

IZVORUL

**Revistă de etnografie
și folclor**

Nr. 30

Giula, 2009

Publicația Institutului de Cercetări al Românilor din Ungaria

Redactor

Emilia Martin

Lector

Elena Rodica Colta

Fotografii

Arhiva Muzeului Erkel Ferenc

Gheorghe Dulău

Emilia Martin

Traducere

Anca Liana Butar

Editor responsabil

Maria Berényi

Publicație subvenționată de
Autoguvernarea Minoritară Română – Sect. II. Budapesta

ISSN 0231-2131

Maria Berényi

*Activitatea folclorică desfășurată
de Societatea „Petru Maior”
a studenților români din Budapesta*

Începutul secolului al XIX-lea a adus o creștere vizibilă a numărului românilor transilvăneni cu studii și titluri academice dobândite în școli ale Apusului și cu deosebire la Universitățile din Viena și Budapesta. Plecați de pe meleagurile natale, la vârste fragede, cei deveniți studenți ai acestor universități duceau cu ei o conștiință clară și fermă că aparțin spațiului cultural, lingvistic și confesional românesc. Tocmai de aceea ei se simțeau atrași unii de alții, se căutau, organizau mici manifestări, în cadrul cărora mențineau trează această conștiință a naționalității românești.¹

Activitatea Societății „Petru Maior” nu trebuie căutată în procese verbale, zice un fost membru, ci în ceea ce nu este scris în ele, fiindcă nu se putea scrie niciodată. Tinerii veneau din satele Transilvaniei dezorientați, unii dintre ei trecuseră prin școli românești dar cei mai mulți erau absolvenți ai școlilor ungurești. În ei se zbăteau două lumi, lumea de acasă, din Transilvania, cu limba pe care o învățaseră de la mama, și lumea școlii, cu limba ungurească, cu profesorul de istorie care vorbea despre trecutul și viitorul unguresc, dar nu avea cuvinte decât de milă și ironie pentru neamul de ciobani săraci, care era tolerat.

„Universitarii noștri de la Budapesta – spune mai târziu Octavian Goga – acolo în inima unei țări străine, plimbau cu ei la fiecare pas o psihologie particulară bine îngrădită față de orice influență dinafară. Studenți ai universităților ungurești, strînși laolaltă, noi, de noi, într-o numeroasă familie ... am eliminat, consecvent otrava disolvantă a educației străine... la societatea „Petru Maior” unde ne adunam zilnic, retrași după obiceiurile și glumele noastre de acasă, perpetuând acolo departe spiritul local al Transilvaniei cu toate particularitățile lui”.²

Societatea „Petru Maior” a luat ființă în anul 1862, avînd, conform paragrafului nr. 2 al proiectului de statut, ca obiectiv deprinderea în limba maternă prin prelucrarea diferitelor opinii originale, imitațiuni, traduceri și declamări deschizînd dezbaterile publice. În „Statutele” Societății, aprobate în 1879, în esență era cuprins același obiectiv, dar definit mai lapidar: dezvoltarea în cultură, în limba română și lățirea spiritului de colegialitate, iar prin statutele din 1897 se propunea răspîndirea în limba română a culturii și dezvoltarea spiritului colegial. În raportul istoric general despre activitatea societății, se spunea că se poate observa că membrii au fost cei mai excelenți, atît în studiu cît și în comportament.



*Octavian Goga,
student la Budapesta*

Revenind la studenții români, care au frecventat cursurile Universității din Budapesta, menționăm că printre ei s-au aflat nume de prestigiu ale vieții politice și culturale românești: Enea Hodoș, Vasile Goldiș, Valeriu Braniște, Virgil Onițiu, Ilie Cristea, Ilarie Chendi, Alexandru Ciura, Octavian Goga, Ioan Lupaș, Ilie Minea, Nicolae Drăgan, Onisifor Ghibu, Victor Chereșteșiu – la Facultatea de Filosofie; Tiberiu Bredicenu, Aurel Lazăr, Iuliu Maniu, Aurel Vlad, Traian Vuia, Petru Groza, Ion. I. Lapedatu ș.a. – la Facultatea de Drept; Victor Babeș, George Bilașcu, Marius Sturza, Sabin Manuilă – la Facultatea de Medicină; Ion Agârbiceanu, Ilie Dăianu, Teodor Murășanu, Alexandru Borza – la Facultatea de Teologie.

Un fapt cu totul remarcabil a fost acela, că cinci dintre foștii studenți români ai Universității din Budapesta au devenit prim-miniștrii ai României: Alexandru Vaida-Voevod, Iuliu Maniu, Octavian Goga, Ilie (Miron) Cristea (el a fost și primul patriarh al României) și dr. Petru Groza.³

Budapesta un centru important al activității folclorice în secolul al XIX-lea

În a doua jumătate a secolului al XIX-lea, Budapesta a fost unul din centrele cu activitate culturală românească din Imperiul Austro-Ungar, îndreptat, cu toată grija, mai ales spre folclor. Aici au apărut revistele *Familia* și *Șezătoarea*, redactate de Iosif Vulcan. Acestea au difuzat materialul folcloric trimis de colaboratori, de la colinzi pînă la obiceiuri profane.

În climatul favorabil investigațiilor în domeniul artei populare mai intervin și alte elemente. Tinerii care au studiat la universitățile din Budapesta au stabilit contacte directe cu mai mulți folcloriști, care au activat aici. Este vorba de Atanasie Marian Marienescu, cel dintîi folclorist ardelean. El este cel care adresează din Budapesta apeluri cititorilor, mai ales preoților și învățătorilor, să-i trimită poezii populare și alte culegeri folclorice. Bineînțeles s-a adresat și studenților îndemnîndu-i să facă culegeri folclorice în regiunile lor natale.⁴

După revoluția pașoptistă, ideile de independență și de unitate națională și-au făcut simțite prezența în toate domeniile. Deschiderea culturii românești spre Occident a avut un rol benefic, iar cărturarii autohtoni au descoperit cu surprindere literatura populară. Cel care a intuit primul adevărata dimensiune a

folclorului a fost Vasile Alecsandri (1821–1890), care va juca „un rol de adevărat ctitor prin influența covârșitoare în acest domeniu”. În 1852, vede lumina tiparului broșura Poezii populare – Balade (Cântice bătrânești). Aceasta conține doar 17 balade, printre care Miorița, Toma Alimoș și Mișu Copilul.



Membrii societății Petru Maior în costum popular

În ciuda dimensiunii modeste a lucrării și a prejudecăților că astfel de producțiuni promovează „poezia colibelor”, volumul lui Alecsandri a stîrnit interes în mediile intelectualilor români. Astfel, Atanasie M. Marienescu (1830-1915) și-a propus să realizeze în Transilvania „ceea ce făcuse Alecsandri în Moldova”, motiv pentru care cere sprijinul cărturarilor de la sate. În 1859, Marienescu izbutește să publice, la **Pesta**, două broșuri intitulate *Poesia Populară. Balade culese și corese de...* Doi ani mai tîrziu, lucrările vor fi reeditate la București.

„Era anul 1857 și în Pesta depusesem esamenale de stat. Baladele populare române adunate de dl. Vasile Alecsandri atunci le văzui pentru prima dată într-o broșurică. Plăcerea ce m’a cuprins la cetirea lor, aducerea aminte că acasă, la Lipova, am auzit asemenea cîntece populare despre vitejia românilor mă îndemnară ca să culeg poesii populare din părțile de dincoace de Carpați”, mărturisea juristul Marienescu.⁵

Este, după aprecierea lui Ovidiu Bârlea, „primul folclorist însemnat din Ardeal”. Ca folclorist a publicat mai multe lucrări, printre care: *Poesia populară* (1859), *Cultul păgîn și creștin...* (1884), *Novăceștii* (1886), *Argbir și Ileana Cosânzeana*, toate reeditate după 1970 la Editura Minerva, de către Eugen Blăjan,



originar din Mica Romă a Școlii Ardelene precum îi arată și numele. Mai ales pentru meritele sale de folclorist, a fost primit Atanasie Marian Marienescu în Academia Română, căci în răspunsul său la discursul de recepție, V. A. Urechia îl întâmpina cu aceste cuvinte: „Recolta d-tale este cunoscută, ea face titlurile d-tale de prima mână la onorurile zilei de azi. (...) Reprezentant al doinei și baladei ardelenе pășește salutat de noi toți colegii d-tale”.⁶

Precum am amintit, în Transilvania, un rol important în acțiunea de culegere a folclorului l-a avut revista *Familia*. Îndemnurile din paginile publicației și-au găsit ecou printre intel

lectualii din Ardeal și studenții din Budapesta. Astfel, în anul 1869, maramureșeanul **Simeon Botezanu** (fost președinte al societății studențești) a publicat în *Familia* (nr. 5, p. 49-51) articolul *Seara de Sânt-Vasiu în Maramureș*, care fusese citit mai întâi la Societatea Petru Maior din Budapesta.⁷

Un alt student, fost membru al Societății Petru Maior, **Ioniță Bădescu** și-a trimis culegerile și în altă parte. Poezia populară redată mai jos a apărut în *Convorbiri literare*:

Până mi-am fost la părinți

Cîntă puiu cucului
În vîrfuțu muntelui.
D-așa cîntă de duios
De pică frunzele jos;
D-așa cîntă de cu jele
De stă apa-n loc, nu mere.

Da' mîndra din grai grăia:
– Taci, cucule, nu cînta
C-amu-o trecut vremea ta!
Pînă mi-am fost la părinți
Datu-ți-am voie să cînți,
Dar de cînd m-am străinat
Sunt sătulă de cîntat.

Poate știi, cine-i cu minte,
Că străinul nu-i părinte;

Că mila străinului
E ca umbra spinului
În postu Crăciunului;
Dar miluța
La măicuța
E ca umbra nukului
În postu Sîmpetrului.

Pîna-m fost la maica mea
Fosta-am pui de rîndunea,
Dragă la toată lumea.
De lucrăm, de nu lucrăm,
Tot buna maicii eram.
De cînd îs la maica lui
Nici îs pasăre, nici pui,
Nici îs dragă nimănu.
Lucru din mîină nu-mi pică,
Tot nu-s bună de nimică;
De-aș lucra noaptea pã lună
Tot ar zice că nu-s bună!
Da' cucu din grai grăia:
- Așa-ți trebe, fată rea,
Că la Paști m-ai întrebat
Să-ți dau ani de măritat
Și tu nu m-ai ascultat
S-aștepți anii ce ți-am dat.

(*Convorbiri literare*, 1870, nr. 2, p. 29.)

Activitatea comisiei literare a Societății „Petru Maior”

În cadrul societății a funcționat o *Comisie literară* unde se citeau „operatele” membrilor ei, iar din 1877 și o *Comisie critizatoare*, care făcea referate asupra acestora. În fruntea conducerii comisiei literare au stat de-a rîndul anilor studenții Pavel Oprea, Victor Onișor, Ilarie Chendi, Octavian Goga, Ioan Lapadat și mulți alții.

În activitatea comisiei un loc important au ocupat dezbaterile privind folclorul românesc, problemele de limbă și literatură. În cadrul seratelor literare, membrii societății își prezentau propriile creații originale (nuvele, schițe, poezii, teatru etc.). Pe lîngă acestea avea loc prezentarea critică a celor mai importante opere ale scriitorilor contemporani (epica lui Vasile Alecsandri, Mihai Eminescu, Ioan Slavici, Alexandru Vlahuță, Ion Luca Caragiale, Anton Pann etc.). Problemele originii și dezvoltării limbii române și ale literaturii universale și-au găsit ecou într-o serie de studii și referate. În sfîrșit, membrii asociației au avut și serioase preocupări și pentru etnografie și folclor.

Activitatea societății „Petru Maior” a cuprins și alte aspecte. Pe lângă ședințele literare săptămânale, o deosebită atenție s-a acordat ședințelor literare festive și acelor „conveniri sociale”, baluri, serate „declamatorice”, concerte, etc. Izvorâte din necesitatea unui contact mai strâns între membrii societății și colonia română din Budapesta, ședințele festive publice și balurile erau minuțios pregătite, iar membrii societății depuneau toate eforturile pentru reușita lor.

Dacă la început publicul românesc lipsea din sala de ședințe, nefiind familiarizat cu astfel de ocupații, cu timpul a ajuns să aprecieze aceste acțiuni, pentru că erau unicele de acest gen în limba română. Ele se soldau de obicei cu un frumos câștig pentru societate, fondurile fiind destinate fie creșterii bibliotecii, fie ajutorării studenților.⁸ Din presa vremii reiese că, în 1882, printre susținătorii societății găsim și câțiva chitighăzeni: „*Lista dlui dr. G. Popovici din Kétegyháza*: Isaia Boczkó 1 fl; dr. George Popovici 1 fl; Petru Chirilescu 1 fl; Minca Chirilescu 50 cr; Ioan Ardelean 50 cr; Mihai Ardelean 50 cr; George Grósz 25 cr; S. Jovian 25 cr. Suma: 6 fl.”⁹

Programul ședințelor publice a constat obișnuit dintr-o disertație (conferință, declamări de poezii, interpretări de piese corale sau instrumentale). Înființarea corului, în 1873, și, mai târziu, a orchestrei au contribuit la îmbogățirea programului acestor manifestări.

Cele mai frecvente au fost seratele muzical-literare urmate de dans. Comitetul organizator punea de obicei această manifestare sub patronajul unei personalități publice, iar audiența la public era foarte largă.

La bal s-au jucat dansurile românești *Ardeleana*, *Bătuta* și *Călușorul*. Mai jos redăm două relatări din presa vremii despre astfel de manifestări:

Balul român

Din 10 faur a.c. aranjat de tinerimea română din Buda-Pesta în *Hotelul „Grand”* și în acest an a fost una dintre cele mai splendide și animate petreceri, mai cu seamă din două cauze, pentru că de una parte astfel de petreceri române aici sunt cele mai rare, iară de alta scopul a fost sublim și măreț: ajutorarea junei societății române de lectură de aici „Petru Maior” și a fondului „Academiei române de drepturi”. Balul s-a început la 9 ore sara „cu mersul lui Mihai eroul”. Una adevărată surprindere a fost, mai cu seamă pentru puținii străini, cari au fost de față, când în timpul pauzei, una cunună frumoasă de tineri români, atleți ca brazii și superbi ca puii de vulturi, în frunte cu vengiosul vătavu, intra în mijlocul salei pompoase, îmbrăcați în vestminte naționale, chiar ca străbunii lor din legiunea a doua Severiană, staționată cândva chiar pe pământul acesta: cu cioareci și cămăși albe ca spuma Sticsului, cu sandale (opinci) și curele șierpuitoare încărcate cu zurgălăie, semnalatorii tactului sau netactului, cu brîu neted și strîns, și cu tricolor național pe piept și produc, petrecuți de muzică, cu mult succes jocurile străbune „*Bătuta*” și „*Călușorul*”. „*Preamblata*”, „*Fuga*” și celelalte figuri caracteristice și mișcări maestruoase ale piciorului și ale corpului, toate cu fidelitate antică, cu un tact și gust înăscut numai unui sînge adevărat român. Ce mîndrie și bucurie umplea inima fiecărei spectator român! Parcă au dispărut

nevoile și durerile, cari cu puțin mai înainte apăsa sufletul! Parcă acum serbează Româניהa triumful...! Interesul și entuziasmul străinilor, a căror curiozitate i-a strâns la un cerc mîndru, dar și nepenetrabil, în jurul desterilor săltători, și-a ajuns culmea: aplauzele numeroase și ovațiunile nefinite ale publicului încîntat și însuflețit au esoperat una repetire a salturilor naționale, și și acum tot cu acel succes, tot cu acel efect ca dintîi. S-au mai jucat „*România*”, „*Cvadrilul român*”, „*Ardeleana*” și alte jocuri române, chiar și de străini, cu multă plăcere și frumusețe. – La 5 dimineața cutreiera sala Marselesa română intonînd banda „*Auzi buciuumul că sună!*” .Străinii cu una experiență mai multă, frumoasele străine și încîntătoare, frumoase și plăcute, iar românii cu mîndria și bucuria și cu un dor tainic, pentru numele și înaintarea Româניהi și împlinirea cît de curînd a scopurilor și aspirațiunilor sale sublime și necesare, pentru cari lucra și veghea, se lupta și suferea fiecare suflet român curat și nobil. Dumnezeu să ne ajute!

(*Federațiunea*, 1872, nr.13.)

Concert

Tinerimea română din *Budapesta* aranjază un *Concert și Serată Etnografică* sub patronajul Domnilor Dr. Alexandru Mocioni, Dr. Iosif Gall, George Popa de Băsești, George Șerb și Dr. Ioan Mihali, cu concursul Doamnelor Lucia Cosma și Veturia Triteanu, al Domnișoarelor Valeria Papp, Virginia Gall și al Domnilor Tiberiu Brediceanu, Vasile Druma și Dr. Leonida Domiade în favoarea societății „Petru Maior”, sîmbătă 9 martie, 1907, în sala de la „*Hotelul Royal*”. Prețul de intrare de persoană 10 cor., de familie 20 cor. Începutul preciz la 8 oare sara. Contribuiri benevole se primesc cu mulțămîta la adresa dlui Dr. Teofil Tanco, József körút 78, și se vor publica. *Costumul național e bine văzut*. După serată urmează dans.

(*Foaia Diecezană*, 1907, nr. 8.)

Revista manuscrisă „Rosa cu ghimpi”

Comisiei literare îi reveneau și sarcinile alcătuirii unor dări de seamă asupra operelor din bibliotecă, stabilirii cărților ce urmau a fi procurate și obligația de a organiza concursul privind elaborarea unor teme, precum și premiera celor mai reușite. O altă atribuție a comisiei literare a fost și editarea publicațiilor societății.

Necesitatea unei foi a societății se dezbate în mai multe rînduri în cadrul întrunirilor ei. În anul 1877 apare primul număr al revistei manuscrise „*Rosa cu ghimpi*”, redactor fiind numit **Lazăr Petrovici**. Revista apare scrisă îngrijit, de mîna și are un „cuprins literar și umoristic”.

„Cultura va salva Româניהa” este deviza cu care începe programul revistei, prezentat în numărul 1. De revistă se ocupa un redactor ajutat de doi colaboratori, aleși în ședințele societății.

Cuprinsul articolelor publicate în revistă și mai ales temele disertațiilor dezbătute în ședințele societății indică sfera de preocupări a studenților români

de la Budapesta. Ea cuprinde teme specifice epocii, preocupările literare și folclorice, istorice, juridice, filozofice și de altă natură.¹⁰

Nu lipseau nici preocupările folclorice, mai firave, ce-i drept, decât erau la societate, pentru care redacția a manifestat interes încă în primul an de apariție al revistei. Consemnându-le, din când în când, *Rosa cu ghimpi* își îndeplinea, astfel, unul din principalele sale rosturi: „stîrnirea iubirei către literatura română și a tot ce este național”.

Multiple au fost împrejurările care au alimentat interesul pentru folclor al tinerilor studenți români din capitala Ungariei. Culegîndu-l și valorificîndu-l, ei nu făceau altceva decât să continue, aici, o experiență folcloristică anterioară, dobîndită pe la societățile de lectură și la revistele manuscrise ale liceelor și gimnaziilor din Transilvania, din ai căror absolvenți se recrutau bursierii Astei, ai Societății Transilvania și ai unor fundații particulare („Gojdu”, „Șuluțiu”, „Ghiba-Birta” și „Ramonțai”). În revistele și Almanahurile gimnaziale se află un bogat material folcloric, cules sau studiat, între alții, de Vasile Bologa, Sebastian Stanca, Augustin Bunea, Simeon Botizan, Enea Hodoș, George Tulbure, deveniți, apoi, alături de Ilarie Chendi, studenți la Budapesta, membri ai Societății „Petru Maior” și, mai tîrziu, apreciați folcloriști sau mari iubitori de literatură populară.

Ajunși la Budapesta, după ce crescuseră, „pînă la anii universității, în credințele și tradițiile strămoșești”, tinerii români, pe care vitregia timpului îi mînase la studii departe de casă, încercau să-și asigure o cît mai autentică atmosferă românească, în măsură să anihileze efectele unei amenințătoare politici de deznaționalizare. Tinerii se retrăgeau în încăperile sărăcioase ale Societății „Petru Maior”, punctul central al vieții românești din Budapesta, unde trăiau după obiceiurile de acasă. Se cîntau doine și colinde românești. Societatea a înființat un cor și mai tîrziu, o orchestră proprie.

Studenții aveau îndrumarea necesară, bucurîndu-se de atenta povățuire a lui Iosif Vulcan și Alexandru Roman, bine cunoscuți pentru interesul și simpatia pe care au purtat-o folclorului românesc. Mai mult decât atît, ca președinți ai Societății „Petru Maior”, ei au facilitat publicarea mai multor materiale de folclor în chiar *Familia* lui Iosif Vulcan, ceea ce va fi constituit, desigur, un stimulent pentru studenții români.

Stimulatoare au fost și relațiile pe care studenții români din Budapesta le-au întreținut cu scriitorii și folcloriștii de seamă, ca: Ion Luca Caragiale, Ion Slavici, Atanasie Marienescu, Ion Bianu, Virgil Onițiu, Vasile Bologa etc. a căror activitate sau simpatie pentru folclor sînt cunoscute. Ioan Slavici i-a vizitat de multe ori. Caragiale în drumurile sale de la Berlin la București se oprea și pe la Pesta, la „Societatea Petru Maior”, citea din scrierile sale și dădea sfaturi. Iar Nicolae Iorga, după ce le-a trimis mai multe din lucrările sale literare și istorice, a trecut el însuși pe la Budapesta, întîlnirea transformîndu-se într-o puternică manifestație patriotică. În fine, G. Zane și V. A. Urechea le-au solicitat sprijinul pentru culegerea proverbelor din Transilvania, în care scop Ilarie Chendi, președintele comisiei literare a societății, s-a adresat, printr-un apel, studenților, învățătorilor și preoților români.

Pe lângă culegerile de folclor, în rîndul studenților mai căutate au fost obiceiurile, probabil pentru că le puteau reface din amintiri, astfel încît descrierile de obiceiuri au constituit partea folclorică cea mai des întîlnită în ședințele societății.¹¹

Întîia pătrundere a folclorului în *Rosa cu ghimpi* a datorăm medicinistului **George Crăiniceanu**, unul dintre cei mai activi membri ai societății și colaborator statornic al revistei. Contribuția sa: *Cîntecele populare*, de natură teoretică, a fost sub formă de scrisoare și ambiționa să explice, pe baza unui „experiment”, dificila problemă a procesului de creație al cîntecelor populare. Scris într-o vacanță, pe cînd autorul se afla „în locul și regiunea mai plăcută, unde-mi decurseră anii prunciei mele”, articolul debutează cu observația că „afară de poezii populare din clasele inteligenților, poporul mai are încă și poezii din sînul său, cari, fără a fi studiate regulile poeziei, fac cîntece de amor, încît le ascuți cu plăcere vie”, pentru ca apoi să continue cu constatările prilejuite de „experiment”.

Anul 1884 a înregistrat o bogată prezență a folclorului în *Rosa cu ghimpi*, cules și publicat, acum, sub auspiciile unei metode mai riguroase. Îmbunătățirea i s-a datorat lui **George Șandor**, student la drept, și ea constă în transcrierea fidelă a temelor și motivelor populare.

Intitulate *Cîntece populare de pe Valea Mureșului*, cele 12 poezii din colecția lui George Șandor par a proveni din comuna sa natală. Redacția face cîteva adnotări pe marginea lor, semnalînd analogiile unora cu cele publicate de Grigore Alexandrescu și Vasile Alecsandri în „Convorbiri Literare”, nr. 6, 1876.¹²

Poeziile lui George Șandor poetizează durerea pricinuită de despărțire, dorul mamei după feciorul înstrăinat, blestemul adresat mamei, pentru că nu și-a lăsat fiica să iubească pe omul cu care s-ar fi potrivit, peregrinările și cîntecul cucului, relațiile bade-mîndră, compătimirea pentru casa „unde-i nevastă frumoasă”, aceasta fiind considerată o adevărată calamitate pentru bunul mers al gospodăriei. Mai jos redăm cîteva din ele:

Cîntece populare de pe Valea Mureșului

Culese de George Șandor, student în drept

1.

Pe la noi între hotară
Este-un nuc cu frunză rară,
Se strîng cucii de prin țară
Și tot cîntă de s-omoară:
Sus pe vîrful nucului
Cîntă tata cucului;
La mijlocul nucului
Cîntă puiul cucului;
Mai în jos, la rădăcină,
Cîntă maica cea bătrînă

Cu glas jalnic și subțire
Pentru-a noastră despărțire.
Ș-așa cîntă de frumos
De se lasă frunza-n jos;
Ș-așa cîntă cu durere,
De mai toată frunza pere.

2.

Mîndră, eu ți-am spus de-aseară,
Să-ți scoți șeaua din cămară,
Să mi-o pui pe prismă afară,
S-o bată vîntul de seară,
C-am să plec de joi la țară,
La țara ungurească
Să-mi cumpăr pană domnească,
Să mi-o pun în pălărie,
Să mă-nvăț și eu a scrie,
C-am să fac o cărticea,
S-o trimit la maică-mea:
De mai are vreun ficior,
Să mi-l pună sub picior,
Să nu-i ducă atîta dor,
Că destul îmi duce mie,
De cînd sînt în străinie.

3.

Frunză verde de pe coastă
Vai și amar de-aceea casă
Unde-i nevestă frumoasă,
Că bărbatul o iubește,
Iarba-n cîmp îi putrezește,
Coasa-n pod îi ruginește,
Păru-n cap îi cărunțește

(Rosa cu ghimpi, VI, 1884, nr.1.)

4.

Cîte flori pe luncă-n sus
Toate cu badea le-am pus
Și cînd am fost la udat
Numa una am uitat;
Numa una am greșit
Ș-aceea s-o veștejit,
Dragostea ni s-a urfît,
Dușmanii s-o veselit.

Creșteți, flori, și înfloriți,
Că mie nu-mi trebuți;
Creșteți, flori, cât gardurile,
Să vă bată vânturile,
S-astupați prilazurile,
Să rămâie numai parii,
Să se spînzure dușmanii.

5.

Dulce-i gura de nevestă
Ca garoafa din fereastă;
Dulce-i gura de copilă
Ca garoafa din grădină;
Dulce-i gura de ficior
Ca garoafa din ogor;
Dulce-i gura de bătrîn
Ca și frunza de pelin;
Dulce-i gura de bătrînă
Ca boaba de mătrăgună.

6.

Turturică de pe fag
Nu mă blestema să zac,
Că n-am pe nime cu drag,
Mîna să-mi pună la cap,
Să mă-ntrebe de ce zac
Și de ce-mi este mai drag;
Turturea de pe ogor
Nu mă blăstăma să mor,
Că pe nime n-am cu dor,
Să mă-ntrebe de ce mor
Și de ce-mi este mai dor.

(Rosa cu ghimpi, VI, 1884-1885, nr. 2.)

Aceste exemple ne-au convins, că preocupările pentru folclor nu au fost străine de activitatea societății. În cadrul ei s-a manifestat interes față de obiceiurile, datinile și folclorul poporului român. S-au strîns proverbe și strigături și au fost prezentate disertații pe aceste teme, studenților și membrilor comunității românești din Budapesta. Revista manuscrisă a societății a mai publicat cîteva proverbe, numeroase maxime și aforisme, obiceiuri de Anul Nou și datini populare din Țara Oltului.

Scrieri folclorice în revista studenților români *Luceafărul*

A fost un timp când Societatea „Petru Maior” s-a ridicat la importanța unui factor cultural, mulțumită generației *Luceafărului*, în frunte cu: Octavian Goga, Ion Lupaș, Ion Montani, Alexandru Ciura, Sebastian Stanca, Onisifor Ghibu, Gheorghe Tulbure, Horia P. Petrescu, G. Popp, Oct. C. Tăslăuanu etc.

Studenții din Budapesta au hotărât să-și înființeze a doua revistă. *Luceafărul* a apărut la 1 iulie 1902 la Budapesta și a avut ca subtitlu „Revistă literară”. Ieșea de sub teascuri în zilele de 1 și 15 ale lunii și și-a avut redacția și administrația la tipografia „Poporul Român”, de pe strada Vörösmarty 60/a, unde s-a și tipărit. Comitetul redacțional l-a solicitat pe Alexandru Ciura să scrie articolul program, care a apărut în primul număr:

În loc de program

Motto:

*Eu nu-s decât un singur glas din satul
Pierdut în noapte...
Eu nu-s decât un sol, – eu sînt drumețul
Grăbit, – și noapte înapoi mă cere...
Sunt flacăra, pe care-o poartă vîntul,
Dar trebuie să vie cîntărețul!
El va slăvi mareața înviere
Veniți cu toții să vestim cuvîntul!...*

Șt. O. Iosif

Un grup de colegi mi-au încredințat conducerea revistei, care cu numărul de față intră în viață.

Nu aș fi luat asupra-mi sarcina asta, dacă nu eram convins, că în definitiv colegii mei luptă pentru realizarea unui vechiu ideal al tinerimei: o revistă literară a tinerimei academice.

Ideea a frămîntat ani de-a rîndul cercurile tinerimei; ici-colo vedeai deschizîndu-se din haos conturile începutului, fără însă de a trece vre-odată pragul realizării.

Și nu e mirare.

Reslățiți cum suntem pe la universitățile din monarhie și streinătate, prea eram streini unii de alții, ca să ne putem grupa în jurul unei idei, fără discuții lungi și plictisitoare.

A fost deci indispensabil, ca în masa neorganizată și risipită a tinerimei, un grup să ia inițiativa, convins fiind că ceilalți îi vor urma cu siguranță.

Ne adresăm deci vouă, în primul plan, iubiți colegi universitari! Primiți revista cu entuziasmul, cu care noi i-am dat naștere; considerați-o de-a voastră.

Considerați-o drept „*campo santo*” al tinerimii, unde se va sintetiza tot ce avem mai bun și mai frumos. Micile daraveri și miserii zilnice să rămînă la o

parte, în vederea idealului dător de lumină, în care și tinerimea trebuie să aibă partea ei: cultura națională.

Aceleași ne sunt bătăile inimei, aceleași frământările minții; același ogor ne așteaptă, ca azi-mâine, umer la umer să tragem mai departe brazda strămoșească...

În al doilea plan ne adresăm publicului cetitor, fără al cărui sprijin, ori-cât de entusiastă ar fi mișcarea noastră, ea trebuie să peară.

Ca să tăcem despre aventul literar al tinerimei academice streine, amintim numai cele câteva reviste ale universitarilor unguri, cari sunt foarte bine primite de publicul lor.

Revista noastră, ca organ al tinerimei are menirea de a ne prezenta publicului mai de aproape, de a stabili apoi o legătură mai strânsă între public și tinerime. Interesul viu, cu care publicul nostru urmărește toate mișcările tinerimei, ne e garanță, că și de astă dată ne va sprijini, în urmărirea unei ținte ideale, care în urma urmei a noastră tuturora este.

Ne va succede?

Vom avea atunci mîngăierea înființării unui organ, în jurul căruia șirele risipite ale tinerimei noastre se vor strînge tot mai aproape și mai aproape; vom avea un stimul de nobilă emulare pe teren literar. Și odată intrați în valurile vieții publice, cînd nămolul prozei va cerca să năbușească în noi resturile de idealism, revista tinerimii va fi cea mai scumpă lectură pentru noi. Aici ne vom regăsi pe noi înșine; căldura și entuziasmul nostru de azi e căldura și entuziasmul tinerimii de mîine:

„Auch ich war Jüngling mit lockingem Haar”...

Nu ne va succede?

O iluzie mai puțin. Și cum, Doamne, să-ți pară așa de rău după ea, cînd iluzii sunt așa de multe în creerul unui tînr!

Și totuși – noi am regreta mai mult ca de obicei risipirea acestei iluzii. Vedem și simțim jur de jur mișcîndu-se totul. O nouă suflare de viață trece de-a lungul ogorului părgănit al culturii noastre naționale, care nu poate să nu fie priincioasă și literaturii.

Să fi aceasta o reculegere, o întrămare reală înspre bine, ori numai o alucinare a creerului tînr, o amăgire optică, o Fata-Morgană?...

*Al. Ciura*¹³

Apariția baladelor populare ale lui Vasile Alecsandri a stîrnit un mare interes și entuziasm pentru creația spirituală a poporului. Aproape toate publicațiile din Transilvania și Ungaria reproduceau texte folclorice, descrieri de datini, costume, interioare țărănești de interes etnografic deosebit.

Interesul și preocupările pentru folclor ale *Luceafărului* vin de la *Familia* lui Iosif Vulcan și de la *Tribuna* de la Sibiu a lui Ion Slavici, unde creația spirituală românească s-a găsit la loc de cinste. La *Familia* (unde publicau mulți studenți de la Societatea „Petru Maior”) au apărut mai ales balade, doine, colinde, proverbe, poezia obiceiurilor sau numeroase aspecte etnografice (medicină

populară, cosmologie, descîntece, mitologie etc.). Atenția însă cădea asupra baladei populare, care va avea o influență deosebită asupra poeziei culte ardeleno din a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Erau preferate baladele cu caracter eroic, în care se glorificau faptele vitejești ale Novăceștilor sau ale lui Pinte.

Dintre scriitorii care au colaborat la *Luceafărul* mai ales O. Goga, I. Agârbiceanu și Mihai Sadoveanu au transpus în artă elementele folclorice naționale. Luceferiștii au considerat folclorul ca un sprijin în lupta lor de emancipare socială și națională. În general, textele folclorice publicate în *Luceafărul* sînt mai puține, în comparație cu cele din *Familia* sau *Tribuna*. Dintre culegători amintim pe George Cătană, Enea Hodoș, V. E. Degan, Petru Medeșan, Maria Cunțan, Virgil Caraivan, Bogdan A. Teodor, Iosif Popovici, Gheorghe Tulbure.¹⁴

V. E. Degan publică foarte multe culegeri. Aici vom prezenta unul din descîntecele sale de leuire pe care îl introduce în felul următor. „Am auzit nește versuri foarte des citate în *Vețel*, pe cari copiii de mici învață de la mama de odată cu »Tatăl nostru« și le zic pentru sănătate. Ele compun mai mult o rugăciune apocrifă decît un descîntec. Eu o voi cita-o însă aci, din motiv că prea seamănă a descîntec băbesc.”

Descîntec pentru Sănătate

Vineri vineria
 Cu doamna Tineria¹
 S'o dus în cîmpu Rusalinelui
 După noauă flori sfinte,
 Noauă flori sfinte nu găsi
 Și găsi o seriș'ia²
 Din seriș'ia se făcu lumină
 Lumineaua s'aprinsă
 Maica sfîntă rîsă.
 Și zîsă:
 Ferică Doamn'e va ferică
 De s'ine știa povestea sfintei Vineri
 S'o zică Joi sara de tri ori
 Și Vin'eri dimin'eața de patru ori
 Că va ven'i harchangelu Mihăilă
 Și harchangelu Găvrilă
 Și îl va lua
 Și l-a trece
 Prin păduri
 Prin măguri
 Prin mîna d'avolului
 Prin șerpi ca brazda

Prin broașt'e
 Ca vacile
 La scaun"e mari
 La mese înt'inse
 La făclii aprinse
 La izvor rece
 Acolo or locui
 Ș'ior vecui
 Pînă'n vecii viacului – Amin.

1=fecioara Maria

2=ceară

(Auzită de la Solomia Haiduc, muiere în vîrstă – Vețel,
Luceafărul, 1903, nr. 2, p. 37.)

Enea Hodoș transcrie în *Luceafărul* balada populară *Gruia la-nsurat*, pe care a cules-o de la Ion Stan din Maciova (Banat). O variantă a acestei balade a apărut în *Convorbiri literare*. Ambele pornesc de la textul cunoscut *Novac și Corbul*, aflat în colecțiile anterioare. Ideea de bază este călirea pentru lupta împotriva turcilor. În mai multe numere ale revistei **Enea Hodoș** culege și comentează *colinde din Banat*. Cum este și următoarea:



În sara ajunului
 Vin junii Crăciunului,
 Cîte patru, cîte șapte,
 Ca să cînte la ferestre.
 Cruce-n casă,
 Roată-n masă,
 Boereas' afară iasă.
 C'un cîrnaț
 Ș'un colac,
 Colindașii-l bagă-n sac.
 Fiu, boier, tot sănătos,
 Să-ți ajute și Hristos!
 Boereasa bucuroasă,
 Să-ți ajute Maica Noastră!

(Culeasă din Ieșelnița,
Luceafărul, 1904, nr. 24,
 p. 405-406.)

Enea Hodoș a fost un folclorist cunoscut. B. P. Hașdeu scria despre el: „Tot ce s-a scris pînă acum mai nou, mai temeinic și mai neîncurat, se datorează dlui Enea Hodoș...”

Tot din Banat, *Luceafărul* reproduce poezii populare din colecția lui **Ioșif Popovici**, care a fost profesor la Catedra română de la Universitatea din Budapesta. El și-a adunat textele din zona Bozovici, Bănia, Mehadica, Orșova. Mai jos cităm două strofe din colecția lui.

Din popor

De cine doru se leagă,
Nu-și mai poartă mintea'ntreagă
De se leagă de-o fetiță
Nu-și mai caută furchiță;
De se leagă de-un voinic
Nu lucră vara nimic;
De se leagă de-o nevestă
Nu-și mai coată rost în casă.

(Comuna Bănia,
Cumbria Puican, 44 ani, 1904)

Floare albă-galbină,
Dorul tău mă leagănă,
Nu grăbi la măritat
Ca floarea la scuturat.
Că floarea mai înfloare-odată
Dar tu nu te mai faci fată.

(Comuna Mehadica,
Ileana Ghirgiuța, 16 ani, 1904)
Luceafărul, 1905, nr. 20, p. 401.)

Pentru folclorul în proză cele mai valoroase texte au fost trimise de **Ion Pop-Reteganul**, *Petru, finul lui Dumnezeu*¹⁵ și *N-am ascultat de tata*¹⁶. Specific pentru poveștile culese sau prelucrate de Ion Pop-Reteganul a fost diminuarea fantasticului și accentuarea realului.

Revista *Luceafărul* a publicat și prelucrări din muzica populară. Publicația a manifestat un interes deosebit și pentru portul național. A publicat mai multe reproduceri de costume românești, îndeosebi din Transilvania, fotografiile ale locuitorilor satelor românești, îmbrăcați de sărbătoare, studii despre portul popular. Același interes etnopsihologic a făcut ca în paginile *Luceafărului* să apară îndemnuri tot mai insistente de a se culege melodiile populare, „fond național nesecat”, „tezaur neprețuibil”, autentic izvor de inspirație pentru arta muzicală cultă. Între cei care au militat pentru valorificarea melodiilor populare a fost și Ilarie Chendi, președintele comisiei literare.¹⁷

Redactorii *Luceafărului* au acordat o atenție deosebită tuturor culegerilor de folclor care au apărut în epocă. Este demn de reținut că primul articol semnat de **O. C. Tăslăuanu** (care are cele mai mari merite în redactarea revistei) în *Luceafărul* s-a intitulat *Literatura populară* și a apărut în numărul 5 din anul 1902. În el Tăslăuanu promitea că revista va da loc de cinste limbii și literaturii populare și va publica: povești, tradiții, legende, anecdote, proverbe, cântece bătrânești, haiducești, colinde, doine, hore, bocete, descânțece, ovații, ghicitori. Cine parcurge paginile *Luceafărului* își dă seama că studenții și redactorii



*Octavian C. Tăslăuanu,
redactor la Luceafărul*

În loc de încheiere

În activitatea folclorică desfășurată de Societatea „Petru Maior”, de-a lungul celor aproape șase decenii au fost perioade de înflorire, de bogată activitate, dar și perioade de stagnare sau chiar de regres. Activitatea societății, propagată mai ales prin intermediul „convenirilor sociale”, a bibliotecii și a seratelor, a adus o contribuție remarcabilă la viața culturală a românilor din Budapesta.

Mijloacele care stăteau la îndemâna membrilor societății pentru activitatea lor literar-științifică, au fost prea reduse, iar cadrul în care s-a desfășurat mișcarea culturală a studențimii de la Budapesta a fost cam strîmt. Totuși activitatea studențimii și-a pus amprenta asupra culturii române din Monarhie și a primit un loc de frunte în istoria societăților studențești.

Liantul comunității studenților români care au studiat la Budapesta a fost Societatea „Petru Maior”. „ Aceasta era vatra în jurul căreia ne strîngeam toți ca albinele în jurul mătcii. Aici ne cunoșteam, aici se legau prietenii, aici ne țineam la curent din ziare cu evenimentele zilei, aici se discutau problemele

care ne interesau, aici se aduceau, se luminau și se recucereau cei cu sentimentul național ațipit. Și tot aici ne distram în orele libere asistând la matchurile spirituale ale celor mai dotați cu spirit de observație și uneori ai ghidușilor mereu pișcați și ațîțați de cei dornici de a-i vedea în „febră” – scrie **Axente Banciu**, membru al societății.¹⁸ Societatea „Petru Maior” a fost un mic *ostrov românesc* într-un ocean al străinismului, după cum o numea scriitorul **Alexandru Ciura**.

Despre anii studenției petrecuți în capitala Ungariei, **Octavian Goga**, în crîmpeiele sale autobiografice, își amintește astfel:

„(...) Ne găseam atunci la Budapesta, cîțiva băieți de 20-30 ani și simțeam penibila singurătate morală în care ne zbăteam în acel oraș. Eram cam 300 de studenți români acolo, pe malul Dunării, condamnați prin practicile de deznaționalizare ale statului, din care făceam parte, să devenim niște ieniceri ai culturii străine, ca pe urmă tot noi să asuprim poporul de unde am plecat.

Adunați acolo, la un moment dat, ne-am gîndit că trebuie să facem o revistă a noastră, a eminescienilor de atunci, de la Budapesta.

Crezul nostru literar se vede din însuși titlul revistei: *Luceafărul*. Acest titlu l-am găsit noi mai potrivit și înrudit cu starea noastră sufletească și cu conștiința noastră literară din acele vremuri. Am făcut mai tîrziu și o tipografie; și era desigur interesant să vezi în acest oraș, în această capitală, adunate mănunchiuri de 10-15 băieți, care, în subsolul unei case ungurești, singularizați sufletește și diferențiați de ceea ce era în jurul lor, întocmai ca dinamitarzii, pe subt pămînt, lucrau la prăbușirea imperiului austro-ungar.

Eu am pornit în literatură de la o idee monografică a unui sat: am crezut că satul reprezintă prin sine unitatea organică a sufletului acestui popor; satul reprezintă prin sine expresia purității de rasă; să dau deci monografia sufletescă a satului, cu toate frămîntările lui, cu tot ce e zvîrcolire în el. Și atunci dau un petic de generalitate, a pars pro toto. Așa că primul volum, pe care eu, dintr-un sentiment explicabil de modestie l-am intitulat *Poezii*, pe cînd trebuia să poarte titlul: *Acasă*, e monografia unui sat. Am luat toate figurile tipice ale satului și le-am făcut să defileze înaintea mea. Pe acele vremuri, eram călăuzit de ideea de a mă confunda cu satul.

(...) Era în intenția mea să fac un fel de Georgicon, în care să se înseileze un fel de poezie largă, a tuturor îndeletnicirilor românești de la țară.

În ceea ce privește procesul de creațiune, de care mă întrebați, natural că e capricios, e legat de asociații de idei, care nu se pot urmări totdeauna. Dacă vă interesează, vă pot spune însă geneza cîtorva poezii, pentru a vă da, cum s-ar zice, o privire în atelierul foarte ciudat al unui suflet. (...)

(...) Poezia *Oltul* s-a născut la Budapesta și vă pot spune, ca un element de curiozitate literară, că am scris-o înainte de a vedea Oltul. Am înjghebat-o avînd în față Dunărea și în spate mișcarea haotică a unei capitale care voia să mă stranguleze. Subt stăpînirea acestui sentiment de protestare, în fața apei care se ducea la vale, au răsărit strofele mele.

Mai tîrziu, peste cîțiva ani, după ce am trecut în Regat, am ajuns la Călimănești, într-o zi de iarnă, unde mă dusesem să stau o lună, pentru că pregăteam atunci

cartea *Ne cheamă pământul*; atunci am văzut Oltul de aproape, pentru întâia oară, și am stat lângă el o lună de zile.

Îmi aduc aminte de căsuța de la Căciulata, unde stăteam adesea pe malul Oltului. Era iarnă, Oltul înghețat; trosnea gheața când se umflau apele, ca niște încheieturi care nu s-au întins de mult, mă uitam spre drumul de la Cozia și, de departe, pe fondul alb de zăpadă, se desemna silueta unui popă sau călugăr, care venea domol călare, țacănind în buiestrul calului. În iarna aceea, am simțit că e un trecut românesc, care mai vorbește prin poveștile lui, și că sunt realmente în fața tainei de familie, a misterului de leagăn al acestui popor. Atunci am verificat această poezie, silabă cu silabă, atunci vă pot spune că mi s-a părut că am înțeles-o mai bine și că simțeam că vine de foarte departe.

Da, subiectul literar, el se plimbă, el vine cu noi, îl ducem în subconștientul nostru, el e un tovarăș, care din când în când înalță capul sau dă la o parte, ca să fie iarăși.”¹⁹

NOTE

- ¹ Cornel Sigmirean, *Student român la Budapesta (Sfârșitul secolului al XIX-lea – începutul secolului al XX-lea)* In: „Simpozion”, Red. Maria Berényi, Giula, 2008, p. 58-73.
- ² Octavian Goga, *Ideea națională*, In vol. „Precursori”, București, 1989, p. 47.
- ³ Maria Berényi, *Cultură românească la Budapesta în secolul al XIX-lea*, Giula, 2000, p. 95-98.
- ⁴ Maria Berényi, *Folclorul revistelor Familia și Șezătoarea*, In: „Izvorul” Revistă de etnografie și folclor”, Nr. 27, Red. Emilia Martin, Giula, 2006, p. 3-16.
- ⁵ Maria Berényi, *Activitatea folcloristică și etnografică a lui Atanasie Marian Marienescu (1830-1915)*, In: „Izvorul” Revistă de etnografie și folclor”, Nr. 26, Red. Emilia Martin, Giula, 2005, p. 3-13.; Ovidiu Bîrlea, *Prefață*, în volumul Atanasie Marian Marienescu, *Poezii populare din Transilvania*, ediție îngrijită de Eugen Bălan, București, 1971, p. V.
- ⁶ Ion Buzași, *Un urmaș al Școlii Ardelene*, In: „România literară”, 2002, nr. 6, p. 11.
- ⁷ Maria Berényi, *Folclorul revistelor Familia și Șezătoarea*, In: „Izvorul” Revistă de etnografie și folclor”, Nr. 27, Red. Emilia Martin, Giula, 2006, p. 3-16.
- ⁸ Maria Berényi, *Cultură românească la Budapesta în secolul al XIX-lea*, Giula, 2000, p. 95-101.
- ⁹ *Familia*, 1882, nr. 22, p. 272.
- ¹⁰ E. Glodariu, *Înființarea, organizarea și activitatea culturală desfășurată de societatea „Petru Maior” al studenților români din Budapesta*, In: „Acta Musei Napocentis”, XIII, Cluj, 1976, p. 512-514.
- ¹¹ Virgiliu Florea, *Folcloriști ardeleni. Colecții inedite de folclor*, Cluj, 1994, p. 154-161.; Maria Berényi, *Cultură românească la Budapesta în secolul al XIX-lea*, Giula, 2000, p. 101-103.
- ¹² Virgiliu Florea, *ibidem.*, p. 162-165.; E. Glodariu, *ibidem.*, p. 516-517.
- ¹³ *Luceafărul*, 1902, nr. 1.
- ¹⁴ Ion Neață, *Luceafărul (1902-1914). Contribuții monografice*, Timișoara, 1984, p. 133-134.; Maria Berényi, *Cultură românească la Budapesta în secolul al XIX-lea*, Giula, 2000, p. 103-109.
- ¹⁵ *Luceafărul*, 1903, nr. 3, p. 55-57 și nr. 4, p. 67-70.
- ¹⁶ *Luceafărul*, 1903, nr. 14-15.
- ¹⁷ Ion Neață, *ibidem.*, p. 146-147.
- ¹⁸ Axente Banciu, *Vălul amintirilor*, Cluj, 1998, p.190.
- ¹⁹ Octavian Goga, *Fragmente autobiografice*, In: Mărturisiri literare, București, 1971, p. 31-32.

Elena Rodica Colta

*Desemantizarea culturii
grâului și a pâinii
în comunitățile tradiționale
românești*

Cultivarea grâului a ocupat un loc central în existența societăților europene tradiționale. Vasele mari de cereale și primele râșnițe descoperite în această zonă datează din neolitic, perioadă în care „marelui carnivorism paleolitic” începe să i se opună o civilizație a agricultorilor, consumatori de cereale¹.

Vechea mitologie a grâului și a pâinii

Grâul

Pentru că nu i se cunoaște originea, grâul a fost considerat un dar al cerului, simbolul hranei esențiale, ce asigură imortalitatea. Îl găsim în toate vechile culturi ale lumii: la egipteni ca emblemă a lui Osiris și ca simbol al morții și învierii sale, la greci, în misterele eleusiene închinat zeitei Demetra, la evrei, ca ofrandă rituală, etc.² La români, unde există de asemenea o veche tradiție a cultivării grâului, au circulat odinioară o sumă de legende despre originea acestei plante ambivalente, pe de o parte încărcată cu puteri magice, pe de altă parte alduită de Dumnezeu.

Într-una din aceste povești, se zice că, inițial, spicul a fost la fel de mare ca și paiul, și că Dumnezeu, după ce l-a făcut, l-a dat câinelui. Acesta însă se plictisea până mânca un spic și atunci Dumnezeu a micșorat spicul cât să-i încapă câinelui în gură. Legenda mai zice că, atunci, când tătarii au dat foc lanurilor de grâu ale românilor, câinele a salvat un spic, astfel că oamenii au putut cultiva grâul în continuare. Într-o altă legendă se spune că lanurile de grâu erau păzite de un bou mitic, care cobora de la munte spre fântâna din câmp, lua apă în gură și stropea ogoarele. În sfârșit, există o legendă în care se spune că grâul a luat naștere din bucățile căzute din trupul lui Iisus, în timpul răstignirii. Ca urmare grăuntele de grâu a devenit în tradiția populară unul din simbolurile vegetale ale lui Iisus. Țăranii din unele zone ale României mai cred și azi că, dacă te uiți mai de aproape la boabele de grâu, pe fiecare bob vezi fața lui Iisus.

Biserica ortodoxă a preluat ideea sacralității grâului și-l sfințește cu litie în fiecare an (procesiune religioasă la câmp). Ca dar al lui Dumnezeu făcut oamenilor, cultivarea grâului a fost odinioară una ritualizată și încărcată de tabuuri.

Însămânțatul începea numai după ce oamenii vedeau pe cer Carul Mare, luna sau joia, în zori. Sămânța de grâu trebuia amestecată cu cenușa din vatră (mana strămoșilor), iar în brazdă sau în grâu se puneau perii de porc, ca, prin similitudine, grâul să fie puternic și des ca peria.

Cel care semăna trebuia să fie curat la haine și la trup, „*ca să nu se facă tăciune în grâu*”.³ Când se semăna, într-un colț al sacului, se lega usturoi „*ca să nu ia străjile mana grâului*”.⁴ Ca grâul să fie ferit de păsări, bărbatul trebuia să arunce semințele, de 3 ori, cu ochii închiși, zicând: „*Așa să nu vadă păsările grâul, cum nu-l văd eu acum*”.⁵ Tot pentru un grâu frumos, la Măcinici (9 martie), se împărțeau ofrande rituale: 44 de brândoși (colăcei cu o formă specială) și 44 de pahare de vin.

În perioada secerișului, echivalentă morții grâului, în sate nu se făceau petreceri, perioada fiind una asemănătoare celei de doliu, „*pentru ca ogoarele să rămână curate*”. În sfârșit, credința în existența unui „*spirit al grâului*” a transformat secerișul într-o activitate marcată de numeroase practici rituale, menite să stimuleze puterile magice ale plantei.

Primul snop trebuia tăiat de un fecior, pe când ultimele spice nu se tăiau, pentru ca anul viitor să fie recoltă bună. Aceste spice se numeau în popor „*Barba lui Dumnezeu*”⁶. După ce se încheia seceratul, se făcea o cunună din cele mai frumoase spice de grâu, pe care o fată de 14 ani, împreună cu secerătorii, o ducea în sat, cu alai. Cununa era udată din belșug, pe drum, de cei care priveau, pentru a asigura prosperitatea holdelor viitoare. Ajunși la casa gospodarului, cununa se atârna la grindă și era păstrată până anul următor, primăvara, când boabele din cunună erau amestecate cu grâul, care urma să fie semănat, pentru a reface ciclul vieții.

Datorită puterilor sale magice, grâul este prezent în toate obiceiurile calendaristice, în care au loc acte de magie agrară, ce vizau stimularea fertilității (Plugușorul, Buhaiul, Drăgaicele, Cununa).

Odinioară a fost utilizat și în practicile oraculare, de cunoaștere a recoltelor viitoare. Astfel, țărani făceau la sfârșitul anului *calendarul de bucate*. Cu 2-3 săptămâni înainte de Anul Nou, ei puneau într-o farfurie, grâu cu puțină apă. Apoi la Anul Nou se uitau să vadă cum au crescut firele de grâu, și, în funcție de cum arătau acestea, știau cum va fi de bogat anul care vine. Asemenea practici de cunoaștere a recoltelor viitoare s-au performat, până în urmă cu 50 de ani, și în satele cu populație românească din Ungaria.

Românii din Chitighaz făceau calendarul de bucate la Anul Nou. Oamenii puneau trei ulcele, cu gău, cu porumb și cu orz. Ulcelele erau bine netezite cu cuțitul. Dacă dimineața boabele erau răsfirate era semn de an cu recolte bogate.

Cei din Bătania obișnuiau să pună în mijlocul mesei de Crăciun o farfurie cu grâu. Peste grâu se puneau un colac iar în gaura din mijlocul colacului se așeza o lumânare. Lumânarea ardea cât timp dura masa, apoi gazda o stinge și, după numărul de boabe lipite de ceară, știa cum vor fi recoltele. Practica este atestată și în satul Otlaca-Pustă.

În satul Boianu Mare (Bihor) femeile puneau lumini aprinse pe masă în blide

cu grâu, lăsând apoi lumânările în sămânța pentru acel an, ca prin contagiune „ca să crească grâul curat ca para luminii”⁷.

În sfârșit, utilizarea grâului sub formă de colivă, în ceremonialul înmormântării și în cultul morților, ca fiertură rituală și ofrandă, este determinată, după cum remarca etnologul-preot Simion Florea Marian, la sfârșitul secolului XIX, de capacitatea acestei semințe de a reînvia, adică de a învinge moartea:

„Grâul fiert însemnează după învățăturile bisericii noastre, parte moartea naturei umane și parte învierea morților căci zice Domnul nostru Isus Hristos: Grăunțul de grâu ce se aruncă în pământ, de nu putrezește singur rămâne iar de putrezește multă roadă aduce.”⁸ Conform datinii, coliva, ce poate fi făcută numai de o femeie iertată, continuă să se împartă și azi în biserică sau în cimitir, la înmormântări și în zilele de pomenire a morților în toate comunitățile românești din Ungaria.

„La tătă casa ferbe grâu în apă. Dacă n-o fost uaricine, o fert alta. Îl mânca cu țucur. Iera care ave prune osolite, d-ale pune în grâu. Duce la beserică pă taljer. Muieri mai cu credință. Gata țucurat și cu prune în iele”⁹.

„Înt-on vas îl duc la beserică. Acolo popa îl sfințește și îl împărțește la oameni. Tăți capătă câte-o linguriță. Mîncă și la beserică, da, duc și acasă dîn iel”¹⁰.

În legătură directă cu gâul trebuie înțeleasă și moara satului, care și-a avut propria mitologie. În tradiția românească și balcanică, se zice că moara a fost dăruită de Dumnezeu, chiar dacă invenția a fost făcută cu iscusința diavolului. Ca loc binecuvântat, este un spațiu cu puteri vindecătoare.

Totuși, fiindcă moara este în același timp și locul în care sunt ucise boabele de grâu, imaginarul popular i-a atribuit și conotații infernale, considerând-o un spațiu al epifaniilor demonice. Fiind vorba de un loc malefic, morile trebuiau amplasate la marginea așezărilor. Tot din această cauză, în tradițiile populare românești există multe interdicții și precauții în legătură cu aceasta. Astfel, era interzis ca să vină la moară copiii, femeile gravide și cei care și-au schimbat de curând statutul social, la fel cum era interzis să furi de la moară ceva sau să faci mămăligă.

De asemenea, în anumite momente ale anului, precum în ziua de Stretenie (2 februarie), când se întâlnește iarna cu vara și se dă o luptă între ele, oamenii spuneau că moara trebuie oprită,¹¹ ca nu cumva, prin inerția ei, să împiedice schimbarea anotimpurilor. Conform acestei gândiri, nerespectarea interdicțiilor atrăgea răul sau chiar moartea.

Și de vreme ce moara reprezintă pentru țărani unul din locurile preferate de spiritele de dincolo, morarul era perceput de colectivitate ca un intermediar între oameni și duhuri.

De altfel, potrivit unei legende cu circulație în Moldova la începutul secolului XX, morarul este cel care ar fi instituit datina pomenii.

Dincolo însă de această veche simbolistică, azi în mare parte uitată de români din extremitatea vestică a țării, semănatul grâului a reprezentat o activitate esențială în economia rurală.

„Înainte fiecare avea holda lui cu grâu, am fost și la făcut mănunți și la

săcerat. Înainte era batoză și fiecare ... grâul se aduna la un loc și oamenii își aduceau produsul într-un loc anume, unde era batoza ... și era tot făcut în mănunți ... acolo erau 10-11 oameni la treierat ... și fiecare avea producția lui proprie ... dura și până în luna august treieratul grâului, înainte, până n-o fost combina. Cu tractor mergea și unu era sus la cuțit, se tăia snopul de grâu, câțiva la pleavă, la paie, alții la saci, să ia grâul ... și după un anumit timp se mergea la moară, într-un sat vecin, cum îi Beliu, sau unde se auzea, că se face făină mult mai bună și să nu fie prea prăjită sau prea ars ... și fiecare avea producția lui proprie, 10-20 saci de făină, care se depozitează în pod, pe cum trebuia să facă pâine, așa o cobora jos și fiecare aveam... țân minte, am fost la făcut de mănunți, mergem toți la muncă. Cât timp țânea făina făceam pâine ... semănam grâu cam până la un hectar. Grâul se făcea și se face – în zonă – dar oamenii acuma nu mai prea seamănă.”¹²

Din această perspectivă economică, moara a fost la fel de importantă, fiindcă, până să ajungă pâine, adică alimentul de bază în gospodăria țărănească, grâul a trebuit măcinat. Or, o făină bună înseamnă o pâine bună.

„Făina o fost dă la moară dă la Șiria. La noi la moară la Șiria tare bună făină s-o făcut, cât or fost morarii morari...”¹³

Pâinea ceremonială

Ciclul vegetal al bobului de grâu trimite cu gândul la moarte – resurrecție, stabilind anumite punți de trecere între ciclul vegetal al grâului cu forma sa finită, pâinea, și ciclul vieții umane. De la leagăn la mormânt și de-a lungul întregului calendar, care marchează și repererele ciclului de viață vegetală, pâinea, ca metaforă a ființei umane și a fertilității, este utilizată în toate riturile.

Trecută prin numeroase faze de transformare culturală, pâinea apare în credințele românești ca o ființă vie. Într-adevăr, în gospodăria tradițională, pâinea trecea, de la concepere până la consum, printr-un întreg ciclu de viață. Fiecare moment și gest al procesului de fabricație era tradus de gândirea tradițională într-un cod sexual. Este vorba despre vechiul scenariu ritual în care taina fermentației/gestației se suprapun. Pe de altă parte, de la un gest la altul, ciclul pâinii se confundă cu acela al anului agricol ritmat de anotimpuri.

Valențele magice ale pâinii rituale / colacului

Pâinea rituală vie¹⁴ (colacul) stabilește legăturile dintre vii și morți, dintre cer și pământ, dintre zei și oameni. În tradiția românească, ea este un simbol al fertilității. O găsim prin urmare prezentă într-o serie de rituri menite să potențeze recolta.

În Bucovina, odinioară, înainte de a începe semănatul se așeza o pâine pe plug sau pe prima brazdă. În Moldova se puneau în coarnele boilor, la pornitul plugului, o pâine sau un colăcel. În Dobrogea se rupea pâine sau colăcel pe

ogor, în cornul plugului. La fel, încheierea seceratului este simbolizat tot printr-o pâine. Astfel, în Transilvania, la ceremonia agrară a cununii, când alaiul secerătorilor intră în casă, trebuie să găsească pe masă o pâine făcută din grâul nou. În Oltenia, când se cocea prima dată pâine din grâul nou se prepara un colăcel sau o pâine, de care se lega busuioc, sporiș și alte flori. Aliment ritual, acesta era scufundat în fântână apoi dat copiilor să-l mănânce, în credința ca astfel grâul viitor va fi spornic și curat. În sfârșit, la începutul aratului de toamnă, în Moldova se dădeau colaci sau pâine făcută din grâul obținut la începutul seceratului, darul vizând fertilitatea holdei viitoare.

Ca ofrandă rituală, colacul este strâns legat de ciclul vieții familiale, cu toate momentele sale – venirea pe lume a copilului, căsătoria, moartea – și de cultul morților.

Amintim pentru început *Colacul miresei*, rupt în unele zone de nașă deasupra capului miresei și consumat în colectiv de participanții la nuntă. Aliment sacru, acest colac este preparat la casa miresei în condiții de extremă curățenie și împodobit cu busuioc verde și alte flori colorate, legate cu fir roșu de lână.

Odinioară, colacul miresei a fost prezent și la nunțile românilor din Ungaria. În acest sens, în trecut, când nunțile se făceau la casă, în localitatea Micherechi, era obiceiul ca, la casa mirelui, în fața cortului de nuntă, pe o masă, să se așeze un colac, o farfurie cu apă sfințită și busuioc. După sosirea de la biserică, mirii trebuiau să înconjoare de trei ori masa, timp în care o fată arunca asupra lor grâu și îi stropea cu apă sfințită. Apoi, o altă fată arunca în sus colacul și toți se străduiau să îl prindă. Cel care îl prindea îl rupea în bucăți după care era consumat în colectiv.¹⁵

Tot în Micherechi era datina ca soacra să o primească pe noră în casă cu un colac și cu o sticlă de țuică. Obiceiul îl găsim și în Bătania, unde nora era primită de soacră cu un colac și cu două lumânări,¹⁶ pentru a avea o viață plină de prosperitate, în noua casă.

Trecând la *Colacul de pomană*, prezent în ceremonialul înmormântării, acesta era tot rotund însă tăiat în cruce, prin aplicarea unui aluat.

„La mort ... când era mort în sat, să făcea, dă pomană, colaci... îi făceam noi în acasă, cam 2-3 cuptoare, cam câți știau că vin la pomană.”¹⁷

Tot aici trebuie incluse și turțițele de grâu, care se fac în Banat, după ce moare cineva, pentru Prânzișor și Cinișoară sau colacii pentru vămi.

La românii din Bătania, „colacul” este consumat colectiv, la casa mortului, după întoarcerea de la cimitir. De asemenea, după ce se termina masa de pomană, familia pune pe fereastră o bucată de colac și trei păhărele, cu apă, cu țuică și cu vin, pentru mort. A doua zi, familia merge la mormânt să ducă *ciosul de pomană* (colac și băutură). De data aceasta o bucată de colac se pune pe cruce iar cu restul sunt serviți cei din cimitir.¹⁸ Acest colac de pomană îl regăsim și în cultul strămoșilor, sub forma colacului ce se dă la Moșii de Crăciun sau a celor 40 de pâinișoare, numite *Muncenici*, care se dau de pomană la Moșii de Paresimi.

Din grupul pâinilor care marchează calendarul popular cel mai important

este *Colacul de Crăciun*. Rotund, sub formă de cerc plin, el reprezintă, după unii etnologi, sacrificiul spiritului grâului, jertfa divinității, care moare și renaște, împreună cu timpul, la Anul Nou. De aceea bucăți din acest colac se dădeau vitelor „*pentru rod*”.

De asemenea resturile erau păstrate și utilizate, peste an, în medicina magică, la vindecarea vitelor bolnave de deochi sau la vindecarea oamenilor bolnavi de stomac.¹⁹

Tot în contextul Crăciunului sunt făcuți și dăruți, ca plată pentru colindat, *Colacii feciorilor*.

„*La Crăciun făcem colaci, punem pă o laviță, și atunci făcem câte 20-30 la rând, le ungem cu ou și băgam în cuptor, după ce prinde pâinea și pă ei nu-i țânem... decât juma de oră, nici atâta... atunci îi scotem afară și îi băgam în ceva... albie și-i acoperem ca să să-nmoaie și ei puțân. Tot din pâine erau făcuți colacii. Aluatul îl răsucem, și-atunci îl îndoim în două și-l răsucem și-l făceam roată și atunci făceam altu iară roată după el, împlețiți un pic ala din mijloc și alalt de lături numa întins. Se făceau pentru colindători, și pântru aia mari și pentru copii, nu se făcea diferență între ei.*”²⁰

Comunitățile românești din Ungaria mai păstrează și ele în memorie tradiția Colacul de Crăciun și a colăcelor meniți colindătorilor. Aceștia din urmă, erau numiți în Leta și Nyíradony *cocuți* și aveau formă rotundă sau de pasăre.²¹ De altfel, acest colac al colindătorului este prezent și în colinzile de copii:

„Corindiță cu codiță,
Hoalbă uății la poliță.
Văd un colac ș-un cârnaț,
Scoală gazdă să ni-l dați...”²²

La origini, prepararea, urarea, primirea, ruperea și consumul acestora nu sunt altceva decât secvențe dintr-un ritual menit să atragă belșugul. Astfel, în mulțămăta colindătorilor dintr-un sat din județul Hunedoara, simpla trimitere la colacul ritual are, prin puterea cuvântului care urează, o funcție fertilizatoare:

„Feciori, feciorii dubei
Sculați-vă în capetele oaselor
În talpile picioarelor
Până noi am colindat
Domnul gazdă bine s-o gătat
De-o lună, de-o săptămână
Mai vârtos de astă seară.
Cu un colac de grâu curat
Câte păsări pe el a zburat
Câte ploi l-o ploat
Câți nori l-o rourat
Atâtea stoguri să dea Dumnezeu
la domnul gazdă
Atâta și mai mulți.”

În sfârșit, tot în acest grup de aluat dospit cu valențe magice se înscrie și *Pâinea de soartă*, care se consumă în unele zone ale României de Anul Nou și de Sf. Vasile și în care se pune ban și sorți, *Colacul de Andrei*, făcut de fetele nemăritate, pentru a-și afla ursitul în noaptea de Sântandrei, sau *Colacul de Sângiorz*, pus de ciobani pe găleată, în timpul mulșului, la Sâmbra Oilor, însă prezența lor nu am găsit-o menționată în ținuturile vestice de locuire românească.

Pâinea sacră

Pâinea albă și derivatele sale (colacul, paștile, prescura) sunt în tradiția creștină, alimente spirituale, sacre. Creștinul se roagă în fiecare zi pentru „*pâinea noastră cea de toate zilele*”. De asemenea, pâinea este unul din simbolurile esențiale ale lui Hristos, care spune despre sine: „*Eu sunt pâinea vieții*”.

La primii creștini frângerea pâinii reprezenta un act al comuniunii; în cadrul tainei euharistiei, la ortodocși, pâinea dospită și vinul se prefac în trupul lui Isus Hristos.

În acest grup de aluaturi se înscriu prescura și paștile, ambele preparate la români de prescurărița satului, care imprimă pe ele, înainte de a le băga în cuptor, cu pristolnicul, însemnele lui Isus. Datorită acestei sacralități, în tradiția românească, este un mare păcat să arunci, să uiți pe undeva sau să calci pâinea în picioare.

„A face pâine” – un ritual

În etnologia europeană, hrana este un factor de identitate culturală. Suntem ceea ce mâncăm. Ori, în Europa, a te așeza la masă echivalează cu „*a împărți aceeași pâine cu cei din jurul tău.*”

Făcutul pâinii, așa cum se mai practică el în unele comunități tradiționale românești, nu este străin de o anumită ritualistică, din care, pentru a ieși cum trebuie, adică o pâine bună, nu lipsesc unele acte obligatorii și anumite interdicții.

Obiectele folosite la prepararea pâinii (covata, lopata, cuptorul) erau odinioară considerate ele însele ca încărcate cu puteri magice.

Cernerea, plămădirea și coacerea sunt activități exclusiv feminine. Femeia știe ce trebuie și când trebuie făcut, secvențele obligatorii de preparare a pâinii având un evident caracter ritual.

Pâinea poate fi frământată și pusă în cuptor numai de o femeie curată (nu în timpul ciclului și în perioada de lehzie). Odinioară, ea trebuia să respecte cu câteva zile înainte interdicții sexuale și alimentare.

De copt, se coace și acum vinerea, zi considerată bună pentru această activitate. Cernutul se făcea dimineața, în zori, odinioară pe nemâncate, în tăcere, iar frământatul se făcea cu apă neîncepută. Adăugarea sării mărea puterile magice ale pâinii, fermentul – simbol al forței vitale – învia coca. Când se cocea prima pâine din grâu nou, aprinderea cuptorului se făcea cu ramura de Arminden. În mod curent cuptorul era stropit cu apă sfințită iar la gura lui se făcea o cruce.



Cuptoare din Chitighaz și Micherechi



Băgatul pâinilor în cuptor se făcea cu mâna dreaptă, în tăcere. Numărul acestora trebuia să fie cu soț. La scoaterea din cuptor era „spălată”, cu respect, apoi se așteaptă să iasă și ultimul abur și abia după aceea se putea mânca.²³

Consumul pâinii în gospodăria țărănească a fost și el unul ritualizat, bărbatul fiind cel ce tăia pâinea după ce făcea o cruce cu cuțitul. Pâinea este alimentul care, conform tradiției trebuia consumat integral.

Pâinea cotidiană

Această sumă de secvențe îndătinute, reprezintă, dincolo de caracterul lor ritual, momente dintr-un proces culinar și implicit o activitate cotidiană în gospodăria țărănească.

Încercând să aflu, în ce măsură această activitate tradițională se mai practică azi în satele românești din județul Arad și în cele cu populație românească din Ungaria, am efectuat câteva cercetări de teren în zona de munte a județului Arad, unde oamenii conservă mai bine vechile tradiții. Astfel am descoperit că la Măgulicea, Vidra, Avram Iancu, adică în satele de moți crișeni de la poalele Munților Apuseni, vechile cuptoare nu și-au pierdut rostul, oamenii continuând să facă pâinea, după cum au apucat din bătrâni.

„Să face, cum să nu, (...) care-s familiei mai mari, că cu pită cumpărată nu te ții, și atunci odată pe săptămână să face. Frământăm, când facem cu cumlău, cum s-o făcut mai dimult, mai ieste (cumlău) că vara să cam strâcă cu drojdie, și atunci cumlăul... îl muiem sara și îl facem aluatu di sara și frământam dimineața, oricum di la opt nainte.

(Cumlău)...să face aluat dâ pita acrită, îl pui într-on vas de apă rece, îl leși de azi până mâne și atunci mâne pui două rotiță, uită așe iaca, de cumlău, de să face dâ făină de mălai nu dâ grâu, și acela pui în aluatu de pita, ce o stat de azi până mâne, îl amesteci bine, să să moaie, și atunci îl zolești cum frământă pita, așe îl zolești de gros cu făină de mălai ca să, când îl strânji așe, să să facă turtuță, și atunci îl leși să să crească, după două oare, la căldură, îl rupi rotuță și îl pui pe o fund așe și îl uști la umbră, mâne îl întorci pe cealaltă parte să să uște, și după ce s-o uscat îl iei și-l pui în ceva, la noi era așe străicuță, îl acățam. Nainte să face numa cu cumlău pâinea, nu cu drojdie, acuma s-or modernizat.

Și atunci d-acle pui după cum faci pita de multă, 3-4 boturele... faci aluatu așe molcuț, dimineața frământă pita, și nu acuma să mai pune și puțină drojdie la ea... câte 6, 7 pite apu de 2 kilograme, poate alta și mai bine, că ea să umfle, și atunci le pui după ce o frământă o pui să să crească bine, atunci să rupe pita și să pune, cum îi de exemplu patu de la, pui o măsură de cânepă, atunci o rupi pita așe și o lași iară să să umfle și atunci o faci așe rotuță și o pui în tăpsie rotundă și atunci ea crește în sus. Tăc cam sambăta să obișnuiește (să se coacă), că mai faci o plăcintă și să coace în cuptori, faci focu, când pita-i dată pe acrit, faci focu cu lemne, dacă pita-i mai multă baji 3 brațurele. Cuptori atunci să cunoaște, că-i ars, când albește, iel îi alb nu-i mai roșu sau negru și

atunci trași jaru tăt, îl trași și freci cu on drâglu, îl freci pă vatra asta la cuptor și ea numa atunci țâpă așe scânteii. Și atunci, ca să probezi, să nu ardă pita, iei on pic di fănină și pui la mijlocu cuptorului și dacă fănina să arde, cum să spun, când ai aruncat-o când să arde, atunci îi pre ars, mai leși on pic să să stâmpere. Când pui fănina și ie începe să să roșească, atunci pui pita și ea să rumenește... două ceasuri. Prima dată, după ce să bagă pita în cuptori, atunci să traže jaru la gura cuptorului, să ridică jaru așe cu drâgluțu acela și atunci să pune on pic dă cenușe, ca să nu pătrundă focu pă iele și cam după zece, on sfert dă ceas, rămâne ușa dăschisă, și după aceea să închide ușa, că după aceea ea nu mai arde, ea numa să coace la căldura ceea. După două ceasuri oricum îi coaptă. După ce o scoatem atunci o udăm cu o țără dă apă pă coaje, cu o cârpă curată și atunci așe să rumenește coaja pă ea. Mai dăm mult o punem în cămară. Avem o scândură pusă așe pă părete și păstă ie puneam măsurita aceea dă cânepă, ca să nu bată aieru pă chiară pă ea și să să uște, da acuma o băgăm în conșelator.

Na să știi că mai ieste on obicei la noi. Când începi pita, să face în dos la ea așa o cruce²⁴.

Coborând spre câmpie, cu toate că oamenii recunosc că nici o pâine nu este ca cea de casă, azi se coace pâine tot mai rar:

„Cuptorul este făcut de 40 de ani. Ultima pită am făcut-o în februarie sau începutul lui martie. Când avem de lucru, nu mai perdem timpul, să facem pâine că mai cumpărăm... iarna avem timp mai mult, atunce facem și pâine.

În cuptor punem cam 3 rândurele dă lemne...cam cât îi cuptoru de mare, a nost îi mai mare că mere 10-11 tăvi, mai facem și plăcintă dospită, cum să zăce la noi, cozonac și și pâine și câte 10 tăpsii odată... și cu vecinii laolaltă faceam. Făina o aducem dă sara în casă, să fie caldă, ca să nu fie rece, atunce cum apreciem noi așe, fiecare câtă pîine făcem. În cuptoru dă pită să face și plăcinta cu stoarză. Noi facem tăt dăn aluat dă pită... întotdeauna 2-3 stoarză facem dăn pită, o unjem on pic cu unsoare, atunci o lăsăm olecuță să să acrească și atunci punem sămătișe, sparjem on ou pă ea, ieste tăpsie așe pătrată, punem câte 3 stoarză pă o tăpsie dă asta... o baji mai după pită în cuptori.²⁵”

„Înainte nu cumpăram pâine când eram io mică, făceam pâine continuu. Făcem așa pă vatră pâinea și o țânem pă lopată și imediat o zvârlem în cuptor, ca să nu să deie în lături... îl înfundăm și cam o oră jumate țânem pâinea. După acea o scoatem pă o masă, o acoperim, ca să să-nmoaie, o udăm cu un pic dă apă și după o acoperim, să stee așe 3-4 ore, până să răcește...și atunci coaja de desupra să-nmoaie. Pâinea o țânem în cămară, avem cum îi și aicea bucătăria de vară, avem cămară, pă masă sau pă poliță cum îi zăce la noi, tot timpul o acoperem cu o față de masă țesută în război.

Folosim aluat cu drojdie ca să dospească... într-un capăt dă albie, până la jumătate făina o strănjem grămadă și atunce facem aluat cu apă călduță și cu drojdie ca să dospească. Dar înainte făceam un aluat din făină de mălai, îl moie și atunce îl puneam să se uște. Și cu aia făceam pâine când nu era drojdie. Sau mai ferbem cartofii mărunți și era ceva așe, ca o moară mică, cu un...

apăsam curgea așa, ca tăiței, și-l băgam în pâine cartofii. Io așa știam că-i aluat pentru pâine din făină de mălai, ca să dospească pâine... și mama făcea din făină de mălai cerne așe, care era mai mărunț, și o moaie cu apă calduță, și-l împrăștie pe o față de masă, ca să se uște bine, ca să steie, să se acrească un pic, ca să poată dospî pînea, ca drojdie.

Mai mult cocem vinerea și sâmbăta, ca să fie pâine proaspătă pã dumineca.

Tot din pită facem și plăcintă cu varză. Varza o luăm, o tăiem, o sfârâim un pic, și atuncea punem ulei ... îi tare bună. Frământam aparte, băgam un pic de drojdie, un pic de zahăr, pã el îl frământam înainte de a frământa pita, că zâce, că el crește mai în sălă ca pita, că di ce pui ouă în el și-i mai greu. Când aprindeam focul, înainte dă aprindeam focul acea, o rupem, ca să dospească mai bine, pâinea ieșea mai repede, atuncea puneam colacu cu mac, cu nucă sau cu dulceață de prune. Din aluatul de pâine mai rupeam și făceam langoș... le făceam în cuptor, le puneam pã lopată și le coce și le scote mai repede și atuncea le ungeam cu o jumară dă slănină. Era așa ca langoșele, da un pic mai groase. Când nu era pâinea gata până când coceam, era în loc de pâine”²⁶.

Multe familii în ultimii 20 de ani s-au modernizat adică și-au spart cuptoarele de pâine, care le ocupau locul în gospodărie, din vechea activitate rămânând doar amintirea:

„Pită nu mai facem, am spart cuptoriu dă pită. Nainte sara făce aluatu și dimineața frământa și băga în cuptor. Nainte era comlău, d-aceia cu spumă dă mălai, cu spumă dă vin și croampe, îl frământau ca pã pită și îl puneu la uscat”²⁷.

„Ultima dată am făcut pită, când s-o gătat colectivul, în 90, că numa dân 90 or făcut brutăriile aștea și atunci n-am mai făcut, că nu se găseau drojdi”²⁸.

Cauzele, spuse și nespuse sunt multiple: lipsa de timp, faptul că nu se mai seamănă grâu, că bătrânele care făceau de regulă pâine și colaci nu mai au putere să frământe iar tinerelor li se pare o activitate prea migăloasă, grea și inutilă, de vreme ce există pâine la cooperativă.

Trecând frontiera în satele cu populație românească din Ungaria am întâlnit aceeași situație. Cuptoarele au fost sparte, însă prin gospodărie mai pot fi văzute câte o covată, o drâglă.

Întrebând despre vechea utilitate a acestora, memoria celor în vârstă reface, prin cuvânt, întregul ritual al transformării grâului în pâine și al folosirii ei în gospodăria tradițională:

„În covată punem fărina, câte pite vrem și coacem. Punem așe coșară dă pită, dă jitei ai făcută. Mai nainte facem on pic dă aluat și dospescă, și acela dacă-i dospit, ăl sfărmurim așe și fie mândru mânânțal. Și acela, când cocem pită, dacă să uscă, apoi îl punem în covată, câte pite vrem și cocem, atăța pumni dă aluat d-aceia, și îl moiem, și punem listău, zăcem noi. Dumnevoastă nu știu cum zăceț. Punem listău cam zece dekuri. Îl punem acolo și facem aluat așe cu o lingură măroacă, da să fie așe moale, numa oleacă nu ca apa. Numa mai grosuță olecuță. Și acie o lăsăm până dă cătă-n zuă. Am sucuit și ne sculăm la patru, la cinci ceasuri. Apoi aluatu acela ăl învârtim bine și

încălzăm apă. Punem pă tătă pita câte-on pumn dă sare, acolo în aluatu acela, ș-apu-apoi învăluim tătă fărina acolo în asta, și mai punem apă caldă câtă trabă. Și făcem aluatu, pita, și-l frământăm bine, bine, cam doauă ceasuri dă vreme, așe să fie moale. Nici țapănă, nici moale, tare, tare.

Io am început că o trăbuit și-m pun on scăuănaș lângă covată, și mă sui pă iel, că n-am ajuns covata. Sara făcem aluatu aista care l-am spus, punem cracu aista ase păstă iel, și-l astupăm cu o măsurită. Astupăm aluatu și punem o perină dă pene păstă ie și să dospască. Apo dup-ace dimneața ne punem ș-o frământăm, ș-apu-apoi lăsăm acole și dospască. Când îi dospit bine, mai nainte ne punem și ardem cuptoru. Când îi gata cuptoru dă ars, dacă pui drâgla așe pă ie și țâpă scânteii, atunce-i bine cuptoru ars, și atunce rupem aluatu aita care-l frământăm în coșeri. Dosuri d-aște punem în coșară și le astupăm bine. Astupăm cu perină și dospască. Când îi gata dospit, îl băgăm în cuptor. Ieste o lopată așe roată și cu coadă lungă. Și punem pita, aluatu pă lopata acie, și o băgăm acolo. Așe și n-ajungă tumna laolaltă.

Faci câte gândești. Dacă-i mai mică familie, dacă-i mai mare, noi tă patru pite am făcut. Așe dă opt kile iera câte-o pită când iera gata coaptă. Și zece o fost dac-o fost mai măroacă. Am sucuit și făcem și așe, on lipii am zăs. Câte unu. Făcem și lângalău. Tăt dâ aluatu aista a pitii. Îl făcem așe câtă o fost lopata și îl îndoiem așe la marjine, și punem zmântână d-asupra. Ți să coce și pruncii mâncau dă prânz. Nu numa pruncii, ce și cii mari, părinți. Și buncii. Că știi tu că uarecândva or fost și străbunii înt-o casă.

Pita trabă barem doauă și jumătate dă ceasuri și să coacă. Doauă săptămâni ne țâne pita. Tăt tata, care iera părintele. Mainante când începe pita face cruce păstă ie. Cu cuțātu, așe o cruce. O-ncepe, apu o mâncau. Uă o prăjem. Știi tu cum o fost caibele în ce făcem foc uarecândva, înt-acile făcem foc, și noa, prăjem pită și o unjem. Am fert lapte și am băut câte-o ulceauă dă lapte.

Mnecure și vinere nu să coce pită, c-acile ierau zâle dă post. Când iera post, a Crăciunului, a Paștelor, a Rusaliilor, la Sântă Mărie, atunce n-am făcut nici pită, nici am spălat, nici am cosât. Numa am făcut curățenie și mâncare la copii și ce știi io.

În cămară, așe pă scândură, pă ce am avut. O astupam așe cu on dos d-aista, uă măsurită. Numa pă poliță. O fost bună, s-o ținut și n-o avut nici on bai. Dă cumva dădăsubt n-o fost așe tare bine coaptă să mai ive câte-olecuță dă penezlitură, da acie o tăiem jos, și gata.

Dac-o fost mamă bătrâna atunci acie o condus, ie o condus coptu dă pită. Fetele o fost musai și-nvețe că dacă, n-o fost măritat. Așe zâce mama câtă mine: Până nu-i face pătura dă aluat să fie rotundă, până atunce n-ai să te măriți.

Fost-or d-acile. Așe zâceu atunce că-i găzdăcoaie. Și la acile dară nu le-o fost așe tare musai, c-o fost și mama și mama bătrână acole. O puneu su cocotoare. Fost-o-n tăt tipu ș-atunce fātuța me. Io așe aș zâce câtă tine că io cam dă trizăci dă ai am putut fi când încă atunce să mai făce. Când s-o măritat Marika me, în 73-74, cam așe, încă și noi am avut cuptor.

Când o murit soacra lui soră-me încă atunci acolo, la tână-ta să făce crestata și cucuțai, să zăceu cătă ii. Așe colăcași micuț și să băga în iei ouăzăci dă fileri. La mort, la prunci dădeu cucuțai d-aiște. Să pune așe douăzăci dă fileri la mijloc și nu să vadă. Așe straiță albă, dă tort d-aista. Era straiță măroacă și erau 50-60 dă cucuțai. Tăt așe micuț cucuțai să dădeu și la Crăciun. Dacă vineu la corindare le dădeu mere, nuci și colăcași d-aiște. Înt-on fel or fost. Nu-l făceu mai încornorat. Înt-on tip.

Fost-or, așe zăcem pă ungurește pékek. Mereu la acela care o coce și spune că doauă-tri pite am, când mi l-i vălăli, când mi l-i coace. Acasă făcem pita, aluatu, și cu coșara le ducem acolo și el le băga apoi în cuptor și le coce. Pune țidula, numele pă ele. Io-am crescut în Jula. Io am dus așe pită la pék și u-o copt. Am dus cu coșeruța. Cu trâboanța. Merem și ducem doauă pite, doauă coșeri, erau așe măroace.

Până o fost o coaje dă pită, n-am țâpat pită. O țânut pita până-n capăt. Nu să strâca așe ca amu. Amu s-ar penezli mai iute. Noa bine, poate că nu s-ar, dacă u-ai lăsa așe slobodă. Gândesc io că dîrt-ace nu s-o penezlit atunci, că era pusă-n tare mășăriță dac-o avut, legfeljebb u-o astupat olecuță, tumna dă șoareci. Fost-o rând co o fost scobită dă câte tare șoarece. Acie u-am tăiet afară și u-am dat la câne, și u-am mâncat mai dăparte. Așe că pită n-am țâpat. La tătă căsa era și câne, erau porci, apu le băgau acolo în vedere la porci, și să moiem și apoi porcii le mâncau. Dacă era așe dă țâpat. Dacă era așe mai uscată, u-am prăjit și u-am curățât și cojile le-am țâpat uă la câne, uă la porci.

Am avut pământ, l-am cultivat noi, și am avut grâu. Și era așe mașină dă măcinat care ori vine acasă, ori dacă ț-ai pus grâu undeva în câmp, înt-on loc, apu mere acolo. Erau mai multe stoguri, așe să zăce. Mere dă la unu la altu și le măcina. Apoi noi am adus grâu acasă. Uă am plătit, uă am dădut grâu. Fost-o și moară, da aice în sat la noi n-o fost moară. Numa la Șercad, uă la Jula, acolo mereu la moară cu căruță cu cai. Puneu sacii acolo și aduceu cu sacii apoi. Nu-l măcinam tăt o dată, doi-tri saci, pă cum era familie dă mare. Să puneu înt-o cămară curată, la gură erau dăștiși și să vadă fărina. Bună o fost. Dac-ai băgat drojdie, ilistău cum zăcem acuma. Când era tăt cu beșici și să dăscăța aluatu dă mâni. Cam doauă ceasuri dă vreme, cam atăta trăbuie să te ocupi cu frământatu.

Cocoradă, acie făcem, da numa vara. Dân aluat dă pită tăt așe în cuptor. O-ntindei așe ca lăngalău, ș-apoi punei prunele p-acolo pă ie și o-ndoiei păstă olaltă, ș-apu-apoi o punei pă lopată, ș-o băgai în cuptor. U-ai cotat când îi coaptă, atunci u-ai scos afară și u-ai dat la prunci.

Aista o fost cracu. Când faci sara aluatu. Îl faci bine, bine, bine, până țâpă beșici. Apoi îl laș și fie așe folyékony. Numa baji lingura acole și pui cracu aista pă el, și pui mășărița și perina.

Morjoucă zăcem rămânește, nu știu cum să zăce ungurește. Kenyértészta, zăcem noi. Până n-ai făcut încă pita, musai și faci d-acela. Uă ieste încă on fel dă növény, a komló. Cumlău. Și cu acela o făcut cândva. Noi n-am ajuns. Adecă nu că n-am ajuns, că să făceu altele. Nu știu că cum să face cu acela. Io

așe știu că până n-ai făcut pită, făceui înt-on blid așe mai mare. Punem fărina și apă și sare. Apă caldă și ilistău. Acela-l făcem bine, bine, bine, îl frământam și îl lăsam, și o dospit. Când o dospit, l-am pus uă-n covată, uă în mai mare vas, și cu fărină îl făcem tăt așe și fie sfărmurit. La tătă pita puneii așe on pumn dă morjoucă dă asta. Uă avei on vas în care-l amăsurai. Noi făcem tă câte patru pite ș-on lipieș. Atăta o-nteput în cuptor. Da o fost cine-o făcut mai multe pite. Dac-o fost mai mare familie. Uă o focut și la soră-sa, i-o copt pită.

Cuptor era în casă. Și câte doauă. Drâgla așe era că și poți traje perneu. Perneu du pă pită îl șterjeu uă cu mătură uă cu pană dă găscă. Dac-ai tăiet o găscă, ai tăiet vârvu dă la aripă, și acie u-ai curățât, și cu acie șterjei. Când u-ai scos, pita, cu tare cârpuță trăbuie ștearsă și să moaie coaje olecuță și nu fie așe tare. Să uda așe când o scotei dăn cuptor. Cu lopata o scotei, ori cu drâgla. Nu u-ai putut prinde, c-o fost caldă. U-ai scos cu drâgla până la gură, ș-apu-apoi ai băgat lopata su ie și u-ai scos până afară. Apu-apoi u-ai șters d-asupra, s-o zbicit oleacă, dădăsubt u-ai șters cu pana dă perneu. N-ai putut mătura dădăsubt cuptor, teatră că s-o vu aprinde. Numa cu drâgla. Cum ai putut u-ai chistălit dă bine. Atunce așe o fost că s-o ars cuptor. S-o mai pus și tulheni, nu numa paie. Și tulheni, și ciogoi. Apu acie dacă s-or ars, ai împins așe cătă părete, la cuptor roată d-ilontru, ș-acie o fo căldura în casă²⁹.

Dispariția acestei activități casnice, încărcată în trecut cu semnificații mitico-magice, a avut loc lent. Procesul a fost însă unul ireversibil. La acesta a contribuit în bună parte civilizația urbană, care a determinat deja în urmă cu aproape 200 de ani, apariția primelor brutării în această zonă. În perioada interbelică, o parte din membrii comunităților rurale au început, să ducă aluatul de pâine, frământat, la brutării, pentru a fi copt de acestea.

Pasul următor, pe calea modernizării, a fost schimbarea făinii cu pâine. De fiecare dată, însă, brutarul satului respecta vechea tehnologie de preparare a pâinii de casă, chiar deritualizată, cum ajunsese, după ce n-a mai fost pregătită de femei. Noua pâine era o pâine mare, grea, cu coajă, care rezista, fără să se usuce, asemeni celei de casă, o săptămână.

În sfârșit, în momentul în care acestor brutării li s-a cerut să se modernizeze, pâinea a devenit ceea ce este azi: un preparat pufos, plin de amelioratori. Ea este percepută ca un produs străin satului românesc. Deși este cumpărată și consumată, nu mai are nimic din vechiul sens de pâine alduită de Dumnezeu:

„...pita dă cumpărat nu-i ca asta dă casă, că la aceea ai văzut că gândești că-i înfoietă așe, prav or ce bagă în ea, d- apoi noi nu băgăm nimica în ea... cumlău ăsta la asta ajută, că nu să străcă repede.”³⁰

„Am copt pâine și bună o fost, am țânut-o două săptămâni, o săptămână, cât o fost și tot bună o fost ... D' apoi acuma iacă o țânem în dulap, numa-n pungă, dacă o țâi două zâle nu-i mai dă treabă, 4 zâle tătă-i mucedă. Zâce soră-me: mie nu-mi trebe pită feliată, ca și la câni, asta-i pită, ca și cum dai la câni.”³¹



Viorica Sava povestind despre pâine (Micherechi)

Note

- ¹ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului*, I, Ed. Meridiane, București, 1984, p. 158
- ² Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, II, Ed. Artemis, București, 1995, p. 114-115
- ³ Maria Bocșe, *Grâul – finalitate și simbol în obiceiurile cu caracter agrar din Valea Barcăului (Bihor)*, în Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei, IX, Cluj-Napoca, 1977, p. 266
- ⁴ Inf. Gheorghe Cadar, n. 1908, satul Păgaia (Bihor) vezi Maria Bocșe, Art.cit. p. 267.
- ⁵ Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, Ed. Amarcord, Timișoara, 1997, p. 168
- ⁶ Romulus Vulcănescu, *Mitologie română*, Ed. Academiei, București, 1985, p. 555
- ⁷ Maria Bocșe, *Art.cit.*, p. 265
- ⁸ Simion Florea Marian, *Înmormântarea la români*, Editura Grai și suflet – Cultura Națională, Buc., 1995, p. 109.
- ⁹ Inf. Silvia Kurta născută Nagy în 1923 în Pocei, vezi Emilia Martin, Sărbătorile calendaristice ale românilor din Ungaria, Giula, 2003 p. 122
- ¹⁰ Maria Anca, născută Mărcuș, în 1906 în Giula, vezi Emilia Martin, Op. cit., p. 122.
- ¹¹ Ivan Evseev, Op. cit, p. 280
- ¹² Inf. Floare Roșca, n. 1949, Hășmaș (jud. Arad)
- ¹³ Inf. Ileana Pavel, n. 1933, Șiria (jud. Arad)
- ¹⁴ dospită
- ¹⁵ Maria Gurzău Czeglédi, *Nunta la românii din Ungaria*, Giula, 1996, p. 117
- ¹⁶ Ibidem, p. 121
- ¹⁷ Inf. Floare Roșca, n. 1949, Hășmaș (jud. Arad)
- ¹⁸ Alexandru Hoțopan, *Înmormântarea la românii din Bățania*, Izvorul, nr. 1/1982, Giula, p. 10
- ¹⁹ Nicolae Bot, *Funcțiile agrare ale colindatului*, în Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei, IX, Cluj-Napoca, 1977, p. 318
- ²⁰ Inf. Floare Roșca, n. 1949, Hășmaș (jud. Arad)
- ²¹ Emilia Martin, Op. cit, p. 25
- ²² Eva Kozma Frătean, *Tradiția muzicală din Micherechi*, Micherechi Pagini istorico-culturale, Giula, 2000, p. 327
- ²³ Otilia Hedeșan, *Fișierul obiectelor rituale. 5. Pâinea*, în Timisiensis, nr. 4, Timișoara, 1995, p. 20
- ²⁴ Inf. Viorica Neag, n. 1952, Măgulicea (jud. Arad)
- ²⁵ Inf. Floare Roșca, n. 1949, Hășmaș (jud. Arad)
- ²⁶ Inf. Floare Roșca, n. 1949, Hășmaș
- ²⁷ Inf. Ștefan Mihoc, n. 1932, Beliu (jud. Arad)
- ²⁸ Inf. Ileana Pavel, n. 1933, Șiria (jud. Arad)
- ²⁹ Inf. Viorica Sava, n. Gomboș, 1936, Micherechi
- ³⁰ Inf. Viorica Neag, n. 1952, Măgulicea (jud. Arad)
- ³¹ Inf. Pavel Ileana, n. 1933, Șiria (jud. Arad)

Gheorghe Netea

*Rolul dansului popular
în viața românilor
din Micherechi*

Constituirea echipei de dansuri populare din Micherechi se leagă incontestabil de numele lui Gheorghe Dulău. În urma unei boli a copilăriei, Gheorghe Dulău a paralizat la piciorul drept și a învățat din nou să umble la vârsta de 16 ani, cu ajutorul unui aparat-proteză. Până la sfârșitul vieții a fost limitat în mișcare. Cu toate acestea, stima sa pentru dansul popular, muzica, cântecele populare și cultura populară, sentimentul datoriei, de care a dat dovadă, față de păstrarea obiceiurilor și tradițiilor, sunt lucruri în care nimeni nu l-a putut întrece în Micherechi. El a fost, în anul 1947, întemeietorul echipei de dansuri populare. Ca organizator și președinte a Uniunii Populare a Tineretului de atunci, și-a dat seama că, fără „joc”, păstrarea tradițiilor devine nesigură pe viitor și că, astfel, pentru apărarea și promovarea valorilor culturale este nevoie de o echipă culturală.

Pe 20 octombrie 1947, un grup de 50–60 tineri români și maghiari conștiincioși s-au întâlnit la școala românească de lângă biserica ortodoxă, pentru a pregăti serbarea aniversării a 100 de ani de la revoluția și lupta pentru libertate din 1848–49. Prin această serbare ei doreau să-și dovedească mândria față de înaintași, iar prin sfințirea unui tricolor să-și exprime stima pentru eroii căzuți în lupta pentru libertate. Gheorghe Dulău și tinerii adunați, au hotărât ca, alături de corul și teatrul de amatori existente atunci, să înființeze, cu patru perechi de dansatori, și formația folclorică a românilor din Micherechi. Membrii acestei formații au fost cei care, mai târziu, au luptat pentru păstrarea tradițiilor românești. Cei prezenți au primit această decizie și hotărâre cu bucurie și aplauze. În felul acesta a luat ființă un colectiv, care își propunea să activeze împreună pentru interese comune.

În urma constituirii echipei de dansatori, au început repetițiile pentru punerea în scenă a dansurilor din Micherechi și învățarea unor dansuri românești. Primul instructor al formației a fost Marius Turcu, profesorul școlii generale venit din România, care a ajutat la întemeierea formației de dansuri, fiind vrăjit de minunatul „ardelenescu” și „mînînțălu” din Micherechi, jucate pe vremuri la „jocul” de pe strada numită Bujac. Tinerii, dansatori, coriști și actori, nu au debutat, așa cum și-au închipuit, pe 15 martie 1948, ci cu o săptămână înainte, în 8 martie. Reușita echipei nu a rămas neobservată, vestea răspîndindu-se foarte repede, mai ales în cercul românilor din Ungaria. Nu au trecut nici măcar două săptămîni și echipa de dansuri a fost invitată la Giula, pentru a-i desfăta pe consilierii și oaspeții invitați la înființarea Uniunii Democratice a Românilor din



Prima formație folclorică a românilor din Micherechi



Dansatori din Micherechi în anii 1950

Ungaria. În același an, echipa a mai avut un mare succes la Berettyóújfalu, în județul Hajdú-Bihar, după care a fost invitată la Debrecen și Budapesta. Natural, s-ar putea enumera mai departe nenumăratele spectacole, la care a participat echipa de dansatori din Micherechi, atât în țară cât și peste hotare, la festivalurile de folclor, dar o să amintesc doar câteva din acestea, de care echipa este foarte mândră:

– participarea, în 1958, la filmul lui Szabó Pál și Máriássy Félix, „Contrabandiștii”.

– participarea, în 1988, la concursul național „Cine ce știe?”, unde formația din Micherechi ajunge pînă în semifinală.

– în 1989, pentru reușitele din anii precedenți și mulțumită sprijinului acordat de Vásárhelyi László, dansatorii ajung să ia parte la Festivalul Internațional de Folclor din „Palma de Mallorca”.

– participarea la concursul „Cine ce știe?” din 1993, care a adus echipei cele mai mari succese, ea ajungînd în finală, clasîndu-se pe locul doi, după formația „Nyírség”.

– participarea, în 1995, alături de formația de dansuri „Balassi” și Asociația de Artă Populară din județul Bichiș, la Festivalul Internațional de la Montoire, Franța.

Mulțumită atîtor ani de muncă plină de succese, echipa, dansatorii și muzicanții români din Micherechi, au devenit cunoscuți atît pe plan național cât și peste hotare. Locuitorii din Micherechi, iubitorii de folclor, acei sute și sute de dansatori și formațiile în care au dansat, a căror repertoriu a inclus și dansurile din Micherechi, au ajutat ca dansurile micherechenești să fie cunoscute din Japonia pînă în Brazilia. Gheorghe Nistor și Teodor Covaci, ambii maeștri ai artei populare, cultivatori și promotori ai dansurilor și muzicii populare din Micherechi, au ajuns să fie nedespărțiți de acestea. În 1987 amîndoi au plecat dintre noi, la doar o săptămîină diferență. După moartea lui Gheorghe Nistor, echipa de dansuri a început să-i poarte numele în vreme ce orchestra a păstrat numele lui Covaci.

În ultimele șase decenii, munca formației a fost îndrumată de Marius Turcu, Gheorghe Dulău, Ioan Ruja, Gheorghe Netea, Vasile Papp și Gheorghe Berényi. În prezent, conducătorul formației, coregraful și primașul orchestrei este Patyi Zoltán. Repertoriul formației este alcătuit din cîntece și dansuri din Micherechi și Bihor. Orchestra este compusă din Patyi Zoltán și Ioan Covaci, nepotul lui Teodor Covaci și Vasile Papp. În cele șase decenii de activitate a formației, susținătorii acesteia și-au amintit de mai multe ori de reușitele echipei. Au sărbătorit aniversarea a zece, douăzeci, treizeci, patruzeci, cincizeci și șaiszeci de ani de la înființare. Cu ocazia împlinirii a zece ani de la moarte, au comemorat și au cinstit amintirea activității celor doi păstrători de tradiții micherechene, Gheorghe Nistor și Teodor Covaci. În septembrie 2004, Consiliului local Micherechi și Coaliția Românilor din Ungaria au dezvelit, la Căminul Cultural din localitate, o placă comemorativă în amintirea celor doi maeștrii ai artei populare, ca respect pentru activitatea neobosită și pentru promovarea moștenirii culturale, a dansului și cîntecului popular.

Acestea au fost cele mai importante evenimente la care, alături de conducătorii localității, au participat, au ținut conferințe, au vorbit sau pur și simplu au fost prezenți susținătorii și foarte mulți invitați, culegători de folclor, cercetători de cîntece populare. Din numeroasele evocări aș dori să citez cîteva rînduri, folosindu-mă de cartea lui Felföldi László și Gombos András, intitulată „Gheorghe Nistor meșter al artei populare”, care a fost editată la împlinirea a 10 ani de la trecerea în veșnicie a acestuia.



*Gheorghe Nistor și Teodor Covaci,
maestrii ai artei populare*

„Oare s-ar fi gîndit strămoșii din secolul al 18-lea, cînd pentru un viitor mai frumos au părăsit pămîntul natal, din codrii bihoreni, pentru ca aici să aleagă o nouă casă în cîmpia nelocuită, ca mai tîrziu stră-strănepoții lor să răspîndească prin țară și prin întreaga lume, numele micului sat Micherechi?... Acest fapt, azi, la peste 200 de ani de atunci, vi-l datorăm vouă strămoși din depărtări, pentru munca și sudorile zilnice.

Succesul dansurilor și cîntecelor din Micherechi este rodul luptelor, supărărilor, bucuriilor și gîndurilor voastre bune. Adevărații ani ai echipei păstrătorilor de tradiții din Micherechi și ieșirile în fața publicului din țară la începutul anilor cincizeci s-a întîmplat prin participarea la un concurs cultural internațional. În perioada de timp următoare conducătorul și îndrumătorul echipei a fost Gheorghe Dulău. Nu am uitat nici de munca lui de sacrificiu.”
(Born Miklós: Din amintirile lui Gheorghe Nistor, emisiune comemorativă, 30 ianuarie 1988.)

„Într-o dimineață am pornit motorul de servicii Panonia, și am pornit spre Micherechi, spre casa lui Gheorghe Dulău. De altfel Martin György, pe el l-a numit ca atotștiutorul din Micherechi. Cu Gheorghe Dulău m-am întîlnit în

timpul serviciului la cântarul satului. Gheorghe Dulău mi-a povestit despre toți aceia care au dansat și s-au ocupat de muzică în Micherechi. Abia puteam să-mi fac notițe așa ieșeau din el numele și adresele. A avut dreptate domnul Martin, el a fost o mare valoare în ceea ce privește păstrarea tradițiilor din Micherechi...” (Nagy Albert: Întâlnire cu soții Nistor din Micherechi, ianuarie 1998, MTA Akt 1448)

„Molnár István conducătorul artistic al formației SZOT a chemat la Budapesta Echipa Folclorică din Micherechi, la Casa de Cultură Csili a formației artistice SZOT, din Pesterzsébet. Atunci și aici au început contactele mele cu dansurile românești din Ungaria. Gheorghe Dulău era atunci conducătorul formației. Prezentarea văzută la ei am admirat-o, pentru că ei ne-au arătat în sala de repetiții arta lor populară vie... Cu Martin György am umblat prin sate și am făcut cunoștință cu tradițiile populare, dar așa adâncă impresie ca întâlnirea cu micherechenii nu mi-a lăsat-o niciunde. Acest lucru s-a datorat faptului că pînă atunci tradiția dansului popular în Micherechi a fost nealterată, la fel muzica populară și dansurile din cadrul acestuia... Am considerat că prima mea sarcină trebuie să fie învățarea dansurilor românești din Micherechi. Pentru aceasta am avut ca ajutor pe Gheorghe Dulău, care m-a dus să particip la repetițiile de dans ale echipei și la «joc». În ansamblul artistic SZOT am fost primul dansator, și totuși însușirea dansurilor românești din Micherechi nu a fost o sarcină ușoară pentru mine... Din dansurile învățate de la bace Gheorghe Nistor și de la alți micherecheni am întocmit mai multe coregrafii... Ansamblul Popular Național a pus în scenă «feciorescu din Micherechi», coregrafie care, atît acasă cît și în multe țări din lume, s-a bucurat de recunoașterea publicului... Această coregrafie au cerut-o în 1995 tinerii din Tokyo și din Kyoto. În 1997 și formația de dansuri Pántlika a dansat feciorescul din Micherechi pe scena din Sao Paulo, America de Sud... În 1998 într-un turneu în SUA, mai precis în Texas, tinerii din Austin mi-au cerut să-i învăț dansuri din Micherechi.” (Timár Sándor: Amintiri despre Gheorghe Nistor, Budapesta, ianuarie 1998. MTA Akt 1449)

„Dansurile românești din Ungaria, printre care și cele din Micherechi au jucat un rol important în pornirea mișcării muzicale și a manifestărilor de «joc» la începutul anilor șaptezeci... Micherechiul face parte dintre localitățile din Ungaria, care și-au pierdut tradiția în pragul noului curent folcloric orășenesc din 1970. Prin anii optzeci Gheorghe Nistor a rămas singurul în sat, care a fost în stare și a susținut prezentarea și promovarea bogatei tradiții a dansului. Toate acestea s-au datorat schimbării vieții țărănești. Gheorghe Nistor a meditat cu amărăciune la cele întâmplate, și a dorit să-i ajute pe tineri, ca pe lîngă dansurile moderne, să respecte și dansurile lor tradiționale din Micherechi, pe care, cu ajutorul său le-a reînvățat și le-a transmis următoarelor generații Gheorghe Netea, Gheorghe Berényi și Patyi Zoltán.” (Felföldi László: În memoria lui Gheorghe Nistor.)

„Aproape toți tinerii de la «jocurile» din întreaga țară au dansat frumoasele dansuri clasice ale lui bace Gheorghe. Și acuma este un prestigiu dacă cineva

știe să danseze ca la Micherechi!" (Vásárhelyi László: Gheorghe Nistor, Cuvintele dansului – Despre lucrurile noastre comune, decembrie 1987)

În mare, am ales câteva citate, care pot legitima atât părerea mea cât și a altora, că dansurile din Micherechi nu ar fi așa de cunoscute în toată lumea, dacă în acea zi de toamnă Gheorghe Dulău și prietenii săi nu ar fi decis înființarea acestei formații culturale.

Pierderea identității românilor din Micherechi, a început să se simtă tot mai mult de la mijlocul secolului trecut încolo. Acest lucru este demonstrat de pierderea tot mai avansată a limbii materne și de folosirea tot mai mult a limbii maghiare în locul limbii române. Dar această pierdere a identității se poate observa și în neatenția acordată sărbătorilor românești și în tendința de preluare a unor obiceiuri și sărbători ale populației majoritare. S-a pierdut practic o comoară folclorică de mare valoare, care nu era doar o comoară a românilor din Micherechi și din Ungaria, ci o comoară a întregii țări și nu în ultimul rând a Europei. Este bine totuși că majoritatea românilor din Micherechi – cu excepția copiilor – au trăit și cunosc obiceiurile legate de naștere, cununie, înmormântare și mulți dintre ei doresc să facă ca și tinerii să cunoască aceste lucruri. Acestea îmi dau putere,



*Dansatori din Micherechi la un festival folcloric
în anii 1960*

atît mie cît și celor care vor să ajute noua generație, să cunoască mai multe despre părinții și bunicii lor.

În ceea ce privește dansurile din Micherechi, a căror însușire a depins mai demult de pretențiile părinților și de ambiția tinerilor, situația de azi, cînd tot mai puțini le învață, nu se poate compara cu cea din trecut. Dar acest fapt nu mai miră pe nimeni, pentru că, în împrejurările actuale, tinerii au alte priorități. Totuși nu putem spune că i-am pierdut definitiv. Mulțumită ambiției celor care în 1947 au înființat Echipa Folclorică a Românilor din Micherechi, azi dansurile au ajuns să fie cunoscute în mai multe colțuri ale lumii. Generație după generație, activa formație cît și excelenții dansatori și renumiții muzicanți, au făcut renumite atît muzica populară cît și dansurile populare din Micherechi și în același timp localitatea, lucru de care sunt tare mîndri, deopotrivă, toți tinerii și bătrînii din sat. Recunosc cu mîndrie originea lor cu avantajele și dezavantajele acesteia.

La cel de-al VII-lea Festival al Castraveților din Micherechi, revista „Foaia românească” în numărul din 28 august 2009 a relatat despre doi micherecheni, care au declarat că ei participă la festival de obicei duminica, la programul folcloric, pentru că atunci îi pot vedea pe dansatorii din Micherechi. Pe fața mai multor vîrstnici am văzut în acea zi, în timpul programului oferit de dansatorii noștri, multă bucurie și lacrimi provocate de muzica populară din Micherechi, de dansuri și de amintiri.

Dacă ne întrebăm: din ce elemente s-a construit și se construiește și azi identitatea etnică a românilor din Micherechi, atunci sigur am putea enumera următoarele: conștiința originii, religia ortodoxă, învățarea limbii române și a tradițiilor populare, inclusiv a muzicii și a dansurilor populare.

Înființarea Echipei Folclorice a Românilor din Micherechi înseamnă mai mult decît un ansamblu tradițional sau un club de tineret. Odată cu formația a luat naștere un colectiv, cu ambiții și obligații comune. Activitatea acestui colectiv și funcționarea formației a ajutat întreaga localitate și a adus rezultate remarcabile, a întărit identitatea sătenilor români, care la fel ca la jumătatea secolului trecut și acum au mare nevoie de sprijin.

Ana Hoțopan

Micherechi – poveste din trecut

Învățătorul satului

Într-un sat de la margine de țară a trăit un om care, mai bine de o jumate de secol, a privit oamenii și evenimentele locale cu inima și apoi, cu ajutorul obiectivului aparatului de fotografiat, le-a făcut nemuritoare, salvându-le pentru viitor. Au fost realizate mii de fotografii, care formează un mozaic detaliat al spațiului și timpului micherechean, care redă cu acuratețe povestea acestui sat în ultimii 60 de ani.

Acest om a fost Gheorghe Dulău, născut în 28 aprilie 1926 la Micherechi, primul copil din cei trei ai familiei. În fragedă tinerețe, în urma unui accident, a rămas cu o ușoară invaliditate la un picior, lucru care, mai târziu, l-a determinat să-și continue studiile și să devină învățător.

Ca învățător și-a asumat la Micherechi o adevărată misiune intelectuală, desfășurând o activitate intensă pe mai multe planuri, însuflețind și dinamizând atât elevii cât și consătenii. Preocupările sale personale au fost foarte diverse: de la biologie, apicultură și zootehnie la istorie, etnografie și folclor, de la muzică instrumentală până la artă fotografică. Dincolo de sarcinile școlare a deschis, cu bogata sa știință, mințile și chiar sufletele celor din jurul său.



Gheorghe Dulău (1926 –2005)

Inima sa nobilă s-a reflectat în modestia persoanei sale, în sinceritatea relațiilor sale cu oamenii satului, în apropierea și înțelegerea, cu care îi trata pe aceștia, în ospitalitatea față de străini, și mai ales în sentimentul aproape părintesc al grijii sale față de copii.

Arătînd întreaga sa viață, tuturor, un model exemplar de pedagog umanist dedicat școlii și colectivității, Gheorghe Dulău a devenit astfel un punct de referință al intelectualității românești din Ungaria.

Încă din tinerețe a făcut cunoștință cu tehnica fotografică, care l-a atras foarte mult. În acea vreme în sat nu existau fotografi de meserie. Pentru a face poze, sătenii se duceau în comuna vecină Șercad, uneori cu întreaga familie: la nunți sau cînd plecau în „cătănie”, sau pentru a-și poza copii la diferite vârste sau cînd doreau să marcheze alte asemenea evenimente familiale sau personale. Uneori însă venea fotograful de meserie de la Șercad să facă poze de grup: la adunare, la biserică, la școală sau la familii, ocazie cu care se ducea vestea prin sat și astfel era chemat și în alte părți. Aceste fotografii erau de cele mai multe ori statice, cu decor sau ambianță pregătită special, nu reflectau cu adevărat viața de zi cu zi.

Gheorghe Dulău a avut inspirația de a înregistra pe film fotografic ceea ce fotografiile de atunci nu făceau: adevărata viață a satului, în plină sa desfășurare, cu diversele ei momente, cu evenimente, cu bucurii și tristeți. Și astfel, depășindu-și epoca, a început să immortalizeze imagini ale mai multor decenii consecutive, care astăzi formează, aproape ca un film, o fidelă monografie a satului Micherechi.

Fotomonografia satului

Preocuparea pentru cunoștințele cele mai diverse ca și deschiderea pentru tot ceea ce se întîmpla în jurul său l-au determinat pe Domnu' Dulău (cum era chemat în sat) să devină în timpul liber un adevărat fotoreporter. În mod voluntar a fost prezent la toate evenimentele vieții sociale și familiale sătești, surprinzînd oamenii și fazele specifice ale acestora: construcții urbanistice și de amenajare, munci agricole și zootehnice, cîmpul, cooperativa, gospodăriile, școala, magazinul, cîrciumile, ulițele, centrul, primăria și activitatea ei, biserica, adunările, înmormîntările, nunțile și botezurile, diverse aniversări și obiceiuri. Bineînțeles că familia proprie a reporterului amator a fost și ea frecvent immortalizată în poze.

Avînd numai un aparat de fotografiat, Domnu' Dulău îl purta mereu la gît, gata pentru acțiune. Oamenii sau copiii din sat îl opreau pe stradă cîteodată ca să-i pozeze pe loc. În acea vreme aparatele fotografice erau încă foarte rare, oamenii se simțeau chiar onorați să fie fotografiați de domnul învățător.

La început dezvoltarea filmelor a făcut-o, împreună cu fratele său, în laboratorul propriu. Mai tîrziu, cînd tehnica a devenit mai evoluată, filmele au fost duse la laboratoare profesionale. Cu siguranță această activitate a presupus

organizare, timp și însemnate cheltuieli, lucru care face cu atîta mai laudabilă consecvența și dăruirea în această activitate a fotoreporterului amator.

Pozele făcute au fost adunate în cutii, fără a fi ordonate tematic, acoperind în final perioada dintre a doua jumătate a secolului trecut pînă în zilele noastre.

Astăzi, după stingerea din viață a învățătorului român, miile de fotografii sînt studiate și clasate tematic și temporal, urmînd ca în curînd să fie digitalizate și puse pe internet sub forma unei fotomonografii a satului Micherechi.

Satul

La jumătatea secolului trecut Micherechiul era un sat tradițional, cu case țărănești văruițe în alb, cu „jură” albastră deasupra temeliei, cu acoperișuri de trestie sau țigla, case cu gospodăria proprie, în curți cu fîntîni cu cumpănă, cu copaci văruiți la bază, curți înconjurate de garduri de scînduri și spini. Ulițele cu bănci în fața casei erau întortocheate, avînd formă parcă de rîuri, fiind făcute pe urmele vechilor drumuri de căruțe.

În centrul satului erau școala, primăria, biserica ortodoxă, adunările baptiste și pentecostale și clădirea centrală a cooperativei. Cîrciumile și magazinele se găseau la intrarea, la ieșirea și în mijlocul satului. La marginea satului era un cimitir vechi, și nu departe de el un cimitir nou. Două fîntîni arteziene decorau o uliță din centru și una de la marginea așezării.

Ulițele erau zilnic străbătute de ciurdele de vaci și de capre, care ziua pășteau pe hotar iar seara veneau acasă la mulș. Turmele de oi erau în afara satului.

Această lume s-a schimbat pas cu pas, peste decenii imaginile fotografice înregistrînd activitatea cooperatistă, ședințele conducerii satului, construirea turnului de apă, canalizarea, pavarea și construirea drumurilor ce leagă ulița centrală de cele laterale, construirea drumurilor care leagă satul cu obiectivele de la hotar, construirea școlii noi, construirea noilor case.

Imaginile arată, în decursul a cîteva decenii, o trecere gradată de la un sat tradițional la un sat urbanizat, cu clădiri orășenești, cu curți cu grădini și pajiști, de unde au dispărut vacile și caprele, și unde, în locul ogrăzilor și al răsadurilor cu cartofi sau al grădinilor de pomi fructiferi, se înalță sere de legume. Locul ulițelor a fost preluat de străzi asfaltate cu trotuare. Noile garduri moderne din oțel și beton au făcut să dispară majoritatea băncilor.

Casele țărănești au fost demolate și noile case înălțate nu mai păstrează nimic din arhitectura rurală. Unele imagini fotografice redau interioarele caselor și al camerelor, mobilierul, țesăturile, diversele dotări ale acestora, altele surprind pe peliculă construcția caselor moderne, cu planuri autorizate, cu toate dotările moderne, dar care sînt în continuare construite în mod tradițional: „în clacă”, cu ajutorul rudelor, vecinilor, prietenilor îndrumați de un meșter plătitor.

Oamenii

Oamenii sînt surprinși în diferitele lor activități: munci casnice, grădină, agricole, zootehnice, învățămînt, credință, transport sau în timpul liber. Este

interesant cum se văd fețele oamenilor: sînt proaspete și chiar vesele cele ale tinerilor și ale copiilor, mai apoi serioase sau trudite în cazul maturilor și mai ales al vîrstnicilor. În privirea celor bătrîni se reflectă parcă toate încercările și lipsurile, prin care au trecut locuitorii acestui sat sărac din cîmpia maghiară.

Este redat portul de zi cu zi sau cel purtat la diferite ocazii și de diverse persoane, fie ele bărbați sau femei, maturi, copii sau bătrîni.

Etnia română a sătenilor a făcut ca tradiționalismul în gîndire și port să dăinuie mai mult timp decît în satele maghiare: purtarea basmalelor („cîrpei”) și a șorțului („zadie”) la femei și a pălăriei („clop”) și ale cizmelor la bărbați. La fel s-a păstrat și obiceiul părului purtat lung la femei și al părului tuns scurt și al mustății la bărbați. Modernizarea s-a produs la nivelul copiilor, ei fiind primii care au purtat haine orășenești. Îmbrăcămintea femeilor a fost confecționată în mare parte de croitoresele locale și din acest motiv se poate observa un model dominant, foarte asemănător.

La foarte puține femei se pot vedea bijuterii, nici măcar cerceii nu erau răspîndiți.

Viața tradițională

Tema preferată a fotografiilor a fost viața tradițională: obiceiurile de trecere, obiceiurile calendaristice, dansurile și muzicanții populari. Fiecare amănunt este clar redat; întreg obiceiul poate fi astfel reconstituit din aceste poze.

Detalii interesante se evidențiază adeseori, unele poate scapă chiar și participanților la evenimentul respectiv, sau chiar și ochiului avizat al cercetătorilor; de exemplu sicriul defunctului este fotografiat din abele părți, numele și vîrsta persoanei decedate fiind scrisă pe o parte în românește, iar pe partea opusă în maghiară. Este interesant de asemeni modul în care sunt surprinși în imagini dansatorii, mișcarea acestora, respectiv motivele dansului popular micherechean, ca de altfel și muzicanții țigani localnici; se poate simți pulsul viu al dansului, energia sa antrenantă ca și plăcerea cu care sînt trăite aceste momente. La o nuntă se poate simți veselia nuntașilor, sentimentele împărțite ale miresei, în fundal se văd bătrîne pricepute, ce pregătesc bucatele în căldări puse pe foc.

Viața tradițională a solidarizat și a făcut mai compactă societatea rurală; întreg satul a fost prezent activ sau pasiv în viața individuală; în comunitate oamenii au fost în contact unii cu ceilalți, au fost curioși să afle evenimentele, au participat voluntar sau chiar s-au implicat în diversele activități. Și la bine și la rău satul a fost alături de membrii săi.

Modernizarea a adus o serie de facilități în viața oamenilor, traiul a devenit mai ușor, însă prețul plătit pentru această schimbare a fost acceptarea ruperii de tradiție, iar afirmarea individuală a dus adesea la ruperea de comunitate și chiar la însingurare.

Colecția de fotografii a învățătorului micherechean Gheorghe Dulău este mai mult decât o monografie în imagini a unui sat românesc din Ungaria, ea reprezintă esența vieții, rădăcinile identității și mărturia istoriei locuitorilor săi.

Este impresionant cum Domnu´ Dulău a intuit atât de bine valoarea unor documente fotografice și este deosebit de meritorie munca sa de un nivel calitativ, ce poate fi apreciată pînă și de către cel mai critic cercetător.

Pentru locuitorii micherecheni fotografiile redescoperă locuri, fapte, persoane, datini și amănunte din viața lor, a rudelor, vecinilor, prietenilor sau cunoșcuților, trezesc la viață momente trecute, lucruri ce alcătuiesc o bucată din sufletul lor. Ca într-un basm cu minuni, bătrînii de azi sunt din nou tineri sau poate chiar copii, veseli și plini de viață, și participă la sărbători și clipe importante.

Domnul învățător Dulău a părăsit această lume în 8 februarie 2005, lăsînd moștenire știința și setea de cunoaștere predată multor generații de elevi, și în plus mărturia, în imagini, a întregii comunități sătești micherechene, lucruri care pentru mulți dintre noi înseamnă foarte mult și pentru care îi sîntem foarte recunoscători.

Selecție din fotografiile lui Gheorghe Dulău



Orchestra lui Teodor Kovács



Casă țărănească (Micherechi, anii 1950)



Construirea acoperișului de trestie





Nuntași în anii 1950













Gabriel Hălmăgean

Parteneriat muzeal în cadrul programului european de cooperare transfrontalieră

După 1990, între Direcțiunea Muzeelor din județul Békés și Complexul Muzeal Arad a fost semnat un protocol de colaborare care a reprezentat inițierea unui parteneriat materializat prin numeroase colaborări în domeniul muzeal. În anul 1991, muzeul arădean a organizat o expoziție etnografică în localitățile Békéscsaba, Szarvas și Gyula, iar în anii 1997, 1998 și 1999, muzeografi arădeni au participat la tabere de cercetare în Ungaria. La tabăra organizată de muzeul din Arad în localitatea Grăniceri, în anul 1998, au participat și etnografi maghiari. De asemenea, din anul 2002, etnografi ai muzeului maghiar au prezentat lucrări științifice în cadrul simpoziunilor pe teme de minorități, organizate de Complexul Muzeal Arad.

Această benefică colaborare de ambele părți s-a intensificat odată cu implementarea proiectelor finanțate de Uniunea Europeană în cadrul programelor Phare CBC pentru granița România-Ungaria. Începând din anul 2003, au fost derulate cinci proiecte în parteneriat între cele două muzee, prin secțiile de etnografie. Echipele de specialiști formate din Sorin Sabău, Elena Rodica Colta și Gabriel Hălmăgean din partea Complexului Muzeal Arad și Emilia Martin, Elena Csobai și Ando György din partea Direcțiunii Muzeelor din județul Békés au participat la activitatea de cercetare, la elaborarea materialelor documentare și a publicațiilor lansate în cadrul proiectelor.

Primul proiect s-a derulat din noiembrie 2003 până în septembrie 2004 și s-a intitulat ***Obiceiuri și tradiții populare – interferențe culturale transfrontaliere*** având drept obiectiv cercetarea a 9 localități, 6 din România și 3 din Ungaria. În zona de munte a județului Arad au fost alese 3 localități (Avram Iancu, Vidra și Măgulicea), cu o populație exclusiv românească, încă depozitare a unei civilizații tradiționale, iar în zona de câmpie au fost studiate 6 localități (Pecica, Peregu Mare și Turnu din jud. Arad și Micherechi, Aletea și Tótkomlós din județul Békés) amplasate de o parte și de cealaltă a frontierei, așezări multietnice în care trăiesc împreună, de peste 300 de ani, mai multe etnii (maghiari, români, slovaci, sârbi, germani, ucrainieni, cehi și rromi) cu multiple influențe atât din cauza apropierii lor de mari așezări urbane cât și din prisma conviețuirii interetnice.

Alegerea localităților cuprinse în proiect nu a fost așadar întâmplătoare, urmărindu-se tocmai studiul comparativ al mai multor tipuri de culturi tradiționale (română, maghiară, slovacă, sârbă) dar și sesizarea diferențelor și interferențelor dintre civilizația câmpiei și civilizația din zona de munte.



Interiorul casei lui Petru Sabău (Aletea, 2004)



Clopotul din turnul bisericii din Micherechi

Pentru îndeplinirea acestor obiective au fost vizate în toate localitățile din proiect ca domenii prioritare: istoria comunităților și problema conviețuirii, arhitectura tradițională cu sesizarea modificărilor și influențelor care au avut loc în timp, meșteșugurile tradiționale cu sesizarea unor specializări munte/câmpie iar în interiorul câmpiei a activității diferitelor grupuri etnice, a tehnicilor de lucru diferite/comune, analiza unor obiceiuri tradiționale la diferitele etnii, cu sesizarea diferențelor și a apropiierilor produse de conviețuire, mitologia populară zonală ca formă de reprezentare a unei lumi.

Activitatea de cercetare a inclus cercetarea de bibliotecă, cercetarea de arhivă și cercetarea de teren în cadrul căreia au fost intervievați diferiți subiecți considerați elocvenți pentru domeniile menționate mai sus, s-au făcut fotografii, s-a filmat, iar rezultatul a fost un bogat material documentar despre fiecare localitate.

Rezultatele proiectului s-au materializat prin publicarea unui volum de studii¹, care reface prin temele abordate imaginea unei lumi țărănești, arhaice prin tradițiile care supraviețuiesc, dar totuși o lume în plină schimbare și modernizare, în care sunt angrenate toate etniile din aria cercetată, realizarea unui film documentar și a unei pagini de web², precum și realizarea a două expoziții. De asemenea au fost identificate și achiziționate pe parcursul anchetelor de teren, un număr important de obiecte etnografice care au intrat în patrimoniul muzeal.

Cel de-al doilea proiect Phare CBC ***Gări și tradiții populare. Trasee culturale transfrontaliere pe calea ferată***, derulat pe parcursul a 10 luni (17 martie 2005 – 17 ianuarie 2006), și-a propus să readucă în atenție cultura transportului pe calea ferată, plină de farmec, prin inițierea pe care o implică de la contactul cu gara, ca edificiu special, de așteptare, forfotind de oameni, care vin și pleacă, de semnale și de trenuri, la complexele experiențe pe care le oferă trenul, de cunoaștere a lumii prin geamul vagonului și de cunoaștere a oamenilor locului prin poveștile care se spun în tren.

Ideea proiectului a pornit de la câteva întrebări neliniștitoare – Mor gările în vechile lor amplasamente, uitate de călători și de trenuri? Mor trenurile în depouri, concurate de mașini? Dispar liniile de cale ferată, înghițite de iarbă și de nepăsarea oamenilor? Va deveni acest mijloc de transport, care i-a încântat pe bunicii și pe părinții noștri, o amintire pentru copiii și o ficțiune pentru nepoți? Vom ajunge să vedem o locomotivă doar în muzeu? – pe care ni le-am pus în cursul călătoriilor noastre, în contextul socio-economic actual când rentabilitatea ne hotărăște stilul de viață și implicit modalitatea de transport.

Cercetarea de teren efectuată în localitățile Arad, Sântana, Grăniceri, Șiria, Pâncota, Ineu, Gurahonț, Hălmagiu din județul Arad și Aletea, Bichișciaba, Tótkomlós și Orosháza din județul Békés a vizat identificarea unor clădiri ale gărilor construite în secolul trecut și păstrate în forma lor originală care au devenit parte componentă a culturii tehnice autohtone dar și evaluarea localităților din punct de vedere etno-cultural. De asemenea s-a încercat sensibilizarea autorităților competente de a lua măsuri pentru introducerea pe lista bunurilor de patrimoniu și de a proteja patrimoniul arhitectural reprezentat de clădirile



Gara veche din Aletea

unor gări din regiune. În acest scop au fost selectate trei clădiri de gări în vederea propunerii pentru trecerea lor în patrimoniul național.

În încheierea proiectului a fost organizată o expoziție itinerantă de fotografie în localitățile Șiria, Tótkomlós și Arad, a fost realizat un film documentar care a încercat să surprindă, pe lângă gări și trasee de cale ferată și tradițiile locale din zona cercetată, a fost editat un album de fotografii cu cele mai reprezentative imagini legate de tema cercetată și a avut loc la Arad un seminar internațional pe probleme de turism cultural și patrimoniu industrial. De asemenea a fost publicată și o broșură de prezentare cu informații referitoare la obiectivele de interes și la evenimentele culturale cele mai semnificative din localitățile cercetate.³

Prin acest proiect am încercat să invităm publicul la o călătorie reală, pe calea ferată, pe unul dintre cele mai frumoase trasee, ce urcă pe Valea Crișului, din Câmpia Ungară spre Apuseni. Celui care se încumetă la această călătorie etno-culturală transfrontalieră pe calea ferată, gările în care coboară îi oferă încă posibilitatea de a vedea și de a cunoaște un tezaur istoric, artistic și cultural valoros.

Următorul proiect, intitulat ***Cânepa de la etnologie la ecologie – program cultural transfrontalier de revitalizare a culturii cânepii***, și-a propus redescoperirea culturală a valențelor și utilității unei plante extrem de controversate, de multe ori greșit asociată cu drogurile, așa cum este cânepa.

Valoarea totală a proiectului, care s-a desfășurat între 1 decembrie 2006 și 30 noiembrie 2007, a fost de 46.960 de euro.

Principalele activități desfășurate au urmărit prin intermediul cercetării de teren investigarea memoriei satelor și identificarea unor purtători de tradiție, români, maghiari, slovaci, care ar putea deveni formatori de grup, în cazul reluării unor activități precum țesutul cu fir de cânepă. Au fost alese localități din Câmpia de Vest: Nădlac, Iratoș, Șicula, Buteni (Ro) și din estul Ungariei: Micherechi, Csanádapáca, Leta Mare (Hu), zone renumite pentru producții mari de cânepă la hectar.

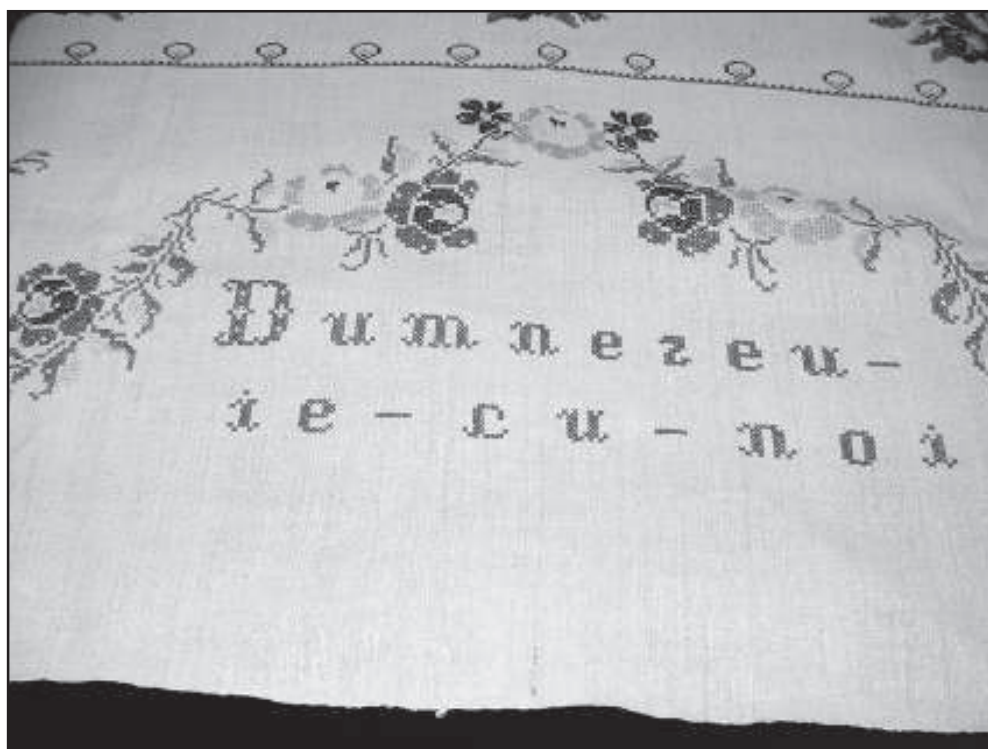
Etapa a doua a cercetării a urmărit o evaluare a actualului potențial industrial local de prelucrare a cânepii, de la Stațiunea de cercetări Lovrin la topitoriile și fabricile de cânepă din Sânicolaul Mare, Iratoș, Carei, Szeged și încheind cu filatura de la Timișoara și cu Societatea Cânepa Românească S. A.

O latură importantă a proiectului a fost reprezentată de educarea tinerei generații în spiritul sintagmei „să ne îmbrăcăm sănătos”, prin organizarea a două work-shop-uri care au prezentat vechile tradiții legate de cultura cânepii și posibilitățile actuale de valorificare a cânepii în noul context european. În acest sens s-a organizat un concurs cu premii de creație vestimentară la Liceul de artă „Sabin Drăgoi” din Arad.

Pentru diseminarea rezultatelor cercetării de teren s-au organizat două seminarii în mediul rural cu tema „Cânepa – fibră de aur” cu scopul de a prezenta tehnologia și condițiile de prelucrare a cânepii, avantajele ce pot fi obținute în condițiile în care solul este extrem de prielnic în zona de vest pentru cultivarea



Țesut, Micherechi, 2006



Păretar din Micherechi

acestei plante. Un al treilea seminar cu tema „Cânepa de la etnologie la ecologie” organizat la Arad s-a adresat specialiștilor, oamenilor de afaceri potențiali investitori într-un domeniu cu multiple aplicații în industrie, construcții, agricultură, alimentație și în mod special în confecții de îmbrăcăminte.

Pentru promovarea aspectelor etnologice și ecologice ale țesăturilor din cânepă s-au organizat două expoziții, la Muzeul din Arad și Muzeul din Békéscsaba, unde s-au prezentat piese din colecțiile proprii dar și filmul documentar și pagina de web realizate în cadrul proiectului.⁴

Al patrulea proiect ***Identitatea culturală contează. Un program transfrontalier de salvagardare a patrimoniului imaterial în DKMT***, desfășurat în parteneriat între cele două muzee, în 8 localități, amplasate în Ungaria (Deszk, Kiszombor, Cenadul Unguresc) și România (Nădlac, Pecica, Vinga, Fiscut, Firiteaz), pe traseul viitoarei autostrăzi Szeged-Nădlac-Arad-Timișoara, a urmărit identificarea și cercetarea patrimoniului cultural local, în special al celui imaterial și conservarea lui, conform prevederilor legii, într-o arhivă neconvențională. Și acesta, pentru că dezvoltarea pe care o va cunoaște zona odată cu darea în folosință a autostrăzii va produce inevitabil modificări semnificative în peisajul cultural tradițional, ca efect al modernității.

Un obiectiv la fel de important a vizat prezervarea acestui patrimoniu cultural imaterial local, aparținând diferitelor comunități etnice, în primul rând prin transmiterea lui către generațiile viitoare. În acest sens au fost aplicate



Concursul „Cea mai bună rețetă de la bunica”, Nădlac, 2008

chestionare de testare a cunoștințelor elevilor legate de propriile tradiții, au fost purtate discuții despre importanța păstrării identității etnoculturale în dialogul cu ceilalți sau ca ofertă turistică, a fost stimulată implicarea lor ca „păstrători de tradiție” în identificarea unor elemente culturale, care îi definesc, prin două concursuri (în Nădlac și Pecica) cu tema „Cea mai bună rețetă de la bunica”.

De asemenea, activitățile desfășurate au mai urmărit consilierea de specialitate a autorităților locale în cadrul programelor proprii de revitalizare a elementelor de patrimoniu cultural imaterial pe cale de dispariție.

Diferitele activități din cadrul proiectului și rezultatele obținute au fost prezentate în două expoziții, organizate în Arad (România) și Bichișciaba (Ungaria), însumând fotografii de teren și material etnografic achiziționat, într-un film documentar, într-o pagină web și un seminar de informare, în care a fost prezentat un raport al cercetării, cu rezultatele muncii de teren și în care au fost puse în discuție măsurile și programele locale de conservare și transmitere a patrimoniului cultural imaterial zonal.⁵

Din 18 august 2008, Complexul Muzeal Arad, în parteneriat cu Direcțiunea Muzeelor din județul Békés a derulat, vreme de un an, proiectul intitulat **Satul românesc și maghiar în contextul integrării în Uniunea Europeană – program transfrontalier de conservare a identității culturale locale**, care a încheiat linia de finanțare pe fonduri europene de preaderare Phare CBC.



Afumătoare din Leta Mare și Micherechi



Vie, Leta Mare, 2009



*Vernisajul expoziției de fotografii la Arad și seminar
organizat la școala slovacă din Tótkomlós*

Proiectul, în valoare de 52.360 euro, a cuprins un pachet de activități (cerce-tare, seminarii, expoziții, film, lansare de carte) menite, pe de o parte, să pună în valoare anumite componente ocupaționale tradiționale, care definesc identi-tatea culturală a satelor românești și maghiare din cele două județe, în vederea conservării lor, ca posibil brand local, iar, pe de altă parte, să militeze prin mijloacele mass-media pentru recunoașterea europeană a acestor tradiții și pen-tru înscrierea lor într-un regim legislativ special.

Cercetarea s-a desfășurat în bibliotecă, arhivă și în 12 localități, 8 din România (Ineu, Măderat, Șiria, Ghioroc, Măgulicea, Avram Iancu, Hășmaș și Beliu) și 4 din Ungaria (Micherechi, Leta Mare, Tótkomlós și Orosháza), specializate în viticultură, producerea pălincii, creșterea porcilor, cu prepararea cârnii de porc, și producerea pâinii în gospodărie.

De asemenea au fost studiate cerințele și recomandările Uniunii Europene în legătură cu aceste ocupații tradiționale și legislația celor două țări legate de ele.

Anchetele de teren au avut în vedere, dincolo de interviurile, care reflectă tradiția din perspectiva țăranilor, evaluarea actualelor practici, impuse de UE, pentru a stabili în ce măsură comunitățile tradiționale maghiare și românești, vor reuși să conserve pe viitor tradițiile legate de aceste ocupații, care le definesc cultural, și în ce măsură schimbările afectează fondul cutumiar.

Cele două seminarii, cu tinerii din școli de profil din România și Ungaria, au fost interactive, după prezentarea rezultatelor cercetării, având loc dialoguri despre importanța tradiției în definirea identității naționale și despre șansele de a păstra și transmite mai departe o experiență ancestrală cu valoare de brand.

La seminarul final de la Șiria, la care au participat și specialiști de la Direcția Județeană pentru Agricultură, s-au analizat posibilitățile oficiale de păstrare a tradițiilor zonale și s-au schițat, pornind de la concluziile anchetelor de teren, programe viitoare de etno-turism, care să includă în ofertă și produsele rezultate din practicarea acestor ocupații tradiționale.

Expozițiile și filmul documentar au prezentat diferite momente din timpul cercetării, aspecte legate de aceste activități, modernizările și schimbările care au apărut în anii de preaderare și după intrarea în UE.

În sfârșit cartea conține elemente din mitologia acestor ocupații tradiționale, date istorice, legislație și interviuri, care toate la un loc oferă o imagine despre importanța acestor activități în mentalul colectiv și în economia zonală, lucru care obligă cele două state la politici de conservarea a lor.⁶

Activitățile derulate până în prezent în cadrul celor cinci proiecte, au contribuit la întărirea relațiilor dintre cele două instituții partenere, au consolidat relațiile interumane și au conferit experiență în managementul programelor pe fonduri europene. Colaborarea dintre cele două muzee nu se va opri, cu siguranță aici, ea va continua și pe viitor având în vedere oportunitățile oferite prin dezvoltarea comună a celor două țări, din punct de vedere cultural și al activităților muzeale, în interiorul Uniunii Europene.

Note

^{1***}, *Obiceiuri și tradiții populare. Interferențe culturale transfrontaliere, Népi szokások és hagyományok. Határokon átívelő kulturális interferenciák*, Arad, 2004

²Disponibilă la adresa www.traditii.3x.ro

³Emilia Martin, Elena Rodica Colta, *Gări și tradiții populare. Trasee culturale transfrontaliere pe calea ferată – ghid turistic, Vasútállomások és néphagyományok. Határon átívelő vasúti kulturális utazások – Útikalauz*, Arad, 2005

⁴www.cultura-canepii.ro

⁵www.identitatea-culturala.ro

^{6***}, *Satul românesc și maghiar în contextul integrării în Uniunea Europeană – program transfrontalier de conservare a identității culturale locale, A román és a magyar falu az Európai Unió integráció tükrében*, Arad, 2009



Echipa cercetătorilor: Gabriel Hălmăgean, Emilia Martin, Elena Rodica Colta, Sorin Sabău, Elena Csobai, Ando György

Cuprins

BERÉNYI Maria Activitatea folclorică desfășurată de Societatea „Petru Maior” a studenților români din Budapesta	3
COLTA Elena Rodica Desemantizarea culturii grâului și a pâinii în comunitățile tradiționale românești	22
NETEA Gheorghe Rolul dansului popular în viața românilor din Micherechi	39
HOȚOPAN Ana Micherechi – poveste din trecut	46
HĂLMĂGEAN Gabriel Parteneriat muzeal în cadrul programului european de cooperare transfrontalieră	59

Tehnoredactare: Emilia Martin
Tiparul: Mozi Nyomda Bt., Békéscsaba
Director executiv: GARAI György