

*Micii cercetători descoperă
patrimoniul cultural imaterial*



Caietul nr. 4, 2025

COMITETUL DE REDACȚIE

Prof. Ana BERSAN, Școala Gimnazială „Regina Maria” Sibiu

Prof. inv. primar Anca-Georgeta BUCUR, Școala Gimnazială Racovița și studentă la ULBS, absolventă a specializării noastre *Studiul Patrimoniului și Managementul Bunurilor Culturale* (nivel licență)

Prof. Maria CĂTOIU, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Prof. inv. primar Alexandra RUSU COSTEA, Școala Gimnazială Nr. 2 Sibiu

Prof. inv. primar Elena Stana MANGU, coordonator elevi Școala Gimnazială „Matei Basarab” Turnu Roșu (coordonatorul elevilor de loc din Sebeșu de Jos)

Prof. inv. primar Anca Maria NICOLAE, coordonator elevi Școala Gimnazială „Matei Basarab” Turnu Roșu

Prof. Delia PASTRAMĂ, Școala Gimnazială „Regina Maria” Sibiu

Prof. Marioara VONICA, Colegiul Național Pedagogic “Andrei Șaguna” Sibiu

Lect. univ. dr. Maria ȘPAN, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu (ULBS), Facultatea de Științe Socio-Umane, Departamentul de Istorie, Patrimoniu și Teologie Protestantă

Grafică: **Vlad GHIRBOMEAN**

Lansăm cel de-al patrulea număr al caietului *Micii cercetători descoperă patrimoniul cultural imaterial*, ca rezultat al activității cu același nume, desfășurată începând cu Noaptea Cercetătorilor 2024. La această activitate, au participat elevi de la:

Colegiul Național „Gheorghe Lazăr” Sibiu

Colegiul Național „Octavian Goga” Sibiu

Colegiul Național Pedagogic “Andrei Șaguna” Sibiu

Școala Gimnazială Nr. 2 Sibiu

Școala Gimnazială „Regina Maria” Sibiu

Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Școala Gimnazială „Matei Basarab” Turnu Roșu

Școala Gimnazială Racovița

Imagine copertă față: Antonia GODA, clasa a VII-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” Sibiu

Despre desen: *În desen, este reprezentată o femeie autentică din Mărginimea Sibiului, care toarce la fuior, aceasta fiind o activitate meșteșugărească străveche, transmisă din generație în generație.*

Imagine copertă verso: Emil-Ioan CÂRSTEA și Carina Schuster, clasa a IV-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” Sibiu

Despre desen: *În acest desen, sunt alături de bunicul meu și împreună producem brânză din laptele oilor de la stână. De mic, am stat pe lângă bunicul, pentru că am crescut acolo, cu bunicii mei. Pentru mine, oițele sunt foarte importante, de aceea le-am desenat mai mari. Îmi iubesc bunicii și îmi place mult ceea ce fac toată ziua, munca de la stână. (Emil)*

Mi-a plăcut ideea lui Emil și l-am ajutat în schițarea omuleților și la detaliile desenului. (Carina)

Un gând de la Prof. drd. Ana BERSAN

Ca în fiecare an, revista devine o punte între trecut și prezent, prin glasurile celor care poartă în inimă tradițiile și poveștile comunității. Fiecare interviu adunat aici este o mărturie vie că patrimoniul cultural imaterial respiră încă printre noi, în gesturi simple, în meșteșuguri, în cântece și obiceiuri. Este un mod de a păstra legătura cu rădăcinile noastre și de a le transmite mai departe, cu respect și dragoste, celor care vor veni. Astfel, patrimoniul nu rămâne doar amintire, ci devine parte din viața de zi cu zi, plin de sens și frumusețe.

Un gând de la Prof. inv. primar Anca-Georgeta BUCUR

Prin intermediul acestui proiect deosebit de valoros, copiii au fost încurajați să pornească într-o adevărată călătorie de descoperire a patrimoniului cultural imaterial. Cercetarea i-a condus spre universul viu al tradițiilor, obiceiurilor și practicilor legate de sărbătorile de peste an, dar și spre rețete și povești păstrate cu grijă de bunici și transmise din generație în generație.

Această activitate de cercetare s-a transformat și într-un gest de responsabilitate culturală. Copiii au devenit nu doar receptori, ci și purtători ai unei moșteniri identitare prețioase. De acum înainte, vor ști să o respecte, să o protejeze și să o transmită mai departe.

Un gând de la Prof. Maria CĂTOIU

Caietul 4: Bucurie!

Așa pot exprima, într-un cuvânt, contribuția mea la apariția acestui număr.

Bucuria din ochii copiilor în timpul interviurilor.

Bucuria descoperirii de noi și noi comori de viață și trăire românească.

Bucuria întâlnirii cu oameni buni, înțelepți, cuminți și dornici de a împărtăși din experiența cunoașterii și a vârstei lor.

Și nu în ultimul rând, bucuria de a participa la salvarea uneori, a ultimelor elemente ale patrimoniului cultural imaterial românesc.

Un gând de la Prof. înv. primar Alexandra RUSU COSTEA

Din cititor al revistei, am devenit, relativ repede, contribuitor la realizarea acestui număr al caietului „Micii cercetători descoperă patrimoniul cultural imaterial” – un lucru pe care mi l-am dorit și care mă bucură nespus. A spune că am contribuit la realizarea acestui caiet mi se pare, totuși, o exprimare prea generoasă, întrucât adevărata muncă a fost depusă de copii, de părinții lor și de oamenii spre care ei au mers, în căutarea poveștilor magice.

Nu m-am înșelat atunci când am avut convingerea că acești copii vor livra ceea ce așteptam de la ei: povești pline de nostalgie, cu gust de copilărie și amintiri cu bunici, incursiuni în trecutul acela pe care, în vremurile tumultuoase de azi, ni-l dorim tot mai des înapoi.

Exact asta reușește să facă acest caiet: ne poartă înapoi în timp, în vremurile când eram mici, când părinții noștri – și chiar bunicii – erau copii. Ne atinge sufletul cu duioșie și ne aduce aminte de valorile simple, dar esențiale.

Ce bucurie îi va cuprinde, peste ani, pe acei copii deveniți adulți, când vor răsfoi din nou acest caiet și vor realiza cât de norocoși au fost că au avut șansa să asculte, direct de la sursă, aceste povești culese cu grijă! Și cu câtă emoție li se luminează ochii, li se umplu sufletul și glasul acestor oameni – adevărate izvoare de patrimoniu cultural imaterial – când le povestesc nepoților despre rețetele, obiceiurile și meșteșugurile care, altădată, făceau parte din cotidianul lor, iar azi sunt pe cale de uitare.

Îi îndemn pe cititorii acestui număr – dar și ai celor precedente – să se oprească puțin, să respire și să se bucure de fiecare lectură. Cu siguranță, fiecare poveste îi va purta într-o călătorie de suflet.

Un gând Prof. înv. primar Elena Stana MANGU

Fiecare ediție la care participăm, alături de elevii noștri, este o experiență aparte. Descoperim și încercăm să recreăm moștenirea culturală transmisă prin viu grai, din generație în generație, în comunitatea noastră, dar și în alte comunități. Dialogurile dintre generații trezesc emoții și reînvie amintiri plăcute. Am plâns uneori alături de cei intervievați, atunci când, cu emoție în glas și lacrimi în ochi, își depăneau amintirile unor momente care nu mai sunt atât de prezente astăzi sau când vorbeau despre oamenii de la care au învățat sau cu care au trăit experiențe pe care ni le-au au împărtășit și nouă.

Un gând Prof. înv. primar Anca Maria NICOLAE

Acesta nu este un simplu caiet, este un document, mai mult, o valoare vie a identității noastre ca neam, o dovadă a comunicării între generații, o punte accesibilă omului simplu, dar puternic trăitor, păstrător de tradiții. Prin aceste interviuri, ne întoarcem la cei dragi ai noștri care au trăit o viață în simplitate, care nu au cerut fiindcă s-au mulțumit să muncească și, astfel, s-au desăvârșit prin muncă. De aceea, lucruri care astăzi nouă ni se par de neatins, de pus în ramă, de nerealizat, pentru ei sunt o normalitate, așa cum este cusutul unei ii sau țesutul la război... Aceste interviuri reprezintă, astfel, o punte de legătură între lumea cu timp și lumea fără timp... și, cu voia Bunului Dumnezeu, să ne rugăm să găsim și noi măsura cea bună a timpului nostru. Credem că, prin aceasta îi învățăm pe cei mai mici ai noștri să fie puternic trăitori. Un gând bun pentru un nou număr al revistei!

Un gând de la Prof. Delia PASTRAMĂ

Copiii trebuie învățați „să iubească” frumosul din oameni și lucruri.

Ne revine și nouă, cadrelor didactice, acest deziderat, ca o continuare și aprofundare a „iubirii” de acasă.

Proiectul acesta asta face, ne apropie de cei dragi, de preocupările și talentele lor, ne face responsabili, continuatori de tradiții, de obiceiuri, de meșteșuguri și ne face mândri de locul nostru de baștină. Cu fiecare desen, articol și fotografie, am devenit parte din sufletul Patrimoniului românesc!

Un gând de la Prof. Marioara VONICA

Ne-am bucurat să înțelegem că patrimoniul cultural imaterial este sufletul satului nostru. Mergând pe urmele poveștilor și ale obiceiurilor, am regăsit, de fapt, o parte din noi înșine. Am descoperit astfel, prin fiecare gest al bătrânilor, prin fiecare tradiție povestită, că rădăcinile noastre sunt mai adânci decât am crezut și că ele ne oferă o moștenire valoroasă, de prețuit și de dus mai departe.

Un gând de la Lect. univ. dr. Maria ȘPAN (coordonator activitate)

Patrimoniul cultural imaterial (PCI) este o moștenire culturală ce nu poate fi atinsă și care se transmite din generație în generație. PCI mai este numit și „patrimoniu viu” sau „patrimoniu fragil” și cuprinde multe tradiții, practici și obiceiuri. Acestea includ sărbători, credințe și practici culturale, practici culturale specifice legate de plante de leac, cântecele și dansurile tradiționale, rețetele, legendele, jocurile de copii, meșteșugurile etc.

*Cu bucurie, vă prezentăm cel de-al patrulea număr al caietului **Micii cercetători descoperă patrimoniul cultural imaterial** – un material bogat, cu 22 de articole de la 22 de elevi (din mediul rural și urban; 9 dintre elevi au scris articole și în Caietul nr. 3), provenind de la 8 școli din județul Sibiu. În acest an, din comitetul de redacție, au făcut parte 8 doamne profesoare, din învățământul primar și gimnazial, cărora le sunt recunoscătoare pentru implicare. Primul pas pentru menținerea în viață a acestui patrimoniu viu este documentarea. Copiii, autori ai unor valoroase articole, dau tonul pentru salvagardare. Ei au intervievat: străbunici, bunici, părinți, mătuși, unchi, meșteri populari și alți purtători de patrimoniu (din 4 județe: Sibiu, Cluj, Buzău, Vâlcea). Datorită lor, am constatat că încă avem multe elemente vii de PCI. Felicitări micilor cercetători și calde mulțumiri doamnelor profesoare!*

Activitate *Micii cercetători descoperă patrimoniul cultural imaterial* a fost prezentată, ca model de bună practică, la cea de-a 16-a întâlnire a „Rețelei de experți în patrimoniul cultural imaterial din sud-estul Europei”, întâlnire organizată de Centrul Regional pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial din Sud-Estul Europei (aflat sub auspiciile UNESCO, cu sediul la Sofia) și Biroul UNESCO regional pentru Europa (de la Veneția), 19-21 octombrie 2022.

Păstrați viu și transmiteți patrimoniul cultural imaterial!

Educația pentru patrimoniu are o importanță deosebită pentru salvagardarea PCI. La nivel de învățământ superior, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu (ULBS) derulează singurul program de licență din țară în domeniul *Studiul Patrimoniului și Managementul Bunurilor Culturale*, care formează specialiști în patrimoniu.

Cuprins

Radu Baci , <i>Pusul penei la feciorii din Veștem, județul Sibiu. Interviu cu mama mea, Raluca Baci</i> ...6	6
Antonela Raluca Ban , <i>Bunica mea face ciorapi de lână. Interviu cu bunica mea, Letonia Gomonea, din Turnu Roșu</i>10	10
Ines Botea , <i>Meșteșugul țesutului la Avrig. Interviu cu Rodica Ispas, profesor și meșter popular</i>13	13
Crina Botoroagă , <i>Ia bunicii. Interviu cu bunica mea, Paraschiva Jurca, din Gura Râului</i>16	16
Sofia Bucur , <i>Coliva de Sfântul Toader. Interviu cu bunica mea, Ana Bucur din Racovița</i>21	21
Maia Călin , <i>Practici sociale de Prohodul Domnului, la Racovița. Interviu cu bunica mea, Elena Fogoroș</i>23	23
Teodor Cătoi , <i>Hopăișatul la Gura Râului. Interviu cu unchiul meu, Gheorghe Popa</i>26	26
Emil Cârstea , <i>Produsele din lapte de oaie de la stâna din Cornățel. Interviu cu bunicul meu, Ioan Cârstea</i>31	31
Andreia Cîmpean , <i>Rețeta de Mălai de la Buna mică. Interviu cu mama mea, Paraschiva Cîmpean, de la Gura Râului</i>33	33
Filip Dăneasa , <i>Grigorișfest în Alțina. Interviu cu Doamna Rosemarie Müller</i>35	35
Teodora Maria Iulia Dobrotă , <i>Stropitul fetelor, de Paști. Interviu cu mătușa mea, Viorica Hașegan, din satul Veștem, județul Sibiu, 70 de ani</i>41	41
Valentina Grigore , <i>Oieritul la Gura Râului. Interviu cu bunica mea, Paraschiva Conțiu, din Gura Râului</i>42	42
Zenon Hândăbuț , <i>Tatăl meu cântă la caval. Interviu cu tatăl meu, Călin Marius Hândăbuț</i>47	47
David Gabriel Ionușiu , <i>Bunica mea m-a învățat să danseze. Interviu cu bunica Anicuța Ionușiu, din Racovița</i>49	49
Antonia Valentina Lupu , <i>Strigături la nuntă, din Sebeșu de Jos. Interviu cu doamna Victoria Popa</i>53	53
Natalia Merlușcă , <i>Socăcițele și dusul găinii în comuna Cămărașu, județul Cluj. Interviu cu bunica mea, Crasomila Perșa</i>56	56
Natalia Andreea Mitroi , <i>Datul de grindă. Interviu cu bunica paternă, Veronica Mitroi, din localitatea Drăgășani, județul Vâlcea</i>58	58
Maria Cristina Nicolae , <i>Ia de la Turnu Roșu. Interviu cu străbunica mea, Buta Elisabeta</i>59	59
Daniel Petre , <i>Boștinăritul în Sebeșu de Jos. Interviu cu unchiului meu, Vasile Luca</i>63	63
Vasile Marian Stoian , <i>Meseria de boștină-lumânărar. Interviu domnișoara Ioana Sasu, din localitatea Sebeșul de Jos</i>66	66
Ștefan Stoica , <i>Ciorba foi cu lapte din localitatea Buduile, județul Buzău. Interviu cu bunica mea, Rodica Stoica</i>68	68
Matei Vaida , <i>Tortul Grilas – cu tradiție, în familia mea. Interviu cu bunica mea, Emilia Șpan</i>71	71

Pusul penei la feciorii din Veștem, județul Sibiu

Interviu cu mama mea, Raluca Baci, 40 de ani

Radu-Viorel Baci, clasa a VI-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: cântece de cătănie; relatări despre meșteșuguri și arte tradiționale, în care apar terminologie și practici culturale specifice legate de acestea

Elemente de PCI care nu mai sunt practicate în sat, fiind vii doar în memoria oamenilor de acolo

Pentru că am auzit-o pe mama mea, Raluca Baci (n. Velțan) vorbind despre „feciorii cu peană” și pentru că nu știam despre ce este vorba, am rugat-o să-mi spună mai multe despre acest obicei.

Mamă, mai știi când mi-ai spus despre pusul penei?

Da, Radu, sigur că da! Îmi amintesc.

Îmi mai poți povesti încă o dată, te rog?

Desigur!

Ce înseamnă *pusul penei*?

Pusul penei e un fel de examen al maturității pentru feciori. Adică, atunci când băieții făceau 18 ani – că nu se mai aplică în prezent, pentru că armata nu mai e obligatorie – și le venea ordinul de încorporare, puneau peana. Ce însemna asta? Se îmbrăcau românește de Bobotează toți băieții care făceau 18 ani în anul respectiv și, de Bobotează, se îmbrăcau românește și, seara, organizau un bal, Balul Recruților. Bine, de dimineață, se mergea la biserică. Deci toată procesiunea asta începea de la orele dimineții.



Recăl



**Unde ai văzut prima dată peana la feciori?
Care este prima amintire cu peana?**

Prima dată am văzut peana la feciori, la mama Oară, la bunica mea și străbunica ta, pentru că ea avea, pe perete, poze cu bunicul tău, adică tatăl meu, de când a pus el peana și cu feciorii din leatul lui, toți îmbrăcați românește, cu recăl și cu pălărie cu peană.

Și mai știi, aproximativ, cu cât timp înainte să plece în armată se făcea balul?

Păi, balul se făcea și pusul penei obligatoriu în ziua de Bobotează, dar fiecare pleca în armată în funcție de data lui de naștere, adică în funcție de ziua în care făcea 18 ani și raportat la care îi venea ordinul de încorporare.



Feciorii cu peana, Veștem, 1977

Aveau o îmbrăcăminte specifică feciorii și, dacă aveau, cum era aceasta?

Erau îmbrăcați românește și, pentru că era iarnă, aveau obligatoriu cizme cu tureac în picioare, pantaloni groși, țesuți, de lână, nu de stofă, și, pe lângă șerpar, cămașă și vestă, mai aveau și recăl. Recălu' era obligatoriu de culoare maro și cu guler de blană de miel neagră. Și aveau pălărie pe cap, nu căciulă de astrahan, de miel, ci pălărie cu peana.

Cum se confecționează peana?

Peana era făcută, de fapt, din frunze sau crenguțe de iederă, pentru că aceste frunze erau verzi la momentul respectiv, în luna ianuarie. Obligatoriu, pe acele crenguțe de iederă, erau puse niște flori, flori ca niște mugurași de trandafiri și cu bucățele decupate din oglindă, acelea ca niște pătrățele – cum au fetele nemăritate la florile de pe cap (podoabă care se pune pe capul fetelor nemăritate) – și nelipsitul tricolor, dar pus în partea de jos a penei. Și mai aveau cănaței (ciucuri) cu negru și cu galben, care este cumva o combinație de culori specifică Veștemului, zicem noi.

Era o pregătire specială a feciorilor, înainte de a pune peana?

Păi, da! În primul rând, fiecare fecior nu mergea așa, singur, la *pusul penei*. El invita o fată cu care urma să joace. Și invitațiile se făceau de prin noiembrie, pentru că, la lăsatul Postului



Fecior îmbrăcat tradițional și cu pălărie cu peană

Crăciunului, adică din 14 noiembrie, începeau repetițiile pentru pusul penei. Se făceau repetiții la Căminul Cultural, unde se jucau jiene, hațegane, învârtita – dacă erau ficiorii mai pricepuți. Ficiorii trebuiau să joace sârba și brâul, pentru că jocul se deschidea, la bal – care se organiza în seara de Bobotează –, cu sârba ficiorilor și cu brâul ficiorilor și după aceea intrau fetele în joc, ficiorii fiind pionii principali, ficiorii care plecau în armată.

Ce făceau ficiorii și fetele în ziua de Bobotează?

Pregătirea începea de dimineață, când toți se îmbrăcau, și ficiorii și fetele, se îmbrăcau românește. Când erau gata, ficiorii veneau după fete și mergeau împreună la biserică și, apoi, la râu, că știi că, de Bobotează, se sfințesc apele. Apoi, se mergea la masă – fetele mâncau la ficior acasă, că așa era tradiția – și, după aia, începea umblatul prin sat. Ficiorii în față și fetele în urma

lor, ținându-se de braț, mergeau prin sat cântând cântece de cătănie. Acestea erau niște cântece speciale, care numai atunci se cântau.

Tu ai fost vreodată invitată de vreun băiat?

Am fost doi ani la rând. Eram în liceu. Prima dată, am fost, la peană, în 2000 și, apoi, în 2001. Să știi că am și o cântare de cătănie preferată.



Feciorii cu peana și fetele care-i însoțeau, Veștem, 2000

Mai ții minte vreun cântec? Adică poți să mi-l cânti?

Da. Cântecul meu preferat: „Mai am azi și mai am mâne”. E o doină care exprimă supărarea ficiorului care pleacă, din sat, în armată. Vrei să ți-l cânt?

Da, te rog!

Mai am azi și mai am mâne, (bis)

Și plec, satule, din tine, (bis)

Nu-mi pare rău că mă duc! (bis)

Îmi pare rău după plug! (bis)

După plug, după roțile, (bis)

După dragile copile, (bis)

După plug, după tânjală, (bis)

După mândra de-astă vară! (bis)

No, Radule, ți-o plăcut?

Da, mulțumesc! A fost foarte fain!



Bunicul meu Velțan Ioan – anul 1977



Bunicul meu Velțan Ioan, în armată

Interviul a fost luat în 10.09.2025.

Bunica mea face ciorapi de lână

Interviu bunica mea, Letonia Gomonea, din Turnu Roșu, 65 de ani

Antonela Raluca Ban, clasa a VII-a, Școala Gimnazială „Matei Basarab”, Turnu Roșu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: relatări legate de meșteșuguri

Bună ziua, buni!

Bună ziua, Antonela!

Ai câteva minute pentru un interviu despre tricotate?

Da, cu mare drag!

De unde ai această pasiune?

Această pasiune o am de la mama mea, dar a fost și o necesitate pentru a învăța să tricotez. Noi, fiind patru frați, mama nu făcea față la toate. Eu o ajutam la tricotate, pentru cei trei frați ai mei. Îmi plăcea acest lucru deoarece îi vedeam foarte bucuroși când purtau acești ciorapi făcuți de mine. Aceeași bucurie o am și acum, când tricotez și pentru nepoții și copiii mei.



De la ce vârstă ai început să tricotezi?

Am început să tricotez de când eram în clasa a VI-a, pe la 11 ani. La școală, aveam lucru manual, unde învățam aceste lucruri (lucruri învățate și acasă), ba mai mult, și altele, cum ar fi: tricotate, ștergători, mileuri.

Cu ce se fac ciorapii de lână?

Se fac cu ace speciale de ciorapi.

Cum se fac ciorapii de lână?

Pentru a face ciorapi de lână, trebuie să avem 5 ace și ață de lână. Se pun ochiurile pe 4 ace, acestea fiind împărțite egal. Cu cel de al cincilea ac se lucrează și se dă roată, până terminăm cărâmbul (sau tureacul). Apoi, lucrezi doar cu ochiurile de pe cele două ace, 10-12 rânduri. Acum, se scad ochiurile, unul câte unul, până rămân opt ochiuri. Cele opt le împărțim patru pe un ac și patru pe altul, apoi le înmulțim unul câte unul, până când ne dă ochiurile cum le-am avut pe un ac, apoi facem același lucru și cu acul celălalt. Continuăm a face talpa, cum am făcut și până acum. Apoi, la fiecare ochi, scădem câte unul, pentru a face vârful, până la cele patru ochiuri, apoi se scad toate.



Ce ață folosești?

Ciorapii de lână se fac doar din ață de lână, de orice culoare.

Cât timp durează să faci o pereche de ciorapi de lână?

Să faci o pereche de ciorapi de lână îți trebuie o zi lucrătoare sau depinde cât de priceput ești.

Ce alte lucruri tricotate mai știi să faci?

Mai ști să fac pulovere, veste, căciuli, mănuși și fulare.

Pentru cine faci acești ciorapi?

Îi fac cu drag pentru oricine.

Ai transmis mai departe dragul de a tricota?

Da, i-am învățat pe copiii mei, pe nepoții mei și pe oricine a dorit să învețe.

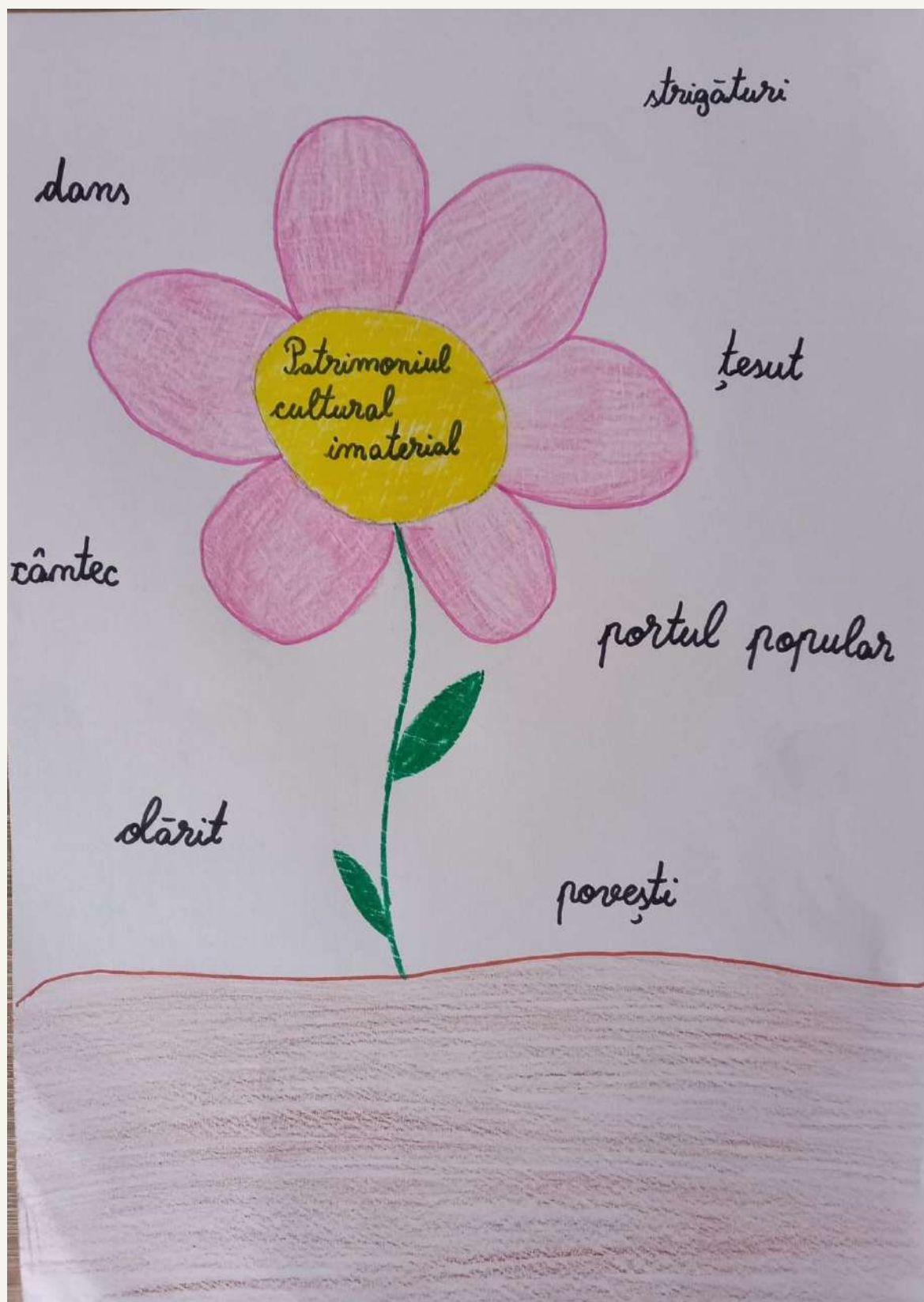
Ce mesaj ai pentru generația de azi? Este de folos tricotatul?

Tricotatul este de folos în viață, pentru că, dacă nu ar fi atâtea magazine, ai fi nevoit să îți faci singur îmbrăcăminte calduroasă, iar dacă nu știi, nu ai.

Mulțumesc, buni, pentru timpul acordat!

Cu mare plăcere!





Autor desen: Antonela Raluca Ban, clasa a VII-a,
Școala Gimnazială „Matei Basarab”, Turnu Roșu

Meșteșugul țesutului la Avrig

Interviu cu Rodica Ispas, profesor și meșter popular, 57 de ani

Ines Botea, clasa a III-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: meșteșugul țesutului

Dacă vă întrebați de unde am moștenit această îndemânare, eu am moștenit-o de la mama. Mama a țesut când era mică. Profesor i-a fost mamei mele și îmi este și mie doamna Rodica Ispas, de la Avrig.



Care este meșteșugul pe care îl practicați?

Meșteșugul țesutului este cel care m-a atras cel mai mult.

De ce ați ales acest meșteșug?

De mică am fost atrasă de cusut și mi-am dorit să învăț mai mult. Așa am ajuns la clasa de țesut-cusut a Mariei Spiridon.

De la cine ați învățat?

În anul 1968, Maria Spiridon a fost aleasă, de către Școala Populară de Arte Sibiu, să conducă o clasă externă de țesut-cusut, la Avrig. Foarte multe eleve au dorit să învețe să coase și să țesească, petrecând timpul liber, la aceste cursuri. Mi-a plăcut foarte mult și am învățat în joacă.

De la ce vârstă ați început să țeseți?

Eram în clasa a II-a, aveam 7 ani când am învățat să țes.

Cum se pregătește războiul de țesut?

Dacă dorim să țesem șervețele, pentru acestea avem nevoie de urzeală din bumbac, papiotă albă, urzeala cu o lățime de 24 cm. Vom urzi 70 de perechi de fire, iar lungimea urzelii de 14 m. Urzeala se pregătește pe urzitoare și, după terminare, se desface cu grijă. Următoarea etapă este învelitul urzelii pe sulul din spate, apoi urmează năvăditul – adică trecerea firelor de urzeală prin ițe –, după care trecem firele prin spată. Astăzi folosim spete din metal, dar bunicii noștri foloseau spete din lemn. Ițele se leagă la pedale sau iepe, se verifică rostul și se începe țesătura propriu-zisă.

Ce materiale, ce fire se folosesc la țesut?

Astăzi, cel mai des, folosim bumbacul și lâna. Bumbacul este produs la Tâlmaciu și noi țesem cu firul Aida. Bunicii noștri foloseau foarte mult cânepa, care era cultivată și prelucrată în gospodărie.

Ce culori se folosesc la țesut?

Țesăturile de interior din bumbac erau lucrate cu roșu, alb și negru, roșu fiind o culoare predominantă. La traista de Avrig, se folosesc multe culori vii, cea ce face traista de Avrig unică și specială.

Ce obiecte se realizează la războiul de țesut?

Toate textilele de interior, începând cu ștergare, fețe de masă, căpătaie de pernă, culmea cu căpătaie, covoare de pat, traistă, desagi, saci pentru moară, preșuri, toate acestea erau realizate în războiul de țesut, de către femei.

Ce modele se folosesc la țesături?

Țesăturile de Avrig sunt ornamentate cu alesături, dar și cu flori. Florile se realizează în rost deschis – adică se apasă pe pedale –, dar și în rost închis, firele alegându-se cu degetele. Cele mai cunoscute flori sunt: trandafirul, steaua, ori și rotogoli, vârful florii, zăluța și multe altele care și-au pierdut denumirea, în timp.



Cum se țese traista de Avrig, și ce culori fabuloase are!



Un model de floare pe care Rodica Ispas m-a învățat să-l fac

Dvs. transmiteți meșteșugul mai departe?

Da, sunt profesor la Cercul de etnologie-folclor, de la Clubul Copiilor Avrig, din 1986.

Ce premii ați obținut cu elevii, la cerc?

Din 1992, am obținut numeroase premii I la Olimpiada „Meșteșuguri artistice tradiționale”, dar și alte premii la concursuri de același gen.



Eu când eram mai mică, la primul meu concurs

Mulțumesc !



Diploma mea din 2023



Autor desen: Ines Botea, clasa a III-a, Școala Gimnazială Regina Maria Sibiu

Ia bunicii

Interviu cu bunica mea, Paraschiva Jurca, din Gura Râului, 77 de ani

Crina Botoroagă, clasa a VII-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: relatări despre meșteșuguri și arte tradiționale, în care apar terminologie și practici culturale specifice legate de acestea

Bună ziua, buni!

Bună, draga mea!

Buni, am văzut la tine zilele trecute niște poze vechi, de când erai tu foarte tânără, în care erai îmbrăcată în haine românești. Știu de la mama că și pe ea o îmbrăcai românește când era mică, chiar și mie mi-ai împrumutat de câteva ori hainele tale. Aș vrea să-mi spui câte ceva despre aceste haine foarte prețioase pentru tine, iar acest material aș vrea să îl public în caietul *Micii cercetători descoperă patrimoniul cultural imaterial*.

Desigur.



De când ai acest costum popular?

Acest costum îl am de foarte mult timp. Ca să zic așa, am avut costum de când am fost foarte mică, o ie făcută de bunica mea, pe care au purtat-o la rând fică-mea și toate nepoatele. Ea este cea mai veche, dar costumul meu l-am făcut când am venit aici, la școală, pentru că mergeam la cor, iar acum am unul mai potrivit pentru vârsta mea.

Niciodată nu am ținut minte cum se numește exact fiecare piesă din costum. Te rog să mi le prezinți încă o dată.

Prima piesă pe care o și iei prima când te îmbraci este *ia*, apoi poalele, brâul – la noi, tricolor –, *șurtele*, adică *șorț* în față și *crătință* în spate. Pe cap, păstură neagră cu ciucuri, iar în picioare ciorapi negri și pantofi negri.

Care crezi tu că este cea mai importantă piesă dintre toate acestea și cea mai dificil de confecționat?

Bineînțeles, *ia* este cea mai importantă și la ea se lucrează cel mai mult.

Buni, tu știi cum se coase o ie?

Da, știu cum se coase o ie. Eu n-am făcut una în întregime, dar am adăugat mânecilor cusute de mama pentru o ie de zi de lucru încă trei cheițe [motive populare ornamentale, sub forma



unor benzi negre, cusute pe ie]. Astea le-am cusut eu și am obținut o ie foarte împodobită, cu cinci cheițe. De asemenea, i-am cusut și pe piept încă trei cheițe, încât am realizat o ie frumoasă.

Ce pânză se folosește?

Mai demult, pânza care era folosită pentru ie, ca și pentru poale, era pânză țesută în război. Acum, se găsesc materiale mult mai ușor de întreținut și de realizat.

De unde o procurau, mai demult, femeile?

O țesau în război.

În ziua de astăzi, se mai găsesc materiale pentru ie?

Sigur că se găsesc. Cele care sunt în comerț și care sunt, mai nou, mult mai practice nu se șifonează așa de tare, au o altă ținută.

Cum se numesc cusăturile de pe mânecă?

Pe mânecă, sunt *cheițe*, pe lângă cheițe, *podoghele* și *bănicei*. Modelele sunt alese de fiecare femeie, fiecare fată, după preferință și imaginație.

Ce culori se folosesc pentru ia de Mărginime?

Costumul din Mărginime conține doar două culori: pânza albă cusută cu negru. Deci alb și negru.

Ce culori se folosesc pentru coaserea gulerului?

Gulerul, adică *ciupag* și *beată* [cele două părți din care e format gulerul: jumătatea din față se numește *ciupag*, iar jumătatea din spate se numește *beată*], are, pe lângă negru, ața neagră, și alte culori: galben, roșu și cam atât.

Oare de ce foloseau femeile numai ață neagră pe pânză albă, la cusutul iei?

Era ceva specific Mărginimii.

De unde luau femeile modelele de pe mânecă?

Fie de la iile mai vechi sau pur și simplu compoziție proprie, să zic așa. Mai adăugau, mai tăiau din modelele pe care le aveau. Și era o întrecere, fiecare să-și facă ia cât mai deosebită de a celorlalte.

Ce fel de ață se folosea la coaserea de ii?

Ața neagră pe care o foloseau se numea DMC, un fir despre care ziceau că nu iese la spălat, adică nu se decolorează și nici nu iese în pânză.



Detaliu de mânecă



Din colecția de ii a bunicii

Când își coseau fetele ia?

Cele mai multe fete începeau să-și coase iile în șezători, în timpul iernii. Atunci aveau timp și acolo se luau la întrecere care mai de care să coase mai mult, mai frumos.

Cât timp dura să coși o ie?

Destul de mult, pentru că era ceva migălos, așa cum îi și acum, iar în timpul iernii, aveau mai mult răgaz ca să coase. Nu pot să spun exact cât timp, pentru că e și în funcție de modele și în funcție de timp, dar destul de mult.

Toate femeile știau să coase ii sau doar unele?

Eu cred că toate femeile.

De unde știau meșteșugul acesta, îl învățau la școală sau din altă parte?

Da, să știi că, în clasele mici, aveau ore de lucru manual și foarte multe învățătoare le învățau să facă muscuțe, apoi ceva model simplu și, când creșteau mai mari, puteau foarte bine să se descurce în coaserea iei.

Ce făceau femeile cu ia, dacă le rămânea mică?

Făceau altele și cele care rămâneau mici erau folosite la generațiile care urmau.

Am auzit că, înainte de măritat, fetele își coseau ia de mireasă. Cum arăta aceasta față de cele obișnuite?

Spre deosebire de cele obișnuite, ia de mireasă era mai împodobită. Avea mai multe cheițe, poate *băniceii* erau mai mari, mai frumoși. Și nu numai ia de mireasă, însă mireasa trebuia să-i dea soacrei ie și poale, deci avea de-a coase două ii.

Ce făceau cu ia de mireasă, după nuntă?

O purtau în continuare.

Știu că țărăncile din Gura Râului, și nu numai, se îmbrăcau în costum popular în fiecare zi. Aveau o singură ie sau mai multe?

Sigur că aveau mai multe. În fiecare zi, purtau ii de zi de lucru și pot să-ți spun că mergeau în fiecare zi îmbrăcate românește, cum zicem noi, și pe acasă și unde mai aveau treabă. Eu pe bunicii mei nu îi știu îmbrăcați altfel decât românește.

Ce deosebiri erau între o ie de zi de lucru și una de duminică?

Ia de duminică era mai împodobită. Era folosită mai rar, deci nu se uza așa de tare, pentru că o foloseau doar o dată pe săptămână sau și la sărbători.

Dar între una de fată și una de femeie măritată?

Cele de fată aveau despicătura, deci se încheiau aici, în față, pe mijloc, iar cele măritate pe o parte.

Există ii identice?

Nu prea cred. S-ar putea, hai să zic că poate au luat același model, dar fiecare încerca să adauge ceva deosebit.

Buni, tu acuma te mai îmbraci în haine românești?

Da, mă îmbrac în special pe vară în haine românești și merg la biserică sau la vreo activitate care este.

Câți ani are ia pe care o porți?

Cea pe care o port acum cred io că are cam 50 de ani, însă prima mea ie, foarte mică, cusută de bunica mea încă dinainte de a mă naște, pe care au îmbrăcat-o fiică-mea și pe rând cele patru nepoate, pe măsură ce au crescut, a rămas la cea mai mică.

În ziua de astăzi, mai știi pe cineva care confecționează ii?

Da, însă mult mai ușor decât înainte. Acum iile se fac fie brodate, fie cu danteluță aplicată pe lângă cheițe. Sunt femei care recondiționează iile mai vechi și le fac aproape perfecte, apoi le vând.

Mi-ai povestit așa lucruri interesante despre hainele românești și acum înțeleg de ce ești atât de frumoasă când le porți. Aș vrea să mă înveți și pe mine să cos o ie. Știu că nu este ușor, dar aș vrea să cos una pentru o păpușă. În încheiere, te rog să-mi spui câteva cuvinte, pentru copiii de astăzi, despre îmbrăcatul în haine românești.

Da. La noi, încă se păstrează tradiția și copiii de la vârstă foarte fragedă au costum popular. Se îmbracă destul de des românește, participă la dansuri, la activități ale școlii, ale comunității și sunt în număr foarte mare copii care au costum popular.

Îți mulțumesc pentru acest interviu!

Cu multă plăcere!



Autor desen: Crina Botoroagă, clasa a VII-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Coliva de Sfântul Toader

Interviu cu bunica mea, Ana Bucur din Racovița, 67 de ani

Sofia Bucur, clasa II, Școala Gimnazială Racovița

**Elemente de patrimoniu cultural identificate:
rețete tradiționale; practici populare legate de
datele ciclului pascal (cu dată mobilă)**

Bunica, de la cine ai învățat să faci colivă?

Eu, colivă am învățat să fac de la bunica mea.

Cu ce ocazie se fierbea grâul?

Grâul se fierbea în sâmbăta lui Toader.

Se fierbea grâu și cu alte ocazii?

La noi în sat, numai în prima sâmbătă din Post, de Sf. Toader. În alte părți, se fierbea [și cu alte ocazii], dar la noi, numai atunci.

Cum pregătea coliva bunica ta?

Bunica mea avea o rețetă pe care, cred, o respecta tot satul. De cu seară, alegea grâul, îl curăța de neghină, de pleavă și, după aceea, aducea o chiuă [piuă] din lemn, în care se bătea grâul. Punea câte o mână de grâu în chiuă și-l bătea bine, îl lăsa la uscat, sufla peste el, să se ducă coaja, și repeta operația asta până grâul nu mai avea coajă pe el. După ce grâul era bătut în chiuă, se spăla și se pune la fiert. Grâul se pregătea de vineri seara, pentru sâmbăta lui Toader. Se pune la fiert cu apă și îl îndulcea cu zahăr. În afară de grâu și zahăr, se mai pune făină de sâmburi de bostan. Sâmburii se desfăceau de coajă, erau bătuți, și ei, în chiuă, să se obțină o făină (se mărunțeau foarte bine). După ce grâul era fiert, se adăuga zahărul și făina de sâmburi, care lega (compoziția). Era cumva mai îmbunătățită. Bunica fierbea grâul seara, iar noi abia așteptam dimineața, să mâncăm grâul. La noi, în sat, sâmbăta (prima sâmbătă în Postul Mare) era pomenirea morților și se ducea colivă la biserică. Dar, pe timpul meu, nu erau pahare și caserole din plastic, ca acum, și se ducea coliva pe o tavă și, după ce se termina slujba, se împărțea cu lingura, pe o bucată de hârtie tăiată și fiecare primea. Se ducea și la familie acasă, să guste din ea, pentru că era sfințită.

Mai multe femei duceau colivă la biserică?

La început, ducea numai o femeie, apoi două-trei, iar când am fost și eu în stare să fac colivă, am dus și eu colivă, la biserică.

Ai fiert grâul după rețeta bunicii tale?

După rețeta bunicii mele am fiert coliva, la început, când m-am măritat și aveam copiii mici. Apoi, eu am îmbunătățit coliva. Văzusem, la o mătușă din partea tatălui, că poate fi lăsată mai vârtos, să nu curgă. În ultimii ani, am îmbunătățit-o cu coajă de lămâie și portocală, cu condimente (nucă cocos, scorțișoară). Vineri o puneam la fiert. După ce o fierbeam, puneam zahărul, iar a doua zi dimineața o frământam cu condimente și o puneam pe tăvi. Mai târziu (în ultimii ani), o puneam în pahare sau caserole și fiecare primea 1-2 pahare sau caserole de colivă (ornate cu biscuiți, nucă cocos și bomboane), după câtă colivă era. Femeile aveau grijă să ducă



colivă sfințită și la femeile bolnave, care nu puteau veni la biserică. Mie îmi plăcea să fac coliva mai vârtosă, să nu curgă, ca să lucrez mai ușor cu ea, la așezarea în tăvi. Am învățat, mai pe urmă, mergând la mănăstire, să pregătesc culori naturale. Roșu îl făceam din sfeclă, verde din urzică uscată, galben din mălai, culoarea portocalie din linte roșie, violet din coacăze negre.

Bunica ta orna cu ceva coliva?

Nu, bunica mea o lăsa mai curgătoare (cu mai multă zeamă) și așa ne plăcea să o mâncăm. Acum, cred că nimeni nu mai face, în sat, colivă, după vechea rețetă. Se folosește arpacaș, nu se mai bate grâul de coajă în chiuă.

Se păstrează acest obicei, al colivei de Sf. Toader?

Se păstrează obiceiul, dar, din păcate, coliva de Sfântul Toader nu se mai fierbe acasă, de către femei, ci se comandă la o firmă, poate și 100 de pahare, și fiecare primește colivă, asta ca să nu se piardă obiceiul. Sunt încă femei în sat care știu să facă colivă și mai fierb grâu, dar numai pentru familia lor.



Practici sociale de Prohodul Domnului, la Racovița

Interviu cu bunica mea, Elena Fogoroș, 72 de ani

Maia Călin, clasa a II-a, Școala Gimnazială Racovița

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: obiceiuri calendaristice – practici populare legate de datele ciclului pascal (cu dată mobilă)

În Vinerea Mare, la Racovița, de dimineața și până seara, oamenii din sat obișnuiesc să vină la biserică, ca să se închine la mormântul Domnului. Femeile mai în vârstă rămân mai mult timp în biserică, ca mormântul Domnului să nu rămână singur (întocmai ca la mort). Ele obișnuiesc să cânte pricesne.



Bunico, te rog povestește-mi cum e prohodit Domnul, în Vinerea Mare, la Racovița.

Vinerea Mare e o sărbătoare mare, ca-n ziua de Paști. Toată lumea trebuie să vină, cu recunoștință și cu mărire, spre Domnul Iisus, care și-o dat viața pe cruce, pentru noi. Domnul Iisus a suferit, cum nimeni altul n-a suferit pe pământ, atâtea batjocuri. Pentru aceasta, noi trebuie să-i mulțumim, că pentru mântuirea noastră a suferit toate cele scrise în Scriptură. Nimeni altul n-a putut să sufere atât de mult. El n-a scos un cuvânt în apărarea Sa, când a mers la judecată. A fost părăsit de toată lumea, de apostolii Lui, care, de frică, au plecat, ca nu cumva să-i prindă și pe ei, când au văzut că Domnul o să fie condamnat la moarte. În Vinerea Mare, a fost pus în mormânt și, după trei zile, a înviat spre bucuria tuturor, căci El ne-a adus viața veșnică și iertarea de păcate. Toată lumea, dacă se roagă la Dumnezeu, o să fie iertată, pentru că El e iubitor de oameni.

De ce fac oamenii închinăciuni în această zi?

În această zi, tot genunchiul trebuie să se aplece în fața Mântuitorului, pentru că El și-a dat viața pentru oameni.

Cum se obișnuiește? Vedem că în fața mormântului Domnului este pus un covoraș pentru închinare. Așa era și înainte?

Așa era și înainte. Se închină câte doi, dacă nu și câte unul.

Câte metanii fac?

Se fac două metanii. Se merge, se sărută Epitaful, crucea și Evanghelia, apoi se întorc și fac încă una (o metanie). Trei în total.

Toată ziua vin oameni?

Toată ziua, fiecare cum are timp. După slujba de dimineață, femeile rămâneau aici și începeau să cânte pricesne, pricesne care se transmiteau de la o generație la alta. Erau multe femei care mergeau la mănăstiri și acolo or învățat și mai multe pricesne și le aduceau și în biserică și le învățam și noi, cele mai tinere, și care se moștenesc și în ziua de astăzi.

Ce pricesne se cântau?

Se cânta “Iartă-mă, Dumnezeul meu”, se cânta “Cu crucea-n spate trec acum/Însângerat pe-al lumii drum/Cu mâinile-n piroane vin/La uși închise Eu suspin/Cu mâinile-n piroane bat/La uși închise de păcat”. Și pricesne adresate Maicii Domnului.

Dintre pricesnele către Maica Domnului, care se cântau?

Măicuță Sfântă te rugăm fierbinte/Să ne-ascuți de-a pururi marea rugămintă/Nu lăsa Măicuță să pierim pe cale/Că noi suntem fiii lacrimilor Tale”; “Sub o salcie pletoasă”.

Ai păstrat multe pricesne.

Multe pricesne și-s așa de multe și frumoase, și toate mi se pun la inimă.

Crezi că se vor cânta și anul acesta pricesne?

Mai puține, că nu mai sunt femeile credincioase de altă dată. S-au dus.

Ce sfat le dați copiilor?

Să păstreze închinăciunea la Domnul Iisus, că, fără Dumnezeu, nimic nu se face. El ne așteaptă pe toți să venim cu recunoștință pentru tot ce a făcut pentru noi: pentru că El ne dă hrană, ne dă apă, ne dă pâine, toate cele trebuincioase pentru noi, de la El le avem. Ne dă vreme bună să se facă bucatele, să avem ce mânca, altfel suntem pierduți. Fără Dumnezeu nimic nu se face. Ne veghează ziua, ne veghează noaptea. Dumnezeu o păstrat pacea pe Pământ, pacea aicea la noi, în țară, pacea între oameni.

Mulțumesc!





Autor desen: Maia Călin, clasa a II-a, Școala Gimnazială Racovița

Hopăițatul la Gura Râului

Interviu cu unchiul meu, Gheorghe Popa, 80 de ani

Teodor Cătoi, clasa a V-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

**Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate:
obiceiuri calendaristice – practici populare legate de datele
ciclului pascal (cu dată mobilă)**

Unchiu’ Ghiță, am auzit-o de multe ori pe bunica mea povestind despre copilăria ei și am înțeles că era total deosebită de ce trăim noi acum. Te rog să îmi povestești despre *hopăițat*, un obicei legat de sărbătoarea Paștilor, care se mai practică și în zilele noastre. Ce înseamnă *hopăițatul*?

Păi, ce să-ți spun io? Când eram copil, începând de pe la vreo... îmi aduc aminte, cred că era de pe la vreo 6 ani în sus. Atuncea deja încep, mi-aduc aminte, copiii mai mari, totdeauna când se lăsa post de carne, înainte de Paști. Era prima duminică, primu’ post era postu’ de carne. Era duminica spre luna. Deci după aia, de-a doua săptămână nu se mai mânca carne. Venea Paștile.

Peste-o săptămână venea postu’ de brânză, tot așa. Și atuncea, tot din duminica spre luna, din luna următoare nu se mai mânca nici brânză, pentru că eram în post. Da’ în duminica aia, femeile, mămicile, bunicile făceau plăcinte cu brânză... bune, bune, bune! Și, după aia, noi, în perioada când era primu’ post de carne, ne pregăteam din timp, cu 2-3 săptămâni înainte, copiii.

Cei mai mari erau mai experimentați, știau să-și facă *hopaiță*. Așa le zicea, *hopaiță*.



Hopaiț

Ce e *hopaițu*? Un fel de harac [un băț gros, de 1,5-2 m lungime] mai gros. Îl crăpa în 4 la capăt, și-acolo, se ducea în șură sau în grădină și lua, din jireada [grămadă mare] de paie, mototoale de paie de-și făcea cât mai tare, sucite, ca să țină mult focu’. Și le băga acolo, făcea un fel de cruce în haracul ăla lung. Îl pregătea din timp și-l punea în șură, că știa că tre’ să meargă la hopăițat. După cei mai mari copii, așa se lua și ăia mai mici. Așa am fost și io în începutu’ începutului. Haracu’ meu era mai scurt, mai micuț. Hopaițu’ meu era mai mic, mă mai ajuta și mama, și tatu, ca să fiu și eu în rând cu copiii și cu ficiorii ăia mai mari, că noi pe ăia mai mari, de la clasa a V-a, a VI-a în sus, le ziceam ficiori. Noi eram copii numai ăștia de pe la clasa I-a a II-a a III-a, pe ci. Și-apă’ venea duminica cea mare, când trebuia să hopăițăm. No’, ce făceam noi atunci? Ne pregăteam de dimineața până seara, că numă seara plecam la hopăițat. Plecam seara, ieșeam din curte, fiecare cu hopaițu-n spinare. Îl puneam pe umăr, îți dai seama, bâta aia lungă și cu paiele acolo răsucite bine și puneam pe umăr și ne-ntâlneam pe uliță cu copilu’ de din sus, cu băiatu’ de din sus, cu ăla de din jos, că eram mulți copii pe vremea aia, mai mulți ca acum. În



fiecare curte erau 3-4 copii și și mai mulți. Noi, unde mergeam la hopăițat, noi de pe uliță? Noi stăteam pe ulița aia mare – așa se zicea la noi, pe strada noastră. Meream Sub Vii, către Sub Vii, dar noi meream în Vii. În Vii era un deal acolo către Orlat, unde, pe vremurile mai depărtate, se punea viță-de-vie. Dar când eram io copil, nu mai era viță-de-vie, dar așa o rămas denumirea la dealul acela, în Vii. Și-apă, ieșeam din sat, acolo pe uliță și o luam pe Câmpu' Iel Mic. O fost situații, de exemplu, eu țin minte când am fost io odată, nu mai știu ce vârstă aveam, chiar atuncea când se lăsa postu', erau niște zăpezi de-o juma' de metru. Ninge, ninge tare! Și-atunci, băieții cei mai mari mergeau înainte, făceau potec și noi,ăștia mai micuți, cu hopaițu' după ei, pe potec, că nu puteai, era zăpada până-n brâu, cum eram noi de micuți, atuncea. Și ajungeam acolo-n Vii. No', acolo-n Vii ne găseam un loc. Ăștia mai mari știau toate rânduilele, că ei o mai fost și cu ani în urmă. Noi,ăștia mai mici, care am fost pentru prima dată sau a doua oară, nu eram așa experimentați și ne dădeam, mai așa, după vârful dealului. Că, ce se-ntâmpla? Aici, era un concurs, era o competiție. Ne-ntreceam noi, cei din Vii. Alții făceau același lucru din Gărdurele, pe-acolo, prin Hodrea, prin partea aia, acolo îi zicea Gărdurele. Tot pe coastă, pe undeva, știi? Ei aveau locu' lor. Alții mereau în Măial și pe ci, prin dosu' ... către Măial, pe-acolo, tot pe coastă. Și ăia făceau același lucru ca și noi. Și noi ne duceam acolo, făceam un foc undeva, să nu prea vadă ăialalți competitori, rivalii noștri, unde ne-am adăpostit noi, să ne vadă focu'. Și stăteam acolo, povesteam și noi, ca pe vremuri, de-ale noastre, ca copiii. Ce știam atunci, de vite, de animale, de ălea, că așa era pe vremuri. Și stăteam până târziu și urmăream tot timpu', urmăream să vedem ce fac aceeaia din Gărdurele sau ăia din Măial sau mai era undeva mai prin sat, la deal, undeva prin Galeș, tot așa, pe-un munte, unde se vedea. Noi ne vedeam toți unii pe alții. Noaptea, cum îi noapte, vezi focu'. Și noi stăteam aici. Și care era concursu' între noi? Ca cel care aprinde ultima dată hopaițele și hopăițează, și noi urmăream pe alții și ziceam: „Bă, fii atent că ăia o hopăițat deja!” „Unde?” „În Gărdurele!” „O hopăițat și-n Măial!”. Și noi, mai târziu, spuneam: „No', hai că acum noi câștigăm!”. Și luam hopaițele alea, bâta aia lungă și cu paie, le aprindeai la capăt, făceau o flacără mare și dădeai peste cap și ziceai:

*„Ce ți-i morii din Orlat?
Arde carnea pe sub pat!
Ce ți-i morii din Săcel?
Arde carnea sub păcel [pat mic]!”*

Așa, ca să rimeze. Astea erau strigăturile noastre. Și dacă după noi nu mai hopăița nimeni, (pe la o oră târzie, 11 noaptea, 12 poate și mai târziu stăteam pe-acolo, câteodată), dacă noi am hopăițat ultimii, înseamnă că noi am câștigat toată competiția aia cu hopăițatu' pe comuna Gura Râului. Cam așa era pe vremuri.

După aia, stingeam focu' acolo unde aveam vatra aia și plecam spre casă, tot pe potecu' ăla cu zăpadă mare, pe care l-am făcut la urcare. Plecam spre casă și eram tare, tare bucuros și sfătuitor. Și, a doua zi, când ne întâlneam unii cu alții, ne povesteam fiecare: „Noi am câștigat!”.



Ăia de-acolo zice: „Nu-i adevărat, că noi am câștigat!”. Ăia ziceau că: „Noi am câștigat!”. Dar, pân’ la urma-urmei, toți eram prieteni. Și asta o făceam și-n postu’ de carne și și-n postu’ de brânză. Deci în 2 duminici, una după alta. Aia era povestea noastră cu hopăițatu’. Poate erau și mai multe amănunte, dar nu le mai țin minte.



Copii la hopăițat

Cine participa și ce vârste aveau copiii?

Copiii începeau de pe la... 6 ani, după 6 ani în sus, până pe clasa a VII-a. Și participau numa’ băieți, numa’ băieți, fără fete. Fetele aveau alte obiceiuri. Până pe clasa a VII-a, c-apă, de pe clasa a VII-a, copiii deja erau mari, mergeau la alte școli, mai departe.

La ce oră începea hopăițatul și la ce oră se termina?

Păi, începea când se-nsera. Iarna, adică, de fapt asta era prin februarie, începea să crească ziua, dar totuși, după ora 5 către 6 plecam de-acasă, că totuși noi făceam cam o oră pân-acolo-n Vii. Pân-ajungeam noi, era noapte. Da’ acolo stăteam, ți-am spus, cât de mult, ca să fim ultimii la hopăițat. Și ne prindea și ora 11 seara, 12 noaptea.

De ce anume obișnuiau copiii să hopăițeze?

Era un obicei care era păstrat din cele mai vechi timpuri, care nici noi, nici atunci, poate nici acum nu știm chiar exact rădăcina acestui obicei.

Îți amintești vreo amintire hazlie de la hopăițat?

Păi, întâmplări hazlii erau multe, numai felul cum urcam acolo, prin zăpadă cu ... Mai făceam rost de câte-un cauciuc din acela, de la vre-un tractor sau mașină, de undeva, că pe timpu’ ăla erau puține mașini și luam și ăla cu noi, acolo sus. Și în el



Amintiri din vremea când copiii se murdăreau

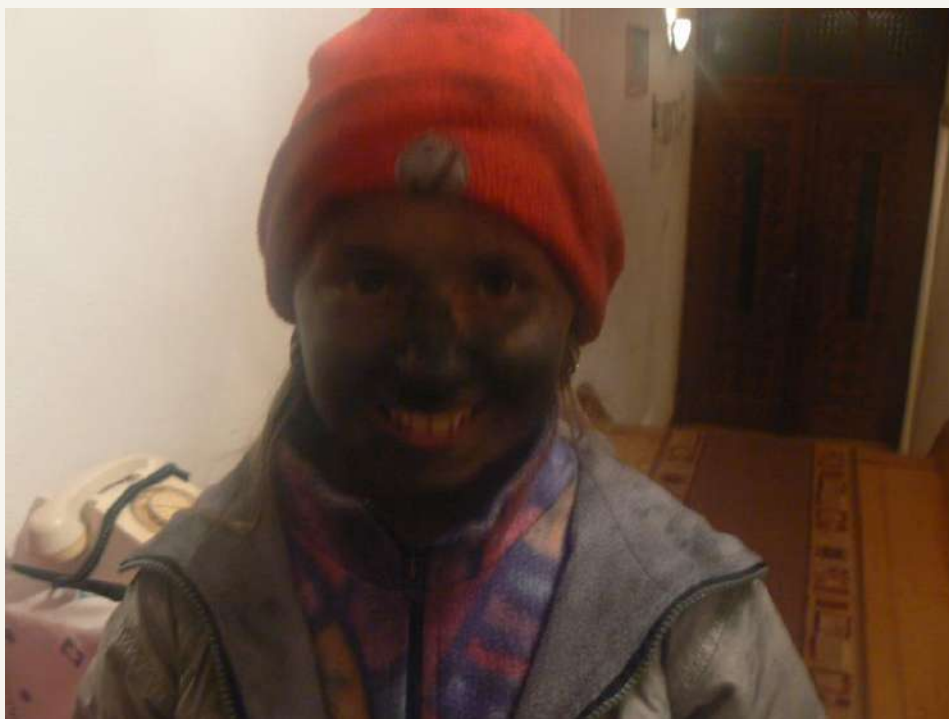
băgam paie, îl legam cu sârmă, dădeam cu petrol – cu gaz, cum îi ziceam noi, de-ăla care puneam în lampă, că, pe vremuri, oamenii aveau lămpi, nu aveau cu bec, ca acum. Și dădeam drumu’ și, pân la urmă, de-acolo de sus, din deal, din Vii, încolo spre câmp, nu spre comună, spre câmp, îi dădeam drumu’ la cauciucu’ ăla cu foc și-apă se ducea până te miri unde, departe. Și-odată s-o-ntâmplat de i-am dat drumu’ acolo și cauciucu’ ăla o mers, cum era terenu’ denivelat sau cum era pe-atunci, n-o luat-o pe direcția unde-am vrut să mergă și-o luat-o-

ncolo, către comună, spre o șură de la Sub Vii. Și-am fugit toți copiii acolo, să prindem rotocolu' ăla mare, să nu intre-n șură, la om, că lua foc și îi ardeau animale acolo. Și-am rezolvat pân' la urmă, cu bine, am reușit să-l oprim și să-l stingem, cum am pus zăpadă pe el, și-am rezolvat. Asta e un caz care so-ntâmplat.

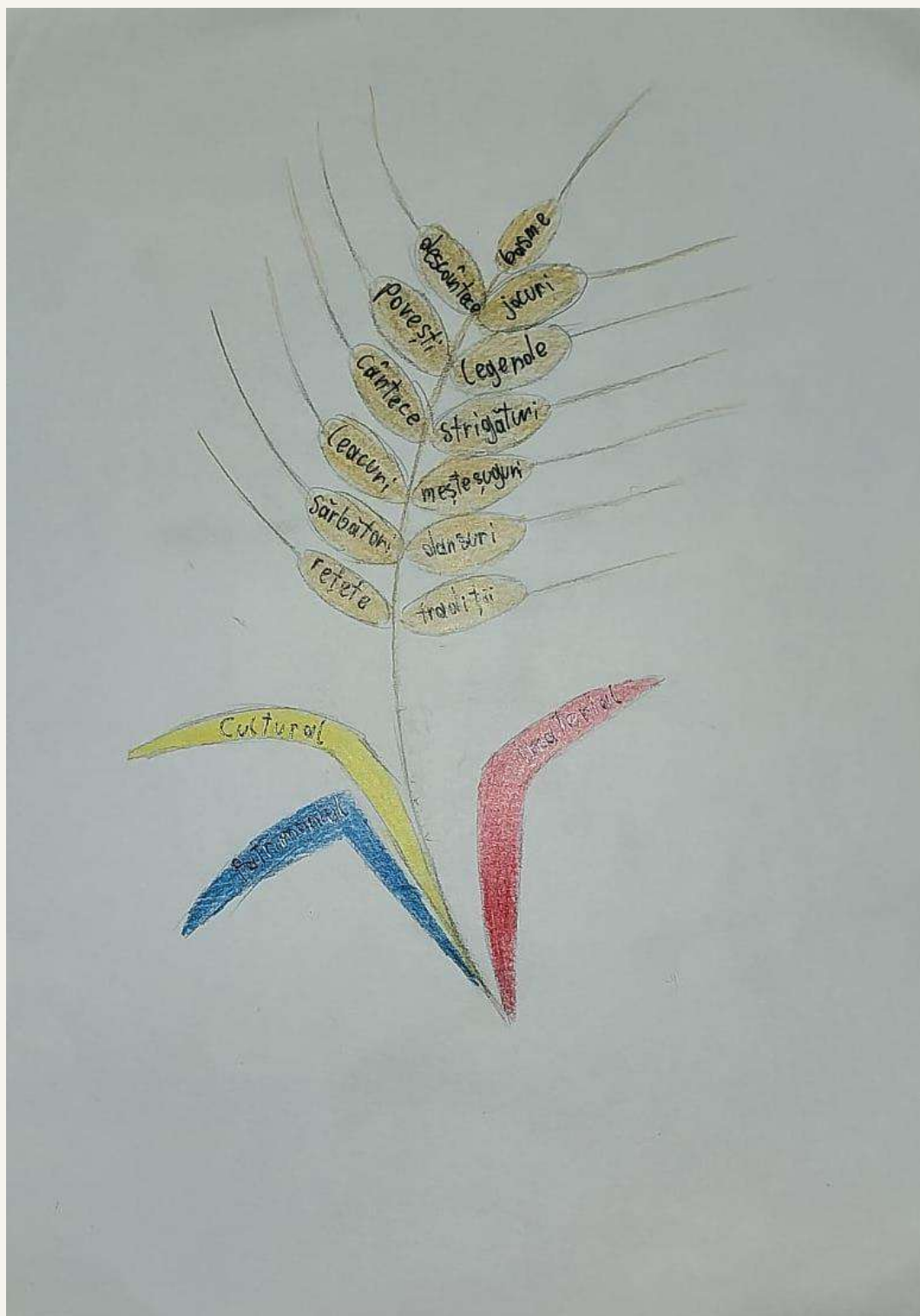
Și acum, în încheiere, te rog să spui un îndemn pentru tineretul de azi, legat de hopăițat.

Păi, nu știu dacă în ziua de azi se mai hopaiță pe la Gura Râului. Am înțeles că mai da, dar dacă încă se mai păstrează obiceiul, din punctul meu de vedere, aș zice că, dimpotrivă, să-l păstrați în continuare și dacă mai aveți de întrebat câte ceva și să mai învățați câte ceva de pe timpurile alea, puteți să vă interesați, tot așa, la persoane ca mine, de vârsta mea și mai bătrâni, dacă mai sunt, și mai tineri, care o prins momentele alea. Că n-aveți decât de-nvățat și așa se poate păstra obiceiul până ... din generație în generație. E normal să fie așa!

Îți mulțumesc că mi-ai acordat acest interviu și te rog să-mi permiți să public acest material într-un caiet de specialitate, care o să devină o sursă de documentare pentru generațiile viitoare.



Carnaval pe gratis!



Autor desen: Teodor Cătoiu, clasa a V-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Produsele din lapte de oaie de la stâna din Cornățel

Interviu cu bunicul meu, Ioan Cârstea, 65 de ani

Emil Cârstea, clasa a III-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: relatări despre ocupațiile tradiționale, în care apar terminologie și practici culturale specifice legate de acestea (păstorit); rețete tradiționale

La stâna din satul Cornățel, comuna Roșia, județul Sibiu, tradiția creșterii oilor și producerea brânzeturilor din lapte de oaie se păstrează din generație în generație. Bunicul meu Ioan Cârstea, în vârstă de 65 ani, a învățat meșteșugul de la tatăl său. Astăzi, el îmi povestește cum se face cașul, telemeaua, urda și laptele gros.

Bunicule spune-mi, te rog, ce înseamnă să fii cioban și de la cine ai moștenit această meserie?
Să fii cioban înseamnă să ai dragoste, în primul rând, față de animale și să-ți placă munca, deoarece este o meserie care implică foarte multe ore de lucru pe zi și, uneori, chiar și în timpul nopții, atunci când oile fată. Meseria asta eu am moștenit-o, cu mare drag, de la părinții mei, adică de la străbunicii tăi.



Bunicule, de când se începe mulsul oilor?

Oile fată în perioada iernii, iar mieluşei noi îi vindem în preajma Sărbătorilor Pascale și, cam de atunci, începe și mulsul oilor. Cam până la sfârșitul lunii septembrie.

Ce produse obții din laptele proaspăt muls de la oi?

În principal, la noi, la stână, facem telemea, dar obținem și alte produse. De exemplu: caș, urdă, lapte gros și *brânză măcinată* (caș măcinat și frământat cu sare), obținută din caș.

Te rog, bunicule, să-mi spui cum faci telemeaua?

Păi, ficiorul lu' moșu, după ce mulgem oile, laptele îl colectăm în bidoane de aluminiu și, de acolo, îl turnăm într-un vas mare, special, unde îi dăm cheag după rețeta moștenită de la părinții mei. După vreo 45 de minute, laptele se încheagă, adică se leagă, apoi îl luăm cu o unealtă specială și îl punem în crintă [vas mai mare, cu forma dreptunghiulară, din lemn, inox sau aluminiu, în care se toarnă laptele încheagat; pe suprafața crintei, se pune un tifon și, pe acest tifon, se toarnă laptele încheagat, iar în această crinta are loc procesul de fabricare a brânzei], pe un tifon. Aici, în crintă, are loc tot procesul, până obținem telemeaua. Se mărunțește cu un cuțit special, apoi se adună tifonul prinzând de colțurile opuse și făcând un nod. După aceea, se pune o greutate peste produs, să ajute la scurgerea zerului. Această procedură o facem de vreo 4 sau 5 ori, până când produsul prinde o formă. După aceea, îi tăiem marginile, să obținem

așa, o formă, să-i spunem finisată, și o mai lăsăm 45 de minute cu greutatea pe ea. După aceea, o tăiem bucăți pătrate sau dreptunghiulare. Din crintă, telemeaua ajunge în saramură.

Spune-mi, te rog, bunicule, cum obții saramura?

Saramura o facem cu apă proaspătă de la izvor și punem sare mare. Sarea se pune până stă oul la suprafață, adică până plutește oul în saramură. Atuncia știm că are suficientă sare.

Bunicule, când faci cașul și cum îl faci?

Cașul îl facem, de obicei, toamna, când laptele este mai gras. Dăm cheag la lapte, îl lăsăm, la fel, vreo 45 de minute să se închege, apoi îl amestecăm bine în acel vas în care îi dăm cheagul și îl mai lăsăm, încă vreo 45 de minute, să se separe zerul (acolo, în vas). Cu aceeași unealtă specială, se pune conținutul în crintă, tot pe un tifon și, la fel, se aduna tifonul de capetele opuse, și apăsăm mereu pe tifon, până iasă tot zărul afară și rămâne cașul. Apoi, adunăm tifonul, îi facem noduri și îl agățăm într-un cârlig, îl agățăm suspendat pe grindă, îl lăsăm vreo 2-3 zile, să se scurgă tot zerul din el. După aceea îl scoatem din tifon, și-apă' îl mai lăsăm așa, încă 2-3 zile, la dospit. Cașul obținut îl putem mânca proaspăt sau, de multe ori, îl măcinăm, adăugăm sare și obținem brânza frământată, care ție îți place așa de mult, cu macaroane.

Dar urda, bunicule, cum o obții?

Urda se face din zerul rămas de la caș. Îl punem la fiert, amestecăm încontinuu până când urda se alege din zer și iasă la suprafață. Atunci o luăm cu strecurătoarea și o punem într-un tifon, la scurs.

Ai pomenit și de lapte gros. Ce este și cum îl faci?

Laptele gros e un produs asemănător cu smântâna, datorită texturii sale naturale mai cremoase. Laptele gros se face toamna târziu, din ultimele mulsori. Se pune laptele foarte gras la fiert, pe o baie de aburi – adică, într-un ceaun mare, punem apă la fiert și, deasupra, punem o cratiță cu laptele proaspăt muls. Se amestecă încontinuu aproximativ 2 ore, până când laptele se îngroașă. El fierbe și, prin fierbere, se îngroașă. Apoi, timp de o săptămână, îl lăsăm în beci, la rece, și zilnic amestecăm în el. După aceea, îl sigilăm și îl păstrăm pentru iarnă.

Și ultima întrebare: crezi că tati îți va duce meșteșugul mai departe?

Tatăl tău a crescut văzându-mă și ajutându-mă, în același timp, la creșterea oilor. El o învățat de la mine și știe tot acest meșteșug. Nu știu dacă el v-a duce tradiția asta mai departe, pentru că, spre deosebire de mine, el a învățat școală, are o profesie foarte bună, din care își asigură un trai decent, dar eu aș fii mândru ca tatăl tău să ducă această tradiție mai departe sau poate, cine știe, poate o duci chiar tu (mai departe), ficioru' lu moșu'.

Mulțumesc pentru interviu, bunicule!

Să crești mare, ficioru' lu moșu'!

Rețeta de *Mălai* de la *Buna mică*

Interviu cu mama mea, Paraschiva Cîmpean, de la Gura Râului, 54 de ani

Andreia Cîmpean, clasa a VIII-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: rețete tradiționale

Mamă, de ce mâncarea ta este cea mai bună?

Eu cred că toți copiii consideră că mâncarea pe care o face mama este cea mai bună.

Cine te-a învățat pe tine să faci atâtea bunătăți?

În copilărie, am urmărit și eu pe mama, cum făcea mâncare, și am învățat de la ea, dar am învățat și după ce m-am căsătorit, de la bunica ta de-aici, din curte, mama lu' tati.

Și, spune-mi, ce mâncăruri te-a învățat să faci?

Mai multe. Îmi plăcea mămăliga, să văd cum face mama. Ciorba. Prima ciorbă am făcut-o singură. Și eram curioasă totdeauna cum reușește să frământa o troacă de pită și să facă pită de casă.

Mamă, astăzi e sâmbătă. Vrei să facem ceva dulce? Tu îmi povesteai că, mama ta, *buna mică*, făcea o plăcintă cu făină de mămăligă, când făcea pâine în cuptor. Cum se numește aia?

O, se numește *Mălai*. Da, îmi amintesc că era o prăjitură cu făină de mămăligă, lapte, zahăr și alte ingrediente, pe care mama o cocea în cuptorul de pâine, împreună cu pâinea. La o oră după ce băga pâinea în cuptor, când o mișca, rămânea loc pe vatră și, atunci, punea mălaiul la copt. Când îl scotea din cuptor, era rumenit pe deasupra și foarte gustos.



Hai să căutăm rețeta să facem și noi!

De acord! Hai! Caută rețeta în caietul cu rețete și pregătește ingredientele!

Rețeta de *Mălai*

2 căni de mălai care se opăresc cu 3 căni de lapte fierbinte

2 căni făină

1,5 căni zahăr

1 cană ulei

2-4 ouă

4 linguri de smântână sau iaurt

o linguriță rasă de sare

coaja de la o lămâie

2 prafuri de copt



Compoziția trebuie să curgă dar să nu fie foarte moale. Dacă este necesar, se mai poate adăuga puțin lapte. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu ulei. Se coace 30-40 de minute.

Hai să începem să preparăm!
De-abia aștept să o gust! Mi se pare foarte interesant să mănânci plăcintă cu făină de mămligă!

Da, este interesant! Și să știi că, pe vremea bunicilor, nu își făceau atât de multe prăjituri, ca acum. Ei se îndulceau cu lucruri mai simple. De exemplu: acest mălai, scoverzi din aluat de pită, plăcintă cu prune, plăcintă cu măr, clătite și cam atât îmi amintesc acum.

Uite, Andreia, au trecut 30 de minute și este copt. Îți place cum arată?

Da, sigur! De-abia aștept să-l gust!

După ce s-a răcit puțin. Tăiem și gustăm cu toții. Poftă bună!



Buna Mică (stânga)



Autor desen: Andreia Cîmpean, clasa a VIII-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Grigorifest în Alțina

Interviu cu Doamna Rosemarie Müller, 71 de ani

Filip Dăneasă, clasa a VI-a, Colegiul Național „Octavian Goga” Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: evenimente festive

Element de PCI care nu mai este practicat în sat, fiind viu doar în memoria oamenilor de acolo

Ce este Grigorifest? Grigorifest este o sărbătoare a copiilor sași din Alțina, care se sărbătorește, în fiecare an, în ziua de Rusalii. Numele de „Grigori” vine de la „Gregor”, care se pare că a fost un papă cu foarte mult timp în urmă, astfel, festivalul acesta s-a sărbătorit încă de pe vremea când sașii din Transilvania erau catolici, devenind, mai apoi, protestanți, după reforma lui Martin Luther. Obiceiul a fost întrerupt în perioada celui de-al Doilea Război Mondial. Doamna Rosemarie Müller, pe care am intervievat-o, își amintește de acest obicei încă de pe vremea când ea era copil. Ea făcea parte din generația de copii care puteau participa la festival, însă ea nu a participat deoarece a fost în doliu în anul în care s-a organizat. Mai târziu, doamna Rosemarie s-a ocupat de organizarea acestei festivități în sat, fiind educatoare și învățătoare, în comuna Alțina.



Cum se pregăteau copiii pentru Grigorifest?

Fiind Duminică de dimineață, toată lumea mergea la biserică. Apoi, de la ora 14, copiii se îmbrăcau în costum popular săsesc și se adunau în fața căminului cultural. Tot câte două fete aveau o coroană în formă de semicerc, făcută de mame cu o zi înainte, din flori foarte frumoase, sub care mergea un băiat. Așadar alegeau un băiat de mărimea potrivită, care să nu fie mai înalt decât semicercul acela din flori.

Cum începea festivitatea?

Copiii se încolonav în fața căminului cultural pe clase: mai întâi cei mici de clasa I, apoi cei mai mari, până la clasa a VII-a inclusiv, deoarece clasa a VIII-a era considerată tineret în urma confirmării, iar festivalul era dedicat numai copiilor. Tot alaiul era însoțit de fanfara din Alțina. În fiecare localitate, până în anul 1990, era o fanfară. De la căminul cultural, plecau încolonați și cu muzică de fanfară, la casa regelui și a reginei.

Ce fel de regi erau?

Aceștia erau regi ai florilor. Regii purtau o coroană făcută din flori, de unde și denumirea de „regi ai florilor”. Atât regele cât și regina, fiind copii din clasa a VII-a, trebuiau aleși de copiii din școală. Condiția era ca și regii să dorească să fie regi, dar nu au fost cazuri în care ei să nu vrea. Era o mândrie să fii rege sau regină. Regina avea două însoțitoare și regele doi însoțitori. Regina avea cusută, pe rochie, iederă în zig-zag, pentru că aducea noroc. Părinții regilor erau obligați să le asigure celor din fanfară băutură și mâncare, pe tot parcursul festivalului.

Cum continua festivitatea?

Mai departe, se mergea, cu tot alaiul, la casa reginei, pentru a o lua. De aici, regii mergeau în fața alaiului, mai întâi regina și apoi, în spatele ei, regele, înspre căminul cultural. Fiecare mergea între cei doi însoțitori, la mijloc. Festivalul se ținea întotdeauna la căminul cultural. Când se ajungea la cămin, se luau coronițele de flori de la fete și se puneau în căminul cultural, pe cuiere, ca să nu se distrugă așa repede.

Cum se distrau copiii la cămin?

Se făcea un cerc în curte, fanfara urca pe scenă și toți adulții și tinerii erau pe margine, astfel încât, în cerc, erau doar copiii și se cânta imnul sașilor, „Siebenbürgen, Land des Segens” (Transilvania, țara binecuvântărilor), cu fanfara. Fiecare copil dansa cum voia un timp, iar din când în când, dascălii organizau jocuri și cântau cu aceștia. Regina și regele aveau pregătite pentru copii niște bomboane pe care, la un moment dat, le împărțeau tuturor copiilor.

Cât dura festivitatea?

Festivitatea ținea până la 8 seara. După ora 8, aveau voie și tinerii să intre pe ring, să danseze. Festivitatea tinerilor ținea până noaptea târziu.

Când a fost prima ediție după Război?

Prima ediție, după cel de-al Doilea Război Mondial, a fost în anul 1970. După aceea, au mai fost în fiecare an, până după revoluție, în 1991. La ultima ediție, cea din 1991, au fost doar 30 de copii, dar au fost mulți reporteri de la BBC, de la Deutsche Wehle și mulți alții. Înainte de al Doilea Război Mondial, au mai fost multe ediții de când au venit sașii în Transilvania, adică acum mai bine de 800 de ani. Mai e de menționat că veneau copii de la 3-4 ani până la 13-14 ani, dar au fost cazuri în care au venit și copii de 2 ani.

De ce nu s-a mai ținut festivitatea după 1991?

Încetarea festivalului se datorează emigrării sașilor din România, nemaifiind suficienți copii pentru o nouă ediție.

Concluzie: Mă bucur că am aflat mai multe despre acest festival al copiilor, atât de frumos. Mi-ar fi plăcut să se mai țină și în zilele noastre, pentru a putea participa.



Pregătirea coroanei de flori 1988 (arhiva Fichi, foto de Ewald Zweier)



Regina și însoțitoarele ei, 1970 (arhiva Rosi)



Regele și regina, 1970 (arhiva Rosi)



Alaiul mergând înspre căminul cultural, 1970 (arhiva Rosi)

Stropitul fetelor, de Paști

Interviu cu mătușa mea, Viorica Hașegan, din satul Veștem, județul Sibiu, 70 de ani

Teodora Maria Iulia Dobrotă, clasa a VI-a, Colegiul Național Pedagogic „Andrei Șaguna” Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: practici populare legate de Paști

Am stat de vorbă cu mătușa mea, o adevărată păstrătoare a tradițiilor din satul Vestem, județul Sibiu, pentru a afla mai multe despre obiceiul stropitului fetelor de Paște. Obiceiul se practică și astăzi, dar mai puțin.

Când se desfășoară obiceiul *stropitului fetelor*?

Obiceiul se desfășoară în a doua zi de Paști, după slujba de la biserică, la Căminul Cultural al satului.

Care era scopul inițial al acestui obicei și cum a evoluat, de-a lungul timpului?

Scopul stropitului pentru fete (cu vârsta de peste 15 ani) era să vadă ce băieți erau atrași de ele. Băieții stropeau fetele, de care erau interesați, cu apă proaspătă, de la șipot, pentru a le aduce noroc și frumusețe. Cu timpul, tradiția a evoluat, iar apa a fost înlocuită cu parfum, devenind un gest de apreciere și respect.

Și care era răsplata pentru băieți?

Ca răsplată pentru stropit, băieții erau primiți, în casele fetelor, unde primeau ouă roșii, cozonac și vin. Apoi, plecau cu toții, la Căminul Cultural, pentru a petrece împreună la hora satului.

Vă mulțumesc pentru aceste informații valoroase.



Oieritul la Gura Râului

Interviu cu bunica mea, Paraschiva Conțiu, din Gura Râului, 73 de ani

Valentina Grigore, clasa a VIII-a, Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: relatări despre ocupațiile tradiționale, în care apar terminologie și practici culturale specifice legate de acestea (păstorit); cunoștințe legate de natură și univers

Buni, dumneata mi-ai povestit, de multe ori, despre vremurile de mai demult, despre cum era viața oamenilor din satul nostru, când erai copil. Știi că aceste povești le-am publicat într-un caiet de specialitate, pe care dorim să îl publicăm și anul acesta. De multe ori, ne-ai povestit despre moșu' Ștef, pe care eu l-am cunoscut foarte puțin și despre care știu că era un renumit crescător de oi. Cum se numește această ocupație de creștere a oilor?

În primul rând, vreau să spun că sunt mulțumită și bucuroasă pentru faptul că vreți să continuați seria caietelor. Atâtea lucruri frumoase și interesante ați publicat voi acolo, lucruri pe care le-ați strâns de la oameni care încă le mai știu și care acum nu se mai practică. M-ai întrebat cum se numește ocupația aceasta de creștere a oilor. Păi, asta se numește *oierit*. Eu știu destul de multe despre oierit, pentru că am crescut cu oi. În familia mea, oieritul a fost activitate de bază. Tatăl meu, Dumitru Ștef, a fost chiar un crescător de oi, pot să spun, cunoscut și renumit.

De la cine a învățat-o?

A învățat-o de la părinții dumnealui. De la părinți, de la un uncheș (fratele mamei sale) și de la alți crescători de oi, pentru că, atunci, cred că aproape în fiecare curte erau câteva oi. Erau oameni care aveau oi mai multe și pentru că aveau oi mai multe erau numiți *oieri*. Erau oameni care aveau oi mai puține, doar pentru necesarul familiei.

De la ce vârstă începeau copiii să-și ajute părinții?

Nu exista o vârstă anume când începeau copiii să se implice, dar, când erau mai marișori, făceau și ei ce puteau. Aveau grijă de-un miel prin curte, prin grădină, care rămânea pe-acasă. Practic, cu asta începeau: un miel - doi de care se îngrijeau. Pe urmă, se făceau mai mari, se duceau și ei cu oile. Ieșeau primăvara cu oile pe câmp, în jurul satului. Vara, când erau oile la munte, dădeau în strungă, întorceau oile, dădeau o mână de ajutor.





Ciobănaș cu oile, Petru Conțiu pe Câmpul Mic, 1965

Povestește-mi cum se desfășura această activitate de ciobănit, de când urcau oile la munte și până anul viitor?

Păi, înainte de-a urca la munte, oile ieșeau în pădure. Adică ieșeau în Deal, unele în Runcuri, unele în Bliderei, altele în Urzica, altele în Plescioara. Depinde, unde aveau oamenii locul de pășune. Ieșeau primăvara, cu mieii după ele. Stăteau acolo vreo lună de zile, până trebuia să iese la munte. Dacă ar fi rămas tot în locul acela, tot în pădure – cum zicem noi –, ar fi mâncat iarba și oamenii nu mai aveau ce să cosească vara.

Deci, pe la începutul lunii iunie, le duceau la munte. Gura Râului, comuna noastră, are câțiva munți: Crăciuneasa, Foltea, Niculești, Găujoara și Cindrelul. Toți acești 5 munți erau „ocupați” de oi. Erau oi multe și se împărțeau în așa fel încât toți munții să fie ocupați. Se mergea și pe ideea să nu

fie oi prea multe într-un munte, ca să aibă pășune, să aibă ce mânca. Și-atunci erau împărțite oile în mod echitabil. Împărțirea asta a oilor pe munți se făcea cam prin luna februarie. Câțiva oieri din sat erau chemați la Primărie. Printre ei, era și tatăl meu. Ei erau numiți *cap de munte*, adică omul care răspundea de muntele respectiv, în vara care urma. În funcție de muntele la care ajungeau, care le era repartizat, mai luau oile altor oameni din sat, ca să facă un ciopor [turmă] mare. Discutau între ei, stabileau care cu cine își

amestecă oile pentru vărat, *amunte*: în Foltea, în Niculești, în Găujoara, în Cindrel. Pe la începutul lunii iunie, urcau oile la munte. Atunci, era forfotă prin sat și multă mișcare. Parcă toată lumea trăia momentul. Oamenii care aveau oi plecau dis-de-diminează sau chiar de pe noapte. Cu noaptea-n cap, se duceau acolo unde aveau oile, unde le-au dus cu vreo lună de zile înainte. Părinții mei, tatăl meu le-avea întotdeauna în Deal. Se duceau acolo și-și coborau oile în locul care se numește „La Chisc”. E locul unde-i acum coada lacului de la baraj. Nu era barajul, râul era râu care curgea normal pe albia lui. Acolo, era o poiană mare și-acolo coborau oile din Runcuri, din Urzica, din Plescioara, din Deal, din Bliderei. Toate oile din sat erau acolo. Începeau alesul oilor. Dacă, de exemplu, capul de munte din Găujoara avea vorbiți câțiva oameni ca să i se strângă acolo câteva sute de oi și să văreze acolo, stăpânii oilor trebuia să le aleagă și să le amestece cu oile capului de munte și cu ale altor oameni. Când se făcea cioporul pentru Găujoara, plecau încet, la deal. După aceea, se făceau ciopoarele pentru ceilalți munți.



Cioban cu oile, Dumitru Ștef la Niculești, 1976



La mulsul oilor, Dumitru Ștef în mijloc,
Găujoara, 1970

În felul acesta, se alegeau oile și se făceau niște ciopoare mari, care să iese la vărat în muntele lor.

Mi-aduc aminte că și eu am participat, de multe ori, în ziua asta de urcatul oilor la munte. De câte ori ieșeau oile la munte, în ziua respectivă ploua. Oricât ar fi fost de senin, oricât ar fi fost timpul de frumos, până seara ploua. Oamenii spuneau – știau dinainte și ziceau: „Astăzi plouă, că ies oile-amunte!”. Știu că odată am întrebat eu: „Da’ de ce plouă în ziua asta?”, și răspunsul a fost următorul: „Oile merg pe drum și se ridică praful”. În urma lor, ieșea mult praf. Îți dădea seama, de departe,

că-i un ciopor de oi pe drum. Nu era drumul pietruit, nici asfaltat. Era drum de pământ și, cum mergeau ele, se ridica un nor de praf în urma lor. Ziceau oamenii: „Praful ăla se ridică, ajunge sus și scocioră [răscolește] nourii și începe ploaia!”. Asta este explicația pe care am primit-o atunci. Repet, era regulă, de câte ori ieșeau oile amunte, ploua. Dacă n-ar fi plouat, ziceau oamenii: „Nu-i bine! Cum de n-o plouat? Înseamnă că nu-i bine!”. Plecau oile însoțite de ciobani și de câini. Fiecare ciopor avea câțiva ciobani și câini, ba mai erau și unii dintre stăpânii oilor, care voiau să le însoțească până acolo. Capul de munte (asta o știu din experiență), tatăl meu, de exemplu, puneai caii la car și încărca tărhatul [tot bagajul cu cele necesare pentru stână]. Puneai ciubere, căldarea de aramă, gălețile de muls, ceaune, bătăul [vas de din lemn, rotund, îngust și înalt, cu un capac prin care intră un băț cu care se bate laptele, ca să se facă untul de oaie], crinta [un vas, ca o cutie de lemn, în care se pune cașul, ca să se scurgă de zer], țancul [instrument de măsură, asemănător unui băț, cu mai multe creștături, cu care se măsoară laptele, la stână], copul [un vas cu care se măsoară laptele la stână, de aproximativ 1 litru], vase diferite, cojoace, sac cu cucuruz (că trebuia la porci), sac cu făina de mămăligă, desagii cu merinde, sac cu făină pentru câini. Pleca cu carul. După ce ajungeau la stână, urma altă activitate. De obicei, găseau acoperișul stânei stricat. De ce era stricat? Pentru că stâna era acoperită cu șise [șindrilă] și, mai târziu, cu scânduri. La munte, plouă mult, ninge mult, bat vânturi mari, vijelii puternice. Șisele și scândurile erau smulse de vânt sau putrezite de ploi. Atunci, se apucau de reparat acoperișul.

La câțiva ani, mutau stâna. Stâna de bârne era făcută acolo, în poiană. Fiecare munte de care ți-am spus avea o poiană mare. Îi ziceau *bătătură*, băătura stânei. Mutau stâna, îi găseau alt loc, mai bun, dar nu prea departe de apă, de izvorul cu apă rece, ca gheața. Făceau coteț la porci, lipit de stână. Duceau și porci acolo. Oamenii care aveau oi mai multe aveau voie să aducă și un purcel sau doi. Purceii mâncau zerul care rămânea după ce închegau laptele, le opăreau urzici. Le dădeau cucuruz și tărațe aduse de-acasă. Erau îngrijiți și umblau liberi pe poiană. După ce ajungea cioporul la munte, intrau toate în ritmul lor. Rânduiala se păstra



Cu oile în Niculești, ciobani din Gura Râului, 1976

neschimbată. Oile sterpe, mieii și noatenii [mieii cu vârsta între 1 și 2 ani] erau duși în Cindrel, în vârful Cindrelului, păzite de unul-doi ciobani. Mânzările, adică oile cu lapte, rămâneau la stână și erau mulse. Din lapte, făceau caș, urdă, unt, jintiță și brânză de burduf.

De câți câini are nevoie un cioban, ca să fie în siguranță?

Păi, asta nu pot să ți-o spun cu exactitate, dar cu cât erau câini mai mulți, cu atât erai mai în siguranță. La munte, oile nu dormeau în staul, așa cum dormeau în altă parte. Dormeau pe sub brazi. Pe marginea poienii, a bătăturii, erau brazi mulți. Erau păduri de brad cât vedeai cu ochii. Seara, oile se puneau la culcare sub brazi. Stăteau adăpostite, pentru că bradul are crengi dese, cu multă cetină și, chiar dacă ploua, apa răzbea mai greu până la ele. Erau însă și atacate de urs. Ursul venea noaptea, doar că el avea mersul greoi și, de când se-apropia, câinii îl simțeau. Auzeau cum trosneau crengile pe care călca, simțeau mirosul de urs. Se repezeau la el, lătrau. Cei mai curajoși îl mușcau. Ciobanii strigau, făceau zgomot, ca să-l alunge. Făceau și foc noaptea. Sălbăticiunile fug de foc. Se-ncălzeau și ciobanii și li se uscau hainele. Bieții ciobani erau uzi, pentru că toată ziua umblau după oi. Erau zile când ploua, erau săptămâni cu ploaie și nu aveau unde să-și usuce hainele. Era viața grea, dar nu aveau de ales.

Și câinii, la stână, ce mâncau?

Baciul le făcea mămăligă, asta era baza. Știu că de-acasă le pune sacul cu făină. Măcinau la moară făina pentru mămăliga la ciobani și făina pentru mămăliga de câini. Era o făină mai grosieră, din boabe de cucuruz, orz, grâu. Din uruiala asta, făceau o mămăligă mare, abia o amesteca baciul. Făcea seara pentru dimineața și peste zi pentru seara. Nu le dădea mămăligă caldă, decât rece. O împărțea în bucăți egale și dădea fiecărui câine partea lui. Se mai întâmpla, când venea ursul, să răpească o oaie. Câteodată, ciobanii și câinii reușeau s-o scoată din gura lui, măcar o parte. Carnea asta salvată le-o dădea câinilor, în mai multe zile. Asta mâncau câinii.

Și când coborau oile de la munte?

Coborâtul oilor în fiecare an, era de Ziua Crucii (14 septembrie).

Eu știu că, și din familia noastră, fratele dumnitale și nașul nostru mai are câteva oi. Mai sunt în satul nostru și alți oieri?

Da, mai sunt familii cu tradiție în oierit: familia Loloiu, Avram, Conțiu, Gheorghe, Hanzu, Dumitru Hanzu, Gheorghe Damean și alții.

În încheiere, te rog să spui câteva gânduri tinerilor din ziua de azi, legate de oierit.

Să le spun eu... Păi, tinerii de astăzi trebuie să știe că oieritul este pivotul care străpunge veacurile și vremurile. El leagă trecutul de prezent. Datorită oieritului, poporul nostru a rezistat și-a rămas în locurile acestea, pentru că aici au fost condiții propice pentru această activitate. Oile le-au asigurat oamenilor cele necesare traiului: hrană și îmbrăcăminte. A fost ocupația de bază a acestui neam. Pe cât posibil s-o ducă mai departe deoarece, dacă s-ar pierde, înseamnă că ne-am tăiat singuri rădăcinile.

Îți mulțumesc și sunt convinsă că va ieși un material foarte frumos pentru caietul nostru.

Cu mult drag! Viață cât mai lungă caietului! Să fiți sănătoși toți: tu, coordonatorii și cititorii!



Autor desen: Valentina Grigore, clasa a VIII-a,
Școala Gimnazială „Aurel Decei” Gura Râului

Tatăl meu cântă la caval

Interviu cu tatăl meu, Călin Marius Hândăbuț, 40 de ani (de loc, din Cluj-Napoca)

Zenon Hândăbuț, clasa a III-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: modalități de producere a sunetului cu instrumente muzicale aerofone (cavalul)

Servus, tată! Azi vreau să îți pun câteva întrebări despre pasiunea ta pentru muzică și instrumentele la care cânti. De unde ai învățat să cânti la instrumente?

Am început să cânt de mic copil. Pasiunea pentru muzică mi-a fost insuflată de tatăl meu, adică de bunicul tău, Marius, care m-a încurajat să merg pe acest drum. El a văzut în mine o înclinație spre sunet și ritm și m-a sprijinit să urmez liceul de muzică. Acolo, am studiat clarinetul, un instrument clasic și complex, care m-a învățat disciplina muzicală. Tot în perioada liceului, am descoperit instrumentele tradiționale românești de suflat și de atunci am rămas fascinat de ele. Poate, cine știe, și tu, Zenon, vei urma aceeași cale și vei începe liceul de muzică din clasa a V-a.



Care este instrumentul tău preferat?

Fără îndoială, instrumentul meu preferat este cavalul românesc. Deși am cântat la mai multe instrumente, acesta mi-a rămas cel mai drag sufletului.

Ce face acest instrument atât de special?

Cavalul românesc are o sonoritate aparte, cu un timbru care îl diferențiază de orice alt instrument. El nu este doar un simplu fluier, ci un instrument care transmite emoție și tradiție. Doinele românești, cântecele noastre autentice sunt interpretate pe caval, într-o manieră care ajunge direct la sufletul omului. Când cânti la caval, simți că porți mai departe vocea străbunilor, că împletești muzica cu istoria și cu dorul românesc. Este un instrument simplu, dar cu o forță emoțională extraordinară.

Cum ai învățat să cânti la caval?

Am învățat să cânt la instrumentele de suflat tradiționale mai mult autodidact. Am studiat de mic la liceul de muzică, unde am studiat vioara și clarinetul, deci aveam cunoștințele de bază. ...dar trebuie să începi de undeva. Primul contact cu fluierul l-am avut la un târg de meșteri populari, unde am întâlnit pe cineva care cânta și făcea diferite instrumente de suflat tradiționale românești. El mi-a arătat primele melodii. Iar meseria se fură, nu se învață. Cum se spune! Pe urmă, mi-am luat un caval, o ocarină, un cimpoi, o tilincă, cu timpul am ajuns să am o colecție destul de mare și să știu să cânt la toate instrumentele!

Ce cântece știi să cânti?

De-a lungul timpului, am căutat să deprind cântece specifice fiecărei zone etnografice din România. Fiecare regiune are melodiile ei și am vrut să le dau viață prin caval. De exemplu, am învățat să cânt o doină, care exprimă dorul și melancolia, o horă, care adună oamenii laolaltă și le dă energie, sau o învârtită ardelenască, plină de ritm și veselie. Încerc să păstrez cât mai mult din autenticitatea fiecărui cântec, pentru că fiecare melodie spune o poveste.

Cui vrei să transmiți cunoștințele tale legate de cântatul la caval?

Vreau să transmit cunoștințele noii generații. Am și un proiect numit „Hanu' cu Bragă”, unde merg și prezint instrumentele la diferite școli și evenimente culturale, alături de un coleg care cântă la dobă.

Ce mesaj ai pentru cei care vor să învețe acest instrument?

Le-aș spune, în primul rând, să-și cumpere un caval. Este un instrument accesibil, iar dacă nu, pot începe chiar cu un fluier. Important este să nu se lase descurajați și să exerseze cât mai mult. La început, poate părea greu, dar, cu răbdare și perseverență, rezultatele apar. Să învețe diverse melodii, să caute sunetul autentic și să ducă mai departe tradiția noastră românească. Este o bucurie să știi că prin cântec păstrezi vie o parte din cultura noastră.



*Dor nesfârșit cântat de tata,
la caval*



Autor desen: Emil Cârstea, clasa a III-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

Bunica mea m-a învățat să dansez

Interviu cu bunica Anicuța Ionușiu, din Racovița, 66 de ani

David Gabriel Ionușiu, clasa a III-a, Școala Gimnazială Racovița

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: dansuri tradiționale

Sărut mâna, bunica. Aș vrea să te întreb câteva lucruri.

Îți răspund.

Cine te-a învățat să joci?

Pe mine m-a învățat să joc, la început, mama mea, acasă. Îmi plăcea să o ascult. Ea cânta și țesea. Apoi, [am învățat] cu fetele la școală, cu colegele mele. Apoi, m-am dus la cămin, unde juca tineretul, băieți, fete și am învățat. Uitându-mă la alții, am învățat.

Cum se organiza jocul la noi, în sat?

Când începea Postul Crăciunului, atunci începea și jocul. Se alegea ceata de feciori. Erau două cete – prima era cu cei scăpați de armată, iar a doua ceata mică sau boaca (erau răcruții, cei ce urmau să plece în armată).

Am înțeles. Participau și copiii la joc?

Da, mergeau copiii, că aveau fetele frați mai mici și veneau cu mamele lor, cu bunicile. Mergeau și copiii la joc, că așa am fost și eu, de mică, și vedeam cum joacă băieții și fetele mai mari ca mine.

Bunica, cum se numesc jocurile (la noi)?

La noi, se joacă *Învârtită*, *Hațegana*, *Jiană* și *Pe sub mână*...și *Sârba*.

Iar pentru băieți? Erau și *călușari*?

Nu erau *călușari* la noi... erau pe alte sate. O început tineretul să învețe (acum), atunci nu erau.

Ai putea să-mi explici, mai pe larg, pașii de dans?

Da. La *Învârtită*, se făceau doi pași mari și unul mic; când începeam *Jiana*, erau doi (pași) mai mari, apoi șchiopătam. La *Sârbă*, era un ritm anume pe care se juca.

Cum se joacă *Hațegana*, la noi?

Se joacă de băieți și fete. Prima dată, intră băieții în joc, fetele stau pe margine. Ei merg câte doi și strigă:

“Foaie verde busuioc/Să intre fetele-n joc/Hațegana s-o jucăm/Ca pe la noi să strigăm/Să jucăm fetele noastre/Că sunt mândre și frumoase.” Ei fac o roată și apoi strigă: “Foaie verde trei scaieți/Luați-vă fete băieți/Care vreți, care puteți/Care nu mai rămâneți”. Atunci se duc fetele la băieți și dau roată, doi câte doi [fată și băiat], unul după altul și se strigă: “Foaie verde foi ca vița/ Asta-i joc din Racovița/Foaie verde de trifoi/Āsta-i joc de pe la noi!” și dau o dată



roată. Apoi se strigă să se schimbe fetele: “Una două, una două/Mi-am luat mândruță nouă/Place mie a juca/Cu mândruța altuia/Cu a mea nu joace nimeni/Că mie nu-mi pare bine”. Apoi iar dau o roată și strigă: “Foaie verde busuioc/Dă fetele la mijloc/Foaie verde de secară/Dați fetele afară!”. Băieții, după fiecare strigătură, bagă fetele pe sub mână, o singură dată pe sub mână, și le dă drumul la celălalt băiat. Când fata a ajuns în dreptul băiatului pereche, băieții strigă: “Foaie verde lemn sucit/Să ne apucăm de-nvârtit!” și atunci învârt fetele, așa se termină, după învârtit.

Prin ce se deosebesc pașii noștri de dans față de alte comune, de exemplu Sebeșu de Jos, Turnu Roșu, Avrig?

...Se aseamănă, nu este mare diferență, puteam să jucăm, ne acomodam imediat.

Unde se ținea jocul mai demult?

La început, nu era căminul cultural, cum e acum. Se ținea la o gazdă sau la pavilion. Era o familie în sat, Olaru, care avea pavilion, ceva acoperit, unde se putea juca, apoi s-o făcut căminul, unde este acum școala (în zona școlii; în '77, s-a ținut jocul, prima dată, în cămin; atunci a fost și bunicul tău primar la ceată, cu Haiduc Ioan, amândoi o fost primarii cetii).

La ce oră se întâlneau oamenii la joc?

Duminica, după ce ieșeau de la Biserică, mergeau acasă și mâncau și, după, mergeau la joc. La 2-3 după-masa, începea jocul și ținea până seara, când veneau vitele din ciurdă, sau, în Postul Crăciunului, mergeau acasă să dea mâncare la vite.

Cum aveau fetele părul aranjat?

Fetele toate aveau părul lung. Pe vremea mea, nu erau cu părul scurt și și-l împleteau în două plete sau patru și și-l adunau în spate, ca un coc, de puteau să-și pună cârpa. Când îmbrăcau costumul popular, își puneau cârpa pe cap.

Bunica, cum erau îmbrăcați oamenii, pe vremea aceea, la joc?

Erau majoritatea îmbrăcați în costume populare, femeile se îmbrăcau tot timpul cu ie, cu fustă, crătință, că erau femei în vârstă. Fetele se îmbrăcau numai duminica sau de sărbători, de Crăciun, de Bobotează, de Sf. Ion. Aveam pieptar, ie, crătință, cârpă, ciorapi negri și pantofi sau ghete.

Cu cine mergeau fetele la joc?

Mergeau cu bunicile sau mamele lor. Mamele stăteau pe marginea jocului, pe scaune, le țineau hainele, fetele se dezbrăcau de jachete sau paltoane și [bunicile și mamele] se uitau la fiecare cu cine joacă. Mamele de băieți se uitau la fete, dacă le place fata, mamele de fete se uitau la băieți.

Bunico, cine cânta la joc?

Băieții cu ceata sau cu boaca vorbeau cu oameni din sat, erau care cântau la saxofon, la acordeon sau tobe.

Fluiere?

Fluiere mai puțin, la noi era saxofonu, taragotu, toba și acordeonul.

La noi, mai nou, este boxa.

Atunci, nu era înregistrat, erau oameni cu care vorbeau băieții și, de când începea jocul până se termina, ei erau plătiți, în fiecare duminică.

Ce strigături aveau băieții?

Băieții strigau pentru fete. Dacă le plăceau fetele, le laudau că joacă bine, să se învârtă, desară să se întâlnească, iar fetele, strigau la fel, se laudau reciproc.

Nu se supăra nimeni?

Nu se supărau și vedeai dacă nu-ți place de băiatul cutare, fugeai, sau dacă băiatul nu te plăcea, nu te mai chema la joc.

Ce se putea întâmpla dacă o fată refuza băiatul să meargă la joc?

Îi cânta *Marșul* și n-o mai lăsa să intre la joc.

Un gând pentru cei care vor să înceapă să învețe dansurile populare?

Să ducă mai departe tradițiile noastre, jocurile populare, portul, să păstreze tot ce o fost mai demult, că sunt foarte frumoase.

Să fie serioși!

Foarte serioși.

Mulțumesc!



Autor desen: David Gabriel Ionușiu, clasa a III-a, Școala Gimnazială Racovița

Strigături la nuntă, din Sebeșu de Jos

Interviu cu doamna Victoria Popa (din Sebeșu de Jos), 76 de ani

Antonia Valentina Lupu, clasa a IV-a, Școala Gimnazială „Matei Basarab”, Turnu Roșu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: strigături la nuntă; iertăciunile miresei

Victoria Popa este una dintre femeile care strigau frecvent la nunți, la Sebeșu de Jos. Actualmente, foarte rar se mai strigă, la nunți, în sat.

Ce ne puteți spune despre strigăturile de la nuntă și ce semnificație aveau ele?

Strigăturile s-au moștenit din moși-strămoși și erau nelipsite la nunți. Se striga, la mire, la mireasă, la nași, la meseni, la toata lumea.

Cine mergea să strige la nunți?

Cine știa și se pricepea să strige, de regulă femeile mergeau să strige.

Ce strigături vă mai amintiți?

Strigătura **de primire**. O strigam la intrarea în sala de la Căminul Cultural din Sebeșu de Jos:

*Bine, bine ați venit!
Pe noi, bine ne-ați găsit!
Cu mesele toate pline,
Cu sticlele toate pline.
U iu, iu, iu, iu, iuuu!
Cu toții ne-am adunat,
Să ne petrecem frumos
Și cu trenul, și pe jos.
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

Strigătura **pentru mireasă**:

*Ți-ai ales mire ales,
Dintr-un buchet plin de flori,
Dintr-o frunte de feciori,
Ți-ai ales și ți-ai luat,
Ți-ai luat fir de busuioc,
Fie-ți, dragă, cu noroc!
Ți-ai luat fir de siminic [plantă din care se făceau ceaiuri],
Fecior frumos și voinic.*



U iu iu, iu, iu, iuuu!

Strigătură **pentru mire**:

*Poți să fii mire-mpăcat,
Ce mireasă ți-ai luat,
Ți-ai luat fată aleasă
Și de câmp, dar și de casă!
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

Strigăturile **pentru nași**:

*Să trăiască domnii nuni,
Că-s frumoși ca doi păuni!
Păunii sunt colorați,
Nunii sunt oameni bogați.
Păuni-s cu pene multe,
Nunii sunt oameni de frunte.
Nu-i laud, că-s neam cu mine
Și cu ei nu mi-i rușine!
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

În ce moment al nunții se striga?

Se striga la intrarea în sală, la Căminul Cultural din Sebeșu de Jos, mai strigam pe drum, unde întâlneam oameni, la casa mirelui, la casa nașilor și la casa miresei.

Cum reacționau oamenii la strigături?

Se bucurau, erau veseli, aplaudau și unele femei mai și răspundeau cu alte strigături.

Ce alte strigături sau cântece specifice nunților mai știți?

Se mai **striga găina**. Când se punea friptura, se duceau cu găina și le striga nașei și nașului:

*Faceți-mi un pic de drum,
Să mă duc la domnii nuni,
La nunu și la nuna,
Să le ducem găina,
Că-i găina împănată,
Ca și la Sibiu gătată.
Și-i găină democrată,
Face șapte ouă odată,
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

După, se striga la nănașă:
*Vai, nună, galantă ești,
Parcă ești din București.
Da', mireasa-i tot așa,
Parcă-i din America.
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

Și apoi se mai striga, la nănaș:
*Nunule, istețule,
Unde ți-s mustățile?
Ți le-o mâncat rațele?
Rațele ți le-o mâncat,
Ori nuna ți le-o tăiat,
Să n-o-nțepi la sărutat?
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

După aceea, striga la mire:
*Mire, mire, dragul meu,
Când ai plecat la-nsurat,*

*Ți-ai luat colac cu mac
Și miresică pe plac.
Ți-ai luat colac cu mere,
Și mireasă pe plăcere,
Pe plăcerea ochilor
În ciuda dușmanilor.
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

Și la soacra mare:
*Tu, mireasă, draga mea,
Eu un lucru te-aș ruga,
S-omenești pe soacră ta,
S-o cinstești, s-o omenești,
Să nu ne faci de povești,
Și să te porți numai bine,
Să nu ne faci de rușine.
U iu iu, iu, iu, iuuu!*

Apoi se striga, din nou, miresei:
*Ți-ai ales mire ales,
Dintr-un buchet plin de flori,
Dintr-o frunte de feciori,
Ți-ai ales și ți-ai luat,
Ți-ai luat fir de busuioc,
Fie-ți, dragă, cu noroc!
Ți-ai luat fir de siminic,
Fecior frumos și voinic.
Îl laud că-i neam cu mine,
Și cu el nu mi-i rușine.*

Aveți un mesaj pentru tinerii din ziua de azi?

Da, am un mesaj: să mențină tradiția. Cel mai frumos este ce s-a păstrat din moși-strămoși! Tare frumos era când, la nunți, se aduna toată lumea din sat și strigau femeile tot felul de povețe și altele răspundeau! Era veselie mare!

Mulțumesc!



Poze de la nunta doamnei
Victoria Popa (1967)

Tablou cu fotografii, în care
apar și alți miri din comunitate
(arhiva doamnei Victoria)



Socăcițele și *dusul găinii* în comuna Cămărașu, județul Cluj

Interviu cu bunica mea, Crasomila Perșa, 66 de ani

Natalia Merlușcă, clasa a III-a, Școala Gimnazială Nr. 2 Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: statute și roluri tradiționale (roluri temporare în cadrul obiceiurilor vieții omului – socăcița); obiceiuri legate de viața omului (nuntă)

Bună, buni!

Bună ziua, puiului buni!

Buni, de la cine ai învățat obiceiul?

Obiceiul socăcițelor (bucătăreselor) l-am învățat de la mama mea, de la bunica, de la străbunica, pentru că obiceiul este foarte vechi.

Și ce trebuie făcut? În ce zonă a țării l-ai învățat?

În zona Transilvaniei, câmpia Transilvaniei, mai exact în comuna Cămărașu, din județul Cluj.



Dusul găinii în comuna Cămărașu, județul Cluj, 1980

Și ce înseamnă o socăciță?

Socăcița este una dintre bucătăresele de la nuntă. Atunci totul se pregătea acasă, la casa mirelui sau la casa miresii. Socăcițile erau bucătărese, adică femei din familia mirelui și a miresei, în egală măsură. De exemplu, 10 bucătărese din partea mirelui, 10 bucătărese din partea miresei. Și totul începea odată cu începutul săptămânii (care preceda nunta), pentru că toată mâncarea se gătea proaspătă, înainte de nuntă.

Și buni, de ce se ducea găina la nuntă?

Se ducea găina la nuntă pentru că era un fel de urare care se făcea nașilor, pentru că nașii erau, practic, cei mai importanți din cadrul nunții. Mirele și mireasa erau ei reprezentanții nunții, dar nașu și nașa, care erau părinții spirituali ai mirilor, erau foarte cinstiți. Și atunci găina se ducea făcând urări nașilor, chiar și anumite glume drăguțe, la care lumea se distra.

Ce versuri se strigă?

De exemplu, se zice... *Uiuiu, că și eu viu / Cu găina ca ruja, / Să i-o dau la nă-na-șa. / Cu găina ca ruju, / Să i-o dau lu' nă-na-șu!.*

De câte ori ai făcut tu asta?

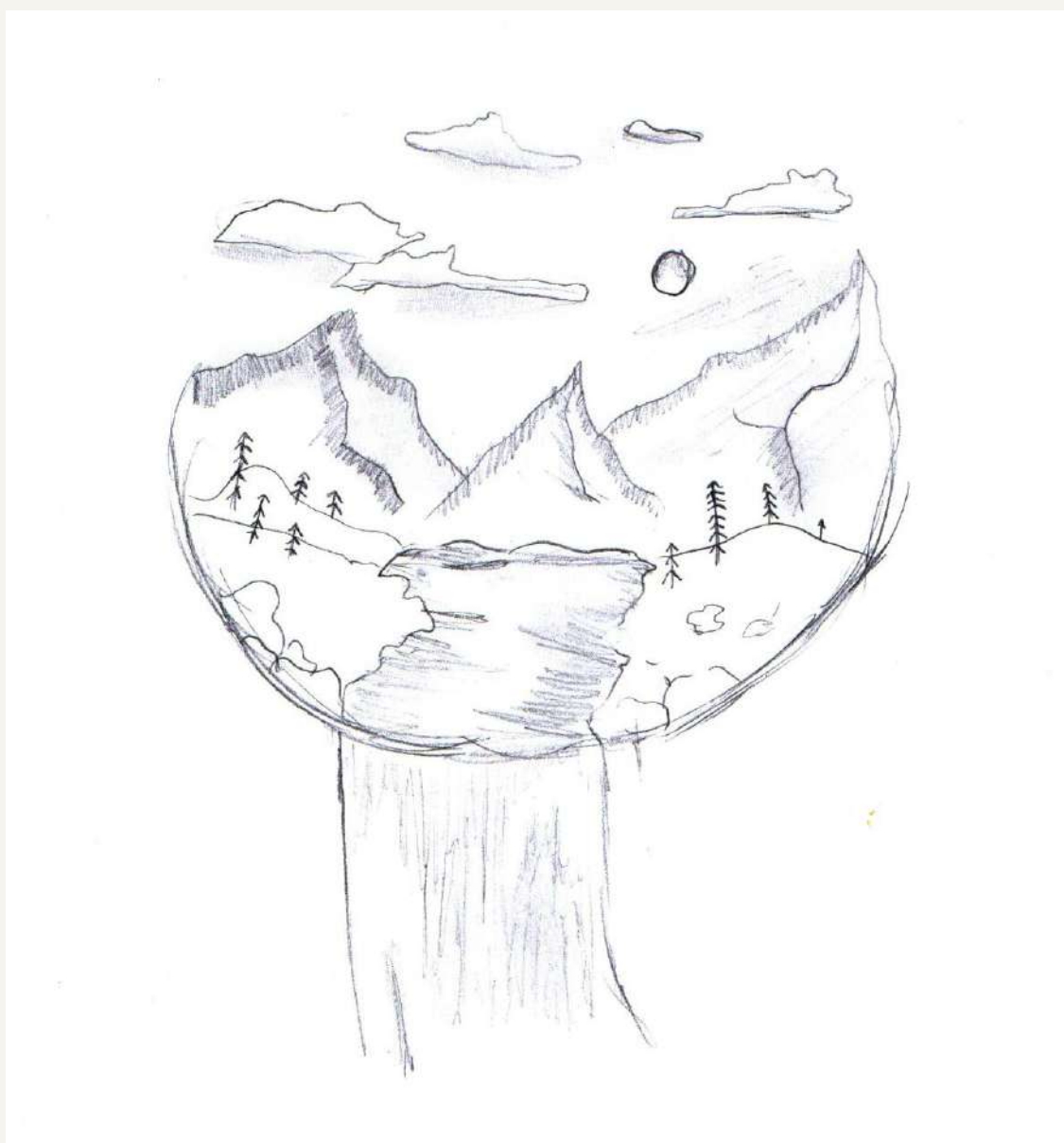
Doar o singură dată, când am fost și eu nașă la o nuntă. De fapt, nașa era cea care trebuia să răspundă înapoi socăciței. Deci buni a răspuns socăciței și i-a spus socăciței, prin versuri, că îi mulțumește că a făcut bucate bune și au fost gustoase și că îi plătește, practic, truda. Și i se punea o sumă mică de bani.

Buni, ce semnifică obiceiul *dusul găinii*?

Practic era punctul culminant și cel mai plăcut și mai vesel din cadru unei nunți. Pentru că nunta, de fapt, trebuie să fie veselie, bucurie. Și asta era un fel de răsplată.

Mulțumesc, buni! Pa, buni!

Pa, iubire!



Autor desen: Natalia Merlușcă, clasa a III-a, Școala Gimnazială Nr. 2 Sibiu

Datul de grindă

Interviu cu bunica paternă, Veronica Mitroi, din localitatea Drăgășani, județul Vâlcea, 75 ani

Natalia Andreea Mitroi, clasa a VI-a, Colegiul Național Pedagogic „Andrei Șaguna” Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: obiceiuri legate de viața omului (copilăria)

Sărut mâna, bunico!

Bine ai venit!

Te-aș ruga să-mi povestești despre o tradiție specifică din sat. Ai vreo idee?

Cum să nu, lasă-mi niște clipe de răgaz să mă gândesc...A!
Mi-am amintit! Ce spui de “datul de grindă”?

Minunat! Dar ce presupune acest obicei?

Ei, acum ceva timp, încă se mai practica în mod tradițional. Datul de grindă [obicei care se mai practică și astăzi, la casa moașei] se sărbătorește, în fiecare an, pe 1 ianuarie, de către familiile care au copii cu vârsta de până la 3 anișori.



Am înțeles. Dar ce se întâmplă, mai exact, în cadrul acestui obicei?

În ziua de 31 decembrie, moașa pregătește mâncăruri fel de fel, dar și un colac din aluat de cozonac, legat cu un șnur roșu și împodobit cu bomboane și fructe. Însă mai adaugă și trei monede și trei fire de busuioc.

Dar ce semnificație au monedele și busuiocul?

Exista, pe atunci, o vorbă, care se purta din generație în generație: monedele semnifică bogăția, iar firele de busuioc aduc pacea și liniștea sufletească.

Am înțeles. Poți continua.

Așa, unde rămăsesem? Da. Înainte de a scoate copilul pe ușa casei, moșul așază, în prag, un pumn de semințe (dintre cele culese în acel an) – ca simbol al unui an roditor – și un topor, ca simbol al protecției. După ieșirea din casă, moașa îl poartă în brațe pe copil și îl ridică de trei ori spre grindina, spunând: “Doamne ajută cu bine!”, pentru prima ridicare, “Cu sănătate!”, pentru a doua, iar “Să-mi trăiască nepotul!”, pentru cea de a treia ridicare la grindă. După terminarea ritualului, familia copilului și moșii se așază la masa umplută de mâncărurile pregătite de moașă.

Mai am o nelămurire, bunico! Cine sunt moșul și moașa? Ai tot pomenit de ei și nu știu cine sunt.

Păi, moșii sunt două persoane din sat, alese de către părinți, însă nu au voie să provină din familia copilului.

Acum am priceput. Mai este și altceva?

Cam atât, dragă. Ți-am povestit tot ce știam.

Mulțumesc pentru ajutor!

Oricând!

Ia de la Turnu Roșu

Interviu cu străbunica mea, Buta Elisabeta, 77 de ani

Maria Cristiana Nicolae, clasa a V-a, Școala Gimnazială „Matei Basarab”, Turnu Roșu

**Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate:
relatări despre meșteșuguri și arte
tradiționale, în care apar terminologie și practici
culturale specifice legate de acestea**

Sărut mâna, maie Veta!
Să trăiești, draga mamii!

Aș vrea să îmi povestești despre cum se coase ia la noi, în sat.

Da, cu toată dragostea îți spun! La noi, în sat, se coase ia pe pânză de bumbac, cu ață neagră. Demult, când era bunica ta tânără, coseam ia pe pânză deasă. Acum o cos și pe pânză mai rară, pe pânză topită, pentru că vederea mi s-a slăbit. Dar, dacă aș alege ce să fac dintr-o zi, aș alege să cos. Așa de mult îmi place, draga mamii! Am fost și tânără și am avut gospodărie bogată, cu vaci, oi, porci, găini, am arat și am avut și curci, câmp de lucru, dar lucrul din mână nu l-am lăsat.



Maie Veta, dar cum aveai timp pentru atât de multe treburi? Totuși, să coși este foarte migălos. Doar ie ai cusut?



Draga mamii, și când mergeam în câmp, luam lucru cu mine și, până mi se usca fână, io cosam. De când aveam 10 ani cosam batiste, după aceea am învățat la prosoape de pus la icoane. Iarna, torceam, țaseam, țaseam scoartă de pus pe pat, pe perete, ștergare de pus la icoane cosam, țesam și ștergare, am și cusut, am și țăsut. Am cusut ie la fete, ștergare, ca să le fac zestre, că așa ierea atuncea.

Maie, cred că trebuie să ai multă răbdare, că să mai cosi așa frumos! Ce fel de modele se cos pe o ie? Ce diferență este între ia femeiască și cămașa bărbătească?

La bărbați, să coasă numa' manșetele la mâini și gulerul și, în rest, e albă cămașa de bărbat, la noi, în sat. Și, la femei, trebe să le coși mai bogate, le faci pe piept patru, cinci rânduri, pe mânici la fel, și același model îl faci. Ce faci pe piept, faci și pe mânici: brăduț, trandahiri, vița-de-vie cu strugurile.



Le cusută pe pânză topită, model viță-de-vie cu trandafiri



Cum se coase ia? De unde se începe cusutul? Se coase ia gata încheiată? Cum se face? Îmi poți descrie puțin?

Îți spun cum să face: întâi pieptu'; din trei bucăți pieptu' și mânecile. Pe rând le coși și, după aceea, faci guleru' și le iei și le duci la croitor și ți le coase la mașină, ți le încheie. Spinarea vie pânză albă.

Modelul care se coase pe piept e la fel cu cel de pe mâneci?

Da, la fel.

Modele pe care le coși pe ie au vreo semnificație? Mai știi cumva ce înseamnă ele?

Viță-de-vie – viață îndelungată, frunză de trifoi – dragoste, bucurie și noroc.



Ce model este specific iei de la noi din sat?

Cam toate modelele acum. Nu mai i ca odată, ca să facă numai puișori mici. Cosa bieteale femei, să gate mai iute. Acuma îs mai bogate iile în cusătură.

Maie Veta, ce model îți place duminică cel mai mult? Și pe care dintre ele îți place să-l coși?

Toate modelele! Toate modelele pe care le văz, pe toate le-aș face.

Maie, îmi explici, te rog, cum coși modelul de trifoi?



Da, îți explic! Uite, așa îl coși. Uite, faci întâi un romb uite-așa, după aceea faci patru muște așa și patru așa. Și pe fiecare faci câte o frunză de trifoi și romburile le umpli cu negru și estea așa, estea așa rămân, elea de trifoi, cu negru, așa rămân.

Mulțumesc, maie Veta, că ai avut răbdare cu întrebările mele!

Și eu îți mulțumesc pentru că ai venit și mi-ai luat interviu!



Le nouă, începută cu model de trifoi și trandafiri



Autor desen: Maria Cristiana Nicolae, clasa a V-a, Școala Gimnazială „Matei Basarab”,
Turnu Roșu

Boștinăritul în Sebeșu de Jos

Interviu cu unchiului meu, Vasile Luca, 62 de ani

Daniel PETRE, clasa a VII-a, Colegiul Național „Gheorghe Lazăr” Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: relatări despre ocupațiile tradiționale, în care apar terminologie și practici culturale specifice legate de acestea

Astăzi o să iau un interviu unchiului meu, Vasile Luca, despre o ocupație tradițională foarte veche, practică de oamenii din satul Sebeșu de Jos – boștinăritul.

Bună ziua, unchiule!

Bună ziua, nepoate!

Ce-mi puteți spune despre această meserie de boștinărit?

Această meserie e practică de oamenii din satul nostru, din Sebeșu de Jos, din moși-strămoși. A fost ocupația lor de bază. Pe vremuri, mergeau călare sau cu căruțele trase de cai, după marfă – boștină –, prin toată țara. Fiecare avea o anumită regiune din țară, unde mergea și culegea de acolo toate boștina și fagurii vechi care nu mai erau buni la stup. Îi trimiteau cu trenul acasă, iar femeile și cei care rămâneau acasă, mergeau în gară și aduceau sacii acasă și, toamna, le topeau și extrăgeau ceara din ele. Așa facem și astăzi. Obiceiul de extracție a cerii, ca procedeu, a rămas același, numai că, în ziua de astăzi, nu mai mergem cu calul, cu căruța, mergem cu alte mijloace de transport.

De unde ați învățat sau de la cine ați învățat această ocupație?

Eu am învățat-o de la socrul meu, Stoica Ioan. Dânsul a fost boștinărit și încet, încet, stând pe lângă dânsul, m-am obișnuit cu ea și a început să îmi placă. Am pornit și eu pe drumul ăsta, de vreo 20 și ceva de ani.

Este dificilă această meserie? Ce anume este cel mai greu?

Este dificilă, pentru că e foarte mult drum de mers, trebuie să umbli foarte mult până achiziționezi marfă cât poți să topești. Este dificil și pentru că nu poți să mai trăiești numai din practicarea acestei meserii, trebuie să ai un serviciu permanent. Este ceva ocazional, se practică mai mult primăvara și toamna.

Cum ați descrie, pe scurt, ce faceți, pentru a înțelege, cât mai bine, oamenii care citesc caietul?

Deci, boștinăritul are legături cu apicultorii din toată țara, în anumite zone. Fiecare boștinărit are o anumită zonă în care merge și care are niște legături vechi cu oamenii care au albine acolo. Acei oameni, în momentul când casează ramele vechi sau când mai topesc rame și rămâne boștina, iau legătura cu boștinăritul și le spun: *Uite, am atâtea rame!*. Și, în momentul când are mai multe rame în zona respectivă, te duci și le achiziționezi, la schimb, pe foițe de ceară sau pe bani. Un apicultor are nevoie de foițe de ceară, pe care le primesc la schimb, pentru ca, în stup, pe foițe, să se construiască fagurii noi, să poată construi ramele din nou. Trebuie să strângi





Grup de boștinari din Sebeșu de Jos, anii '80

o anumită cantitate de marfă, ca să poți să o topești. În prezent, nu se mai prelucrează ceara în teascuri vechi, de o sută de ani, dar boștinarii folosesc același principiu, însă [elementele din care e format teasca] sunt puțin mai modernizate, mai schimbate, în modul de presare. Se topește marfa, apoi, după un anumit timp de fierbere, se filtrează natural prin paie și se stoarce apoi prin presare. Ceara

obținută se decantează într-un bazin, ulterior ea capătă anumite forme.

Este foarte apreciată marfa pe care o produceți ceara, lumânările?

Eu produc, de obicei, ceara. Din aceasta se produc lumânările, dar sunt alți meșteșugari care se ocupă cu producerea acestora, fiecare cu meseria lui. La Sebeșu de Jos, în special, sunt multe meșteșuguri și oameni preocupați de prelucrarea cerii. Unii care se ocupă cu obținerea cerii din boștină sau faguri, alții care se ocupă de fabricarea lumânărilor. Avem și oameni care produc foite pentru noile rame, care trebuie reconstruite în stup, de către albine.

Ce sfat aveți pentru generațiile viitoare?

Ar fi minunat să nu se piardă aceste meserii, iar noi, boștinarii de pe plan local, am susținut și vom susține atelierele desfășurate de voi, tânăra generație. Cu siguranță că vor fi tineri care vor îmbrățișa această meserie, fie ca hobby, la început, sau ca sursă de venit.

Mulțumesc mult.



Boștinar din Sebeșu de Jos plecând după boștină (foto sus), respectiv un altul întorcându-se cu boștina (foto jos), anii '60



Boștinari la drum, anii '80



Boștinari luându-și marfa, anii '80

Meseria de boștinar-lumânărar

Interviu domnișoara Ioana Sasu, din localitatea Sebeșul de Jos, 23 de ani

Vasile Marian Stoian, clasa a VI-a, Școala Gimnaziala „Matei Basarab”, Turnu Roșu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: relatări despre ocupațiile tradiționale, în care apar terminologie și practici culturale specifice legate de acestea; relatări legate de meșteșuguri

Bună ziua! V-aș ruga să-mi vorbiți despre meseria de lumânărar.

Bună ziua! Numele meu este, Sasu Ioana, am 23 de ani, iar astăzi voi vorbi despre meseia de boștinar-lumânărar, care este veche la noi în sat și în familia Sasu. În producerea lumânărilor, folosim ceara de albine, pe care o producem noi. Boștinăritul este o meserie tradițională la noi, în sat, Sebeșul de Jos fiind cunoscut pentru această practică. Boștinăritul presupune colectarea și prelucrarea boștinii sau a fagurilor vechi, de la stupi, pentru a obține ceara curată, folosită apoi la fabricarea lumânărilor. Metoda este veche, se bazează pe fierberea materiei prime (boștină sau faguri) la o anumită temperatură, apoi presarea materialului în teasc, unde se realizează și filtrarea impurităților din acesta, printr-o metodă specifică, depozitarea și decantarea, ulterior punerea lui în forme.



De unde sau de la cine ați învățat această meserie?

Fiind o tradiție la noi în sat, am crescut văzând cum se fac lumânările, la bunici și la părinți, însă am învățat cele mai multe lucruri prin practică, dar și de la rude, vecini și consăteni, care păstrează și dâșii această tradiție. Am învățat lucruri importante despre prelucrarea cerii și producerea lumânărilor.

Este dificilă această meserie? Ce anume vi se pare cel mai greu?

Cel mai greu, în această meserie, este să ai răbdare și să fii atent la fiecare detaliu, ca lumânările să iasă uniforme și frumoase. Ceara naturală se topește la temperaturi precise, iar dacă este prea fierbinte sau prea rece, lumânările nu ies bine. Pe vremuri, se lucra mai rudimentar, se înmuia fitilul de ață, legat pe o roată, într-un cazan cu ceară și se repeta până când lumânarea ajungea la grosimea dorită. Era un procedeu destul de migălos și necesită foarte mult timp. Apoi, au regândit procedeul și l-au adaptat unui dispozitiv cu 2 roți, între care se prindeau fitile și, prin mișcările între roți, fitilul se scufunda în cazanul cu ceară topită, situat între roți, apoi [lumânările] se lăsau să se răcească. Scufundările se repetau până ce lumânarea ajungea la grosimea dorită. Astăzi metoda este asemănătoare, doar că folosim rame metalice, pe care se prind fitilele. Scufundăm de mai multe ori în vasul cu ceară, până când se formează lumânările, apoi le tăiem și le lăsăm să se răcească. Este o meserie care cere răbdare și atenție la detalii.

Cum ați descrie, pe scurt, ceea ce faceți?

Este o meserie care necesită timp, răbdare, dar și pricepere. Lumânările fabricate din ceara de albine, pe care o producem tot noi, păstrând metoda veche, ne leagă de străbuni și de identitatea comunității noastre. Este ceva de care te apropii și, ulterior, te atrage când realizezi că sunt și foarte apreciate, dar te îmbie și prin miros și beneficii.



Teasc de obținere a cerii,
Sebeșu de Jos

Vă place ce faceți? Sunt foarte apreciate lumânările dumneavoastră.

Da, îmi place ceea ce fac, este o meserie frumoasă, care este apreciată în comunitate, dar și foarte căutate produsele în anumite momente, cum sunt sărbătorile Pascale și Crăciunul. Avem și întâlniri cu alți boștinari, alături de tinerii din comunitate, sau în Muzeul ASTRA, la gospodăria de la Sebeșu de Jos, unde explicăm tinerilor, și oamenilor, în general, care participă la ateliere, cum se făceau lumânările pe timpuri, cum se realizează în momentul prezent. Am realizat, de asemenea, lumânări sau obiecte decorative prin turnare în matrițe, sau lumânări ca din foiță de fagure. Acestea au fost oferite cadou sau achiziționate la târguri, pentru că oamenii, mai apoi, să le expună în casa lor, la diverse ocazii.

Este o perioadă în care este mai greu atunci când lucrați?

Cel mai solicitant este vara, este foarte cald, ceara se înmoaie mai repede, din cauza căldurii, și trebuie manipulată cu mai multă grijă. În plus, căldura face munca mai obositoare.



Ce îndemn aveți pentru tânăra generație?

Le-aș spune tinerilor să păstreze și să ducă aceste tradiții mai departe. Fiecare meșteșug tradițional are valoare și contribuie la identitatea comunității. I-aș încuraja să participe la ateliere, unde, mai apoi, peste câțiva ani, să fie ei cei care să explice cum se

făceau lumânările pe timpuri, cum se prelucra boștina, iar din generație în generație, să păstrăm această tradiție ce ne face satul mai cunoscut. Ar fi ideal să îmbunătățim procedeele cu alte procedee mai moderne, față de ce avem în momentul de față.

Vă mulțumesc.
Cu mare drag!



Produse din ceară, de la Sebeșu de Jos

Ciorba foi cu lapte din localitatea Buduile, județul Buzău

Interviu cu bunica mea, Rodica Stoica, 66 de ani

Ștefan Stoica, clasa a III-a, Școala Gimnazială Nr. 2 Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: rețete tradiționale

Bunica mea, Rodica Stoica, este din zona de munte a Munteniei, satul Buduile, comuna Bozioru, județul Buzău, din satul cu cea mai mare altitudine din județ.

Buni, în zona voastră, pe lângă tradiții și obiceiuri, aveți și o mâncare tradițională? Bineînțeles, avem mai multe, dar noi vom prepara una care se numește *foi cu lapte*.

Ce ingrediente folosim și cum o preparăm?

Ca ingrediente, putem folosi tot felul de frunze: ștevie, limba vacii, lobodă, foi de sfeclă, și celelalte ingrediente: ouă, sare, lapte bătut, ulei sau untură, apă, ceapă, unt, verdeață. Și să nu uit să-ți spun că toate ingredientele sunt din gospodăria proprie.



Chiar și untul îl faceți acasă?

Da, bineînțeles, într-un vas care se numește *putinei*. Dar să știi că este mult de lucru.

Și să nu-mi spui că nici sarea nu o cumpărați!

Nu, nu o cumpărăm, pentru că, în apropiere de casa în care am copilărit eu, este o saramură.

Buni, spune-ne și nouă ce este „o saramură”.

Saramura este un loc din care izvorăște o apă foarte sărată, iar în jurul izvorului este sare cristalizată. Și să știi că nici cu apa nu era mai ușor. O aduceam de la 500 de metri cu cobilița [lemn curbat, purtată pe umeri pentru transportarea găleților], de la cișmea. Dar eu, fiind copil, o ajutam pe mama și aduceam apa cu un bidon mai mic.



Buni, cu ce o ajutai pe mama ta la pregătirea ciorbei? Și unde anume o făceai?

Adunam vreascuri de prin livada cu pomi, adunam foile din grădină sau de pe câmp și o ajutam pe mama când se apuca de treabă, și anume când laptele era acru și untul era gata. Dar Ștefan, acum să trecem la treabă! Spălăm bine foile pe care le folosim, le opărim, le punem la scurs și le tocăm bine. Curățăm și tocăm o ceapă, pe care o călim împreună cu foile. Adăugăm apă, doar jumătate din cantitatea de ciorbă dorită, apoi sare. Separat, într-un castron, punem laptele bătut pe care îl amestecăm bine cu un tel, până devine cremă. Se pune peste ciorbă după ce a fiert aproximativ 15 minute, se adaugă ouăle bătute spumă și verdeața. Iar pentru a fi mai gustoasă, adăugăm unt.

De obicei, în ce perioadă a anului se pregătește această ciorbă?

Această ciorbă se pregătea, de obicei, după ce se termina Postul Paștelui – pe care îl țineam fără doar și poate –, atunci când apăreau foile de care aveam nevoie. Dar se putea face de primăvara până toamna, în funcție de ce frunze foloseai.

Buni, de ce nu ai scris și cantitățile folosite?

Pentru că totul se învață de la bunica, care a învățat și ea de la bunica ei și așa mai departe. Doar de asta este tradițională.



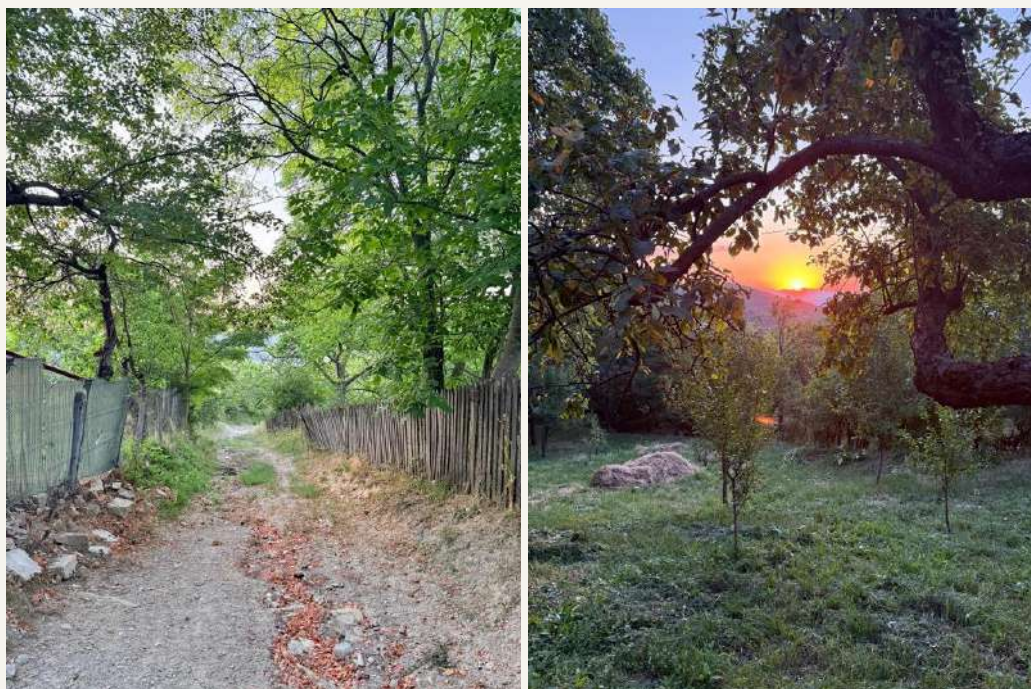
Această mâncare are același gust ca atunci când erai tu mică?

Da și nu. Da, dacă totul era din gospodărie, foile nu au fost stropite cu soluții, laptele acru este de la animalele care au mâncat iarbă curată, găinile au mâncat boabe bune. Dacă folosim toate acestea din comerț, nu.

Bineînțeles.

Poate chiar și aerul de munte contează. Și să știi că nici mie nu mi-ar strica un pic de ajutor.

Bineînțeles.



Strada bunicilor (foto 1)
Răsăritul din curtea bunicilor (foto 2)



Femeie în port popular din zona Buzăului culegând frunze pentru rețeta: „Foi cu lapte.”

inv:
Sandi Rusu Costea

Stoica Stefan
d. a-III-a B

Autor desen: Ștefan Stoica, clasa a III-a, Școala Gimnazială Nr. 2 Sibiu

Tortul Grilas – cu tradiție, în familia mea

Interviu cu bunica mea, Emilia Șpan, 87 de ani

Matei-Ciprian Vaida, clasa a III-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

Elemente de patrimoniu cultural imaterial identificate: rețete cu tradiție în familie

Bunica mea maternă, Emilia Șpan, s-a născut la Bucium Cerbu, județul Alba și a urmat școala elementară și Școala Normală „Andrei Șaguna” (un liceu pedagogic) la Abrud. Pe perioada studiilor, locuia la mătușa ei, Tușa Sofi. De la ea a

învățat mai multe rețete, printre care și tortul Grilas. Am învățat și eu să-l fac și chiar mi-a reușit foarte bine!



Sărut mâna! Astăzi vom vorbi despre tortul Grilas. Când ați mâncat prima oară tort Grilas și unde?

Păi, eu am mâncat, copil fiind. Mama era foarte bolnavă și avea o soră care nu avea copii și am stat mai mult acolo, la tușa Sofi, Sofia.

Cine era tușa Sofi?

Era soră cu mama și soțul ei era cu cincisprezece ani mai mare decât ea, mai în vârstă.



Tușa Sofi

Cum ați aflat rețeta?

Tot mâncând acolo, la Paști și la Crăciun, mi-a plăcut și mie foarte mult!

Unde locuia tușa Sofi?

La Abrud, și aveau casa cea mai frumoasă de acolo, că n-au avut copii și unchiul meu, orfan fiind și el – au învățat bine toți, când au rămas orfani de mamă – o lucrat la CFR, la Abrud, la gară, și a văzut cum se exportă diverse. Și atunci a ieșit, adică a renunțat [să mai lucreze acolo], și și-a cumpărat teren în Abrud, și [a făcut un] depozit de materiale de construcții. Și, pe urmă, în timpul războiului, or aflat că, dacă vin rușii, atunci nu le mai reușește cu comerțul. Și, în timpul războiului – zicea mama – ei construiau... de o și construit cea mai frumoasă casă din Abrud și o rămas și acuma, și se poate vedea. Și muncea și el, era activ, așa, tot timpul, supraveghea, se trezea dimineța... știu că-și lua dimineța o gustare și pleca acolo tot timpul în depozit, da... Și așa, când a început războiul a zis: *Gata! Dacă se întâmplă să vină, se întrerupe tot!*, adică nu mai funcționează depozitul de construcție... Ei n-au avut copii, de aceea eu am stat, până am terminat școala, am stat la ei, la Abrud.

Cu ce ocazie făcea tușa Sofi tortul Grilas?

La Paști și la Crăciun.

Tușa Sofi pentru cine făcea tortul?

Pentru familie. Pentru casă, că la toți le plăcea tortul.

Dumneavoastră când făceați tortul Grilas?

După ce am terminat școala și m-am căsătorit, făceam și eu.

Ce secrete trebuie să știm, ca să iasă bun tortul Grilas?

Să respecti rețeta și, când e vorba de ornat tortul, atunci atenție, că se face cu zahăr ars – scrie în rețetă –, topit așa și puneam nuci (cantitățile sunt în rețetă) și le amestecam ușor, nu să se ardă. Și, pe urmă, le lăsam. Se scot pe o farfurie cu unt și le scoteam așa, le lăsam să se răcească și, pe urmă, ăsta-i secretul: să zdrobești bine, bine, bine, toate, și nucile, ca să nu te accidentezi la dantură!

Făceați tortul și ca să-l dăruieți?

Pe vremea aceea, nu se prea dăruia, că fiecare făcea. La plocoane [când se mergea în vizită la un copil nou-născut și la familia acestuia], nu duceam tort, duceam, cum era obiceiul, acolo... cu bere, cu ceva prăjitură sau cu cremă sau ceva de zahăr ars. Că-i destul de pretențios tortul. Dar, în schimb, e foarte bun. Și, pe urmă, se unge, cum scrie în rețetă, îl rulezi frumos și îl ungi puțin și pe deasupra cu puțină cremă. Și ornezi cu nucile astea zdrobite bine, presari acolo pe tot.

Tușa Sofi de la cine a aflat rețeta?

A scris-o și ea în anii '40.

Vă mulțumim!

Rețeta din caietul de rețete al bunicii mele:

Ruladă Grilas

Pentru blat (a se utiliza o tavă mai mică):

8 gălbenușe

160 g zahăr

100 g nuci

50 g făină

spuma de la 8 albușe

Crema: 250 g zahăr (sau 8 linguri de zahăr), 5 ouă întregi – pe aburi – cu ciocolată sau 3 linguri de cacao, până se îngroașă. Rece, se adaugă 250 g unt spumă.

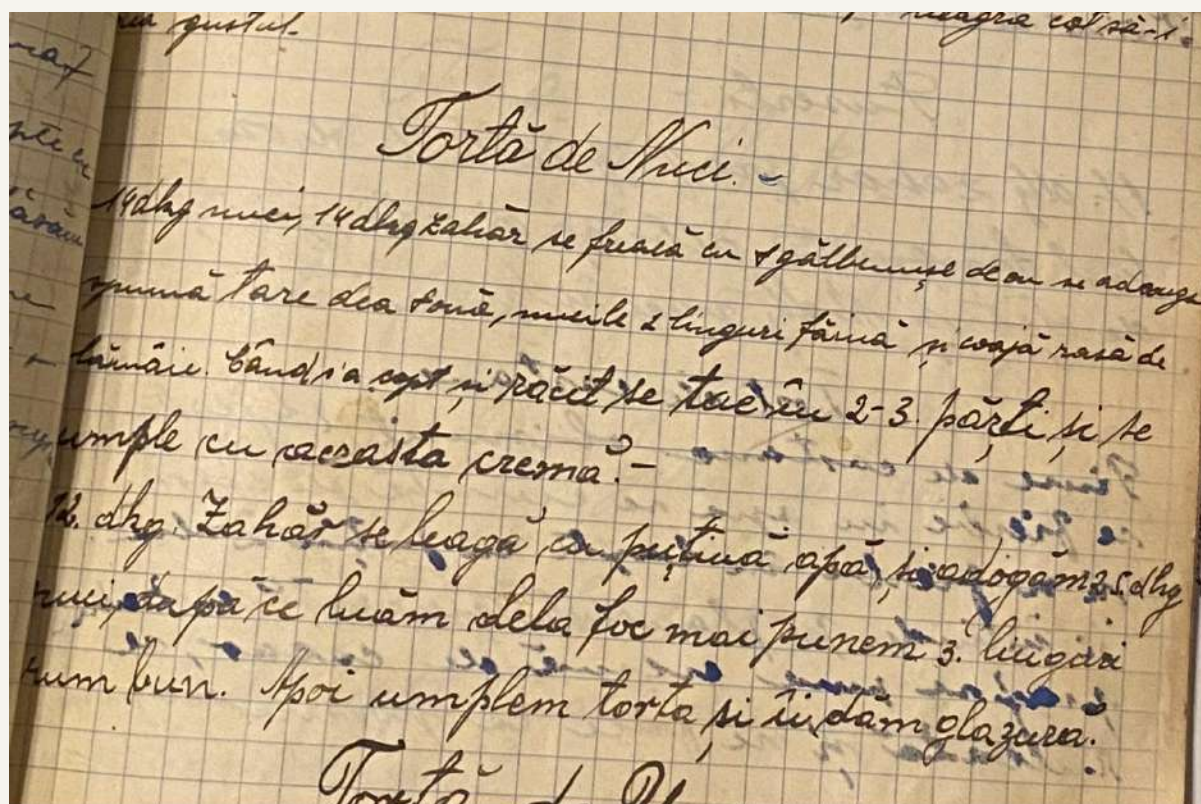
Se taie blatul astfel:



Se unge cu cremă și se rulează, apoi se unge și în afară. Se caramelizează 150 g zahăr și se adaugă 150 g nuci. Se toarnă pe o farfurie unsă cu unt și se zdrobește.

F. bună!

Rețeta din caietul de rețete al mătușii bunicii mele, Tușa Sofi (caiet în care a început să scrie rețete din 6 noiembrie 1943):





Interesant e că, tot în acest caiet de rețete, am găsit notate diferite „amintiri” scrise de un frate de-al Tușii Sofi, unchiul Petru (ei au fost 15 frați, iar unchiul Petru este unul dintre frații mai mici, care au luptat în cel de-al Doilea Război Mondial; el s-a și întors acasă; un alt frate, Iosif, a murit pe front). Una dintre amintirile scrise în caiet este următoarea:



*Souvenire
Tot ce este în lume
Trece ca un vis
Numai al meu nume
Rămâne aici scris.
Al tău frățior,
Petru*





Matei-Ciprian Vaida, clasa a III-a, Școala Gimnazială „Regina Maria” din Sibiu

