

75.

Colecția ANDREI S. FEȘTILĂ

Mamă, urātu mă cere,
Du-te spune-i că n-oi
mèrè!
De m-a cere urātu,
Mărită-te, mamă, tu!
Ia, mamă, urātu vine,
Încuie ușile bine,
Încuie-le și le apasă
Și spune-i că nu-s acasă
Cu urātu-i greu o zi,
D-apoi eu cât oi trăi?
Cu urātu-i greu o noapte,
D-apoi eu până la moarte?

De la Filip Maria, 33 ani

Orația de colăcărie

Tarostele mirelui:

76.

Oare, Doamne, ce să fie?
Ce atâta bucurie,
Ce stați aici adunați
Dumneavoastră, iubiți
frați?
Căci e mult de când
umblăm
Și așa nu mai aflăm.
Sunt trei luni de când

Datini și obiceiuri folclorice legate de ocupațiile agricole la sătenii din Ilva Mare (Bistrița Năsăud)

Datinile și obiceiurile folclorice sunt un ansamblu de manifestări păstrate și practicate în comuna Ilva Mare ca o tradiție ce se manifestă în mod spontan. Ea își are originea în credința creștină și în năzuința unor împliniri cât mai rodnice în activitatea pe care o desfășoară orice gospodar.

Pornitul plugului

Aratul și semănatul culturilor de cereale este lucrarea cea mai grea și mai importantă ce se face la începutul primăverii în fiecare gospodărie folosindu-se tracțiunea animală (boi, cai, vaci). În Ilva Mare, comună situată într-o zonă montană cu puține terenuri arabile, așezate în pante, se cultivă pe suprafețe mici tot



La arat; foto: Felician Săteanu

felul de cereale (grâu, orz, ovăz, porumb, secară, orzoaică, hrișcă și alte produse ca in, cânepă, cartofi, sfeclă, bostani, fasole.

Fiecare gospodar își pregătește spre sfârșitul iernii uneltele pentru arat; plugul, grapa, sacii cu semințe. Pe măsură ce dispare zăpada, o dată cu zilele însorite începe aratul chiar în mustul zăpezii, făcându-se primele semănături la ovăz și orz, apoi la grâul de primăvară și ultimele semănături se fac la porumb în mălăiște și la cartofi. În prima zi când se iese la arat, are loc în fiecare gospodărie o ceremonie religioasă. Toată familia cu mic, cu mare, rostește în genunchi o rugăciune pentru a avea spor în muncă și pentru a obține roade îmbelșugate. Plugul și vitele de muncă sunt stropite cu aghiazmă (apă sfințită) și sunt înconjurate cu fum de tămâie. Se trage prima brazdă, însutită la pas, cu chiote de bucurie, de către cei din familie. După ce a fost brăzdat tot terenul în mai multe zile se face semănatul prin aruncarea boabelor cu mâna, în evantai, cu o anumită pricepere ca să realizeze o împrăștiere uniformă peste brazde, după care urmează grăpatul, operațiune făcută tot cu ajutorul vitelor, pentru nivelarea brazdelor și acoperirea seminței. Ogorul astfel pregătit este protejat de invazia unor animale sau de alți factori distructivi. Cartofii se plantează manual în cuiburi făcute cu sapa iar pe lângă lanurile de porumb, amplasate pe terenurile cele mai fertile din vatra satului, se plantează fasolea, varza și sfecla. În grădina de legume amenajată în preajma casei, se sapă straturile cu hârlețul și se plantează salată verde, ceapă, usturoi, rădăcinoase, mărar, roșii etc. La aceste munci participă toți membrii familiei ați de lucru.

Prășitul porumbului denumit de localnici **căpălitul** este operațiunea ce se aplică la această cultură după ce a răsărit porumbul. Se sapă toată suprafața parcurgându-se fir cu fir pentru a sparge crusta și a înlătura buruienile parazite care cauzează pierderi de recoltă. La fel sunt prășiți și cartofii, varza, fasolea, iar legumele sunt plivite periodic și toate cu diferite soluții împotriva dăunătorilor.

Sâmbra oilor este un obicei cu adânci tradiții în Ilva Mare, întrucât fiecare gospodar crește în gospodăria sa un anumit număr de oi și capre, după posibilități. La începutul lunii mai, proprietarii de oi se grupează la înțelegere și formează turmele care urmează să urce la munte pe pășunile montane stabilite de primărie. Se nominalizează stăpânul de stână (cel cu oi mai multe) precum și gospodarii care își unesc oile în turmă (botei). Pentru fiecare stână se angajează baciul și păcurarii, care iau în primire și în grijă oile de la fiecare gospodar. Ei sunt retribuiți în natură de către proprietarii oilor primind de regulă drept simbrie câte o oaie (pentru zece oi cuprinse în turmă). Stăpânul de stână

venim
Ne uităm și nu dormim
Și așa lucruri potrivite
Încă nu ne-o fost ivite,
Afară feciori jucând,
În casă fete plângând:
Și-i atâta desfătare
Chiar ca la înmormântare.
Dar noi știm cu-adevărat
Că înălțata împărăteasă
Cu a ei oaste aleasă
Are și un ostaș de cinste și
omenie
Care numai taroste poate
să fie.

De la Filip Tănase, 65 ani

**La ieșirea tarostelui
miresei, cel al mirelui
zice:**

77.

Cinstite taroste,
Iacă noi suntem cu
poruncă-mpărătească
Ca ale noastre cuvinte să
se primească.
(arată colacul și uiaga)
Iată colac de grâu frumos
Ca fața Domnului Cristos
Și năframă de mătăasă
Cum poartă și-nălțata
împărăteasă.
Dar de vrei să fii apriat
(sigur),
Noi știm spune adevărat

C-a nost tânăr împărat
Dimineața s-o sculat
Și pe față s-o spălat
Mândră oaste-o adunat.
Și la răsărit de soare
A plecat la vânătoare.
Și-a văzut în grădina
dumnevoastră
O floare foarte frumoasă
Care nici crește, nici
înflorește,
Ci tot mai mult se
veștejește.
Deci s-a sfătuit cu mai tăți
S-o ducă la curțile sale
împărătești
Ca acolo să crească și să
înflorească
Și noroc să rânduiască.

De la Cristea Aurel, 79 ani

Iertăciunea la mire și mireasă

78.

Daru și mila lui Dumnezeu
Sfântu
Care-o făcut ceru și
pământu,
Marea și tăte adâncurile,
Pentru că ne-a-nvrednicit
și pe noi
Ca să ajungem această zi
preasfințită,
De Dumnezeu rândută.
Adică această zi de
bucurie și veselie



Stână; foto: Felician Săteanu

asigură hrană și îmbrăcăminte pentru păstori precum și buna gospodărire a pășunii atribuite, prepararea laptelui în asigurarea retribuirii echitabile a cașului obținut din laptele de oaie. Sâmbra oilor este precedată de ruptul sterpelor adică separarea mieilor de mame (înțarcarea), separarea mioarelor și a berbecilor de oile cu lapte și îngrijirea mai deosebită a turmei pentru a menține perioada de lactație și prepararea cașului. Sâmbra se desfășoară într-o zi convenită de participanți la locul montan unde se stabilește stâna. Aici sunt construite instalațiile necesare pentru buna desfășurare a activității pastorale între care *coliba* pentru adăpostul păstorilor, *strunga* o împrejmuire în care oile sunt adăpostite pe timp de noapte, cu ieșiri speciale prin care trece fiecare oaie pentru a fi mulsă dimineața și seara. Se amenajează adăposturi pentru câinii de pază, jgheaburi în care se colectează apa pentru adăpostul oilor, pătulului, un adăpost suspendat pe stâlpi, unde se păstrează, în condiții de aerisire, cașii preparați în fiecare zi. În colibă se amenajează pe sol locul de dormit în comun, alcătuit din cetini de brad și iarbă uscată, acoperite cu cergi groase de lână iar la picioare se întinde vatra focului, protejat de un buștean voluminos denumit *năclad* și întreținută de un foc permanent cu lemne uscate. Lângă foc se montează o *cujbă* de care se atârână deasupra focului, căldarea în care se prepară urda și oalele pentru gătitul hranei. În colibă se află *budaca*, un vas mare din doage de lemn în care se colectează laptele și se prepară cașul. Hainele purtate de păcurari sunt păstrate la căpătâi sau pe anumite cuiere fixate pe bârnela sălașului în caz că trebuie uscate, după ploi.

Procesul de preparare a cașului este realizat de către

baciul stânei, un om cu experiență verificată în modul de a conduce o stână și de a face brânză de calitate. Peste laptele proaspăt adunat în budacă se pune cu *linguroiul* o anumită cantitate de *chiag*, un preparat cu proprietăți chimice făcut din *rânza* (stomacul) unui miel sacrificat înainte de a se hrăni cu iarbă. Compoziția obținută era mărunțită și amestecată cu un obiect special din lemn, numit *jântalău* apoi baciul, cu ambele mâini suflecate și curate, separa ușor cașul de zer și-l pune într-o țesătură de lână numită *strecurătoare* pe care o lega de colțuri și o atârna de pătul până se scurgea tot zerul într-o găleată. Luând forma unui bulgăre mare, cașul este așezat pe scândurile cioplite de la pătul pentru zvântare și conservare până venea cel îndreptățit să-l primească drept venit pentru oile sale. Sâmbra oilor începea cu urcatul oilor la munte, în data prestabilită, aduse de proprietarii lor. Aici, fiecare gospodar își mulgea oile proprii și se trecea la măsuratul laptelui pe baza căruia se stabilește cantitatea de brânză ce trebuie să o primească fiecare sâmbraș, atunci când îi venea rândul. Măsurarea laptelui se face după o metodă arhaică simplă și precisă cu *carâmbul* și *țâncușa*. La măsurătură este folosit același vas cu capacitate stabilită. Livrarea cotelor de brânză începe cu proprietarii care au oi mai multe, până la ultimul asociat, până se produce dezmembrarea stânei,



Mulsul oilor; foto: Felician Săteanu

adică alegerea oilor care sunt preluate de fiecare proprietar. Trebuie menționat faptul că atunci când este anunțat să meargă la stână, ca să-și ridice cota de brânză ce i se cuvine, fiecare asociat, duce pentru păstori diverse alimente și băutură iar baciul îl primește cu o masă bogată de mămligă cu brânză proaspătă sau balmoș. Aduși acasă, cașii sunt preparați pentru conservare

Și fiindcă apostolu grăiește
 Și Dumnezeu poruncește
 Omu părinții a-și lăsa
 Și soție a-și căuta.
 Deci și acest tânăr în lume
 s-o-nvârtit
 Și soție ș-o dobândit
 Ca să-i fie soție adevărată
 Și de Dumnezeu chemată.
 Pântru aceea zice
 Că știu cu adevărat
 Că la a mé naștere s-o aflat
 O cinstită moașă mare
 Care trebe la oricare,
 Care de pe pajiștea verde
 m-o luat,
 Sfântului botez m-o
 închinat
 Și din păgân m-o făcut
 creștin
 Că și dânsa de-i vie
 Dumnezeu să o ție.
 Iar de-i moartă,
 Dumnezeu s-o hodinească
 Și noroc bun să rânduiască.
 Apoi mă rog la iubiții mei
 părinți trupești,
 Tată și mamă
 Care m-o născut și m-o
 crescut
 Și întru frica lui Dumnezeu
 m-o învățat.
 Iar eu din zi în zi crescând,
 La biserică umblând,
 Totdeauna m-am rugat lui
 Dumnezeu.
 Iar Dumnezeu de ce m-am
 rugat,
 Tăte mi le-o dat.
 Dimineața sculându-mă,
 La Dumnezeu rugându-mă
 Ca să-mi rânduiască și mie
 O zi de bucurie și un ceas
 de căsătorie

Ca la alți oameni de
omenie
Deci, Dumnezeu s-o
milostivit
Și azi mi-o rânduit
Pântru aceea mă rog
domniilor sale
Ca și dâșii să fie cu
bucurie
La a mea căsătorie
Și să mă sloboadă să mă
cunun
Cu soțul (soția) meu (a)
iubit(ă)
De Dumnezeu rânduit(ă)
Ca să-mi dea un cuvânt
De noroc și viață lungă
Și de sănătate și de noroc
bun
Să rânduiască.
Apoi mă rog de iubiții mei
frați și surori
Cu care împreună am
crescut în casa părintească
Ca în grădina zorilor
Ca în paradisul florilor
Să-mi dați un cuvânt de
bucurie
La a mea căsătorie
Și noroc bun să
rânduiască.

De la Cristea Aurel, 79 ani

pe iarnă, după gustul și priceperea fiecărui gospodar. După ce s-au scurs bine de zer, cașii sunt tăiați în felii și măcinați sau frământați cu sare, după gust și brânza astfel obținută este bătută în bărbânțe sau în borcane închise ermetic (chiar în burdufuri), unde se păstrează timp îndelungat. Spre sfârșitul verii, după ce au fost distribuite toate cotele de brânză, stâna își încetează activitatea. De aici s-a formulat și zicala: „La Sfânta Mărie Mare, coboară oile la vale”. Dacă sunt bine îngrijite unele oi continuă să mai dea câteva picături de lapte gras care, amestecat cu laptele de vacă, dă un iaurt deosebit de gustos.

Recoltarea fânului este o lucrare agrară de mare amploare desfășurată pe parcursul verii pentru agonisirea furajelor necesare la hrana animalelor pe perioada de iarnă. Cele mai importante lucrări ce necesită eforturi fizice și un volum mare de muncă, la care sunt antrenați toți membrii familiei, sunt cositul, greblatul și conservarea fânului în căpițe, în clăi (numite și *stoguri*) sau în adăposturi numite *fânare*. Cositul începe când iarba este înflorită și se află în plină vegetație succulentă pentru a obține un fân de calitate. În prima zi de coasă, credincioșii încep lucrul cu o scurtă ceremonie religioasă în care rostesc la fața locului rugăciuni însoțite cu fum de tămâie în speranța de a avea spor în muncă și de a obține recolte cât mai bune. Cositul este efectuat numai de bărbați care parcurg agale tot terenul doborând iarba cu coasa în brazde simetrice, care sunt apoi împrăștiate cu furca de femei și copii pentru a se usca la soare. Urmează greblatul terenului cu unelte specifice și adunatul fânului în căpițe care sunt transportate cu *drugii*, într-un loc convenabil unde se clădește *claia* sau la adăpost în șură ori la fânare. Pentru a îmbogăți cantitatea de furaje se recoltează spre toamnă otava, se adună paie de la treierul cerealelor, pășunile și cocenii de porumb și orice resturi vegetale. În scopul asigurării unor furaje cu bogate calități nutritive, se cultivă și se recoltează în condiții optime trifoiul și lucerna, sfecla furajeră și bostanii.

Seceratul păioaselor este iarăși o muncă de campanie sezonieră de mare importanță care constă în recoltarea cerealelor ce au fost semănate primăvara. Cerealele se recoltează manual cu secera printr-o muncă anevoioasă și istovitoare executată atât de bărbați cât și de femei la începutul toamnei când holdele au dat în pârg și au bobul copt. Tulpinile cu spice sunt apucate cu mâna stângă și retezate cu secera, aproape de pământ, printr-o mișcare abilă, acumulând mai multe porții până la alcătuirea snopului, care este legat cu un șnur de paie realizat cu dibăcie și pricepere. Snopii sunt adunați în *jirezi* sau expuși pe niște pari spre a fi lăsați un timp la soare ca să se usuce, apoi sunt transportați la

arie sau în adăposturi pentru a fi treierați. O grijă deosebită se acordă la manipularea snopilor pentru a nu rupe spicele și pentru a evita orice risipă de boabe care se scutură cu ușurință.

Treieratul cerealelor păioase este operațiunea prin care boabele sunt separate și extrase din spice cu ajutorul unor mecanisme simple sau cu *batoza*. A existat o vreme când treieratul se făcea manual cu o unealtă rudimentară numită *îmblăciu* iar separarea boabelor de pleavă se făcea cu *vântureșca* pe aria șurii sau pe un plan special amenajat în bătaia vântului. Având cereale puține și diferite, fiecare gospodar adună snopii cu carul în curtea sau șura locuinței unde este adusă batoza.

Cultivarea și prelucrarea inului și a cânepii

Nevoia asigurării îmbrăcăminte se rezolva în trecut, în lumea satelor prin diverse activități productive, tradiționale, care alcătuiesc o adevărată industrie casnică. În comuna Ilva Mare ca și în celelalte părți, gospodarii cultivă inul și cânepa ca plante textile de bază pe care le prelucrează succesiv, în diferite faze, până la realizarea pânzei țesute în casă, materia primă din care se confecționează cele mai diferite obiecte de rufărie și lenjerie. Inul și cânepa se seamănă primăvara o dată cu celelalte culturi păioase. Când aceste plante textile ajung la maturitate, se recoltează tulpinile prin smulgere cu rădăcină și se leagă în mănunchiuri uniforme numite *jupi* care se pun la uscat. După ce s-a extras sămânța, jupii sunt puși la topit în *tău* (o apă stătătoare) unde partea lemnoasă devine fragilă iar partea fibroasă se desprinde ușor de pe tulpină. În urma procesului de topire, jupii sunt spălați și uscați la soare, după care începe *melițatul*, operațiune făcută cu o unealtă simplă de lemn (*melița*) care îndepărtează structurile lemnoase sub formă de *puzderii* și transformă jupii în *fuioare*. La rândul lor, acestea sunt preluate cu altă unealtă denumită *ragilă* pentru a uniformiza și orienta structura fibrelor într-o ordine ce face posibilă toarcerea lor în fire textile de diverse forme. O parte din resturile textile rezultate în urma răgilatului și denumite *câlți* se prelucrează la *hrebene*, mecanisme care le scarmână și le omogenizează pentru a putea fi toarse ca *fuiorul*. Torsul este operațiunea îndelungată și migăloasă prin care fuiorul și călții sunt transformați manual în fire și ațe de diverse dimensiuni, folosindu-se în acest scop *caierul cu fusul și cujeica* (furca de tors). Cantitatea de fire toarse este depănată pe *rășchitor* într-o structură ce formează *sculul de tort*. Când se termină torsul, sculurile sunt spălate de mai multe ori cu leșie în ciubăr pentru înălbire. După uscare, sculurile sunt montate pe *vârtelniță* și ața este făcută *ghem*. Din mai multe gheme se pregătește *urzeala* pentru pânză, în funcție de cantitatea de fire

**Colecția MARIA
MIRELA PODUȚ ȘI
CORINA ISABELLA
CSISZÁR**

Strigături la nuntă

Zăceau fêt'ile d' in partea
mnirelui:

79.

U, iu, iu pă d'ealu gol
Că mnireasa n-are țol
Până-a tunde cănele
Și i-a face mnirele;
Până a tund'e câinii d' in sat
Și i-a face țol pă pat.

*De la Xenia Pop, 62 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*

Celalalt'e iară nu s-o lăsat
șî ele o zâs:

80.

Mnireasă, mnirele tău
Samână cu mătu mneu
Când îl văz sara pă lună,
Gând'ești că-i un d'em d'e

lână;
Când îl vezi sara pân sat,
Gând' ești că-i
dracu-ncălțat.

*De la Xenia Pop, 62 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*

81.

Să trăiești, nănașă mare,
Scoală-ți mnirile-n
pt' picioare
Să-l vedem cât îi d' e mare
Că d' e frumos l-am văzut,
D' e mare nu l-am priceput;
Că d' e frumos îl vedem,
D' e mare nu-l pricepem.
Băutori, nu-i băutori,
Numa-o cupă d' e tri ori.
Dohănaș, nu-i dohănaș,
Numa tri pagle pă ceas.
Uitați-vă, nu-i minciună,
Că ș-amu-i cu țâgara-n
gură.

*De la Xenia Pop, 62 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*

82.

Pă asta vale pustâie
Nici lupt'ii să nu vie
Că bugăt am vinit noi
Și n-om ști mere-napoi;
Pă asta vale săcată
Nici lupt'ii să nu treacă.

*De la Xenia Pop, 62 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*

obținute la tors, *țesutul pânzei* se realizează manual cu un mecanism simplu din lemn numit *stative* (război de țesut). Firele de urzeală sunt trecute prin *ițe* și prin spată, fiind dispuse pe două planuri care pot fi mișcate în sus și în jos cu ajutorul *tălpigilor* acționați cu picioarele pentru a crea deschiderile alternative prin care trece *suveica*. Războiul de țesut (stativele) se montează de regulă în camera de locuit sau în altă încăpere încălzită, pentru că țesutul este o operațiune mai îndelungată și monotonă care cere multă răbdare și pricepere din partea gospodinei. Pânza obținută se spală și se usucă de mai multe ori, până se albește, după care se croiesc piesele vestimentare pentru cei din familie.

Prelucrarea lânii obținută de la oi în fiecare an, constituie altă sursă de materie primă pentru îmbrăcăminte. Principalele etape aplicate în prelucrarea lânii sunt: tunsul oilor, spălatul lânii, *hrebănatul*, *torsul* și *țesutul* din care rezultă *pănura*. Spre deosebire de pânză, pănura este dusă la *vâltoare* care îi conferă o rezistență și o structură pufoasă plăcută. Din pănură se confecționează haine groase de iarnă.

Tăbăcitul și prelucrarea pieilor

Preocupări tradiționale de muncă se realizau în Ilva Mare și în domeniul prelucrării pieilor de animale domestice sau cinegetice pentru confecționarea încălțăminte și a unor piese de îmbrăcăminte. În fiecare gospodărie erau prelucrate pieile de porc și de bovine din care se confecționau opinci, iar pieile de miel, de ovine cât și cele obținute de la unele animale sălbatice (iepure, vulpe, jder, vidră, nevăstuică etc.) se prelucrau cu metode mai sofisticate, de meșteri cojocari, care confecționau căciuli, bundițe, gulere, pieptare, cojoace, cât și unele piese ornamentale aplicate pe hainele din pănură. Principala operațiune din acest domeniu era *rușitul pieilor* pentru opinci. După sacrificarea sau jupuirea animalului, pielea crudă se întindea și se fixa cu cuie pe o platformă de lemn și se presăra cenușă sau sare, fiind lăsată o vreme să se usuce. Pielea pentru opinci era tăiată în fâșii mai late sau mai înguste și se înlătura partea păroasă cu un cuțit. Fâșiile se introduceau apoi în rușală, o compoziție de apă fierbinte, impregnată cu tananți obținuți din scoarță de arin, stejar, paie, sare și tărâțe. Ținută în *rușală* câteva zile, pielea căpăta o anumită consistență de maleabilitate și impermeabilitate, calități ideale pentru confecționarea încălțăminte.

Opincile sunt piese de încălțăminte rustice, simple și practice, cunoscute din cele mai vechi timpuri. Erau confecționate

de fiecare gospodar, după priceperea sa, fiind prevăzute cu *gurgoi* și *nojițe*, cu ațe speciale din lână răsucită. La încălțare, piciorul se înfășura într-o bucată de pânză sau pănură numită *obială*, peste care se leagă opinca.

Prelucrarea oloiului din semințe de bostan

În comuna Ilva Mare, fiind zonă de munte, nu se cultiva floarea soarelui dar existau preocupări tradiționale pentru prepararea uleiului comestibil extras din sâmburi de bostan și din semințe de in și cânepă. Întrucât se cultivau cantități mari de bostani, ca furaje pentru îngrășământul porcilor, sâmburii obținuți din aceste produse erau aleși și uscați. Semințele bine uscate se zdrobeau într-o instalație specială numită *piuă*. Amestecul se încălzește pe o vatră concavă din piatră sau tuci și se pune într-un sac de pănură care este băgat la presă. Oloiul de bostan are o culoare verzuie și un gust apetisant, considerat o raritate culinară. Este folosit în pregătirea mâncării de post.

83.

Fét'ile d'in Libot'in
Mărg pă luncă dohon'ind
Le iesă dracu d'in râpă
Să le puie foc în t'ipă;
Le ié dracu d'in stan
Să le puie și dohan.

*De la Xenia Pop, 62 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*

84.

O, săracă, tu mnireasă,
Calea-i tăta cu coturi
Și soacră-ta-i cu ponturi;
Calea-i tare cotoroasă
Și socră-ta-i ponturoasă.

*De la Xenia Pop, 62 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*

85.

Măi mnire, fātu' mnieu,
Du-te în t'imiteu
Și-l adă pă tată-tău
Și dacă n-a veni să șadă,
Numa mnire să t'e vadă.

*De la Viorica Miholca, 46 ani,
Groșii Țibleșului, 2014*