmpie, cu multă trudă, degajând straturi de pământ inegale ca grosime, săpând în maluri sau, mai lesnicios, „recoltându-le” din albiile râurilor. Remarcăm însă, chiar de la început, disproporția dintre prezența, omniprezența pietrei în multe zone și intensitatea uneori modestă a folosirii, mai cu seamă a prelucrării ei în cadrul comunităților tradiționale. Țăranul român s-a îndreptat mai rar spre formele dăltuite în piatră, măiestria artistică și creativitatea acestuia găsindu-și exprimările cele mai potrivite în lemn, lut și fibră.

Pietrăritul în Moldova are obârșii dintre cele mai vechi. Cercetând diversele ipostaze ale folosirii pietrei, distingem, ca și în alte locuri din țară², mai multe categorii de utilizatori, cu diverse trepte de specializare, dintre care doar zidarii și cioplitorii pot fi considerați inițiați în meșteșug, cu preocupări constante, cu unelte potrivite; ei au preluat, stăpânit și transmis mai departe vechile tehnici de construcții sau cioplire, fiind adesea grupați pe centre.

Preocupările privind exploatarea pietrei pentru construcții sunt mai accentuate în ultimul veac, cu excepția centrelor consacrate, datorită modificărilor survenite în cadrul arhitecturii populare. Pentru construcțiile țărănești realizate prin tehnica arhaică a *furcilor*, ca și pentru cele cu *vălătuci* sau din *lumânărică*, nu se folosea piatră la fundație. Uneori, chiar furcile, sau o parte dintre ele, din motive care își găsesc explicația în vechile practici de întemeiere, erau obținute prin folosirea în acest scop a arborilor care creșteau pe locul viitoarei construcții, fără ca aceștia să mai fie rețezați sau dezrădăcinați³. În multe situații și casele *pe tălpi* din stejar

¹ Mircea Eliade, *Tratat de istorie a religiilor*, București, 1992, p. 207-227.

² Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizație românească*, București, 1989, p. 338.

³ Mircea Ciubotaru, Petroliana Zară, *Comuna Horlești*, Iași, 1999, p. 213.

ori cireș erau lipsite de temelii⁴. Oricum, la cele mai vechi case cu temelie aceasta consta doar în blocuri mari din piatră sumar finisate, dispuse la colțurile construcției, peste care se așezau tălpile casei⁵. Cu timpul, temelia a constituit-o un pat scund de lespezi fără liant sau legate cu lut iar mult mai târziu, începând cu așezările din regiunile montane, s-a folosit fundația propriu-zisă, cu șanțuri de adâncime variabilă în care se așeza piatră⁶. Pe valea Șomuzului Mare, zonă de interferențe etno-culturale, coabitează atât tipul de casă *pe furci*, cât și cel cu pereți din bârne orizontale, așezați pe temelii din piatră⁷, iar în Botoșani, unde până astăzi preponderente au rămas casele *pe furci*, sunt „enclave”, localități unde au funcționat cariere de piatră, care folosesc acest material la temelie⁸. În Băiceni-Iași au început să fie construite, la sfârșitul ultimului război mondial, case pe furci înfipite în pământ, dar cu temelie de piatră între ele, inovație datorată în bună măsură arhitecților chemați să sprijine procesul de reconstrucție, preluată apoi de meșterii locali și perpetuată⁹.



Piatră veche de altar și stâlp de piatră în câmp, Lehnești-Botoșani

Văzut doar prin prisma construcțiilor țărănești arhaice, pietrăritul în Moldova nu capătă încă trăsăturile unui meșteșug. Dulgherii, stolerii și

⁴ Ion H. Ciubotaru, *Catolicii din Moldova. Universul culturii populare*, Iași, 1998, p. 26.

⁵ Paul Petrescu, *Arhitectura țărănească de lemn din România*, București, 1974, p. 18.

⁶ Ion H. Ciubotaru, *op. cit.*; Maria Cioară, *Zona etnografică Rădăuți*, București, 1979, p. 80.

⁷ Ion H. Ciubotaru, *Valea Șomuzului Mare*, Iași, 1991, p. 40.

⁸ Angela Paveliuc-Olaru, *Zona etnografică Botoșani*, București, 1983, p. 75.

⁹ Inf. Neculai Cotoc, 90 ani, satul Băiceni, com. Cucuteni, jud. Iași. (Înregistrare mg., august 2002).

chiar gospodarii erau cei care așezau piatra la temelii, uneori culeasă direct din natură, așa cum fac locuitorii de pe cursul mijlociu al râului Moldova; după fiecare ploaie torențială, ei se deplasează pe afluenții Moldovei „dinspre munte”, la Râșca, Moiša, Slătioara, culegând din albiile acestora lespezile aduse de torent¹⁰. Nici răspândirea pietrelor sau a stâlpilor de hotar nu presupunea în chip necesar existența unor cioplitori de meserie, așa cum până și sarcina importantă a confecționării crucilor din piatră era lăsată în unele locuri pe seama fierarilor și a lemnarilor¹¹.

Marile construcții din piatră ridicate în perioada medievală: cetăți, curți domnești, biserici, așezăminte monahale și conace boierești fortificate mai apoi, nu puteau fi desigur realizate fără aportul autohtonilor. Dincolo de controversele istoricilor privind originea celor care au conceput și supravegheat realizarea fortificațiilor moldovenești, mâna de lucru și materialele de construcție nu puteau fi obținute decât prin implicarea locuitorilor satelor din zonele de extracție a pietrei. Petru Rareș, Iliș Rareș și Alexandru Lăpușneanu au cerut ardelenilor în mai multe rânduri să le trimită pietrari pentru diferite construcții sau activități de întreținere¹². Motivul nu îl constituia absența unor asemenea lucrători moldoveni, ci nivelul încă modest al dezvoltării meșteșugului în perioada respectivă. De aceea, Vasile Lupu îi solicita lui Gheorghe Rakoczi I pietrari pentru curțile de la Suceava, „ca să arate acestor meșteri ce sînt aice...”¹³.

Lucrând alături de meșteri din afara provinciei, pietrarii moldoveni au preluat unele tehnici de construcție, tipuri de unelte și elemente de ornamentică, pe care le-au adaptat nevoilor lor. La Deleni-Hârlău se păstrează încă amintirea construirii zidului de incintă cantacuzinesc. Toți locuitorii satului, înșiruiți din deal, de la „Pietrărie” și până-n locul construcției, au purtat piatra din mână-n mână, fără oprire până la finalizarea lucrării¹⁴. Experiențe asemănătoare au avut sătenii din Deleni și cu ocazia zidirii coșerelor boierești, a hanului domnesc și a conacelor Ghiculeștilor. Se explică astfel preluarea de către arhitectura populară din zonă a contraforților din piatră la garduri, boltirea și

¹⁰ Inf. Gheorghe I. Munteanu, 67 ani, funcționar, satul Oniceni, com. Forăști, jud. Suceava. (Înregistrare mg., aprilie 2001).

¹¹ Inf. Alexandru V. Iordache, 73 ani, pălimar, satul Cucuteni, jud. Iași. (Înregistrare mg., august 2002).

¹² Alexandru I. Gonța, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în secolele XIII-XVII*, București, 1989, p. 130, 135, 148.

¹³ E. Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor*, ed. N. Iorga, București, vol. XV₂, p. 1103, nr. 2045.

¹⁴ Inf. Ilie Șalaru, 67 ani, pietrar, satul Deleni, jud. Iași. (Înregistrare mg., mai 1999).

încheierea cu cheie de boltă (*împănare*), deseori fără nici un liant, a podurilor, podețelor și beciurilor, abundența temeliilor și zidurilor din piatră¹⁵.



Contraforți din piatră la garduri, Deleni

La Tansa-Iași, vechi și renumit centru meșteșugăresc, lucrează laolaltă olari, butnari, rotari, împletitori de nuiete și pietrari. La sfârșitul secolului al XIX-lea, unii dintre meșterii pietrari italieni, veniți în număr mare în România pentru construirea diferitelor edificii publice și private, s-au oprit la Tansa, angajându-se la ridicarea podului de piatră și a bisericii din sat. Lucrările au durat mult, cu întreruperi, unii dintre italieni stabilindu-se definitiv în sat, urmașii lor putând fi încă depistați în onomastică. Atât cioplitorii cât și zidarii și-au ales ajutoare dintre localnici, pe care i-au inclus ulterior în echipele care au lucrat în Iași, Roman, Verești etc., un prilej bun pentru ca aceștia să-și însușească uneltele, tehnicile de șlefuire și de îmbinare, precum și diferite elemente arhitectonice și ornamentale care erau până atunci însemne identitare ale italienilor. Deja în 1907, un C. D. Vârlan¹⁶, lucra „gratis bisericeii” una

¹⁵ Vasile Munteanu, *Particularități ale arhitecturii tradiționale din zona etnografică Iași*, în „Monumentul. Tradiție și viitor”, Iași, 2001, p. 64-72.

¹⁶ Ca și în alte cazuri, pietrăritul a constituit pentru cei din neamul Vârlan o îndeletnicire de familie, transmisă până astăzi. În 1846, autoritățile timpului cercetau moartea suspectă a pietrarului Neculai Vârlan... (*Secretariatul de stat al Moldovei 1832-1862. Inventar arhivistic*, București, 1966, doc. 1477, p. 252).

dintre intrări, după cum consemnează o inscripție. Perfecționându-și cunoștințele dobândite, tănsenii aveau să devină artiști desăvârșiți, măiestria lor regăsindu-se în stele funerare, stâlpi de pridvor și de poartă, colaci de fântână ciopliți dintr-un bloc sau mai multe bucăți, monumente ale eroilor, poduri; apogeul exprimării artistice în piatră a centrului de la Tansa a fost atins prin realizarea conacului de la Schinetea, aparținând mareșalului Prezan, edificiu la înfrumusețarea căruia și-au adus aportul și șcheenii. În vara anului 1944, când se finalizau stâlpii de piatră ai fațadei, ciopliți diferit, lucrările au fost oprite definitiv datorită înaintării armatei sovietice¹⁷.



Conacul de la Schinetea (fațadă)

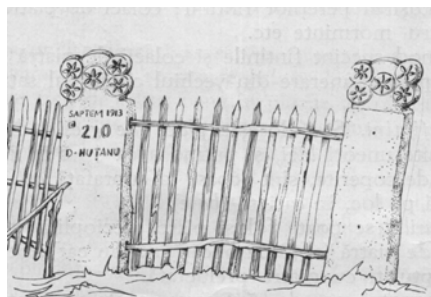
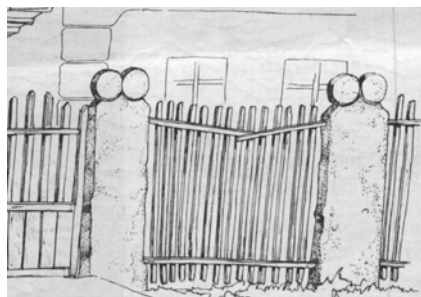


Conacul de la Schinetea (detaliu)

Un punct de referință pe harta prelucrării artistice a pietrei în România îl reprezintă centrul de la Șcheia-Vaslui. Creațiile meșterilor de aici se impun deopotrivă prin originalitatea formelor cioplite și prin motivele arhaice dăltuite pe unele dintre lucrările lor. Stâlpii de piatră de la porți sunt rotunjiți la partea superioară, amintind de formele antropomorfe. Pe suprafața unde este sugerat „capul” se sculptează, de cele mai multe ori, rozeta cu șase petale, cunoscutul motiv popular. În alte variante, partea de sus a stâlpilor se termină prin două rotunduri – „perechea”, uneori practicându-se trei sau chiar cinci forme circulare de asemenea împodobite.

¹⁷ Inf. Ion Vârtan, 73 ani, pietrar, satul Tansa, jud. Iași. (Înregistrare mg., aprilie 1998).

În urma cercetărilor pe care le-a întreprins la Șcheia, etnograful Ion Chelcea considera că stâlpii de porți la care ne-am referit mai sus reprezintă o transpunere a modelelor preexistente din lemn în piatră¹⁸. Pentru susținerea acestei ipoteze pledează tradiția îndelungată a prelucrării lemnului în zonă, modalitățile comparate de prelucrare și ornamentica. Motivul care ar fi determinat, potrivit lui Ion Chelcea, înlocuirea stâlpilor de lemn cu stâlpi de piatră a constatat în „durabilitatea mult mai mare a acestui din urmă material și a corespuns nevoii de a crea forme ce se pot transmite și generațiilor viitoare”¹⁹. Singură însă, opțiunea pentru durabilitate nu putea determina, credem, înlocuirea relativ rapidă a lemnului cu piatra. Trebuie să ținem seama că stâlpii de acest tip au fost ciopliți cu precădere din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, impunându-se în perioada interbelică. Oricum, Ion Chelcea a sesizat două faze ale prelucrării pietrei la Șcheia.



Stâlpi de porți din Șcheia (după Ion Chelcea)

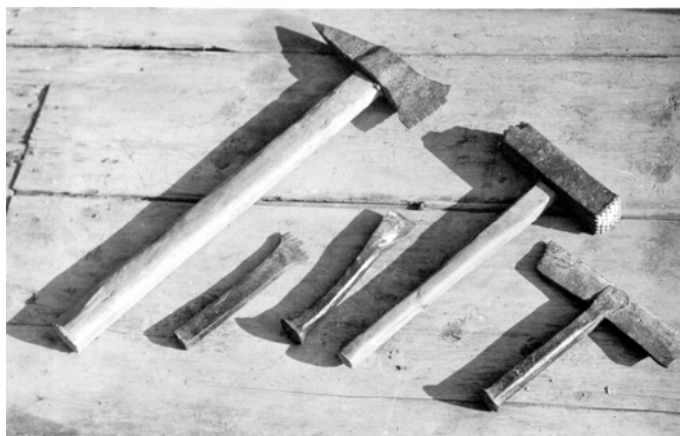
Mărturiile din prima perioadă a prelucrării pietrei pentru „uzul practic-gospodăresc”²⁰, păstrate până astăzi (temelia bisericii vechi, crucile, conacul Alexandrescu), nu relevă „preocupări de ordin artistic”, așa cum este caracterizată cea de a doua fază. Putem presupune că nu lipsa sensibilității i-a împiedicat pe meșterii pietrari medievali din Șcheia să-și exprime fantezia și talentul ci, mai degrabă, nedeținerea tehnicilor adecvate și a uneltelor de finisaj. Acestea au putut fi dobândite mai târziu, când șcheienii au intrat în contact cu pietrarii români din alte zone și cu meșteri străini, lucrând alături de ei pe diferite șantiere. De altfel, în

¹⁸ Ion Chelcea, *Prelucrarea artistică a pietrei în satul Șcheia din județul Iași*, în „Studii și cercetări de istoria artei”, tom. 15, nr. 2, București, 1968, p. 246-247.

¹⁹ *Ibidem*, p. 246.

²⁰ *Ibidem*, p. 244.

timpul cercetărilor pe care le-am efectuat la Tansa, localitate situată la o distanță relativ mică față de Șcheia, informatorii ne-au relatat că până la venirea italienilor, pietrarii din localitate nu cunoșteau nici ei uneltele pentru cioplire și finisaj. *Taracul, șarila, bucearda*, dălțițele cu dimensiuni și forme diverse, ar fi uzitate în ambele centre de mai puțină vreme. Însă, crucile din cimitirul vechi din Tansa, ca și unele din Șcheia, cu inscripții care trimit la veacul al XVIII-lea, poartă pe ele reprezentări cristice, serafimi, lancea, buretele etc. Memoria colectivă (cu dezavantajele ei) a tănsenilor, reține faptul că înainte de venirea italienilor, crucile ca și alte obiecte, se ciopleau „numai cu toporul”²¹, fără a specifica forma acestuia. Informația ar putea fi veridică dacă ținem seama că și cioplitorii din Deleni, centru unde italienii nu au zăbovit, calcarele dure împiedicându-i să dea randament, se folosesc în activitatea lor numai de ciocanul cu unul sau două vârfuri (*tăuri*) ascuțite. Un obiect asemănător dălții, un *zgârieaci*, foloseau numai când lucrau monumente funerare evreiești. Inscripția gravată respecta întocmai modelul primit de la client, fără ca meșterul să știe, în cele mai multe cazuri, „despre cine era vorba”²².



Unelte de pietrărit din Tansa: tarac, dălți, ciocan-buceardă, șarilă

O valoare artistică, spirituală și simbolică deosebită au crucile din Șcheia, în fapt basoreliefuli realizate pe blocuri paralelipipedice din piatră, conținând crucea și alte simboluri creștine, inscripții cu caractere latine sau chirilice, precum și diverse motive ancestrale: rozeta, soarele și luna antropomorfizate, pomul vieții, pasărea suflet.

²¹ Inf. Ion Vârtan.

²² Inf. Ilie Șalaru.

Meșteri atât în lemn cât și în piatră sunt și locuitorii din Grozești-Bacău. Scările, stâlpii de scări și de garduri au ornamente din abundență, sugerând însă prin modul de reprezentare și execuție o puternică influență urbană²³. De altfel, atât la Tansa cât și la Schinetea, avem surpriza să întâlnim combinații insolite, între arhitectura tradițională și cea aulică. Unele case cu tindă și o odaie sau cu tindă și două odăi, au în locul deregilor de la prispă coloane de piatră sculptate în spirală, compuse câteodată din trei bucăți și terminate în partea de sus cu un capitel bogat ornamentat.



Coloane și capiteluri la o casă țărănească din Tansa

Apariția și dezvoltarea centrelor de pietrărit, accentuarea particularităților care le evidențiază, au fost condiționate, firesc, înaintea altor considerente, de calitatea tipurilor de rocă din fiecare zonă, de posibilitățile concrete de exploatare și de cantitățile de piatră din cariere. Pentru adunarea bolovanilor de râu și scoaterea pietrelor din maluri nu sunt necesare cunoștințe și unelte speciale. Nici locuitorii din zonele de munte, care se asociază pentru „făcutul pietrei”, exploatănd filoane moi de suprafață, în vederea vânzării, nu stăpânesc tehnici complicate²⁴.

²³ Gheorghe Aldea, *Sculptura țărănească în piatră*, București, 1969, p. 15.

²⁴ Inf. Ion Ștefănuță, 38 ani, morar și pietrar, satul Stânca, com. Pipirig, jud. Neamț. (Înregistrare mg., aprilie 2000).

Toate aceste materiale, neprelucrate sau, uneori, fasonate sumar, sunt utilizate doar la zidirea fântânilor, beciurilor, temeliiilor, podurilor.

Procurarea pietrei în regiunile deluroase, la podiș și câmpie se face anevoie. Blocurile de gresii diferite sau calcare oolitice sunt acoperite de straturi groase de pământ și nisip. După secole de exploatare neîntreruptă, volumul de muncă pentru extracția pietrei în astfel de cariere s-a mărit, zăcămintele de suprafață epuizându-se sau răbindu-se considerabil. Din acest motiv, la Ibănești-Botoșani activitatea de pietrărit s-a stins; șcheienii săpau în urmă cu patru decenii până la 3-3,5 m până găseau piatra bună de lucru²⁵; la Deleni, urmele excavărilor se întind kilometri în șir iar la Tansa, ultimul pietrar care mai activează, Ion Vârtan, consideră că unul din principalele motive pentru restrângerea activității centrului se datorează tot adâncimii la care se găsește piatra.



Doi membri ai unei dinastii de pietrari: Gheorghe Vârtan (foto 1967)
și fiul său Ion (foto 1998)

Distincția între cioplitori și pietrarii obișnuiți, care exploatează material pentru construcții, apare încă din carieră. Cu toții se folosesc de cazmale, sape, târnăcoape, cu ajutorul cărora degajează pământul; de uz comun sunt și baroasele mari, ciocanele, dălțile, răngile pentru spartul și

²⁵ Ion Chelcea, *op. cit.*, p. 244.

dislocarea monoliților. Cioplitorii însă cunosc diferitele varietăți de rocă, selectând piatra după calitate, formă și dimensiuni, în funcție de produsul care trebuie obținut. După ce s-au asigurat că *steiul* nu prezintă fisuri, acesta este despiciat cu *pene* din fier (odinioară din lemn de carpen) și săltat prin tehnica *podiușcilor*. Meșterii din Tansa consideră că piatra de la Șcheia este mai bună, mai *deasă*; la Deleni deși piatra se scoate din mai multe puncte de pe Dealul Mare-Hârlău, doar unele sortimente cu *dinți*, zgrunțuroase, găsite doar în „Pietrărie”, sunt bune pentru cioplitul rășnițelor și al pietrelor de mori.



Extragerea pietrei în carieră, Deleni

Probleme deosebite (efort, pericol) apar și în momentul scoaterii blocurilor din gropi (se întrebuințează pârghii, role, scripeți), la urcarea în car (sunt necesari mai mulți oameni pentru asemenea operațiune), și în timpul transportului. În secolele trecute căratul pietrei, uneori la distanță, era asigurat tot de locuitorii din împrejurimile carierelor²⁶.

În afară de construcțiile pe care le-am menționat (cetăți, mănăstiri fortificate, curți domnești și boierești) și de acoperirea nevoilor locale, activitatea centrelor de pietrărit a fost impulsionată odată cu dezvoltarea orașelor și a târgurilor. În Iași de pildă, se aducea piatră din provincie, nefiind suficiente cantitățile obținute din exploatările de la Repedeș și

²⁶ Gheorghe Bodor, Melania Ostap, Victoria Semendeaev, *Contribuții la studiul meșteșugurilor din Tansa, jud. Iași*, în **R.M.**, nr. 3, București, 1973, p. 243.

Copou. Pietrarii ieșeni, frecvent consemnați din secolul al XVIII-lea²⁷, beneficiind apoi de privilegiile organizării în breaslă, au făcut în cele din urmă loc atât italienilor cât și meșterilor țărani, participând împreună la edificarea clădirilor Universității, Mitropoliei, la amenajarea Râpei Galbene etc. Gustul modernității pentru edificii impozante, durabile și frumos decorate, manifestat deopotrivă la particulari și la tânărul stat, nevoit să-și adăpostească demn noile instituții, a determinat o nevoie crescândă de piatră și pietrari. Lucrările lor (școli, primării, spitale) sunt răspândite până în cele mai obscure târguri sau reședințe comunale. Puțin după mijlocul secolului al XIX-lea, statisticile oficiale consemnau în Moldova activitatea a zece cariere de piatră²⁸, dar cu siguranță numărul lor era cu mult mai mare, fără a mai pune la socoteală exploatarea temporară ori ocazională.

*

*

*

Indisolubil legate de practicarea agriculturii, râșnițele și morile cu pietre au deținut o vreme îndelungată supremația între tehnicile utilizate pentru zdrobitul-măcinatul cerealelor folosite în alimentația oamenilor²⁹, pentru prepararea hranei animalelor și, uneori, pentru fărâmițarea semințelor oleaginoase sau a sării. Indiferent de natura forței care le-a acționat, de ingeniozitatea mecanismelor și soluțiilor pentru sporirea randamentului, morile cu pietre au cunoscut o mare densitate în toate provinciile românești, parcurgând întregul ev mediu, rezistând concurenței morilor mecanice în perioada modernă și continuându-și, insular, activitatea până astăzi.

Susținerea unei activități economice atât de importante a presupus specializarea meșterilor din mai multe centre în confecționarea pietrelor de moară și râșnițe, mai cu seamă acolo unde se găseau roci dure, rezistente la frecare. Sate renumite pentru astfel de produse au fost: Deniștepe (Dobrogea), Pietrari (Muscel), Pocuia și Sohodol (Gorj), Stănița (Zărand), Ciceu (Bistrița-Năsăud)³⁰, Covasna, Reghin, Baia Mare,

²⁷ Ștefan Olteanu, Constantin Șerban, *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în evul mediu*, București, 1969, p. 259.

²⁸ ***, *Dezvoltarea economiei Moldovei între anii 1848 și 1864. Contribuții*, București, 1963, p. 180.

²⁹ Karoly Kós, *Pietrăritul și pietrele de moară din Ciceu*, în *A.M.E.T.*, anii 1959-1961, Cluj, 1963, p. 78-81.

³⁰ Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj, 1978, p. 375.

Șurdești (Lăpuș), Curechiu și Blăjeni (Apuseni)³¹, Strâmbu (Cluj), Tărcăița (Bihor), Sâncrai, Dănești (Harghita)³² etc.

În Moldova, morile încep să fie pomenite în documente chiar de la începutul secolului al XV-lea, cu ocazia unei danii făcute de Alexandru cel Bun mănăstirii Moldovița³³. Știrile se înmulțesc apoi, devenind covârșitoare. În vechile hrisoave se consemnează moșteniri, danii, construcții, vânzări și cumpărări, având ca obiect morile, locurile de moară sau pietrele. În mod curios, localitățile unde se ciopleau și de unde se aduceau acestea din urmă nu apar scrise decât mai târziu.

În lipsa informațiilor sigure, am putea deduce că unele pietre de moară puteau veni în Moldova, o bună bucată de vreme, din satele renumite pentru această îndeletnicire, situate în apropierea cetății Ciceului, stăpânită de Ștefan cel Mare, Bogdan, Petru Rareș; în 1561 Alexandru Lăpușeanu le cerea bistrițenilor „niște roți de moară din marmură de Hațeg” și un meșter pentru a le fereca³⁴.

Nu este însă plauzibilă varianta unui import masiv de pietre de moară care să fi acoperit timp de câteva secole nevoile întregii Moldove, argumentele în această direcție fiind convingătoare chiar în absența izvoarelor scrise. În primul rând, distanțele mari și dificultățile de transport îngreunau circulația acestor mărfuri, făcându-le mai costisitoare. Cercetările etnografice au relevat că prețurile pietrelor de Ciceu, vândute la distanță, creșteau de peste trei ori față de costul lor în carieră³⁵. Rutele pietrarilor ardeleni, ca și a căraușilor specializați de mai târziu, nu erau orientate decât arareori înspre Moldova, oprindu-se în zonele mai apropiate din Bucovina³⁶. Pe de altă parte, nici productivitatea meșterilor din Ciceu nu era foarte mare. Pe la 1850, comunitatea pietrarilor din Corabia, 50-60 de oameni, realiza, în medie, 150-170 pietre de moară anual³⁷.

Asemenea aspecte nu constituiau un impediment pentru domnie, pentru marii boieri și negustori. Cei mai mulți proprietari de mori însă (boierimea mică, mănăstirile, morile în coproprietate sau obștești) și-au

³¹ Karoly Kós, *op. cit.*, p. 85.

³² Gheorghe Iordache, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, vol. III, București, 1996, p. 260.

³³ **D.R.H.**, vol. I, doc. 16, p. 23.

³⁴ Nicolae Iorga, *Documente românești din Archivele Bistriței. (Scrisori domnești și scrisori private)*, partea I, București, 1899-1900, p. LXI.

³⁵ Karoly Kós, *op. cit.*, p. 101.

³⁶ *Ibidem*, p. 103.

³⁷ *Ibidem*, p. 95.

procurat cu siguranță dintotdeauna pietrele trebuincioase chiar din Moldova, unde se găseau cariere cu materiale potrivite pentru confecționarea acestor obiecte. Suprafața imensă de pământ răscolită la Deleni în căutarea pietrelor, documentele emise mai târziu, precum și o puternică tradiție orală sunt argumente indubitabile în acest sens.

Lucrările de specialitate indică adesea Delenii drept centru cu tradiție în cioplitul pietrelor de moară. De cele mai multe ori trimerile au valoare de inventar sau consemnează vechimea și importanța meșteșugului practicat aici. Studii speciale nu s-au realizat în trecut, cercetarea fiind astăzi mult îngreunată din cauza declinului accentuat al pietrăritului în localitate. De fapt, labirinturile din dealul „Pietrărie” sunt încă populate de echipe care scot piatră pentru construcții, activitate profitabilă și constant stimulată de cererile clienților. Lipsesc însă *cioplitorii*, obișnuiții de altădată ai „Pietrăriei”. În urmă cu o sută de ani, Nicolae Iorga a vizitat „cariera adâncă, în fundul răscolită al căreia zac pietrele de moară din Deleni, acum cu totul învinse de morile de abur cu pietre fine, franceze”³⁸. Evident, expresia „cu totul învinse” din textul marelui istoric este o figură de stil, într-o carte de călătorii.

Morile cu vaporii au pătruns în Moldova pe la jumătatea secolului al XIX-lea³⁹, proprietarii lor beneficiind de privilegiul din partea statului⁴⁰. Într-un memoriu adresat autorităților în 1843, francezul Felix Barberot își argumenta amplu cererea de obținere a unui privilegiu pentru construirea unor astfel de mori, arătând beneficiile pe care le-ar aduce⁴¹. Deja pe la 1862 statisticile înregistrează 16 mori cu aburi, dintr-un total de 2099⁴², ultima cifră fiind cu siguranță mai mare, după alte mărturii credibile din epocă⁴³. Numărul morilor mecanice a crescut cu repeziciune, fără a putea să le înlocuiască definitiv pe cele tradiționale, încă foarte răspândite până după cel de-al doilea război mondial. Costul mare al utilajelor cu aburi, întreținerea lor dificilă (funcționarea trebuia asistată de mecanic), a făcut ca acestea să constituie doar apanajul investitorilor străini, al marilor proprietari de pământ și burgheziei autohtone. Pietrele (în unele cazuri existau două sau mai multe grupuri de măcinat) proveneau într-adevăr

³⁸ Nicolae Iorga, *România cum era până la 1918*, vol. II, București, 1972, p. 42.

³⁹ Apostol Stan, *Agricultura românească în faza finală a clăcășiei. 1831-1864*, București, 1994, p. 161.

⁴⁰ Eva Giosanu, *Contribuții la studiul teascului de ulei de la Ruginoasa* în **A.M.E.M.**, nr. 1, Iași, 2001, p. 237-238.

⁴¹ *Ibidem*, p. 237.

⁴² Apostol Stan, *op. cit.*, p. 161.

⁴³ Nicolae Șuțu, *Notițe statistice asupra Moldovei*, Iași, 1852, p. 95.

din Franța, cel mai adesea din La Forté-sous-Jouarre sau Étampes, caracterizându-se printr-o durată mai lungă de folosire și asigurând totodată o calitate superioară a măcinșului⁴⁴. Atunci când morile cu aburi erau dezafectate sau când pietrele nu mai corespundeau cerințelor de productivitate, erau preluate de cele mai multe ori de către țărani, care le dădeau întrebuințări diverse. Marele teasc de ulei de la Ruginoasa, aflat în colecția Muzeului etnografic al Moldovei, are drept contragreutate o asemenea pereche de pietre; în satul Stânca-Neamț, moara Ioanei Pâțluga, construită în 1920, funcționează și în prezent cu două pietre franțuzești trecute de limita uzurii, dar pe care nu le-ar schimba decât cu unele de aceeași proveniență.

O formă insolită de „import” al materialului brut din care se ciopleau pietrele de moară este semnalată la Spulber-Vrancea, unde localnicii se deplasau la Monteoru-Buzău pentru a alege și transporta blocurile de piatră⁴⁵.

Deși pietre de moară calitative s-au confecționat pe scară largă și la Comănești-Bacău, sau, ocazional, din rocă slabă, și prin alte părți, centrul de la Deleni a deținut supremația executării și desfacerii acestor produse, piatrării de aici beneficiind de o atenție deosebită. În 1718, un „Gheorghe pietraru” se număra printre oamenii de încredere ai lui Iordache Cantacuzino, solicitați să întoarcă pe moșie țărani refugiați din fața tătarilor⁴⁶. Cunoscut uneori sub numele de „pietre de Hârlău”, datorită apropierii de târgul unde a existat și curte domnească, pietrele de moară din Deleni se vindeau pe la jumătatea veacului al XVIII-lea în Țara Românească, alături de horilcă (rachiu), adus tot din Moldova⁴⁷. Ghiculeștii, stăpânii care au urmat Cantacuzinilor la Deleni, au sesizat într-o mai mare măsură importanța economică a carierelor. Conform sămii vătafului moșiei, între anii 1833-1844 la Deleni se obținea „cea mai mare parte a veniturilor din exploatarea carierelor de piatră”, „Venitul câmpului” fiind abia pe locul al doilea⁴⁸. Este lesne de presupus că dacă la o moșie de întinderea Delenilor principalele beneficii proveneau din piatrărit, activitatea de exploatare și cioplire cunoștea o mare intensitate, iar distribuția se făcea pe un vast teritoriu. Două documente, ambele datând din 1823, vin să întărească acest din urmă aspect: în 16 octombrie,

⁴⁴ Eva Giosanu, *op. cit.*, p. 236-239.

⁴⁵ Gheorghe Iordache, *op. cit.*, p. 246.

⁴⁶ V. Mihordea, I. Constantinescu, Cornelii Istrati, *Documente privind relațiile agrare în veacul al XVIII-lea*, vol. II, București, 1966, doc. 60, p. 137-138.

⁴⁷ ***, *Istoria României*, București, 1964, p. 378.

⁴⁸ Gheorghe Platon, *Domeniul feudal în Moldova în preajma Revoluției de la 1848*, Iași, 1973, p. 109.

pașa din Silistra, Mehmed Selim, îi cerea domnitorului moldovean Ioniță Sandu Sturza să-i facă rost și să-i expedieze prin Galați „două pietre mari de moară de Hârlău” și 100 perechi de pietre de râșniță, întrebând și care erau prețurile⁴⁹. Fără îndoială, marfa pietrarilor din Deleni era tentantă pentru toată lumea căci, peste numai o lună și jumătate, la 29 noiembrie 1823, pașa de Brăila, de această dată, îi scria domnului rugându-l să-i depisteze și să-i cerceteze pe cei patru haiduci care-l jefuiseră pe paharnicul Gavrilaşcu la Adjud de pietrele de moară destinate Silistrei și altor cetăți⁵⁰. Pietrele de moară figurau pe la 1850 și printre articolele de export moldovenești în Rusia, în valoare de 72000 piaștri⁵¹.

Spre sfârșitul secolului al XIX-lea, cu puțin timp înaintea pomenitei călătorii a lui Nicolae Iorga, moșia Deleni avea 18646 hectare, împărțite între doi frați Ghica, iar satul Deleni cuprindea 1651 locuitori, „cari se ocupă cu agricultura și creșterea vitelor și mulți cu stoleria și piatrăria [...]. Aici se găsește o importantă carieră de piatră de moară oolit; această carieră furnizează o excelentă piatră de moară aproape pentru întreaga Basarabia și Moldova”⁵².



Meșterul Ilie Șalaru din Deleni în două ipostaze: în „Pietrărie”, la un vechi loc de extracție și cioplinind o piatră de moară

Pentru cioplitorii din Deleni, concurența cu adevărat serioasă nu a constituit-o pietrele de moară franțuzești. Generalizarea morilor cu

⁴⁹ C.D.T., doc. 1827.

⁵⁰ *Ibidem*, doc. 1828.

⁵¹ Nicolae Șuțu, *op. cit.*, p. 123.

⁵² G. I. Lahovary, *Marele Dicționar geografic al României*, vol. III, București, 1890, p. 38.

valțuri anunța deja disoluția meșteșugului, iar cooperativizarea a desăvârșit-o în scurt timp. Dintr-o ocupație de bază, cioplitul pietrelor de moară a devenit, după jumătatea secolului al XX-lea, o îndeletnicire ocazională. Totuși, morile din zonele necooperativizate, mai cu seamă din Vrancea și Neamț aveau mai departe pietre de la Deleni. Mulți oameni ale căror mori trecuseră „la colectiv”, dar care rămăseseră responsabili pe fostele proprietăți, își aduceau în continuare „pietre de Hârlău” sau în unele cazuri și le confecționau singuri din piatră de *caiuși* (pentru pavat străzi), „mai tari ca de Hârlău”, pe care le încingeau cu baloți din oțel ca să nu crape⁵³.

În ultimele decenii, capii câtorva familii s-au dedicat cu mai multă perseverență meșteșugului transmis din bătrâni: Ciubuc, Cernescu, frații Șalaru etc. „Drumul pietrarilor”, care duce spre carieră, a continuat să fie străbătut adesea, chiar când nu exista de lucru, în căutarea pietrelor bune pentru mori, operațiune care presupune intuiție, noroc și discreție. În 1999, Ilie Șalaru îmi arăta conspirativ câteva din locurile doar de el știute în care s-ar fi aflat pietre pentru mori. Plănuia să le schimbe destinația, intenționând să cioplească multe *turte* de rășniță pe care să le monteze într-un dispozitiv acționat electric, după un prototip pe care îl realizase deja. Instalații asemănătoare, folosite tot la prepararea hranei animalelor, am întâlnit și în Munții Apuseni, la Corna, pietrele provenind de la vechile rășnițe de mână pentru zdrobit minereul de aur.

Câștigurile obținute de cioplitori erau mulțumitoare. Din practicarea acestui meșteșug își puteau ridica locuințe și cumpăra pământ. Durata de lucru necesară confecționării unei perechi de pietre de moară era de două săptămâni, iar plata se făcea cu bani, arareori în produse. Datorită fluctuației valorilor monetare s-a stabilit și un etalon mai sigur al prețului pietrelor, amintind de „pecus-ul” antic: „cam cât un mânz bun sau o văcuță”⁵⁴. Cam la fel se întâmpla, iată, și cu trei sute și cincizeci de ani în urmă, când Toader Gherman din Cordăreni, cumpăra de la Toader Arbure „o jumătate de piatră de moară [...] cu un cal, prețuit la 30 taleri de argint”⁵⁵.

Morarii erau nevoiți să parcurgă de două ori drumul până la Deleni. Mai întâi se făcea înțelegerea cu pietrarul și se dădeau

⁵³ Năstase Nitu, 91 ani, morar, sat Oniceni, com. Forăști, jud. Suceava. (Înregistrare mg. iulie 1997).

⁵⁴ Inf. Ilie Șalaru.

⁵⁵ C.D.M., vol. II (1621-1652), București, 1959, doc. 1667, p. 336.

dimensiunile exacte ale pietrelor (60, 70 sau 80 cm în diametru și o grosime cuprinsă între 15 și 25 cm), iar la termenul stabilit se întorceau pentru a le transporta. În funcție de mărimea pieselor solicitate, pietrarii desprindeau *scânduri* din rocile dezvelite în prealabil, le *hroiau* în groapă (îndepărtau părțile necorespunzătoare), apoi le ridicau la suprafață. La fața locului, în carieră, trasau conturul, cu ajutorul compaselor, ciopleau și finisau materialul și tot de acolo erau preluate de morari.

Râșnițele de mână aveau mare căutare și încă „se mai întreabă”, fiind aproape nelipsite din inventarul gospodăriilor țărănești și din atelierele olarilor. Pietrarii doar le ciopleau, restul instalației și încastrarea pietrelor rămânând pe seama lemnarilor.

Utilizate în primul rând la făcutul crupelor pentru animale, râșnițele, bine ferecate și așezate, pot produce și o făină acceptabilă pentru alimentația oamenilor. În perioada foametei care a bântuit Moldova în 1946-1947, locuitorii din Deleni și-au asigurat hrana vânzând un mare număr de asemenea pietre prin târguri, iarmaroace și sate îndepărtate. Pentru două *turte* primeau 15-25 kg porumb⁵⁶. Oamenii preferau râșnița în locul morii, unde puținul pe care-l aveau ar fi fost vămuit iar „luxul” deținerii unei cantități oarecare de cereale n-ar fi trecut neobservat de către restul comunității.

Nemaiavând vigoarea de altădată, activitatea centrelor de pietrărit se caracterizează în prezent prin diminuarea volumului de comenzi. În consecință, a scăzut și numărul cioplitorilor, care s-au orientat spre alte îndeletniciri.

Atelierele de pietrărit nu au existat niciodată în satele pe care le-am investigat. Pietrarul avea doar uneltele specifice, pe care le întrebuința în carieră, în propria ogradă sau la domiciliul clientului. Uneori, beneficiarii lucrărilor puneau la dispoziție și piatra. În ultima vreme se manifestă tot mai des tendința de refolosire a vechilor scări, stâlpi și lespezi de la casele dezafectate. Dacă bogata ofertă a materialelor de construcții, ieftine, durabile și ușor de modelat constituie încă un element însemnat pentru restrângerea pietrăritului tradițional, o șansă pentru revitalizarea, sau măcar perpetuarea acestui meșteșug, s-ar putea regăsi în vastul program de restaurare a monumentelor istorice.

⁵⁶ Informator Ion Moldoveanu, 75 ani, pietrar, satul Deleni, jud. Iași. (Înregistrare mg. mai 1999).

Abstract

Without equalizing the amplexness of wood, clay or fibre processing crafts, the traditional stonecutting represented an important activity in Moldavian villages.

Used both in the modest foundations of peasant cottages and in building up of grandious fortifications, stone has been intensely exploited throughout the centuries, from quarries, abrupt banks or out of river beds. In time, the stonecutting centres evolved by means of improvement of techniques and tools. Although in the beginning stone was little cut and shaped, subsequently remarkable artworks were accomplished. The carved shapes suggest a gradual transition from woodcarving to stonecutting, maintaining the ancestral decorative motifs. In other cases, the influence of foreign craftsmen on the autochthonous stonecutters is obvious.

A special place within our study is held by the activity of stonecutters who made millstones and grinding mills. The stone mills had the supremacy over the grinding techniques during the entire mediaeval and modern age. The stonecutters from Deleni – Hirlau cut these handicraft wares from generation to generation that fulfilled the needs of the province and even became export goods. Nowadays, the stonecutters' activity diminished as a result of the competition with other construction materials, of rarity of stone mills and of difficulties in extracting stone from quarries.



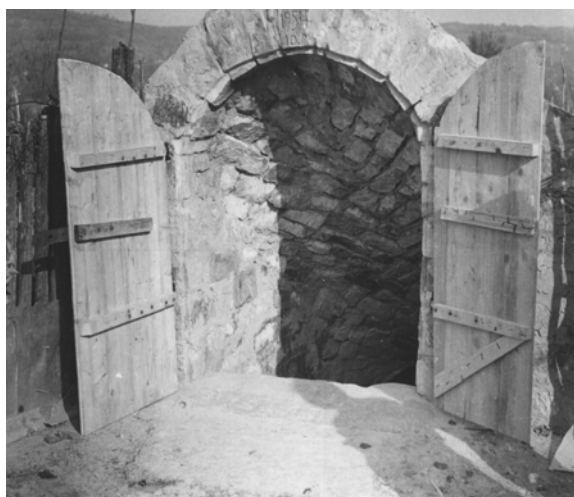
Ratoșul domnesc din Deleni



Fragment din vechiul zid cantacuzinesc
Deleni



Gard din piatră, Deleni



Beciuri din piatră



Cruce din cimitirul vechi din Tansa



Cruce din Deleni



Stelă funerară din Șcheia



Cimitirul vechi din Tansa. Vedere generală



Pietre funerare din Arsura-Vaslui și Cucuteni-Iași



Cruci vechi din piatră



Râșniță cu hadarag
(Muzeul Etnografic al Moldovei)



Râșniță, Băiceni-Iași



Râșnițe dezafectate, Deleni-Iași



Râșniță pentru cânepă, Volovăț-Suceava
(Muzeul Etnografic al Moldovei)



Râșniță pentru smalț, Iași
(Muzeul Etnografic al Moldovei)



Calcare oolitice pentru râșnițe



Ciocan pentru ferecat



Instalație electrică cu pietre de
râșniță pentru măcinat



Fântâni din Dobrovăț, Iași



Fântână pentru animale, Hârtop-Suceava



Fântâni din Băiceni-Iași



Colaci de fântâni din Deleni



Podete din piatră, Deleni



Fântână cu treucă pentru vite, Deleni



Treuci pentru păsări, Băiceni



Troacă pentru porci, Băiceni



Bucătării din piatră, Dobrovăț și Băiceni



Plită pentru gătit, Deleni



Vălătug din piatră pentru treierat, Vetrișoia-Vaslui

BÂTE CIOBĂNEȘTI ÎN PATRIMONIUL MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

Victor Munteanu

*„Bâta și câinele nu se vând
pentru că nu se pot plăti”*

Subiectul studiului nostru, cel al bâtelor ciobănești aflate în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei, nu poate fi înțeles pe deplin decât în contextul generos al ocupației tradiționale a păstoritului la răsărit de Carpați, activitate cu o vechime remarcabilă, încât cu greu s-ar hazarda cineva să-i determine începuturile. Cert este însă că în urmă cu trei secole, Dimitrie Cantemir nota imposibilitatea cunoașterii numărului oilor de pe munte, în special în părțile apusene ale Moldovei, unde „terenurile nu erau prea prielnice semănăturilor, creșterea oilor fiind singura cale care oferea hrana zilnică”¹.

Despre importanța păstoritului în viața tradițională românească, specialiștii în lingvistică analizează frecvența termenilor specifici acestei ocupații, semnalând abundența lor în toponimie, antroponimie și expresii, proverbe și zicători, atât pe teritoriul actual al României, cât și în enclavele românești din sudul Dunării². În plus, în monografia domnitorului-cărturar, oieritul apare ca ocupație exclusivă în cele două „republici”, Câmpulung și Vrancea, astfel încât „locuitorii de acolo nu au știință de plug”³.

Chiar dacă anumite considerații trebuie privite cu rezervă, importanța acestei ocupații tradiționale nu poate fi contestată. Păstoritul a început să-și piardă întâietatea în cuantumul ocupațiilor începând cu anul 1829, anul semnării tratatului de la Adrianopol. Prin acesta, Țările Române primeau dreptul de a exporta grâne, după ce în prealabil asiguraseră aprovizionarea Constantinopolului. Acest fapt a avut drept consecință extinderea terenurilor arabile în dauna pădurilor și a locurilor de pășunat. Într-un timp istoric relativ scurt, caracterul pastoral-agrar al

¹ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, București, 1961, p. 61.

² Ion Popescu-Sireteanu, *Limba și cultura populară*, București, 1983, p. 9.

³ Dimitrie Cantemir, *op. cit.*, p. 163.

ocupațiilor tradiționale suportă o mutație semnificativă, în fapt o inversare a raportului, spre jumătatea secolului al XIX-lea putându-se vorbi de o economie agro-pastorală. Trebuie menționat însă că păstoritul a fost practicat în majoritatea covârșitoare a zonelor Moldovei în cadrul gospodăriilor mixte, creșterea oilor și cultivarea pământului situându-se într-o relație de complementaritate.

Într-o astfel de ecuație, ciobanul, păstorul, oierul a fost și rămâne o personalitate remarcantă a comunităților tradiționale românești. Stimat de către ceilalți membri ai comunității el este păstrătorul și purtătorul unor obiceiuri străvechi nealterate, a unei înțelepciuni aparte dobândită în contextul trăirilor unei vieți izolate, plină de privațiuni și principii. Îmbrăcămintea sa, vorbele și strigăturile, superstițiile și credințele, cântecele și modul de a se purta, îl coboară pe cercetător într-un timp arhetipal, sacru și profan deopotrivă. Dovada recunoașterii acestui statut deosebit o regăsim cel mai adesea în colindele în care Zeul-Moș al vechilor români este descris drept un Cioban-Moș, cu o atitudine demiurgică față de semenii săi și față de animalele sale⁴.

Imaginea acestui cioban, a acestui păstor, cel puțin în cultura tradițională românească, ar fi incompletă fără băta sa, pe care o poartă întotdeauna cu el, la munte sau la șes, indiferent de momentul zilei sau de activitățile pe care le desfășoară.

Băta, armă înzestrată cu potențe magice pe întreaga arie europeană, având o simbolistică falică pusă în legătură cu focul, fertilitatea și regenerarea⁵, trebuie raportată la întreaga viață pastorală, la paza oilor în munte, la ocupațiile ciobanului, la singurătatea lui, la primejdiile care îl pasc și la particularitățile spațiului geografic⁶. Băta ciobănească îndeplinește o sumedenie de funcții: servește la „urcuș și coborâș” (călare pe băț); este un mijloc de apărare față de fiare, câini și oameni; ajută la transportul lucrurilor ciobănești (traista și gluga); sprijină ciobanul („doarme în băț”); servește de răboj pentru numărul oilor sau ca unitate de măsură a lungimii și enumerarea ar putea continua⁷.

După cum constata Gheorghe Oprescu, din Balcani și până în Irlanda⁸, păstorii își petrec timpul creștându-și bătele, diferențele constând în materialul folosit, simbolistică și probabil semantica ornamentației.

⁴ Romulus Vulcănescu, *Mitologie română*, București, 1987, p. 545.

⁵ Jean Chevalier, A. Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, București, 1994, vol. I, p. 182.

⁶ Traian Herseni, *Probleme de sociologie pastorală*, București, 1941, p. 11.

⁷ *Ibidem*, p. 10.

⁸ Gheorghe Oprescu, *Arta țărănească la români*, București, 1922, p. 61.

Colecția patrimoniului Muzeului Etnografic al Moldovei conține un număr de 47 de bâte ciobănești care nu acoperă însă toate zonele etnografice ale Moldovei, marea lor majoritate provenind din zonele Rădăuți, Neamț, Vrancea și Podișul Central Moldovenesc (în principal partea nordică a acestuia, spre bazinul Bahluiului).

În ceea ce privește materialul din care au fost confecționate bâtele, acesta este în exclusivitate lemnul, în principal de esență tare (corn, fag, paltin), la care se adaugă în unele cazuri „accesorii” metalice (inele, cercuri din alamă, cositor sau mai rar plumb). Predominant este însă lemnul de corn, înzestrat de credința populară cu potențe magice de stimulare a vieții, preferat pentru confecționarea bâtelor ciobănești, care pe lângă rosturi practice mai aveau și o serie de proprietăți magico-simbolice în apărarea turmei și stimularea fecundității oilor⁹ (atingerea periodică a oilor cu bâta în scopul fertilizării acestora, atingerea cămășii ciobănești cu bâta pentru determinarea întoarcerii oii rătăcite la turmă etc.). Este interesant faptul că limba română a înscris în structura sa asemănarea simbolică dintre acest arbust, cu lemnul cel mai tare din Europa, și cornul animalelor, ambele având funcții apotropaice și fecundante¹⁰.

Studierea bâtelor din colecție a condus la identificarea a trei tehnici de confecționare a acestora.

Prima dintre acestea și cea mai frecvent întâlnită atât în Moldova, cât și în restul spațiului românesc, constă în tăierea arbustului tânăr, subțierea lui cu toporul, netezirea prin răzuială cu ciobul de sticlă „ținut în dungă” și crestarea ornamentului cu cuțitul. Această tehnică a fost studiată în detaliu și descrisă de către Traian Herseni¹¹.

O a doua tehnică este cea a strunjirii bâtelor la strung, după tăierea lemnului. Este adevărat că asemenea bâte „strunjite” au început să fie confecționate de abia pe la începutul secolului al XX-lea, decorarea, închistrirea lor se făcea însă, ca și în cazul precedent folosindu-se aceleași tehnici tradiționale.

Ultima tehnică la care facem referire este probabil și cea mai arhaică, fiind utilizată la obținerea bâtelor cu „noduri”. După cum vom vedea, este vorba de o ghintuire naturală a bâtelor ciobănești. În acest sens, ciobanul își alegea un arbust tânăr, pe care, fără să-l taie, îl creștea din loc în loc cu cuțitul. Operațiunea aceasta se făcea primăvara, când seva invadează tânăra plantă. Aceasta, în efortul său de a-și „închide

⁹ Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, Timișoara, p. 94.

¹⁰ *Ibidem*, p. 95.

¹¹ Traian Herseni, *op. cit.*, p. 36.

rănilor”, dădea naștere la acele excrescențe care în timp deveneau nodurile dorite de cioban. Uneori, operațiunea era repetată 2-3 ani la rând, în funcție de mărimea nodurilor la care se dorea să se ajungă. În cele din urmă, tânăra plantă era tăiată (de obicei toamna), crestată, sculptată și uscată.

În marea lor majoritate, bâtele ciobănești au formă cilindrică și se termină în partea superioară cu o porțiune de formă ovoidală, deseori sculptată cu figuri antropomorfe sau zoomorfe (cap de cal sau șarpe preponderent), numită „măciucă”, cu rol practic (mâner), dar și magic (apotropaic).

Cu foarte puține excepții, bâtele din colecția Muzeului Etnografic al Moldovei prezintă ornamente executate prin crestare cu cuțitul. După cum direcția firelor în țesut trebuia să conducă la ornamente geometrice sau la o anume reprezentare a florilor, frunzelor și figurilor, tot astfel, fibra lemnului, prin direcția și rezistența ei, dat fiind și instrumentul primitiv de care se servește ciobanul, nu putea permite prea multe genuri de ornamentică, libertatea executantului fiind restrânsă de acești factori¹².



Detalii de pe bâte aflate în colecția Muzeului Etnografic al Moldovei

Studiul ornamenticii relevă faptul că arta crestăturilor de pe bâtele ciobănești, preia și valorifică tradiții geometrice autohtone traco-dacice, străromânești¹³, dar și ilirice și celtice¹⁴.

¹² Gheorghe Oprescu, *op. cit.*, p. 62.

¹³ Nicolae Dunăre, *Ornamentica tradițională comparată*, București, 1979, p. 49.

Nu putem fi de acord cu Gheorghe Oprescu atunci când consideră că ornamentica bâtelor ciobănești era făcută „fără alt scop decât numai dorința de a-și alina neplăcerile unei vieți grele și monotone, prin contemplarea unor forme sau a unor ornamente care să le mulțumească ochiul”¹⁵. Repetarea obsesivă a anumitor simboluri, prezența obligatorie a anumitor figuri pe bâtele ciobănești, demonstrează înaintea oricărui incontestabil rol estetic, un rol magico-apotropaic, cu atât mai mult, cu cât reprezentările de care ne vom ocupa în continuarea studiului nostru dețin o poziție privilegiată în mitologia și demonologia românească. Chiar dacă semnificațiile acestor simboluri nu mai sunt astăzi conștientizate de ciobanul care își încrustează bâta, este evident faptul că, într-un anume timp, ele au fost atât de puternice încât inovațiile în ornamentica specifică lipsesc cu desăvârșire.

Bătele ciobănești din colecția muzeului ieșean cuprind din punct de vedere al formei, toate cele trei categorii de ornamente din clasificarea realizată de Nicolae Dunăre¹⁶. În acest sens întâlnim elemente, motive și compoziții ornamentale geometrice sau geometrizzate redată pe axe sau contururi, elemente negeometrice sau liber-desenate, redată în special pe contururi, precum și compoziții ornamentale mixte, constând din combinarea unor motive geometrice cu motive liber-desenate.

Tehnicile de ornamentare a bâtelor ciobănești nu sunt foarte numeroase, dar permit realizarea unui produs care, din punct de vedere estetic, este perfect armonios (crestarea lemnului cu cuțitul pentru realizarea unor încrustații excizate și incizate, sgrafiarea acestuia cu vârful cuțitului, pentru realizarea în special a motivelor florale și zoomorfe, sculptarea în special a „măciucii” și nu rareori a șarpelui încolăcit pe bâta și pirogravarea cu un fier înroșit în foc). Decorul este ordonat în registre, pe cele mai multe dintre piese existând o alternanță geometrizare/liber-desen. O altă caracteristică a decorului de pe bâtele din colecția Muzeului Etnografic al Moldovei este plasarea acestuia în jumătatea superioară a bățului, partea inferioară fiind întărită de multe ori prin inele de metal menite să-i sporească rezistența.

¹⁴ Virginia Cartianu, *Urme celtice în spiritualitatea și cultura românească*, București, 1972, p. 123.

¹⁵ Gheorghe Oprescu, *op. cit.*, p. 64.

¹⁶ N. Dunăre, *op. cit.*, p. 48.

În ceea ce privește reprezentările, fie ele stilizate sau nu, se regăsesc fără excepție în panteonul sacru românesc.

Unul dintre cele mai des întâlnite este motivul bradului sau al brăduțului, arbore sacru în mentalitatea tradițională românească. Este cunoscut rolul său în riturile tradiționale (naștere, căsătorie, moarte) și considerația deosebită pe care ciobanii o acordă acestuia (spovedania la brad)¹⁷.

În aceeași măsură apare rozeta sau roata solară, simbolizând forța apotropaică de îndepărtare a duhurilor și forțelor nefaste, element ce reprezintă un argument suplimentar privind încărcătura magică a bătei ciobănești¹⁸.

Poate cel mai puternic simbol care apare pe bătele ciobănești este însă „colțul de lup”. Lupul, animalul sacru prin excelență al românilor, constituie o prezență relevantă în practicile magice ale păstorilor. O parte dintre ele se referă la magia de apărare împotriva atacurilor acestor fiare asupra stânelor¹⁹, dinții fiind înzestrați cu mare putere apotropaică sau de stimulare magică a sănătății și curajului oamenilor²⁰.

De aceeași poziție privilegiată ca a lupului se bucură șarpele, întâlnit pe bătele ciobănești fie sculptat, înfășurându-se pe băț, fie sub formă stilizată (crestat) sau cu capul în locul „măciucii” din partea superioară.

Mesager al erosului în descântecelor în care este conjurat să se transforme în foc²¹, șarpele casei apare ca imagine iconică în ornamentală, având rol de apotropeu²², devenind însă repede malefic atunci când nu sunt respectate anumite interdicții. Întreaga simbolistică a șarpelui și dubla atitudine a omului față de acesta²³, de teamă și de venerație, se regăsesc poate, în esență, în expresia populară „Dumnezeu zice că omul e șarpe”²⁴. Păstrător al echilibrului familial, el este totodată și simbolul strămoșului arhetipal, al mesagerului între lumea celestă și cea terestră²⁵.

Nu este în intenția noastră să tratăm la modul exhaustiv toate reprezentările care apar pe bătele ciobănești din colecția muzeului ieșean.

¹⁷ Ion Diaconu, *Păstoritul în Vrancea*, București, 1930, p. 131.

¹⁸ Gh. Vrabie, *De civitate rustica*, București, 1999, p. 101.

¹⁹ Antoaneta Olteanu, *Metamorfozele sacralului*, București, 1998, p. 169.

²⁰ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 238.

²¹ Petre Ursache, *Eseuri etnologice*, București, 1986, p. 255.

²² Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 450.

²³ Petre Ursache, *op. cit.*, p. 242.

²⁴ *Ibidem*, p. 244.

²⁵ *Ibidem*, p. 245.

Totuși, ar trebui măcar amintite „aparițiile” câinilor, ale urșilor și cailor, cu încărcătura lor magică distinctă și bine definită.

Nu avem pretenția cercetării complete a colecției de băte ciobănești din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei. Cu toate acestea, în loc de concluzie, putem sugera câteva coordonate de urmărit.

În primul rând, este necesară îmbogățirea colecției cu piese din zonele etnografice care, din acest punct de vedere, reprezintă încă pete albe: Covurlui, Fălciu, Putna, Trotuș, partea sudică a Podișului Central Moldovenesc, Roman, Câmpulung și Botoșani.

Pe de altă parte, un element oarecum surprinzător este lipsa întrebărilor despre băta ciobănească în chestionarele păstorești ale lui B. P. Hașdeu și Ion Popescu-Sireteanu²⁶.

De asemenea, deși băta este nelipsită din viața păstorului, personalizată chiar în expresiile zilnice cu formula de „tovarăș la păscutul oilor”²⁷, termenul în sine sau cu variațiile sale (botă, băț, măciucă etc.) nu apare în folclorul păstoresc (cântece, balade, strigături etc.). Acest fapt, precum și apariția termenului de „lance”, în locul celui de băta²⁸, ne duce cu gândul la posibilitatea existenței unui tabu, însă datele pe care le deținem în prezent nu permit emiterea unui verdict în această privință.

Résumé

Car l'occupation du pâtre (du berger) a été l'une des activités traditionnelles principales des roumains, une étude sur la houlette, accessoire obligatoire du berger, apparaît comme absolument nécessaire.

Sans aucune prétention d'être exhaustif, le travail ci-dessus a égard aux houlettes qui se trouvent dans la collection du Musée d'Ethnographie de la Moldavie et tente d'analyser leurs techniques d'exécution, le matériel dont elles sont réalisées, les symbols qui apparaissent dans les entailles avec leurs connotations esthétiques et magique-religieuses, de même que leurs fonctions.

²⁶ Ion Popescu-Sireteanu, *Chestionar păstoresc*, Iași, 1983, p. 70-72.

²⁷ Muzeul Etnografic al Moldovei, Fișă analitică de evidență nr. 21511, întocmită de Petru Cazacu.

²⁸ Ion Popescu-Sireteanu, *Limba și cultura populară*, p. 30.

O RESTITUIRE NECESARĂ

Asemenea altor studii ale profesorului Petru Caraman, textul ce se publică acum – după mai bine de patruzeci de ani de când a fost scris – poartă amprenta vremurilor zbuciumate și a adversităților de tot felul, pe care cărturarul a trebuit să le înfrunte.

Autorul cărții este savantul ceh Antonin Václavik; fost profesor de etnografie slavă la Universitatea din Brno, un prieten apropiat al etnologului ieșean. Când volumul cercetătorului ceh se mai afla încă sub tipar, un alt specialist de la Academia din Praga, care cunoștea îndeaproape studiul acestuia, îi trimitea o scrisoare lui Petru Caraman, sugerându-i să recenzeze opera respectivă: „Nu văd cine ar putea să dea o judecată mai competentă și mai obiectivă asupra frumoasei, monumentalei lucrări a lui Václavik”.

Profesorul Caraman a acceptat, în principiu, propunerea ce i s-a făcut, iar vestea a ajuns de îndată la Václavik, care i-a scris, la rândul său, spunându-i printre altele: „Am auzit că ai de gând să te ocupi de cartea mea, când o să apară. Dacă-i adevărat, să știi că aş dori, dar sincer aş dori, să nu mă cruți deloc. Să fii intransigent și dur, așa cum te știu de când te-am cunoscut întâi, la Congresul etnografilor slavi de acum un sfert de veac”. (Se referea la cel de al IV-lea *Congres al geografilor și etnografilor slavi*, care avusese loc în anul 1936 la Sofia, unde profesorul Caraman a făcut cea dintâi expunere asupra *descolindatului*, datină străveche despre care nu se știa nimic la vremea respectivă).

La mai puțin de o lună după această scrisoare, Antonin Václavik s-a stins fulgerător din viață, fără să mai fi avut bucuria de a-și vedea tipărită cartea la care lucrase atât de mult. Pe frontispiciul volumului este menționat anul 1959, dar în realitate acesta a ieșit de sub tipar pe la mijlocul primului trimestru al anului următor.

Profesorul Petru Caraman a primit lucrarea lui Václavik în vara anului 1960 și a citit-o cu cel mai viu interes. Marcat încă de dispariția prematură a savantului ceh, și-a propus mai întâi să facă o simplă recenzie, întrucât cel ce îl invitase la o dezbatere științifică nu mai exista. Ulterior însă, după cum singur mărturisește într-o scrisoare către folcloristul Mihai Pop, s-a hotărât să facă un comentariu mai amplu. Plecând de la problemele puse de Václavik – spune Caraman – sau în

directă legătură cu ele „am decis să scriu o serie de articole, care să alcătuiască un mănunchi omagial pentru cinstirea memoriei valorosului etnograf ceh”.

Așa a rezultat studiul ce vede lumina tiparului abia acum. O lucrare originală, în care sunt abordate mai multe probleme din domeniul artei populare, precum și o chestiune circumscrisă mitologiei folclorice. Toate aceste aspecte sunt de reală însemnătate pentru înțelegerea justă a cercetărilor de cultură populară și, mai ales, a contextului social-politic din perioada respectivă, atât de potrivnic inițiativelor de acest gen.

Profesorul Caraman și-a încheiat lucrarea într-un timp relativ scurt; dar perspectiva publicării ei nu se întrevedea. De treisprezece ani fusese înlăturat samavolnic din fruntea catedrei de slavistică a Universității ieșene și tot de atunci era nevoit să suporte calvarul depozitării de toate drepturile intelectuale, fără să fi aflat vreodată motivul condamnării la astfel de privațiuni. Nu avea dreptul să profeseze vreo muncă pe măsura pregătirii sale profesionale și nici să-și publice rezultatele cercetărilor științifice, pe care le făcea în condiții dintre cele mai vitrege.

S-a întâmplat, totuși, ca în vara lui 1956, Mihai Pop – pe atunci director adjunct al Institutului de Folclor din București – să-i propună colaborarea la o preconizată publicație a Institutului („Revista de Folclor”), ce avea să apară la începutul anului următor. Cum era și de așteptat, cărturarul ieșean a primit invitația cu destulă precauție, poate și din cauză că inițiativa era pusă sub semnul grijii deosebite pe care mai marii vremii o aveau față de soarta culturii populare românești.

Cu toate acestea, i-a răspuns lui Mihai Pop, avertizându-l însă că nu are de gând să scrie în stilul lui Marx, Lenin sau al „genialului” Stalin și că deplânge *tezismul* și *conformismul* care „duc în mod inexorabil la pseudoștiință”. Îi mai atrăgea apoi atenția folcloristului bucureștean că nu va accepta nici o imixtiune în textul său, indiferent din partea cui ar veni aceasta: „Cine-mi garantează mie că, dacă trimit manuscrisul la redacție, n-o să mă trezesc cu studiul ciuntit ori reconsiderat și metamorfozat prin intervenția inopinată a vreunui cenzor?”

Correspondența între cei doi a continuat până în iarna anului 1961. Nu știm ce garanții îi va fi dat Mihai Pop. Cert este că, în cele din urmă, etnologul ieșean a consimțit să-i încredințeze studiu prilejuit de apariția cărții lui Václavík. Renunțase la gândul de-a i-l trimite lui George Oprescu, spre a fi publicat în periodicul condus de acesta, pentru că – spunea Caraman – în „Revista de Folclor” e locul cel mai potrivit. La sfârșitul lunii septembrie 1961 a expediat manuscrisul pe adresa lui

Mihai Pop, rugându-l insistent ca, în cazul în care nu-l va putea publica, să-i fie returnat, după expirarea termenului de două săptămâni.

Din păcate, presimțirile sumbre ale cărturarului ostracizat se adevereau. Trecuseră aproape trei luni de când trimisese manuscrisul și nu primea nici un răspuns. I-a cerut deci, pe un ton imperativ, lui Mihai Pop să-i restituie neîntârziat studiul. Imprudent, folcloristul bucureștean îi răspunde printr-o scrisoare mai amplă, datată 27 decembrie 1961, în care îi cere să-și modifice studiul în conformitate cu recomandările redacției. Printre cele șapte-opt solicitări, toate ofensatoare la adresa omului de știință autentic, figura și propunerea ca, în discutarea problemelor privitoare la originea artei, să fie luate în considerare și teoriile marxiste. Speranțele savantului de a reintra în circuitul vieții științifice se năruiau încă o dată sub cumplita povară a epocii în care i-a fost dat să trăiască.

După moartea ilustrului etnolog, survenită la data de 9 ianuarie 1980, a mai existat o tentativă de publicare a acestui studiu. Profesorul Paul Miron, de la Universitatea din Freiburg, un apropiat al cărturarului, s-a oferit să-i consacre un număr al revistei „Dacoromania”. *Jahrbuch für östliche Latinität*, în fruntea căreia se afla. Am purces, așadar, fără întârziere, la pregătirea celui dintâi volum omagial ce urma să-i fie închinat marelui nedreptățit. Alegerea studiilor, ca și ordonarea acestora pe capitole am făcut-o împreună cu regretatul folclorist Ovidiu Bîrlea. Printre studiile selectate figura și cel referitor la Václavik.

Spre surprinderea noastră însă, revista „Dacoromania”, al cărei loc de apariție era Freiburg – München, nu se tipărea în Germania, ci la Patriarhia Ortodoxă Română din București. Cel puțin numărul în discuție acolo s-a depus pentru a fi cules. Ba mai mult decât atât, a fost desemnat și un fel de îngrijitor al volumului respectiv, în persoana cercetătorului Gheorghe Ceaușescu de la *Institutul de Istorie și Teorie Literară* „George Călinescu” din București. A fost pus deci un nespecialist, în ciuda faptului că acest oficiu putea fi făcut, cu toată competența și răspunderea, de folcloristul Ovidiu Bîrlea care locuia în București.

Sunt multe lucruri de spus în acest context, dar nu este locul să stăruim asupra lor. Trebuie menționat doar faptul că studiile lui Caraman din proiectatul volum omagial au fost supuse unor amputări greu de imaginat. Zadarnice au fost eforturile noastre de a le înlocui cu altele. Orice variantă am fi propus avea parte de același tratament necruțător. În aceste condiții, de comun acord cu profesorul Bîrlea, am refuzat cu fermitate orice imixtiune în lucrările celui dispărut. Și astfel, volumul omagial în care ne pusesem atâtea speranțe nu s-a mai publicat. Și ca o

încununare a acestui șir de dezamăgiri, toate dactilogramele pregătite de noi pentru tipar au dispărut fără urmă.

Într-una din scrisorile pe care i le-a trimis lui Mihai Pop, atrăgându-i atenția că, oricât de disperat ar fi, nu va accepta nici o ingerință în textele sale, Caraman spunea: „Voi aștepta până când urile se vor potoli definitiv și până când eu însumi voi putea merge la editor sau la tipograf, spre a-i înmâna manuscrisul meu, care va fi respectat cu sfințenie în litera lui (...). Iar dacă un asemenea moment, utopic poate, nu va veni până la termenul final al vieții mele, îmi voi lăsa manuscrisele viitorimii, să le deie ea la lumină, în nădejdea că odată și odată știința adevărată va trebui să fie repusă în drepturile și în libertățile ei de a se exprima fără nici un fel de presiuni sau opreliști”.

Destinul zbuciumat al profesorului Caraman i-a rămas potrivit până la moarte. A plecat definitiv dintre noi, fără a-și fi văzut năzuințele împlinite. Ba s-ar spune chiar că vremurile în care și-a început lunga călătorie spre lumea dreptilor se arătau încă și mai cumplite.

Ne bucurăm însă că previziunile înțeleptului s-au adeverit măcar după moartea sa. Este triumful binelui care, mai devreme sau mai târziu, își face simțită prezența. Ne bucurăm ori de câte ori deschidem încă o cale de acces spre neprețuita operă pe care ne-a lăsat-o. Gândurile noastre de recunoștință îl însoțesc acolo, în lumea umbrelor, iar aici, pe pământ, le îndreptăm, cu firească grațitudine, spre toți acei care fac posibilă orice restituire din acest inestimabil patrimoniu științific.

Ion H. Ciubotaru

RESTITUIRI



Petru Caraman

OBSERVAȚII CRITICE, URMATE DE DISCUȚIA CÎTORVA PROBLEME ETNOGRAFICE ȘI ETNOLOGICE – CU PRIVIRE SPECIALĂ ASUPRA ARTEI POPULARE¹.

Lui Antonín Václavík,
prietenului și etnografului:
In memoriam!

OBSERVAȚII CRITICE.

A. Václavík, fost profesor de etnografie la universitatea din Brno, este bine cunoscut în sfera etnografilor slavi printr-o serie de apreciable contribuții încă de pe la a[nul] 1925, când s-a afirmat prin studiul asupra satului dunărean în Cehoslovacia. Dar ultima lui lucrare, despre obiceiurile anuale și arta populară, care – prin ramele atât de cuprinzătoare, ca și prin complexitatea ei – ne apare ca o cercare de sinteză asupra domeniului ritual ca sursă de artă, la cehoslovaci, este, evident, opera cea mai importantă a vieții sale. La această carte, a lucrat autorul cu rîvnă ani îndelungați, fără însă să fi avut satisfacția de a o

¹ La apariția cărții lui Antonín Václavík: *Výroční občeje a lidové umění (Obiceiurile anuale și arta populară, Praga 1959, in 4^o. 584 pag. + XCV planșe anexe cu ilustrații. /Editura Academiei Cehoslovace de Științe/).*

vedea tipărită, întrucât a apărut la câteva săptămîni după moartea lui cu totul neașteptată².

Ea ni se înfățișează nu numai ca o expunere comparativă de materiale etnografice, ci în acelaș timp oferă și interpretarea lor științifică în legătură cu problematica genezei și a evoluției. Avem a face deci cu o amplă lucrare de etnografie de tipul descriptiv dublată de una cu caracter teoretic, care-și propune să enunțe și să dezbată principii, ce stau la baza culturii populare în sensul larg și a artei populare în particular. Dacă, în ce privește partea teoretică a cărții, nu putem fi totdeauna de acord cu autorul – măcar că și aici el face dovada unui spirit ascutit și îndrăzneț – păstrăm o înaltă prețuire pentru partea cea mai vastă și cea mai interesantă a lucrării, care constă în prezentarea unui foarte bogat și variat material. Meritul său e cu atît mai mare cu cît o bună parte a documentărilor sale etnografice sunt culegeri proprii, inedite, de pe teren – din Moravia și Slovacia – pe care le examinează în lumina analogiei cu materiale etnografice din toată lumea slavă.

Ne vom opri dar să scrutăm critic o serie de probleme abordate de Václavík, cu regretul profund că, la discuția principială pe care-o deschidem și care pleacă direct de la opera lui, nu poate participa autorul însuși. Să trecem mai întăi în revistă, pe cît posibil mai succint, cuprinsul cărții. După ce în prealabil autorul face o expunere de principii cu privire la arta populară, la sursele acesteia și la factorii ei creatori; după ce caută s-o definească în cadrul culturii populare și în raport cu arta cultă, precum și să-i clasifice variatele ei forme de manifestare, pătrundem pe terenul concret al faptelor etnografice și anume al datinelor și riturilor de

² Podunajská dedina v Československu, Bratislava, 1925.

Dintre lucrările care s-au succedat, după aceasta – neîntrerupt, pînă-n ultimul an al vieții lui Václavík – vom mai cita pe următoarele:

Luhačovské Zálesí, Luhačovice 1930; *Zdroje l'udového umenia na bratislavskom Záhori*, Bratislava 1934; *Tradicie l'udovej drevorezby*, Bratislava 1936; *Slovenské palice*, v Turčianskom Sv. Martine 1936; *Na okraj úvah o lidovém projevu* – Tvar I – v Praze 1948; *Príspevky k studiu výročních obyčejů* – „Národopisný Věstník československý XXXI” – v Praze 1949; *Svatý Juří trávu aj hady búří* – „Naše Valašsko XIII” – v Brně 1950; *J. A. Komenský a lidová tradice* – „Zprávy anthropologické společnosti IV” – v Brně 1951; *Textile Folk Art*, London 1956; *Genese obrádních plachet: koutnice a úvodnice* – „Sborník Franku Wollmanovi k sedmdesátinám” – v Praze 1958; *Genezia ludového umenia. Umění na Slovensku* – „Odkaz země a lidu IX /sine anno/”; *Jarní obyčeje na Valašsku* – „Historický sborník Krajského muzea v Gottwaldově II” – Gottwaldov 1959; *K problematice lidového umění...* – „Sborník Československé Společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí” – v Praze 1959.

tot felul – implicit al credințelor de care acestea sunt impregnate – în special pe terenul acelor ritualuri ce au loc periodic, în cursul fiecărui an. Aici vede autorul, cu drept cuvânt, vîna principală de unde iau naștere o serie de creații populare cu caracter estetic, dintre care, cele ce-l preocupă cu deosebire sunt unele produse ale plasticii populare. Dar, înainte de orice, ne interesează să știm care-i atitudinea autorului față de subiectul său, căci de aici vom înțelege modul cum el îl va trata, metoda sa de lucru. Václavík se întreabă: – „cărui fapt și în ce măsură trebuie atribuită nașterea și eventual dezvoltarea diferitelor genuri de artă; în ce măsură se reflectă în ele conținutul popular sau forma populară?”³.

Iată cum răspunde el la această întrebare:

„O asemenea chestiune ne obligă în mod necesar nu numai la studiul integral al manifestărilor artistice – poetice, muzicale, coregrafice și plastice – dar practic și la specializarea în cadrul fiecărei categorii cercetate monografic”⁴.

Iar în finalul cărții sale, autorul – referindu-se la nașterea produselor populare esențiale – spune:

„O privire clară asupra acestui complex proces și asupra perspectivei sale este condiționată de cercetarea întregului conținut al culturii populare și în toată extensiunea acesteia, dar cu deosebire de cercetarea tuturor elementelor creației populare. De-abia după aceea, apare viața în unitatea ei indivizibilă, puternică și armonică. Numai așa se clarifică în ce chip creația artistică a impregnat toată viața și cum toată viața este conținută în arta populară, din ale cărei principii și tradiții progresiste cresc valorile durabile ale culturii naționale”⁵.

Și-n adevăr, cam pe un astfel de drum, extrem de exigent și de anevoios se angajează și autorul, străduindu-se să pornească totdeauna de la cunoașterea cât mai clară, cât mai precisă chiar, a întregului și a ansamblului etnografic, atunci cînd are de cercetat vreun anumit sector izolat din ansamblu. Dificultatea principală decurge din faptul că disciplina etnografică are ca obiect o întreagă enciclopedie de cunoștințe; ea cuprinde în germen și în forme primare tot ceea ce a frământat mințile celor mai civilizați dintre oameni. Într-însa poate fi aflat începutul a toate cîte conferă omului astăzi un titlu de legitimă mîndrie în sfera culturii. De aceea, teribilul avertisment formulat atît de just și de lapidar de către Vergilius – „non omnia possumus omnes” – pare a nu fi nicăieri mai

³ Cf. VOLU, p. 499.

⁴ *Ibidem*.

⁵ *Ibidem*, p. 506.

potrivit ca-n cazul de față. Și totuși, Václavík are curajul să-nfrunte greutățile, uneori de-a dreptul insurmontabile pentru un singur cercetător, și să aplice în lucrarea sa principiul amintit. Astfel, punându-și ca țel studiul a o serie de creații din domeniul plasticii populare și mai presus de toate, a ouălor de Paști, Václavík face să treacă pe dinaintea noastră un impresionant cortegiu de datini și ritualuri în uz pe teritoriul Cehoslovaciei, scrutînd atent ceea ce poate fi în ele element generator de frumos, sub un aspect cît de incipient și cît de modest ar apărea el. Totodată, autorul se arată mereu preocupat de a pune accent „pe strînsa legătură dintre diferitele categorii de fenomene ale artei populare, care-și puizează bogăția lor de motive din izvoare înrudite”⁶.

Noi apreciem ca deosebit de serios principiul călăuzitor preconizat de V. în metoda de cercetare a fenomenului etnografic. Ne dăm seama cît de ingrată este o asemenea metodă, dat fiind că ea îl condamnă uneori, în mod fatal, chiar pe cercetătorul cel mai competent la multe lipsuri și la rezultate de valoare inegală. Cu toate acestea, avînd în vedere că poate nici într-un alt domeniu ca-n cel al etnografiei faptele și fenomenele nu se înlănțuiesc într-un tot mai inseparabil, mai organic, considerăm că V. a încercat o metodă care trebuie adoptată și aplicată cît mai frecvent de etnografi. Aceasta cu atît mai mult, cu cît studiarea detașată și fără raportare stringentă la întreg a dus deseori, în cercetările etnografice, la concluzii cu totul superficiale și fără consistență, iar adesea chiar la grave erori. Avînd în față ca obiectiv principal fenomenul de artă populară ilustrat de ouăle încondeiate, V. pleacă de la studiul prealabil al obiceiurilor de Paști, „care gravitează în jurul treburilor agricole și păstorești, adică în jurul anului nou al muncii de la origine”⁷. Cu dreptate susține V. că sărbătoarea creștină a Paștilor s-a substituit unei străvechi sărbători, care prăznuia sosirea primăverii, adică începutul însuși al anului. În acest scop, el pare a voi să demonstreze că cele mai multe și mai importante rituri sunt strîns legate de respectivul an nou natural. În fapt însă, constatăm că, de foarte multă vreme, adevărul este cu totul altul: Crăciunul și Anul-Nou calendaristic /1 ianuarie/ sunt sărbătorile care cumulează în perioada lor – atît la cehi și slovaci, cît și la toate celelalte popoare ale Europei – covîrșitoarea majoritate a datinilor și practicilor de tot felul. Ceea ce are de făcut cercetătorul, care vede în începutul primăverii, anul nou primordial și totodată cel autentic pînă

⁶ Cf. VOLU, p. 441.

⁷ *Ibidem*, p. 498.

astăzi, pentru plugari și păstori mai ales, este de a dovedi că acea mulțime de ritualuri în uz la anul nou de iarnă și în primul rînd cele cu caracter agrar, constituiesc doar un transfer din perioada de primăvară asupra miezului iernii, odată cu schimbarea anului nou calendaristic acum mai bine de două milenii. De aceea, apreciem mai mult capitolul unde V., derivînd anul nou de iarnă din cel de primăvară, relatează marile analogii pe care le prezintă ritualul celui dintîi cu al celui din urmă. Dintre datinile anului nou calendaristic, autorul stăruie cel mai mult asupra colindatului. Între cele de primăvară, adică ale vechiului început de an, ne sunt înfățișate unele foarte caracteristice la cehi și slovaci, ca: alungarea morții, succedată imediat de aducerea „anului nou” /*nové léto*” – simbolizat printr-un brad verde, frumos împodobit cu panglici colorate – apoi, obiceiul flagelării cu nuiele verzi, cunoscut sub numele de „*pomlázka*”, stropitul cu apă... etc.

Dovezile folclorice aduse de V. pentru a demonstra că, la cehi și slovaci, a existat de asemenea o datină de consacrare a tinerilor, la trecerea lor din categoria minorilor în cea a maturilor și că această datină se situa calendaristic primăvara – la sărbătoarea sfîntului Vlasie și a sfîntului Grigore⁸ – sunt foarte puțin convingătoare. Toate acele pretense colinde, pe care le citează el ca reminiscențe ale acestei datini, nu au desigur absolut nici o legătură cu ea. Aceasta nu înseamnă că o astfel de datină nu va fi existat cîndva la cehi și slovaci, dat fiind că ea era în uz la popoare antice, iar în vremea noastră pot fi aflate referitor la ea vestigii clare în unele țări din Europa. Rămîne însă să se caute, în folclorul cehoslovac, dovezi mai sigure în legătură cu existența ei în trecut.

În ce privește geneza a o serie de ritualuri și rituri, demnă de relevat, pentru justetea ei, este tendința autorului de a dovedi că ele „au luat naștere mai ales din necesități și acțiuni gospodărești și se legau de perioadele de muncă ale anului”⁹.

Elementele mistice, de natură magică sau religioasă, au constituit pentru popor, de-a lungul mileniilor, mijloace la care el a recurs din convingerea că printr-însele își poate împlini lipsurile materiale, ce-i amenințau viața. Ele sunt, evident, în cea mai mare parte, documente ale slăbiciunii omului față de natură, ale omului dezarmat în fața stihiei, care refuza să-i dea în măsură satisfăcătoare cele necesare pentru trai. Ca o consecință firească, multe din vechile rituri au trebuit să dispară sau să fie

⁸ Cf. cap. „Ecouri ale unor ritualuri de consfințire a maturității în obiceiurile de primăvară” – VOLU, p. 108 sq.

⁹ VOLU, p. 167.

reduse la rolul de simplu divertisment, fără vreo semnificație deosebită, atunci când omul – datorită civilizației și tehnicității tot mai avansate – a ajuns să-și creeze unelte din ce în ce mai perfecționate, asigurându-și prin ele o viață mai bună. E ceea ce se desprinde clar din analiza lui V. asupra multora din datinile și riturile prezintate.

Ramura de artă populară, care formează centrul preocupărilor autorului în această lucrare și căreia îi consacră un amplu studiu, este cea a ouălor de Paști la cehi și Slovaci. În afară de însemnata contribuție științifică, pe care o aduce V. în ce privește analiza foarte minuțioasă a tematicii ouălor încondeiate – prin discernerea perspicace a motivelor componente și a semnificației acestora, precum și prin clasificarea lor, după trăsăturile caracteristice de ordin plastic sau după finalitatea ce le atribuia odinioară poporul – mai trebuie să relatăm meritul deosebit, pe care-l are studiul său pentru geneza acestor produse ale plasticii populare¹⁰.

O altă manifestare artistică populară cu substrat mistic, de care e preocupat V., o constituiesc colacii rituali. La aceștia se raportă el deseori în cursul lucrării sale, ba le consacră și un capitol special¹¹. Se știe că pîinea prin ea însăși este obiect ritual cu multiple întrebuințări; dar acest caracter al ei apare cu mult crescut, după mentalitatea populară, dacă i se dau anumite forme tradiționale. La cehi și slovaci, formele colacilor rituali transpar foarte adesea chiar în numele lor. Astfel, colacii în uz la diferite sărbători și legați de anumite datini poartă nume de unelte gospodărești, păsări, animale, iar uneori și nume, care indică aspecte antropomorfe: „klič”, „žebřík”, „sedlo”, „jařma”, „plužna kolečka”, „řičice”, „koš na zno”, „úl”, „stůl”..., „skřivan” „vlaštovka”, „slavík”, „křepelka”, „labuť”, „holubice”, „kuřitky”..., „kůň”, „kravy”, „kozy”, „ovce”, „beraní rohy”, „žaba”, „ještěrka”, „prasátka”, „had”, „jelen”, „srna”, „hlemýžď”, „pavouk” ..., „blíženci”, „děcko”, „křivé panny”, „Adam a Eva”... etc¹².

¹⁰ Dar, referitor la valoroasele investigații ale lui V. asupra ouălor încondeiate la cehi și slovaci, am avea multe de spus. Lăsăm totuși neatinsă problematica acestui important domeniu al plasticeii poporului pentru un alt prilej, întrucît avem intenția să publicăm noi înșine un studiu cu caracter *etnografic* despre ouăle încondeiate, unde vom pune la contribuție de asemenea rezultatele lui V., discutînd în același timp și chestiile ce ni se par controversabile.

¹¹ VOLU, p. 475-88.

¹² „cheia”, „scara”, „șeaua”, „jugul”, „roatele plugului”, „ciurul”, „coșul de grîne”, „știubeiul”, „masa”..., „ciocîrlia”, „rîndunica”, „privighetoarea”, „prepelita”, „leabăda”, „porumbița”, „puicuțele”..., „calul”, „vacile”, „caprele”, „oaia”, „coarnele berbecului”, „broasca”, „șopîrla”, „purceii”, „șarpele”, „cerbul”, „câprioara”, „melcul”, „păianjenul”..., „gemenii”, „copilașul”, „fetele strîmbe”, Adam și Eva”... etc. – cf. VOLU, p. 483.

Caracterul ritual al colacilor reiese nu numai din aspectul lor, care prezintă forme ornamentale ce n-au avut nimic comun, la origine, cu preocuparea de frumos, dar și din alte numeroase indicii: ei sunt confecționați de către femei meștere, adică specializate în cunoașterea formelor consacrate de tradiție, femei care sunt foarte solicitate mai ales pe la nunți și înmormântări, apoi, colacii aceștia sunt pregătiți în condiții cu totul speciale /spre anumite sărbători și la anumite momente din zi sau din noapte, dintr-un anumit fel de făină și chiar dintr-o apă anumită... etc./. Și totuși, *colacii rituali* sunt forme plastice populare, care – concomitent cu finalități de natură magică ori religioasă ori de natură mixtă, magico-religioasă – *constituiesc o străveche mărturie despre încercarea omului de a reprezenta imagini din natură prin modelarea unui material, adică prin mijloace care țin de domeniul sculpturii*. Căci ce deosebire este între modelarea argilei și cea a aluatului? De altfel, încă din timpuri antice, s-a trecut – mai ales în sfera riturilor funerare – de la adevăratele pîini rituale din aluat, la simulacrele de pîini, simple simboluri executate din argilă sau chiar și din alte materiale.

În fine, ceea ce se cuvine a fi relevat în mod special, e că lucrarea lui V. este ilustrată cu un bogat material plastic – în text și în anexă – constituind documentele etnografice, pe care se sprijină autorul în tezele și ipotezele sale. Astfel, ea cuprinde numărul uimitor de circa 1200 de ouă încondeiate, în cea mai mare parte morave și slovace dar și o serie de exemplare de la ceilalți slavi. Din numărul total amintit, cam vreo 700 sunt admirabile reproduceri fototipice polichrome¹³, iar restul, figuri în tuș cu ornamentica în alb. Apoi, în plus, motivele din tematica ouălor încondeiate, prezentate analitic, se ridică la 360!¹⁴ Menționăm de asemenea planșa fotografică reprezentînd interiorul unei case țărănești, cu două fete care încondeiază ouă¹⁵. Nu putem omite nici planșele cu colaci rituali, de cele mai variate forme, unii din ei conținînd motive comune sau analoage celor din tematica ouălor încondeiate¹⁶. Între figurile din text, sau din planșele anexe, nu lipsesc nici motive din ornamentația cusăturilor sau chiar din pictura pereților casei, avînd aspecte identice ori foarte asemănătoare celor din tematica ouălor de Paști. Alte planșe și figuri sunt fotografii sau desenuri, care reprezintă scene din datinile de primăvară în uz în Cehoslovacia, precum și diverse obiecte rituale.

¹³ VOLU, p. XXXI-XLI; XLIV-LX; LXV-LXX /fig. 92 a. și b./; LXXXIII; LXXV-LXXIX.

¹⁴ *Ibidem*, p. 389 nr. 112; p. 391 nr. 113; p. 393 nr. 114; p. 395 nr. 115.

¹⁵ *Ibidem*, p. XIII.

¹⁶ *Ibidem*, p. XVII fig. 25; p. LXI-LXII; LXXI-LXXIII; LXXVIII – fig. 102; LXXX-LXXXIX; XCIV.

Avînd în vedere cuprinsul cărții lui V. și teza principală pe care el o susține, credem că titlul ei nu este cel mai potrivit. Mult mai adecvat ar fi fost, desigur: *Novoroční obyčej i lidové výtvarné umění*¹⁷. În adevăr, după titlul cărții, așa cum a fost formulat de autor, era de așteptat ca ea să aibă în vedere deopotrivă toate ramurile artei populare, precum și obiceiurile de peste an la cehi și slovaci, expuse succesiv în ordine strict cronologică, după calendar, și studiate concomitent în raport arta populară. Ori, V. lasă la o parte un număr destul de însemnat de obiceiuri din cursul anului, întrucît pe dînsul nu-l interesează, pentru scopul ce urmărește, decît obiceiurile legate de anul nou – în primul rînd cel străvechi, natural, care începe odată cu primăvara, dar și cel calendaristic, care cade la mijlocul iernii. El cercetează, de fapt, arta populară cehă și slovacă – în special plastica populară – în cadrul complexului ritual de an nou. Chiar dacă în această lucrare află și unele datini sau rituri, care nu sunt în uz în perioada anului nou /de iarnă ori de primăvară/, ele ne sunt înfățișate tot în raport cu anul nou și țin fie de o perioadă imediat precedentă, fie de una imediat succedentă.

Lucrarea aceasta ni-l arată pe autorul ei ca pe-un specialist autentic. El apare nu numai ca un erudit la curent cu toată literatura subiectului, sprijinindu-se pe un însemnat număr de izvoare din cele mai substanțiale¹⁸, dar mai ales ca un cercetător mereu în contact direct cu marea sursă, care este pentru etnograf terenul, punînd la contribuție o bogată experiență personală. Iată ce ne spune autorul însuși în această privință: „Concluziile pe care le trag au rezultat din aproape 50 de ani de activitate în diferite localități ale republicii și din studiul artei populare de dincolo de hotarele patriei. Mă bazez mai ales pe material din regiuni, unde fenomenul artistic popular tradițional a rămas conservat în tezaurul colectiv pînă nu de mult...”¹⁹.

V. este fără îndoială un pasionat al etnografiei. Căldura cu care expune el faptele etnografice și interesul cu care le comentează, te contagiază și te fac să simți că autorul a trăit intens subiectul tratat. De aceea, cartea sa îl captivează adesea pe cititor – în special prin anumite capitole ale ei – aproape ca o carte de literatură. Lumea de miraje în care ea îl introduce, farmecă prin misterele ei, ca și prin naivitatea eresurilor acestor copii ai umanității, cum îi putem numi pe ruralii tuturor popoarelor civilizate. Ea este o înmănunchere originală și plină de culoare a unor aspecte din cele mai tipice ale culturii populare cehă și slovace. Desigur, cartea lui V. este inegală: anumite capitole sunt foarte

¹⁷ Obiceiurile de an nou și arta plastică populară.

¹⁸ Cf. VOLU, p. 528-44.

¹⁹ *Ibidem*, p. 441.

scrupulos studiate, în timp ce altele unt redactate în grabă parcă și nu îndeajuns de controlate. Dar aceasta era fatal pentru o lucrare de proporții atât de ample și care a urmat o metodă dificilă ca cea amintită. În orice caz, dacă ea nu oferă totdeauna cititorului cheia înțelegerii, îi indică sau măcar îi sugerează căile care pot duce la aceasta. Nu suntem de acord cu acei conaționali ai autorului, cari îi reproșează lui V. unele tendințe învechite, romantice, fără însă a fi arătat precis unde anume manifestă el asemenea tendințe. Părerea noastră este că V., care a pus la contribuție tot ceea ce s-a spus mai important pînă la el – în special cu privire la problematica ouălor încondeiate – și a adus în plus o serioasă cunoaștere proprie a terenului etnografic din țara sa și chiar din alte țări slave, a tratat în general subiectul său cu competență și perspicacitate. Desigur, un complex de probleme atît de diverse și de numeroase nu putea fi realizat deopotrivă de satisfăcător sub toate aspectele lui. Dacă nu totdeauna putem împărtăși opiniile autorului, dacă soluțiile la care avizează nu sunt uneori acceptabile, dacă atîtea chestiuni continuă a rămînea sub semnul controversei – precum se va vedea și în capitolele din cadrul discuției ce va urma – V. are totuși meritul de a fi pus o întreagă serie de probleme de un deosebit interes pentru etnograf și de a se fi străduit să afle răspunsurile, care i s-au părut cele mai verosimile. Dar chiar acolo unde el e departe de a fi atins țelul urmărit, cercetarea sa – bogată în fapte și în observații de teren – rămîne mereu interesantă prin sugestiile pe care le trezește în conștiința lectorului. După noi, lucrarea aceasta face cinste autorului și țării sale. Atîtea elemente pozitive, pe care le conține și care înseamnă un real pas înainte în domeniul etnografic, nu pot fi socotite ca vechi. O carte de valoare are în ea totdeauna ceva de actualitate, ceva care nu se învechește. O astfel de carte este cea a lui Václavík. Iată de ce, recomandînd-o călduros etnografilor români, propunem totodată ca din ea să fie traduse în limba română toate capitolele referitoare la studiul ouălor încondeiate, dat fiind că ele prezintă cel mai mare interes pentru investigațiile, care se cuvin făcute de asemenea la noi, pe plan comparativ, asupra domeniului plastic corespunzător²⁰. Bazat pe o serioasă bibliografie, la care se adaugă

²⁰ Aceasta nu înseamnă deloc că noi ignorăm sau subestimăm contribuția științifică românească în legătură cu respectivul subiect; ne gîndim în special la cea mai valoroasă și mai amplă lucrare, care este cea a regretatului Artur Gorovei: *Ouăle de Paști*, București, 1937. Dar cu ea, subiectul e departe de a fi epuizat și numeroase probleme – atît din cele pur etnografice, cît și mai ales din cele care țin exclusiv de domeniul artei populare – au rămas deschise încă, așteptându-și cercetătorii.

experiența de-o viață a terenului din propria țară a autorului, acest remarcabil studiu – pregnant în cartea lui V. – va iniția just și deosebit de util în problematica atât de complexă a ouălor de Paști și va contribui, desigur, la o lărgire a perspectivelor științifice pentru cercetătorii noștri. Știut este doar că, la români, tradiția ouălor încondeiate a fost și este încă nu numai cultivată cu o rîvnă excepțională; dar, prin bogăția și varietatea motivelor, ca și prin nivelul estetic ridicat pe care au reușit să-l atingă artistele noastre populare, acest tezaur al artei rustice românești poate rivaliza cu creații similare ale oricărui alt popor. Sărăcia colecțiilor noastre muzeale și, în general, lipsa de materiale plastice publicate decent în reproduceri fototipice polichrome, nu sunt nicidecum oglinda fidelă a realității etnografice de pe teren, precum ar putea crede streinii.

DISCUȚIA CÎTORVA PROBLEME ETNOGRAFICE ȘI ETNOLOGICE:

I. Clasificare și terminologia în cadrul disciplinei.

Cultura populară este clasificată de V. în 3 categorii: materială, spirituală și socială /p. 48/. Deci, pe lîngă cele două mari capitole – general acceptate de etnografi – el mai adaugă un capitol: pe cel al „culturii sociale” /p. 16/. Considerăm această presupusă categorie, nu numai ca ceva cu totul de prisos, dar chiar ca o eroare. În adevăr, cînd spun cultură populară, aspectul social este implicit, adică de sine înțeles. A crea o nouă categorie, înseamnă a lăsa să se creadă că celelalte două categorii – cultura materială și cea spirituală – nu ar fi sociale prin excelență, ba încă tot așa de sociale una ca și alta. Ele nu pot fi concepute decît ca produse, care emană din întreaga societate rurală și tot ei i se adresează. Prin caracterul specific social se definește doar, în primul rînd, orice fenomen de cultură populară. Dar, ce-ar putea constitui obiectul special al unei categorii separate, sub egida de cultură socială? V. ne-o spune:

„Cultura socială cuprinde relațiile sociale și reflectă o astfel de stare a reprezentărilor sociale, care cel mai bine corespunde situației culturii materiale, cu deosebire modului de producție. Sunt în ea în cultura socială conținute reprezentările, care consolidează această stare, dar și asemenea reprezentări, care exprimă lupta împotriva stării de fapt, de ex. reprezentări populare antifeudale și anticapitaliste.” /p. 48/.

Definiția aceasta, atît de vagă, este confuză și tezigă totodată. De alt fel, chiar din cuprinsul ei, rezultă că noțiunea nouă introdusă, ca element clasificator discriminant, de către V., se identifică cu sferele celorlalte două

deja existente în terminologia consacrată. Pe de altă parte, anumite produse ale poporului, la care se raportă V. – avînd în minte probabil, ca o expresie culminantă, glasul protestatar al cîntecelor haiducești împotriva opresiunii sociale – pot fi foarte bine însumate într-una din grupele în subordinea culturii spirituale, marcînd o potențare a conținutului social față de celelalte creații ale poporului; ele nu ne îndreptățesc însă la discernerea unei a treia ramuri în cadrul culturii populare.

În ce privește „cultura spirituală”, V. zice că ea „este reflexul stării forțelor productive și a organizației lor în producție” și că „ajută să asigure succesul activității de producție, iar pe de altă parte, sprijină validitatea reprezentărilor culturii sociale” /p. 48/.

Acelaș vag în modul de exprimare, din care se desprinde clar doar faptul că autorul subordonează cultura spirituală „culturii sociale”, vrînd s-o situeze pe aceasta din urmă în însuși centrul creației populare. Cu cultura materială, procedează la fel. Este, după noi, un punct de vedere oportun[ist] și o atitudine conformistă, care părăsește linia obiectivității strict științifice.

În aceeași ordine de idei, ni se pare deosebit de bizară utilizarea unui termen politic cu totul inadecvat, referitor la forma artei populare, pe care V. o califică drept „democratică”, atunci cînd el trece-n revistă caracterele ei distinctive: „nu în rîndul celor din urmă este *democratismul forme...*”²¹.

Termenul acesta revine de mai multe ori și mai departe în cursul lucrării. Astfel, aiurea, V. îl utilizează tot referitor la arta populară, „a cărei trăsătură fundamentală este *caracterul democratic*”²².

Noi considerăm cel puțin tot pe atît de nepotrivită, dacă nu chiar de absurdă, folosirea unor astfel de termeni în etnografie, pe cît ar fi cea a unor termeni folclorici în științele politice și economice de pildă!

Tot în legătură directă cu clasificarea produselor de cultură populară și cu terminologia lor, vom relata și procedeul criticabil al lui V. de a include în sfera datinii colindatului creații folclorice complet streine de ea. Ne oprim în special asupra acestei inadvertențe, fiindcă am remarcat-o și la alți cercetători sau culegători de materiale folclorice, dintre cari unii români. Astfel, V. spune mai întîi că, în popor „se considerau drept colindă /koleda/ nu numai colindatul de iarnă de la anul nou, ci și darurile primite adică recompensa colindătorilor, apoi alte

²¹ „demokratičnost formy” – cf. VOLU, p. 13.

²² „demokratičnost” – *ibidem*, p. 497.

asemenea umblări în perioada anului nou de primăvară, precum și personificările pe cale orală sau prin figurație ale noțiunii de „colindă”²³. Plecînd de la o astfel de constatare – care în bună parte este justă – V. o ia ca motiv pentru ca – atunci cînd trece pe terenul faptelor etnografice – să afirme următoarele:

„La colindatul anului nou de primăvară, trebuie să grupăm colindele sau ecourile lor, care se manifestă prin umblatul cu sf. Vlasie /Blażej/, cu sf. Grigore /Řehoř/, cu sf. Dorothea /Dorota/, umblatul mascaților, colindele de la aducerea anului tînăr /létečko/, colindatul de la Joia Verde, cel de la Sîmbăta Albă, umblatul de la Paști pînă la Duminica Tomii, cel de vară sau de la Sînzienne și cel de la sărbătorile cu hramuri”²⁴. Apoi, raportîndu-se la ciclul sărbătorilor de iarnă, V. continuă:

„La categoria colindelor din perioada anului nou de iarnă, consider umblatul cu sf. Nicolai /Miculaš/, colindatul din ajunul Crăciunului, de la sf. Ștefan, de la Anul-Nou și de la sărbătoarea magilor”²⁵.

V. nu se oprește aici, ci merge și mai departe încă, afirmînd că „tot un răsunset al colindatului de primăvară sau de iarnă este și sărbătoarea cununii de la terminarea secerișului /dožinky/, ba încă și mai clar apare el în umblatul tinerilor din casă-n casă... cu prilejui hramurilor de peste an”²⁶.

Așadar, după V., cea mai mare parte din datinile periodice ale anului trebuiesc considerate drept variate specii ale colindatului. E mai mult decît exagerare, e luarea anumitor aparențe drept realitate. Avem deci a face cu o înțelegere de-a dreptul eronată a conceptului popular de colindă și colindat. Iată de ce socotim necesar să încercăm a aduce o clarificare în această chestie. Pentru un asemenea scop, vom proceda mai întăi cît se poate de concret, recurgînd la termeni de comparație din folclorul românesc și anume la datini analoage cu unele produse folclorice cehe sau slovace grupate de V. în cadrul datinei colindatului, pentru a arăta că nu pot fi confundate sub nici un motiv cu această datină. Astfel, de ex., Vicleimul nostru – numit pe alocurea și Irozii – dublat de anexa sa laică, este o creație cu totul deosebită, ca și „szopka” sau „jasełka” polonilor sau, ca și la cehoslovaci, umblatul cu sf. „Dorota”, cu sf. „Blażej”, cu sf. „Řehoř”, cu sf. „Mikulaš”.

²³ *Ibidem*.

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ *Ibidem*.

E vorba aici de spectacole dramatice, care-și iau subiectul din înșiși evenimentele creștine sărbătorite la datele respective. La români și poloni, mai mult, avem a face cu o asociere a reprezentăției de tipul misterelor religioase, cu atmosfera grotescă a unor scenete pur folclorice, captate din alte domenii ale creației populare. Prin urmare, e vorba de teatru în toată puterea cuvântului. Nu contestăm că unele elemente – foarte puține de altfel și nu esențiale – pe care le prezintă asemenea spectacole rustice sunt comune și datinii colindatului: înainte de toate, umblatul din casă-n casă și primirea de daruri din partea gazdei ca răsplată pentru jocul lor. Acestea însă sunt elemente de ordin pur formal, deci fără vreo importanță deosebită. Există totuși un alt element, tipic colindatului: urările pe care le spun sau chiar le cîntă adesea ceata de actori ambulanți, în special la sfîrșitul spectacolului. Dar urările respective sunt un simplu împrumut de circumstanță luat direct de la colinde, iar determinantul influenței este însăși perioada de an nou, care incită la aceasta. Este evident că astfel de elemente nu ne îndreptățesc nicidecum să considerăm vicleimul sau umblatul Jienilor ori Codrenilor, din aceeași perioadă – adică teatrul haiducesc inspirat, în ce privește forma, de spectacolul religios al Vicleimului – drept produse populare din categoria colindatului.

Să prezintăm acum și un alt exemplu românesc, de o puritate folclorică absolută – fără cea mai mică imixtiune de elemente ale vreunei influențe culte – cum este de pildă datina *Paparudelor*. Oare simplul fapt că ceata de fete, care joacă rolul de paparude, merge pe la fiecare casă de gospodar – săvîrșind practica lor și primind în schimb daruri – pînă termină satul tot, întocmai așa cum procedează colindătorii și colindătoarele autentice, poate fi un motiv de a califica această datină drept un gen de colindare? Desigur că nu! Chiar și elemente de fond, foarte analoage cu cele din colinde, cum sunt urările adresate gazdei de a avea o recoltă bogată, nu ne pot îngădui aceasta. În adevăr, datina românească a *Paparudelor*, ca și „Peperuda” sau „Peperuga” bulgarilor, ca și „Dodolele” sîrbo-croate și ca și „περπερούνα” neogrecescă (și macedo-română) sunt un ritual ambulant, a cărui finalitate este provocarea ploilor și care nu are absolut nimic de a face cu datina colindatului.

Revenind acum la colindat, nu trebuie uitat că această datină se distinge mai presus de orice prin caracterul ei de ritual strîns legat de anul nou. Acest caracter îi este atît de specific, încît el îi definește și conținutul ca și forma. Anul nou, ca prag al unei noi perioade care se deschide înaintea omului, capătă în mintea primitivilor și a ruralilor un sens mistic

cu totul special, ceea ce face ca momentul acestui mare început de vreme să fie valorificat magic ca nici-unul din celelalte momente ale anului. Numai dacă le privim din această perspectivă, toate elementele ce constituiesc datina colindatului pînă la cele mai mici detalii își află explicația cea adevărată, le descoperim sensul tipic lor.

În concluzie, *la definirea și caracterizarea unei datini, trebuie să avem în vedere înainte de toate conținutul ei și numai pe baza acestuia să-i fixăm locul în domeniul spiritual al culturii populare, în raport cu alte datini, sau s-o clasificăm.*

Din punct de vedere pur formal, practicile rituale în general – iar datinile și ele nu sunt decît un complex de rituri subordonate unui scop central, în jurul căruia gravitează toate riturile componente – se pot împărți în două mari clase foarte distincte:

- I. *tipul individual* – cînd practica are în vedere un singur individ;
- II. *tipul colectiv* – cînd practica are în vedere o colectivitate mai mică sau mai mare.

Fiecare din aceste clase prezintă, după împrejurări, situații speciale, împărțindu-se la rîndul lor în diferite categorii. Astfel, la cele individuale, distingem două categorii:

1. cînd individul însuși, pe care-l vizează practica, este și executorul ei;
2. cînd practica este executată de o altă persoană, de obicei în împrejurarea că individul-„obiectiv” nu este inițiat în tainele ritualului respectiv și are nevoie să apeleze la cineva cu faima de specialist în materie.

Practicile de tipul colectiv s-ar putea diviza în patru categorii:

1. Practici cu caracter fix și izolat – cele mai multe din ele gospodărești – cînd ritualul e săvîrșit acasă, în cadrul restrîns al cercului familiei chiar de vreunul din membrii ei, iar adesea de mai mulți; ba, nu odată, de către toți împreună sub directivele șefului familiei sau uneori sub ale gospodinei.
2. Practici familiare cu caracter mobil și circulator, cînd ritualul – avînd ca obiectiv tot familia și prosperitatea ei – este săvîrșit de o ceată de executori inițiați, cari, de obicei, sunt streini de familie și cari îndeplinesc ritualul succesiv la toate familiile din sat.
3. Practici familiare de consacrare – în legătură cu vreunul din evenimentele cardinale ale vieții omului, cum sunt nașterea, majoratul, nunta, înmormîntarea... – care au caracter fix și

izolat în cadrul unei anumite familii, însă cu participarea întregii comunități rurale sau în tot cazul a unei mari părți din ea.

4. Practici rituale complexe, avînd ca obiectiv întreaga colectivitate rurală și participînd la ele satul întreg sau o întreagă categorie socială a lui, după sex sau după vîrstă. Ba există și anumite practici, cu un cadru uman de-o neobișnuită amploare, dat fiind că la ele participă adesea chiar și mai multe sate: ne gîndim la unele procesiuni religioase, cum sunt de ex. cele ce au loc pe ogoare în timp de secetă, cu scopul de a implora ploaia, procesiuni care au o străveche origine în ciuda formei lor creștine de astăzi. Ne gîndim de asemenea la tradiționalele pelerinaje, care au loc la noi ca și aiurea cu prilejul hramurilor unor mînăstiri de veche faimă și care, printr-un însemnat număr de elemente, aparțin de mult folclorului.

Orientîndu-ne după schema de mai sus, nu-i deloc greu a discerne că datina colindatului se situează în clasa practicilor de tipul colectiv și anume în categoria a doua a ei. După Václavík, toate datinile care cad în această categorie nu sunt decît diferite specii ale colindatului! Aici este eroarea. Căci, după noi, datinile care aparțin categoriei în chestiune și care sunt de un număr apreciabil la fiecare popor, pot fi foarte deosebite unele de altele în ce privește natura și finalitatea lor. Faptul că au comun cu colindatul mobilitatea și că toate au ca obiectiv familia, precum și faptul că executorii lor sunt răsplătiți cu daruri pentru bunele lor oficii rituale, sunt aspecte pur formale, care nu îngăduie identificarea lor.

Aceasta nu înseamnă că noi contestăm în mod absolut existența mai multor specii de colindat. Așa, de ex., la ucraineni, колядуване din noaptea Crăciunului și щедруване din noaptea Anului-Nou, sunt ambele datini ale colindatului, între care analogia merge adesea pînă la identitate, mai ales dacă ne referim la repertoriul cîntecelor rituale însoțitoare. Apoi, la români, umblatul copiilor cu Moș Ajunul, colindatul flăcăilor din noaptea dinspre Crăciun, plugușorul, semănatul, sorcova – toate sunt variate feluri de colindări. trebuie remarcat însă că toate acestea se săvîrșesc sub semnul anului nou, indiferent la ce anume sărbătoare din ciclul hibernal au loc. În ce privește toate celelalte datini anuale din categoria a doua a tipului colectiv, ele nu au, ca fond, nimic a face cu colindatul, măcar că nu se poate tăgădui că acesta – datorită predilecției neobișnuite cu care a fost cultivat de secole în sud-estul și orientul Europei – a exercitat o mare înfrîurire asupra a o serie de alte datini, mai ales asupra celor în uz la sărbătorile de iarnă.

*

*

*

II. *Factorii creatori ai culturii și artei populare.*

În străduința sa de a se conforma cu orice preț modului de gândire marxist, V. face nu odată afirmații foarte discutabile, iar adesea de-a dreptul eronate. Voind a defini conceptul de popor „lid” – ceea ce de altfel este atât de imperios pentru înțelegerea creației populare de orice fel și a problemelor legate de ea – V. pleacă de la principiul marxist al luptei de clase, deși aceasta nu constituia deloc o necesitate în cazul de față, întrucât el nu explică decât prea puțin fenomenul artistic popular și în genere fenomenele de cultură populară. Astfel, relatînd antagonismul dintre clasa muncitoare și burghezie pe de-o parte și dintre țărănime și boierime pe de-alta și constatînd totodată lipsa de antagonism între clasa muncitoare și cea țărănească, V. conchide că tocmai acele grupări sociale, care se caracterizează prin relații reciproce neantagoniste pot fi considerate ca „popor”. Dar raționamentul acesta ar duce și la o altă concluzie, absurdă, ca aceia că două grupuri sociale, care s-ar integra păturii superpuse țărănimii și între care nu au existat serioase conflicte, formează și ele „poporul”, adică factorul colectiv creator de cultură și artă populară!

Așadar, distingînd două grupe fundamentale, care alcătuiesc „poporul” – muncitorimea și țărănimea – la care se alăturază încă „părți ale altor grupe”, V. spune că din complexul social denumit prin termenul de „popor”, trebuiesc excluse clasele cu atitudine dușmănoasă față de primele mari grupe /p. 13/.

Situînd însă clasa muncitoare pe acelaș plan cu țărănimea agricolă, în complexul social „popor”, întrebarea care răsare în mod logic și pe care a trebuit să și-o pună și V. este următoarea:

– Cu ce au contribuit aceste clase la crearea culturii populare și totodată, care sunt particularitățile fiecăreia în domeniul respectivei culturi?

Ar fi fost de așteptat ca autorul să ne fi dat măcar unele sumare indicații referitoare la produsele populare create de clasa muncitoare, dar el nu a putut ilustra cu nimic contribuția acestei clase și este nevoit a recunoaște că „viața culturală a clasei muncitoare puizează intens din cele mai bune tradiții ale culturii rurale” (p. 13). Iar mai departe, raportîndu-se la lucrarea sa, V. spune că ea se sprijină „pe poporul cu o tradiție culturală veche, proprie lui, adică pe poporul de la țară” (p. 13).

Încercările, care se fac cu atîta asiduitate de a introduce în sfera noțiunii „popor” /gr. λαὸς/ categoria socială a muncitorimii, ca pe un

factor colectiv avînd rol creator comparabil cu cel al țărănimii, sunt, după noi, nu numai speculații pur teoretice fără nici un substrat real, deci absolut sterile, dar de-a dreptul abateri de la linia adevărului. Aportul clasei muncitoare la cultura și arta populară propriu zisă este cu totul neînsemnat, aproape inexistent. În afară de unele ramuri de tradiție mai veche, ale acestei clase – cum ar fi, de ex., cea a minerilor sau cea a plutașilor – care au unele creații specifice, deși foarte modeste și numai în țări, unde au un trecut mai îndelungat, apoi, în afară de o serie de elemente de natură pur tehnică, ce au influențat cultura și arta populară, e greu de a mai semnală alte contribuții. Clasa muncitoare, ca una ce s-a detașat relativ recent din marea clasă rurală – chiar la națiunile cele mai industriale – este ea însăși un timp purtătoarea culturii populare de tip rural. Totodată însă, nu trebuie uitat că datorită mediului social specific ei, această clasă e atît de puternic înrîurită de influențele urbane, care-i suplantează uneori pînă la totală eliminare reminiscentele culturale din mediul originar, al satului, încît de la o vreme ea încetează complet nu numai de a mai fi un factor colectiv creator pe terenul culturii populare, dar chiar de a mai fi purtătoarea acestei culturi. Dintr-o clasă intermediară între comunitatea rustică și cea urbană, ea năzuiește să devină o clasă urbană și, pe nesimțite, chiar devine în cele din urmă.

Pentru noi, în ciuda curentelor din domeniul sociologiei și al etnografiei contemporane, *satul – cu îndeletnicirea pregnantă agrară sau păstorească – rămîne comunitatea de tip clasic, care constituie marea sursă creatoare a culturii populare de cea mai autentică și mai pură esență folclorică.* Și chiar atunci, cînd, datorită unor împrejurări speciale, mediul rural dintr-o țară încetează aproape de a mai crea, el continuă totuși a fi timp îndelungat un fidel păstrător al produselor tradiționale. De aceea, s-ar părea chiar că terminologia „cultură rurală” și „artă rurală” sau „rustică” ar fi poate mai potrivită decît aceea de „populară”, care este în uz și care se pretează la multe echivocuri, ca și apelativul prototip „popor”.

În atitudinea noastră oarecum negativistă față de rolul creator atribuit de alții muncitorimii pe tărîmul culturii populare, nu ni s-ar putea reproșa că nu ținem seamă de contribuția diferitelor meserii. În adevăr, noi nu contestăm nicidecum marele aport al meșteșugarilor profesioniști, atît în cultura materială propriu zisă, cît și în special în plastica populară. Căci ei veneau nu numai cu rutina, ci foarte adesea și cu un real talent, realizînd în lucrul lor modele de urmat pentru ceilalți consăteni. Ne gîndim de ex. la cojocari, sumănari, ceaprazari, șelari, olari, zidari, fierari, stoleri, dogari, trocari, dulgheri /mai ales constructori de case și biserici din lemn, de troițe.../ etc. Dar aceștia nu pot fi priviți nici ca

elemente extra-rurale și nici ca alcătuind în cadrul satului o categorie socială aparte, ci ca factori culturali rustici, integrându-se în chipul cel mai desăvârșit comunității satului, pe care îl deservește cu maximă fidelitate. Astfel, ca niște exponenți autentici ai acesteia, ei se călăuzesc exclusiv după nevoile materiale, dar și după gustul estetic al membrilor comunității rurale, care constituie comandamentul unic al activității lor și totodată condiția de succes a acestei activități. Este drept că ei se reliefează distinct pe planul societății rustice, totuși însă nu se detașează din ea. În același timp, prin lucrul lor, ei dau expresie unor năzuințe tehnice sau artistice comune, care pot fi realizate – în diferite grade de perfecțiune – și de către mulți alți țărani din sat, având ocupația de plugari sau păstori. Principial, suntem de acord cu V., care – referitor la influența artei meșteșugărești / „*remeslné umění*” / asupra celei strict populare – afirmă și el că această influență nu a fost în favoarea valorii interioare a artei populare, dat fiind că, în ce privește fondul, ea a contribuit, în ciuda caracterului ei adesea pompos, la pauperizare și sterilitate (p. 500).

Desigur, meșteșugarii satelor, cel mai adesea, nu-și îngăduiau inovații de conținut; acesta aparținea tradiției colective, care-și impunea directivele sale. Ei se mulțumeau de obicei să cultive formele, străduindu-se a le duce cât mai aproape de desăvârșire. Iar când totuși cutezau – prin încălcarea uzului tradițional – să vină și cu inovații de fond, imitând slugarnic modele orășenești culte, complet streine sufletului rustic, adică inadapabile, atunci acestea, dacă nu erau de-a dreptul repudiate de popor, erau în orice caz privite cu răceală sau chiar cu totală indiferență. În concluzie, dacă-i considerăm prin prizma sociologică, meșteșugarii de la sate reprezintă fără îndoială un început de diferențiere socială în cadrul comunității satului, dar făcând parte integrantă din ea. Cazurile de dezintegrare de la această comunitate, odată cu schimbarea mediului rural prin cel urban – unde fostul meșteșugar sătean, ca și simplul țăran plecat foarte de tânăr la oraș după meșteșug, este absorbit în colectivitatea restrînsă a atelierului sau în marea masă de lucrători tehnicieni al fabricilor ori ai uzinelor – nu mai prezintă interes pentru problema noastră.

Ceea ce însă este drept să se atribuie meseriașilor, cari au frecventat orașul pe vremea uceniciei lor, pentru a merge apoi să se stabilească în satul natal sau în vreun alt sat, este importantul rol de membrană osmotică între cele două moduri diferite de viață: urbană și rurală. Prin ei s-au filtrat o serie de elemente culturale – cele mai multe, din variate ramuri ale tehnicii, iar unele chiar și de domeniul vreunei arte plastice contigue – grefându-se pe fondul culturii tradiționale a satului și marcându-l, în mod necesar, cu pecetea progresului tehnic.

*

*

*

III. *Creația artistică populară față de arta cultă.*

În ce privește originalitatea artei populare, V. este un fervent și vechi apărător al ei. Încă acum un sfert de veac s-a ridicat el – pe terenul plasticeii populare și anume al sculpturii în lemn – împotriva celor ce acordau un prea însemnat rol influențelor venite din lumea cultă²⁷. O atitudine tot atât de categorică, însă de data aceasta raportată la întregul domeniu al plasticeii populare și chiar la creațiile artistice de succesiune, manifestă și în ultima sa lucrare. Astfel, iată ce spune el într-un loc, cu legitimitate indignare:

„A devenit obicei de a se alege produse mai nouă din cele meșteșugărești de târg, care s-au substituit altora mai vechi, pentru a se demonstra derivarea artei populare din cea *superioară*, fără să se țină seamă de exemplarele vechi. A fost de-ajuns adesea vreun detaliu de curînd adăugat, pentru ca întregul produs – a cărui respectabilă vîrstă transpărea în forma sa ultimă – să fie proclamat drept o creație a barocului sau a stilului empire. Un astfel de studiu se izola de fapte, nu urmărirea schimbările lor, care au apărut atunci cînd condițiile de viață în societate s-au schimbat și ele profund...”²⁸.

În altă parte, V. îi combate pe cercetătorii cari au mers pîn-acolo încît au contestat poporului capacitatea de a crea artă și au vrut să probeze că arta populară nu face decît s-o reproducă foarte palid pe cea cultă, că ea își trage deci originea „din arta nobilă boerească” sau că, nu e decît un simplu „derivat ai artei păturilor superpuse”²⁹.

În fine, capitolul unde este studiată ornamentica ouălor încondeiate, se termină cu următoarea concluzie a autorului:

„Datele, pe care le înfățișez aici, răstoarnă în chip clar orice încercare de a se deriva începuturile artei populare... din arta marcată cu coroană nobiliară. Antichitatea conținutului cîtorva motive ornamentale, care prin fondul lor se ridică pînă la epoci precreștine – oricît ar fi ele de schimbate în cursul prefacerilor, de-a lungul veacurilor – este o dovadă incontestabilă a originalității fenomenului artistic popular, a nederivabilității și a specificității lui”³⁰.

²⁷ Cf. *Tradicie l'udovej drevorezby*. V Bratislave, 1936.

²⁸ Cf. VOLU, p. 18.

²⁹ *Ibidem*, p. 497.

³⁰ *Ibidem*, p. 442.

În legătură cu problema urmărită aici, am citat din cartea lui V. locurile cele mai tipice și pe care le apreciem cel mai mult, întrucât ele sunt în acord cu propria noastră convingere. Avînd însă în vedere atitudinea generală a acestui apologet al artei populare, ni se pare totuși că adesea este prea intransigent, mai ales în unele pasaje ale cărții sale, pe care nu le-am citat. Desigur, e îndreptățită atitudinea lui V. împotriva celor cari – ca Hans Naumann³¹ și școala lui – au văzut în cultura populară numai firimituri căzute de la ospățul bogaților, adică reminiscențe de bunuri spirituale aparținente cîndva claselor culte, dar, de la un timp, întocmai ca și moda, preluate de către pătura de jos /„Unterschicht”/ în perioada decadenței lor la pătura de sus /„Oberschicht”/. Nu încapă îndoială că ar fi o gravă eroare să se admită „ad litteram” părerea aceasta, care a avut mulți aderenți printre etnografi și istoricii artelor, mai ales dintre cei germani. Totuși, după noi, Naumann nu a greșit decît prin exagerarea teoriei „bunului cultural decăzut”³², care a trecut apoi la popor, și anume prin generalizarea acestei teorii la tot ceea ce e artă populară, fără rezerve. Este eroarea fatală a celor mai mulți descoperitori ai vreunui adevăr, cari sunt înclinați să atribuie descoperirii lor o valabilitate absolută și universală!

De asemenea, exagerează și mai mult – prin modul cum exprimă în fond aceeași idee, împinsă pînă la absurd – celebrul etnograf și etnolog E. Hoffmann-Krayer, cînd spune că „poporul nu produce, ci reproduce”³³. E o formulă pe cît de nefericită, pe atît de primejdioasă! Caracterul ei sentențios, bazat pe un joc de cuvinte, care-i dau aparențele unei scăpărări de spirit, i-a captivat pe mulți și au făcut-o oarecum monetă circulatorie în lumea etnografilor. Este însă o monetă calpă, care trebuie eliminată complet din uz.

Credem că eroarea acestor doi savanți germani, ca și a altora cari au susținut teze similare, vine în primul rînd de acolo că ei au cunoscut o realitate etnografică specială, ce-i îndreptățește într-o mare măsură la astfel de afirmații și anume realitatea din țările occidentului. În adevăr, aici, datorită unui complex de împrejurări cu totul deosebite – unele de natură socială, care-au făcut ca relațiile dintre poporul de la țară și celelalte clase să fie mai strînse și mai frecvente ca-n orient; altele de ordin evolutiv-cultural, care au avut drept rezultat grăbirea penetrației

³¹ Cf. *Primitive Gemeinschaftskultur*, Jena, 1921 și *Deutsche Volkskunde in Grundzügen*, Leipzig, 1935.

³² „gesunkenes Kulturgut”.

³³ „Das Volk produziert nicht, aber reproduziert”.

culturii de esență urbană, în masele populare, a unei culturi de o mare adâncime istorică; în fine, altele de natură religioasă, care, în urma acțiunii propagandistice a factorilor bisericești ai diferitelor confesiuni occidentale, au avut de efect nimicirea unui însemnat stoc de datini și credințe populare, fiind atacat însuși substratul artistico-folcloric – s-a ajuns foarte de timpuriu, dacă nu chiar la secarea completă a sursei tradiționale creatoare a poporului, în orice caz la diminuarea și decadența ei. Nu tot așa s-a întâmplat la popoarele din orientul Europei. Dar și fără această justificare a noastră, faptul constatat de Naumann și Hoffmann-Krayer – redus însă la proporții cu mult mai moderate decât au crezut ei – rămîne în bună parte un adevăr, care nu poate fi contestat chiar dacă ne raportăm la fenomenul artistic popular în general, independent de timpul cînd și locul unde a apărut. Identificările ce se fac mereu în domeniul artei populare, mai ales în cel al plasticeii, cu motive sau chiar teme împrumutate artei culte – în diferite epoci și diferitelor stiluri – confirmă o realitate de fapt, care stă la baza menționatei teorii. Totodată, nu trebuie uitat că, pe tărîmul cîntecului popular, la germani, un folclorist creator de școală ca John Meier a ilustrat acelaș adevăr printr-un impresionant număr de documentări din cele mai surprinzătoare, găsind prototipe culte la sute de cîntece populare³⁴. Încă înainte de 1898, el începuse să fie preocupat de problema originii cîntecelor populare germane. În acel an însă, în dorința de a-și verifica și completa materialele adunate, John Meier a adresat un apel către publicul german de pretutindeni – prin intermediul revistei etnografice vieneze de atunci, „Zeitschrift für österreichische Volkskunde” – rugînd să i se dea informații în legătură cu cîntecele populare de proveniență cultă. Meier și-a însoțit apelul său de tot repertoriul cîntecelor cunoscute și urmărite de dînsul. Acest uimitor de bogat repertoriu a fost împărțit de el în două grupe:

- a. „cîntece culte de autori cunoscuți, în gura poporului”³⁵, care se ridicau în total la 238;
- b. „cîntece culte de autori necunoscuți, în gura poporului”³⁶, în număr de 172.

³⁴ Cf. John Meier, *Kunstlieder im Volksmunde*, Halle a. S. 1905.

Aceasta e opera fundamentală, în care Meier își demonstrează teza sa, întemeindu-se pe un copios material comparativ. El continuă însă a face cercetări în această direcție și mai tîrziu. Dintre lucrările-i ulterioare, de acelaș gen, demnă de menționat este: *Volksliedstudien*, Strassburg, 1917. / Trübners Bibliothek 8/.

³⁵ Cf. *Zeitschr. f. Österr. Volkskunde IV* (1898), p. 118-23.

³⁶ *Ibidem*, p. 124-7.

Întregul repertoriu de cîntece culte devenite populare, de care dispunea Meier încă din a[nul] 1898, atîngea deci numărul impresionant de 410!

Nu-i mai puțin adevărat însă că o cercetare ca cea a lui John Meier nu ar fi posibilă la noi, precum nici la o serie de alte națiuni din orientul și sud-estul Europei, căci ea ar fi aproape fără obiect.

Românii au ajuns la crearea unei literaturi culte mature prea tîrziu pentru ca poporul să fi avut timp să se familiarizeze cu anumite produse ale ei și să-și selecteze dintr-însa – în special din poezia lirică – versuri convenabile liricii sale. Apoi, la acel întîrziat moment istorico-cultural, poporul nostru de la țară poseda o creație poetică tradițională prea bogată și variată pentru a fi simțit nevoia unor împrumuturi din afara sferei lui. La aceste considerente, se mai adaugă firește, și lipsa școlii pentru masele populare, ceea ce a îngreuiat penetrația creațiilor poetice culte în lumea rurală. La noi, problema urmărită de J. Meier, într-un cadru atît de amplu și pe baza unor materiale așa de bogate – cu privire la lirica folclorică, precum și la balada populară germană – abia dacă s-ar putea pune pentru anumite poezii lirice, cum ar fi unele din cele scrise de Coșbuc, care, au fost pînă-ntr-atît în spiritul poporului, încît acesta le-a simțit adesea ca pe-un bun al său, însușindu-și-le și transformîndu-le în cîntece³⁷. De asemenea, problema respectivă — mai poate viza – în afară de o serie de povestiri printre care și unele fabule, și în afară de numeroase proverbe – anumite produse ale poporului, situate la granița dintre folcloric și cult, cum ar fi de ex. unele colinde religioase sau teatrul popular al Vicleimului și al haiducilor. Dar aici, autorii pe cari poporul i-a reproduș erau ei înșiși foarte apropiați de popor și, de obicei, anonimi ca și cei ai creațiilor folclorice pure.

Astfel, constatări de tipul celor de mai sus relatate, care se verifică în mare parte ca juste dacă le raportăm la folclorul popoarelor din occidentul Europei – în cele mai diferite ramuri ale lui – își află mult mai puține și mai limitate corespondențe la români și în general în Europa orientală.

Cu rezerve de asemenea natură, teoria transiterii de bunuri spirituale de sus în jos – ca o sursă apreciazabilă a culturii poporului și în special a artei lui – rămîne de nezdruccinat. Dar aceasta nu coboară nicidecum prestigiul artei populare, căci nu avem doar a face aici cu servile împrumuturi pasive, ci cu prelucrarea lor fundamentală, cu o

³⁷ Cităm ca ex., printre acestea, idila *La oglindă*, pe care am auzit-o cîntată de fete în mai multe sate din sudul Moldovei.

acțiune lentă de grefare și de integrare a lor spiritului și în special gustului popular. Este vorba deci, cel mai adesea, nu de simple adoptări de bunuri ale artei culte sau de palide copii, ci de minuțioase adaptări, care pun în acord perfect elementele împrumutate cu arta folclorică tradițională. Iar despre acele elemente culte, se poate spune în principiu că n-au fost luate la întâmplare, ci în baza unei selecții. Poporul a luat, de obicei, ceea ce i-a plăcut, adică ceea ce convenea gustului său estetic și ceea ce se putea armoniza cu propria sa artă. Ceea ce rezista procesului de asimilare, ceea ce nu afla nici un suport, nici o priză, în aparatul apercceptiv pentru frumos al colectivității rurale, era eliminat. Fenomenul acesta – cu asemenea particularități distincte, în modul lui de manifestare – trebuie considerat ca o influență de proporții, care a acționat pe tărîm social de sus în jos. Poporul însă e departe de a fi rămas dator claselor culte pentru puizări din creațiile lor, căci și o influență de jos în sus a avut loc și s-a făcut simțită puternic din vechi timpuri pînă-n zilele noastre. Iar dacă – raportîndu-ne la primele popoare creatoare a unor focare de civilizație pe glob, adică la cele mai vechi epoci imaginabile ale unei culturi specifice claselor superpuse – ne-am întreba care din cele două influențe are prioritatea cronologică, nu există alt răspuns posibil, decît că aceia care a acționat de jos în sus. Ba, în acea fază incipientă a unei prime civilizații la clasa dominantă, e vorba de ceva mai mult decît de o simplă influență, cu mult mai mult! E vorba de adoptarea masivă de elemente culturale de la mulțimea compactă, care alcătuiă clasa de jos, de către cei ce se detașase ei înșiși anterior din aceeași comunitate. Dar, precum relatam mai sus, o înrîurire de jos în sus – continuatoarea firească peste milenii a acelei mari etape primordiale – nu a încetat niciodată a se exercita. În adevăr, *artiști culți – antici, medievali, moderni și contemporani – dintre cei mai talentați și mai geniali chiar, pe cari i-a avut omenirea, sunt tributari simplei, modestei arte populare. Ei nu s-au sfiit să împrumute copios de la aceasta temă și motive, utilizîndu-le și creînd adesea, cu ajutorul lor, nemuritoare capodopere.* Astfel, vîna folclorică poate fi urmărită în toată claritatea, ca un filon aurifer prin stînci, în epopeile homerice și în special în Odiseea; în cele mai multe din tragediile marilor clasici ai antichității grecești, cari n-au făcut decît să prelucraze legenda și mitul popular, punîndu-le-n scenă; apoi, la sfîrșitul evului mediu, marele Dante; iar în pragul epocii moderne, Shakespeare, a cărui operă abundă în teme folclorice de tot felul, Goethe, în *Faust*; Bürger, în balada *Lenore*, Mickiewicz, în *Dziady*; Pușkin, într-o serie de creații în versuri, precum și în proza lui; Eminescu, în mai multe poezii, începînd cu genialul poem *Luceafărul*... Nu mai puțin datorește muzica

cultă muzicii poporului. După noi, *autohtonismul artei culte la un popor este condiționat în primul rând de aderențele, pe care ea le prezintă cu arta populară: numai în măsura în care aceste aderențe se dovedesc adânci și intime cu marea sursă folclorică, arta cultă a acelui popor este specifică și reprezentativă. Numai atunci se poate spune cu adevărat că un anumit popor aduce o contribuție viabilă și valoroasă, prin vigurozitatea și originalitatea ei, la arta universală.*

Iată dar, care este adevărul în problema împrumuturilor culturale și implicit a celor de natură artistică, în sînul aceleași națiuni, de la o clasă socială la alta, în special de la clasa rurală la clasele burgheză și nobilă, precum și invers. *Faptele dovedesc, în chipul cel mal manifest, la orice națiune, că, pe tărîmul culturii și cu deosebire al artei, n-a existat niciodată prăpastie abruptă între marea masă populară și celelalte categorii sociale.*

Așa stînd lucrurile, constatăm întrucîtva inconsecvență și pînă la un punct chiar oarecare contradicție la V., cînd pe de-o parte el susține istoricitatea fenomenului artistic popular, iar pe de-alta el tăgăduiește vreun rol mai de seamă păturilor sociale superpuse și creațiilor lor, adică artei culte. Ori, cum numai arta cultă este databilă, ca una ce se încadrează integral în rame istorice, în măsura în care admitem că arta populară a primit teme și motive și de la cea cultă, numai în aceeași măsură arta populară poate fi privită realmente și din perspectiva istoriei și ne putem îngădui datarea aproximativă a unora din elementele ce-o compun, raportîndu-le la cutare sau cutare epocă.

În ce privește nivelul de desăvîrșire sub aspectul estetic și perspectivele de dezvoltare ale celor două tipuri de arte, trebuie să recunoaștem că arta populară cu toate ramurile ei – în comparație cu cea cultă, care dispune de infinite posibilități – a fost și va rămîne totdeauna un gen minor. Și aceasta, din numeroase motive, pe care nu e locul să le expunem aici, dar dintre care cel mai important îl constituie, desigur, faptul că, în general, *poporul n-a realizat produsele sale cu caracter estetic în calitate de profesionist, adică de specialist consacrat în mod exclusiv unei asemenea îndeletniciri; ci ca un „pass-temps” din clipele de răgaz aflate de el în cadrul ocupațiilor sale rustice fundamentale, centrate în jurul dobîndirii pînii și a creșterii vitelor.* Este înainte de toate ceea ce l-a făcut să se oprească la stadiul decorativ în plastică și la un rol subaltern al esteticului față de alte funcții inițial cu mult mai însemnate, pe tărîmul artelor de succesiune; deși se cuvine să exprimăm totuși, în acest ultim domeniu, anumite izbucniri spontane ale sufletului popular, scăpărări ale unor remarcabile talente anonime, cum întîlnim cîteodată în lirica sau în epica folclorică în versuri, ca și-n muzica

populară cea fără cuvinte, la diferite națiuni.

Aceasta nu înseamnă că ignorăm pe atîția artiști populari profesioniști sau cvasi-profesioniști, din unele ramuri ale creației populare: astfel, ne gîndim la lăutari, izolați sau mai ales organizați în tarafuri, la țesătoare, cusătoare... Deși nu vom nega că aceștia – în special lăutarii – au adus adesea o contribuție sensibilă și la creația artistică populară, nu trebuie uitat că marele lor merit este acela de a fi factorii conservatori și răspînditori ai tezaurului artistic al maselor. Pe tărîmul artei propriu zise, ei rămîn în primul rînd interpreții creației estetice a poporului. Exercițiul de fiecare zi – într-o activitate, din care și-au făcut singurul sau principalul mijloc de existență pentru ei și familia lor – îi duce nu odată pe cei mai talentați dintre dînșii la o abilitate tehnică de adevărați virtuoși ai muzici populare, ca un Barbu Lăutarul, cel intrat de mult în legendă, ca un Grigoraș Dinicu, contemporanul nostru sau ca atîția alții mai puțin cunoscuți, a căror faimă e circumscrisă doar regiunii lor natale. Pe de altă parte, ei au manifestat de obicei un deosebit interes de a cumula tot repertoriul vechi și nou al cîntecelor din cadrul comunității lor, ba, pe cît le-a fost posibil, și din afara lui. Rolul lor deci la propagarea în spațiu, ca și în timp, a muzicii cu cuvinte sau fără, este neasemănat de mare. În ce privește însă rolul creator de prim rang – acela al compozitorilor de arii și al plăzmuitorilor de texte poetice în acord cu melosul – *acesta rămîne în copleșitoare măsură pe seama talentelor anonime, individuale, din masa de plugari sau de păstori ai națiunii, cari în anumite momente de răgaz și în împrejurări sufletești cu totul speciale, sunt poeți ori muzicanți, sau, cum se-ntîmplă de cele mai multe ori în același timp și una și alta.* Desigur, talente au putut apărea uneori – ba chiar în exemplare remarcabile – și în cadrul profesiei, care, principial, s-ar defini ca un criteriu de selecție la lucru pe baza unei speciale vocații și care, evident, oferea prin ea însăși ambianța psihică cea mai favorabilă pentru dezvoltarea eventualelor resurse creatoare înăscute. Dar nu-i mai puțin adevărat că talentul nu a fost niciodată condiționat de profesie; el a izbucnit spontan de oriunde s-a întîmplat să fie sădit în popor prin legile atît de nepătrunse uneori ale naturii. Cum însă atașamentul de pămînt, la plugari, sau atașamentul de turmă, la păstorii noștri, a fost totdeauna neobișnuit de puternic, s-a creat un fel de prejudecată, care i-a oprit pe inșii de talent ai poporului să se consacre exclusiv vocației lor artistice, făcîndu-și din ea o profesie. Profesia de lăutari le apărea ca ceva mult mai puțin de cînte în comparație cu ocupația lor ciobănească sau agrară, care purta pentru ei pecetea unor munci de o rară distincție. La aceasta, s-a mai adăugat, la români, și

faptul că – de pe la sfârșitul evului mediu deja – un grup etnic diferit, dar totuși din mediul nostru antropogeografic, grupul țiganilor, care avea predispoziții naturale pentru muzică s-a dedat, în țările românești, cu o specială preferință, ocupației lăutărești, ceea ce a făcut ca românii să arate și mai mari rezerve pentru această profesie. Țiganii, în adevăr, deși n-au fost niciodată urâți de poporul român., nu se poate spune totuși că s-au bucurat de vreo stimă deosebită din partea lui; folclorul nostru stă mărturie clară și categorică pentru aceasta. Explicații sunt multe. Cea mai importantă stă desigur în faptul că țiganii și-au făcut apariția în Europa, și la noi cu deosebire, ca un popor exclusiv de robi, de parias. Cum o bună parte din ei se îndeletniceau cu muzica, în mintea românului, ocupația de lăutar nu a întârziat de a se identifica cu caracterul etnic de țigan. De aici confuzia eventuală a unui român, care s-ar fi dedicat muzicii, cu un țigan: iată ceea ce nu i-ar fi surîs Românului. Nu e vorba aici de niscavai considerații rasiale, care trebuie să repugne oricărui om civilizat, ci de relatarea unor fapte strict realiste și a unei mentalități populare românești ce nu pot fi contestate.

S-a vorbit la noi adesea – și trebuie să subliniem că nu fără dreptate – despre o influență nefastă a acestor lăutari asupra cîntecului nostru popular, ca și asupra muzicii noastre folclorice fără de cuvinte. Două caractere specifice țiganilor și dominante în etnopsihicul lor sunt, după cum se știe, cinica predilecție a acestora pentru pornologie, precum și predispoziția lor la exagerare, ceea ce-i face chiar și pe cei mai înzestrați dintre ei să cadă ușor în ridicul sau în grotesc. Iată pentru ce, oridecîteori lăutarii țigani, acești conservatori și răspînditori consacrați ai repertoriului nostru folcloric de domeniul poetic-muzical, au intervenit în creația artistică românească – și nu se putea să nu intervie, de vreme ce au avut și continuă să aibă asemenea importante roluri – produsul nostru popular a avut de suferit atît în ce privește bunul gust, cît și în ce privește sobrietatea și lapidaritatea expresiei. Desigur, degradarea creației folclorice românești, în gura și pe strunele lăutarilor țigani, s-a produs într-o măsură mai mare sau mai mică, dependent de fiecare individ-lăutar în parte și anume de talentul și gustul lui estetic, ca și de gradul său de adaptare la condițiile de viață românească, dar dependent nu mai puțin și de comunitatea românească în cadrul căreia lăutarii își exercită profesiunea. Oricum, lăutărismul țigănesc a fost și este încă, pentru tezaurul nostru folcloric, o adevărată plagă, pe care poporul nu a reușit totdeauna s-o stăvilească și care nu odată i-a contagiât și pe Românii înșiși, ceea ce constituie rezultatul negativ cel mai grav, dat fiind că, astfel, a fost adesea afectată chiar sursa artistică creatoare. În ciuda

acestui tribut greu, ar fi totuși o ingratitudine să nu recunoaștem meritul indiscutabil al acestei categorii de profesioniști, între cari, unia în special s-au remarcat executori maeștri, iar în ce privește conservarea produselor folclorice românești, au fost adevărate muzee vii unde s-au depozitat valorile tradiționale ale creației noastre muzicale și poetico-muzicale. Nu putem trece cu vederea că, printre acești rapsozi cu totul streini de neamul românesc ca origine etnică – dar totuși, atât de intim legați de arta muzicală autohtonă a țării, căreia i s-au dedicat cu pasiune – au existat destul de frecvent știutori a zeci de mii de versuri și a sute de arii populare românești. Ne gândim, de ex., la subiectul lui G. Dem. Teodorescu „Petrea Crețul Șolcan, lăutarul Brăilei”, de la care folcloristul nostru din a doua jumătate a sec. XIX a înregistrat aproape toată voluminoasa-i colecție, desigur cea mai completă și – sub multe aspecte – cea mai bună, pe care-o posedăm pentru românii din Dacia. Dar această mare culegere de versuri populare e prilej de adîncă dezolare pentru folcloristul conștient de azi, dacă avem în vedere că la un număr așa de mare de cîntece, din cele mai variate genuri, au a fost salvată nici o singură melodie! Paguba este incalculabilă, căci cea mai mare parte din ariile ce însoțiau textele dictate de Șolcan au pierit pentru totdeauna odată cu dînsul. Faimoasa colecție a lui G. Dem. Teodorescu lasă impresia jalnică a unul ogor imens, eu grîne neasemănat de frumoase și de bogate, dar care au fost recoltate după o grindină pustiitoare! Iar în ce privește impunătoarea figură a lui Petrea Crețul Șolcan, pe care poporul român avea dreptul și mai ales datoria de-a o cunoaște îndeaproape, ea merita să fie prezentată publicului de către culegător chiar în fruntea colecției sale, cu portretul rapsodului și cu ample date biografice. Dacă G. Dem. Teodorescu n-a făcut-o, ar fi fără îndoială nedrept să-l blamăm; lacuna aceasta, care apare astăzi în lumina unei erori de neiertat, dublată de ingratitudine, se cuvine atribuită mai curînd veacului decît lui personal³⁸.

Dar oricît de merituoși au fost și sunt profesioniștii artelor populare – în special unia dintre dînșii – din cele mai sus expuse, rezultă clar, credem, că ei nu corespund decît rareori și numai în parte factorilor creatori de pe tărîmul artelor culte. Cei ce se identifică în adevăr, ca rol, cu aceștia, la popor, sunt cufundați în anonimatul marilor mase și ignorați

³⁸ G. Dem. Teodorescu nu l-a neglijat totuși complet pe celebrul său subiect; în 1881, el a ținut despre dînsul, la București, o conferință, care apărut apoi sub titlul *Petrea Crețul Șolcan, lăutarul Brăilei*. Broșura aceasta însă, tipărită într-un număr foarte restrîns de exemplare, a devenit de mult o raritate bibliografică, deci cu totul inaccesibilă marelui public de cititori.

de foarte multe ori chiar de poporul însuși, care-i cunoaște incomparabil mai bine pe executorii produselor populare decât pe autenticii autori ai acestora. Nu voim însă aici să intrăm în labirintul problemei atât de complexe și de controversabile cu privire la autorii creațiilor de artă populară, problemă care nu se pune pentru arta cultă, unde de regulă totul ne este cunoscut în mod categoric și cu precizia matematică.

În ce privește produsele artistice populare înșile, pe care – raportându-le la cele culte de același tip – le-am definit ca pe-un gen minor și pe care, în principiu, le considerăm menite de a nu mai evolua de la un asemenea stadiu, nu înseamnă nicidecum că, prin aceasta, le subestimăm. Juxtapuse creațiilor artistice culte corespunzătoare, ele ne evoacă într-o oarecare măsură imaginea florilor de câmp față de florile de grădină sau de seră. Dacă acestea din urmă, cultivate cu grijă asiduă și pricepere, savantă uneori, de către grădinarul specialist, pot ajunge la forme care stîrnesc admirația prin creșterea lor hipertrofică, prin aspectul involt, de o exuberantă și chiar pompoasă înfățișare adesea, prin culoarea nuanțată în variate feluri a petalelor aceleași specii..., florile de câmp se nasc de la sine, fără a fi fost semănate și fără a fi fost sădite sau răsădite, precum și fără să le-ngrijească în mod special niciodată nimeni. Cu formele lor mai totdeauna miniaturale, pitite-n iarbă sau în umbra tufișurilor, pot trece neobservate adesea; dar totuși nu odată coloritul lor viu farmecă, parfumul lor tare îmbată. Numai că ele – spre deosebire de florile de grădină sau de florile de seră – nu pot fi detașate din cadrul lor natural fără a pierde enorm. Căci frumusețea lor numai acolo, în minunatul peisaj cîmpenesc, laolaltă cu cealaltă vegetație – ierburi sau arbori – poate fi gustată și simțită în toată splendoarea, ca una care este absolut inseparabilă de frumusețea ansamblului, deși, pe de altă parte, florile de câmp prin ele înșile constituiesc fără îndoială, o podoabă de efect a peisajului.

*

* *

IV. *Cu privire le caracterul specific al plasticeii populare și geneza ei.*

Examinînd prin prisma evolutivă manifestările artistice, la popor, în variatele domenii ale vieții sale, constatăm, e drept, că cea mai mare parte din ele sunt rezultante ale altor preocupări decât cele estetice. Cu deosebire se impune această concluzie, dacă avem în vedere produse estetico-folclorice cu substrat ritual, în primul rînd pe cele ce se situează în cadrul datinilor de tot felul din ciclul periodic anual sau pe cele legate direct de evenimentele cardinale ale vieții de familie. Iar dacă ne referim în

special la aspectele plastice, de orice gen, ale fenomenului artistic popular, este clar că reproducerea stîngace de imagini din natură – după posibilitățile imperfecte ale omului din popor și mai vîrtos ale primitivului, de a imita fidel modele naturale – sau plăzmuirile purei fantezii a acestora, precum și transformarea imaginilor respective prin reducții și simplificări, prin stilizări de tot felul, prin combinații mai mult sau mai puțin complexe de elemente diferite..., au urmărit inițial obiective de esență mistică paralele cu cele practice de tipul biologic. Numai cu trecerea vremii și pe măsură ce sensul mistic s-a estompat tot mai mult, uneori pînă la totala sa dispariție, a ajuns să se afirme tot mai dominant funcția estetică.

În ciuda acestor considerații, nu poate fi pusă la îndoială prezența elementului estetic chiar de la origine în produse populare ca cele amintite, unde-l presupunem figurînd alături de elemente cu mult mai proeminente de altă natură. Oricît de sfios și de neînsemnat va fi fost la început, el a trebuit totuși să existe. Funcția estetică foarte distinctă, de mai tîrziu, n-a putut lua naștere din nimic. *Omul preistoric a simțit, încă din faza cea mai primitivă a evoluției sale, înclinarea către frumos. Îl atrăgeau, desigur, formele simetrice și anumite culori, sau combinații armonioase de culori, după cum a trebuit să-l atragă și armonia sunetelor. Predilecția sa pentru ceea ce-i încînta ochiul sau urechea avea loc, evident, nu numai pentru ceea ce vedea și auzia el în mediul antropogeografic, unde-și ducea traiul, adică pentru ceea ce el percepea gata format – la fenomenele naturii sau la efectele acestora – dar și pentru ceea ce el însuși sau semenii săi produceau adesea după pilda naturii. Aici e de fapt leagănul artei.* Și totuși, dacă de ex. pe terenul plasticii, omul primitiv reușea uneori să realizeze rudimente de forme simetrice, la începutul începutului, el n-o făcea nicidecum în chip conștient și voit, ci dintr-un impuls lăuntric, care se exterioriza oridecîteori găsia prilejuri prielnice. Conștiința de frumos s-a format treptat în decursul vremii, în baza unei îndelungi experiențe și în virtutea deprinderii, adică a unui fel de autoeducații pe care și-o făcea prin viața însăși. Fapt indiscutabil este că, din străvechi epoci preistorice, omul a posedat în germen predispoziții pentru sentimentul frumosului, pentru simetrie, pentru armonie – în ordine auditivă ca și plastică. În acest nucleu spiritual – oricît de vag, de neprecis și de limitat ca posibilități va fi fost el inițial, în cadrul sufletului primitiv – omul a avut un suport concret, în jurul căruia au gravitat senzații și impresii din ce în ce mai complexe în legătură cu ce apărea în viața lui ca element estetic sau putea fi interpretat de dînsul ca atare. Dacă – începînd încă de pe pragul cel mai de jos al evoluției sale – omul preistoric și-a împodobit corpul nud,

vopsindu-l sau tatuându-l; dacă și-a adaptat la părul capului, la urechi, nas, buze, gât, la mâini sau la picioare diferite obiecte naturale ori fasonate de dînsul, care prezintau pentru el un anumit farmec, pe lîngă alte semnificații ce le erau atribuite; dacă, atunci cînd a ajuns să-și confecționeze haine pentru sine și veșminte pentru casă /covoare, scoarțe de tot felul, prosoape, perdele .../, a continuat să fie preocupat a le împodobi cît mai frumos; dacă nu mai puțin a căutat el să dea un aspect cît mai atractiv locuinței sale, atît în interior, cît și în exterior, dacă de asemenea s-a străduit el să-și înfrumusețeze nu numai instrumentele muzicale /bucium, fluier, caval, cimpoi, țimbal, cobză, nai, corn.../, dar și uneltele gospodărești pentru pescuit, vînat, lucrul la cîmp/ ca: jugul boilor, coarnele plugului, furca de fîn, scoarțele carului.../ ori de la treburi domestice, cum sunt cele culinare /străchini, oale, ulcele, linguri de lemn, cofe, bote, ploști, căușe, blidare și poliți.../ sau cum sunt cele de la muncile de prelucrare a diferitelor materiale brute, în special textile /furca de tors, fuse, vîrtelniță, rășchitor.../; dacă, în acelaș chip a căutat el să dea o înfățișare plăcută atîtor alte obiecte de interior, cum sunt masa, scaunele, paturile chiar și mai ales lada destinată a fi păstrătoarea veșmintelor de sărbătoare și a altor lucruri de preț ale familiei; dacă în fine, el și-a împodobit pînă și șeaua și frîul calului, precum și armele de luptă..., este clar că *preocuparea de frumos l-a urmărit permanent și pretutindeni, pe toate căile vieții, pe omul primitiv, iar mai tîrziu, pe ruralul popoarelor civilizate, cu o remarcabilă perseverență și manifestînd mereu tendința de a duce opera de înfrumusețare la realizări din ce în ce mai desăvîrșite.*

Precum am menționat deja anterior, frumosul de azi de pe obiecte ca cele pe care le-am trecut sumar în revistă, n-a fost totdeauna numai „frumos” sau, în tot cazul, a fost mai puțin „frumos” decît altceva cu alte semnificații. Dar totuși, acelui element designat întru cîtva impropriu prin termenul de ornament – dacă-l privim prin prisma originii – nu i-a lipsit niciodată calitatea de frumos, pe care am relevat-o ca implicată altor însușiri sau funcții. Astfel, din acest punct de vedere, termenul amintit – atît de intrat astăzi în uz într-o serie de discipline – își află justificare și poate apărea chiar ca foarte adecvat. Este deci cu neputință de admis ca frumosul să nu-și fi căpătat expresie în variate moduri de manifestare ale omului primitiv odată cu începutul evoluției sale, ca ceva inerent și specific lui. Ba mai mult chiar: este de asemenea cu neputință ca, de îndată ce frumosul a fost exprimat, să nu i se fi asociat cu timpul, în mintea primitivului, și un sens propriu, oricît de vag va fi fost el aperceput inițial, un sens în legătură cu finalitatea de a plăcea – cu totul o

altă plăcere decît cea fiziologică – sens care, cu trecerea vremii, a trebuit să se accentueze din ce în ce mai mult, devenind tot mai distinct prin contrast cu semnificațiile altor produse spirituale, ce urmăreau alte finalități, complet deosebite.

Esteticienii și istoricii artei au emis, cu privire la geneza fenomenului artistic popular și la caracteristica lui, variate ipoteze, care nu odată se completează una pe alta. Cei ce s-au ocupat în special cu domeniul plasticii, au început prin a căuta un răspuns convenabil la o întrebare atît de esențială ca următoarea:

– Cum a luat naștere ornamentul popular?

Dar independent de teoriile acestora – adică independent de faptul că am atribui ornamentului drept sursă natura însăși cu proteicele ei aspecte, precum susține teoria naturalistă, sau că l-am deriva din anumite modele din sfera realizărilor tehnice, cu ajutorul unor instrumente speciale, după cum pretinde teoria tehnico-ergologică, sau că le-am pune pe seama unor aptitudini înnăscute, precum vrea teoria nativistă sau, în fine, că am admite în parte pe fiecare din aceste teorii, cum ni se pare fi cel mai verosimil – un fapt este cert pentru cercetătorul obiectiv și anume: *oricît de sus, pe treapta desăvîrșirii estetice s-a ridicat uneori ornamentul popular, el nu a reușit totuși niciodată să iasă din stadiul străvechi de ornament, adică din faza de încătușare simbiotică a unui cadru decorativ adaptat la un conținut complet strein de preocuparea estetică.* În adevăr, dacă trecem acum pe terenul concret al faptelor etnografice și anume în domeniul plasticii populare, ne putem pune întrebarea: – *Există oare vreo realizare, care să se fi dezvoltat în chip cu totul deosebit, încît să fi ajuns la etapa cînd din simplu element decorativ la un obiect de utilitate practică sau culturală, s-a transformat într-o creație artistică de sine stătătoare adică în care elementul estetic a devenit el însuși scop în mod exclusiv, lăsînd complet în umbră finalitățile primordiale utilitariste, de natură bio-ergologică ori magică sau de natură religioasă?*

La o asemenea întrebare, *răspunsul sună categoric: nu!*

Dar, pentru a reliefa clar acest fapt, ne vom referi în mod precis la anumite realizări artistice ale poporului, din domeniul plastic: se poate spune, de ex., despre covoare că s-au ridicat la acest stadiu? Evident, nu. Fiindcă deși, din figurația ornamenticii acestor obiecte, finalitatea magică de odinioară a dispărut complet în favoarea celei estetice, obiectele respective deservesc și mai departe finalitatea utilitaristă de esență biologică, întrucît continuă a satisface nevoi vitale ale omului, apărîndu-l de intemperii. Însă nici chiar în cazul cînd am considera covorul exclusiv ca un obiect de podoabă al casei – dat fiind că, în casele țărănești, la

gospodarii mai cuprinși, camera cea mai curată, hărăzită solemnităților familiale și oaspeților, are pereții toți precum și plafonul și podeaua, tapetați cu covoare în cele mai variate culori și deseneuri – nici chiar atunci situația nu se schimbă. Și aceasta, deoarece covorul rămîne tot la ipostasul de *ornament* și anume al *locuinței*, care are drept prim țel și totodată cel mai important, de a servi de adăpost omului. Așadar, cele două finalități, practică și estetică, își dispută – în cel mai bun caz, cu șanse egale – dreptul la viață.

Acelaș lucru se poate spune și cu privire la piesele costumului țărănesc, în special ale celui feminin, împodobit prin alesături la țesut sau prin frumoase cusături, cum ar fi minunatele cămăși cu alțițe ori catrințele și betele, precum și maramele de borangic ale femeilor române. Oricîtă artă ar fi pusă în ele și oricît de puternic efect ar produce aceste obiecte asupra privitorului, ele sunt înainte de toate îmbrăcăminte, deci subordonate unui scop practic, strein de frumos. Pe de altă parte, nu-i mai puțin adevărat că un asemenea costum, atunci cînd se-ntîmplă să fie purtat de o femeie care satisface condițiile sculpturale ale frumosului uman într-un grad deosebit, poate fi apreciat în toată splendoarea lui sărbătorească. Într-un caz ca acesta, chiar de-am face complet abstracție de finalitatea utilitaristă originară a costumului, încă nu putem afirma că e vorba de o realizare estetică de sine stătătoare. În adevăr, aici avem a face cu simbioza plină de armonie a două genuri de artă plastică: cea statuară, reprezentată de corpul uman și cea cu afinități picturale, care este cîmpul de desene multicolore ale costumului ce împodobește sculptura vie. Și, într-o astfel de împrejurare fericită, costumul în cheștiune – ca realizare a artei plastice populare – ne apare tot drept un obiect de podoabă, un cadru decorativ la statuia umană: ceva mai mult decît însemna culoarea adaptată statuilor de către maeștrii antichității grecești, dar totuși cam în acelaș gen. În fine, să luăm încă un exemplu, care se va deosebi mult de cele două anterioare. Să presupunem că e vorba de statuia unui idol plăzduit din argilă sau sculptat în piatră sau chiar în lemn, ca atîția cari au fost descoperiți grație săpăturilor arheologice. Avem a face deci, într-un astfel de caz, cu un obiect de cult, expresia pietății și a adorației unei comunități primitive de credincioși. Dar el poate fi în acelaș timp și o realizare estetică remarcabilă, dacă autorul lui a fost un meșter talentat. Totuși, dacă – raportînd acest idol la societatea primitivă respectivă – îl vom privi prin prizma funcțională, cu oricîtă măiestrie ar fi executat el, trebuie să recunoaștem că funcția sa predominantă aici este cea religioasă; cea estetică este implicită și accesorie. Ba chiar pentru acei presupuși închinători, elementul

frumosului din statuia divinității lor, cu cât e mai abundent și mai perfect, devine un stimul cu atât mai puternic pentru creșterea sentimentului lor religios. Aceasta îi ajută și mai mult ca ei să identifice în sens absolut, în imaginația lor, chipul plăzmuț cu divinitatea însăși.

Și cu toate acestea, este incontestabil că un asemenea caz ne înfățișează o împrejurare când plastica primitivă sau cea populară poate trece efectiv la stadiul autenticii realizări artistice, care constituie scop în sine. Dar aici – evident – chiar din capul locului, nu mai avem a face cu un simplu ornament.

*

* *

V. Cu privire la realismul și optimismul creației folclorice.

Václavík, vorbind despre specificul artei populare, relatează drept un prim caracter al ei realismul, pe care-l identifică chiar cu însuși conceptul de „popular”, căci zice el:

„popular este tot ceea ce-i realist și veridic...” /p. 14/. Desigur, e prea mult spus; dar, evident, nu i se poate contesta artei populare acest caracter alături de altele. Totuși, ni se pare exagerat să-l considerăm chiar ca pe „unul din cele mai fundamentale indicii” ale ei.

În adevăr, noi credem că *se pot întâlni la orice națiune din lume creații estetico-folclorice, care să ilustreze tocmai trăsături cu totul antitetice realismului, ceea ce ne dă dreptul a susține că arta populară se complăce poate și mai mult încă în sfera ficțiunilor și himerelor*, care se integrează chiar stocului de credințe vehiculate de o străveche tradiție, avînd nu odată caracterul de elemente religioase.

Oare realism înseamnă fantasticul fără frîu ai acelei categorii de basme, care constituie literatura orală cea mai gustată de popor și chiar de pătura cultă? Sau, fantasticul din atîtea creații ale epicei populare în versuri, cum sunt temele a numeroase balade românești și sud-slave și cum sunt de asemenea cele ale bîlinelor rusești? Ce să mai spunem despre înfiorătoarele povestiri, care înfățișează în culori așa de impresionante atîtea ființe supranaturale: strigoi, mama-pădurii, căpcăuni, zmei, balauri, pricolici, draci, iele...? Ce să mai spunem, în fine, despre jocul atît de liber, atît de detașat de fidelitatea realității optice pe care-l prezintă multe din combinațiile ornamentale ale artei plastice populare? Nu ne gîndim numai la motivele zoomorfe cu caracter teratologic și la unele motive vegetale, care sunt departe de a-și fi luat modele din natură, dar chiar la cele de tipul geometric, care, la Români, ca și la multe alte popoare, alcătuiesc din vechi timpuri vîna cea mai

importantă a acestei arte.

Tot împotriva unui realism obiectiv al artei populare, pledează și faptul că poporul, în diferite creații estetice ale sale din domeniul epice în proză sau în versuri, își are eroii lui favoriți, pe cari-i idealizează în gradul cel mai înalt, atribuindu-le toate calitățile imaginabile și realizând tipuri perfecte ale frumosului uman, ale binelui, ale vitejiei..., după cum are el, de asemenea, eroi cărora le poartă o specială aversiune și pe cari-i copleșește cu defecte, făcând din ei tipuri desăvârșite ale urâtului uman, ale răului, ale lășității, perfidiei, ingraturii, invidiei...

În aceeași ordine de idei, amintim că Václavík – plecând de la premiza criticabilă „popular” = „realist”, pe care-am relatat-o mai sus – pune pe aceeași linie cu artiștii populari pe anumiți pictori slavi orientali, fiindcă opera lor se caracterizează printr-un frapant realism.

Ba, el merge pîn-acolo încît afirmă că tocmai de aceea tablourile celebrului Repin și ale lui Jarošenko sunt „mai populare” decît icoanele vechi rusești. Ceea ce se poate spune, desigur, fără a ne depărta de adevăr, este că cele dintâi sunt incomparabil mai realiste; dar aceasta e cu totul altceva. Icoanele vechi rusești, opere modeste ale unor meșteri zugravi anonimi, sunt singurele cărora li se poate atribui calificativul de „populare” /deși nici lor totdeauna/, fiindcă așa lipsite de realism cum ni se înfățișează – cu figurile lor triste, adesea sumbre, dacă nu chiar lugubre, de sfinți slabi, scheletici și de madone excesiv plîngătoare – ele reprezintă o veche tradiție a tipului de iconografie bizantină, expresia mistică a idealului ascetic și a martiriului în numele lui Crist. *La această tradiție iconografică, și-au făcut timp de secole educația religioasă și totodată și estetică – în domeniul picturii – masele populare din Rusia de altădată, ca și din toate celelalte țări ortodoxe. Pentru personajele creștine sau scenele biblice reprezentate de icoanele vechi rusești, poporul rus avea înțelegere, căci ele corespundeau sentimentelor sale religioase și îi creau stări sufletești, în care era implicată într-o oarecare măsură și emoția estetică.* Pentru picturile lui Repin însă – ca și pentru alte creații laice de acelaș gen, din domeniul plasticii – poporul rus nu putea avea nici o comprehensiune, întrucît arta respectivă îi era cu totul streină.

Juxtapuneri ca cele făcute de Václavík între factori creatori de artă populară și cei creatori de artă cultă sunt de natură a produce grave confuzii între domeniile celor două feluri de arte, ca și în cadrul terminologiei etnografice însăși. Suntem pentru o delimitare cît mai clară și mai tranșantă a acestor domenii, ca și a sferei termenilor.

La fel, atunci cînd V. vrea să definească conceptul de artă populară, este inoportună și chiar cu totul în afară de subiect citarea a o

serie de romancieri, poeți și compozitori /cehi, poloni, ruși/, pe motivul că operele lor progresiste ar prezenta puncte de contact – prin conținutul lor și prin idealurile exprimate de ele – cu creația folclorică! /p. 14/.

Apoi, în altă parte – prezintînd, de altfel cu bună dreptate, sentimentul iubirii ca pe-o sursă importantă de inspirație a artei populare – V. reproduce o poezie lirică în 8 distihuri dodecasilabice, creația unui bătrîn văduv din Moravia, care a scris-o în amintirea defunctei sale soții! /p. 40/. Nu înțelegem ce rost are citarea unui asemenea produs cult, care – pe lîngă că e foarte mediocru ca valoare poetică – nu prezintă nimic comun cu cîntecul popular, /afară doar de forma versului/. Oare nu-i oferea lirica populară cehă sau cea slovacă atîtea minunate cîntece de iubire de cea mai autentică proveniență folclorică, prin care să-și illustreze teza sa?

Între trăsăturile distinctive ale produsului folcloric, V. relatează de asemenea optimismul, ceea ce, firește, acceptăm ca foarte just. El nu face decît să enumere acest caracter printre altele, fără a insista asupra lui, spre a-l scoate-n evidență cu vreo documentare precisă. Dar dacă luăm drept exemplu o creație de proporțiile basmului, cui nu-i este cunoscut că, oricît de grele piedici, oricît de insurmontabile chiar, s-ar ridica în calea eroului principal, ele sfîrșesc prin a fi înlăturate? Cine nu știe că nu există ideal, fie el cît de îndepărtat, cît de înalt, ba chiar imposibil de atins, care să nu fie realizat pînă în cele din urmă de eroul basmului, dacă nu pe căi normale, pe căile miracolului și ale supranaturalului? Că, de obicei, orice basm ne înfățișează triumful binelui asupra răului, că în deznodămîntul său asistăm la pedepsirea aspră a celor răi și la răsplătirea largă a celor buni? *Acest optimism sănătos și robust, expresie a unui suflet echilibrat, apare cu consecvență și-n alte creații ale artei populare, care în general se caracterizează prin seninătate, prin dragoste de viață și încredere în puterile omului.*

Revenind acum la V., ne surprinde faptul bizar că – îndată după relevarea optimismului ca o trăsătură esențială a oricărui produs folcloric – el continuă apoi spunînd:

„Cultura populară i-a ajutat totdeauna poporului în luptele sale pentru dominarea naturii și pentru propria lui eliberare” (p. 13).

El nu explică însă afirmația sa cu nici o exemplificare. Evident, noi o putem primi fără mari rezerve. Desigur, optimismul – ca atitudine în viață și ca mod de a gîndi și simți – îl ajută pe popor efectiv să biruie forțele naturii și să fie stăpînul lor; dar V. se raportează, în citatul pasaj, la cultura populară în întregul ei. Oricine însă se poate întreba: cum îl pot ajuta acel bogat repertoriu de rituri cu substrat magic și mulțimea de credințe superstițioase de tot felul, de care sunt adînc impregnate cele

mai multe dintre produsele culturii populare, implicit cele ale artei sale? Căci, unele ca acestea îi dădeau un ajutor pur iluzoriu, sau mai just spus, îl induceau în eroare, dat fiind că ele aveau la bază un sistem de gândire fals, călăuzit de logica înșelătoare a aparențelor.

*

* *

VI. *Pierderea aderențelor cu substratul mistic – la creațiile populare de inspirație magico-religioasă – este oare totdeauna o condiție care favorizează desăvîrșirea artistică?*

Václavík, vorbind despre acele realizări artistice ale poporului, care au atins treapta cea mai de sus pe scara evoluției și pe care el le numește „arta de reprezentare”, spune că aspectul lor „se caracterizează în general prin forme dezvoltate, colorit și prin uitarea funcțiilor de domeniul credinței, precum și printr-o poezie de nivel înalt...” /p. 504/.

După noi, nu este necesar ca un produs artistic popular, cu substrat mistic, să piardă complet legătura cu substratul acesta, din care a luat naștere, pentru ca el să atingă gradul cel mai înalt de realizare estetică, după cum reiese din citatul pasaj, ca și din altele anterioare în lucrarea lui V. și după cum au afirmat-o nu o dată și alți cercetători.

Deși nu contestăm că de multe ori aceasta poate avea loc, totuși nu ne e deloc greu să arătăm că, în anumite împrejurări, tocmai contrariul este adevărat. *O creație de artă populară, cu aderențe puternice în domeniul credințelor – de esență culturală sau magico-culturală – ajunge de obicei la culminația înfloririi atunci când credințele din care și-a împrumutat tema sunt de uz curent în colectivitatea rustică respectivă. Căderea lor în desuetudine și apoi uitarea lor completă antrenează fatal decadența și pe tărimul artei; ba chiar poate duce rapid la dispariție însuși produsul artistic.* Și logica e cât se poate de simplă; dacă sursa anumitor credințe a alimentat creația lui, aceeași sursă are un rol deosebit de important și după aceea, căci tot ea va contribui la dezvoltarea lui ulterioară și-i va întreține conservarea în viitor. În adevăr, dispariția fondului de credințe, care se aflau la baza unei creații populare, duce la lipsa de comprehensiune pentru tema ei, dat fiind că aceasta încetează de a mai avea vreun sens pentru popor. Înseamnă că odată ce sursa temei sale a ajuns inactuală, nu va întârzia prea mult de a deveni inactual și produsul artistic. În această fază, de obicei, creațiile artei populare – chiar dacă mai subsistă un timp, sustrăgându-se cu greu naufragiului total – se mențin totuși la suprafață mai mult ca niște epave, ale căror clipe sunt numărate. Căci, într-o lume ca cea a ruralilor de pînă ieri – în care o mare

parte din produsele culturii populare erau puse pe seama memoriei și a circulației orale – aceasta din urmă, în principiu nu acceptă să vehiculeze decît ceea ce prezintă actualitate pentru popor. Memoria colectivă, în afară de faptul că vizează în primul rînd actualul, se dovedește a avea posibilități foarte limitate pentru înregistrarea inactualului în adîncime istorică. Firește, aici, trebuiesc exceptate măcar în parte produsele de artă populară din domeniul plastic, pe de-o parte, pentru motivul de ordin psihologic că, pe calea vizuală, tematica lor ornamentală se imprimă mai bine în memorie /spre deosebire de produsele artelor de succesiune perceptibile numai auditiv/; iar pe de alta, pentru că unele din creațiile plastice ale poporului au avut norocul de a fi fost lucrate pe materiale mai rezistente la distrugerile vremii. Cele afirmate teoretic mai sus, referitor la legătura intimă a produsului artistic popular cu substratul de credințe din care a luat naștere și care-i condiționează o dezvoltare favorabilă, precum și existența însăși, le-am putea clar ilustra printr-o serie de exemple, mai ales din epica populară în versuri. Ne limităm la unul singur: la balada a cărei temă e cunoscută sub numele de *Lenore*³⁹ /după eroina poemului inspirat din popor, al lui Bürger/. În sud-estul Europei, cîntecul cu tema fratelui-strigoiu – tipul specific balcanic, în cadrul general european – se mai putea auzi destul de frecvent cu cîteva decenii în urmă. Dar cu cît trece timpul, el cade în uitare și dispariția sa totală nu e departe. Epoca de înflorire a acestei vechi balade populare a fost în secolele trecute, cînd credința în strigoi era foarte vie în conștiința poporului. De altfel, legende și povestiri înregistrate pînă nu de mult de

³⁹ Această baladă populară s-a bucurat de o atenție cu totul specială, fiind studiată ca puține altele din repertoriul epic comun mai multor națiuni europene. Se cunoaște o foarte bogată bibliografie în legătură cu ea, atît în ce privește studiile – multe din ele folosind metoda comparativă de largi perspective – cît și în ce privește materialele folclorice, care sunt extrem de bogate. Fiecare din popoarele balcanice au contribuit, prin specialiștii lor, la elucidarea respectivei balade; bulgarii și grecii, desigur, cel mai mult. Românii au dat și ei două contribuții apreciable:

D. Caracostea, *Lenore – o problemă de literatură comparată și folklor*, București, 1929, unde cercetarea materialului comparativ are loc în cadrul literar european, pe deasupra conceptului de folcloric și cult și unde autorul se străduiește fără succes, credem noi, să explice geneza temei epice pe baza teoriei freudiste foarte la modă pe atunci;

Gh. Vrabie, *Călătoria fratelui mort sau motivul Lenore în folclorul sud-est european*, București, 1957, unde se face încercarea unei noi sistematizări a motivelor acestei teme epice în cadrul variantelor sud-estului Europei și unde ne este schițată și geografia folclorică a baladei. Nu înțelegem deloc însă pentru ce autorul – vorbind despre tema „Lenore” – restrînge atît de mult aria ei, încît o circumscrie exclusiv Peninsulei Balcanice și teritoriului daco-românesc!

folcloriștii tuturor națiunilor Europei o atestă copios în tot cursul secolului XIX și chiar în primele decenii ale sec. XX, deși în forme din ce în ce mai palide, mai șterse. Pe de altă parte, în arhivele diferitelor țări, stau mărturie, încă de pe la sfârșitul evului mediu și pînă azi, numeroase documente, care atestă în mod curent – sub cele mai variate aspecte – groaza lumii rurale de strigoi, împotriva cărora luau colectiv atitudine; ba chiar își asociau nu o dată și autoritățile statului, pentru a deshuma pe mortul suspectat de strigoi ca să-l lege de sicriu cu lanțuri de fier spre a nu mai putea ieși la lume, sau să-i bată un par ascuțit prin inimă sau să-i taie capul, sau în fine să-l ardă-n foc, iar cenușa lui s-o arunce pe cîmp în bătaia vînturilor... convinși fiind că așa îl făceau inofensiv. Nu ne lipsesc nici atestări antice despre strigoi. Toate aceste naive și întunecate eresuri barbare au pierit astăzi aproape complet. Cum ar mai putea oare supraviețui o emanație artistică a lor ca balada amintită? Căci ea se reazămă pe o serie de credințe, care au circulat oral – adesea în povestiri de domeniul prozei, posedînd într-o apreciabilă măsură și elementul estetic – credințe acum uitate sau privite cu indulgență, dacă nu chiar cu dispreț. Cînd atmosfera creată de acele credințe s-a risipit total, cînd și suportul imediat al cîntecului epic – povestirile despre strigoi – a încetat de a mai exista, este evident că nici balada nu mai putea dăinui.

Dar ceea ce am constatat pe terenul strict etnografic, are loc chiar și în domeniul artei culte. Ne vin în minte operele marilor tragici ai vechii Elade /în frunte cu Aischylos/, care erau foarte gustate și apreciate nu numai de pătura cultă, ci și de marile mase populare, tocmai fiindcă subiectele lor ilustrau teme religioase din sursa de credințe comune tuturor și totodată de mare actualitate atunci. Nu mai puțin, literatura sanscrită oferă exemple analoage. Cît despre arta plastică cultă, ne putem raporta la arhitectură, ca și la arta statuară cu substrat religios, precum și la pictură, care a rezistat cel mai bine în domeniul ceramic și pe frescele templelor, atît la popoarele antichității /indieni, chinezi, japonezi, asiro-chaldeeni, perși, egipteni, vechii greci.../, cît și la cele medievale și moderne. Templul Artemidei din Efes, care se număra printre cele șapte minuni ale lumii antice, Partenonul atenian de pe Acropole, grandioasele temple egiptene, faimoasa Sf. Sofia din Constantinople cu armonia inegalabilă a cupolelor sale, minunatele catedrale gotice, impunătoarele moschei din lumea musulmană și atîtea temple brahmane sau budiste din îndepărtatul orient asiatic..., care au fost surse radiatoare de stiluri universal apreciate și adoptate de asemenea de către arhitectura laică, sunt mărturia cea mai vie că operele de artă – cultă sau populară –

inspirate din credințele popoarelor, nu se pot dezvolta prielnic și nu pot atinge apogeul perfecțiunii lor decât în epocile când respectivele credințe sunt cel mai fervent cultivate⁴⁰.

*

*

*

VII. *Un aspect mitologic contemporan: trăsături precreștine în figura folclorică a dumnezeului creștin?*

Vorbind despre cultul creștin la cehi și slovaci, Václavík ne prezintă imaginea populară a unui zeu unic, a zeului părinte, care este un

⁴⁰ În finalul acestor discuții referitoare la chestiuni de artă populară, considerăm de datoria noastră să amintim că, la români, a apărut în anul 1939 o lucrare remarcabilă de estetică folclorică a lui Al. Dima, sub titlul *Conceptul de artă populară*, care pe nedrept a fost uitată și neutilizată de specialiști. În ea sunt dezbătute cu o rară competență și claritate unele din cele mai importante probleme, care privesc natura și geneza fenomenului artistic popular pe de-o parte în raport cu creația artistică cultă, iar pe de alta cu cea a primitivilor exotici. Autorul își fundamentează tratatul său – căci avem a face cu un adevărat tratat asupra artei populare – pe o bogată bibliografie, folosind în covârșitoare majoritate izvoare germane. De altfel, e și drept că specialiștii germani au contribuit cel mai mult la elucidarea problemelor de artă populară. Această lucrare interesează deopotrivă pe estetician și pe istoricul artelor, *ca și* pe etnograf. E foarte regretabil că – fiind publicată în perioada tulbură din preajma izbucnirii războiului al doilea mondial – ea n-a avut la noi, și încă și mai puțin în streinătate, răsunetul pe care merita să-l aibă, prin tabloul viu ce înfățișează problematica centrală a fenomenului de artă populară, ca și prin atitudinea obiectivă și ponderată a autorului. Noi nu o putem recomanda îndeajuns etnografilor români și cu deosebire acelor cari se ocupă cu vreuna din ramurile artei populare.

Un reproș esențial am avea totuși a-i face autorului: la ilustrarea speculațiilor sale teoretice, a făcut uz într-un grad cu totul insignifiant de materialele etnografice românești, care-i stăteau la dispoziție așa de copios și de variat și într-un chip așa de îmbietor... Dacă el și-ar fi dat osteneala să le pună la contribuție, în măsura în care se cuvenea, dându-le precădere față de oricare materiale streine, lucrarea sa ar fi câștigat enorm – în primul rând în ce privește originalitatea, dar și ca utilitate – atât în ochii românilor, cât și mai ales ai streinilor. Aceasta însă ar fi cerut, firește, o muncă de investigație în plus, ba încă una din cele mai serioase. Dar chiar așa cum se prezintă, lucrarea rămîne un excelent tratat asupra artei populare. Este tot ce s-a scris la noi, pîn-acum, mai competent și mai complet în această privință, deși titlul ei indică un conținut mult mai restrîns decât cel real.

Cît despre remarcă noastră critică de mai sus, autorul ar putea-o înlătura la o viitoare ediție, completîndu-și tratatul în sensul sugerat de noi. Dacă el însuși nu se va decide să facă acest lucru, vor trebui totuși să-l realizeze alți cercetători de-aici încolo, în lucrări speciale. Orientîndu-se după principiile expuse de Al. Dima, ei pot lărgi chiar orizontul investigației teoretice aplicate la teren, prin adăugarea și a altor chestiuni interesante, care nu figurează în cartea lui Dima, ca una ce-și propusese un țel prea strict determinat în cadrul complexului de probleme referitoare la fenomenul artistic popular.

bătrân autoritar, dar totuși blind în același timp. După el, această originală figură ar fi reflexul stadiului social al patriarhatului. Ba, Václavík e dispus să vadă în respectiva divinitate-bărbat pe continuatorul marelui zeu slav, sub ascultarea căruia se aflau toate celelalte divinități și pe care îl menționează Helmold⁴¹ în sec. XII, în *Chronicon Slavorum*, pentru slavii de la nord. Este greu de spus dacă-n adevăr, în reprezentarea populară cehoslovacă de azi a mai rămas vreo urmă din acel „deus deorum” al misionarului german. Am putea mai curînd să respingem o asemenea ipoteză, căci – raportîndu-ne la pasajele respective din cronica lui Helmold – nu găsim în ele vreo justificare clară în legătură cu blîndețea, ca trăsătură caracteristică a zeului suprem, deși cronicarul îi opune acestui zeu, ca și celorlalți, pe un „malus deus” numit de slavi „Zcerneboch” (sic) adică zeul cel negru, care se identifica de fapt cu dracul /„diabol”/⁴².

Exemplele de cîntece populare slovace, de altfel interesante, pe care le citează Václavík în sprijinul supoziției sale⁴³, nu sunt deloc convingătoare, întrucît e mult mai logic ca, într-o astfel de reprezentare a divinității, să-l vedem chiar pe dumnezeul creștin cu atributele sale cele mai tipice. În adevăr, credem că se poate ușor dovedi, pe bază de documente folclorice, că figura divină la care se referă Václavík nu este proprie numai slavilor, ci o-nțîlmim la ruralii tuturor popoarelor creștine ale Europei. Așa, de ex., sunt bine cunoscute la români numeroasele povestiri și legende despre cei doi uncheși blajini, cu bărbile mari, albe, cari cutreieră pămîntul ca să vadă cum trăiește lumea și să facă dreptate pe pămînt. Acești uncheși nu-s alții decît Dumnezeu și Sf. Petre. Legende analoage sunt foarte răspîndite și la slavi, mai ales la cei sudici și la cei orientali, în primul rînd la ucraineni. Deși mai puțin în uz, ele sunt totuși destul de frecvent atestate și la slavii occidentali, în special la slovaci și cehi. În ceea ce-i privește pe români, vom aminti că T. Bălășel, care s-a ocupat cu colecționarea de materiale folclorice în legătură cu credințele despre ființele supranaturale, ne informează că, după țărani din Oltenia nord-estică, „Dumnezeu are chipul unui om bătrîn-bătrîn, cuvios, blînd și bun la suflet...”⁴⁴.

De asemenea, după o legendă cosmogonică din Muntenia – din părțile Muscelului – aflăm că, atunci cînd Dumnezeu a făcut lumea, ar fi „urzit” pămîntul în ziua a doua și l-a isprăvit în cea de-a șasea a săptămîinii. Dar „pîn’a-l isprăvi, ci-că moșu Dumnezeu era în mare încurcătură, că isprăvise urzeala și-i rămăsese bătătură multă, multă...

⁴¹ VOLU, p. 82.

⁴² L. Léger, *Myth. slave*, p. 154.

⁴³ VOLU, p. 82.

⁴⁴ „Suflet oltenesc” I, p. 42.

ditai mormanul de pământ...”⁴⁵.

Trebuie să relatăm însă că aspectul bătrâneții și implicit și al blîndeții lui Dumnezeu nu este ilustrat la nici un popor într-un mod atît de tipic și de sugestiv ca la bulgari, cari – în cele mai variate produse folclorice ale lor – nu-l numesc altfel pe dumnezeul creștin decît „Дедо Господь”⁴⁶ sau „Дедо Бор”⁴⁷ sau chiar „Чичѣ Господь”⁴⁸. Se știe că apelativul „дедо”, care în citata asociere de cuvinte are rol de epitet, designează, în l. bulgară, pe bunic și în general pe un bătrîn⁴⁹. Portretul folcloric al lui Dumnezeu, înfățișat de eminentul etnograf bulgar Marinov, stă în cel mai perfect acord cu documentările de ordin lingvistic mai sus relatate: „Chipul exterior al lui Dumnezeu ni-l reprezintă credința populară bulgară ca al unui bătrîn, cu „barbă albă lungă, asemenea întru totul unui om. El se și arată oamenilor ca un bătrîn. Credința poporului îl imaginează ca fiind foarte bun și blînd ...”⁵⁰.

Dacă ne raportăm la cel mai vechi izvor referitor la religia slavilor păgîni, care este opera istoricului bizantin Procopios, *Despre războiul gotic*, scrisă în sec. VI și care îi privește în primul rînd pe slavii meridionali, nu aflăm nici în ea vreo atestare a atributelor sugerate de imaginea populară bulgară a lui Dumnezeu. Căci, aici, figura excesiv de energetică și de autocrată a zeului suprem slav, care se identifică cu zeul făuritor de fulgere, nu se-mpacă deloc cu bătrînețea; iar pe de altă parte, ea poate fi considerată tot așa de puțin drept expresia blîndeții, întrucît e de natură a inspira mai degrabă frică:

«Θεὸν μὲν γάρ ἓνα, τὸν τῆς ἀστραπῆς θεμιουργὸν πάντων κύριον μόνον αὐτὸν νομίζουσιν εἶναι, καὶ νούουσιν αὐτῷ βόας τε καὶ ἱερεῖα πάντα...»⁵¹.

Imaginea aceasta, atribuită marelui zeu slav, poate fi pe drept

⁴⁵ Rădulescu-Codin și D. Mihalache, *Sărb. poporului român.*, București, 1909, p. 108.

⁴⁶ Cf. Каралийчев, Приказки: „Едно време дедо Господ решил да ожень слънцето...” (p. 111); „Замислил се дедо Господь...” (p. 112); Геров, РБЯ, I, 389: „Както ще дедо Господь.”

⁴⁷ Cf. Геров, РБЯ, I, 389: „Дедо Боже, даи ми здравице!”

⁴⁸ Cf. *ibidem* I, 240: „Чиче Господи, даи ми грошь...!”

⁴⁹ чичо sau чича – la toți slavii sudici /s. –cr. „чича/, îl designează pe unchiu /fratele tatălui/; dar în același timp, la fel de răspîndit este și sensul de „moș” ca titlu de politețe față de oamenii mai bătrîni. Pentru bulgari, cf. Геров, РБЯ, V, 556: „почетно название на по-стар”; Weigand-Doritsch, *Bulg.-deutsches Wb.*: p. 416: „Anrede an älteren Personen”; cf. și Вук., Кар., Срн. Ручник, 855, 743.

⁵⁰ Д. Маринов, народна ъера и нар. религ. Об. – Сб. НУ XXVIII, 166.

⁵¹ „... [Slavii] cred că există un zeu, făuritorul fulgerului, el singur stăpînitor a toate și-i jertfesc lui boi precum și tot felul de victime...”. Cf. Procopii Caesariensis opera omnia /Recogn. Jacobus Haury/ - De bellis lib. VII, 14 /De bello gothico lib. III/.

suspectată, pe de o parte de influența creștinismului – în ce privește caracterul de atotstăpînitor al lumii – iar pe de alta, de influența mitologiei grecești, ceea ce de altfel ar fi foarte explicabil la acel moment istoric, hotărînt între două evuri, și la un autor grec de cultura lui Procopios. Cei mai mulți comentatori au interpretat locul citat, din opera istoricului grec, în sensul că el ar fi pus pe seama slavilor secolului VI credința într-un singur zeu, cu excluderea oricăror altor divinități. Însuși Niederle împărtășește această părere și, în consecință, el chiar îl traduce pe «νεὸν...ἕνα» prin „un zeu unic”⁵². Dar așa ceva e cu mult prea timpuriu pentru slavi la epoca aceea! Evident, în pasajul respectiv, nu poate fi vorba decît despre Perun, zeul tunetului și în general al cerului, contaminat – prin pana lui Procopios – cu elenicul Zeus. După noi, relatarea aceasta, care e întrucîtva echivoc exprimată, nu exclude existența concomitentă a altor divinități, subordonate zeului făuritor de fulgere. De altfel mai departe, chiar în acelaș capitol, Procopios spune despre slavi că adoră un fel de divinități acuatie feminine, pe care el le designează prin termenul mitologic grecesc de nimfe, caracterizîndu-le – alături de altele – drept „δαίμόνια” adică un gen de ființe supranaturale de tip minor⁵³, ce nu pot fi identificate cu zeitățile propriu-zise. E chestia mai degrabă de o gradare ierarhică datorită interpretării personale a autorului. Dacă însă nimfele înșile – cărora le aflăm pînă azi corespondente la ucraineni în „rusalki” – nu ar putea fi circumscrise conceptului de divin, ne întrebăm dacă nu cumva printre acele „*alte cîteva genii*”, la care face aluzie Procopios, nu se ascund autentice figuri divine. Căci este în afară de orice îndoială că, pe lîngă marele zeu, slavii secolului VI aveau mulți alți zei. Rezultă aceasta și din faptul că Helmold – mai tîrziu cu peste șase veacuri – nu vorbește nici chiar el despre un zeu unic. Ba dimpotrivă, „Zvantevith” /sic/, referitor la cultul căruia dă ample informații, ne e înfățișat „printre numeroșii zei ai slavilor”⁵⁴ ca fiind cel mai mare, iar „față de dînsul, ceilalți zei nu sunt decît niște semizei...”⁵⁵. Așadar și Helmold ierarhizează cînd îi prezintă pe ceilalți zei drept subalternii lui Svantovit, situîndu-i pe o treaptă cu totul neînsemnată. Totuși, ei nu sunt mai puțin zei; calificativul de semizei nu este decît un termen de comparație.

În ce privește caracterul etic al marelui zeu slav, el e departe de se

⁵² L. Niederle, *Man. d'antiquités slaves* II, p. 129, note 1; 150-1.

⁵³ Procopios, *op. cit.*, lib. VII, 14.

⁵⁴ L. Léger, *Mythologie slave*, p. 76.

⁵⁵ *Ibidem*.

identifica, la Procopios, cu cel al dumnezeului creștin, așa cum e imaginat acesta de către ruralii slavi, ca și de către cei ai altor națiuni europene. Dar, fapt bizar, și mai puțin poate fi identificat cu dumnezeul creștin, zeul suprem al slavilor prezentat de Helmold, deși e cu mult mai aproape de vremea noastră. În adevăr, referitor la zeul Svantovit, cronicarul german afirmă în două locuri că-i plăceau jertfele umane și în special sângele de creștin!⁵⁶.

Un rol nu mic la formarea reprezentării populare a dumnezeului creștin a avut, desigur, portretul său în hipostasul de stăpîn al universului /„Παντοκράτωρ”/, așa cum figurează el zugrăvit pe bolta cea mai de sus a bisericilor și mînăstirilor ortodoxe. Iconografia bizantină îl redă sub aspectul unui bătrîn, cu barba mare, albă, revărsată pe piept. Nu poate fi îndoială că figura aceasta se leagă în modul cel mai direct cu portretele lui Zeus Olimpicul din arta statuară și pictura Greciei antice; numai că imaginea tatălui zeilor eleni, filtrată prin concepția religioasă creștină, și-a atenuat severitatea-i gravă, imperativă, în sensul blîndeții evanghelice, așa cum a manifestat-o și a profestat-o Crist. Ar fi interesant de confruntat aici și *ermeneiele* bizantine, spre a se vedea ce indicații sunt date acolo zugravilor de biserici cu privire la trăsăturile caracteristice ale portretului pantocratorului⁵⁷.

⁵⁶ Cf. Helmoldi presbyteri Chronicon Slavorum, lib. I, cap. 6.

⁵⁷ În ermeneia lui Dionisie din Furna /scrisă la începutul secolului XVIII după izvoare din sec. XVI și XVII, iar acestea, la rîndul lor, alcătuite după izvoare mai vechi bizantine/, singura pe care o avem la-ndemînă, nu aflăm – la locurile, unde e vorba despre „pantocrator” – nici cea mai vagă indicație cu privire la trăsăturile figurii sale. Într-un singur loc, călugărul Dionisie prescrie – referitor la Isus, pictat pe boltă ca pantocrator – să fie înfățișat binecuvîntînd. (Cf. Διονυσίου τοῦ ἐκ φουρνᾶ Ἑρμηνεία τῆς ξωγραφικῆς τέχνης – ἐκδιδόν. Ὑπο Ἀ. Παπαδοπούλου – Κεραμέως – ἐν Πιερρουπόλει, 1909, pg. 215).

Dar chiar hipostasul de pantocrator, sub care e reprezentat deseori și Isus Hristos – adică Dumnezeu-fiul – nu este nici el cu totul lipsit de interes pentru problema noastră. Astfel, între epitele – atribute divine recomandate pictorilor pentru designarea lui Isus, pe lîngă acela de pantocrator – în variate inscripții de pe fresce sau icoane – figurează unele ca acestea: Ὁ Ἐλεήμων, Ὁ Πολυέλεος, Ὁ Οἰκτίρμων, Ὁ Πολυεύσπλαγχνος, Ὁ Γλυκὸς Ἰησοῦς, Ὁ Ἐυεργετὴς, Ὁ Ἀντιλήπτωρ, Ὁ Μεγσλόδωρος...

/Cităm respectivii termeni după ermeneia unui alt Dionisie— denumit, tot prin localitatea de origine, «ὁ ἐξ Ἀγράφου» – reprodusă în anexă ca izvor, utilizat de Dionisie din Furna: cf. Διονύσιος ὁ ἐκφουρνᾶ, *op. cit.*, p. 281./

Se poate deduce de aici că asemenea epitete-tribute au acționat și ele sugestiv asupra meșterilor zugravi – greci, sau știutori de limbă grecească – atunci cînd ei pictau portretul lui Dumnezeu-tatăl, adevăratul titular al rolului de pantocrator, comunicînd trăsăturilor acestuia din bunătatea lui Isus și îmblînzîndu-i astfel caracterul inițial inspirator de frică, moștenit de la anticul Zeus-Jupiter sau, eventual, de la alte figuri

Raportându-ne acum la modul cum își reprezintă țăranii cehoslovaci astăzi pe dumnezeul creștin, se poate apune că apar la ei unele vagi indicii că imaginea ce au despre dînsul nu corespunde adesea nicidecum celei oficial propagate de către factorii bisericii. Astfel, demne de atenție sunt versurile citate de către Václavík dintr-un cîntec moravian în uz la terminarea seceratului și care se întîlnesc frecvent de asemenea în variante slovace:

„Už nám Pámbu pomohél, / a susedom nemohél. / Šak on aj jím pomože, / Šeckým naráz nemože⁵⁸...”

Deși noi avem impresia că aceste versuri ascund în ele o nuanță fină de ironie la adresa celor rămași în urmă cu treaba cîmpului – ironie ușor tincturată de umor – nu-i mai puțin adevărat totuși că din ele se desprinde ideea unui Dumnezeu cu puteri limitate, precum observă Václavík, a unui Dumnezeu care deci nu se poate identifica cu cel creștin al cărui principal atribut este atotputernicia. Faptul nu e deloc de mirare. Cu un asemenea concept abstract, de domeniul absolutului, este tot așa de greu să se familiarizeze mintea ruralului ca și cu conceptul infinitului sau al eternului. De aceea, el nu a putut să-și plămuiască altfel imaginea lui Dumnezeu – oricît de mare și de puternic și l-a închipuit în comparație cu oamenii – decît tot ca aceștia. Biblia spune că Dumnezeu l-a creat pe om după chipul și asemănarea sa. Adevărul autentic este, firește, tocmai contrariul: omul – în cazul nostru, țăranul ceh și slovac – l-a creat pe Dumnezeu după chipul și asemănarea lui, adică mărginit în puteri.

În ce privește substratul conceptului actual despre divinitate, la poporul ceh și slovac, s-ar părea totuși că el este în bună parte continuatorul conceptului vechi slav al unui zeu conducător, mai mare peste mulți alți zei. În adevăr, terminologia folclorică a Slaviei occidentale vine să aducă o surprinzătoare confirmare a unei asemenea supoziții, dat fiind că ea ni se înfățișează ca un vestigiu al realității mitologice dispărute de aproape un mileniu. Se știe că cehii și slovaci îl numesc pe Dumnezeu de obicei *Pán Bůh-Pán Boh*, care a ajuns foarte adesea să fie simțit în popor ca un singur cuvînt; *Pánbůh*, *Pámbůh*, *Pámbu*, *Pánboh*, *Pámboh*, *Pámbo*... cu forma hipocoristică *Pánbíček*, *Pámbíček*⁵⁹. Sub acelaș aspect al contaminării le aflăm petrificate pe cele două apelative și într-o expresie uzuală ca „*Pánbůhdej!*”, care nu-i decît

mitologice corespunzătoare.

⁵⁸ Nouă ne-ajută Domnul, / *Dar la vecini n-a putut*. / O să le ajute și lor, / *De-odată la toți nu poate...*”, Cf. VOLU, p. 82.

⁵⁹ Cf. J. Jungmann, *Slovník česko-něm*. díl III, p. 21-2.

partea inițială stereotipă a unei formule de salut mai lungi; Pán Bűh dej dobré jitro /sau – dobrý den, dobrý večer/. Amintim de asemenea verbul ceh *pánbűhovati se – pámbűhovati se*, care „ad litteram” înseamnă a lua pe Dumnezeu mărturie, adică a se jura⁶⁰.

În acelaș chip, la poloni, Dumnezeu este curent numit *Pan Bóg* < *Panbóg, Pambóg, Pambuóg* – cu hipocoristicul *Pán Bóczek, Pánbóczek, Pambóczek*⁶¹.

La origine, apelativul apozitiv „Pán” poate fi interpretat aici nu ca titlu în raport cu credincioșii și încă și mai puțin ca expresia politeții acestora față de divinitate, ci ca designându-l pe mai marele zeilor, pe stăpînul celorlalți zei – sau, cum îl numea Helmold, „deus deorum” – în timp ce oricare dintre ceilalți zei va fi fost numit odinioară simplu: БОГЪ.

Dar fenomenul are loc întocmai și la slavii orientali, numai că sub o formă puțin deosebită: Господь Бог⁶². Sub aceeași formă, îl întâlnim și la slavii sudici⁶³. Interesant de relatat este faptul că, la ucrainenii occidentali – din Podolia, Volinia și mai ales din Galiția – sunt atestate ambele forme mai sus menționate: și cea tipică slavilor apuseni „Пан Біг”⁶⁴, „Памбіх”⁶⁵ – și cea care caracterizează deopotrivă Slavia orientală, ca și pe cea meridională – „Господь Біг”⁶⁶.

⁶⁰ *Ibidem*, p. 22.

⁶¹ Cf. Karłowicz, *Słownik gwar polskich* IV, 24.

⁶² Cf. Гринченко, *Словарь укр. мови* I, 360: „Прихилийся дивчинонько, а до Господа Бога...”.

⁶³ Pentru bulgari, cf. Геров, *РБЯ* I, 56: „Дъка е слог, там е и Господб Бог.” pentru sîrbo-croați, cf. Вук., Кар., Срп. Рјечник, 99: «Помог’о му Господ Бог!»

⁶⁴ Iată un ex. din Podolia /satul Стриганець - fostul district Каминецький/: „Пан Биг до него кажи...” – cf. Вол Гнатюк, Знадоби до галицько – руської демонольогії – Етн. Зб. I, p. 146 nr. 247; sau un altul, din Galiția orientală /s. Пужники- distr. Бучацький/: „Булó, двóий богáтих людий і даў уим Пан Биг ийднў дитíну – cf. *ibidem* I, p. 144 nr. 244; sau tot în Galiția /s. Доброгостив- distr. Дрогобия/:"... Бике сї розірвали і пішли Пан Биг знає куди і де...” cf. В. Гнатюк, Знадоби до української демонольогії – Етн. Зб. II, p., 33 nr. 110.

⁶⁵ Dăm mai întîi un ex. din Podolia /s. Беньків –d. Камінецький/: - „Добри, дьдунью, шо наднбіє вас Памбіх...” cf. Гнатюк, Знад. до гал. – руської демонольогії – Етн. Зб. I, p. 135 nr. 231; și altul galițian, chiar din Liov, capitala provinciei: „... просит Бога, жоби му Памбіх допомих випелнити обпнищу. cf. Гнатюк, Знадоби до укр. демонольогії – Етн. Зб. II, p. 38 nr. 652.

⁶⁶ Iată două exemple din Galiția: „... Всякое дихание хвалит Господа Бога...” /s. Ясеник – d. Дрогобицький/ - cf. *op. cit.* I, p. 146 nr. 246; „... сам до себим сказав: – Господа Боже, допровадь ми до мои фигури!” (s. Ямельна + д. Городецький) – cf. *ibid.* II, p. 139 nr. 367.

Faptul că fenomenul lingvistic este atestat în terminologia folclorică, ce-l denumeste pe Dumnezeu, la toți slavii fără excepție – deși nu chiar în același grad de frecvență la toți – constituie o dovadă deosebit de pregnantă în favoarea ipotezei mai sus amintite.

Nu putem însă omite de a relata același fapt lingvistic, în denumirea dumnezeului creștin, și la germani, în *Herrgott* /< Herr Gott/ și forma hipocoristică *Herrgottlein*.

Fără să fie vorba de vreo filiație genetică cu terminologia slavă sau cu cea germană, constatăm că o perfectă analogie prezintă termenul corespunzător românesc Dumnezeu < *dominus deus*, unde „dominus” exprimă în chipul cel mai clar raportul unui „deus maximus” sau al unui „deus pater” față de alți zei subalterni.

Se cuvine însă să relevăm în mod special că *fenomenul românesc* – precum ne-o dovedește limpede însuși apelativul „Dumnezeu”, care, cu foarte neînsemnate variații de ordin fonetic, designează divinitatea în toate dialectele limbii noastre și care prezintă începutul fuziunii celor două elemente componente „dominus” și „deus”, desigur, încă din epoca romană – *este indiscutabil mai vechi decât cel slav, ca și decât cel german*. În adevăr, la aceste popoare, forma generală și uzuală este „bog” sau „Gott” – cea compusă fiind circumscrisă numai anumitor împrejurări și anumitor expresii – pe când, la Români, forma compusă „Dumnezeu” este unica existentă! Forma simplă „zău” < „deus” apare doar ca o reminiscență arhaică: întrebuințată de predilecție invocativ și conjurativ, ea s-a izolat din vechi timpuri, devenind în cele din urmă o simplă exclamație cu funcția gramaticală de interjecție.

Sporadic, o asociere sintagmatică perfect corespunzătoare celei românești a avut loc de asemenea pe terenul limbii italiene în cunoscutele forme „domeneddio”, „domineddio”, ceea ce e un indiciu că fenomenul ar putea fi urmărit și în cadrul larg romanic.

Dar chiar dacă avem în vedere numai pe unul din termenii simpli, prin cari este invocat dumnezeul creștin la diferite popoare europene, și anume numai pe acela care nu designează propriu zis divinitatea – adică pe „Pán” – „Pan” la cehoslovaci și poloni, pe „Господь” la slavii orientali și sudici, pe „Domnul” la Români, pe „Herr” la germani, pe „Lord” la englezi, pe „Seigneur” la francezi... – se poate conjectura în baza celor mai sus expuse, că acest termen, utilizat astăzi mai ales în

atitudinea imploratoare /rom. „Doamne!”, pol. „Panie!”... etc./, este reflexul unei străvechi ierarhizări /realizată, evident, după imaginea societății umane/, în cadrul unor credințe religioase de tipul politeist, exprimând, pentru lumea divină, gradul cel mai înalt, gradul de căpetenie al unui zeu peste un grup mai mare sau mai mic de alte zeități.

„Moșu-Dumnezeu”, a cărui existență sporadică am relatat-o la români și mai ales „Дедо-Господь” al bulgarilor pot fi de asemenea considerate ca un îndepărtat ecou al acelorași credințe politeiste, în sensul că, în figura folclorică a dumnezeului creștin de azi, se continuă vechea idee mitologică a unui zeu suprem, care, în același timp, e mai bătrân ca ceilalți fiind tatăl tuturor.

În concluzie, noi am pus și am susținut ipoteza că, *la o serie de popoare* – dintre care unele complet deosebite ca obârșie – s-a produs, în mod cu totul independent, același fenomen de supraviețuire a amintirii politeismului, conservată pe cale lingvistică, în însuși numele divinității creștine sau în modul de a invoca această divinitate, precum și în imaginea sub care și-l reprezintă pe dumnezeul creștin ruralii unor popoare europene.

RESTAURAREA UNEI PIESE TEXTILE ETNOGRAFICE DIN ZONA MOLDOVEI

Doina Anăstăsoaei

Bogăția materială și spirituală a poporului român este reflectată fidel în arta sa populară, „lucrurile ieșite din mâna strămoșilor, reprezentând o fărâmă din sufletul românesc” (George Oprescu).

Documente istorice vechi atestă complexitatea activităților productive, în principal agricultura și creșterea animalelor, alături de variate meșteșuguri specializate.

În cadrul ocupațiilor casnice, o pondere importantă o aveau torsul și țesutul fibrelor textile, țesăturile fiind destinate atât pentru confecționarea îmbrăcămintei, cât și pentru interiorul locuinței.

Fiecare piesă textilă etnografică constituie în sine o mărturie semnificativă a creației populare românești atât pentru cunoașterea specificului local, cât și pentru integrarea și valorificarea artei populare în istoria culturii naționale. Acesta este motivul pentru care salvarea fiecărei piese de patrimoniu este importantă și, în acest scop, concură eforturile specialiștilor, ale conservatorilor și restauratorilor. Dar, acest lucru nu poate fi realizat fără o documentație istorică, artistică, tehnică, minuțioasă, fără investigații științifice care să creeze premisele aplicării tratamentelor curative adecvate, proprii fiecărei piese textile.

Piesa luată în studiu face parte din patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei. Ea reprezintă o traistă - piesă de port cu ajutorul căreia, în zilele de lucru sau de sărbătoare, se transportau diverse obiecte - din vecinătatea Romanului. Traista are formă aproape pătrată, cu dimensiunile 44 cm x 42 cm și a fost realizată dintr-o țesătură de forma unui dreptunghi cu dimensiunile $L = 88$ cm și $l = 42$ cm; această țesătură a fost îndoită la mijloc, pe direcție transversală și încheiată pe margini cu croșetul. La partea superioară, pe traistă, este aplicată, prin coasere, o baieră împletită din trei fire groase de lână, de culori diferite. Ca materii prime s-au folosit pentru urzeala țesăturii, fire multiple alcătuite din câte șase fire simple de bumbac, de culoare albă, torsionate în sens Z; pentru bătătură s-au utilizat fire de lână, simple sau duble, vopsite în culorile bej, mov, albastru, grenă și vernil.

Țesătura este realizată în tehnica chilim (cu decor ales), pe un război de țesut cu două ițe. Prin alesătură, posibilitățile de realizare a motivelor decorative s-au diversificat. Astfel, firele de lână colorate, care constituie bătătura, înfășurate sub forma unor jurubițe („păpuși”) au fost intercalate cu mâna, pe după firele de urzeală, pe o anumită lungime care respectă desenul motivelor decorative. După ce s-au introdus toate firele de bătătură într-un rost, acesta s-a schimbat și s-a executat îndesarea firelor de bătătură cu ajutorul spetei. A urmat apoi o nouă „alegere” a firelor de bătătură pentru rostul următor.

Dungile înguste (vârstele) au fost realizate prin introducerea firului de bătătură în rost, pe toată lățimea urzelii, cu ajutorul suveicii.

Desimea urzelii, D_u , este de 5 fire/cm, iar desimea bătăturii, D_b , se situează într-un interval de valori cuprins între 12 fire/cm și 19 fire/cm. Zona de început și de sfârșit a țesăturii este realizată cu fire de bumbac, atât în urzeală, cât și în bătătură; desimea bătăturii în această zonă este mai mare decât cea a fondului țesăturii, și anume, $D_b = 20$ fire/cm, cu scopul de a conferi țesăturii rezistență mai mare. Există trei sisteme de obținere a firelor prin alesătură:

- 1) sistem de țesătură cu „tăieturi” longitudinale, în care porțiunile vecine, colorate diferit, nu sunt legate între ele;
- 2) sistem de țesătură la care suprafețele vecine, colorate diferit, sunt legate între ele;
- 3) sistem de țesătură la care tehnica de legare se face prin și peste fire.

Țesătura studiată se încadrează în prima categorie. Sistemul de obținere a țesăturii prin alesătură nelegată se numește „Karamani”, după numele regiunii Karaman din sudul Asiei Mici, unde acesta se utiliza pentru realizarea covoarelor orientale. Această tehnică impune geometrizarea motivelor ornamentale în unghiuri drepte; a fost folosită frecvent la țesutul scoarțelor, până către sfârșitul secolului al XIX-lea.

Decorul traistei este realizat din motive geometrizate – spirală, coarnele berbecului, coada rândunicii – dispuse alternativ, în benzi cu lățimea de 7 cm, numite „scaune”, încadrate de vrăste (dungi cu lățimea de 2 cm) care, pe mijloc, prezintă un motiv de tablă de șah.

Piesa prezenta un stadiu avansat de degradare, rezultat al acțiunii concertate în timp a factorilor biologici, fizico-chimici și fizico-mecanici. Astfel, ne-am confruntat cu dificultățile majore legate de migrarea culorilor în mediu umed (în special cele ale firelor de bătătură) și de reconstituirea țesăturii (implicit a motivelor decorative), în zonele în care,

din cauza atacului biologic (moliilor) și a uzurii funcționale, ambele sisteme de fire ale țesăturii nu mai existau (fig. 1).



Fig. 1. Detaliu înainte de restaurare

În consecință, după efectuarea curățirii mecanice a piesei, înaintea aplicării tratamentului umed de curățire, s-a verificat rezistența fiecărei culori la soluția de spălare propusă; astfel, local s-au efectuat tamponări cu soluție de Simpal 1%, la temperatura camerei, țesătura fiind așezată între două straturi absorbante de hârtie de filtru, peste care s-au aplicat greutatea. Timpul de acționare a soluției a fost de 10 minute. Testul a pus în evidență migrarea puternică a coloranților. În scopul fixării colorantului pe fibră s-au tamponat zonele respective cu soluții de acid acetic cu concentrații de 2% până la 10%, timpul de acționare a soluției fiind de 15 minute. După efectuarea operației de fixare (chiar în condițiile aplicării ultimei variante – soluție de 10% acid acetic în apă distilată), testele de rezistență a coloranților la soluția de spălare, au pus în evidență continuarea procesului de migrare a culorilor albastru și mov. Prin urmare, pentru a diminua procesul de migrare, s-a hotărât ca baia de curățire să nu conțină detergent. Tratamentul umed s-a desfășurat rapid, timp de 10 minute, în baie, cu soluție de acid acetic 10%, la temperatura camerei, prin periere ușoară cu o perie moale. Au urmat clătiri repetate cu apă distilată până la eliminarea completă a soluției. Ultima baie de clătire s-a făcut cu apă distilată, cu adaos de 1,5% glicerină pentru emolierarea firelor. Îndepărtarea surplusului de apă s-a realizat prin sugativare cu hârtie de filtru.

Zona de la partea inferioară a traistei, fiind foarte degradată, a fost fixată pe un suport de lemn, cu ajutorul acelor entomologice, pentru ca

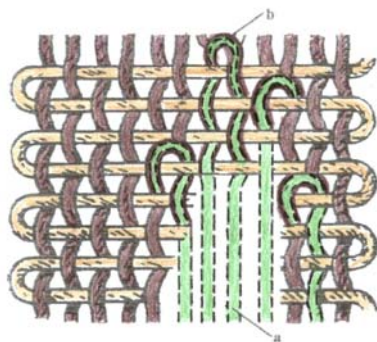
structura țesăturii să nu fie afectată în timpul restaurării. Reconstituirea țesăturii în zona degradată s-a efectuat respectând poziția firelor de urzeală și bătătură originale. Pentru reconstituire, s-au introdus fire noi de urzeală în zonele în care firele originale lipseau sau erau degradate (fig. 2).



Fig. 2. Detaliu în timpul restaurării

Aceste fire, la un capăt, au fost imobilizate în structura țesăturii originale (schița 1), celălalt capăt rămânând liber, pentru a permite reglarea tensiunii în timpul lucrului. Stabilizarea capătului liber s-a realizat după inserarea firelor de bătătură cu care s-au refăcut motivele decorative, respectând tehnica de lucru originală (fig. 3). Atât firele de bumbac utilizate pentru urzeală, cât și firele de lână utilizate pentru bătătură au fost alese astfel încât caracteristicile fizico-mecanice ale acestora să fie comparabile cu cele ale firelor originale. Vopsirile s-au efectuat folosind coloranți direcți pentru bumbac și coloranți acizi pentru lână, în nuanțe apropiate de cele ale firelor originale. În final, s-au stabilizat marginile țesăturii la partea superioară a traistei, în zona de prindere a baieii, și s-a refăcut îmbinarea celor două margini ale țesăturii cu fir de lână de culoare roșie, respectând punctul de lucru original.

Reprezentând doar un fragment dintr-un „puzzle” etnografic, mesajul conținut al acestei piese textile poate fi acum descifrat și transmis generațiilor viitoare, ca o dovadă a identității noastre naționale.



Schița nr. 1. Fixarea capătului liber al firului de urzeală nou introdus

- a - capăt liber al firului
- b - capăt fixat al firului
- - fir de urzeală, original
- - fir de urzeală, nou introdus



Fig. 3. Detaliu după restaurare

BIBLIOGRAFIE

- Butură, V., *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1978
 Oprescu, G., *Arta țărănească la români*, București, Editura Cultura Națională, 1922

Abstract

The paper presents some of the aspects related to the restoration of an ethnographical piece on textile material. The author emphasizes the importance of scientific investigations in applying adequate curative treatments, specific to each piece.

PROBLEMATICA CONSERVĂRII UNOR CĂMĂȘI DIN PATRIMONIUL MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

Mariana Gugeanu
Carmen Marian
Doina Anăstăsoaei

Patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei cuprinde o colecție bogată de textile de interior (scoarțe, lăicere, păretare) și de port, reprezentativă pentru toată zona Moldovei.

Costumul popular este un document de cultură, materială și spirituală, un limbaj purtător de mesaj artistic. Deși sub aspect decorativ se diferențiază de la o zonă etnografică la alta, costumul moldovenesc păstrează elemente de tip general românesc ca, de exemplu, cămașa dacică încrețită la gât, cingători, sumane, cojoace, opinci.

Această lucrare abordează problematica conservării cămășilor etnografice – piese de port – asupra cărora femeile și-au revărsat dintotdeauna dragostea și simțul pentru frumos.

Din colecția Muzeului Etnografic al Moldovei, în laboratorul de restaurare textile a fost conservat un număr mare de cămăși aparținând celor două tipuri fundamentale, anume:

1. **tipul „carpatic”** (fig. 1), la care gura piesei se formează prin adunarea în crețuri a întregii lățimi a „stanilor” și a părții superioare a mânecii (cămașă cu „brezărâu”, cu „altiță”, cu mâneca largă, liberă la extremitatea inferioară sau strânsă pe ață printr-o încrețitură similară cu cea de la gura gâtului, cu „brățară” – o bentiță îngustă brodată artistic, cu „ciurel” cusut pe muchia pânzei și cu volan);

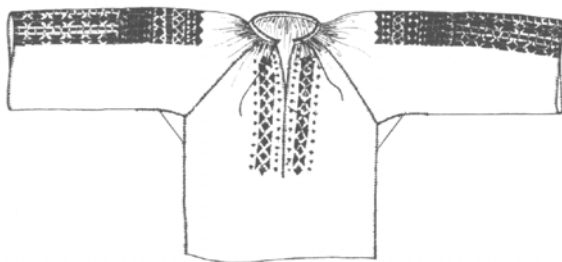


Fig. 1. Cămașă - tipul „carpatic”

2. **tipul de cămașă bătrânească – „cămeșoi”** (fig. 2), realizată dintr-o singură bucată de țesătură care formează piepții și spatele și la care mânecile sunt prinse din umăr, fără guler sau cu guler îngust („ciupag”) pe lângă gât, cu pavă la subraț, cu cline intercalați în părțile laterale.

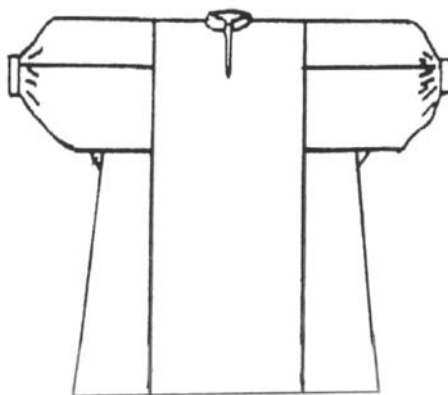


Fig. 2. Cămașă – tipul „bătrânească”

Din punctul de vedere al tehnicii de lucru și al materialelor componente, cămașile sunt realizate din țesături cu legătura pânză, obținute cu ajutorul războiului de țesut manual, în două ite, din fire de bumbac, în, cânepă, lână. Motivele decorative sunt brodate manual, cu fire colorate din bumbac sau lână, fire metalice, paiete, mărgel. Firele utilizate pentru asamblarea elementelor de croi sunt din bumbac sau cânepă.

Analiza stării de conservare efectuată pentru acest tip de obiecte de port a pus în evidență următoarele tipuri de degradări, cu frecvența de apariție mai mare:

- depozite de praf și murdărie grasă;
- pete de naturi diferite;
- migrări de culoare ale firelor de broderie pe suportul textil;
- rupturi cu și fără lipsă de material, scămoșări datorate uzurii funcționale;
- oxidarea firului metalic și a paietelor componente ale motifelor decorative;
- șifonare;
- deshidratare, fragilizare a țesăturii datorită îmbătrânirii materialelor constitutive.

Activitatea de conservare implică atât conservare pasivă, cât și conservare activă. Conservarea activă efectuată în cadrul laboratorului constă în tratamente de curățire umedă și uscată, în vederea îndepărtării depozitelor de praf și murdărie, a petelor de diverse naturi care pot denatura mesajul conținut de obiect sau pot constitui o posibilă sursă de degradare.

Având în vedere particularitățile fiecărui obiect textil, aplicarea unui tratament de conservare corect, capabil să stopeze evoluția proceselor de degradare, impune efectuarea, în primul rând, de analize fizico-mecanice, chimice și biologice care să permită diagnosticarea corectă a stării de sănătate a obiectului respectiv.

O primă etapă importantă în procesul de conservare activă a cămășilor o constituie **curățirea mecanică**. Prin această operație, impuritățile, a căror aderență la suportul textil e minimă, sunt îndepărtate, evitându-se pericolul redepozitării acestora în cursul tratamentelor umede aplicate ulterior. O altă etapă importantă este **curățirea chimică umedă** prin care se îndepărtează impuritățile solubile în apă. Pentru a mări eficacitatea spălării, se pot adăuga și unii aditivi cum sunt detergenții sau substanțele tensio-active. În acest sens, unele modificări de culoare suferite în timp ca, de exemplu, îngălbenirile sau îmbrumările textilelor de factură etnografică, pot fi atenuate cu ajutorul alcaliilor (săpun, amoniac) dizolvate în apă. **Curățirea chimică uscată** este operația în care se utilizează solvenți pentru îndepărtarea murdăriilor care nu sunt solubile în soluții apoase (substanțe grase, rășinoase). Înlăturarea murdăriei cu ajutorul solvenților se efectuează prin imersie sau tamponare pe paturi absorbante de hârtie de filtru.

În cazul cămășilor, o problemă dificilă este identificarea naturii petelor vechi, în vederea aplicării unui tratament adecvat de curățire, care să neutralizeze și să înlătore petele respective, dar, în același timp, să nu afecteze suportul textil. Alegerea tratamentului se face ținând cont de:

a. caracteristicile materialului din care este alcătuit obiectul (tipul fibrei și a colorantului), starea de conservare;

b. caracteristicile murdăriei – natura ei, aderența la material, rezistența la reactivul propus.

În cazul petelor vechi, foarte rezistente, înlăturarea lor ar necesita aplicarea de tratamente mai dure, care ar putea afecta suportul textil. Din acest motiv, în acest caz, curățirea nu-și propune înlăturarea completă a acestor pete, ci doar neutralizarea lor din punct de vedere chimic, grija pentru starea de sănătate a obiectului subordonându-se interesului pentru ameliorarea aspectului estetic.

Orice operație de curățire se finalizează cu clătiri repetate cu apă distilată, pentru a asigura neutralizarea piesei.

Problema curățirilor este complexă în cazul cămășilor care prezintă materiale componente diverse (broderii cu paiete sau fir metalic pe țesături de bumbac sau de lână). De asemenea, în cazul broderiilor cu fire colorate vopsite cu coloranți vegetali, au existat situații în timpul tratamentelor umede sau a procesului de uscare când colorantul de pe fir a migrat pe materialul suport.

Astfel, în cazul cămășilor din bumbac, brodate cu fire de lână colorate, se observă (în multe cazuri) așa-numitul efect „de sângerare” a culorilor (migrarea pe țesătura-suport a culorilor instabile). De aceea, înainte aplicării tratamentelor umede de curățire, este necesară verificarea rezistenței culorilor la mediul umed. Pentru aceasta se efectuează testări cu soluțiile de curățire propuse – apă, detergent, Saponaria – prin tamponarea ușoară a materialului brodat, pe o zonă restrânsă, așezarea între două straturi absorbante de hârtie de filtru și presarea cu ajutorul unor greutatea. În cazul observării fenomenului de migrare a colorantului pe țesătură, se face fixarea acestuia. De exemplu, în cazul broderiei executate cu fire din lână sau mătase, în scopul evitării degradării fibrelor celulozice din țesătura-suport, se poate folosi pentru fixarea colorantului acidul acetic, în soluție de 2-3%. După fixare, se fac clătiri repetate cu apă distilată pentru neutralizarea piesei.

În cazul cămășilor a căror broderie conține și fir metalic care prezintă produși de coroziune instabili (deci un proces evolutiv care dăunează stării de sănătate a obiectului), pentru îndepărtarea acestora este necesară aplicarea unui tratament cu Complexon. În prealabil se verifică rezistența coloranților la baia de Complexon. Dacă testele nu evidențiază migrări ale coloranților, se efectuează tamponări ușoare ale firului metalic cu soluția de Complexon, la temperatura camerei. Pentru ca operația de curățire a firului metalic să fie mai eficientă, se poate ridica temperatura soluției de curățire la 30-35°C, micșorând astfel durata de acționare a soluției de curățire; se efectuează apoi clătiri repetate cu apă distilată până la îndepărtarea completă a soluției utilizate pentru curățire.

Operația de uscare necesită o atenție deosebită deoarece este etapa în cadrul căreia trebuie urmărite atât stabilitatea dimensională a obiectului, cât și evitarea suprauscării fibrelor. În cazul unei rezistențe bune a coloranților, obiectul se poate usca în aer liber, în condiții normale de temperatură și umiditate. Dacă există riscul migrării culorilor, atunci se poate interveni cu o suflantă cu aer cald.

Se poate spune că o curățire atentă este fundamentală în conservarea obiectelor textile, atât prin stoparea proceselor evolutive de degradare, cât și prin redarea unor anumite calități ale textilelor – elasticitatea, flexibilitatea, tușeul – și nu în ultimul rând, a mesajului artistic, mărturie a culturii spirituale a poporului român de-a lungul veacurilor.

BIBLIOGRAFIE

- Cioară, M., *Zona etnografică Rădăuți*, București, Editura Sport-Turism, 1979
Marian, C., *Curs de tehnologia restaurării*, București, C.P.F.P.I.C., 1999
Pavel, E., *Studii de etnologie românească*, Iași, Editura Junimea, 1990

Abstract

The present paper deals with the conservation of some pieces of costumes from the collection of the Moldavian Ethnographical Museum in Iasi, emphasizing the importance of the cleaning process through its positive effects on the textile material - stopping the progressive processes of degradation and restoring some specific qualities of textiles.

PREOCUPĂRI ȚĂRĂNEȘTI PENTRU CONSERVAREA OBIECTELOR DIN FIBRE TEXTILE (I)

Angelica Olaru
Rodica Ropot

Studiile etnografice despre port și textilele de interior au relevat importanța lor în viața rurală, cotidiană și de sărbătoare. Nu reluăm aceste aserțiuni ele fiind cunoscute specialiștilor, ci reamintim doar că fiind utile și necesare nu puteau lipsi din locuința, gospodăria, vestimentația și viața spirituală tradițională. Confecționarea în număr cât mai mare și păstrarea în vederea conservării valorii estetice și de întrebuințare s-au impus între activitățile majore ale țărăncii. Acest aspect al muncii femeii de la țară face parte din cercetarea etnografică, așa cum sublinia L. Netoliczka încă din 1939: „Din studiul portului face parte și păstrarea hainelor, spălatul și călcatul lor (atunci când sunt călcate, pentru că în cele mai multe cazuri hainele țărănești nu se calcă) până la ferirea lor de distrugere, mai ales de molii. Găsim referitor la acest capitol experiențe foarte arhaice, care însă dispar total împreună cu însuși portul și cu schimbarea mobilierului țărănesc”¹.

Ne propunem să prezentăm câteva aspecte legate de activitatea de conservare a obiectelor textile ce-și îndeplinesc funcția utilitară, în condițiile oferite de locuința țărănească tradițională (din a doua jumătate a secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea), potențialii factori de degradare și măsurile luate pentru atenuarea sau eliminarea lor. Ne vom referi la *piese de port* (ștergare, marame, mâneșterguri, barize și accesorii ale gâtului capului, cămăși bărbătești și femeiești, cingători, catrințe, fuste, peștemane, pestelci, ițari, berneveci, cioareci, piese pentru protejat picioarele, haine din suman etc.), *textile de interior* (lăicere, păretare, scoarțe, țoluri, cergi, ștergare, prostiri, fețe de masă și de pernă, năframe), precum și la *obiecte de uz gospodăresc* (saci, traiste, desagi, țoluri).

¹ L. Netoliczka, *Metoda de cercetare a portului popular. Punctele principale*, extras din „Cuget clar”, Vălenii de Munte, 1939, p. 6.

La baza materiei prime din care sunt confecționate stau fibre de origine vegetală: cânepă, in, bumbac, mătase vegetală; fibre de origine animală: lână, păr de capră (mai puțin), borangic precum și metale (fir metalic cu și fără miez textil, paiete) și sticlă (mărgelile, strasuri). Precizările ne sunt utile întrucât fiecare categorie de materiale reacționează diferit la factorii de mediu, impunând măsuri diferențiate de utilizare și păstrare.

1. Motivații pentru confecționare și păstrare

Piese de port protejează corpul contra intemperiilor asigurându-i starea fizică de „bine”. Purtarea hainelor constituie și condiția elementară și obligatorie de conduită în societate și îi înlesnește omului accesul la viața socială. A avea mai multe rânduri de haine echivalează cu a fi curat, protejat, avut, mândru și mulțumit.

Textilele de interior răspund unei varietăți de nevoi, îndeplinind diverse funcții. Rolul primordial al „îmbrăcării” pereților locuinței cu păretare, scoarțe sau ștergere a fost de a asigura o bună termoizolație atât în locuința construită din bârne, cât și în cea din paiață. Practica bazată pe necesitate a cristalizat o matrice estetică la care a contribuit frumusețea și bogăția acestora.

Numărul consistent de textile de interior și de port constituia zestrea fără de care nici o fată nu se putea căsători și, care, pusă în lada de zestre și deasupra, ori la capătul patului sau laitei, încât să atingă tavanul, era cea mai bună recomandare pentru fata de măritat și fala oricărei neveste².

În colectivitatea satească textilele sunt prezente în mai toate ceremonialurile și ritualurile practicate de români. Sunt date în dar (ex.: ștergarul de naș, cămașa de mire etc.), sunt lăsate moștenire, sunt date de pomană (ex.: podurile, pomană de haine), ori date ca dotă, constituie însemne diferențiatorie (batista de vornicel, trăistuța de mire etc.) etc³.

² Pentru importanța zestre în cadrul ceremonialului nupțial menționăm doar Simion Fl. Marian, *Nunta la români. Studiu istorico-etnografic comparativ*, ediție critică de T. Teahă, I. Șerb, I. Ilișiu, București, 1995, p. 109-114 și 399-404; zestrea clădită pe ladă era atât de multă că „se dăra a măritiș” (inf. Pânzaru Nicolae, n. 1894, Dobrovăț, Iași); pereții erau „îmbrăcați în țesături” (Ortansa Crășmaru, Aristotel Crășmaru, *Drăgușeni. Un semn al permanenței. Monografie*, Iași-Rădăuți, 1992, cap. VII); observații directe în teren.

³ Simion Fl. Marian, *op. cit.*, p. 109; idem, *Înmormântarea la români. Studiu etnografic*, București, 1995, p. 190; Marușca din Brăești dăruiește, între altele, „o leancă cu 24 nasturi” și „o cămașă chindisită cu matasă”, în *D.I.R.*, A, XVI, IV, p. 33 (doc. 35); I. Antonovici, în *Istoria comunei Bogdana din plasa Simila, jud. Tutova, Bârlad, 1906*, p. CXV; menționează: „Sunt câteodată și mirese care își fac cinste la nuntă cu lucruri de zestre de ale mamelor lor și chiar ale bunicilor lor – lucruri bine păstrate și care se văd învechite numai de vreme nu și de întrebuințare”; la 2 februarie 1853, Maria primește, prin izvod de zestre: 12 șervete de masă noi, două fețe de masă noi, patru prosoape noi, o scoarță nouă, șase cămeși noi, șase

Având, pe lângă funcțiile utilitare (de protecție și igienice) și estetice și funcții sociale și rituale, textilele nu pot lipsi din gospodăria țărănească întrucât fără ele nu se poate concepe decurgerea vieții spirituale tradiționale.

Precizam mai sus că piesele amintite se obțineau în gospodăria țărănească din cânepă, în, lână, mai rar păr de capră, borangic și din bumbac obținut prin cumpărare. Obținerea și prelucrarea materiilor prime locale este complexă. Cânepa, inul și lână se obțineau anual, timpul de lucru – de la sămânță la veșmânt sau țesătură – fiind de aproape un an. Plantele semănate sau lână tunsă primăvara, prelucrate în fire, pânzeturi și stofe stăteau la baza hainelor noi îmbrăcate de Paști în anul următor⁴. Compromiterea recoltei de cânepă sau în⁵ sau pierderea animalelor producătoare de lână lungă durată obținerii unei haine sau a unei cămăși la circa doi ani; un an se aștepta un nou ciclu vegetațional sau biologic și încă un an dura prelucrarea.

Obținerea și prelucrarea cânepii necesită un volum mare de energie, multă muncă în condiții rele și grele⁶ precum și timp de lucru îndelungat. Prelucrarea lânii, aparent mai ușoară, comportă, până la pieptănat, mai puține etape de lucru, dar necesită mai multă atenție și se prelucrează cu mai multă finețe, fiind prețioasă și puțină (în multe familii numărul mic de ovine nu satisfacea necesarul de lână pentru confecționarea hainelor și textilelor).

Din propria noastră experiență și din informațiile de teren, pentru a ajunge pânză, cânepa trece prin mâna gospodinei de cel puțin douăzeci de ori. Unele descântece alungă boala numai prin simpla enumerare a șirului de „chinuri” prin care trece cânepa de la sămânță la cămașă⁷.

fuste noi, o cațaveică de vulpe (A.S.I., *Documente*, p. 580/61); în izvodul de zestre al Evdochiei, la 1803, figurează, între altele: „12 cămăși femeiești cu horbotele lor..., 12 bârnete cusute cu fir i cu mătase..., 3 rânduri șervete cu mesele lor i mânștergurile lor în 5 ște, un rând șervete în 2 ște, iar masa în 5 ște i 6 prosoape” (*Ibidem*, p. 583/7); L. T. Boga, *Documente basarabene, I, Foi de zestre (1734-1844)*, Chișinău, 1929, *passim*.

⁴ Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, vol. III, București, 2001, p. 9; Simion Hîrnea, *Datinile și obiceiurile noastre de la sărbătorile Paștelor*, Focșani, 1931, p. 21.

⁵ Cânepa și inul erau „pândite” de primejdii diverse: grindină, secetă, viituri în timpul topirii, neglijența gospodinei care nu le prelucra la timp.

⁶ Melișatul trebuie efectuat în zile foarte călduroase pentru ca partea lemnoasă să se poată rupe ușor; la răgilat și periat se inhalează praf și scame; torsul este plictisitor.

⁷ N. Bot, *Cânepa în credințele și practicile magice românești*, în A.M.E.T., Cluj, 1971, p. 279-323; Lucia Cireș, Lucia Berdan, *Descântece din Moldova. Texte inedite*, C.A.F., II, Iași, 1982, p. 134-137, 177; Ion H. Ciubotaru, *Valea Șomuzului Mare. Monografie folclorică*, C.A.F., X₂, Iași, 1991, p. 232.

Atât prelucrarea cânepii, cât și cea a lânii se făcea concomitent sau alternativ cu muncile agricole ori cu multiple treburi gospodărești obligând țărancă să lucreze într-un ritm alert. Un întreg sistem de datini, credințe și sărbători reglementa un judicios calendar de lucru, ca fiecare etapă de prelucrare să se facă în timp optim⁸. Numeroasele strigături de joc, cu aer satiric, persiflau fetele și nevestele care amânau nejustificat prelucrarea fibrelor textile, îndemnând implicit la efort. Clăcile și șezătorile⁹ în care se prelucrau fibrele textile erau loc de învățare a acestor munci, de transmitere a experienței în domeniu și un mod de alungare a plictisului generat de monotonia muncii.

Adăugăm la motivațiile ce determină păstrarea pieselor textile, și respectul țăranului pentru lucrul finit ce însumează materie primă și energie, valoare de întrebuințare și valoare spirituală și sentimentală.

Obținerea anuală a materiei prime, prelucrarea anevoioasă, uzarea rapidă a pieselor textile și mai ales a cămășilor, necesitatea lor în cadrul obiceiurilor, cât și obișnuințele estetice tradiționale impun o atenție sporită în menajarea și păstrarea lor.

Presupunem, în contextul de mai sus, că grija pentru conservarea textilelor va fi apărut odată cu producerea și utilizarea lor. Pentru timpul la care ne referim știm sigur că existau asemenea preocupări întrucât întâlnim, până în contemporaneitate, expresii referitoare la piesele textile, „de purtat”, de lucru și, „de ținut”, bune, de sărbătoare, noi etc., primele confecționate pentru a rezista utilizării cotidiene, cel mai adesea din materiale grosiere și rezistente, cu decor redus; cele din urmă, purtate la diverse ocazii, din materiale de cea mai bună calitate, fine, bogat decorate și colorate. Informații sporadice implicite despre textilele în discuție, utilitare și de sărbătoare aflăm și în documentele medievale, unde apar, în împrejurări diferite, „un mintean bun și cu 12 nasturi..., multe boarfe bune”¹⁰, „o cămașă chindisită”¹¹, „un suman nou, bun..., o

⁸ Cf. credințelor populare, melițatul trebuia terminat la Sfântul Andrei; torsul început odată cu lăsarea postului Crăciunului; tortul pentru cămăși să fie gata la începutul Păresimilor; torsul trebuia terminat până la Joia Mare; cămășile trebuiau să fie gata de Paști. În acest sens vezi: Simion Fl. Marian, *Sărbătorile...*, vol. III, p. 9 și nota 1; Elena Niculiță-Vorona, *Datinele și credințele poporului român*, vol. I, Iași, 1998, p. 287; Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an. Dicționar*, București, 1997, cuvântul „Joimărița”; C. Radu, N. Maței, *Dănești. Etnografie și folclor*, București, 1980, p. 219.

⁹ N. Bot, *Șezătoarea în zona Nășăudului*, în **A.M.E.T.**, Cluj, 1969, p. 305-346.

¹⁰ **D.I.R.**, A, XVI, vol. IV, p. 127.

¹¹ *Ibidem*, p. 33.

cămașă de fuior, bună”¹² etc., ori în foile de zestre unde se dau scoarțe, lăicere ori piese de îmbrăcăminte¹³.

2. *Funcții. Factori de degradare. Deteriorări*

Obiectele de îmbrăcăminte „de purtat” acoperă corpul în timpul nopții (este știut că țăranii nu au folosit o altă îmbrăcăminte pentru dormit), aceleași fiind folosite zilnic în practicarea ocupațiilor, îndeletnicirilor, meșteșugurilor și diverselor treburi gospodărești, venind în contact cu diverși agenți deterioranți: praf, noroi, resturi vegetale și menajere, dejecții animaliere, particule corozive din atmosferă (fumul de la focuri și vetre deschise, var, cărbune, lut, coloranți), resturi lemnoase. Transpirația (o persoană elimină în 24 de ore aproximativ 500 ml de lichid încărcat cu resturi nocive pentru corpul omenesc¹⁴) și vaporii din atmosferă, apa de ploaie sau din zăpadă înlesnesc îmbâcsirea țesăturilor cu acești agenți și, concomitent, prin variații ale umidității relative, provoacă în structura intimă a fibrelor textile tensiuni ce duc la scăderea capacității de reacție la solicitările mecanice și ale mediului ambiant. Umezirea accidentală a pieselor de lână poate provoca împâslirea, ce reduce dimensiunile obiectului, ori deformarea, compromițându-i funcția de întrebuințare și pe cea estetică.

În îndeplinirea muncilor fizice, cel mai adesea dificile, mișcările corpului în efort imprimă hainelor întinderi, îndoiri, mototoliri, răsuciri, frecări, având ca urmare deformarea, tocirea, destrămarea, descoaserea și chiar ruperea. Contactul cu plante (cu țepi, uneori uscate și tăioase), unelte sau obiecte rugoase, conduce la tocire și rupere; ambele aspecte ale deteriorării afectează integritatea piesei prin distrugerea urzelii și bătăturii, fapt ce slăbește rezistența piesei la purtare chiar dacă este cârpită.

În contact cu produsele alimentare ce conțin grăsimi (ex.: prepararea laptelui acasă sau la stână, gătitul și chiar mesele luate în condiții improprii), cu sucuri de fructe sau plante, piesele se deteriorează prin pătare și îmbibare.

Majoritatea activităților practicate de țărani au loc în aer liber, de la răsăritul până la apusul soarelui, îmbrăcăminte fiind supusă, mai ales în timpul verii, căldurii și luminii solare excesive. Este cunoscut că temperatura este nocivă prin modificările ce le determină asupra umidității relative, uscăciunea determinând scăderea elasticității fibrelor

¹² C.D.M., IV doc. 561.

¹³ L. T. Boga, *op. cit.*, *passim*; A.S.I., *Documente*, p. 583/7; *ibidem*, p. 580/61.

¹⁴ *Enciclopedie medicală populară – „ABC-ul sănătății”*, București, 1964, cuvântul „secreție”.

textile, ducând, în final, la rupere¹⁵. Cercetările au demonstrat că lumina solară este cea mai deteriorantă datorită componentelor sale, cele mai periculoase fiind radiațiile cu lungime de undă mică și în special ultravioletele¹⁶. Lumina, combinată cu umiditatea, căldura și agenții atmosferici favorizează și accelerează reacțiile chimice ce au loc la nivelul materialelor textile. Costumul de vară de purtat este în general alb, excepție făcând catrințele, peștemanele, fustele și pălăriile bărbătești, doar acestea punând problema decolorării. Deși cămășile de lucru, izmenele sau ȋtarii au ornament colorat foarte puțin sau deloc, sunt afectate de lumina solară ce acționează asupra structurii fibrelor textile. Îmbrăcăminte de purtat, supusă în mod repetat acestui proces, se deteriorează progresiv, până la scoaterea din uz.

În fine, ca agent deteriorant poate fi considerată și curățarea prin spălare. Schimbate doar săptămânal, cămășile de lucru se încarcă de murdărie, de transpirația și grăsimea eliminată de corpul uman. Suprafața manșetelor, gulerului și cea de pe umeri sunt porțiunile cele mai afectate, depozitării nocive impregnându-se mai profund în pânză, prin frecarea de corp. Spălarea repetată cu apă și agenți de curățire de tradiție populară¹⁷, prin frecarea insistentă în mâini sau pe maglă, slăbesc rezistența fibrele textile.

Hainele groase confecționate din lână, cum ar fi sumanul, mantaua, chebuța, zăbunul sunt purtate în anotimpurile reci pentru a proteja corpul de frig și umezeală, cât și pentru a proteja de umiditate alte haine. Udările succesive și repetate, urmate de uscări repetate, provoacă tensiuni ale fibrei de lână, micșorându-i elasticitatea și favorizând ruperea – deteriorări ce nu se observă cu ochiul liber, dar cu urmări iremediabile în timp. Materia primă, sumanul, prin finisare la piuă, suportă o pâslire dirijată, încât piesa, în contact cu apa și după uscare se deformează puțin sau deloc. Întrebuințarea zilnică tocește, în general, la sumane, firul de bățatură, stofa subțiindu-se.

Hainele ce alcătuiesc costumul de purtat, după spălare sunt împăturite și păstrate în camera de locuit sau pe laiță în „casa mare” (camera curată). În anotimpurile calde, hainele groase sunt puse pe culme, pe laiță, în poziție orizontală sau agățate în cuire și acoperite cu prostiri, de obicei în camera curată.

¹⁵ A. Moldoveanu, *Cercetări asupra unor factori de microclimat la Muzeul Militar Central: umiditatea relativă și temperatura*, în **R.M.**, nr. 5/1970, p. 393.

¹⁶ Victoria Iuga, *Conservarea bunurilor muzeale*, în **R.M.**, nr. 2/1968, p. 154.

¹⁷ Se vor prezenta detalii despre spălare în partea a doua.

Utilizarea frecventă a hainelor de purtat nu le acordă răgazul de a căpăta mucegaiuri sau de a fi atacate de molii ori rozătoare decât în rarele etape de odihnă.

Textilele „de purtat” agrementează încăperea în care familia își desfășoară viața de zi cu zi. Sunt folosite pentru acoperit în timpul nopții, pentru acoperit patul și laițele și pentru acoperirea pereților în scopul creării unei mai bune termoizolații, dar și pentru a crea o ambianță plăcută.

Confecționate frecvent din cânepă și in, mai rar din lână și bumbac, se puneau pe culme, ori se adosau pereților prin cuie de lemn sau de metal. Spre deosebire de îmbrăcămintea care era purtată atât în atmosfera din interior, cât și în cea exterioară casei, și care era spălată săptămânal, țesăturile de interior sunt fixate într-o anumită poziție pentru perioade îndelungate, fiind spălate mai rar. Deteriorările ce apar se datorează, pe de o parte, solicitărilor impuse de funcție și, pe de altă parte, potențialilor degradanți din mediul ambiant. Textilele agățate în cuie metalice, ace sau pioneze se tensionează în punctul de prindere, rărindu-se cu timpul și chiar rupându-se. În prezența vaporilor, elementele de agățare se pot oxida, rugina aderând ireversibil la fibra textilă, pata neputând fi eliminată cu mijloace tradiționale de curățare.

Practica tradițională a construirii caselor urmărea realizarea unui interior salubru, cu iluminat natural prin ferestre și uși, cu tencuieli succesive având funcții termoizolante. În pofida finisărilor, materialele de construcție, lemnul și lutul și, mai ales, pardoselile lutuite emană praf. În zonele deficitare în lemn de foc, o sursă de praf o constituie și combustibilii inferiori utilizați la gătit și încălzit. Acestor surse le-am adăuga praful atmosferic (mai abundent în anotimpuri călduroase și secetoase) pătruns în interioare prin ușile și ferestrele deschise. În timpul iernii camera de locuit îndeplinea o multitudine de funcții: adăpostea întreaga familie, era spațiul de locuit, gătit și dormit, loc de joacă al copiilor și de practicare a unor îndeletniciri, meșteșuguri și treburi gospodărești¹⁸. Sistemul artificial de iluminat¹⁹, sistemul de încălzit și gătit cu vatră liberă, cu evacuarea fumului în tindă și pod adăugau ambientului vaporii încărcăți cu grăsimi alimentare și nealimentare,

¹⁸ Tancred Bănățeanu, Georgeta Stoica, *Zona etnografică Vrancea*, București, 1988, p. 63; Dorinel Ichim, *Zona etnografică Bacău*, București, 1987, p. 76; Dumitru Rusan, Marcel Zahaniciuc, *Zona etnografică Câmpulung Moldovenesc*, 1996, p. 115; meșterul Teodor Nica din Poaiana, Deleni, Iași avea roata olarului instalată în casuță.

¹⁹ Ion Chelcea, *Scurtă privire asupra primelor mijloace de iluminat*, în **R.M.M.**, XIV, 1977, nr. 4, p. 66-69; C. Radu, N. Maftעי, *op. cit.*, p. 27; C. Beldie-Jorăști, *Monografia comunei Jorăști din județul Covurlui*, București, 1911, cap. „Locuința”.

emanații gazoase nocive (dioxid de carbon, acid sulfuric) și particule corozive. Condensul format antrena toți acești agenți deterioranți determinând impregnarea, pătarea, împâslirea, migrarea culorilor și totodată favorizau dezvoltarea mucegaiurilor și a altor agenți biologici, conducând la putrezirea țesăturilor adosate pereților.

Sacii, desagii și traistele sunt piese utilizate cu precădere pentru transportul produselor alimentare. Trăistuța utilizată ca piesă de port nu intră în această discuție. Greutățile și volumele mari transportate cu aceste piese, manevrarea lor cu dificultate, tensionează țesătura și cusăturile, existând pericolul ruperii și destrămării urzelii și bătăturii, a cusăturilor, compromițând activitatea și făcând piesa inutilă. Depozitate pline, pe pământ sau pardoseli luate pot putrezi datorită umidității transmisă de suprafața de sprijin, dezvoltării mucegaiurilor pe suprafața de contact ori datorită mucegăirii conținutului. Produsele sau chiar numai resturile alimentare atrag insectele și rozătoarele ce găuresc materialul, găurile slăbind rezistența internă a țesăturii (prin afectarea urzelii și bătăturii) scurtând viața piesei chiar dacă i se aplică un petec. Utilizarea sacilor, traistelor și desagilor în medii cu praf, în contact cu obiecte și mâni murdare de la lucru, cu spatele transpirat al omului sau animalului, cu grăsimi alimentare sau cu unsori ale atelajelor duc la degradare prin îmbăcsire, pătare, slăbirea rezistenței fibrelor, tocare.

Îmbrăcămintea „de ținut”, destinată a fi purtată numai la ocazii și sărbători era confecționată din materiale de cea mai bună calitate, mai fine și mai îngrijit finisate, cu decor din fire fine și cel mai adesea colorate (arnici, strămătură, mătase vegetală) la care se adăugau elemente metalice (fir metalic, beteală, paiete) ori din sticlă (măgele).

Purtate numai la diverse ocazii (sărbători, la botez, la nuntă, la horă, la târg sau la biserică) aceste piese sunt supuse factorilor deterioranți amintiți ce intră în compoziția atmosferei, dintre care un rol preponderent îl are praful. Spre deosebire de îmbrăcămintea de lucru, sunt supuse mai rar tensionărilor. Purtate în cadrul manifestărilor sociale cu joc, petrecere și/sau mese festive, se îmbăcsesc cu transpirație și praf, se pătează cu grăsimi alimentare, vin, sucuri de fructe sau plante. Expunerea îndelungată la soare duce la decolorarea broderiilor, iar combinația radiație solară în exces, transpirație și praf accelerează degradările.

Îndepărtarea depunerilor de praf și a petelor prin spălare poate duce la dizolvarea culorilor broderiilor și migrarea în câmpul alb, la oxidarea firului metalic și a paietelor și a impregnării texturii cu aceste produse de oxidare, la pâslirea și implicit la micșorarea dimensiunilor pieselor confecționate din lână.

În cazul locuinței cu încăpere unică, textilele „de ținut” aveau aceleași condiții de păstrare ca și cele de purtat, doar utilizarea lor fiind ocazională.

În locuința cu plan dezvoltat, hainele de sărbătoare erau păstrate în camera curată sau într-o încăpere cu această funcție, împăturite, închise în lăzi de zestre, etalate pe culme sau agățate în cuiere. Aceste obișnuințe de păstrare pot fi potențiali factori de degradare. Riscurile deteriorărilor, ca și avantajele păstrării într-o încăpere separată, țin de știința gospodinei în utilizarea calităților spațiului.

Dacă îmbrăcămintea de sărbătoare este scoasă și purtată, implicit aerisită măcar săptămânal, țeșăturile de interior ale camerei curate, ca și cele din componența zestre, pot suferi degradări datorate tocmai păstrării într-un mediu închis. În aceste încăperi, nefiind sobă, se mențineau valori scăzute ale temperaturii, iar valorile umidității relative variaua în limite normale. Ca și în cazul „căsuței” în „casa mare” pereții și pardoseala de lut sunt surse de praf. Fiind sub același acoperiș cu încăperea cu sobă, fumul împrăștiat în podul casei se infiltrează și aici, însă în cantități mai mici.

În aceste încăperi se umbla rar și se aerisea tot atât de rar, iar ferestrele erau acoperite pentru a proteja țeșăturile de acțiunea deteriorantă a luminii. Acest fapt putea favoriza dezvoltarea ciupercilor, insectelor și rozătoarelor, care, descoperite târziu, puteau afecta piesele. „Clădirea” țeșăturilor în zestre, împăturite, puse una peste alta, prezintă riscuri de deteriorare. Se aerisesc mai greu și sunt atacate mai ușor de molii; datorită presiunii pot apărea deteriorări pe linia de pliere ce duc în timp la rupere. Însă, utilizarea rară, lipsa sursei de fum și căldură, eliminarea vaporilor și condensului, diminuarea cantității de praf, eliminarea variațiilor frecvente ale temperaturii, umidității relative și diminuarea intensității luminoase (deci un microclimat mai stabil) arată că încăperea curată oferă condiții ambientale mai sănătoase pentru păstrare și conservare.

Succintul excurs privind factorii deterioranți și deteriorările suportate de piesele textile în gospodăria țărănească permite o sistematizare a lor și în același timp ne orientează către soluțiile găsite pentru înlăturare.

Deteriorările pot apărea datorită îndeplinirii funcției utilitare, ceremoniale și estetice și datorită modului de păstrare. Când deteriorările afectează una din aceste valori (de întrebuințare, ceremonială și estetică), piesa nu-și mai poate îndeplini total funcțiile pentru care a fost creată, trecând din categoria celor „de ținut” în cea „de purtat”. Unele piese sunt destinate a fi întrebuințate până la anularea totală a funcțiilor.

Degradările se pot datora parametrilor ambientului: temperatura, umiditatea relativă a aerului, compoziția chimică a atmosferei, lumina, ale căror valori nu pot fi decât parțial supravegheate și corectate și care țin de anotimp, de topoclimat, de tradiția constructivă a casei și de organizare a interiorului, cât și de organizarea și funcțiile complexe, tradiționale ale gospodăriei țărănești. Observația lui Plenderleith, conform căreia „mediul ambiant joacă un rol important în conservare și din această cauză orice studiu asupra numeroaselor aspecte ale conservării obiectelor de muzeu trebuie să fie precedat de un studiu general al efectelor pe care le determină schimbarea mediului ambiant”²⁰ se dovedește a fi valabilă și pentru patrimoniul virtual.

În aceste condiții, activitatea de păstrare și prelungire a vieții pieselor textile în gospodăria țărănească are probleme comune cu activitatea de conservare a pieselor din colecțiile muzeale și altele specifice.

Acumularea unei experiențe milenare în prelucrarea fibrelor textile, în confecționarea și utilizarea hainelor și țesăturilor, cunoașterea profundă a calităților mediului înconjurător, aspirația spre obținerea confortului fizic și spiritual au îndrumat țărăncile în găsirea soluțiilor optime de atenuare și chiar înlăturare a cauzelor degradărilor, dovezi incontestabile fiind piesele din a doua jumătate a secolului al XIX-lea și prima jumătate a secolului al XX-lea ajunse până la noi.

3. Procedee și mijloace de prevenire a deteriorărilor.

În strădania de a păstra piesele textile cât mai mulți ani în rosturile lor funcționale (utilitare), rituale și estetice, țărăncile au învățat, din experiență, că protejarea piesei finite nu este suficientă și că, pentru a „ține” cât mai mult trebuie să fie trainică. Practica a arătat că această însușire este conferită de calitatea materiilor prime, de tehnicile de prelucrare a firelor, de tehnicile de coasere, decorare și finisare. Aceeași practică a demonstrat că rezistența în timp a unei textile este dată de firele obținute din fibrele lungi: fuior, câlți, păr de lână.

În obținerea unei cânepi cu fibre lungi, alegerea solului propice, aratul și semănatul ca și respectarea unor norme de conduită tradiționale, speciale sunt determinante. Pentru a obține plante înalte nu sunt suficiente numai calitățile solului²¹. Pentru a le determina creșterea, persoana ce ară și seamănă trebuie să fie curată, îmbrăcată cu haine

²⁰ A. Moldoveanu, *op. cit.*, p. 389.

²¹ „Cânepa se seamănă la loc anume, cu udeală și loc îngrășat” (Inf. Erdic Domnica, 83 ani în 1991, Hlipiceni-Botoșani).

curate, albe sau noi (mai ales cămașa)²² sau, dimpotrivă, să poarte cămașa ruptă²³. Pentru a rodi cânepa, femeile nu lăsau furca goală în răstimpul dintre Crăciun și Bobotează²⁴ sau jucau furca și fusul în crâșmă, de Sfântul Vasile²⁵; să nu fie cânepa „volburoasă” și să nu se rupă la cules, tot ele, nu lăsau nimic pe fus și pe rășchitor în răstimpul amintit²⁶ și, ca să n-o bată grindina, nu lucrau nimic în toate joile de după Paști²⁷ sau măcar în cea de a noua și, în fine, ca să crească înaltă și subțire se bea de „spolocanie” și se aducea în casă o persoană înaltă²⁸.

Topitul cânepii și inului este un moment determinant în obținerea unor fibre de calitate. Insuficient topită, cânepa rămasă verde se rupe la melițat, resturile vegetale mucegăiesc, atrag diverși biodeterioranți și alterează albul. Ținută la topit peste timpul optim fibra putrezește, trănicia țesăturilor fiind compromisă.

Melițatul, răgilatul și periatul executate pe vreme foarte caldă asigură eliminarea facilă a tuturor resturilor lemnoase, cât și uscarea perfectă a fuioarelor păstrate până la tors, în felul acesta prevenindu-se mucegăirea ori alterarea culorii.

Limitarea timpului de melițat (până la Sfântul Andrei²⁹) și de tors (până la Joia Mare³⁰), obiceiul de a îmbrăca haine noi la Paști sau măcar cămașă nouă³¹, arată că drumul cânepii (și al inului) de la plantă la cămașă are un ritm alert stabilit printr-un calendar bazat pe cunoașterea

²² „Au commencement des semailles comme commencement des moissons, le laboureur doit s'être lavé, baigné, habillé d'une chemise neuve etc.”, M. Eliade, *Traité d'histoire des religions*, Paris, 1968, p. 283-284, apud C. Eretescu, „Fața albă și-a spălat”. *Contribuții la studiul relației dintre gest ritual și mesaj poetic*, în **R.E.F.**, tom. 19, București, 1974, p. 3-14; Al. Popescu, *Tradiții de muncă românești*, București, 1986, p. 173; C. Radu, N. Maștei, *op. cit.*, p. 223.

²³ H. Markel, *Cu privire la ancheta lui V. Mannhardt (1865). Răspunsurile de la sașii din Ardeal*, în **A.M.E.T.**, Cluj, 1969, p. 411-436.

²⁴ T. Pamfile, *Sărbătorile la români*, București, 1997, p. 398; Elena Niculiță-Voronca, *op. cit.*, p. 64; I. Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, Timișoara, 1997, cuvântul „cânepă”; M. Marciuc, Elena D. Șpaiuc (n. 1916), Hlipiceni-Botoșani.

²⁵ Elena Niculiță-Voronca, *op. cit.*, p. 64.

²⁶ T. Pamfile, *op. cit.*, p. 281.

²⁷ *Ibidem*, p. 281.

²⁸ Elena Niculiță-Voronca, *op. cit.*, p. 240.

²⁹ C. Radu, N. Maștei, *op. cit.*, p. 219.

³⁰ Ion Ghinoiu, *op. cit.*, cuvântul „Joimărița”; Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români. Studiu etnografic*, vol. II, București, 2001, p. 188; T. Pamfile, *Mitologie românească*, București, 1997, p. 97 și urm.; I. Ghinoiu, *Vârstele timpului*, București, 1988, p. 19; inf. Eufrosina Căuneac (n. 1925), Hlipiceni-Botoșani..

³¹ Cf. *supra* nota 4; Elena Niculiță-Voronca, *op. cit.*, p. 287.

vieții și naturii înconjurătoare, ce asigură nu numai necesarul de vestimentație ci înlătură eventualele deteriorări sau scăderi calitative prin prelucrări în timp neadecvat.

Prelucrarea lânii urmează același ritm alert, lâna spălată și netoarsă fiind foarte frecvent atacată de insecte. În cazul în care nu se poate prelucra în anul tunderii se lasă peste iarnă nespălată³².

Pentru realizarea unor pânzeturi, stofe și piese cu anumite însușiri solicitate de funcție: trăinicie, suplețe, flexibilitate, moliciune, economie de materie primă, frumusețe, se folosesc, cu insistență anumite calități sau combinații de calități ale fibrelor textile.

În prelucrarea cânepii s-a ales pentru confecționarea pânzeturilor cânepa de vară cu fibra lungă, rezistentă, elastică și mătăsoasă, plăcută la purtat, care se prelucreează mai ușor decât cânepa de toamnă ce are fibre aspre, rigide, greu de prelucrat, căreia țaranul i-a găsit o bună destinație în confecționarea funiilor și bicelor.

Adecvarea calității și sorturilor de lână rostului practic al obiectului se face în diverse etape ale prelucrării și începe încă de la tuns. Lâna se separă pe culori (albă, neagră, gri), pe rase de animale (țurcane, țigăi, stogoșe etc.), după vârsta animalului (mițe, lână de noaten, lână de oaie) precum și după partea corpului de pe care provine (floace, suvintrem, lână de pe gușă)³³, fiecare fel destinându-se confecționării anumitor piese. Ca și în cazul cânepii, pentru urzeală este separată calitatea cu fibră lungă, iar pentru bătătură utilizându-se lână cu fibre scurte; sunt însă textile la care bătătura este în amestec pentru a le mări rezistența la tensiuni pe lungime și lățime.

În obținerea și prelucrarea borangicului s-a urmărit realizarea unor țesături mai ales estetice. Se urmărea calitatea mătăsii (care depindea de calitatea hranei viermilor de mătase), finețea firelor și în ultimă instanță a țesăturilor. „Trasul” firelor este determinant în obținerea continuității și fineții firului și era considerat o artă ce nu era la îndemâna oricărei femei³⁴.

Bumbacul era importat gata tors. Arta țărăncii consta în alegerea și combinarea firelor de torsiuni și grosimi diferite la care se adăuga arta

³² Inf. Mircea Șpaiuc (n. 1945), Ștefănești, Botoșani; inf. Nicolae Popa, meșter popular, Târpești-Neamț, a constatat din experiența proprie că moliile nu atacă lâna și stofele de lână încărcate de murdărie.

³³ L. Apolzan, *Portul și industria casnică textilă în Munții Apuseni*, București, 1944, *passim*; I. Diaconu, *Păstoritul în Vrancea*, București, 1930, p. 33; T. Pamfile, *Industria casnică la români*, București, 1910, p. 5.

³⁴ Informații primite în satele Covasna și Costuleni, județul Iași.

țesutului, toate concurând, în final, la obținerea de obiecte trainice, estetice și funcționale.

Un rol important în sporirea rezistenței țesăturilor îl are torsul. Solicitate în timpul țesutului prin frecare cu spata și ițele, firele de urzeală se torc în fire subțiri și numai din fuior, câlți și păr de lână. Bătătura se toarce din fibrele scurte (buci, canură). Pentru a-i conferi rezistență dar și moliciune, firele de bătătură se torc mai groase decât urzeala, cu torsiuni variate în funcție de specificul piesei ce urmează a fi realizată.

O altă etapă importantă în confecționarea textilelor ce asigură rezistența piesei este țesutul. Adecvarea calităților de materie primă funcției intime în textură are rol esențial. Urzeala – componentă a texturii – tensionată atât în timpul țesutului cât și în timpul utilizării pieselor este adesea răsucită în două pentru a i se mări rezistența. În același scop al măririi rezistenței la tensionare, frecare, tocire, spălare frecventă (uneori agresivă) se utilizează țesutul în patru ițe sau cu mai multe fire într-un „dinte” de spată, întotdeauna întărindu-se marginile prin dublarea sau triplarea firului de margine.

Utilizarea calităților naturale ale sorturilor de fibre textile și adecvarea lor rostului practic al obiectului finit îi asigură acestuia rezistență internă, calități funcționale, estetice și viață lungă. Această adevărată artă nu este specifică numai prelucrării fibrelor textile, ci și altor domenii ale culturii populare, așa cum se remarcă în arta țărănească a lemnului³⁵ sau în ornamentica tradițională³⁶ și constituie o dovadă a cunoașterii profunde a calității resurselor locale și o prelucrare îndelungată.

Confecționarea obiectelor este o altă etapă în care se previn deteriorările. Stoparea destrămării capetelor este realizată prin înnodarea urzelii în grupuri (la ștergare, brâie, maramă, cergi, scoarțe, lăicere, glugi, păretare), lăsate în franjuri sau prelucrate artistic cu ciucuri ori mărgel. Tivirea cu marginea dublă îndoită, cu găurele sau ajur (pentru a-i conferi și valoarea estetică), festonarea (numită uneori și „căpestreală”) practică la gura și mânecile cămășilor, la ițari, obiele, năframe și aplicarea de dantele croșetate evită deteriorările prin frecare și destrămare. Asamblarea părților componente are, la unele piese, importanță primordială; de exemplu, cusăturile unui sac care se desfac sau se destramă când acesta este plin îi anulează funcția de întrebuințare.

„Una din caracteristicile de profundă calitate estetică, decurgând dintr-o străveche, autohtonă, sedentară și viguroasă cultură și mentalitate

³⁵ C. Irimie, M. Necula, *Arta țărănească a lemnului*, București, 1983, p. 7, 15.

³⁶ N. Dunăre, *Ornamentica tradițională comparată*, București, 1979, p. 12.

este faptul că *albul* (s. n.) apare în toată arta noastră populară – dar îndeosebi la port și țeșături de interior – drept culoare fundamentală³⁷.

Preocuparea pentru obținerea pânzeturilor și țeșăturilor de port albe (de multe ori „albul” fiind sinonim cu „curatul”) este veche și unanim apreciată. Pentru a obține albul curat, „limpede”, „alb ca ghiocul”, țărăncile aplicau diverse metode, în etape diverse de prelucrare. Punctul de topire al cânepii și inului era ales cu măiestrie pentru a nu rămâne resturi vegetale ce ar fi alterat albul și ar fi favorizat atacul biologic. O bună spălare a cânepii după topit asigura o bună curățire și o albeață determinantă. O bună curățare și albire se aplică și firelor gata toarse, care, făcute sculuri (căleapuri sau torturi), erau opărite cu leșie și apoi „geruite”, operație la care era supusă și pânza de fuior³⁸. Albirea pânzei se numește „ghilit”, având ca scop curățarea murdăriei primită în timpul țesutului și eliminarea resturilor vegetale ce ar favoriza dezvoltarea mucegaiurilor și ar atrage insecte și rozătoare, precum și conferirea valorii estetice pieselor ce urmau a fi confecționate³⁹. La o nouă operație de albire erau supuse piesele gata confecționate prin operația de spălare, detalii pe care le vom prezenta în partea a doua a acestui material. Albirea se vedește a fi, concomitent, o măsură de prevenire a deteriorărilor și o măsură pentru realizarea și întreținerea valorii estetice conformă cu etosul popular românesc.

³⁷ T. Bănățeanu, *Prolegomene la o teorie a esteticii populare*, București, 1985, p. 270.

³⁸ N. Cojocaru, *Pârteștii de Sus. O așezare din Bucovina (monografie folclorică)*, București, 1980, p. 112; practică văzută prin deceniul șase al secolului al XX-lea la Anica Șpaiuc, Anica și Florica Căuneac, Hlipiceni-Botoșani.

³⁹ În satele Răchiteni, Mircești și Hălăuțești (jud. Iași) pânza era udată și apoi întinsă la soare pe iarbă, operație ce se repeta de cât de multe ori se putea. Pânza putea fi reudată când, împăturită pe frunte nu lăsa să se scurgă apă pe față (informație de teren); în Dănești, Vaslui se usca de 10-20 de ori (C. Radu, N. Maței, *op. cit.*, p. 227); în Pârteștii de Sus, pânza se uda cu apă și se întindea la soare pe prundul fierbinte (N. Cojocaru, *op. cit.*, p. 111).

RESTAURAREA UNEI TIPĂRITURI DIN PATRIMONIUL MUZEULUI ETNOGRAFIC AL MOLDOVEI

Elena Panait – Pîrău

„Cărțile, ca și oamenii, suportă analize și se circumscriu aceluiași demersuri, sensuri, idei ce țin de fenomenele specifice epocilor din istoria gândirii și climatelor intelectuale. Cartea în întregimea ei devine o formă concretă a unor idei.

Cartea nu face altceva decât să dea consistență, varietate și adâncime gândurilor obsedante, pentru că ea, cartea, își are un punct arhimedic în jurul căruia gravitează întrebările, căutările și visele”¹.

Așadar, să prețuim și să veghem la sănătatea cărților!

Cu câțiva ani în urmă am primit de la Muzeul Etnografic al Moldovei o carte intitulată „EVHOLOGHION” (Molitvenic) pentru a fi restaurată. Cartea fusese donată muzeului, condiția donatorului fiind expunerea acesteia.

Evhologhionul este o carte a ritualului ortodox în care sunt cuprinse rânduieșile și rugăciunile prescrise pentru conferirea sfintelor taine (Evhologhion, adică „molitvenic” care cuprinde „întrusine toată treaba Bisericii ce se cuvine preoților”²).

Lipsa filei de titlu nu ne-a permis să o datăm cu exactitate. În tomul II din **B.R.V.**, la anul 1747, se menționează un „Molitvenic” tipărit la București, despre care autorii spun „n-am văzut exemplare”³. Forma tiparului ne-a determinat să datăm tipăritura la mijlocul secolului al XVIII-lea.

Textul scris în limba slavonă este așternut pe hârtie manuală, cu cerneală de tipar de culoare neagră și roșie. Literele, care marchează începutul de capitol, decorate cu ornamente florale, vignetele și frontispiciile împodobesc cartea. Fascicula este „in-folio”. Coperta superioară era ornată cu un chenar floral, în mijlocul lui fiind imprimat un potir cu flori.

¹ N. Busuioc, *Semnele înțelepciunii*, Iași, 1998.

² V. Olteanu, *Din istoricul și arta cărții*, București, 1992, p. 141.

³ **B.R.V.**, București, 1912.

Cotorul din piele era împărțit în trei registre marcate cu chenare florale, în fiecare registru fiind imprimat simbolul creștinătății – crucea – și titlul cărții.

Examinată vizual, cartea prezenta o stare de conservare precară, urmare a condițiilor de păstrare și a fenomenului de îmbătrânire naturală. Scoarțele din lemn de tei erau brăzdate de orificii de diferite forme și dimensiuni, urmare a prezenței și acțiunii insectelor xilofage, urme de adeziv folosit la operațiile de legare, urme de microorganisme. Pielea care îmbrăca scoarțele era deshidratată datorită îmbătrânirii naturale și a condițiilor de păstrare, ruptă și cu numeroase orificii produse de insecte. Pe cusătura blocului cărții, care a fost pe „nervuri”, s-a intervenit folosind cusătura perforată.



Fig. 1. Coperta superioară înainte de restaurare

Filele de gardă și de titlu lipsesc. Hârtia, suportul textului, poartă amprenta timpului, anume îngălbenirea produsă prin procesul de fotooxidare. Patina funcțională se află pe toate filele prin prezența depozitelor și a petelor de ceară, precum și prin zonele carbonizate.

Prezența halourilor (apă în combinație cu praful de pe carte) a creat condiții favorabile grefării microorganismelor. Acestea au produs degradări cromatice, și anume colorarea hârtiei în culori diferite, în funcție de specia de ciupercă, la care s-a adăugat fragilizarea acesteia, prin creșterea acidității.

Friabilitatea hârtiei și modul defectuos de manipulare a cărții au produs fisuri și lipsuri ale suportului de text.



Fig. 2. Filă din carte înainte de restaurare
(halouri, degradări cromatice, pete, zonă carbonizată)

După dezinfectia, investigarea și fotografierea cărții, s-a stabilit tratamentul, constituit în procesul de restaurare. Prin restaurare se înțelege „ansamblul operațiilor menite să conserve în timp informațiile conținute de obiectul luat în studiu”⁴. Se știe că orice intervenție de restaurare comportă o modificare, o pierdere a informațiilor potențial deductibile din materiale. De aceea intervenția trebuie să fie „minimă”, să păstreze cât mai mult din elementele originale. Efectuarea operațiilor de restaurare pe volum nedesfăcut nu a fost posibilă, datorită faptului că legătura nu-și mai păstra funcționalitatea, cusătura fiind distrusă, pe de o parte, și aspectul hârtiei, pe de altă parte.

După curățirea mecanică, efectuată prin tehnicile de desprăfuire și desprinderea depozitelor de ceară, a urmat curățirea în mediu apos. Știm din literatura de specialitate precum și din experiența noastră că orice tratament apos conduce la variații dimensionale ale filelor de carte, dar aspectul pe care îl prezentau filele de carte (hârtie deshidratată, pete produse de microorganisme) ne-a impus să efectuăm o curățire corectă în mediu apos, urmată de deacidificare cu $\text{Ca}(\text{OH})_2$. Friabilitatea hârtiei ne-a determinat să efectuăm reînclieirea acesteia cu soluție de 1% carboximetilceluloză.

După presarea filelor în presa de legătorie, cartea a trecut prin ultimele operații de restaurare, și anume consolidarea fisurilor și a zonelor friabile cu vâl de hârtie japoneză.

⁴ Del Grano Manganelli, *Proiectare și restaurare*, în *Probleme de patologia cărții*, vol. 31, București, 1995, p. 45.



Fig. 3. Filă de carte consolidată la cotor cu vâl japonez și întregită cu hârtie japoneză

Filele de carte au fost cusute în cusătură originală, și anume cusătura pe „nervuri”. S-a executat capital-bandul din ață galbenă, ce are rol de ornament și de rezistență a blocului de carte. Scoarțele de lemn, după ce au fost consolidate de către colegii de la laboratorul de restaurare lemn, au fost învelite cu piele nouă, tăbăcită vegetal, pe care s-au aplicat, prin tehnica „intarsie”, elementele originale (coperta superioară și cotorul).



Fig. 4. Coperta după restaurare; s-a efectuat „intarsia”

Cartea protejată de o casetă s-a reîntors la Muzeul Etnografic al Moldovei, unde poate fi studiată de cei interesați.

Abstract

The author points out the morphological elements of the book „Evhologhion” as well as its state of health before restoration.

Afterwards, there are presented the stages undertaken during the restoration process.

RESTAURAREA UNUI SCAUN DOMNESC CU MOTIVE POPULARE TRADIȚIONALE ROMÂNEȘTI*

**Ioan Pop
Mircea Gheorghiu**

Structură, compoziție, tehnologie

Acest scaun sau jilț domnesc cu aspect general monumental este confecționat din lemn masiv de tei prin debitare, fasonare, crestare și sculptare, traforare și băițuire în culoare maro-castaniu. Are înălțimea relativ mare – 1,55 m la spătar, lățime – 60 cm și amploare de la spătar în față de 55 cm. El se aseamănă cu o strană domnească sau arhierească dintr-o veche biserică deși crucea sau motivul crucii nu se regăsește decât stilizat pe elementele ornamentale de la baza spătarului și pe părțile laterale de sub brațe (fig. 1). În ansamblu se aseamănă cu un alt jilț domnesc binecunoscut ce a aparținut lui Alexandru Lăpușneanu provenit de la Mănăstirea Slatina din Moldova, actualmente expus în Muzeul de Istorie a Moldovei din Iași (fig. 2).



Fig. 1. Imagine de ansamblu
înainte de restaurare



Fig. 2. Jilțul lui Alexandru
Lăpușneanu

* Piesa aparține Muzeului de Istorie și Arheologie Prahova – Ploiești.

Motivele ornamentale predominante de factură populară, armonios plasate pe suprafețele încrustate sunt: motivul solar, motivul rozetei, funia împletită, crucea stilizată, spirale și romburi etc. Astfel spătarul este compus din trei tăblii înguste verticale, terminate la partea inferioară în linie dreaptă, iar la partea superioară în arcade semicirculare. Cele trei tăblii de la spătar sunt încadrate lateral de doi montanți ce se continuă în jos cu picioarele din spate având motive ornamentale romboidale și terminații la partea superioară sub formă de piramide. Central, pe spătar, cele trei registre sunt despărțite de două lonjeroane pe care se găsește motivul ornamental al funiei împletite. La partea superioară frontonul care echilibrează întreaga compoziție a spătarului este tratat într-un motiv ornamental ce sugerează soarele (fig. 3).



Fig. 3. Motivul solar la fronton

Pe șezut, în partea centrală se găsește o rozetă mare, complexă cu șase elemente încadrate de trei brațe ornamentale circulare în spirale și triunghiuri crestate. Blatul șezutului este încadrat cu un chenar încrustat cu romburi stilizate iar la cele patru colțuri interioare regăsim din nou motivul solar (fig. 4). Atât pe cadrul de la șezutul jilțului cât și pe brațele și picioarele acestuia sunt prezente motive ornamentale în romburi și spirale care par să dețină proporția cea mai mare în repertoriul ornamental destul de bogat al acestui elegant și monumental scaun domnesc.



Fig. 4. Motiv decorativ „rozetă”

La o analiză comparativă referindu-ne atât la ornamentație cât și la modul său de execuție, acest scaun îl putem plasa la granița dintre meșteșugul popular tradițional practicat într-un atelier de profil, respectiv confecționarea sa într-un atelier specializat cu o tehnică mai avansată.

Starea de conservare înainte de restaurare

În ansamblu scaunul prezintă depuneri superficiale de murdărie aderentă ancrasată mai evidentă în excavațiile suprafețelor sculptate sau încrustate.

De asemenea, semnalăm prezența unui atac activ de insecte xilofage, mai pregnant în partea stângă a scaunului, zona inferioară, probabil în funcție de modul de expunere a acestuia și bineînțeles de preferințele insectelor care se retrag în spațiile mai întunecoase și umede. Datorită activității acestor insecte care se hrănesc cu celuloza din lemn, scaunul este fragilizat, fapt care a dus și la fracturarea și pierderea unui picior din spate, partea stângă (fig. 5).

Mai semnalăm pierderi de material lemnos în alte trei locuri și anume terminația din față a brațului stâng al scaunului, o porțiune sculptată de pe suprafața spătarului și un element încrustat de sub brațele scaunului (fig. 6).



Fig. 5. Aspect din timpul restaurării



Fig. 6. Elemente nou confecționate

Aproape toate zonele și punctele de îmbinare ale elementelor componente sunt slăbite producând în consecință o instabilitate generală.

Privind cromatică generală a scaunului menționăm faptul că în timp, datorită folosinței îndelungate cât și datorită unor decolorări fotochimice rezultate în urma acțiunii luminii naturale s-au produs distonanțe cromatice evidente, nai accentuate pe șezut, partea din față, pe suprafețele mai proeminente de pe spătar și părțile superioare ale brațelor etc.

Descrierea sintetică a procesului de restaurare-conservare

După o analiză atentă a tuturor problemelor pe care le ridică conservarea și restaurarea acestui scaun domnesc s-au stabilit în amănunțime toate etapele și operațiunile pe care trebuie să le parcurgă pentru a fi readus la starea și funcțiile pe care le-a avut la început urmărind mereu să nu-i fie afectată patina nobilă și autenticitatea. Dacă delimităm aceste etape în succesiunea lor cronologică, acestea sunt următoarele:

- Desprăfuire și curățire uscată și umedă. S-a insistat în zonele mai ascunse pe suprafețele sculptate care au reținut mai ușor suspensiile din aer și depunerile de diferite impurități.
- Tratament cu xylamon împotriva biodegradării prin injectare și pensulare.
- Demontare parțială. S-a recurs la demontarea elementelor componente spre a fi consolidate, practic pentru a avea un acces mai ușor ca să se poată realiza o încheiere corespunzătoare.
- Completări cu lemn nou. Porțiunile completate au fost racordate ca formă și dimensiuni conform arealului topografic respectiv. În prealabil suprafețele de contact dintre lemnul original și cel nou au fost preparate adecvat pentru a se obține o priză puternică.
- Sculptarea sau încrustarea suprafețelor completate cu lemn nou. Acest lucru s-a făcut fie direct pe lemnul deja montat în operă (picior spate și spătar), fie independent în bancul de sculptură – elementele nou confecționate și sculptate de la extremitatea brațului stâng și de sub acest braț.
- Chituirea micilor excavații sau neregularități ale suprafețelor lemnoase rezultate în urma unor erodări sau pierderi infime de lemn.
- Integrarea cromatică a completărilor cu lemn nou.
- Integrare cromatică de ansamblu. S-a ținut cont de aspectul cromatic general care face parte practic din patina timpului cât și ușoarele diferențieri cromatice rezultate din uzura funcțională de asemeni, parte din patina nobilă.
- Conservarea și acoperirea de protecție cu ceară de Carnauba prin aplicare directă și după aceea prin lustruire cu o textilă moale.
- Retușuri finale de rigoare.



Fig. 7. Aspect din timpul restaurării



Fig. 8. Imagine lateral stânga înainte de integrare cromatică



Fig. 9. Imagine axonometrică după restaurare



Fig. 10. Imagine din față după restaurare

Abstract

The paper presents some of the aspects concerning the restoration of a princely chair from the patrimony of the Museum of History and Archaeology Prahova, Ploiesti city. The ornamentation of the princely chair is inspired from the Romanian folklore and was deteriorated by action of the xylophagous insects. Due to this, the wood is brittle one leg and some of the ornaments are lost. These elements were restored by analogy with other present symmetrical elements.

***Gheorghe Bodor (1929-2002) – o viață închinată
muzeului***



Luați prea adesea de valul vieții cotidiene, uităm că într-o zi vom pleca dincolo. Ca o furtună sau ca o adiere, moartea, sora bună a vieții, vine și ne ia pe toți. Omul arhaic nu era chiar atât de înspăimântat de această „Mare Trecere”, de acest prag pe care oricum, orice ființă născută trebuie să-l treacă. Acest prag a sosit, în mod oarecum neașteptat, în ultimele zile ale lui Cuptor și pentru Gheorghe Bodor.

În anii '60-'80 ai veacului (deja) trecut Gheorghe Bodor era un personaj bine cunoscut în breasla, mică e adevărat, a muzeografilor etnografi români. S-a născut în Ardeal, într-o familie de buni români din fostul județ Năsăud, la 23 mai 1929; până la vârsta de 16 ani, adică până în 1945, tânărul Gheorghe Bodor a locuit numai în comuna natală, aici terminând șapte clase primare. Între 1940 – 1944 a cunoscut rigurile asprului regim hortist, drept urmare neputând urma cursurile liceale; de abia în ianuarie 1945, după ce se întoarce din refugiu, se înscrie la Liceul „Al. Odobescu” din Bistrița. În timpul liceului, datorită greutăților vremii, se angajează și ca ajutor contabil la o întreprindere, încercând astfel să facă față cheltuielilor prezente și viitoare. În 1950, sfătuit de un inimos profesor de Română, se înscrie la Facultatea de filologie a Universității din Iași, absolvind-o în 1954. Încă dinaintea terminării facultății este numit asistent la Muzeul Etnografic al Moldovei. Au urmat trei ani de intensă ucenicie pe lângă cunoscutul etnograf Ion Chelcea, întemeietorul muzeului ieșean în 1943; rezultatele nu s-au lăsat așteptate prea mult, în 1957 Gheorghe Bodor finalizând organizarea Muzeului memorial „Vasile Alecsandri” din Mircești. Între 1956 și 1957, deși rămâne cu jumătate de normă la muzeul din Mircești, ocupă și un post de cercetător științific la Institutul de istorie și filologie al Academiei, filiala Iași. Din 1957 până la pensionare va fi succesiv șeful de secție al Muzeului Etnografic și directorul Complexului Muzeal Iași.

Sarcinile administrative l-au împiedicat să-și dea măsura întregului său talent de cercetător al civilizației tradiționale românești din Moldova. Cu

toate acestea, în februarie 1958, continuând alături de alți colegi, munca magistrului Chelcea, a inaugurat expoziția de bază a unuia dintre cele mai valoroase muzee etnografice pavilionare din România, e vorba de Muzeul Etnografic al Moldovei, muzeul acesta, conceperea sa, fiind o adevărată muncă de cercetare științifică. Apoi, în deceniile șapte-opt, au urmat numeroase campanii de cercetări în teren, drept urmare muzeul îmbogățindu-și substanțial colecțiile. De altfel, aceste decenii au avut drept imperativ major salvarea de la distrugere a unui patrimoniu excepțional, iar generația lui Gheorghe Bodor a fost aceea care a îndeplinit cu brio această nobilă misiune. În plus, odată salvat, acest patrimoniu trebuia organizat pe colecții și valorificat prin expoziții și/sau publicații. Din nefericire, deși a participat nemijlocit la cercetările de teren și la organizarea colecțiilor, Gheorghe Bodor a publicat destul de puțin, însă studiile Domniei Sale vădesc un cercetător serios, aplecat asupra detaliului, precum și un pasionat al temelor explorate. Dotat cu un ascuțit simț al observației, bun cunoscător al literaturii de specialitate, având un deosebit talent oratoric, Gheorghe Bodor ar fi putut, cu siguranță, dăruia mai mult științei etnografice românești. Menționăm că cele mai multe studii, axate pe cercetarea unor meșteșuguri și ocupații tradiționale din Moldova, au fost publicate în prestigioasa „Revistă a muzeelor”. A publicat, de asemenea, un valoros ghid al Muzeului Etnografic al Moldovei, acest ghid, completat, putând fi oricând republicat.

A fost un bun gospodar, o spun cei care l-au cunoscut dar, pentru a păstra cumpăna dreaptă, și un conducător destul de sever; ne închipuim că altfel nu se putea în acei ani. Chiar în 1989 cel pe care-l evocăm a fost pensionat. Ca întotdeauna, atunci când îți faci meseria cu pasiune, a rămas atașat de muzeu și de colegii mai tineri. Era, din păcate, tracasat de o cruntă boală și de nenumărate necazuri generate de lipsa cronică a banilor. Îl invitam ori de câte ori aveam ocazia la Palatul Culturii, unde, de multe ori, îl aduceam cu mașina. Era din ce în ce mai slab și mai devitalizat, însă extrem de dornic să ajute, atât cât mai putea, pe cei care astăzi păstoresc destinele muzeului în care lăsase o parte din ființa sa. A încercat să transmită învățăturile Domniei Sale colegilor mai tineri și, în mare parte, a reușit. Aceștia, colegii, mai tineri sau mai în vârstă, îi mulțumesc pentru demnitatea pe care a imprimat-o profesiei de muzeograf și îl asigură că vor încerca să ducă mai departe ceea ce au început împreună!

Sperăm că după trecerea cu bine printre „vămile văzduhului”, strămoșii, a căror memorie, noi etnografi, o tot invocăm, l-au primit așa cum se cuvine în rândurile lor pe cel care a fost Gheorghe Bodor. Dumnezeu să-l odihnească în pace!

Marcel Lutic

Meșterul olar Ion Diaconu din Tansa – Iași

În acest an se împlinesc două decenii de când a pornit pe calea veșniciei talentatul, modestul și harnicul meșter olar, Ion Diaconu din Tansa – Iași (fig. 1).



Fig. 1. Meșterul olar Ion Diaconu

Deși nu provenea dintr-o familie de olari, fiind înzestrat cu un deosebit dar artistic, încă din copilărie a fost atras de vraja modelării lutului, plăsmuind cu multă fantezie diferite figurine (păsări, câini, turmă de oi cu cioban etc.), încercând, totodată, să fure din ochi și meșteșugul olăritului. Ucenicia în această meserie și-a început-o la meșterul olar Ion Cristian, însușindu-și cu repeziciune primele noțiuni de tehnică, ceea ce i-a dat siguranța că în scurt timp va putea să-și organizeze propriul său atelier.

În anul 1944, la vârsta de 17 ani, dispunând doar de o roată pentru olărie, Ion Diaconu a produs o primă șarjă de 1000 bucăți de străchini¹. Este adevărat că nu prea erau egale ca dimensiuni și nici perfecte ca formă, dar pentru tânărul meșter, important era atunci faptul că, numeric, vasele răspundeau perfect capacității unui cuptor pentru ars oale, de dimensiuni obișnuite.

Adevărata știință și măiestrie în arta lutului și a focului Ion Diaconu a deprins-o la vestitul meșter din Tansa, Ion Olaru (n. 1895), descendentul celei mai vechi familii de olari din sat. Acesta l-a sprijinit și încurajat în dezvoltarea înclinațiilor sale creatoare, îndemnându-l să acorde toată atenția aspectului estetic al produselor. Din învățăturile meșterului Olaru, Ion Diaconu a înțeles că adevăratul meșteșug cere pe lângă talent, multă muncă, pasiune, dăruire, dar, mai presus de orice, valorificarea neprețuitei moșteniri străbune. Acesta a fost și crezul de o viață al meșterului olar Ion Diaconu din Tansa-Iași, născut în anul 1927 și stins din viață în anul 1982.

În activitatea desfășurată timp de 38 ani în domeniul olăritului, Ion Diaconu a lucrat toate formele de vase care se produceau în Tansa, exceptând pe cele pentru „fiertură” (oale), materia primă avută la dispoziție nepermițând confecționarea acestora, motiv pentru care în Tansa nu s-a produs nici ceramică neagră².

¹ Pentru finalizarea produselor ceramice aflate într-o primă fază de execuție, Ion Diaconu a solicitat ajutorul reputatului meșter Ion Olaru, care, din pricina unei probleme de sănătate, nu avea marfă lucrată, deși se apropiau Moșii de iarnă. Acesta, i-a promis tânărului olar tot sprijinul său, rugându-l totodată, să-i lucreze și lui niște străchini, dar nu oricum, ci respectând întocmai forma și dimensiunile modelului dat (ca să nu-i facă marfa „de răs”) și Ion Diaconu a reușit să execute forme perfecte.

Apoi Ion Olaru l-a inițiat în tainele preparării culorilor naturale găsite în gărla Tansei: roșala, cafeniul și culoarea neagră, de asemeni a fost învățat să pregătească verdele din aramă arsă, dar și *ghileala*, *angoba* (culoarea de fond), cât și smalțul. Străchinile au fost înflorate cu cornul, pe roată, cu ornamentele bătrânești cunoscute, excepție făcând vechiul motiv decorativ *degeșele*, care nu a putut fi executat, deoarece vasele erau deja uscate, iar *tehnica picăturilor de vopsea scursă* necesita ca angoba să fie umedă. De remarcat este faptul că nici în activitatea sa ulterioară Ion Diaconu n-a folosit acest motiv decorativ.

După ce vasele lucrate în anul 1944 au fost arse, Ion Olaru i-a mijlocit și desfacerea acestora la prăvălia din sat a lui Costică Vasiliu. În anul următor, străchinile confecționate de Ion Diaconu, s-au vândut cu câte 30 de lei bucata, realizându-se, după spusele sale, o sumă „frumușică” pentru acea vreme, ce reprezenta costul unei perechi de juncani.

Cu timpul, marfa produsă de către Ion Diaconu fiind de bună calitate, o cumpărau negustori din Roman, Negrești, Băcești, Vaslui, se vindea și la târgul săptămânal din Dagâța și chiar direct din atelierul său de olărie.

² Voica Maria Pușcașu, Victoria Semendeaev, *Considerații privind tehnologia de ardere a pieselor ceramice din Moldova*, în **R.M.**, nr. 3/1991, p. 61.

Dacă în trecut s-au produs în Tansa cantități mari de albituri (vase angobate cu alb), cu trecerea timpului, preponderente au devenit vasele cu fond cafeniu sau roșu, colorate cu hume naturale (găsite în gârla Tansei), caolinul fiind mai greu de procurat. Precizăm că și Ion Diaconu a utilizat în principal angoba cafenie și roșie, în relație cu albul contrastant din decor, efect diminuat cu subtilitate de verde, în mai mică măsură fiind prezentă și culoarea albastră.

În a doua etapă a activității sale, Ion Diaconu a practicat numai înfloritul cu cornul, și legat de aceasta *jirăvirea* (deplasarea culorilor cu ajutorul unui pai sau a unei periute speciale), sistem decorativ folosit și în vechime. Prin investigațiile întreprinse în această localitate (în calitate de muzeograf), am descoperit o strachină lucrată de către Gheorghe Diaconu și datată 1924, prezentând motivul *pânza păianjenului*. Vasul se află în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei din Iași. Tot în patrimoniul acestui muzeu se păstrează și o colecție de străchini și castroane, lucrate prin anul 1963, de către meșterul Ion Olaru, la solicitarea muzeului, prezentând o frumoasă și variată decorație, realizată de asemenea prin *jirăvire*.

În ultima perioadă a activității sale, s-a orientat îndeosebi spre realizarea de ceramică cu caracter decorativ, fără a neglija și funcția utilitară a obiectelor. Producția curentă cuprindea, în general, următoarele sortimente de vase: străchini, talgere și castroane mari și mici, cu formele tradiționale cunoscute; de asemenea, căni și cănițe folosite dintotdeauna de săteni (cană cu „gulerăș”, cu „burduh” sau cu pereții drepți), ulciorușe – care pe parcurs și-au redus simțitor dimensiunile, fiind și bogat ornamentate, borcane, gavanoase (ghivece) pentru flori, iar ca sortimente mai noi – vase pentru flori, servicii pentru vin, țiucă și cafea.

Dintre motivele ornamentale folosite de către Ion Diaconu amintim:

- *șarul* (cercul);
- *șinătăul* sau *chișățăul* *boului* (linia vălurită);
- *puchi* și *puchiței* (buline și puncte);
- *ochiul iepurelui* (bulină pictată pe mijloc) (fig. 2);
- *rugul* (ornament cu aspect de vrej format din linie ondulată și frunze stilizate);
- *brăduțul* – folosit îndeosebi la împodobirea cănițelor (fig. 2);



Fig. 2. Căniță cu motivul „brăduț”

- *aripa vrăbiei* – care, în viziunea acestui olar, împrumută forma unor crenguțe cu frunze dispuse în ghirlandă pe marginea străchinilor;
- *potcovioarele* (semicercuri înlănțuite complementate cu buline);
- *pânza păianjenului*, realizată prin jirăvire, a ocupat un loc important în motivistica folosită de acest creator popular, având ca variante *spicul grâului* și *frunza trifoiului*.
- Proprii creației lui Ion Diaconu sunt motivele ornamentale:
- *coronița miresei* – obținut prin conturarea potcovioarelor în registrul superior cu linioare verticale paralele dispuse în șir continuu (fig. 3);

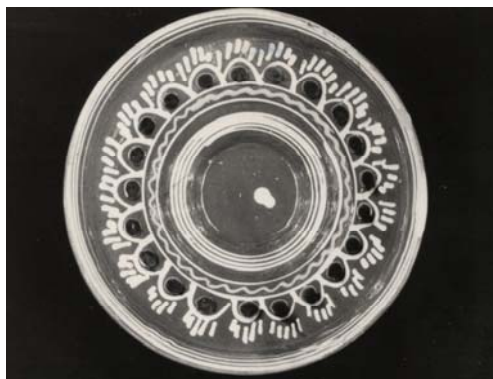


Fig. 3. Strachină cu motivul „coronița miresei”

- *coasta vacii* – format din fascicule de linioare oblice paralele, orientate în sensuri diferite, dispuse în frize geometrize (fig. 4).



Fig. 4. Farfurioară cu motivul „coasta vacii

Privită în ansamblul ei, creația lui Ion Diaconu se individualizează prin armonia formelor și a culorilor, prin efectul contrastelor cromatice utilizate în relația fond – motiv decorativ, modul ordonat de distribuire a ornamentelor și evident prin compoziția ce angajează un dialog expresiv între formă, motiv și culoare.

Ion Diaconu a funcționat și ca profesor la clasa de ceramică a Școlii Populare de Artă din Iași, desfășurându-și activitatea cu tineri din comuna sa natală.

Materialul ceramic păstrat în patrimoniul Muzeului Etnografic al Moldovei stă mărturie a activității sale rodnice pe tărâmul artei populare românești.

Victoria Semendeaev

Trilogiile lui Simion Florea Marian

Studiile monografice pe care cărturarul bucovinean le-a consacrat obiceiurilor din ciclul familial și, mai apoi, sărbătorilor calendaristice ale românilor au apărut în ultimul deceniu al veacului al XIX-lea, mai exact în intervalul 1890-1901. Ele sunt rezultatul unor eforturi istovitoare, pe care preotul Marian și le-a asumat deliberat, dovedind că era puternic ancorat în spiritul epocii, când, sub imboldul direcțiilor științifice trasate de Bogdan Petriceicu Hasdeu, se puneau la cale proiecte dintre cele mai ambițioase. Realizările sale pe tărâmul cunoașterii și valorificării culturii populare tradiționale sunt de-a dreptul impresionante.

Parcurgând aproape toate sursele bibliografice existente la vremea respectivă, beneficiind apoi de aportul unui important număr de colaboratori din diverse regiuni ale țării și, în fine, punând la contribuție rodul propriilor investigații, pe care le-a făcut în satele Bucovinei, precum și în unele regiuni transilvănene, Marian a reușit să elaboreze cele două trilogii, rămase până astăzi adevărate repere în literatura noastră de specialitate.

Față de alți cercetători ai domeniului, el avea un avantaj pe care a știut să-l pună în valoare cu înțelepciune. Calitatea sa de teolog nu l-a îndepărtat de unele practici arhaice, cu rezonanță păgână, ci, dimpotrivă, l-a ajutat să înțeleagă mai bine felul în care au supraviețuit vechile datini, în forme de sine stătătoare sau grefate pe trunchiul regenerat al creștinismului. După ce observă, cu justețe, că „pe lângă sărbătorile *legate* de biserică sau creștine”, poporul „mai ține încă și alte sărbători, *nelegate* sau păgâne”, preotul-cărturar conchide: „A sosit timpul ca să le cunoască și pe acestea, nu numai poporul de rând, care adeseori le ține cu o sfințenie mai mare chiar decât pe cele *legate*, ci și ceilalți români, cărora nu li-s cunoscute, și, mai ales, cei ce se ocupă cu studiul literaturii populare” (*Sărbătorile la români*, vol. I, 1898, p. III).

Observatori grăbiți, sau poate mai puțin avizați – care nu au zăbovit cum se cuvine asupra tomurilor impunătoare date la iveală de cel pe care Hasdeu îl considera „singurul etnograf român deocamdată” – au spus și lucruri mai puțin măgulitoare despre aceste cărți. Au fost câteva remarci ale unor inși pe care prodigioasa activitate editorială a lui S. Fl. Marian, onorat și cu titlul de membru al Academiei Române, îi luase prin surprindere și îi complexa.

Pentru epoca respectivă însă, când știința etnografică abia se înfiripa, reacțiile de acest gen nu erau câtuși de puțin concludente. Ele aveau să se nuanțeze mult mai târziu, o dată cu instituirea unor direcții de cercetare moderne. De data aceasta, preotului-academician i s-a reproșat că nu a abordat fenomenele studiate și din perspectivă teoretică, limitându-se la prezentarea descriptivă a documentelor implicate. În linii mari, observațiile sunt întemeiate. Ciudat este doar faptul că autorii care le-au formulat sunt cei mai asidui beneficiari ai muncii lui Marian. Ei s-au înfruptat mai întâi, copios, din „factologia” sa, după care i-au apreciat truda în termeni condescendenți.

Adevărata recunoaștere a importanței operei sale avea să se contureze abia prin deceniile șapte-opt ale veacului trecut. Analizând cărțile etnografului sucevean, folcloristul Gheorghe Vrabie spunea: „Cel care urmărește cu atenție conținutul lor și-l raportează la lucrări celebre din etnografia generală, precum aceea a lui J. G. Frazer,

observă că volumele masive ale lui Marian sunt *Creanga de aur* a poporului român” (*Folcloristica română*, 1968, p. 173). La rândul său, eruditul profesor Ion C. Chițimia constata, pe bună dreptate, că opera lui Marian reprezintă „un moment de răscruce” în literatura română de specialitate, fiind „una dintre contribuțiile cele mai temeinice în acest domeniu”, un adevărat „omagiul adus omului din popor, poporului însuși” (*Folcloriști și folcloristică românească*, 1968, p. 186).

Cuvinte de laudă la adresa monumentalei opere realizate de S. Fl. Marian, îndeosebi asupra trilogiilor sale, au spus și alți cărturari importanți, atât din țară cât și din străinătate. Se numără printre ei și eminentul folclorist Ovidiu Bîrlea, potrivit căruia „lucrările lui Marian le depășesc ca valoare pe cele ale oricărui etnograf”, iar „onestitatea cu care au fost lucrate le conferă o durabilitate ce pare a crește cu trecerea timpului” (*Istoria folcloristicii românești*, 1974, p. 232).

Spusele lui Ovidiu Bîrlea aveau să fie confirmate întru totul de reeditarea celor două trilogii, eveniment ce a debutat în anul 1994. După ce ani și decenii în șir au fost accesibile doar specialiștilor, întrucât deveniseră rarități bibliografice, cărțile părintelui Marian ajungeau din nou la îndemâna publicului larg. Impactul pe care l-au avut asupra cititorilor a fost surprinzător. Rareori s-a văzut ca niște cărți, aparent de strictă specialitate și venind de dincolo de veac, să aibă parte de o primire atât de frumoasă. S-ar putea spune că în acest îndelungat răstimp oamenii nu au încetat să le aștepte.

Inițiativa republicării trilogiilor lui Simion Florea Marian i-a aparținut etnologului bucureștean Iordan Datcu. Un om preocupat îndeaproape de restituirea celor mai multe și mai importante cărți din domeniul culturii populare românești. Grație muncii lui neobosite și calităților profesionale cu care este înzestrat, în ultimii 30 de ani au revăzut lumina tiparului peste 70 de volume, majoritatea de primă însemnătate pentru cunoașterea spiritualității noastre tradiționale.

În 1994, Iordan Datcu reedita, la București, pentru prima dată după aproape o sută de ani, trilogia lui Marian intitulată *Sărbătorile la români*: vol. I, *Cârnilegile* (1898), vol. II, *Păresimile* (1899), vol. III, *Cincizecimea* (1901). Noua ediție, structurată în două volume, a apărut la Editura Fundației Culturale Române. Un an mai târziu avea gata de tipar și ediția celei de a doua trilogii, consacrată obiceiurilor ciclului familial: *Nașterea la români*. Studiu etnografic (1892), *Nunta la români*. Studiu istorico-etnografic-comparativ (1890) și *Înmormântarea la români*. Studiu etnografic (1892). Această ediție nu s-a mai tipărit însă în 1995, deoarece, în același an, cele trei volume apăreau la o altă editură bucureșteană – „Grai și Suflet – Cultura Națională” – sub îngrijirea lui Teofil Teaha, a lui Ioan Șerb și Ioan Ilișiu.

Noile ediții s-au epuizat într-un timp relativ scurt, dovedindu-se încă o dată că lucrările lui Marian nu și-au pierdut nicicând actualitatea. Ca urmare, Trilogia vieții (*Nașterea*, *Nunta* și *Înmormântarea la români*), în versiunea pregătită pentru tipar de Iordan Datcu, s-a publicat în anul 2000 la Editura „Saeculum I.O.”, condusă de folcloristul și istoricul literar Ionel Oprea. Ca și în cazul altor restituiri pe care le-a semnat, Iordan Datcu pune la dispoziția cititorului un text atent îngrijit, păstrând nealterate toate elementele lingvistice și stilistice utilizate de autor, cu farmecul și parfumul lor inconfundabil.

În *Introducere*, editorul ne propune un minuțios excurs bibliografic din care se degajă, cu claritate, felul în care au fost receptate, de-a lungul timpului, cele trei volume ce se ocupă de riturile de trecere ale poporului român. Reține atenția, mai întâi, recenzia în limba germană pe care dr. Sigmund Dische o consacră volumului *Nunta la români*. Concluzia sa este că lucrarea lui Marian „rămâne un izvor temeinic pentru cercetarea

sociologică a familiei și căsătoriei românești” și dovedește că „și familia românească a trecut prin aceleași stadii de evoluție ca și familiile celorlalte națiuni civilizate” (p. 6). Trebuie menționată, de asemenea, opinia etnologului clujean Ion Șeuleanu, unul dintre cei mai avizați cercetători ai riturilor nuptiale românești, care spunea în 1985: „Marian a reușit să pătrundă în dialectica fenomenului, sesizând perfect înlănțuirea faptelor. Nunta propriu-zisă nu este văzută izolat, ci este integrată într-un sistem de determinări, considerată ca etapă a existenței individului care provoacă modificări în întreg angrenajul de interrelații al colectivității” (*Poezia populară de nuntă*, p. 29).

La finele celui de al treilea volum, editorul publică o *bibliografie* selectivă, ce cuprinde mai multe studii și colecții privitoare la obiceiurile ciclului familial, toate apărute după trilogia la care ne referim. Ediția se încheie cu un foarte util *glosar*, în care, așa cum ne asigură Iordan Datcu, apar „alte glose decât acelea date de S. Fl. Marian în note” (p. 11).

Cum și cea de a doua trilogie (*Sărbătorile la români*) a etnografului bucovinean s-a epuizat destul de repede, în anul 2001, Iordan Datcu a scos încă o ediție a monografiei respective, de data aceasta la Editura „Grai și Suflet – Cultura Națională”, acolo unde, în 1995, reapăruseră, pentru prima oară, volumele închinat riturilor de trecere. Noua versiune a *Sărbătorilor* beneficiază de o substanțială *introducere*, precum și de unele îmbunătățiri ce sunt menționate în *nota* asupra ediției. Astfel, având în vedere că în prefața celui de al doilea volum (*Păresimile*) autorul își exprima intenția de a include în primul volum capitolul despre *Sfinții Haralambie și Vlasie*, anume după *Lăsatul Secului*, operațiunea respectivă a fost efectuată de către editor. S-au verificat, de asemenea, toate sursele bibliografice utilizate de Marian, restabilindu-se formele de grai popular, pe care acesta le-a literarizat uneori, și indicându-se, prin semne grafice adecvate, citatele la care s-a apelat.

Interesul cu totul excepțional de care s-au bucurat și continuă să se bucure aceste reeditări nu trebuie căutat în insolitul unora dintre documentele etnologice publicate de Simion Florea Marian cu un veac în urmă. Este vorba, mai curând, de o emoționantă redescoperire a unui univers spiritual pe care cei mai mulți dintre noi îl purtăm în suflet, dar asupra căruia nu mai avem răgazul să zăbovim așa cum s-ar cuveni. Citim, deci, și recitim cu plăcere aceste cărți, pentru că ele ne readuc în memorie istoria trăită.

Ion H. Ciubotaru

PAUL H. STAHL, *Triburi și sate din sud-estul Europei. Structuri sociale, structuri magice și religioase*, București, Editura Paideia, 2000

Prin tot ceea ce a făcut, pe parcursul prodigioasei sale activități, pe care o desfășoară de peste o jumătate de veac, profesorul Paul H. Stahl ocupă astăzi un loc de primă însemnătate în etnologia românească. Format în spiritul și în atmosfera atât de prielnică a Școlii Sociologice de la București, el și-a început cariera sub semnul rigorii profesionale și al cultului muncii.

Acumulările teoretice, dobândite prin parcurgerea temeinică și sistematică a unei bibliografii de referință, s-au completat fericit cu cercetările de teren, pentru care a dovedit pricepere deosebită și o pasiune constantă. Pilduitoare în această privință i-a fost munca atât de rodnică a tatălui său, ilustrul sociolog Henri H. Stahl.

În tot ceea ce a întreprins, profesorul Paul H. Stahl s-a bazat mereu pe o solidă fundamentare teoretică și metodologică. Credința neștrămutată, că o foarte bună cunoaștere a terenului etnografic lărgeste simțitor orizontul studiilor pe acest tărâm, a inoculat-o, de-a lungul timpului, și celor cu care a lucrat – cercetători, doctoranzi, studenți – formând în cele din urmă o veritabilă școală.

La o analiză atentă, se poate constata că aproape nu există domeniu al culturii populare pe care să nu-l fi cercetat. Studiile sale se impun prin complexitatea unghiului de abordare și, în același timp, prin viziunea integratoare asupra problematicii urmărite. Vom aduce în sprijinul acestei afirmații doar un singur exemplu. Scrutarea unui compartiment al arhitecturii tradiționale – domeniu în care contribuțiile sale excelează – nu se limitează la prezentarea minuțioasă a tuturor elementelor constitutive. Demersul științific al etnografului este întregit de observațiile pertinente ale sociologului, introspecțiile etnologului, analizele specialistului în probleme de artă populară și subtilitățile folclorului.

Altfel spus, cercetările profesorului Paul H. Stahl, privitoare la case, la porțile monumentale sau la acareturi, devin studii monografice asupra microcosmosului gospodăresc, a fenomenului locuirii. *Casa-obiect* și *casa-concept* sunt două realități ce nu pot fi înțelese cum se cuvine decât luate împreună. Detaliile tehnice sunt analizate în permanentă relație cu simbolistica ornamentelor îndătinute, cu obiceiurile și practicile ritual-ceremoniale săvârșite în contextul oricărei întemeieri.

Vremuri potrivnice l-au determinat la un moment dat pe cărturar să-și părăsească țara. Calitățile sale profesionale l-au impus însă și în străinătate. Mai bine de un sfert de veac, a fost profesor la *École des Hautes Études en Sciences Sociales* și directorul *Laboratorului de antropologie socială* din Paris. Cercetările sale includ acum arii europene și chiar extraeuropene, dar spațiul predilect, asupra căruia își concentrează atenția, orientând în direcția respectivă și preocupările discipolilor săi, este cel balcanic. O dovedesc cu prisosință și cele două publicații pe care le coordonează – *Études et Documents Balkaniques et Méditerranéens* și *Sociétés Européennes* – ajungând să numere astăzi peste patruzeci de volume. Un remarcabil fond documentar ce reunește prețioase contribuții la cunoașterea vastului domeniu al științelor umane din țările sud-est europene. Un loc distinct îl ocupă studiile și cercetările asupra culturii populare românești datorate, în egală măsură, specialiștilor noștri și celor străini.

În acest amplu context se înscrie și cartea pe care profesorul Stahl o consacră triburilor și satelor din sud-estul Europei. O cercetare anevoioasă, având în vedere situația complexă ce i s-a dezvăluit în mediile investigate, din diferite zone ale Balcanilor. Este vorba, mai întâi, de ambițiile și orgoliile naționale sau locale, exacerbate adesea din dorința de a se demonstra predominanța unui grup asupra altuia. Depășind cu abilitate excesele de acest gen, autorul se oprește asupra valorilor autentice, generate de marile curente culturale, și pune în valoare, cu probitate și discernământ, contribuțiile comune la făurirea aceleiași culturi.

Pe de altă parte, trebuie luată în considerație și acea lume a contrastelor, pe care profesorul a descoperit-o în ținuturile investigate: „mentalități și practici care amintesc de preistorie sau de antichitatea păgână conviețuiesc cu cele creștine și științifice, industrii moderne s-au instalat acolo unde încă se călătorește cu care cu boi

sau călare pe măgari, zone puternic tradiționale se învecinează cu cele din care trecutul pare să fi dispărut, popoare de aceeași origine vorbesc limbi diferite; există mai multe religii și ele se opun de secole, importanța lor rămânând atât de mare, încât se obișnuiește să se numească apartenența religioasă pentru a indica originea etnică etc.” (p. 8). Toate aceste fenomene au fost evaluate cu multă luare aminte, aplicându-se metodologii de lucru adecvate, astfel încât realitățile descoperite pe teren să fie reflectate cât mai fidel în cartea la care ne referim.

Cercetarea profesorului Stahl nu aspiră la exhaustivitate. Este o radiografiere a spațiului sud-est european, în care sunt urmărite, cu precădere, structurile sociale tradiționale și sistemele de proprietate. Inegale ca întindere, cele trei secțiuni ale volumului sunt cât se poate de concludente pentru cunoașterea universului etnocultural și sociofolcloric din comunitățile abordate: albanezii, slavii de sud, grecii și românii. Rețin atenția, de asemenea, relațiile ce se stabilesc cu alte grupuri etnice din Balcani, ceea ce dovedește că interesul autorului nu se oprește doar asupra popoarelor pe care le-am menționat.

Problemele urmărite la popoarele luate în discuție sunt, în linii mari, aceleași: formele de organizare (triburi, sate), gospodăriile, casele, grupurile domestice, femeile și ierarhia grupurilor, proprietățile și transmiterea acestora, conducătorii, adunările sătești, sistemele de întrajutorare etc. Din această perspectivă, cercetarea este unitară și relevă elemente asemănătoare, ce se revendică dintr-un străvechi fond comun. În același timp însă, toate cele patru studii grupate în prima parte a cărții pot fi privite și ca micromonografii, în care descoperim o serie întreagă de particularități, elemente definitorii ce individualizează fiecare popor în parte. Este suficient să amintim aici diferitele ipostaze ale *fratriilor* (*vllazni* la albanezi, *bratstvo* la slavii sudici), prefacerile pe care le înregistrează *zadruga* la comunitățile slave, accepțiunea *neamului* (în unele regiuni ale Greciei), *țara*, cu înțelesul de „confederație sătească”, la români etc.

În cea de a doua parte a volumului sunt supuse atenției structurile sociale, magice și religioase identificate în toate comunitățile cercetate. Scopul acestor investigații, spune autorul, nu este acela de a face o prezentare de ansamblu a fenomenelor respective, ce continuă să se remarce printr-o mare bogăție, în Europa de sud-est, până în zilele noastre. El își propune doar să evidențieze modul în care se integrează acestea în unitățile sociale discutate deja : „grupul uman, proprietatea lui, munca, viața în comun, pe de o parte, și viața spirituală, pe de alta, relații puternice care dau naștere unui ansamblu organic, coerent” (p. 161).

Ultima parte a lucrării, supraintitulată *Comparații și sinteze*, suscită același viu interes prin subiectele pe care le supune dezbaterei: *Gospodărie sau familie, Sângele și consangvinitatea, Fata fără frați și matriarhatul, Băştinașul și străinul, Democrația primitivă și bătrânii*. Față de primele două secțiuni ale volumului, în care cele patru grupuri etnice sunt studiate prin prisma structurilor sociale și a manifestărilor spirituale ce le însoțesc, în cea de a treia apar câteva reluări. Acestea sunt necesare pentru adâncirea unor aspecte ale cercetării comparative, precum și pentru sublinierea acelor realități ce pot fi întâlnite și în alte zone ale Europei.

O amplă *bibliografie*, desfășurată pe parcursul a 48 de pagini, stă mărturie pentru seriozitatea și profesionalismul cu care a înțeles autorul să pornească la elaborarea acestui valoros studiu. Cartea sa se înscrie în constelația celor mai importante lucrări asupra spațiului sud-est european, fără de care istoria, cultura și civilizația acestui fascinant tărâm al Balcanilor nu pot fi înțelese.

***Studii de folclor*, vol. II, Galați, Editura pentru Literatură și Artă
„Geneze”, 2000**

Departamentul Creației Populare din cadrul *Centrului Cultural „Dunărea de Jos”* a avut inspirată idee de a organiza la Galați o importantă manifestare științifică și culturală consacrată sărbătoririi *Centenarului Petru Caraman*. Lucru laudabil și cât se poate de firesc, având în vedere că ilustrul etnolog s-a născut pe meleagurile Covurluiului, fiind descendentul unei familii de țărani răzeși din satul Vârlezi, o așezare situată în vecinătatea orașelului Târgu Bujor.

Printre cei ce au omagiat personalitatea savantului, la împlinirea a o sută de ani de la naștere, figurează nume cunoscute ale etnologiei românești, cum ar fi prof. univ. dr. Ion Șeuleanu (Cluj-Napoca), dr. Iordan Datcu (București), dr. Lucia Berdan (Iași), dr. Grigore Botezatu (Chișinău), dr. Steluța Pîriu (Galați) și alții. Comunicările științifice ale acestora, evocările, articolele, notele și comentariile sunt reunite în volumul *Studii de folclor*, II, care a văzut lumina tiparului cu aportul Consiliului Județean Galați.

Eforturile financiare ale celor ce au venit în sprijinul acestei inițiative sunt răsplătite de seriozitatea și profesionalismul majorității semnatarilor, care nu au privit cu superficialitate șansa de a-și așeza numele alături de cel al cărturarului omagiat. *Petru Caraman – etnologul, comparatistul, savantul, omul cel drept din cetate*, iată doar câteva din subiectele abordate, contribuții științifice temeinice care proiectează o lumină justă asupra unuia dintre cei mai de seamă cercetători ai culturii populare din sud-estul Europei.

Din păcate, ținuta științifică a volumului este umbră de o seamă de neajunsuri care, în mod inexplicabil, i-au scăpat redactorului coordonator Sterian Vicol. Inadvertențe, erori bio-bibliografice, neglijențe de corectură și, ceea ce este mai grav, secvențe sau chiar pagini întregi *plagiate* din alte lucrări. Toate acestea pun sub semnul întrebării competența celor ce au pregătit volumul pentru tipar și distonează profund cu rigoarea, de-a dreptul severă, a profesorului Caraman.

Ne vom opri doar asupra câtorva exemple:

1. Fotografia de pe prima pagină a volumului, înfățișându-l pe cărturar într-o ipostază din deceniul al patrulea al veacului trecut, este însoțită – în partea dreaptă jos – de o semnătură. Aceasta nu-i aparține însă etnologului, ci fiului acestuia, matematicianul Petru P. Caraman.

2. La pagina 5 se spune că profesorul Caraman „a întreprins studii aprofundate în Franța”. Informația este lipsită de orice temei, întrucât savantul nu a fost în Franța niciodată. A intenționat să meargă la specializare, în anul 1925, înscriindu-se chiar la un concurs pentru obținerea unei burse de studii, numai că, din cauza unor malversațiuni ale potențailor zilei, șansa a fost ratată.

3. Inexactă este și informația potrivit căreia specializarea profesorului în Polonia ar fi avut loc „între anii 1935-1938, ca bursier al statului român” (p. 5). Realitatea este următoarea: stagiul de specializare a inclus șase semestre (unul la Universitatea din Varșovia, unul la Universitatea din Lwow și patru la Universitatea din

Cracovia) și a durat *din noiembrie 1925 până în vara anului 1928*. În plus, bursa de studii nu era oferită de statul român, ci de cel polonez.

4. Incertitudinea care a planat o vreme asupra datei de naștere a cărturarului, rezolvată definitiv încă din anul 1982 (vezi „Anuar de Lingvistică și Istorie Literară”, tomul XXVII, Iași, 1979-1980, p. 257), continuă să se regăsească în paginile volumului editat de forurile gălățene. Aici apare atât data reală, *14 decembrie 1898* (paginile 11 și 21), cât și cea eronată, *18 decembrie 1898* (paginile 35, 43, 51), faptul dovedind nu doar lipsă de profesionalism, ci și de respect față de personalitatea sărbătorită.

5. Trecând peste neglijențele de corectură – cu toate că unele dintre ele sunt grave, deoarece pun în circulație informații inexacte sau confuze (vezi paginile 5, 26, 36, 87, 88) – vom supune atenției cititorului două materiale care au fost *plagiate* aproape în întregime. Primul poartă semnătura profesorului universitar doctor Ioan Brezeanu, din Galați, nimeni altul decât consilierul științific al volumului. Articolul său, *Petru Caraman: 100 de ani de la naștere*, se nutrește copios dintr-un studiu al subsemnatului, fără a-l cita însă vreodată. Vom prezenta doar un singur exemplu.

Ioan Brezeanu: „Dar cel mai de seamă eveniment publicistic din viața profesorului Caraman l-a constituit, fără îndoială, apariția cărții *„Datina colindatului la slavi și la români”*, studiu comparat, 600 pagini, pe care Academia poloneză i-a tipărit-o în anul 1933. Având la bază teza de doctorat, cartea apărea într-o variantă ce își dublase proporțiile inițiale, prin adăugarea unor capitole noi, ca și prin dezvoltarea substanțială a celor existente. Spațiul de care se ocupă este cuprins între Marea Egee și Marea Baltică, în direcția nord-sud, iar în direcția vest-est, de la Adriatica și versantul răsăritean al Alpilor până la Urali” (*Articolul citat*, p. 6).

Ion H. Ciubotaru: „Dar cel mai de seamă eveniment publicistic din viața profesorului Caraman l-a constituit, fără îndoială, apariția cărții *Datina colindatului la slavi și la români. Studiu comparat*, pe care Academia poloneză i-a tipărit-o în anul 1933. Având la bază teza de doctorat, această carte apărea acum într-o variantă ce își dublase proporțiile inițiale, prin adăugarea unor capitole noi, ca și prin dezvoltarea substanțială a celor existente. [...] Spațiul de care se ocupă este cuprins între Marea Egee și Marea Baltică, în direcția sud-nord, iar în direcția vest-est, de la Adriatica și versantul răsăritean al Alpilor până spre Urali” („Anuar de Lingvistică și Istorie Literară”, tomul XXVII, Iași, 1979-1980, p. 263).

Referindu-se la un alt studiu al profesorului Caraman, *Descolindatul în orientul și sud-estul Europei*, Ioan Brezeanu copie iarăși un fragment din lucrarea noastră (vezi, pentru comparație, p. 6 și, respectiv, p. 263), însă nu pare să fi aflat că volumul în discuție s-a tipărit încă din anul 1997 la Editura Universității din Iași. El continuă să prezinte *Descolindatul* ca un manuscris în două volume, însumând 900 de pagini, adică exact cum era menționată informația în „Anuarul” ieșean de acum douăzeci de ani. Și acest lucru în pofida faptului că volumul consacrat *descolindatului* este menționat de mai multe ori în antologia gălățeană (p. 15, 30, 32), deschisă de intervenția amatoristică a profesorului Ioan Brezeanu.

Autorul celui de al doilea *plagiat* este Radu Dorin Mihăescu și are, la rândul său, calitatea de consilier editorial al volumului, așa după cum rezultă din caseta tehnică. Misiunea sa era cât se poate de ușoară, având de alcătuit o *bibliografie*, în care să figureze atât lucrările profesorului Caraman, cât și referințele celor ce au scris despre ele. Nimic mai simplu, având în vedere că informațiile de acest gen abundă în studiile, tabelele cronologice și comentariile ce însoțesc opera marelui cărturar. Era nevoie doar

de transcrierea corectă a acestora și sistematizarea lor cronologică pe cele trei secțiuni: *lucrări publicate, manuscrise și referințe*.

Radu Dorin Mihăescu a apelat însă la o altă cale. El a copiat integral bibliografia de la finele studiului nostru, publicat în „Anuarul” ieșean din 1982 (p. 280-283), păstrând intacte: titlul capitolului, compartimentarea pe secțiuni, punerea în pagină și comentariile de subsol (vezi paginile 81-85). Și astfel, cititorul interesat de contribuțiile etnologice și etnolingvistice ale profesorului Caraman află din volumul apărut la Galați că opera sa continuă să zacă la Iași în manuscris, în ciuda faptului că din 1982 și până în prezent s-au tipărit *nouă* volume și peste *cincisprezece studii*, ceea ce reprezintă aproape 80 % din valoroasa moștenire științifică pe care a lăsat-o.

Constatările de mai sus pun în evidență, încă o dată, riscurile la care se expun cercetătorii serioși, cu o formație științifică temeinică, atunci când acceptă să apară în compania unor inși mediocri, bântuiți de ambiții nemăsurate, lipsiți de cea mai elementară probitate profesională.

Ion H. Ciubotaru

**CAMELIA BURGHELE, *În numele magiei terapeutice*, Zalău,
Editura Limes, 2000**

Autoarea și-a propus să realizeze tabloul magiei populare sălăjene, să prezinte practica teurgică a descântatului „ca un demers primordial în configurarea stării de echilibru” (p. 14). Pe valurile vremii, magia terapeutică s-a subsumat metaforei salvatoare pe care o sugerează legendara arcă a lui Noe. Este de altfel simbolul sub care evoluează cele cinci părți ale studiului, intitulate: *În căutarea baghetei magice, Sub semnul antropologic al feminismului magic, Descântatul terapeutic în casă sau aproape de casă, Când descântatul iese din curte, Sfârșit de mileniu cu... descântec*.

Prima parte debutează cu o trecere în revistă a celor mai importante cercetări de medicină populară din etnologia românească, de la pașoptiști până în anii noștri. Cum era și firesc, se oprește în mod special asupra lucrărilor de referință în domeniu, semnate de Moses Gaster, Dimitrie P. Lupașcu, Robert Prexl, Sofronie Liuba, Aurel Iana, Mihai Canianu, dr. N. Leon, Grigore Grigoriu-Rigo, Charles Laugier, Artur Gorovei, I. A. Candrea, Ovidiu Papadima, Ovid Densusianu, Al. Rosetti, Gheorghe Pavelescu, Ovidiu Bîrlea. Abordarea diacronică a preocupărilor etnologice de magie terapeutică (viziune tradiționalistă *versus* modernitate) duce la concluzia firească a complexității fenomenului magic. De aici necesitatea *disecării* descântecului folcloric din perspective multidisciplinare: culturală, etnologică, etnoiatrică, antropologică, medicală, filozofică.

Următoarea secțiune a studiului analizează rolul esențial al femeilor în performarea actelor de magie. În sânul colectivităților rurale conservatoare, femeile sunt „depozitarele de excepție ale praxisului ritualic, atât în latura sa poetică, cea a textului folcloric, cât și în partea sa de act magico-ritualic, asigurând transmiterea acestuia de-a lungul generațiilor, prin preocupări exprese în acest sens...” (p. 80). În măsura în care magia terapeutică este o formă de magie *casnică*, ea va circumscrie arealul feminin.

Există și o axă temporală a îndeplinirii variatelor vrăji, la vârste adecvate, în momente sorocite ale vieții, ale anilor, lunilor, săptămânilor și zilelor. În arcul existențial, puritatea fecioarelor se alătură curățeniei femeilor *iertate*, aceste categorii putând determina maxima eficiență a gestului magic.

Pornind de la cercetările întreprinse de Claude Levi-Strauss, Mircea Eliade, C. G. Jung și Gilbert Durand, se sugerează încă o dată că femeilor le-au fost hărăzite „actele magice de tămăduire a membrilor familiei, ritualurile ce au ca piesă de rezistență căminul și vatra, ritualurile, scenariile magico-ritualice ce se circumscriu nașterii, apărării de maledicții, vindecării și creșterii copiilor, cadrele magice ale culegerii plantelor de leac” (p. 100). Autoarea nu omite să explice palida participare a bărbaților la rolul de *homo magicus* prin presiunile exercitate de societatea industrializată. Portretul descântătoarei Floare Țurcaș din satul Plesca, încheie partea a doua a volumului.

Secțiunea a treia este destinată analizării magiei domestice. Spațiul casnic și cel imediat înconjurător este favorabil rostirii descântecelor de *mană* și actelor curative. Puritatea, curățenia, luminozitatea timpurilor primordiale (*incipit felix*) pot fi recucerite, reîntrupate prin alungarea maleficului. Vatra, pragul, masa cu bucate sunt spații benefice, potrivite pentru gestul magic. Apa neîncepută, cărbunele, fierul și argintul ajută la readucerea normalității și sanității. Utilizarea apotropaică a scrierilor cu caracter religios, răvașele de leac, *facerea cârticelei*, suplimentează eficacitatea descântecului rostit. O atenție specială este acordată structurării actului magic, atât în *discursul verbalizat* cât și în *praxisul ritualic*.

În continuare, studiul se apropie de spațiul hotarului sătesc, această zonă de protecție a așezării *intramuros*, locul cel mai indicat „pentru alungarea răului și înmagazinarea lui, sau pentru consumarea unor acte malefice, pângărirea acestui spațiu având efect mai slab repercutat asupra centrului” (p. 232). Un interes aparte îl prezintă capitolul despre *mejie* (*mejde*, *mnezunie*), locuri distincte din arealul limitrof, aflat între ultimele spații cultivate și pietrele de hotar. Aceste garduri vii adăpostesc o întreagă pleiadă de duhuri malefice, de unde și interdicția de a fi încălcate. Pe aici este *drumu diavolului* „și numa cu picioru dacă calci pe lângă mejia dân hotar ori dân fundu gredinii și să ieu relele pă tine” (p. 257).

Ultima parte a lucrării analizează avatarurile actului magic în contemporaneitate, mutațiile cu tendințe oscilatorii de desemantizări și resemantizări, mai ales la structura de suprafață a ritualurilor. Recrudescența interesului pentru vrăjile de tot felul duce la alterarea unor formule arhaice, dar, în același timp, înlătură unele bariere în receptarea mentalității magico-ritualice.

Pe lângă cele două bibliografii, una generală și alta a descântecului popular, volumul mai cuprinde, în *Anexa a II-a*, reproducerea unui miscelaneu sălăjean intitulat *Ruga zilelor*, iar în anexele III și IV o miniantologie de descântece din satele Ceaca, Hida, Plesca, Valea Lungă și Zalha. Rezumatele din final, în limbile engleză și franceză, vin să rotunjească această exegeză, incitantă și utilă, scrisă cu acuratețe, în baza unei temeinice documentări științifice.

Silvia Ciubotaru

GH. BULGĂR, GH. CONSTANTINESCU-DOBRIDOR, *Dicționar de arhaisme și regionalisme*, București, Editura Saeculum I.O., 2000

Piața românească de carte este inundată în ultimul deceniu de lucrări caracteristice unei epoci în care nevoia de informare rapidă, comodă și, pe cât posibil, exactă exprimă o accelerare și o comprimare a timpului subiectiv, care nu mai poate fi risipit în căutări proprii, minuțioase și analitice. Este acum, și la noi, vremea sintezelor, compendiilor, enciclopediilor, dicționarelor, ghidurilor și indicatoarelor. În fond, fenomenul este unul de recuperare, fiindcă asemenea lucrări strivesc rafturile bibliotecilor de multe decenii și chiar secole în alte culturi ale lumii.

Dicționarele de limbă română, care ne interesează aici, umplu într-un ritm accelerat un gol resimțit acut de generații întregi de studioși (sau măcar curioși). Au apărut deja dicționare explicative, etimologice, de neologisme, de sinonime, ortografice și ortoepice, de nume proprii (de persoane și de localități), frazeologice etc., unele reeditări, mai mult sau mai puțin aduse la zi, altele noi și originale (în măsura în care se poate vorbi de originalitate în lexicografie!). Între acestea din urmă trebuie menționat și relativ recentul *Dicționar de arhaisme și regionalisme*, pe care autorii înșiși îl apreciază ca o prioritate în literatura noastră. Într-adevăr, adunarea laolaltă a două categorii din fondul mai puțin utilizat al lexicului românesc este, în sine, un merit care trebuie subliniat de la început, chiar dacă materialul nu este despuiat, prin efortul propriu al autorilor, din izvoare literare sau adunat de aceiași prin cercetări dialectale. Într-o scurtă *Prefață* și o sumară *Bibliografie* sunt menționate dicționarele și glosarele care au oferit materialul lexical și, desigur, definițiile și sensurile.

Dicționarul impresionează prin masivitate și prin bogăția termenilor (după estimarea noastră, cca 27.000 cuvinte-titlu), prin accesibilitatea definițiilor și abundența derivatelor. Fiind un dicționar explicativ, de largă audiență, nu putem să-i reproșăm lipsa etimologiilor, deși un cunoscător al domeniului își reprimă cu greu frustrarea de a nu găsi aici și indicațiile etimologice (de altfel piatra de încercare pentru orice lexicograf, mai ales pentru zonele încă obscure ale vocabularului românesc).

Dacă utilitatea unei asemenea lucrări este aproape un truism, o mulțime de observații, obiecții, nedumeriri și lacune apar chiar la o sumară și rapidă cercetare a volumului.

Astfel, este ușor de constatat (odată cu autorii înșiși) că dicționarul cuprinde nu numai termeni strict regionali (de altfel mai dificil de identificat), ci și un bogat lexic popular (definit prin opoziție cu *literar*). Așadar, lucrarea depășește domeniul circumscris de titlu, fapt care explică sporirea masivă a numărului de cuvinte. Mai mult, autorii au precizat și distincții stilistice (termeni sau sensuri familiare), riscând numeroase inexactități.

Obiecțiile de principiu sunt: în ce măsură se poate distinge între cuvintele populare și cele regionale, de vreme ce anchetele dialectale, toponimice și etnolingvistice sunt departe de a fi identificat măcar cu oarecare aproximație ariile lexicale ale multor termeni. Apoi, arhaismele sunt indicate prin termenul *învechit*. Dar cât de învechit trebuie să fie un cuvânt pentru a fi considerat arhaism? De pildă, *birjă*

(cu derivatele *birjar*, *birjăresc*), denumind o trăsură de piață care mai era încă în utilizare curentă în anii '60 ai secolului trecut, a devenit atât de repede un arhaism? Să fie oare *arendaș* deja un arhaism, în timp ce *arendă*, în uz, nu este pe bună dreptate, înregistrat? Exemplele de acest fel sunt atât de numeroase încât problema ar necesita un spațiu special.

Lacunele (cuvinte absente sau sensuri neînregistrate), destul de numeroase chiar la o simplă foietare avizată, deschid orizontul nemărginit al stadiului încă precar în care se găsește astăzi proiectul dicționarului – tezaur al limbii române. De pildă, să fie chiar atât de special sensul regional „mică înălțime rotunjită” al cuvântului *bobeică* astfel încât să motiveze absența sa în acest dicționar? Cuvântul *pasnic*, atât de frecvent în recensămintele (catagrafiile) moldovenești din prima jumătate a secolului al XIX-lea și la Creangă („Vornicul Nic-a Petricăi, cu *pasnicul*, vătămanul și câțiva nespălați de mazili se purtau printre oameni de colo până colo”) desemnând un mic dregător al satelor de odinioară, cu atribuțiile unui ajutor de vornic (mai târziu, primar) și al unui agent fiscal, nu ar trebui sărăcit de acest important sens istoric.

Alte definiții eronate în mai multe dicționare (inclusiv în *Dicționarul limbii române* al Academiei Române și în *Dicționarul explicativ al limbii române* (DEX)) nu au putut fi corijate într-o lucrare de compilație, ca aceasta de față. De pildă, cuvântul *budă* nu este folosit (corect) în nici un text cu înțelesurile de „cocioabă”, „prăvălie”, „șatră”, „baracă”, ci doar cu acela, aproape necunoscut, de „exploatare de silitră sau de potasă”, în secolele XVII-XVIII. Lipsește, de asemenea, sensul „cușcă pentru câine” (Bucovina) al acestui cuvânt.

Vladnic, cu înțelesul „puternic, solid, rezistent”, este un termen cult, un slavonism, și nu are nici o legătură (etimologică sau semantică) cu entopicul *vladnic*, glosat eronat (nu numai în acest dicționar) ca „lac mare”. În realitate, cuvântul este o variantă a unui termen popular (*vlanic*, *vlamnic*) desemnând un teren mlăștinos, pe un șes. Cuvântul cu etimologie slavă (v. sl. *vlaga* „umezeală”) este încă neînregistrat în dicționarele noastre.

Verbul (a) *hlizi* nu are numai sensurile înregistrate și îndeobște cunoscute, ci și acela de „a împărți o moșie în hlize” (Moldova); cuvântul *analog* „teren în locuri comune de folosință (păduri) corespunzător cotei-pârți din moșia răzășească” nu ar trebui ignorat, dată fiind marea ocurență a termenului în documentele medievale moldovenești; *dajdia*, care denumea darea unor categorii fiscale privilegiate (mazili, răzeși, alte „trepte ale neamului”) nu trebuie definit ca *bir*, tocmai fiindcă aceste obligații nu se confundau; cuvântul *treaptă*, „rang social” în evul mediu (Moldova), este absent într-un dicționar care trebuie, în primul rând, să înregistreze termenii considerați învechiți din literatura istorică.

Suntem surprinși de absența cuvântului *cópil* cu sensul „fiu nelegitim, bastard”, de neînregistrarea termenului *spiță* (de neam), care nu este astăzi nici literar, nici foarte cunoscut, de definirea apelativului *liude* ca „indivd”, „persoană” (corect „cap de familie”, categorie fiscală în Moldova, în secolele XVIII-XIX), ca și a cuvântului *cruce*, care nu are numai înțelesul de echipă de doi, trei sau patru soldați, ce plăteau solidar căpeteniilor un impozit, ci și acela, mai important și mai bine atestat de documente istorice, de sistem de impozitare solidară a dajdiei și altor dări ale breslelor. Mai observăm că unor cuvinte arhaice li se atribuie sensuri inadecvate, rezultate dintr-o neînțelegere a contextelor în care acestea apar. De pildă, *mazil* este înregistrat (după DEX) cu patru înțelesuri: 1. domn sau demnitar scos din funcție; 2. descendent boieresc fără funcție publică (rangul al doilea); 3. răzeș strângător de bir; vătășel; 4. membru al

unui corp de cavalerie (format din boieri scoși din funcții), comandat de un serdar. În realitate, numai primele două definiții pot fi acceptate, celelalte două descriind circumstanțe în care puteau fi întâlniți mazălii și nu trăsăturile distinctive ale acestei categorii sociale. Dacă autorii ar fi avut cunoștință de un valoros dicționar intitulat *Instituții feudale din țările române*, apărut în anul 1988, dar necitat la *Bibliografie*, mulți termeni cu adevărat arhaici nu ar fi lipsit acum și numeroase sensuri ar fi fost mai exact definite.

În sfârșit, câteva afirmații din *Prefață* trebuie semnalate pentru inexactitatea lor. Astfel, cuvintele *agru*, *paviment*, *penă*, *silvă*, *spons* și *specul*, înregistrate în graiuri din Transilvania, sunt considerate „latinisme străvechi, atestând și ele continuitatea latină” (p. 6). De fapt, numai primul termen este un cuvânt de origine latină („ogor”), și nu un ...latinism, celelalte fiind, evident „latinisme”, adică neologisme din secolele XVIII-XIX, pătrunse uneori în graiuri, sau poate chiar falsuri patriotice ale unor culegători din epoca romantică a dialectologiei românești.

De asemenea, este eronată maniera explicării unor nume de persoane prin cuvinte regionale precum: *iorga*, *modoran*, *moromeț*, *mungiu*, *nistor*, *zeletin* fapt apreciat ca „interesant” (p. 6). În realitate, aici sunt amestecate două perspective diferite asupra problemei. Mai întâi, nu este nimic „interesant” în faptul că antroponimele pot avea o bază lexicală regională, fenomenul fiind normal, iar exemplele se pot număra cu sutele. Ce poate fi neobișnuit în împrejurarea că niște persoane se numesc *Omăt*, *Papușoi*, *Hulub*, *Poamă* sau *Mungiu* (care nu este cuvânt regional, ci un arhaism), *Modoran* sau *Moromeț* (*Moromete*)? Apoi, nu poate fi admisă explicația numelor *Iorga*, *Nistor* și *Zeletin* prin apelativele corespunzătoare. *Iorga* (*Iorgu*) este, fără dubii, o formă hipocoristică (atestată istoric copios) a numelui calendaristic *Gheorghe*, *Nistor* este gr. *Nestor*, iar *Zeletin* (de altfel, foarte rar ca nume de familie) este un toponim de origine slavă folosit ca patronim.

În concluzie, noul *Dicționar de arhaisme și regionalisme* (DAR) era așteptat cu interes, este util pentru un public larg, dar va trebui mereu îmbogățit și corijat. Ca, de altfel, toate dicționarele (măsura neîmplinirilor fiind caracteristica lor diferențioare).

Daniela Butnaru

VALERIU BĂLTEANU, *Terminologia magică populară românească*, București, Editura Paideia, 2000

Într-o perioadă în care sunt preferate eseurile etnologice și speculațiile interdisciplinare, apariția lucrării de față ne creează o surpriză plăcută prin abordarea la obiect, sistematică și eficientă, a temei propuse. Această primă sinteză în domeniul cercetării lexicului magic românesc se ocupă în principal de actanți, acțiuni și practici magice. Pentru fiecare termen analizat se ia în calcul localizarea, sensurile, variantele, derivatele, formele gramaticale, expresiile, sintagmele și etimologia.

Lucrarea este structurată în șase capitole intitulate: *Din istoricul cercetărilor referitoare la terminologia magică populară românească*, *Termeni ce denumesc actantul magic*, *Termeni ce denumesc acțiuni cu caracter magic*, *Termeni ce denumesc practica magică*, *Sinteze și Probleme ale formării și evoluției terminologiei magice*.

În primul capitol, autorul urmărește să evidențieze câteva contribuții cu caracter etnologic la cercetarea unor elemente de terminologie. Prima operă abordată este cea a principelui moldav Dimitrie Cantemir, *Descriptio Moldaviae*. Se continuă cu volumele preotului S. Fl. Marian, care conțin un număr impresionant de termeni magici; cu articolele poetului G. Coșbuc legate de magia populară (*Descântecul*, *Prorocii de anul nou*, *Pricoliciul* etc.); cu studiul *Descânțele românilor*, realizat de Artur Gorovei, cu cercetările asupra descântatului în satele Cornova, Drăguș și Șanț, întreprinse în perioada interbelică de Ștefania Cristescu Golopenția. sunt trecute în revistă, de asemenea, contribuțiile la evidențierea bogăției de termeni referitori la practicile magice în limba română ale lui I. A. Candrea, Gh. Pavelescu, V. Bogrea, Gh. Brătescu, Ion Taloș, Ovid Densusianu și Ion Popinceanu.

Un loc aparte este rezervat lucrărilor folcloristului ieșean Petru Caraman: *Colindatul la români, slavi și la alte popoare*, *Magia ca sursă de inspirație pentru poezia cultă și Descolindatul în Orientul și Sud-Estul Europei*. Pe lângă semnalarea, pentru prima dată în literatura de specialitate, a terminologiei *descolindatului*, obiceiul vindicativ din cadrul colindatului (vb. *a descolinda* și apelativele derivate: *descolindare*, *descolindat*, *descolindație*, plus s.f. *descolindă*), Petru Caraman deschide noi perspective asupra magiei populare, propunând, cu argumente temeinice, pentru includerea în dicționarele române a unui număr de cuvinte ca: *a cânta*, *a încânta*, *cântec* etc.

Importanța studierii actantului constituie tema cu care debutează cel de al doilea capitol. Personalitatea vrăjitorului este o constantă esențială pentru reușita actului magic. Alegând soluția cea mai potrivită pentru o anumită boală, el trebuie, în același timp, să impresioneze, să convingă suferinzii că posedă capacități taumaturgice deosebite. Descântătorii, fermecătoarele, vrăjitoarele, vracii au mai fost denumiți și altfel, de-a lungul timpului, în contextul vocabularului românesc. Fie cu termeni de origine latină, cu termeni împrumutați (din limbile slave, din limba maghiară, din limba greacă ș.a.), sau cu termeni de origine necunoscută. Ponderea cea mai mare o au termenii formați pe terenul limbii române, prin sufixare, compunere, conversiune sau contaminare.

Stabilirea precisă a termenilor ce denumesc acțiuni cu caracter magic constituie tema celui de al treilea capitol al lucrării. După aceeași structurare, pe care am întâlnit-o în capitolul precedent, sunt prezentați mai întâi termenii din textele vechi românești, iar apoi se urmărește stratificarea etimologică. Numeroase cuvinte care denumesc acțiunea magică sunt înregistrate încă din secolele XV-XVI: *a amuți*, *a arunca*, *a da*, *a descânta*, *a desface*, *a fermeca*, *a face*, *a închea*, *a innoda*, *a întoarce* etc. Autorul constată ponderea dominantă a creațiilor pe teren românesc. Astfel, din 82 de verbe ce denumesc acte magice, 43 s-au format de la substantive care denumesc actanți, instrumente, practici magice, maladii sau anumite realități marcate magic.

Următorul capitol studiază termenii ce denumesc practica magică, acest „ansamblu de acțiuni coordonate, efectuate de actant în vederea atingerii unui obiectiv pe cale magică” (p. 57). Vechi texte românești, cum ar fi Dosoftei, *Viața și petrecerea sfinților*, *Îndreptarea legii* (1652), *Cronica* lui M. Moxa sau *Molitvelnicul* din 1794 dovedesc vitalitatea fenomenului magic. Etimologia termenilor referitori la praxisului vrăjitoresc atestă că acest compartiment a fost cel mai rezistent la influențe străine, aducând chiar note de originalitate în context european.

Penultimul capitol și cel mai amplu se ocupă mai întâi de răspândirea geografică a termenilor, atât la dacoromâni cât și la românii din sudul Dunării, și de evoluțiile semantice (trecerea de la un sens particular la unul cu caracter general,

polisemantismul unor cuvinte, restrângerea ariei semantice, fenomene de *enantioseme* ș.a.). De asemenea, se fac observații asupra proceselor derivaționale, a aspectelor de ordin gramatical, a termenilor magici în expresii și sintagme, a importanței studierii variantelor, a unor aspecte etimologice mai deosebite, a problemelor transferului terminologic. O atenție specială a fost acordată *onomasiologiei*, care a evidențiat existența unor serii sinonimice foarte bogate. Două opoziții au relevanță pentru terminologia magică: *benefic-malefic* și *regional-răspândit*.

Unele aspecte ale formării și evoluției terminologiei magice sunt urmărite în capitolul final. Remarcăm interesul aparte pe care îl prezintă stabilirea de către Valeriu Bălțeanu a unui *nucleu fundamental al lexicului magic*, în funcție de aria extinsă de răspândire a termenilor circumscriși „de capacitatea de iradiere idiomatică” (p. 136), de implicațiile derivative și de rezistența opusă degradării domeniului magic.

În încheiere, lucrarea cuprinde *indici de termeni*, *de nume*, *abrevieri* de cuvinte și de titluri bibliografice, precum și o *Bibliografie* a temei. Pornind de la teza de doctorat, pe care a susținut-o în anul 1998 la Universitatea „Al. I. Cuza” din Iași, Valeriu Bălțeanu a realizat o atentă sistematizare a terminologiei magice populare românești, la fel de necesară lingviștilor cât și etnologilor.

Silvia Ciubotaru

***Cornova*, Chișinău, Editura Museum, 2000**

Această carte despre Cornova, deși nu este una exclusiv etno-folclorică, trebuia semnalată în paginile Anuarului ieșean din mai multe motive. Nu amintim decât două: 1) printre autorii ei se regăsesc personalități marcante, unele deja trecute dincolo, ale cercetării etnologice și sociologice românești, precum Petre V. Ștefănuță, Sanda și Anton Golopenția, Henri și Paul Stahl, Ernest Bernea, Grigore Botezatu și Alexandru Furtună și 2) coordonatorul lucrării, Vasile Șoimaru, nu a uitat locurile natale și nu a ezitat să investească bani și energie într-o întreprindere deloc rentabilă, e vorba de editarea unei cărți, fie ea chiar a satului de baștină.

Remarcăm, dintru început, aspectul extrem de plăcut din punct de vedere grafic al lucrării. Desigur, o recenzie imparțială obligă la analiza cu rigoare a conținutului, cartea putând fi mai apoi recomandată sau nu celor interesați. Vom încerca să facem acest lucru în continuare, precizând că am recenzat numai capitolul II, anume acela care privește „Tradițiile etnofolclorice”. Acest capitol, măcar din punct de vedere al numărului de pagini (circa 140), putea forma de unul singur conținutul unei cărți. Mai precizăm că lucrarea, în întregime, a avut deja parte de o scurtă recenzie în nr. 1/2001 al „Anuarului Muzeului de Istorie și Etnografie din Ungheni – Pyretus” (p. 140); recenzia, intitulată „Un hatâr în sfârșit împlinit”, este semnalată de Vasile Iucal, nefiind mai deloc favorabilă, concluzia celui care a recenzat volumul fiind următoarea: „Nu este decât o culegere de articole, studii, documente și relatări. Abia de aici poate începe o monografie în deplinul sens al cuvântului (...); deocamdată e un hatâr de politician în fine împlinit”. Despre capitolul care ne interesează pe noi, Vasile Iucal afirmă: „Este, neîndoios, singurul studiu monografic contemporan ce se conține în carte. Autorul, pe

baza unui material bogat, analizează subiectul în chip comparat, urmărindu-i starea actuală față de cea existentă cu 70 de ani în urmă”. Am citit pe îndelete paginile acestui capitol spre a informa în cunoștință de cauză cititorii noștri.

Alexandru Furtună, autorul acestui capitol, face dovada unei bune cunoașteri a terenului, cât și a bibliografiei aferente. În condițiile în care despre acest sat scriseseră nume grele ale etnologiei și sociologiei românești, misiunea sa nu era deloc comodă. Metodic, a început studiul său cu „locuința și anexele gospodărești”, continuând cu „ocupațiile tradiționale”, „hrana”, „țesăturile”, „portul popular” și „mijloacele de transport”; în partea a doua a abordat pe larg „obiceiurile calendaristice”, sumar „ritualul nașterii”, apoi „perioada prenupțială și ceremonialul nunții” și „ritualul înmormântării”; în fine, în ultima parte a studiului său, într-o ordine amalgamată, Al. Furtună descrie „jocurile tradiționale de copii”, „descânțele”, „bolile la animale” (deși, mai firesc, „bolile” puteau fi plasate la capitolul „ocupații tradiționale”), „credințele despre crearea cosmosului”, „credințele despre Faraon, Lucrul cel rău”, „zilele săptămânii și orientarea în timpul nopții”, „tălmăcirea viselor” și „fântâna ca izvor de apă vie”. Aproape 70 de pagini sunt dedicate unor extrem de folositoare anexe, din păcate transcrierea colindelor, a diverselor cântece, descânțele, ghicitori sau rugăciuni nefiind, decât rareori, cea fonetică. La sfârșitul anexelor regăsim câteva fotografii, mult prea puține comparativ cu substanța studiului, aici putându-i vedea printre obiectele unei lumi arhaice pe doi dintre cei mai buni informatori ai autorului: palamarul Gheorghe Dascăl („un enciclopedist al culturii tradiționale” – p. 155) și Maria Scilfos.

Desigur, Al. Furtună nu și-a propus să facă o cercetare exhaustivă; o spune din capul locului: „Scopul nostru a fost de a aduna materiale de teren și a completa golurile existente; de a urmări, pe cât posibil, schimbările survenite în cultura populară. În ce măsură ne-a reușit (...) lăsăm să ne judece cititorul” – p. 155.

Ei bine, iată câteva constatări, sperăm obiective, ale unui cititor cât de cât avizat. Tratarea subiectelor este, în general, dezechilibrată, cauzată probabil de consistența informațiilor avute la dispoziție. Pertinente ni s-au părut capitolele privitoare la „locuință și anexe”, „port popular”, „obiceiurile calendaristice” și problematica jocului analizată în contextul „perioadei prenupțiale”. Foarte necesare s-au dovedit a fi inserarea celor 15 studii sau lucrări publicate despre viața tradițională din Cornova, precum și considerațiile ce încearcă să explice dezagregarea acestui tip de viață („promovarea de către autoritățile sovietice a procesului diabolic de uniformizare a culturilor, de apropiere și contopire armonioasă a națiunilor, (...) deznaționalizarea și distrugerea fondului genetic al românilor basarabeni” – p. 193). Tot la capitolul „câștiguri” poate fi trecută și maniera cercetătorului basarabean de a da, mai mereu, cuvântul informatorilor.

Un cititor imparțial nu poate însă să nu observe și neajunsurile acestui studiu. Le vom enumera într-o ordine aleatorie, precizând că acestea nu scad semnificativ valoarea, mai ales documentară, a lucrării.

Mai întâi semnalăm, fără a insista, acele informații și constatări ce ni se par discutabile. Astfel, ne folosirea fierului la construcția caselor tradiționale, Al. Furtună o explică prin caracterul ambivalent al fierului (p. 156), pierzând din vedere cauze mult mai simple: scumpetea acestei materii prime și, prin consecință, raritatea sa în satele de altădată; șarpele casei nu are conotații malefice, așa cum indică autorul la p. 159, chiar informatorii citați fiind destul de prudenți: „nu-i chiar (prea) bine!” Pentru o privire adecvată, a se vedea I. Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*,

Timișoara, 1999, p. 449. De altfel, Al. Furtună îl citează des, prea des chiar, pe Evseev, însă nu întotdeauna când și cât trebuie. În acest sens, ușor deplasate sunt explicațiile de natură simbolică presărate mai peste tot în text. La p. 167 nu vedem nimic magic în punerea tălâncilor la oile „mai voinice, mai răle, care aleargă mai tare”; credem că e vorba de... pragmatismul ciobanului care nu dorea să-și piardă oile, știut fiind că oile descrise în citat atrăgeau după ele toată turma! Când vorbește despre postul Sfântului (prescurtat peste tot, inadmisibil, cu sf.!) Petru, îl socotește de șase săptămâni (p. 170), or acest post este unul variabil, fiind în dependență strictă de data Paștelui (cf. Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an. Dicționar*, București, 1997, p. 154). Destul de forțată ni se pare legătura dintre hrana cornovenilor și cea a geto-dacilor (p. 172), o mai mare prudență fiind de dorit atunci când se aduc în discuție astfel de teme. Unele manifestări trecute de Al. Furtună la capitolul „jocuri tradiționale de copii” (precum „cucoșei” – p. 206-207) ar fi trebuit incluse mai degrabă la „ciclul calendaristic”. În fine, capitolul destinat „bolilor la animale” (p. 209-210) era mai firesc să fie intitulat „boli și remedii la animale”, din moment ce mare parte din el se referă la modalitățile de vindecare a animalelor.

Apropiate de acest tip de neajunsuri sunt altele, numite de noi „inadecvări”. Le enumerăm fugitiv: numele dat creșterii vitelor, „văcăritul” (p. 168), sună mai degrabă a dare medievală târzie (cf. *Instituții feudale din Țările Române. Dicționar*, coord. Ovid Sachelarie și Nicolae Stoicescu, București, 1988, p. 493), decât a ocupație tradițională. La fel de inadecvată este și titlul subcapitolului privitor la creșterea cailor, dându-se numele animalelor (p. 109), în loc de ocupație. Suprapunerea Sântoderilor peste Tudorusele nu este veridică (p. 181, la subsol), știindu-se că Sântoderii se țin în prima sâmbătă a Postului Mare (cf. I. Ghinoiu, *op. cit.*, p. 168) și nu în prima zi din acest post, după cum afirmă Al. Furtună, citând *Jocurile tradiționale de copii* ale lui Evseev. Tudorusele, în schimb, fac parte din ciclul sărbătorilor postpascale, celebrându-se în miercurea a patra după Paști (I. Ghinoiu, *op. cit.*, p. 203), așadar la câteva luni de la Sântoaderi. Atragem atenția, chiar dacă la Cornova se ține încă Stilul Vechi, că Miezul Păreții sau Tândăila este întotdeauna după Baba Dochia de la 1 martie, ci nu înainte, cum afirmă Al. Furtună (p. 182). În sfârșit, se cuvine de amintit că nu „numai pelinul le venea de hac” Rusaliilor (p. 185), ci și Călușarii (cf. I. Ghinoiu, *op. cit.*, p. 39).

Din păcate, o mulțime de greșeli datorate în parte, suntem convinși, tipografiei, cât și multe formulări, numite de noi „exprimări nefericite”, s-au strecurat în textul studiului, o corectură finală riguroasă nefiind, se pare, făcută. „Compuisă” (p. 157), „înfîpgea” (p. 159) sau „tarifurile” (p. 192) sunt numai câteva cuvinte transcrise greșit; propoziții sau fraze nefirești pentru spiritul actual al limbii române aflăm, oarecum explicabil, mai des: „plus la faptul” (p. 160), „nu ne-am pus scopul” (p. 161), „gospodarii se cooperau” (p. 166), „în concluzie avem a spune” (p. 172), „de rând cu alte fenomene” (p. 190), „plus de toate” (p. 209), „să atragem atenția încă la un moment” (p. 211) ș.a.

Supărătoare pentru cititorul exigent sunt, de asemenea, repetițiile nenumărate (spre exemplu, autorul repetă de nenumărate ori că nu și-a propus să facă o analiză detaliată – p. 162, 170, 209 ș.a.), cacofoniile, prescurtările fără înțeles (de exemplu, B. pentru București), semnele de punctuație și ale citării puse de multe ori aiurea și, mai ales, sistemul de note, conceput destul de neglijent, cu alte repetiții jenante, de genul „a înregistrat A. Furtună”, când cititorul vede bine că numai Al. Furtună a înregistrat informații și este trecut la note ca și culegător, sau repetarea la nesfârșit a cunoscutului *Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale* al lui Evseev, când un simplu *op. cit.* ar fi

fost de ajuns, sau *ibidemul* (care înseamnă: același autor, aceeași operă) transcris fără italice, iată aspecte, e adevărat tehnice, care ar fi trebuit corectate la timp.

În concluzie, capitolul „Tradiții etnofolclorice” scris de Al. Furtună în lucrarea *Cornova*, este o importantă contribuție la cunoașterea lumii arhaice din această localitate. Deși multe dintre aspectele și structurile descrise nu se mai regăsesc astăzi decât în mintea și sufletul cornovenilor trecuți de 70 de ani, e bine ca acestea să fie măcar semnalate și înregistrate ca repere pentru o eventuală renaștere spirituală a românilor trăitori în această zonă. Deficiențele semnalate, departe de a scădea din valoarea studiului, vor putea fi remediate, sperăm, într-o carte de sine stătătoare.

Marcel Lutic

Muzeul Etnografic al Transilvaniei, 1922-2002, opt decenii de activitate în serviciul etnografiei românești, Cluj-Napoca, Editura Mediamira, 2001

Ioan Toșa și Simona Munteanu publică lucrarea *Muzeul Etnografic al Transilvaniei, 1922-2002, opt decenii de activitate în serviciul etnografiei românești*. Cu un imens efort de muncă științifică și minuțioasă, efectuată de autori mai multe decenii pe teren, în muzeu, biblioteci și arhive, volumul apărut constituie un material inedit, valorificat cu multă tenacitate, competență și discernământ critic.

Lucrarea este consistentă în date și inițiative științifice a unor personalități, care militau pentru dezvoltarea și organizarea de muzee etnografice în țara noastră ca și de înființarea unei catedre de etnografie pe lângă Universitatea din Cluj.

Volumul este structurat în 18 capitole după cum urmează: în primul capitol, intitulat *Cercetarea culturii populare românești*, autorii se referă, succint, la metodele și rezultatele obținute în domeniu până la primul război mondial, prin cele două curente: filologic și geografic. Curentul filologic, având ca protagoniști pe B. P. Hașdeu și N. Densușianu, pune accent pe cultura spirituală și cercetarea științifică a chestionarelor. Curentul geografic, inițiat de Simion Mehediați și George Vâlsan se bazează pe cercetarea culturii materiale și contribuie la adunarea și valorificarea acestui patrimoniu.

Capitolul II, *Înființarea Muzeului Etnografic al Transilvaniei moment de referință în istoria muzeografiei românești*, prezintă condițiile sociale și politice în care are loc înființarea Muzeului Etnografic al Transilvaniei la 16 iunie 1922. Este primul muzeu etnografic românesc creat pe o colecție de obiecte (1230), adunate de pe teren în urma campaniei de cercetări științifice în Țara Hațegului și Pădureni, condusă de etnograful Romulus Vuia. Programul de cercetare a fost redactat de un consiliu de specialiști între care menționăm pe Sextil Pușcariu, A. Lapedatu, G. Vâlsan, P. Panaiteșcu, G. Oprescu și Romulus Vuia.

Romulus Vuia a fost numit director al Muzeului Etnografic al Transilvaniei la 1 ianuarie 1923, prin decretul Fundației Culturale „Principele Carol”, decret emis la 22 decembrie 1922. Prima și cea mai importantă etapă în dezvoltarea Muzeul Etnografic al Transilvaniei este etapa „R. Vuia” care cuprinde perioada 1922-1947.

Capitolul III, *Formarea fondului documentar*, prezintă activitatea desfășurată în interiorul muzeului pentru formarea colecțiilor. Definirea etnografiei ca știință a fost făcută de R. Vuia în 9 noiembrie 1926, cu ocazia lecției inaugurale prezentată profesorilor de la Catedra de Etnografie și Folclor a Universității din Cluj.

Capitolul al IV-lea, *Evidența fondului documentar*, se referă la sistemul de inventariere și evidență creat de R. Vuia până în 1951, acesta fiind primul sistem de evidență creat în muzeografia etnografică românească.

În capitolul V, *Valorificarea fondului documentar prin intermediul expozițiilor și activității științifice*, autorii insistă pe inițiativa lui R. Vuia de a completa expoziția pavilionară cu alta în aer liber (înființată în 1929).

În capitolul, VI, *Muzeul Etnografic și Parcul Național*, autorii fac referire asupra activității desfășurate de R. Vuia pentru obținerea unui teren de 75 ha pentru Parcul Național și pentru elaborarea unei legi speciale care are în vedere organizarea și funcționarea Muzeului Etnografic și a Parcului Național (care, după 1990, a fost transformat în Secția în aer liber, reactualizat la vechea denumire, „Parcul Național”, căreia i s-a adăugat ca recunoștință și numele întemeietorului, Romulus Vuia). „Prin înființarea acestui Parc Național, orașul Cluj va câștiga un nou și frumos parc care va servi nu numai ca loc de recreație pentru publicul clujean, dar va fi totodată și un puternic instrument de educație artistică și un stimulente pentru păstrarea tradiției naționale”. Se prezintă un plan tematic al Parcului și activitățile derulate pentru obținerea banilor necesari achiziționării construcțiilor (locuințelor). Un loc important este rezervat activităților întreprinse în vederea editării publicațiilor periodice de specialitate, sub forma *Anuarului* sau *Buletinului Muzeului*.

Capitolul VII, *Muzeul Institut de Cercetări etnografice*, se referă la efortul lui R. Vuia, pentru obținerea aprobării unei publicații, cu ocazia organizării muzeului.

Capitolul VIII, *Îmbogățirea fondului documentar*, prezintă activitățile întreprinse în perioada 1929-1940 pentru completarea colecțiilor cu material documentar în Parcul Național.

Capitolul IX, *Conservarea bunurilor muzeale*, se referă la sistemul și materialele pentru conservarea obiectelor de muzeu.

În capitolul X, *Refugiul muzeului la Sibiu*, este redată o parte din activitatea desfășurată de muzeu în perioada anilor 1940-1945, perioada refugiului la Sibiu, împreună cu Universitatea „Dacia” din Cluj.

În capitolul XI, *Întoarcerea la Sibiu*, autorii raportează situația muzeului din timpul ocupației hortiste, când au fost distruse trei case din Parcul Național.

În capitolul XII, *Catedra și Seminarul de etnografie și folclor*, autorii apreciază activitatea desfășurată în cadrul primei catedre de etnografie care a funcționat la Cluj între 1926-1944.

Capitolul XIII, *Gruparea studențească „Ardeleana” condusă de R. Vuia în timpul perioadei refugiului la Sibiu (1940-1945)*, se referă la conservarea costumelor, a cântecelor și a jocurilor populare. Se subliniază activitatea întreprinsă de Societatea „Ardeleana”, insistându-se asupra turneelor din 1943 în localitățile: Turda, Hunedoara, Deva, Arad, Timișoara, Lugoj, Caransebeș și Hațeg.

Capitolul XIV, *Societatea Etnografică română*, prezintă activitatea desfășurată în perioada 1923-1927, sub președinția lui George Vâlsan, de membrii Societății și de Cercul de Studii Etnografice din Cluj-Sibiu (1939-1943).

Capitolul XV, *Dezvoltarea rețelei de muzee etnografice*, cuprinde activitatea desfășurată de personalul muzeului pentru înființarea de muzee la Tg. Mureș, Iași,

Timișoara și pentru reorganizarea Muzeului „Astra” din Sibiu. La Iași, Fundația Culturală, Regele Ferdinand I”, ar putea să pună la dispoziția muzeului ce s-ar înființa aici o subvenție anuală, care, cu un ajutor dat de Minister, ar putea asigura existența și propășirea acestei instituții.

Capitolul XVI, *Legătura muzeului cu școala*, privește modalitățile de colaborare cu învățătorii din mediul rural pentru salvarea bunurilor de cultură populară.

Capitolul XVII, *Cercul de studii etnografice*, se referă la activitatea desfășurată în perioada 1943-1946 pentru constituirea Cercurilor de studii etnografice în principalele centre culturale ale țării, în scopul de a le integra apoi în cadrul Societății Etnografice.

În capitolul XVIII, *Urmașii*, autorii prezintă activitatea desfășurată în perioada 1947-2001 de personalul Muzeului Etnografic al Transilvaniei, după pensionarea forțată a lui R. Vuia în anul 1947. În acest sens, sunt amintiți directorii ce i-au urmat la conducerea muzeului lui R. Vuia: Gh. Pavelescu, Gh. Dăncuș, T. Onișor, Valeriu Butură, Viorica Pascu, Tiberiu Graur și în prezent Simona Munteanu.

După cele 18 capitole lucrarea continuă cu: *Anexe, Fundația Culturală „Principele Carol”, Muzeul Etnografic Cluj, Chestionarul I, Obiceiurile de Crăciun, Autoproiect de lege a muzeelor din țară*, având următoarele capitole: *Protecția obiectelor de valoare muzeală, Clasificarea colecțiilor și a muzeelor, Înființarea și întreținerea muzeelor, Patrimoniul muzeelor, Inspectoratele regionale și de specialitate, Consiliul superior al muzeelor și Direcția generală a muzeelor, Bibliografii, Istoriografie* (etnologie, etnografie, muzeografie), *Folclor*, lucrări cu caracter general, Studii interdisciplinare, Sinteze, Mentalități, Basme și Povestiri, Snoave, Balade, Căntece, Muzee, Expoziții, Festivaluri, Congrese, Conferințe, Simpozioane, Recenzii, Rezumat în limba franceză, Lista figurilor, Fotografii (103), care fac parte din arhiva Muzeului Etnografic al Transilvaniei.

Precizăm că lucrarea a fost publicată cu prilejul Simpozionului Național *Satul tradițional de ieri, de azi și de mâine. 80 de ani de la înființarea Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, 15-16 iunie 2002. Simpozionul a reunit specialiști din întreaga țară, lucrările prezentate pe secțiuni urmând să fie publicate într-un volum care va apărea în 2002 la Muzeul Etnografic al Transilvaniei din Cluj.

Apreciem că prin publicarea acestei lucrări, autorii au pus la dispoziția specialiștilor un valoros instrument de lucru, unic în literatura de specialitate.

Emilia Pavel

ION TALOȘ, *Gândirea magico-religioasă la români. Dicționar*, București, Editura Enciclopedică, 2001

Personalitate marcantă a etnologiei românești, Ion Taloș s-a impus încă de timpuriu ca un cercetător cu o solidă pregătire profesională, atent mereu la înnoirile teoretice și metodologice cuprinse în bibliografia de specialitate, îndeosebi în cea din țările Europei de vest și de peste ocean. S-a numărat printre apropiații lui Ion Mușlea, Lucian Blaga, Ovidiu Bîrlea, cărturari de seamă care i-au marcat existența, canalizându-i

potențialul intelectual pe făgașurile cele mai fertile. A fost directorul *Institutului de Etnografie și Folclor* din Cluj-Napoca, unul din centrele academice de referință ale țării, contribuind la formarea unui valoros colectiv de specialiști. A scris o amplă monografie, de interes european, asupra motivului *jertfa zidirii*, a publicat mai multe studii despre balada *Miorița*, propunând unghiuri de abordare dintre cele mai incitante, a pregătit o tipologie a colindelor, un corpus al ghicitorilor și proverbelor etc.

Din anul 1986 este profesor de literaturi populare romanice la Universitatea din Köln, unde preocupările sale etnologice s-au diversificat simțitor, lărgindu-și orizontul de cuprindere. Printre realizările sale de aici se numără și *dicționarul* în discuție, elaborat între anii 1991-1995. Cartea a fost scrisă la sugestia profesorului Claude Lecouteux, de la Universitatea Sorbona, și ar fi trebuit să se publice în seria „Petit dictionnaire de mythologie”, din care apăruseră deja un volum dedicat mitologiei celtice și altul celei germane. Traducerea lucrării lui Taloș din limba germană în limba franceză a fost făcută de însuși Lecouteux, numai că, din cauza dificultăților financiare, nu a mai putut-o tipări în seria preconizată. Volumul a poposit apoi o vreme la editura pariziană *Imago*, dar și aici s-au ivit aceleași impedimente, astfel încât a fost predat Universității Stendhal din Grenoble, urmând să vadă lumina tiparului în seria „Ateliers de L’imaginaire”. Versiunea românească a acestei cărți o datorăm, în parte, și Cludiei Morar, asistenta profesorului Taloș, care a tradus textul din limba germană.

Într-o perioadă când specialiști și nespecialiști se întrec, într-un maraton puțin profitabil, să publice lucrări superficiale sau confuze asupra unor subiecte mitologice, tabuate vreme de câteva decenii, Ion Taloș oferă – prin *dicționarul* său – o cumpănă dreaptă, un model de investigare științifică a domeniului. Față de unele experimente, care nu surprind decât aparențele acestor comori de spiritualitate românească, Ion Taloș vine cu o abordare atentă, documentată, avizată și lipsită de prejudecăți.

Ca pretutindeni în lume, de la grupurile sociale izolate, aflate încă în stare de natură, și până la națiunile cele mai civilizate, *mitologia populară* constituie și la noi suportul identității naționale, înglobând întreaga experiență a neamului în încercarea sa de a domina mediul natural, de a-și găsi hrana, sănătatea, dragostea, bogăția și fericirea.

Autorul urmărește figurile sincretice ale panteonului folcloric autohton, de la *Sfântul Andrei*, *Caloian* și *Paparudă* până la ipostazele unor personaje influențate de textele apocrife ori de cele biblice. Deosebit de interesante sunt articolele care tratează anumite fenomene arhaice, bazate pe mentalități primitive, greu de reconstituit în zilele noastre, cum ar fi *Conceptio magica*, *Sacrificiul zidirii*, *Judecata dumnezeiască*, *Ordalia*, *Invulnerabilul* etc.

Evoluând în diferite tipuri de creații populare – pe scara nuanțată între *mit*, *legendă* și *basm*, – ființe supranaturale ca *balauri*, *demoni*, *căpcăuni*, *pitici*, *zâne*, *zmei* ș.a. sunt analizate în articole atent fundamentate, încheiate întotdeauna cu binevenite relații comparativiste. *Flămânzila* sau *Foametea*, de exemplu, este considerat un fel de *Gargantua*, *Ielele* sunt comparate cu *Vilele* sârbești sau cu *Samodivele* bulgărești, *Joimărița* prezintă trăsături comune cu *Chunkle* al germanilor din Elveția, *Jumătate de om* amintește de făpturi stranii pomenite de Plinius ori menționate în basmele grecești și albaneze.

O altă categorie de articole este consacrată bestiarului mitologic domestic și sălbatic. Fiecare făptură îmbrățișată de viziunea populară este redată atât din punct de vedere al genezei sale totemice sau mitice, cât și din perspectiva evoluțiilor pe care le-au înregistrat în planul ficțiunilor literare. Astfel, *Borița*, *Brezaia* sau *Turca* sunt considerate

apariții mitologice misterioase, descinzând poate dintr-un „demon sau un zeu al pădurii de brazi, moștenit probabil de la geto-daci” (p. 21).

Nu este neglijat nici compartimentul dendrolatric, tradițiile despre lumea vegetală fiind transmise în interdependență cu riturile de trecere și cu obiceiurile calendaristice. Un loc aparte ocupă universul credințelor legate de cultul morților sau de celelalte două compartimente importante ale obiceiurilor familiale: *nașterea și nunta*. Și în această secțiune a lucrării se fac raportări constante la înrudirile cu neamurile romanice sau cu unele seminții din lumea germanică ori slavă, fapt ce îl determină pe Claude Lecouteux – prefațatorul volumului – să spună că aceste asemănări sunt tulburătoare, faptul confirmând „ipoteza despre existența unei „*psychic unity*” europene și universale (p. VI).

Unele articole au fost redactate și cu preocuparea de a aduce clarificări în privința unor probleme sau personaje ale mitologiei românești, care au circulat în presa europeană și mai circulă încă sub semnul unei ambiguități. Modelul pentru această categorie tematică îl reprezintă articolul *Dracula*, în care eroul nuvelei scriitorului irlandez Bram Stoker este confruntat cu tradițiile românești despre Vlad Țepeș, domnul Munteniei în anii 1448, 1456-1462 și 1476. Sunt discutate, în paralel, tradițiile din estul și sud-estul Europei, care vădesc o anumită simpatie față de domnitor, și cele din vestul Europei, care rețin doar aspectele cele mai întunecate ale personalității sale.

Ion Taloș observă că succesul, pe plan literar, al noului mit creat de prozatorul celt se datorează și faptului că Bram Stoker i-a atribuit domnitorului muntean o însușire pe care acesta n-a avut-o niciodată, aceea de *vampir*. Confuzia ce s-a făcut și se mai face încă între *vampiri* și *strigoii morți* i-a determinat pe unii, mai puțin avizați, să susțină prezența *vampirismului* la români. O concluzie pripită (dacă nu cumva tendențioasă) și profund inexactă. O dovedește, cu prisosință, și Ion Taloș, care constată, pe bună dreptate, că despre mitul vampirului Dracula s-a vorbit mereu, peste tot, în Europa de vest și în America, dar în România acest fenomen a rămas, până de curând, cvasinecunoscut.

Finalul articolului întinde o punte către cercetările viitoare asupra acestui subiect atât de controversat. Istoricii literari, spune autorul, nu s-au preocupat prea mult de împrejurările în care Stoker a ajuns să-și localizeze nuvela în Transilvania și nici de factorii care l-au impulsivat să-și numească protagonistul Dracula. Investigarea acestor probleme va facilita, poate, o mai justă înțelegere a fenomenului. Pentru că, conchide Ion Taloș, „știind că vampirismul era mai răspândit în patria lui de origine, Irlanda, decât în Transilvania, se poate pune întrebarea: cât din personajul Dracula datorăm folclorului irlandez?” (p. 51).

Diferitele straturi ale mitologiei românești, formate din aluviuni succesive, transpar adesea în prezentarea unui singur fenomen, personaj, rit ori simbol. Cu foarte puține excepții, mitologia românească este creația țărânimii. Este și motivul pentru care Ion Taloș consideră lucrarea sa un omagiu adus satului românesc, tuturor țăranilor de pe meleagurile carpato-dunărene: „În orice caz, spune autorul, cercetătorii care disprețuiesc țăranimea și care o cred incapabilă de creație, vor avea temeuri pentru a-și modifica opinia” (p. XVII). Ca parte importantă a spiritualității naționale, civilizația tradițională oferă date și cunoștințe esențiale pentru o cât mai corectă evaluare a trecutului cultural al unui popor.

Așa după cum spune Claude Lecouteux în *prefață*, frumoasa carte a lui Ion Taloș este fructul unei insatiabile curiozități umane, o extraordinară sinteză, scrisă fără ostracizări sau prejudecăți (p. 5). Cu toate acestea, cartea nu-și propune să atingă

perfecțiunea. Cineva ar putea să constate că este incompletă, că lipsesc de la trimiteri unele surse bibliografice importante, că o parte din articole sunt tratate disproporționat, în raport cu importanța ce li se acordă problemelor respective în general etc. Autorul însuși își asumă o seamă de neîmpliniri. Dincolo însă de toate observațiile ce s-ar putea formula, *Dicționarul gândirii magico-religioase la români* rămâne o carte de referință : prin sinteza pe care o face asupra culturii noastre populare, prin suportul teoretic ce răzbate din fiecare pagină parcursă, prin rigoarea și profesionalismul cu care sunt redactate articolele, prin suplețea și eleganța stilului și, nu în ultimul rând, prin nuanțarea specificului românesc în context european și universal.

Ion H. Ciubotaru

SANDA GOLOPENȚIA, *Intermemoria. Studii de pragmatică și antropologie*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2001

Purtând un nume încărcat de semnificații pentru etnologia românească, Sanda Golopenția s-a remarcat prin lucrările sale de gramatică transformațională, semiotică și stilistică structurală. A urmărit în mod constant să construiască punți interdisciplinare, între antropologie, pragmatică, semiotică și folclor. Volumul de față reunește patru studii publicate între anii 1977-1998, pe care autoarea le-a revăzut și îmbogățit pentru această ediție.

Prima lucrare, *Elemente praxiologice și pragmatice relevante pentru o tipologie a informatorilor*, a apărut întâi în anul 1977, în „Revista de Etnografie și Folclor”, pentru ca apoi, în traducere franceză (*Pour une typologie des informateurs*) să fie inclusă în volumul *Les voies de la pragmatique*, publicat în anul 1988. Sanda Golopenția pornește de la tratatul de praxiologie al filozofului polonez Tadeusz Kotarbinski (în special de la teoria generală a acțiunii) și de la semiotica lui Charles Morris (continuată în cadrul filozofiei analitice a limbajului de J. L. Austin și J. Searle, iar în cadrul lingvisticii de E. Benveniste și Oswald Ducrot) pentru a opera cu *amenajări* personale.

Conceptul de colectivitate este definit ca o rețea de acțiuni și interacțiuni, din care etnograful abordează, de preferință, *acțiuni*, pe când sociologul, folcloristul și lingvistul se ocupă mai cu seamă de *interacțiuni*. Un grup cu un anumit număr de indivizi presupune un număr de parametri (pe care autoarea îi indică pe o *listă de bază*), cu ajutorul cărora s-ar putea stabili „deschiderea acțională și interacțională a grupului, gradul de coeziune a grupului respectiv, perspectivele acționale și interacționale care i se deschid, caracterul tradițional sau modern al grupului și, ca rezultat, tipul de colectivitate pe care acesta îl manifestă” (p. 11).

În munca de teren, cercetătorul poate aborda *indivizi* și *subiecți* (așa-ziii indivizi *modificați*) de la care poate obține informații preliminare, ca să ajungă în final la *informatori* (definiți de autoare ca *subiecți care vorbesc*). Observarea subiecților și a informatorilor poate avea loc pe teren sau în laborator. Ancheta etnologică este sub multe aspecte imprevizibilă, de aceea termenii de *creator*, *executant*, *martor* și *comentator* au adesea înțelesuri fluctuante.

Sunt analizate tipurile A-D, *profilurile ideale* de informatori cu talent, aderență puternică la tradiție și capacitate creativă. În final, revenind asupra anchetei centrate pe acțiune a unui grup social, Sanda Golopenția propune elaborarea unor chestionare diferențiate pe cele patru tipuri de informatori : creatori, executanți, martori și comentatori.

Al doilea studiu, care dă și titlul volumului de față, este *Intermemoria*, traducere *remaniată* a variantei franceze *L'intermémorie*, apărute în volumul *Milieux et mémoire*, editat de Frank Alvarez-Pereyre în anul 1993. Definită ca „memorie vorbită, activată și hrănită de dialog”, *intermemoria* este „aspectul cel mai dinamic al unei memorii colective” (p. 48).

Investigarea memoriei familiilor, a vecinătăților, a femeilor, a marginalilor, a privilegiaților etc. trebuie continuată pentru a se stabili liniile definitorii ale comunității studiate. Materialul informativ cules de autoare din satul Breb – Maramureș, în anul 1972, de la șase participanți, într-o conversație de 22 minute, o pune în situația de a introduce referiri sau citate din spusele unui număr de 98 de „autori suplimentari de intervenții” (p. 60), martori muți ai memoriei colective. Prezentul memoriei, *durativ* sau *punctual*, cuprinde, la nivelul intermemoriei, „opoziția dintre un trecut în vigoare unic și o pluralitate de trecuturi în vigoare” (p. 65).

Următorul studiu, intitulat *Arhitecturi ale memoriei sau despre o bază de date a descântecului de dragoste românesc*, a fost tipărit în 1997, în revista „Semiotica”, și reluat, cu adăugiri, în introducere la volumul *Desire Machines: A Romanian Love Charms Database*, scos de Editura Fundației Culturale Române în anul 1998. Pentru a stabili relații structurale inedite între descânțece, Sanda Golopenția a alcătuit, începând cu anul 1987, o bancă de informații *Desire Machines* (dedicate magiei de dragoste în folclorul românesc), în cadrul Universității Brown. Prima sistematizare privește structurile arhaice ale teoriei dragostei (numărul de ursiți posibil, alegerea corectă a soțului sau soției, *întorsul* ursitei etc.). Scenariile descântecului s-au obținut cu greu, din cauza stadiului minim de pregătire a culegătorului, a tendinței către interiorizare – specifică descântătoarelor – sau a protejării procedului magic.

Comparând descânțecul românesc de dragoste cu programele de calculator, autoarea consideră că acestea sunt exemple naturale de *hipertexte*. Scenariul unui descântec de dragoste „poate fi văzut ca un *ordinator al dorinței elementar*, în care sunt combinate, spre a servi un ansamblu de scopuri strict definite, o porțiune *hardware* (reprezentată de obiectele magice, substanțele magice, plantele magice etc.) și o porțiune *software* (reprezentată de formulele și gesturile magice)” (p. 73). El codifică un univers semantic feminin.

În continuare sunt detaliate particularitățile bazei de date *The Romanian Love Charms Database* (abreviată prin sigla RLCD), care conține peste 800 de documente dispuse în patru categorii: 1. Formule, 2. Tehnici, 3. Scenarii, 4. Dosare. Una din facilitățile bazei de date ar fi *tipărirea electronică diferențiată*, în care o carte ar putea fi comunicată cititorilor în formatul pe care îl preferă fiecare. Baza de date RLCD urmează să fie lărgită prin introducerea unor scenarii de descânțece române, grecești, germanice, slave, amerindiene, a unor descânțece incluse în legende, povești, amintiri, a unui material iconografic.

Ultima lucrare din volum, *Descântatul de dragoste în satul Cornova (Basarabia)*, reprezintă *traducerea suplimentată* a capitolului *Love Charms in Cornova – Bassarabia*, publicat în 1996 în cadrul cărții *Studies in Moldovan*, editată de Donald L. Dyer. Prezentând, la începutul acestui studiu, campania monografică inițiată sub

conducerea lui Dimitrie Gusti în satul Cornova din județul Orhei, în vara anului 1931, autoarea recrează atmosfera ședințelor de lucru ale echipei și pitorescul acestei vechi localități rurale de *mazili*. Soarta tragică a celor mai mulți dintre participanții la campania respectivă, ca și a întregului material folcloric adunat din Basarabia a dus la ignorarea rezultatelor cercetărilor sociologice de la Cornova până în deceniul 9 al secolului abia încheiat.

Pentru Sanda Golopenția, analiza descântecelor cornovene reprezintă și un omagiu adus părinților săi. Lui Anton Golopenția – care își făcea debutul în cercetările de teren și pentru care satul basarabean va rămâne neșters în memorie „mi-a rămas prieten, cu care pot sta de vorbă în amintire, cum stau de vorbă cu amintirea oamenilor vii pe care i-am apropiat” (p. 107) – și, mai cu seamă, Ștefaniei Cristescu Golopenția, care a realizat, pornind de la rezultatele investigațiilor la Cornova, Drăguș, Hodac, Nerej și Șanț, una dintre cele mai importante contribuții la cunoașterea descântatului ca formă de limbaj, și a semnelor și gesturilor agentului magic, al cărui mesaj are pentru ruralul român valoare sacrală.

Sunt desemnate funcțiile de bază ale descântecelor de dragoste, elementele scenariului ritualic, tipurile reprezentative de incantații, normele implicite care guvernează practica vrăjitelui, procedurile magice aferente (*topos*-urile). Sanda Golopenția aplică, sub zodia lui Bronislaw Malinowski, principiul magiei pragmatice. Urmărind să organizeze structurile afectivității, practica magică este eficace în alungarea crizelor depresive.

Cele patru studii care alcătuiesc volumul în discuție propun o viziune modernă asupra folclorului românesc, o perspectivă de abordare demnă de cel mai viu interes.

Silvia Ciubotaru

Arta pierdută - expoziție temporară 21 septembrie - 12 decembrie 2001

Colecția lui Dan Purcara, cetățean american de origine română, constând în obiecte din lemn de esență rară, fildeș, aur, sidef, os, coral, textile și piele provenind din Africa Neagră, America Latină și Insulară, Oceania și Australia a fost găzduită în sala „Orest Tafrali” a Complexului Muzeal Național „Moldova”. Provocarea lansată specialiștilor Muzeului Etnografic al Moldovei s-a constituit nu doar în caracterul inedit al obiectelor ci și în necesitatea de a evidenția conotațiile magico-religioase ale fiecărei piese expuse.

În perioada ianuarie-februarie 2002, colecția a fost etalată într-o manieră gen expoziție de cabinet la Centrul Cultural „Arcuș” din județul Covasna.

Târgul Meșterilor Populari din Moldova, ediția a II-a, esplanada din fața Palatului Culturii, 12-14 octombrie 2001

Prin organizarea celei de-a II-a ediții a Târgului Meșterilor Populari din Moldova începe deja să se contureze o manifestare de tradiție la Iași. Gândit de muzeograful de la Muzeul Etnografic al Moldovei ca o întâlnire anuală a celor mai buni meșteri populari din Moldova istorică, târgul a reușit încă de la prima ediție să capteze atenția meșteșugarilor, dar și aceea a publicului larg. Plasând inspirat manifestarea în timpul Sărbătorilor Iașilor, nu se putea ca ea să nu aibă impactul scontat.

Specialiștii muzeului ieșean au urmărit și la această ediție atingerea unor obiective, precum cunoașterea meșteșugurilor rare sau pe cale de dispariție (în acest context fiind invitat la ambele ediții Dumitru Parfenie din Tansa-Iași cu strujnița sa arhaică), încurajarea și menținerea interesului pentru meșteșugurile populare care încă mai au reprezentanți, educarea publicului în spiritul tradiției și a bunului gust, îmbogățirea colecțiilor muzeale cu obiecte de valoare din creația contemporană ș.a.

Un scop declarat al târgului a fost acela de a aduce la Iași cât mai mulți meșteri populari din Basarabia; din păcate, datorită organizării în același timp a unui târg similar la Chișinău, cât și a greutăților întâmpinate de meșteri la graniță, acest deziderat rămâne



a se împlini la următoarele ediții; în acest context, în 2001, nu au venit la Iași decât patru meșteri, evident mult prea puțini față de ce și-au propus organizatorii.

Târgul în sine a cuprins reprezentanții domeniilor majore ale creației populare contemporane precum prelucrarea lemnului, olăritul, încondeierea ouălor, confecționarea pieselor textile, a cojoacelor, a podoabelor ș.a. Remarcăm faptul că mulți dintre meșteri au acceptat să ilustreze în târg diverse faze ale meșteșugului, faptul că vizitatorii vedeau cum ia viață obiectul conferind spectaculozitate, culoare și dinamism manifestării.

Tuturor celor care au bătut drumul până la Iași, meșteri populari sau simpli pelerini, tuturor ieșenilor care și-au dat obolul lor întru buna organizare a celei de-a doua ediții a Târgului Meșterilor Populari din Moldova, mulțumiri din suflet!



Seara omagială

„Emilia Pavel - jumătate de veac în slujba etnografiei românești”,

Palatul Culturii, Sala „Henri Coandă”,

28 noiembrie 2001

Născută la 9 aprilie 1925 în Popești – Iași, Emilia Pavel a absolvit cursurile Liceului teoretic „Oltea Doamna” din Iași în 1946. Între 1946 și 1950 este studentă la Facultatea de Istorie și Geografie a Universității ieșene, din iulie 1951 fiind încadrată pe postul de șef de secție la Muzeul Etnografic al Moldovei, „slujind” acestei instituții peste trei decenii, adică până la pensionare. Anii de ucenicie în muzeografia etnografică stau sub semnul lui Ion Chelcea, acestui eminent etnograf Emilia Pavel păstrându-i până astăzi o vie recunoștință*.

Simbol al muzeografiei etnografice ieșene, Emilia Pavel merită recunoștința urmașilor în profesie. Dedicată total muncii sale, Emilia Pavel s-a identificat îndeaproape cu Muzeul Etnografic al Moldovei, din acest fericit „marij” rezultând „copiii” Domniei Sale: obiecte de valoare intrate în colecțiile muzeului, expoziții de mare ținută, valoroase studii și cărți de specialitate!

Pentru toate acestea, dar și pentru dăruirea până la uitare de sine, devotamentul exemplar și pasiunea, enorma pasiune pe care acest om a pus-o în tot ceea ce a făcut, mai tinerii colegi de breaslă au crezut de cuviință că Emilia Pavel merită a fi sărbătorită într-un mod aparte la cei 50 de ani petrecuți pe ogorul muzeografiei românești. Seara

* Menționăm că o prezentare mai amplă a vieții și activității profesionale a Emiliei Pavel a fost făcută într-un pliant special editat cu ocazia seriei omagiale pe care tocmai o prezentăm.

omagială s-a desfășurat în ospitaliera sală „Henri Coandă” a Palatului Culturii, aici venind pentru a o omagia pe Emilia Pavel numeroși colegi, rude, cunoscuți, dar și oficialități. Pentru început a fost vizionat un scurt și emoționant film biografic intitulat „Emilia Pavel. Povestea unui om”, pentru ca mai apoi Directorul General al Complexului Muzeal Național „Moldova”, Val Condurache, să rostească un cald cuvânt de salut din partea conducerii instituției în care Emilia Pavel a activat peste 30 de ani. Momentele cele mai dense ale serii omagiale au fost reprezentate de alocuțiunile rostite de acad. Gheorghe Platon, prof. univ. dr. Petru Ursache, muzeograf Maria Hatmanu, scriitorul Vasile Filip și ing. Carol Segal, cu toții având cuvinte frumoase la adresa activității exemplare a sărbătoritei. Reprezentantul Ministerului Culturii și Cultelor, Florin Filip, a



ținut să aducă sărbătoritei mulțumirile celor care conduc astăzi ministerul. Un moment așteptat de toți cei prezenți a fost acela în care Emilia Pavel a fost invitată să ia cuvântul; onorată de cinstea care i s-a făcut prin organizarea acestei manifestări, Emilia Pavel a reamintit în puține cuvinte propriul traseu socio-profesional, unul plin de greutate, dar și de multe și frumoase împliniri. O frază rostită într-un alt context de Emilia Pavel poate caracteriza perfect acest traseu exemplar: „am dăruit acestei instituții (Muzeul Etnografic al Moldovei - n. red.) munca de o viață și anii cei mai frumoși”!

Seara omagială s-a încheiat cu un scurt program vocal-instrumental susținut de clasa de vioară a profesoarei Nina Munteanu de la Liceul de Artă „Octav Băncilă” din Iași. Firesc, după acest program deosebit, au urmat felicitările și îmbrățișările, acestea, împreună cu un pahar de vin, întregind atmosfera de sărbătoare prilejuită de aniversarea celor 50 de ani de muncă și satisfacții ai Emiliei Pavel, 50 de ani care aparțin, totodată, și muzeografiei etnografice românești. LA MULȚI ANI frumoși și rodnici Emiliei Pavel! (Marcel Lutic)

Miorița - expoziție temporară 26 februarie- 26 martie 2002

Expoziția de artă fotografică a fost realizată de specialiștii Muzeului Etnografic al Moldovei în colaborare cu Ambasada S.U.A., Centrul Cultural de Presă și Centrul de Studii Românești. Manifestarea s-a constituit într-o adevărată cronică ilustrată a celei mai cunoscute balade populare din spațiul locuit de români. Fotografiiile care surprind scene din viața pastorală tradițională la începutul anilor '80 au fost însoțite nu de clasicele etichete explicative, ci de versurile populare ale baladei în traducerea doamnei Kiki Munshi.

Ouă încondeiate - manifestare interactivă

În zilele premergătoare mării sărbători a Paștelui, mai precis în „Duminica Floriilor”, Muzeul Etnografic al Moldovei a organizat o manifestare interactivă, ce se dorește a intra în calendarul manifestărilor anuale ale muzeului, numită sugestiv „Ouă încondeiate”, la care au participat creatori populari din Bucovina. Dintre aceștia amintim pe: Aurelia Ciuvercă și Aurica Aneci din Paltin, Vatra Moldoviței (Suceava); Ileana Hoțopilă din Lupcina, Ulma (Suceava); Valeria Popescu și Elena Torac din Brodina (Suceava) ș a

Scopul acestei acțiuni a fost acela de-a promova și populariza un vechi obicei al încondeierii ouălor de Paști, ce capătă în zilele ce preced marea sărbătoare a creștinătății, semnificații deosebite pentru creștinii de pretutindeni, fiind un simbol al începutului tuturor lucrurilor, al originii, regenerării și permanenței vieții. Acest obicei a fost păstrat și perpetuat în timp, el fiind specific întregii arii balcanice și est europene.

Cu această ocazie, vizitatorii care au trecut pragul manifestării, au putut deopotrivă să admire atât încondeiatul ouălor, sau „închistrarea” lor, adevărate opere de artă, realizate demonstrativ de către creatorii populari, dar să parcurgă și primii pași în deprinderea acestui vechi obicei, manifestarea având astfel, un caracter interactiv. Dată fiind caracteristica acestei acțiuni, pe parcursul celor două zile de desfășurare, holul central al Palatului a fost invadat de public, format în general din elevi, curioși și dornici să deprindă primii pași în însușirea acestui meșteșug. Succesul ediției de anul acesta, ne demonstrează faptul că publicul este receptiv, știind să prețuiască valorile tradiționale românești.



Ceramică din Podișul Central Moldovenesc - expoziție temporară

Expoziția a fost organizată în sala de expoziții temporare a Muzeului Etnografic al Moldovei în perioada 17 mai – 30 iunie 2002, urmărind să popularizeze un fond valoros atât prin calitate, cât și prin număr, acest fond aflându-se în patrimoniul muzeului ieșean.

În realizarea acestui demers s-a urmărit punerea în valoare a ceramicii provenite din centre reprezentative pentru Podișul Central Moldovenesc: Tansa, Schitul Stavnic (Iași); Dumeștii Vechi (Vaslui) și Vulpășești, Iușca, Bâra Călugărița (Neamț), centre în care se produce sau s-a produs ceramică roșie smălțuită și nesmălțuită, precum și ceramică neagră.

Amplasate în general, în zone mai puțin prielnice practicării agriculturii, dar care întruneau condițiile existenței materiei prime din abundență, aceste centre au avut un avânt deosebit în secolul XX, producția fiind profilată pe producerea vaselor necesare pregătirii și păstrării alimentelor (lăptare, străchini, chiupuri, borcane și urcioare), precum și a celor cu funcționalități diverse: ghivece pentru flori, obiecte miniaturale, jucării ș.a.

Angobate în alb și înflorate cu pensula și cornul, olăria specifică acestei zone prezintă un decor de inspirație vegetală, în timp ce olăria neagră are în general o nuanță cenușie, cu reflexe metalice. Vasele au formă zveltă fiind decorate prin lustruire cu linii spiralice, asociate uneori cu linii frânte.

Având în vedere numărul mare de vizitatori care au trecut pragul expoziției, putem spune că scopul principal al ei, anume acela de a face cunoscut publicului o parte din centrele reprezentative pentru ceramica moldovenească, a fost atins.



Cercetări monografice

Luna august a fost dedicată cercetărilor de teren. Ca o premieră pentru muzeul nostru a fost constituită o echipă din care au făcut parte majoritatea muzeografilor și conservatorilor instituției. Ancheta, având un caracter monografic, s-a desfășurat la Cucuteni și Băiceni, localități cu o puternică rezonanță istorică, celebre prin uimitoarele descoperiri arheologice, dar care nu s-au bucurat vreodată de atenția etnografilor.



Au fost chestionați zeci de informatori, s-au fotografiat și realizat relevee ale caselor, anexelor gospodărești și locuințelor temporare; lăzile de zestre ale bătrânilor au fost deschise și scotocite pentru ca noi să documentăm portul și textilele de interior. Nu au scăpat atenției nici ocupațiile fundamentale, meșteșugurile, obiceiurile calendaristice și din ciclul familial. Odată cu încheierea deplasării (6-30 august) activitatea continuă la fel de intens în cabinet: transcrierea casetelor, ordonarea fotografiilor, completările bibliografice și, după caz, reveniri în cele două sate.

ABREVIERI

A.F.	– Arhiva de Folclor a Academiei de Științe a Republicii Moldova
A.F.M.B.	– Arhiva de Folclor a Moldovei și Bucovinei, Iași
A.M.E.M.	– Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei, Iași
A.M.E.T.	– Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei, Cluj-Napoca
A.N.R.M.	– Arhiva Națională a Republicii Moldova
A.S.I.	– Arhivele Statului Iași
B.A.R.	– Biblioteca Academiei Române
B.R.V.	– Bibliografia Românească Veche
C.A.F.	– Caietele Arhivei de Folclor, Iași
C.D.M.	– Catalogul documentelor moldovenești din Arhiva istorică centrală a statului
C.D.T.	– Catalogul documentelor turcești din Arhiva istorică centrală a statului
D.I.R.	– Documente privind istoria României
D.R.H.	– Documenta Romaniae Historica
R.E.F.	– Revista de Etnografie și Folclor
R.M.	– Revista muzeelor
R.M.M	– Revista muzeelor și monumentelor
S.C.E.	– Studii și comunicări de etnologie, Sibiu