

ANGELICA HERAC

Pagini de viață din Banatul de Munte

De la șezătoare la pețit

În mentalitatea românilor șezătoarea este o tradiție care avea loc și mai are loc în unele părți, în special în serile lungi de iarnă sub forma unei adunări relativ restrânse, participanții nu doar lucrând, ci și povestind și jucând diferite jocuri sociale. Întâlnit tot mai rar în comunitățile rurale actuale, obiceiul șezătorilor este revigorat mai mult prin punerea în scenă în cadrul unor spectacole muzical-coregrafice sau pentru mass-media, deși și-a pierdut din originalitate.

Taica Nicolae¹ (în zonă N de la numele proprii masculine în vorbire devine M, deci, Micolae) rememorează cu destule detalii ceea ce comunitatea din satul tradițional din Țara Almăjului (Banatul de Munte, județul Caraș-Severin) a păstrat în legătură cu șezăturile care aveau loc în trecut.

În anii aceia, neexistând vestitul internet cu la fel de celebrul *Facebook* sau alte rețele de socializare, oamenii se întâlneau sau făceau cunoștință la șezătoare – o formă de socializare pe viu, care pe lângă funcția socială mai avea și o funcție cultural-artistică și de dezvoltare personală. Șezătoarea era prilej de întâlnire și comunicare, de învățare a unor bune practici și pentru etalarea unor frumuseți neasemuite ale portului popular, dar și trăsături specifice ființei românești. Așadar, imaginați-vă, aleși cititori, că plonjați cu această mărturisire într-o revistă de specialitate care vă descrie un soi de serată muzical-literară cum, de pildă, era *Șezătoarea* lui Artur Gorovei, însă cu implicarea muncii care era un liant perfect între util și plăcut și vă invită să fiți părtași la evenimente din viața satului, o altă lume, o lume de poveste.

„După ultimul Război nu se găsa îmbrăcăminte, fecile torceau, ficiorii și moșii șăgeau, ei întrețineau atmosfera cum să dzâce acuma, cântau, aveau fluiere și cântau... La noi, șădzătoare îi spunie, nu altcum că șciu că-n alce părț îi clacă. Să fășia și dă mâncarie: turtă-n țăst, să fierbea păsui în oala dă pământ la vatra focului, cu vardză, să bea răchie dă prună. Așcea să fășiau iarna măi mult că atunși iera vreme, în rest, era lucru la câmp, veneai sara tăbărât (obosit) și nu măi puceai... Să începia șădzătoare pră la opt sara și să fășia și prăstă săptămână, nu numa vineri sau sâmbătă sara. Să spunia cu o dzî-'năince ca să să șcie. Nu venia foarte multă lume, lume așa cât să-'nchepie (intre) într-o sobă (încăpere) - două dacă iera dășchis întră iele. Să fășia șădzătoare pîntru tors, pîntru cusut,

¹ Performer Nicolae Crăciun, 80 de ani, comuna Șopotu Nou, satul Stancilova de Sus, județul Caraș Severin.



Nuntași din Banatul de Munte; foto: colecția Alimpie Ignea

pîntru țesut în război, pîntru toacie – fecili și muierili lucrau dă-ț iera mări mare dragu' iar ficiorii, cum spușai să jiucau cărți, cântau și la o vreme să lăsau și fecili dă lucru și jiucau jiocu' cu batista. Să punia batista pră umăru' cui ai vrut și ț-o fost drag ca să jioace cu cine, ce țucai și iar puniai batista pră-alteine și tot așa. Era frumos într-un fiel că nu iera altă distracție și așa să cunoșciau ai cineri și după șădzători dăn așcea să luvau, agică să căsătoreau. Și io tot așa m-am cunoscut cu Florica me. Or fost alce vremuri, lumea iera mări serioasă și la măritat, părinții să interesau dă șe fiel dă niam îi băiatu', nu ca acuma, poace să vină și dăn America, vine, o ia și gata, să duc în a lume... Bun, nu-i rău că dacā ai năroc, ai și dacā nu, d-afeci (degeaba) ieșci în ușa părinților. Dă la șădzătoare iut ai trecut la pețit (pețit), asta o fost calea a mări faină și scurtă, ai plăcut-o, acolo, ai cunoscut-o mări binie, ai vădzut dacā îi vrenică (harnică), cum să poartă, cum jioacă, bun, asta ai vădzut și la jiocu' satului, la sărbători, la Pașci, la nigeie (nedeie, rugă, întâlnire cu fiii satului) dar acolo ai putut vegea și alce lucruri. Șe o fost iar foarte bun dămunt, o fost că nu ai luvat om sau muier dăn a lume, ăl mult dăn sacili veșine, atât! Așa, lumea n-o fost așa dăstrămată, acu îi șeva (ceva) tare grav, nu ne cunoașcem, păi cum să ne înțălejiem?! Ș-atunși or fost dăspărțiri dar nu ca acu', și atunși or fost numa dî la bani și averi dar acu cam iestă dă toacie da' nu-i înțălegiere. Atunși dac-ai fost sărac, ce-o lăsat pîntru altu', alta. Acuma să povestăsc cu pețitu'. Ce dușeai cu părinți tăi sara cu olba dă răchie la părinții fecii unge înșepea așa o

petreșiere măi mică numa cu ai cășii (casei); dacă ierau d-acord să ge fata, petreșierea să țânia pân' gimineața. Când o șeriai (cereai), părinții băiatului așa dzâșeau: uiă, iei să înțăleg și vreu să să ia, să să căsătorească. Și a iei întrăbau: îț iai angajamentu' că fata noastră să nu fie băjiucurită, fugărită, asta iera întrăbat tata băiatului. Dacă s-or înțăles, vorbesc când să facă nunta, nu să amâna prea mult, ăl mult, jiumătace dă an. Și fata iera întrăbată dar măi mult așa dă formă. Tu, ca băiat întrăbai tata fecii (fetei): uico, vrei să-ț măriț fata cu mine și iel dzâșia: dacă voi vă vreț, vă înțălejeieț, noi nu nisăm coantra (contra, împotrivă). Pân' la nuntă, măi ierau întâliri întră ai cineri la jocuri, la alce petreșieri și acasă la fată numa cu părinții dă față. Fata nu să dușia la băiat 'năincea nunții. După nuntă care or fost bogaț, or stat la casa lor, care nu, or stat în casă măi mare ori măi mică cu socrii, nu răzna (separat), fiecare cu soba (încăpere, cameră) lui, numa toț. Cât dăspră zăstre (zestre) și asta să vorbea tot la pețit: dacă ce dușeai jinere, îț dăgea bani, avere, pământ, la fată îi dăgea pământ și vice (animale). Florica me o venit noră și o căpătat dă la a iei două vaci, doi porci, nișce oi și căta pământ, două lanță dă livadă. Nunta n-o fost mare, o fost căta nuntă cu vro



Căruță cu nuntași; foto: colecția Alimpie Ignea

treizăși dă persoane. Florica me o stat doi ani cu a mei fără mine că io am fost la armată și când am venit io am mai răgicat o colibă (în zonă se folosește acest termen pentru casă). Florica me o fost dî la Răchita, pră văili ălea da' dîn aproape, o fost frumoasă, vrenică da' să șcii că nu atât o contat atunși frumuseța, trăbuia să lucrî, să fi vrenic, serios, să-ț vedz dă treabă.

Ce ghingeșce (gândește) – o avut optsprășce ani când s-o măritat cu mine și io douădzăși, io am plecat cătană și la un an după șe ne-am luvat, l-am făcut pră Petrică, copilu' nostru... iacă dî la șădzîtoare! (Zâmbește) Pr-atunși, ca ș-acu' să fășiau ăl mult patru copii, cam unu', doi, ierau familii rare cu măi mult d-atât, înt-un sat unu', doi cu atăcea suflece că iera greu dă crescut, dă trăit. Niși acu' nu-i măi breaz (altfel)!”

Gastronomia pemilor din Wolsberg ieri și azi

Gărâna/Wolsberg, o localitate deosebit de frumoasă, situată la 35 de km de Reșița, a fost înființată în 1828 cu numele de Wolsberg de coloniștii germani pornind din Pădurea Bavareză și din Boemia de Sud (actualmente Cehia).² Aduși pe vremea împăratului austriac Francisc I pentru a coloniza aceste ținuturi, „satul se numea inițial Wolsberg și s-a schimbat în Gărâna în 1924, fiind cunoscut mai ales datorită Festivalului de Jazz din Poiana Lupului care se organizează aici din 1997. A devenit una dintre manifestările de marcă ale jazz-ului din S-E Europei”.³

Gărâna, considerată „capitală culturală din Munții Banatului”, datorită Festivalului de Jazz în primul rând dar acesta nefiind singurul eveniment cultural de la Gărâna. Mai sunt:

Festivalul Gărâna Folk
Festivalul de Rock Semenice Open Air
Tabăra Internațională de Artă vizuală
Tabăra de sculptură
Tabăra de pictură
Vocal Art Master Class

Tenacitatea pemilor de la Gărâna o regăsim în felul lor de a fi, oameni cu o viziune simplă, nu simplistă dar demnă: au avut o viață extrem de grea, au muncit mult și până la urmă au reușit să impună o cultură, o civilizație, un mod de a trăi respectat, prețuit, admirat și urmat și de alții. Au influențat așadar în jurul lor, în mod pozitiv și se păstrează și astăzi aceste „urme”, se conservă și se promovează.

Referitor la bucătăria pemească se poate constata că nu a fost foarte variată dar suficient de bogată și de diversificată și foarte inventivă. Alimentele de bază, cartofii și

² Sursă Wikipedia – net.

³ Sursă adevărul.ro.

lactatele au generat felurite mâncăruri deosebit de gustoase și apreciate și atunci dar și acum, preparate ca feluri tradiționale în pensiunile din zonă. Anotimpurile determinau gătitul diferit: mâncarea zilnică pe timpul iernii era bazată pe cartofi, varză, mazăre și de aici tot felul de derivate: găluște de cartofi, mâncare de varză, ciorbă cu carne afumată sau crudă, carnea nu era prezentă decât în meniul de duminică.⁴ Aceeași mărturie a fost furnizată și de la o performeră căsătorită cu un pem din Gărâna.⁵

Gospodine pricepute, pemoaicele făceau deserturi delicioase, renumita prăjitură cu mere cu blat de biscuiți, desert de duminică și chiar la sărbători, cozonac cu mac, nucă și stafide, la sărbători în special, ne-a relatat ghidul turistic, Emilian Roșculescu, cunoscut drept Papi (55 de ani, a revenit și trăiește la Gărâna după 20 de ani de trai în Germania). De asemenea, erau nelipsite găluștele cu prune care și astăzi apar în meniurile pensiunilor din sat. Tot la capitolul deserturi se preparau cu prilejul nunților tot felul de prăjituri uscate, cu cremă și tort cu frișcă. „Ne este specificat că frișca era făcută din smântâna de la vacile proprii.”⁶

Vara, mâncarea era mai variată, mai mult vegetală, plus resturile de la porcul din iarnă (cârnați în „cantă”/găleată ca în Almăj, carne friptă în untură, tot la „cantă”). Emilian Roșculescu face precizarea că peste săptămână era consumată mai puțină carne, după posibilități, iar meniul de duminică era supă de pui, vită la felul unu, felul doi, cartofi în fel și chip și friptură. La sărbători, Emilian Roșculescu adaugă că se prepara mâncare de varză acrå ori dulce cu bucăți de șuncă, găluște proaspete în loc de pâine, o friptură mare din care servea o felie fiecare, dacă era de unde. La Paști, tradiționalul miel, la Crăciun, produse proaspete de la porc, ca la români. Emilian Roșculescu subliniază că „nu există o graniță reală cu românii, astfel că în Văliug găsești mâncăruri pemești și în Gărâna, mâncăruri românești.” Oameni foarte harnici dar și nevoiți să-și câștige cu greu existența, mâncarea pemilor la muncă, vara, la cosit era hrană rece, prânzul era mai consistent, conținând ciorbe, de fasole, varză, varză dulce cu cartofi, iarna, cartofi cu varză acrå. Nu lipseau lactatele proaspete, pemii fiind crescători de vite, oi nu existau. Emilian Roșculescu mai spune că un alt fel de desert erau și găluștele cu smântână și zahăr.

O performeră își amintește că bunica ei gătea foarte bine și gustos. „Făcea cartofi în toate felurile, salata de cartofi mi-a rămas în minte, apoi varza acrå cu cartofi, cartofi cu varză dulce, găluște cu griș și zahăr. Bunică-mea făcea foarte multă mâncare bună și prăjituri cu de toate, cu brânză dulce, cu mere, cu blat de biscuiți.”⁷ Maria Rudlof, mama ei încheie spunând că „pemii au fost oameni foarte harnici, foarte muncitori, de mici copii au lucrat, au trebuit să lucre...”⁸ Ca și băuturi, la nunți și sărbători se consuma apă minerală, țuică,

⁴ Iasmina Dariana Stanciu, *Garâna (Wolfsberg) azi: între vocile memoriei și schimbările identitare*, lucrare de disertație, Timișoara, 2012.

⁵ Maria Rudlof, 80 de ani, Reșița.

⁶ Iasmina Dariana Stanciu, *Garâna (Wolfsberg) azi: între vocile memoriei și schimbările identitare*, Cap. Nunta, prilej de sărbătoare), lucrare de disertație, Timișoara, 2012.

⁷ Performeră Erika Rudlof, 47 de ani, născută în Reșița, trăiește în Germania de 18 ani, fiica Mariei Rudlof.

⁸ Maria Rudlof, 80 de ani, Reșița.

bere de la Ciclova și vin de la Tirol pentru că era bun și renumit, de precizat că băutura la nuntă era adusă de mire. Ferdinand Rank spune că doar duminica se bea cafea. Aceste informații au fost extrase din lucrarea Iasminei Dariana Stanciu. Tot în această lucrare, la capitolul „Preparate specifice“, e amintit faptul că mâncarea de dimineață în copilărie era lapte gol, măvăliță, mălai care se puneau în cuptor ieșind tare ca piatra pe care îl tăiau cu cuțitul ca pe felii de pâine, apoi puneau marmeladă, dacă era. Asta mâncau toată ziua, chiar dacă munceau din greu la câmp. Precizează faptul că nu le era greu, deoarece așa erau obișnuiți, cu mâncarea aceasta.

Felurile de mâncare pemești au avut succes datorită faptului că deși au fost simple, modeste, au fost preparate natural, bio și într-o diversitate extraordinară, necesitatea a creat unicitatea preparatelor. Site-ul adevărul.ro a prezentat un ciclu de rețete pemești, amintim aici binecunoscuta supă de lapte servită cu cartofi fierți în coajă.

Închei evidențind fenomenul salvării și promovării culturii și civilizației pemilor din Banatul Montan, în special din Gărâna, prin organizarea „Festivalului Prieteniei“ în cadrul **Zilelor Gărânei** (1-2 august), ce se desfășoară de 6 ani din inițiativa Societății pentru Cultură „Metarsis“ și unde gastronomia pemilor de la Gărâna ocupă un loc important și binemeritat pe lângă muzică și alte tradiții specifice locului. Deopotrivă merită să punctăm faptul că cei care încă mai locuiesc în Gărâna dar și cei plecați care revin vara gătesc ca pe vremuri. Mai mult, e aproape terminată o pensiune care are în proiect să servească mâncare pemească exclusiv.

Bibliografie:

Stanciu, Iasmina Dariana, – *Garâna (Wolfsberg) azi: între vocile memoriei și schimbările identitare*, lucrare de disertație, Timișoara, 2012.

Leu, Valeriu, - *Memorie, Memorabil, Istorie în Banat*, Editura Marineasa, Timișoara, 2006.

Schmidt, Pfarrer Josef, - *Die Deutschbohmen im Banate, Ein Heimatbuch und die Jahrhundertwende*, Editura Intergraf, Reșița, 2003.

Vultur, Smaranda, - *Germanii din Banat*, Editura Paideia, București, 2000.