

CIVILIZAȚIA SATELOR DIN REGIUNEA UNGURENI – BOTOȘANI. CONSIDERAȚIUNI SOCIOLOGICE*

Eugen D. NECULAU

Un popor de viță daco-romană, format și statornicit vreme de multe veacuri, de amândouă părțile Carpaților, a dăinuit în cursul existenței sale sub forma așezărilor rurale. Satele au fost alcătuite din familii – ca unități biologice și spirituale – și din gospodării individuale, ca unități economice.

* În „Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei”, nr. VI, Iași, 2006, p. 89-115, a apărut studiul *Viața economică din Ungureni – Botoșani*. Cu acel prilej am făcut trimitere la două surse ce conțin ample informații despre autorul ei, profesorul Eugen D. Neculau; de asemenea, am dat și câteva explicații privitoare la proveniența manuscrisului publicat, explicații care sunt, în mare parte, valabile și pentru studiul publicat în continuare. Adăugăm faptul că acest manuscris face parte din același Fond personal „Eugen D. Neculau” (nr. 418, nr. inv. 2130, dos. nr. 102) de la Direcția Județeană a Arhivelor Naționale Iași. Dosarul nr. 102 poartă titlul *Civilizația satelor (din regiune)*, la care noi am adăugat, pentru o mai bună informare a cititorului, „Ungureni-Botoșani”; în viziunea lui Neculau, materialul constituia capitolul I din partea a III-a (*Omul din micro-regiunea Ungureni*) din volumul I al unei proiectate lucrări ce trebuia să se numească *Sate pe Jijia de sus* (a se vedea Eugen D. Neculau, *Sate de pe Jijia de Sus*, vol. I, Iași, Institutul Român de Genealogie și Heraldică „Sever Zotta”, 2003, *passim*); capitolul al II-lea viza, uneori impropriu, *Cultura satelor micro-regiunii Ungureni*; din acest capitol făcea parte și *Viața economică...de care pomeneam la începutul acestei note*. Cele două capitole sunt disproporționate în privința numărului de pagini alocat; astfel, primul este analizat în doar 62 de pagini A5, iar cel de-al doilea în nu mai puțin de 560 de pagini (*Viața intelectuală* – 130 p., *Viața religioasă* – 74 p., *Viața morală* – 33 p., *Viața artistică* – 83 p., *Viața socială* – 175 p. și deja amintita *Viață economică* – 65 p.), în total, 628 de pagini dense în informații foarte importante pentru sociologi și etnografi. Uneori, autorul nu reușește să înțeleagă până la capăt mecanismele profunde ale societății arhaice; alteori, plătește, voit sau nevoit, tributul inerent către organismul social în care scria; însă, peste toate, rămâne *un volum uriaș de informație extrem de utilă* pentru specialiștii care iată, în numai câteva decenii, nu mai au acces direct la structurile tradiționale pe care Neculau încă le-a mai apucat cât de cât active.

Deoarece în textul manuscrisului se fac dese referiri la cele 12 așezări de pe pârâul Jijia din actualul județ Botoșani, considerăm firesc și necesar să le amintim aici: Călugăreni, Mândrești, Durnești, Ungureni și Epurenii, pe dreapta apei; Podul lui Stamate, Tăutești, Borzești, Mihai Viteazul, Plopenii Mici, Plopenii Mari și Vicolenii pe stânga.

Mai precizăm și faptul că textul a fost adaptat normelor ortografice și ortoepice actuale; intervențiile redacției au fost marcate prin paranteze drepte (**Marcel LUTIC**).

Un fragment din marea realitate românească este poporul din Moldova de nord, având față de întreg, sub diferite aspecte, oarecari particularități.

În această parte a lucrării noastre urmează o prezentare sociologică a celor 12 sate, în care vom încerca să conturăm profilul omului din regiune așa cum l-au format, în curgerea timpului, condițiile biologice, geografice, istorice și sociale, cu standardul de viață materială (civilizația) și cu orizontul său spiritual (cultura).



De la începutul secolului nostru [al XX-lea] și până în prezent, satul românesc a parcurs perioada cea mai importantă din întreaga sa evoluție istorică. Transformarea societății sătești s-a făcut sub ochii generației noastre, în curs de șase decenii. Primul război mondial este hotar despărțitor între două etape deosebite: de la regimul mării proprietăți la proprietatea parcelară a micilor agricultori. În paginile ce urmează, ne vom referi mereu la aceste două etape și, pentru motive de stil, vom varia doar termenii. Vom spune: regimul mării proprietăți și regimul proprietății parcelare; faza anterioară (primului război) și cea următoare; omul trecutului și cel actual; în vechime și în prezent; ieri și azi; altădată și acum... Cel de-al doilea război mondial a adus alte mari transformări pe plan social și politic: de câțiva ani se trece la organizarea pe baze socialiste a economiei rurale, a proprietății și gospodăriei țărănești.

Sarcina ce ne-am luat este ca să prezentăm [...] pe omul din regiune, sub aspectul civilizației și culturii, până în pragul regimului de democrație populară.

Transformarea în viața de astăzi a satelor noastre este fundamentală și cu aspecte cu totul noi. Pentru a prezenta pe omul satului actual vor trebui întreprinse alte cercetări, cu amplă documentare la fața locului. Sarcina aceasta rămâne pe seama altor întreprinzători mai tineri.

Civilizația satelor din regiune

Țăranul are preocupări pentru valorile vitale: sănătatea, vigoarea și frumusețea corporală. De altfel, omul în genere, și în orice timp și în orice loc, ca să poată trăi, a avut nevoie, înainte de toate, de hrană, îmbrăcăminte și adăpost. După cum aceste trebuințe primare au fost mai mult sau mai puțin satisfăcute, condițiile materiale de viață erau mai grele sau mai ușoare. Se poate vorbi deci – în toate timpurile – de o civilizație sau cultură materială a omului de sat.

În trecutul îndepărtat, țăranul lipsit de pământ și supus grelelor obligații față de stăpânii satelor, trăia în sărăcie și mizerie. În trecutul mai apropiat, adică după împrumietărirea de la 1864, situația țăranimii s-a mai îmbunătățit. Între cele două războaie mondiale, ameliorarea a fost sensibilă.

Cea mai imperioasă trebuință de viață este *hrana*; după o vorbă din popor, „Goliciunea înconjoară, dar foamea dă de-a dreptul”. Vom analiza în rândurile ce urmează concepția și deprinderile pe care le are omul din regiune în legătură cu hrana, ce alimente consumă, cum se pregătesc bucatele și cum se servește masa. Acesta este, de altfel, cel mai important sector al menajului.

În trecut, standardul alimentar al țăranului era scăzut; concepția sa în această privință era ilustrată în zicala: „Pânțele n-are fereastră”. Omul nu avea cunoștințe științifice despre valoarea nutritivă a alimentelor și nici despre rația zilnică de calorii necesare organismului; de aici, nici o preocupare conștientă pentru o rație alimentară standard. Când lipsește rafinamentul gastronomic, omul mănâncă orice și oricum până se satură, adică pentru satisfacerea completă a instinctului natural de hrană. Se mai variază alimentația doar când organismul cere anumite mâncăruri prin ceea ce se cheamă „pofță”.

Cu secole în urmă, hrana de bază a omului de sat era mămăliga de mei, iar din secolul al XVIII-lea cea de porumb. Omul sărac de

altădată mânca și mămăligă seacă (adică goală), uneori cu sare ori cu ceapă. Țăranul, având porumb puțin, ca să nu dea vamă la moara boierului, măcina în sat, la râșniță. Dar lucrul era anevoios; de aici, în partea locului, a rămas zicala: „Să te ferească Dumnezeu de mămăligă de râșniță și de pește de undiță”.

Alimentația preponderent maidică [?] din trecut avea dezavantaje. Porumbul are hidrați de carbon și substanțe grase, dar e lipsit de albumină; organismul suferă din cauza deficienței de minerale și vitamine. Unele persoane consumau humă, cărbuni sau bucăți din coșcoviturile pereților; organismul își completa astfel lipsurile minerale. Întrebuințarea excesivă a porumbului și mai ales al celui alterat favoriza apariția pelagrei; în trecut au fost multe cazuri și în regiune.

În alimentația omului de sat au avut mare importanță posturile religioase. Numărul zilelor cu mâncare de sec se ridica altădată la aproape jumătatea zilelor din decursul unui an. Postul, înțeles ca prescripție igienică și de temperanță, ținut în limite raționale, nu numai că [nu] e pernicios, dar chiar recomandabil. Dar posturile îndelungate, cu subnutriție pronunțată, duc la tulburări ale organismului. Astăzi, posturile sunt ținute cu mai multă rigurozitate de către bătrâni; pentru copii, tineret și bolnavi se fac derogări de la prescripțiile religioase. Din cauza debilitării fizice și avitaminozei, unii locuitori ai satelor cădeau – în primele luni ale anului – în boala vampirismului; în halucinațiile lor, credeau că anumiți morți, deveniți moroi, veneau noaptea să le sugă sângele.

Un aspect interesant și îngrijorător în problema alimentării țăranului, este faptul că sunt pe an perioade de subnutriție tocmai în timpul celor mai mari eforturi în munca agricolă. Vara, alimentația e mai mult vegetariană, predomină borșul cu legume. În schimb, iarna, când efortul fizic e mai mic, alimentația e mai bună; în fiecare gospodărie se taie porc înainte de sărbătorile de Crăciun. Trebuie însă de remarcat că, cu cât starea materială s-a îmbunătățit, cu atât țăranul a început să consume în cantități mai mari alimente substanțiale: lapte, ouă, carne, grăsimi, zahăr, pâine, fructe și legume.

Astăzi, majoritatea populației din satele regiunii a trecut la un mod de hrană complet, folosind, alături de mămăligă, toate celelalte alimente substanțiale. Alimentul de bază a rămas porumbul. Când este în lapte sau în ținte – către sfârșitul verii – se mănâncă fiert sau copt pe cărbuni. Din făina de porumb se face vestita mămăligă, de care moldoveanul nu se poate dispensa. În partea locului i se mai zice

prescurtat: mălīgă. În sate, mămăliga se face într-un anumit fel: când apa clocotește se pun în ceaun câțiva pumni de făină; se lasă să fiarbă și apoi se mestecă bine. Mămăliga deasă și fiartă îndeajuns are dulceață și ține saț. Când fierbe mămăliga se poate scoate *cir* (adică apă cu făină fiartă) care, amestecat cu brânză veche de oi, este un fel de bucate, simplu și bun la gust. Coaja uscată de pe ceaun este un fel de prăjitură pentru copii. Felii subțiri de mălīgă se bat cu sare și se coc pe plită sau pe cărbuni. Un boț mai mare de mălīgă, în care s-a pus brânză veche de oi, se coace pe cărbuni și devine *urs*; la căldură, brânza se topește și se amestecă cu mămăliga; pe deasupra ursul are o coajă prăjită. O altă varietate este *pogaciul*; două felii de mălīgă, cu brânză la mijloc, se coc pe jăratec. Mămăligă amestecată cu jumere și grăsime de porc, apoi prăjită într-un ceaun, dă o mâncare deosebit de gustoasă, numită *talmeș-balmeș*, cu varianta locală *talaniș-balmuș*.

Din crupe de porumb se fac *găluște*, fie de post, cu ulei, fie de frupt, cu carne și slănină; se învelesc cu frunză de varză (verde sau uscată), de vie, de fasolă, de ruj, de hrean, de stevie sau de podbal; găluștele se fac de obicei mărișoare; dar când gospodina le-a greșit prea mari, e zeflemisită că le-a făcut cât capul de motan! Tot din crupe de porumb se face *plachie* cu ulei sau grăsime (un fel de pilaf); primăvara se adaugă și urzici tinere.

În Postul Mare, din făină de porumb și de grâu se face *covașă*; amestecul se opărește într-o putinică cu apă clocotită și se lasă să fermenteze; rezultă o mâncare cu gust dulce acrișor.

Din făina de porumb se face *malaiul*; se opărește făina cu apă clocotită și se pun bucățele de bostan sau de varză tăiate mărunț; după ce amestecul acesta a fost dospit, se fac turte, mai mici sau mai mari, care se dau în cuptor pe frunze de hrean sau de varză. Un preparat mai complicat, dar de calitate superioară mălaiului este *alivanca*; în făina de porumb se pune: chișleac, brânză, ouă [și] jumări (adică resturile ce rămân de la topirea slăninii); amestecul se opărește cu apă clocotită; alivăncile se coc în tăvăli, la rulă sau la cuptor; după ce se scot, se stropesc cu smântână și se mănâncă, de obicei, calde.

Aproape toate celelalte bucate, pregătite sau nepregătite, se mănâncă cu mălīgă. Pâinea de grâu se întrebuițează ca aliment secundar. După o vorbă moldovenească, „Mămăliga este stâlpul casei, iar pâinea este cinstea ei”. Înainte de 1907, numai 3-5 oameni din fiecare sat din regiune cultivau grâu și mâncau pâine de casă. Ceilalți

cumpărau doar de la târg sau de la dugheană. Feciorii boierești îngăduiau să se strângă spice numai de porțiunea de lan pe care fiecare avusese cirtă. Grâul rezultat din această operație era dat la râșniță și făina neagră ce ieșea, era folosită pentru turte coapte pe plită sau pentru chiroște. Ca o raritate, copiii de sat căpătau câte o bucată de pâine goală, iar uneori cu o fărâmă de zahăr.

Gospodinele folosesc astăzi, destul de des, făina de grâu pentru plăcinte, pâine, colaci, cozonaci și pască. Plăcintele se fac de sec (cu bostan, ceapă, varză sau fructe – mere, pere, zarzări) sau de frupt (cu brânză de vacă sau de oaie). Din făina de grâu, prin fierbere, se fac *colțunași* cu brânză; altă varietate sunt *chiroștile*, mari cât palma, fierte și apoi prăjite în oloi de cânepă (de obicei, se fac din făină neagră). Colacii, cozonacii și păștile se fac de sărbători.

Pâinea, având amidon și compuși azotoși, este un element fundamental în alimenta[ția] omului de sat, împreună cu mămăliga. Laptele are proteine, grăsimi, substanțe minerale și constituie pentru om un aliment excelent. Fruptul de vacă se folosește la sat sub toate formele: lapte dulce, chișleac, lapte acru, smântână, brânză și unt; la fel și fruptul de oaie: lapte, caș dulce, lapte acru, jintiță, brânză, urdă și unt. O îndeletnicire importantă și plăcută a țărâncii este facerea untului. Smântâna este bătută într-o putinică (numită budăi) până se alege untul de o parte și zara de alta. Copiii, când aleg untul, descântă, mai în glumă, mai în serios, în felul următor: „Pân moșneagul s-a'ncălța / Untu meu s-a'ngrăunța; / Pân băbuța se'ncingea / Untul meu se alegea. [...] / Untul mie, zara ție”. Laptele dulce (de vacă sau de oaie) e mai gustos dacă se fierbe în ceanul care are coajă de mămăligă. Laptele acru de oi se mănâncă, de obicei, cu mămăligă caldă. Din zerul acru de oaie se face *înăcreală* [năcreală] în care se pune cartofi, sfeclă, ceapă și morcov; amestecul trebuie să tragă un clocot. O altă varietate este *sârbușca*; în zer se pun zarzavaturi tocate: marar, pătrunjel, coji de ceapă, frunză de sfeclă roșie [și] spanac; când amestecul fierbe, se adaugă făină de porumb, amestecându-se până când mâncarea capătă grosimea dorită.

Ouăle se folosesc fierte, coapte sau făcute scrob, cu smântână sau cu grăsimi (ori ulei).

Țărâncii folosește tot felul de carne: de pasăre, de miel, de oaie, de porc și de vacă, mai rar peștele și vânatul. Carnea e pregătită fie în sorbitură (borș sau zeamă), fie ca friptură, fie ca mâncărică (amestecată cu ceapă și alte legume).

Borșul cu carne sau cu legume este sorbitura cea mai uzitată. Zama se face din carne de găină, cu tăiței făcuți din aluat de făină de grâu. După o zicală, „Găina bătrână face zama bună”. Ciorba se face mai ales din carne de rață. Toate sorbiturile se dreg cu ou sau cu smântână.

Din carne de porc (tăiată cu satârul, când nu e mașină) se fac sărmăluțe cu curechi, piftelute cu smântână, cârnați și chiște umplute, dar mai ales *tochitura* (bucăți de carne proaspătă, prăjite în hârb de cean).

Din peștișorii prinși pe Jijia (porcușori) se face friptură; pe vremuri se foloseau în alimentație scoicile și rácii de pe gărlă și din iazuri.

Din fructe (mere, pere, zarzări [și] vișine) se pregătesc unele compoturi, numite *chiselită*.

Din semințele de cânepă se face așa numitul *lapte de buhai*; se fierbe puțină sămânță până crapă coaja; miezul se pisează în cean cu un macahon și se adaugă apă; conținutul se scurge prin sită și se pune la fiert, amestecându-se mereu. Un fel de bucate asemănător este *julfa*; într-o tingire se prăjește sămânța de cânepă, apoi se pisează, se spală și se pune la fiert; în timpul fiertului, se ridică deasupra o spumă groasă, care se alege cu o lingură; această spumă, în care se pune zahăr, se întinde pe foi subțiri de aluat care se coc pe vatră sau pe plită; toate se pun în farfurie, una peste alta, și când s-au muiat se taie felii; mâncarea aceasta este un fel de tort de post.

Din zarzavaturi și legume se fac sorbituri de post, adică borșurile de toate felurile: de fasole, de cartofi, de sfeclă, de urzici, de stevie. În vechime se făcea și borș de crupe. Cartofii, în afară că se întrebuințează în mai toate mâncările, se mai consumă fierți sau copti. Fasolele sunt mult folosite în bucătăria țărâncei. Bostanul se coace, se fierbe sau se pregătește cu lapte. Din usturoi se face *mojdei*, în care se pune oloi de cânepă sau de bostan. Sfecla roșie fiartă se pregătește cu hrean dat pe răzătoare.

Din casa femeii gospodine nu lipsește niciodată borșul proaspăt. Borșul crud se pregătește într-o putinică sau într-un chiup de lut. Se amestecă tărâțe de grâu cu tărâțe de popușoi și cu huște (reziduu din borșul vechi); se pune o crenguță de vișin și o stebă de cimbru; se toarnă apă clocotită și se amestecă; când se scoate melesteul, se dă pe la gura copiilor care se găesc de față; gospodina trage de păr sau de urechi pe vreunul din ei zicând: „Acru borșul, ca (cutare) la ciudă!”

După ce borșul s-a acrit, se aruncă în puțină câțiva cărbuni aprinși, ca să se limpezească.

În pivnițe, pentru iarnă, țăranii păstrează murături (pepeni, [castraveți], harbuji, varză, pătlăgele), cartofi, sfeclă, ridichi, morcovi.



În poduri au cereale, fasole și legume uscate.

Copiii de sat, în timpul verii și toamnei, culeg de pe câmp și consumă diferite părți ale unor plante care nu se recoltează, ci cresc în mod natural. Înainte de toate: frați, căpșuni și mure (acestea din urmă se găsesc pe miriști); fructul de la nalbă (în formă de colăcei mici), de la catină (când e copt e roșu și dulce), de la trandafirul sălbatic (cacadâr), de la zărână (ciucuri de bobite negre, dulci, cu gust plăcut), de la ciritei (un fel de prune mici, rotunde, albastre, brumate, numite corcodușe); tulpina de la barba căpriei, de la măcriș, de la ochiul babei (plantă cu flori violete), de la coada vacii, de la susai; bulbul de la brândușă (plantă cu flori albe și cu nervuri violete), de la pur (usturoi sălbatic); în sfârșit, sbârciogii și ciupercile, care se consumă coapte sau pregătite cu smântână; în unele grădini, cresc guliile (napii porcești) fără a fi cultivate anume.

În ceea ce privește tehnica culinară, țăranca de altădată, într-o gospodărie săracă și lipsită de materii prime alimentare, avea cunoștințe sumare și practici tradiționale: făcea invariabil aceleași feluri de mâncare pe care le-a învățat de la generația anterioară; nu pregătea totdeauna în condiții igienice; ustensilele pentru bucătărie erau puține și rudimentare. Astăzi, în majoritatea cazurilor, în satele din regiune gospodinele au o tehnică mult avansată, cu unelte mai multe și mai adecvate. În multe gospodării s-a introdus mașina de tocat carne. Chiar felurile de mâncare au devenit mai variate; în afară de cele din trecut se pregătesc astăzi: supe, rasoluri, răcitură și piftii, pârjoale, patlagele și ardei umpluți, ochiuri, pui cu smântână, friptură la tavă și la grătar, salate, plăcinte, prăjituri, dulciuri și compoturi. Multora dintre gospodine li se poate încă reproșa că nu întrebunțează rațional întreaga materie primă alimentară pe care o au la dispoziție din belșug într-o gospodărie înstărită.

Încă un indiciu asupra stării de civilizație a omului de sat este felul cum servește mâncarea. Altădată, în cele mai multe gospodării

țărănești, se mânca în mijlocul casei, la o măsuță rotundă cu trei picioare, în jurul căreia, pe scăunele scunde, stăteau membrii familiei. Mămăliga era răsturnată în mijlocul măsuței și tăiată cu ața în mai multe felii. Fiecare ins lua o bucată de mămăligă, o mai frământa în mână, apoi o ducea la gură. Sorbitura era într-un străchinoid de lut din care toți cărau cu lingurile. Dacă era un alt fel de mâncare, toți întingeau dărăbul de mămăligă în strachina comună. Alături de măsuță era cofa cu apă, din care beau toți, fie de-a dreptul, fie folosind o singură ulcică. Chiar la praznice sau nunți, oamenii mâncau cu mâna și beau pe rând din același pahar. Ceea ce scrie Spiridon Popescu în una din lucrările sale privitor la [acest] subiect nu e literatură, ci curată realitate pe care și noi am constat-o în Moldova de nord. În trecutul mai apropiat s-au introdus tacâmuri (străchini de lut sau farfurii, linguri de lemn și uneori metalice, chiar furculițe cu mânerul de lemn) după numărul mesenilor.

Erau în trecut (și poate mai dăinuiesc foarte rar pe ici pe colo) practici cu totul contrarii regulilor de igienă. Multe gospodine dădeau în consum alimentele pe măsură ce se alterau; pe cele proaspete le puneau la păstrare. Trebuiau consumate mai întâi cele care începeau să se strice. Altele aveau deprinderea să toarne înapoi în oala cu mâncare toate resturile de sorbitură de prin străchinile mesenilor pentru a se servi la masa următoare.

Astăzi situația s-a ameliorat simțitor. Măsuța cu trei picioare este o raritate și aproape nicăieri nu se mai mănâncă din aceeași strachină. În majoritatea gospodăriilor din regiune mâncarea se servește în mod civilizată: la masă (acoperită cu mușama sau – în unele cazuri – cu față de masă de pânză), fiecare având scaunul său, tacâmul (și acesta evoluat) și chiar șervețel. Lingura de lemn încă dăinuiește; despre ea circulă în partea locului zicala: „Această lingură (de obicei, cam mare), strâmbă gura, dar îndreaptă fața”. Astăzi se constată o simțitoare îmbunătățire atât în calitatea și cantitatea alimentelor, cât și în modul de preparare și de servire a bucatelor. Menajul, în latura aceasta, s-a ameliorat.

Alimentația omului din regiune rămâne, totuși, una din cele mai importante probleme. Pentru specialistul care, în viitor, se va ocupa cu problema alimentației în satele regiunii rămâne sarcina ca, după minuțioase cercetări, să stabilească pe categorii (după sex, vârstă, stare socială, anotimp etc.) *rațiile alimentare* folosite zilnic (proteine, grăsimi, glucide – comestibile). Subnutriția duce la debilitarea și ruina organismului, din care decurge scăderea efortului de muncă și a elanului de viață.

*

* *

O altă trebuință imperioasă a omului de sat este cea de *adăpost* [...].

Prima grijă a tânărului gospodar, după căsătorie, este să își înceapă clădirea casei de locuit. Altădată se practica obiceiul ca, înainte de a se începe construcția, [să] se consult[e] vrăjitoarea, dacă locul era curat și se ducea probă din toate cele patru colțuri unde trebuia ridicată casa. În toate timpurile, gospodarul și-a construit locuința după uzajul tradițional al locului, potrivit cu stilul său de viață și după posibilitățile sale materiale. Omul puțin înstărit face lucrarea în etape: mai întâi, termină încăperea de bază, care servește pentru locuit și pentru bucătărie. Omul de sat se consideră gospodar, în rând cu lumea, abia după ce a terminat locuința; cel ce umblă prin ușile oamenilor nu se bucură de nici o considerație.



În trecutul îndepărtat, tipul preponderent în regiune era casa cu o singură încăpere și cu tindă (sală); e casa de tip bătrânesc care se mai găsește încă și azi în mică proporție. Casele de acest fel, cu vechime mai mare, aveau încheieturile întărite în cuie de lemn. Jos, lângă ușă, casele bătrânești aveau o gaură, ca să poată intra găinile și pisica în tindă. Ușa, pentru închidere, avea cleampă. Încuietorile erau de lemn, cu rătez. De asemenea, când omul era sărac și n-avea teamă că hoții i-ar putea lua ceva, nu era nevoie nici de încuietoare; un băț rezemat în ușă era semn că nu-i nimeni acasă... În vechime a existat bordeiul, trista locuință a omului în cumplită mizerie: o gaură în pământ acoperită tot cu pământ. Țăranii prea săraci, Țiganii robi de altădată și golani de pe la târle și saivane, locuiau în bordeie. Până la primul război se cunoșteau urmele

bordeielor țigănești: la Epureni (lângă biserică), la Plopenii Mici (către răsărit), la Tăutești (de la vale de curte) și la Călugăreni. Cu timpul, acest trist vestigiu al trecutului de mizerie a dispărut.

Între cele două războaie mondiale, tipul preponderent este casa cu două camere și cu tindă mediană, având, uneori, o prelungire la spate numită prelipcă. Tehnica de construcție a țaranului a evoluat mult în ultimul timp; în regiune, majoritatea locuințelor sunt cu două, trei și mai multe încăperi. Se observă chiar și preocupări pentru ornament. O caracteristică a casei țărănești, de altfel ca și de pe întreg cuprinsul țării, este depărtarea de drum și ograda din jur.

Ca material, în majoritatea cazurilor, se întrebuițau altădată nuiielele, lipite cu vălătuci și paie. Astăzi se uzitează pe o scară mare așa numiții chirpici, un fel de cărămizi mari nears, făcute din pământ și paie, uscați bine la soare. Pentru acoperiș s-a folosit în trecut stuful și paiele; cu timpul s-a introdus dranița și șindrila, apoi tabla și țigla. Casele acoperite cu stuf sunt tot mai rare. În față și în părțile laterale, casa veche avea prispă lipită cu lut; vara, în zile de sărbătoare, se adunau pe prispă, la taifas, rudele și cunoscuții. Astăzi, mare parte din locuințe au cerdac de scândură (târnaț) și chiar temelie de ciment.



Încă o caracteristică a caselor din regiune, de altfel ca în toate satele românești de pe cuprinsul țării, este culoarea totdeauna albă a pereților. Această culoare are o semnificație: înlăuntrul acestor pereți se poate găsi un om cu sufletul totdeauna deschis și senin.

În trecutul îndepărtat, bordeiul avea o simplă gaură, acoperită cu beșică de porc sau cu un ciob de sticlă, prin care pătrundea în interior o lumină abia mohorâtă. Casa țărănească de altădată, cu o singură încăpere, avea de obicei trei geamuri fixe care nu se deschideau niciodată. Fiind un singur rând, sticla în timp de iarnă asuda mereu, astfel că în primăvară peretele din dreptul geamului cădea de umezeală și aspectul era deosebit de trist. De două-trei decenii încoace casele se fac numai cu ferestre mari, în două și trei canate, cu oberlichturi, și cu două rânduri care se deschid. În modul acesta, aerisirea încăperilor este asigurată; înainte se făcea numai pe ușă.

În timpuri îndepărtate, luminatul încăperilor se făcea cu lumânări de ceară și cu opaiț. Într-un hârb sau într-o ulcicuță se punea grăsime de porc sau undelemn și o feștilă de cânepă sau bumbac; astfel se obținea de la opaiț o lumină slabă și tristă. În vremurile noi s-a întrebuițat lampa cu petrol. În ultimul timp, se introduce în regiune, lumina electrică.

Casele de altădată erau lipite pe jos cu lut; la fiecare măturat se ridica praful până în tavan. Astăzi, încăperile de locuit – în majoritatea cazurilor – sunt lipite, astfel că curățenia se poate întreține mai ușor.

În vremea veche, omul locuia în încăperea unde erau vatra și cuptorul pentru încălzit și pentru pregătit mâncarea. Focul se făcea sub chirostee, un obiect de fier (lucrat de țigani) cu un cerc rotund și trei picioare. La multe din aceste case, coșul se termina în pod, într-o așa-zisă ursoaică, în care se opreau scânteile; fumul umplea tot podul. În trecutul îndepărtat, focul se aprindea cu cremene și iască sau petică. Bătrânele aveau rol de vestale și păstrau cărbuni aprinși sub spuză; dacă se stingeau, împrumutau foc de la altă casă. De altfel, după concepția omului de sat, focul și apa se dau de pomană. Astăzi se fac sobe cu plită, iar coșul străbate până afară, pe acoperiș. Mai toate gospodăriile au afară, în fața casei, un cuptoraș la care, în timpul verii, se pregătește mâncarea.

Materialul pentru foc a fost totdeauna determinat de condițiile speciale ale regiunii, [una] în care lipsește lemnul. În schimb, sunt multe produse agricole pe care oamenii le folosesc drept combustibil: paie, buruienile uscate de pe câmp, stuful, cocenii de porumb și bețele de floarea soarelui. Ca vestigiu al trecutului se mai întrebuițează încă așa



numitul *tezâc* [tizic]. Se amestecă bălegarul (de vacă și de cal) cu paie, se calcă cu picioarele pe arie și se fac mici turte rotunde care se usucă la soare. Acest *tezâc* dă iarna un foc mocnit și cu oarecare căldură; de multe ori se întovărășește cu ciucălăi de porumb. Astăzi, ca combustibil, se folosesc pe scară mare, lemnele,

care se cumpără de la depozitul din gară. Cum de vreo trei decenii, gospodarii fac plantații mai mari de salcâm, pe haturi și pe terenurile degradate, lemnul de foc este oarecum asigurat; salcâmul, atât verde, cât și uscat, este minunat pentru foc.

Întreținerea și împodobirea interiorului este parte importantă din menajul familiei de țară. Aceste îndatoriri cad în sarcina femeilor și, din acest punct de vedere, ele sunt, mai mult sau mai puțin gospodine. Unele femei sunt copleșite de muncă, de lipsuri sau de-a dreptul nepricepute. Ceea ce întristează, în unele cazuri, aspectul unui interior de țară sunt mieii și vițelușii aduși la căldură spre primăvară în camera de locuit sau cloștile așezate pe sub paturi, la clocit, în coșârci. Sunt case de oameni înstăriți în care aspectul e mizerabil; sunt și cămine modeste în care domnește ordinea, curățenia și aparența de belșug.

Mobilierul, în casa țăranului, a evoluat după starea materială ce a avut-o în decursul vremurilor. În vechime, paturile erau de scânduri, pe pari bătuți în pământ; așa erau și lavițele, mai înguste, pe partea dinspre ferești. Hornul servea de pat pentru copii și bătrâni. Pentru zestre era o ladă anumită, din scândură de brad. Hainele curate se țineau pe o culme curată, crestată, bătută între două grinzi, în casa cea mare. Astăzi mobilierul casei țărănești este mult mai bogat și mai adecvat; în unele gospodării se întâlnește chiar mobilă de fabrică.

Un indiciu asupra gradului de civilizație al omului de sat este rânduiala pentru dormit. În genere, țăranul e puțin pretențios în această privință; când e drumeț, vara, doarme pe pământul gol, cu traista sau chiar cu pumnul sub cap. În vechime, omul sărac dormea pe laița goală și se învelea cu țoale. Astăzi, progresul în această privință este uriaș. În majoritatea gospodăriilor se găsesc, în număr suficient, perne, oghealuri, saltele de lână și mindire [?] de paie; se folosește lenjerie de pat; fiecare membru din familie are rufăria necesară.

În uzanța omului de sat a intrat și batista de buzunar; în vechime se ștergea nasul cu mâneca sau cu poala cămășii. La geamuri sunt perdele aproape la toate casele; în trecutul mai îndepărtat, când nu existau acestea, orice trecător de pe drum avea posibilitatea să vadă tot ceea ce se petrecea înăuntru.

Ca un real progres se remarcă înmulțirea numărului acelor menaje care folosesc mașina de călcat. Dar, cel mai evident indiciu al ridicării nivelului de civilizație, îl prezintă acele menaje care, în timpul iernii, au bucătăria deosebită de camera de stat și de dormit. Numărul acestor menaje nu este încă destul de mare.

*

* *

Aceeași funcție de apărare pentru om, ca și adăpostul, o are *îmbrăcămintea*. Omul din regiune, ca și cel de pe tot cuprinsul țării, a avut totdeauna un port de toate zilele (pentru lucru) și un port de sărbătoare. În trecut, aspectul vestimentar al omului pauper era jalnic; îmbrăcămintea era mai totdeauna ruptă și murdară. În casa săracului hainele erau puține și fiecare le purta până deveneau inutilizabile; în multe cazuri, o haină era îmbrăcată cu rândul de către mai mulți membri ai familiei.

Dar să ne referim la majoritatea gospodăriilor mai înstărite, din trecutul îndepărtat și cel apropiat. Pentru muncă, atât bărbatul, cât și femeia au îmbrăcat totdeauna haine mai practice și comode care sunt, în același timp, și trainice. Îmbrăcămintea de vară e sumară și sprintenă; predomină culoarea albă a cămășilor din pânză și a ȋțarilor. Fetele și femeile poartă fuste și polcuțe de cit. Copiii și fetele umblă mai mult cu capul descoperit; bărbații poartă pălării, iar femeile basmale sau batiste. Mai toți umblă desculți. Uneori, la clăci, fetele joacă [de asemenea,] desculț. Iarna predomină îmbrăcămintea groasă de lână. Bărbatul poartă surduc și pantaloni de șiac, suman, cojoc, cojocel de trup și căciulă. Dintre hainele grele de iarnă care se foloseau în mod obișnuit altădată se numără: *cojocul* din piei de oaie, lung până în pământ; alt cojoc, mai scurt, ce se numea *tulumb* (tulup); *meșinii*, pantaloni din piei de oaie cu lână înăuntru; *chebea*, manta de șiac, cu găitane, pentru drumuri lungi, pe vreme rea. Bărbații și bătrânii purtau, mai tot timpul, brâie de lână care le țineau strâns mijlocul. Femeia îmbracă *burnujelul* de șiac sau *zobonul*, o haină cu lână, cu cusături dese. Opinca a fost folosită de omul de sat în toate vremurile și în toate anotimpurile; este o încălțăminte ieftină și sprintenă. Cei care poartă opinci spun că vara țin răcoare, iar iarna, oricât de mare ar fi gerul, nu îngheață, pentru că sunt sărate și au grăsime. În opinci se pot pune obiele multe și ele se leagă în jurul piciorului cu ață făcută din păr de cal.

O sarcină a studiului de față este să stabilească, pe cât se poate, care a fost portul festiv de altădată în satele regiunii. De bună seamă, acest port avea un caracter al locului. După câteva vestigii ce au supraviețuit până la vremea cercetărilor noastre și, mai ales, după relatările bătrânilor, credem că am izbutit să reconstituim, măcar în parte, portul de sărbătoare așa cum era între 1890-1915, în regiunea de care ne ocupăm.

Fetele, în timpul verii, purtau cămăși și fuste, iar, uneori, fote și catrințe. Cămașa albă de bumbac avea la mâneci betițe crețe (gumale). Pe guler, piept și mâneci erau cusute flori simple, cu culori mai mult închise; predomina culoarea neagră. Desenul era geometric. Fusta de stambă (cit), uneori colorată, era largă, lungă și creață; avea deschizătura într-o parte (prohab). Pe dedesubt, fata purta o fustă albă de pânză sau de hasa, cu horbotă pe [...] margine, care era ceva mai lungă, anume ca să se vadă. Când vremea era mai rece, se îmbrăca bluza sau polcuța, făcută din același material ca și fusta. Fota, din catifea de toate culorile, era bătută cu fluturi și mărgelile mici colorate; catrința era țesută în două sau trei ițe și avea o bată lată. Fata încingea mijlocul cu un brâu îngust de casă (țesut la stative) colorat, mai ales în roșu.

Fetele umblau cu capul descoperit, semn al inocenței și castității; numai când mergeau la biserică se acopereau, ca să nu se supere Maica Domnului, care are capul totdeauna acoperit. Fetele puneau pe cap batiste albe sau barize lungi, date în jurul gâtului. Uneori, batistele aveau în față dantelă sau mărgelile și atunci se numeau *grimele*. În picioare fetele purtau ciorapi de ață, lucrați de mână, și pantofi cu tocul jos; numai în rare cazuri se întrebuinta opinca.

La portul de iarnă al fetelor se adăuga îmbrăcămintea groasă. Peste batista de cap se punea șăluțul de lână. Fustele erau tot de lână, iar polcile de flanelă, căptușită cu pânză. Pe deasupra, fetele îmbrăcau burnuze vătuite sau umplute cu lână, care țineau cald. Paltoanele erau necunoscute. O haină oarecum elegantă și mai rară era *cațaveica*, din stofă de lână sau din satin negru, căptușită cu blană de cârlan sau, mai ales, de vulpe. Fetele purtau *colțuni* (ciorapi) de bumbac sau de lână, lucrați de mâna lor. Încălțau *ciuboțele*, niște ghetete cu tureatca înaltă care se încheiau cu nasturi. Uneori, se purta și opinca cu obielețe de flanelă sau lână.

Ca podoabe, fetele puneau flori după ureche, cercei la urechi, mărgelile în jurul gâtului și inele pe degete. La brâu purtau o punguță simplă sau dublă, din mărgelile, în care țineau banii și batista. Aceasta din urmă era brodată și bătută cu mărgelile. În brâu purtau o floare (de obicei, o vâzdoagă) sau un fir de busuioc, de mintă sau de rozmarin. Fata de altădată nu folosea nici pudră, nici sulimanuri, nici parfumuri. Fața ei era albă de la natură; obrații aveau bujori, iar buzele erau roșii ca focul. Era mai plăcut mirosul de busuioc, de mintă și de vâzdoagă decât parfumurile de la oraș.

Flăcăii purtau, în timpul verii, cămașa făcută din pânză de casă (din bumbac, în sau cânepă albită). Uneori, cămașa avea guler închis,

gura încheiată cu mai mulți bumbi colorați (de sticlă sau de sidef) și mânecile strâmte. Alteori (când se purta flanelă pe dedesubt), cămașa avea mâneci lungi și largi, iar la gât se încheia într-un singur bumb. Unele cămăși erau simple, altele cu flori (la guler, la gură, la poale) de culoare închisă (mai mult negru) și cu desene geometrice.

Flăcăii purtau ȋtari creți, strânși pe picior. Uneori, îmbrăcau pantaloni cu vestă din stofă de târg sau din șiac, în culorile naturale ale lânii. Ei încingeau mijlocul cu brăie înguste, tricolore, sau cu brâu lat, țesut din lână și căptușit cu piele. Pe cap, flăcăii purtau pălării negre, cu borurile mari, cu nasturi de sidef, panglică tricoloră și pană de păun. Ca încălțăminte aveau: botine cu gumă, cizme și, în unele cazuri, opinci.

Iarna, flăcăii purtau îmbrăcăminte groasă: căciulă de miel (cu calota înaltă), bernevici de bumbac sau lână, straie de șiac, cojocel de trup, șube de șiac cu blană de cârlan, sumane și ciubote sau opinci.

Femeile umblau vara și iarna cu capul acoperit pentru că era păcat să le vadă soarele descoperite. Vara purtau batiste albe în trei cornuri, tulpane (testemele), barize (cu franjuri), fișie de mătăasă, cu flori și chiar ștergare lungi cu flori, în ozoare (cel mai ades cu desenele în formă de romb). Iarna, acopereau capul cu casânci de lână groasă și cu flori, șaluri de târg (fașonetă, bertă), janelle [?] (din pluș gros cu desene); se puneau peste tulpane. În timpul verii, femeia purta cămașă cu bete late la mânecă, fustă neagră, lungă până în pământ și foarte creată, și polcă, de culori închise. Încingea mijlocul cu brâu roș, îngust, cu țărțamuri (franjuri). Pe vreme mai rece puneau cojocel de miel, fără mâneci. În picioare se purtau papuci simpli de piele ori ciuboțele cu gumă, cu călcăie înalte, cu potcoave și cu scârț. Pe vreme rece, femeile îmbrăcau fuste și bluze groase, de lână, cațaveici și burnuze (acestea din urmă cu fața de satin negru și cu căptușeală albă, spre a nu păta cămașa sau bluza).

Bărbații purtau vara cămașă și izmene, apoi ȋtari ori pantaloni și surtuc. Cămașa de fuior era albă și lungă până deasupra genunchiului; avea mâneca largă și lungă. Izmenele și ȋtarii de lână (aceștia din urmă țesuți în ozoare) erau foarte creți de jos până la genunchi. Bernevicii se făceau de dimie, dar se întrebuițau mai puțin în partea locului. Peste costumul alb, bărbatul încingea un brâu lat, roș sau verde; peste brâu era înfășurată de trei ori o curea cu nasturi numită șerpar. Unii purtau chimir, în întregime de piele și împodobit cu nasturi. De chimir erau legate cuțitul (cu multe lame și cu suvac) și punga cu bani. Tot în chimir se purtau punga cu tutun (din piele de berbec), mucul de scapart, cremenea și amnarul. Peste cămașă, bărbații puneau bondiță de oaie,

fără mâneci, cu flori și cu două buzunare. O haină rară, ce se păstrează astăzi ca o raritate, este *bondița verde*, pe care, în vechime, o purtau în sate numai persoanele oarecum distinse: răzeșii, vornicelul satului, pacinicii. În satul Mândrești, un asemenea obiect rar se găsește în familia lui Vasile Mocanașu; locuitorul o are de la socrul său, numit Baltag, din Călugăreni. Țăranul poartă numai pălărie; șapca (de orice fel) a fost cu totul necunoscută. Iarna, bărbații foloseau haine groase de șiac, fulare (badele), ciorapi și ȋtari de lână, căciulă, cojocelul și sumane. Un suman mai scurt se numea mintean. Sumanul țesut din lână de cârlan, de culoare neagră, era considerat ca o îmbrăcăminte de lux.

Bătrânii (de ambe sexe) aveau portul asemănător cu al maturilor, dar cu nuanțe mai sobre și mai modeste. Moșnegii purtau plete mari (pe care le ungeau cu unt sau untdelemn) și mustețe mari în formă de spic. Umblau, uneori, cu capul descoperit. În mână aveau toiag, în multe cazuri moștenit de la înaintași. Femeile aveau capul totdeauna acoperit și chiar o parte din față (de la nas în jos).

Atât portul obișnuit, cât și cel festiv, întru totul adecvate omului din regiune, erau expresia gradului de civilizație în care se găsea acesta. Portul era comod, trainic, ieftin, sobru și, în multe cazuri, frumos, dacă nu chiar elegant. Dar, de la primul război mondial și până astăzi, unitatea acestui port local s-a stricat, împetrișându-se cu produse industriale. Imitând pe surtucarii și pantalonarii satelor, populația a îmbrăcat tot mai mult haine „nemțești”. Portul de țară s-a apropiat mult de cel de la oraș, pierzându-și caracterul local și național. În multe cazuri, portul, mai ales la tineret, a degenerat întruna, luând formă caricaturală. Portul local din vechime, simplu și adecvat, așa cum l-am reconstituit în rândurile precedente, este încă un indiciu, pe lângă altele, asupra unității spirituale a satului de altădată.

*

* *

Încă una din trebuințele imperioase ale omului [e reprezentată de] mijloacele pe care le are la dispoziție pentru a se *transporta* de la un loc la altul. Omul e cu atât mai civilizat cu cât aceste mijloace sunt mai sigure, mai comode, mai rapide.

Țăranul e în stare să meargă pe jos, cu traista în spate, distanțe considerabile; aceasta, mai la urmă, e sport. În trecutul îndepărtat mergea de la un capăt la altul de țară cu carul său (cu osie de lemn), cu feștilă pentru caz de noapte și cu păcorniță. În părțile de care vorbim, carele cu boi s-au tot rărit. Între cele două războaie mondiale, gospodarii

și-au procurat, în foarte multe cazuri, atelaje bune (cai și căruțe). Regiunea de care ne ocupăm era chiar renumită [pentru] caii de calitate superioară. Astăzi, omul din regiune folosește pe o scară mai mare ca altădată bicicleta, autobuzul și trenul.

*

* *

În genere, omul de sat se bucură de sănătate, vigoare și frumusețe corporală. Țăranul care trăiește apropiat de natură este îndeobște sănătos și robust; are mare capacitate de rezistență fizică și energie biologică. Dar, când standardul de viață este scăzut, sănătatea omului se resimte; cu cât e mai sărac cu atât e mai expus la debilitate organică și la mizerie fiziologică. Concepția despre sănătate a țăranului este în funcție și de nivelul său cultural. În orice timp, sănătatea a fost considerată ca bunul cel mai de preț. Toate celelalte bunuri, mulțumirea sufletească, prestigiul social, averea, vin de la sine dacă omul e sănătos. Toate urările omului se fac în legătură cu sănătatea: „Să fii sănătos”, „Mergi sau rămâi sănătos”, „Să dea Dumnezeu să fie sanătate în casa asta, că-i mai bună decât toate” etc.

În trecut, omul de sat era prea încrezător în destin, care îi urzește o anumită durată de viață. De aici derivă credința că omul trăiește numai dacă are zile și, dacă acestea se sfârșesc, moartea e inevitabilă. Acest fel de a înțelege destinul face pe țăran să neglijeze reguli elementare și procedee care să-i mențină sau să-i amelioreze sănătatea. Completa ignorare a cunoștințelor de anatomie, fiziologie și de igienă, făceau ca omul de altădată să nu aibă explicația și înțelegerea științifică a bolii. Pentru ignorant, boala este cauzată de un păcat, de un blestem sau de o vrajă. După o credință veche, copilul cu boală incurabilă s-a născut într-un ceas rău sau e stăpânit de un duh necurat sau potrivnic. În amintirea localnicilor stăruie cazul unei fetițe de 5 ani, Sultana lui Toader Furtună din Mănăstireni, care s-a luat după un cârd de oi și s-a rătăcit. A dormit o noapte singură, pe câmp; s-a îmbolnăvit și a zăcut 5 ani, apoi a murit. Cu șase decenii în urmă, când s-a petrecut cazul, lumea satelor a dat explicația că de fată s-a lipit „ducă-se pe pustii”; de fapt, ea a suferit de epilepsie. Din necunoașterea adevărată a cauzelor care produc bolile, mijloacele de luptă împotriva lor nu erau cele adecvate; de cele mai multe ori se făcea apel la vrăji, descântece și alte procedee magice. Când un copil era bolnăvicios se vindea unei rude, trecându-l peste fereastră. Cu această ocazie i se schimba și numele pentru ca boala să nu-l mai nimerească. În astfel de cazuri, în vechime, se puneau nume ca

Lupu [sau] Ursu pentru ca [acel] copil să capete puterea acestor animale. Un caz bine cunoscut în partea locului, este cel al femeii Ecaterina Pârvu, care, fiind mereu suferindă, a mutat ușa casei, în decurs de 4 ani, spre toate cele patru puncte cardinale, după cum i se arăta în vis. În sfârșit a părăsit cu totul locuința pentru ca boala să-i piardă urma.

În vechime, în satele de care ne ocupăm, a fost credința că dacă doi băieți gemeni trăgeau brazdă în jurul satului cu un plug purtat de doi boi gemeni, boala nu intra în sat. De altfel, în mentalitatea de altădată, boala – ca și moartea – era personificată; holera și ciuma erau femei descărnate și cu înfățișare oribilă. Iată ce mi-a povestit o gospodină din Mândrești, cu trei decenii în urmă: „În vara când Gheorghiuță al meu era de țâță, a dat boala în copii. Într-o noapte dormiam în cerdacul din fața casei cu copiii și cu soacra. Deodată aud pe drum: of, of! Soacră-mea a spus încet: tăceți molcom, să nu audă câinii. Era boala, în formă de femeie bătrână, îmbrăcată în negru și cu cârjă în mână. Când zice „of, of”, vrea copii; când zice „valeu, valeu”, umblă după cei mai în vrâstă. Dacă sare la ea vreun câne, moare un copil din acea casă”. Cu asemenea concepție despre boală omul de altădată nu cunoștea contagiunea. Persoanele sănătoase locuiau împreună cu bolnavii și mâncau din același vase. Unele femei dădeau mâncare la câini, la pisici sau la porci din același vase care le foloseau și membrii familiei. Pentru a se opri sângerile, rana se sugea cu limba sau se presura cu țarnă. Altădată, ca să se sperie boala, se atârnavu păsările moarte în pomi. Din concepția despre boală decurge și atitudinea pasivă a țăranului față de ea. Fiind considerată ca o fatalitate, omul poartă pe picioare, ani de-a rândul, suferințe ce ar putea fi înlăturate prin căutare medicală: hernii, dureri reumatice, viermi intestinali, tumori și mai ales afecțiuni de stomac. E foarte frecventă în lumea rurală o boală numită „vătămătură”, pe care medicii o identifică cu boala ulceroasă. Leacul e doar o porție de rachiou, care, în zonă, nu e decât un paleativ.

În vechime, cele mai multe boale erau cunoscute sub termeni foarte vagi; la adulți: *troahna*, iar la cei mici: răul copiilor. Pentru boli incurabile, țăranul cunoștea un singur leac: zama de clopot, adică moartea.

În satul vechi, în lipsa organizației sanitare de stat, asistența medicală era în seama unor persoane locale cu oarecare inițiere practică; pentru oameni: doftoroaia (care vindeca cu buruieni și leacuri sumare), moașa sau vrăjitoarea, iar pentru animale, sufarul [?] și alți practicieni empirici.

În ceea ce privește natalitatea sunt aspecte ce merită toată atenția în studiul nostru. Pentru omul stăpânit de mentalitatea magică sarcina nu e în legătură cu actul sexual; un anumit spirit se întrupează în trupul femeii după voia lui sau trimis anume. Pentru omul religios, copiii sunt dați de Dumnezeu. De aceea, în trecut, familia țărănească era prolifică; multe familii aveau până la 15 copii. Femeia măritată nu întrebuița nici un fel de practici pentru evitarea sau întreruperea sarcinii. Avorturile erau totdeauna clandestine, [fiind] practicate de fetele care cădeau în greșeală. Unele beau zamă de oleandru, altele băteau copilul în pântecul până îl omorau sau săreau jos din carul încărcat cu fân. Practicile erau oribile și puneau în primejdie sănătatea și chiar viața femeii. Dar cazurile erau foarte rare și produceau mare senzație într-o lume dominată de principii morale severe.

Cu cât ne apropiem de timpurile de azi, cu atât așezarea veche s-a zdruncinat. Consecința este că familia țărănească are din ce în ce mai puțini copii. Până azi, natalitatea nu-i prea scăzută, ceea ce încă denotă – la poporul nostru din sate – un dinamism biologic.

În trecut, femeia era asistată la naștere de către moașa empirică; în fiecare sat existau două-trei bătrâne care se ocupau cu acest meșteșug învățat într-o îndelungată experiență. Baba lucra cu credința în Dumnezeu și cu lucru curat; nu folosea vrăji. De altfel, moașa era și doftoroaia satului: cunoștea buruieni și rădăcini de leac, trăgea osul luxat, făcea frecții, punea ulcica la vătămătură și aplica lipitori. O moașă vestită a fost mătușa Rarița [a] lui Iordache Luncaru din Mândrești; cunoștea meșteșugul, era îndemânatică și lucra cu acuratețe. De pe urma ei nu s-a auzit vreo femeie infectată sau vreun copil mort. Femeile din sat aveau deplină încredere în ea. Despre știința sa în meșteșugul moșitului se vorbește și astăzi. Se spune că ea cunoștea de mai înainte sexul copilului care avea să vină pe lume: fata stă cu capul sub șoldul stâng al femeii iar băiatul sub cel drept. Când a murit, în 1925, de 66 ani, mătușa Rarița avea 265 nepoți, adică copii asistați la naștere.

Femeia năștea jos, în mijlocul casei, pe un maldăr de paie, peste care se așternea un lăicer curat (fiert de mai înainte în apă clocotită). Moașa palpa pântecul lehuzei și își dădea seama dacă nașterea va decurge normal; la nevoie, ungea mâna cu untdelemn și schimba poziția fătului. Dacă femeia se trudea prea mult și nu putea naște i se puneau pe pântecul cărpe sau pernuțe calde, iar la picioare cărămizi încălzite. Tot jos năștea și locul (placenta). Moașa pune degetul cel gros de la mâna dreaptă pe buricul copilului și îl măsoară cu prima falangă; lega

strâns cu ață zolită (de cânepă sau de bumbac); se mai lăsa încă pe atât și apoi tăia buricul, cu foarfecele dat prin para focului. Femeia era ridicată apoi pe pat, în așternut curat; paietele se ardeau, iar lăicerul se spăla îndată. Placenta era îngropată după ușă, sub pat sau sub perete. În cazuri de hemoragie după naștere, se puneau lehuzei comprese cu oțet pe pânțele și i se dădeau ceaiuri de pintrijel. În trecut era obiceiul ca, în asemenea cazuri, soțul să fie chemat în casă, iar femeia îl trăgea de păr ca să nască mai ușor. Când femeia nu se îndura sau se temea să facă aceasta, moașa îl strângea de gât de câteva ori. Bătrânele cunoșteau și o anumită buruiiană, ale cărei flori roze – ca o coroană – erau bune de ceaiuri în asemenea cazuri; se numea zabnic. Lehuza stătea în pat cam 7 zile, după care timp se ridică și încearcă unele treburi ușoare. Cel puțin trei zile după naștere, moașa stătea permanent în jurul ei, având în îngrijire și copilul. La fiecare naștere trebuia să se desfacă de ursită pentru ca totul să se petreacă în mod normal. Dar această operație nu cădea în atribuțiile moașei, care nu se ocupa cu așa ceva. Pentru desfăcut erau în fiecare sat anumite femei și chiar câte un bărbat. La Mândrești, ciobanul Ion Cordăreanu desfăcea de ursită. Cazuri de femei care au decedat în urma nașterii au fost foarte rare în regiunea de care ne ocupăm. După credința populară, aceste femei sunt iertate de toate păcatele. Când se întâmplă nașteri premature, înseamnă că, după explicația babelor, fătul s-a speriat de trăsnet.



Copilul mic e foarte gingaș: ca oul cel roș; se îmbolnăvește când nu te aștepți. Cel mai des suferă de „răutate”: amorțește, dă „ochișorii”

peste cap și sucește „gurița”. În asemenea caz se pune o bucățică de sineală sfințită în laptele stors de la mamă și se dă copilului cu lingurița. Copilul se deoache foarte ușor. După părerea femeilor din sat sunt persoane cu privirea înveninată care produc vătămare altora, dar mai ales [a] celor mici. Deochiul e greu de explicat; leacul stă însă în descântec. În baia copilului se pun flori de câmp, de nuc sau de gutui. În trecut erau practici pe care medicina de azi nu le admite, așa de pildă: moțocul și înfășatul. Într-o batistă se punea zahăr cu pâine sau mămăligă și se dădea copilului ca să sugă. Amestecul se făcea uneori în gură de către mamă sau de către altă persoană. Practica acestui procedeu neigienic producea sugarilor afecțiuni la stomah și intestine. Înfășatul se făcea pentru ca membrele copilului să nu crească strâmbe; dar, de multe ori, era vânat din cauza acestei încorsetări care împiedica respirația și circulația sângelui. Copiii cad ușor pradă bolilor. În prima copilărie, cel mai des au bronho-pneumonii și afecțiuni gastro-intestinale; în a doua copilărie contactează boli infecto-contagioase. În diferite epoci, anghina și scarlatina au făcut cumplite ravagii printre copiii din regiune. Între 1890-1916, în unele familii, copiii au fost decimați aproape în întregime (Arsine la Sapiveni, Tanase Mocanu la Plopenii Mari, Gheorghe Nistor la Plopenii Mici, Ion Plamadă la Călugăreni).

Baba de altădată avea unele practici pe care știința medicală de azi nu le recomandă sau chiar le combate. Dar, până când această știință a răzbătut la sate, moașa empirică a avut [un] rol cu totul binefăcător. Astăzi, femeile nasc la casa de naștere, [fiind] asistate de moașe oficiale, cu pregătire profesională. Desigur e un imens progres. Numai că, în multe cazuri, acest personal se poartă arogant și brutal, astfel că lehuza se simțea mai bine altădată cu bătrâna moașă de sat, care era bună, blândă și răbdătoare ca o mamă.

Studiind biologia populației din regiune, așa cum s-a prezentat din trecutul mai îndepărtat până astăzi, se poate afirma că, în genere, starea de sănătate a omului de sat a fost și este bună. Au existat totuși în trecut și sunt și astăzi valori scăzute, din acest punct de vedere. În primul rând, femeia de sat – din cauza multelor sarcini și din pricina muncii istovitoare de interior [?] – dă semne de îmbătrânire precoce; se ofilește înainte de vreme. Apoi, totdeauna s-au găsit în sate, și se mai găsesc încă, elemente subvalide: defectivi [?] (cu infirmități fizice) și deficienți (cu boli acute sau cronice). Oricând și în orice loc, un corp debilitat de trai mizerabil și subnutriție este un teren receptiv de diverse maladii. În trecut, au fost cazuri multe de pelagră în aria celui mai bun

grâu din lume! Cazurile de sifilis au fost mai rare. Bolile venerice – altădată necunoscute – sunt azi mai numeroase.

În trecut, satele regiunii au fost bânuite de boli sociale. Malaria era endemică; una din patru persoane suferea de această boală. Deși aerul e sănătos și clima prielnică, multe persoane au suferit de boli de piept; câteva familii au fost în întregime secerate de tuberculoză.

Prin ocupația sa, omul de sat este mereu expus la fel de fel de accidente: lovituri, tăieturi, înțepături, mușcături de animale, care sunt lecuite cu mijloace sumare. Dar sunt și întâmplări cu urmări fatale. Produc mare senzație în sate cazurile când se aude de oameni căzuți de pe stog sau din carul încărcat, farmați de buhai, mâncați de lup, înădușiți de viscol, atinși de trăsnet sau prinși de lutărie. În jurul unor asemenea cazuri circulă legende locale. De obicei, în jurul faptului, prin exces de comentare, se creează multe adaosuri neverosimile. Din mulțimea unor astfel de legende auzite de la oamenii din regiune redăm câteva. În 1909, Ion a Luncăriței a fost omorât de trăsnet pe valea numită Stâmba, de pe moșia Mănăstireni. Era ploaie și el bătea caii care fugeau în goana mare. Trăsnetul l-a lovit pe el și un cal; pe unde a trecut săgeata, corpul omului era negru. În mormântarea s-a făcut în cimitirul de la Mândrești; au luat parte și toți copiii de școală, cu învățătorul Gheorghiu, care a ținut o cuvântare. După primul război mondial, Haralam Huștiuc din Mândrești mergea cu căruța, cu nepotul său Vasile Abuziloe, pe drumul ce duce la via lui Ciolac. Era înainte de amiază. Trăsnetul a căzut în cruciș: a lovit pe om[ul] care stătea în căruță în dreapta și calul din stânga. Câțiva oameni care erau în apropiere au sărit în ajutor și au îngropat pe om în pământ până mai sus de jumătate. Bătrânii satului povestesc că Haralam Huștiuc și-a venit în fire. Într-o vară, în ziua de Bulci (a noua zi după Paști), un om cu băiatul său și cu fata sa prășeau pe moșia Valea Grajdului. Trăsnetul a căzut peste om, omorându-l pe loc. Un caz cu totul impresionant s-a petrecut la 15 septembrie 1959 pe moșia Sapiveni, pe lanul Olari. O stână a fost lovită de trăsnet și au ars înăuntru cinci persoane: Păduraru Ion de 59 ani, Apvăloaie Vasile de 53 ani, Crețu Gh. D. de 23 ani, Chicăroșă Elena de 60 ani și un fecior al ei de 19 ani. Ca prin minune a scăpat neatins Păduraru Aurel de 25 ani, care se afla în stână și a avut posibilitatea să fugă afară. Ivanov Dumitru de 40 ani a ieșit din stână cu câteva minute mai înainte ca să întoarcă o vacă. În partea locului a rămas o legendă despre un om omorât de taur. De obicei, taurii nu prea rabdă lovituri de măciucă. Un taur furios a trântit jos pe vâcar, l-a călcat

cu picioarele și l-a zdrobit cu coarnele. Oamenii spun că atunci când taurului îi miroase a sânge începe a boncălui și devine tot mai furios. Atunci vitele se adună, se agită și rag și ele. Spun cei ce au văzut că, în asemenea cazuri, „e ca pe cea lume”. Despre Costică a lui Neculai C. Abuziloaie (de 16 ani) și despre Victoria lui Dumitru Ciobanu (de 19 ani), pe care i-a prins lutăria la locul numit Holm, povestesc și astăzi femeile din Mândrești cu mult lux de amănunte. Copilul Toader a lui Ionel Viziteu – prin 1905 – a căzut în fântână. Cazul a fost observat de Minodora Lungu, care a dat alarma. Haralam Viziteu s-a scoborât în fântână și a scos copilul, care, după două săptămâni, a murit. O legendă s-a creat în jurul unei morți aparente; cazul s-ar fi petrecut cu o sută de ani în urmă în satul Călugăreni. Pe când era dus spre cimitir, mortul a înviat. Mulți dintre cei ce erau de față, mai ales femeile și copiii, s-au speriat și au fugit țipând care încotro. El a întrebat: „Unde mă duceți?” Dar cei de față nu au răspuns. „Mortul” s-a așezat binișor în sicriu și a murit de-a binelea. După câteva ore l-au îngropat, adevărindu-se astfel proverbul că mortul nu se mai întoarce de la groapă. Femeile, fetele și copiii care treceau pe întunecate pe lângă cimitir spuneau că l-au auzit, mai multe zile în șir, strigând din mormânt.

Un indiciu al stării de civilizație îl alcătuiesc condițiile de igienă și de existență comodă în care trăiește omul de sat. În casa săracului, traiul era mizerabil ca rezultat al ignoranței și sărăciei. Țăranul mai înstărit trăia oarecum mai civilizată. Dar și pentru unul și pentru celălalt, cum dădea vântul de primăvară și scăpa de claustrarea hibernală, omul de sat sorbea puteri nebănuite din elementele cosmice; trecea la o nesățioasă cură de aer și la suprabundenta baie de soare. Așa se explică pentru ce țăranul ajungea la vârste înaintate. În regiune se citează chiar și câteva cazuri de longevitate. În 1922 mai trăia încă Mihalache Toșcuță din Mândrești care avea aproape 100 de ani. Povestesc localnicii că Anghelina, mama lui Simion Iftime din Sapiveni, a trăit 110 ani și că în tinerețea ei fusese aruncată în groapa cu holerici, de unde a ieșit și a fugit. Saveta lui Dumitru Baltag din Călugăreni a trecut peste suta de ani. Spun cei care au cunoscut-o că *începuse să vadă a doua oară* și că împletea și cosea cu ușurință; punea ea singură ață în ac. În ultimii ani, ajunsese în mîntea copiilor, totuși oamenii o respectau pentru vârsta ei.

Cu cât ne apropiem de vremurile de azi cu atât omul din satele de care ne ocupăm manifestă tot mai mult simțul demnității corporale și preferința pentru un interior domestic mai bine organizat. În cazuri de boli, face apel la medicina științifică.

Din cele arătate în acest capitol se constată că civilizația omului din regiune a evoluat în funcție de structura lui materială. Cu cât aceasta s-a ameliorat, ca urmare a condițiilor sociale favorabile țăranimii, cu atât standardul de viață s-a ridicat. Iar altă consecință a fost că omul de sat a ajuns și la alt nivel de cultură.

Résumé

Cette étude fait partie du manuscrit *Sate de pe Jijia de Sus*, qui se trouve depuis 1974 auprès la Direction Départementale des Archives Nationales de Iași. L'auteur a étudié systématiquement la vie des cinq dernières siècles d'une communauté vivant en 12 villages de la zone Ungureni-Botoșani. Tout ce qui constitue un document concernant l'histoire de ces villages a été revu par le professeur Neculau; ultérieurement, l'investigation directe, la collection d'informations auprès des villageois, a été une méthode extrêmement utile pour la réalisation d'une des plus complètes monographie réalisée jamais en Roumanie. Ce matériel, qui constitue un des chapitres inclus dans la III-ème partie („Omul din regiune”) du 1^{er} volume, est surtout réalisé à l'aide de cette méthode d'ailleurs utilisée pour d'autres chapitres dignes d'intérêt pour l'ethnologie roumaine (tous à l'état de manuscrit!), tout comme ceux concernant la civilisation paysanne, la vie sociale, morale, religieuse, esthétique et intellectuelle.

L'auteur présente la civilisation des 12 villages de la microrégion Ungureni-Botoșani (Călugăreni, Mândrești, Durnești, Ungureni, Epureni, Podul lui Stamate, Tăutești, Borzești, Mihai Viteazul, Plopenii Mici, Plopenii Mari et Vicoleni) de la perspective sociologique; de la sorte, comme dans le cas d'autres manuscrits concernant la culture de ces villages, il essaie de dresser le plus véridique „profil de l'homme de la région, formé le long du temps par les conditions biologiques, géographiques, historiques et sociales”. Eugen D. Neculau a comme point de départ la prémisse selon laquelle „le paysan a des préoccupations pour les valeurs vitales: la santé, la vigueur et la beauté corporelle”. Il développe par la suite un vaste matériel, abondant en informations concernant la nourriture, les habits et l'abri, mais aussi le transport ou la santé. Nous considérons important à signaler que l'auteur a réussi à reconstituer, au moins en partie, le „port de fête spécifique à la période 1890-1915” dans la microrégion Ungureni-Botoșani.