

INTERFERENȚE CULTURALE ROMÂNŌ-MAGHIARE

Motto:

Politica ne separă

Cultura ne unește!

Pe parcursul istoriei, în Transilvania au existat tensiuni antagonice între supuși și străini, care adeseori au fost abil transformate în tensiuni interetnice, producând suferința oamenilor nevinovați. Războaiele sunt inițiate de către oameni care se cunosc dar nu se bat, fiind duse de către oameni care nu se cunosc dar se omoară între ei. Neașteptat, iată, sfârșitul sec. XX reînvie instigarea interetnică pe considerente istorice din trecut, la fel de abil manipulate de către politicienii actuali. Nu întâmplător a fost lansat Apelul UNESCO „Dezarmați istoria”!

Îndelungata conviețuire româno-maghiară de pe cuprinsul actualului județ Covasna a statornicit un transfer de valori spirituale de la o etnie la alta, rezultând o benefică policromie culturală.

Ilustrul povestitor maghiar Benedek Elek – originar din acest județ consemna: „*Chiar acum am citit o colecție de povestiri a lui Ispirescu cu gândul s-o traduc în limba maghiară. Povestirile acestea sunt nu numai frumoase dar și o dovadă sigură ca atât în sufletul povestitorului român cât și în a celui maghiar s-a făcut de mult înrudirea sufletească. Da – și acesta este, în cazul nostru lucrul cel mai important – românul a povestit maghiarului, maghiarul românului și iată înfrățirea prin poveste.*”

Din fericire se pot evoca numeroase astfel de fapte menite să facă cunoscute valorile culturale naționale.

Principele Gh. Rakoczi al II-lea a sprijinit transcrierea în limba română a Noului Testament (1648). Cărturarul Bod Peter din Cernat, jud. Covasna a scris *Istoria românilor din Ardeal* (1769) și *Istoria literaturii*, în limba română. Călugărul de origine română Kajoni Janos a însoțit operele sale religioase cu melodii românești (1687). Jokai Mor, cel mai cunoscut romancier maghiar, a reprodus în desene amintirile sale din copilărie, precum și casa unchiului său Avram Iancu. Octavian Goga și Ady Endre au compus și tradus lucrări proprii. Compozitorul Bela Bartok, asiduu culegător al folclorului românesc, a reliefat valoarea creației noastre populare.

Ceramica

Obiectele de ceramică reprezintă o componentă importantă a culturii materiale, încă din epoca neolitică – precum o atestă descoperirile arheologice, dintre care excelează prin frumusețe și cromatică cultura Cucuteni-Ariujd, veche de peste cinci mii de ani.

Din timpuri străvechi, obiectele de ceramică au folosit la prepararea, păstrarea și transportarea alimentelor și tot atunci oamenii s-au preocupat să le dea o formă cât mai plăcută, să le împodobească în chip cât mai atrăgător. Tehnicile de decorare folosite în diferite epoci istorice s-au păstrat, în bună parte până în zilele noastre. Până la folosirea roatei olarului, vasele se făceau din suluri de lut încolăcit după formele dorite și apoi modelate cu mâna, practică folosită până în veacul trecut, dar numai pe scara foarte redusă. Organizațiile breslașe au apărut în Transilvania pe la începutul sec. al XVI-lea (Cluj, 1512; Tg. Secuiesc, 1649). Se poate presupune a fi fost printre primele asociații de acest tip.

Cercetători ai domeniului, dr. Kos Karoly și dr. Gazda Klara, au efectuat cercetări pentru depistarea centrelor de olărit continuate de către Seras Andras. Obiectul prezentei comunicări este de a prezenta meșteșugurile și zonele unde s-au practicat.

Centrul Tg. Secuiesc a produs ceramică de uz gospodăresc pentru clientela de rând din mediul urban și rural precum și ceramică de lux din pastă fină pentru clientela selectă.

Centrul se caracterizează în special pentru produsele – cance „bokaly” de format și ornamentație inconfundabilă cu ale altor centre.

Fiecare centru de olărit putea fi ușor identificat prin forme, ornamentație și funcționalitatea produselor astfel că pe piață clientul se orienta după trebuințele sale – oale pentru sarmale de Aita Mare, cancee din Tg. Secuiesc, vase pentru gătit și lapte din Brețcu, jucării pentru copii din Herculan și Baraolt, vase miniaturale, fluier, ocarine, pușculițe, păsări, fluier.

Centrul de olărit din Calnic, are o veche tradiție, atestată de documente de arhivă din familia Kalnoki din sec. al XVIII-lea, privind producția de cahle smălțuite de culoare verde și vase de uz gospodăresc.

Centrul de olărit Brețcu era renumit pentru vase de uz casnic, smălțuit și ornament sprițuit. Olari din Brețcu au trecut Carpații continuând

să producă până în prezent vase identice cu cele produse la Brețcu în trecut.

Din studiul asupra centrelor de olărit reiese că pe cuprinsul județului Covasna au existat 18 centre care, de pe la începutul sec. XX, au pierit din cauza concurenței produselor industriale.

Localități de pe cuprinsul județului Covasna unde s-a practicat olăritul – azi dispărut –:

– Calnic, vase smălțuite și cahle pentru teracotă

– Etfalău, vase smălțuite – cancee (bokaly) pictate cu motive zoomorfe

– Bodoc, ceramică roșie, cu precădere ulcioare pentru apă minerală, cărămidă, care se produce și în prezent, teracotari

– Bățanii Mari, ceramică uzuală și țiglă

– Baraolt, vase de uz casnic smălțuite

– Herculean, vase de bucătărie, jucării pentru copii, teracote

– Căpeni, vase uzuale din ceramică roșie

– Baraolt, vase uzuale smălțuite

– Aita Mare, important centru de olărit – produse; vase de bucătărie, cancee, specific secuiești, cu o producție care era valorificată pe piața zonei Baraolt și Sf. Gheorghe.

– Belin, produse pentru piața locală

– Bodos, vase de uz casnic

– Dalnic, producție redusă mai mult pentru uz local

– Albiș, vase pentru uz casnic și pentru păstrat țuică de prune

– Bicfalău, produse de uz casnic ceramica ordinară

– Pava, s-a bucurat de renume mai ales pentru cahlele de teracotă smălțuite de culoare verde, cu motive florale

– Zăbala, vase de bucătărie oale pentru lapte, sarmale, ghivece de flori nesmălțuite.

Meșterii olari își pregăteau casnic culorile pentru ornamentare din oxizi: galben, verde, maro – cărămiziu, angoba albă, se aducea din munții Harghitei caolin. Dacă în apropiere nu aflau lut corespunzător, se deplasau cu căruțele în alte zone.

Lutul a fost și este folosit pentru fabricarea țiglei în localitățile Brețcu și Bățanii Mari. Țigla era de forma „solzi de pește” sau terminată în triunghi. Folosirea țiglei ca învelitoare de acoperiș s-a extins mai mult după jumătatea veacului trecut, ca urmare a dezastruoaselor incendii care au distrus cartiere întregi precum la Tg. Secuiesc, Ozun, Bățanii Mari. Concomitent a fost răspândită țigla cu profil dreptunghiular de Jimbolia, Luduș, de Feldioara, înlocuind învelitoarele din jipi sau trestie.

Pe scară largă se folosește încă lutul la fabricarea cărămidilor, manufactură practică de către țigani cu tipare manuale. Pentru coacerea vaselor, arderea cărămidilor și a țiglei s-au consumat imense cantități de material lemnos, abundent în zonă.

În tradițiile populare se leagă felurite obiceiuri și credințe, unele din ele cu rădăcini adânci chiar în comuna primitivă. Anumite ritualuri menite să asigure succesul operațiunii, pentru ca oalele să aibă sunet ca un clopot. Un anumit fel de vase erau destinate cultului morților – oala cu mâncare așezată în mormânt, spargerea unei oale sub sicriul mortului, datul de pomană a blidului cu grâu fiert – coliva erau confecționate blide de pomană având în centru un suport de lumânare, pentru nuntă se făceau ulcele de băut vin și ceșcuțe pentru rachiu.

Trebuie menționat faptul că pe măsură ce olăritul din zonă a fost părăsit ca meșteșug, au continuat să desfacă produse de ceramică olarii din centrele Ciucului, care se deplasau prin sate vânzând oalele în schimbul cerealelor – grâu, porumb, iar pe timpul sezonului estival desfăceau produsele în stațiunile balneare, cu deosebire ulcioare cu țuturcă pentru cura cu apă minerală.

Ulcioarele din ceramică neagră pentru păstrat apa minerală sunt căutate și în prezent de către localnicii unde se află izvoare cu apă minerală, în timp ce orașenii folosesc flacoanele de plastic.

Instalații specializate în prelucrarea produselor agro-alimentare

Prelucrarea cerealelor în vederea preparării alimentelor de bază a constituit una dintre cele mai vechi și importante ocupații casnice în care scop au fost folosite două unelte simple comune: râșnițele și pivele acționate prin forța brațelor. Sporirea capacității de prelucrare a acestora a fost o preocupare sporită odată cu dezvoltarea societății. Ingeniozitatea minții omului a inventat sisteme de acționare prin forța animalelor, forța apei, a vântului, mai târziu a aburului și a energiei electrice. În zona noastră au fost făcute încercări de folosire a vântului, dar cu slabe rezultate în secolul trecut la: Bixad, Cernatul de Jos și Brețcu.

Energia apelor rezezi de munte a putut fi folosită mai întâi pe domeniile feudale, unde aveau acces aparținătorii de moșia feudei.

Dacă în anul 1800 existau pe teritoriul actualului județ doar 71 mori acționate de roata hidraulică, în anul 1903 se aflau 331 de instalații

edificate de către obștea localității și de către proprietari asociați ori individuali, dintre care 24 mori acționate mecanic cu motor cu explozie, cazan și energie electrică, instalații performante care deserveau o arie mai largă de clienți.

Localitățile cu cea mai mare densitate se înscriu: Cernat, 39, Covasna 19, Lemnia 16, Ghelinta 14, Zagon 14, Turia 11, Sântieni 6, Ojdula și Brețcu 7, Zăbala 6, Moacșa, Dalnic, Belani câte 6, în 10 localități se aflau câte 2 mori iar în 18 numai câte o singură instalație.

Pe lângă multe mori funcționau instalații anexe pentru decorticat, pisătoare de mei (cultivat, cu precădere în zona nordică a județului; era condiderat – mălaiul săracului – fiind mai ieftin, dar era folosit ca aliment nelipsit în perioada posturilor marilor sărbători religioase).

Gospodinele alimentau cu mei puii mici de găină. O altă plantă comestibilă mult agreată, lîntea, aproape dispărută ca și meiul, era trecută printr-o instalație de decorticat și selectat (aflată în colecția Muzeului Haszman din Cernat).

Presa de ulei – uleinițe sau teascuri – cu șurub, cu pârghie sau berbeci se aflau în numeroase localități pe lângă mori sau separate, folosind sisteme diferite de mărunțit semințele de in, de dovleac, de floarea soarelui precum și sămânța de fag – jir.

Presele de ulei erau activate cu deosebire în perioada de post, astfel se explică faptul că în zonele locuite de credincioși ortodoxi și catolici și cu deosebire în teritoriul numit Szentföld – (pământul sfânt) se aflau numeroase teascuri de ulei, precum la Poiana 12, Brețcu 3, apoi la Ghelinta Belani, Lutoasa, Albis, Cernat, Alungeni, Covasna, Zagon, Ojdula, precum și în zona de vest Belin, Aita Mare, Araci. În perioada interbelică, familiile care se aprovizionau cu ulei din comerț erau considerate sărace, pentru că nu creșteau măcar un porc în gospodărie, untura animală fiind nelipsită. Datorită modului de viață modern, a existenței din belșug a uleiului comestibil, în deceniul al șaselea mai era încă în funcțiune o uleiniță la Barcani și la Întorsura Buzăului, în prezent ar fi posibil să mai existe vreo instalație doar pentru uz personal necunoscută.

Cazane pentru țiucă și preparat rachiuri

Cultivarea prunilor în zonele colinare a contribuit la realizarea instalațiilor de distilat – alambic, povarnă, cazan, de forme și materiale diferite: ceramica sau metal (aramă).

Distilierii renumite se aflau în localitățile: Albis, Zălan, Zăbala, Alungeni, Turia, Zagon. Autorizație pentru distilerie în trecut mai îndepărtat erau greu de obținut pentru că acest privilegiu aparținea domeniilor feudale. În anonimitate se practica fierberea băuturii cu mijloace rudimentare și nu numai din prune, ci și din porumb, din secară, borhot de sfeclă de zahăr.

Instalații pentru prelucrarea textilelor

Ocupațiile principale – agricultura și creșterea animalelor, au asigurat materia primă pentru nevoile omului de vestimentație și pentru interiorul locuințelor, dând naștere a numeroase forme de meșteșuguri casnice, transformate în ateliere manufacturiere.

Lâna – materia principală pentru confecționat piese de îmbrăcăminte pentru anotimpul rece – panura (aba) trebuia dărăcită (scărmănată și pieptănată) cu unelte primitive, apoi cu sisteme mecanizate. Torsul făcut cu mâna la tradiționala furcă prinsă în brâu a fost înlocuit cu roata de tors acționată cu piciorul, mult mai productivă, apoi a fost înlocuită de instalația – torcătorie – acționată de energia apei.

Panura țesută în războiul casnic, pentru a fi proprie scopului – întreținerea căldurii corpului – trebuia să fie îngroșată prin îndesarea făcută manual, apoi s-au construit pivele cu maiuri verticale acționate de roata de apă cu cupe, panura astfel pregătită ajungea sub foarfecele ciorecarului (croitorul specializat în confecționare dar nu numai). Prin astfel de etape lâna tunsă de pe oi devenea strai de îmbrăcăminte.

Țesăturile de interior, macaturi de pat, păretare, covoare lucrate în gospodărie, au cunoscut o formă mai evoluată de ateliere specializate în vopsitul firelor și țesutul artistic – în lutunoaie, în trei patru ite.

Pentru îngroșarea pieselor de port – sarica – cu fire păruite se folosea vâltoarea sau dârsta.

Abstract

Romanian and Hungarian cultural interferences

The Romanian and Hungarian cultural interferences in the Seklers land (especially in the Covasna district) have taken various forms throughout the ages, establishing a transfer of spiritual values from one ethnic group to the other and yielding an advantageous cultural polychromy.

The interference also influenced the evolution of the utilitarian and aesthetic pottery with pottery centres at Calnic, Etfalau, Bodoc, Baraok, Capeni, Aita Mare, Belin, dalnic, Zabala). This has continued uninterruptedly from prehistoric times up to the present days and it represents one of the most representative manifestations of folk art at the crossroad between two cultures.

Nicolae Moldovan

Muzeograf

Sf. Gheorghe, Al. Centralei, nr. 2

Tel.: 067/314602