

**DIMITRIE GĂLĂTESCU,  
UN AUTOR BUCOVINEAN NECUNOSCUȚ ȘI  
MANUSCRISUL LUCRĂRII SALE ÎNCHINATE  
SATULUI OSTRÎȚA (II)**

VASILE I. SCHIPOR

**Keywords:** family, traditional house and household from Bukovina, the institutions from the traditional village, the popular calendar, traditions, customs and common laws, language, traditional cuisine, domestic industries, values from the traditional village, rite affinity.

**Dimitrie Gălătescu, an unknown Bukovinean author and the manuscript  
of his paper dedicated to the village of Ostrița (II)**

(Abstract)\*

Galatescu Dimitri's work *Snow Roads. Records* interests the history of culture in Bukovina, in particular, in Chapter I, the only attempt so far at monographing the village of Ostrița, left outside the state borders of Romania, through the implementation of the additional acts of the Ribbentrop-Molotov Pact, on August 23, 1939.

Great wealth of information offered here for interested users, the local history, village development over time, minor toponymy, traditional household, agriculture, livestock, domestic industries, traditional cuisine, local clothes, and family values formerly cultivated in this settlement from Bukovina, traditions and customs related to major events in human life (wedding, funeral), the religious calendar cycle (the Annunciation, St. George, Easter, Assumption, Christmas, New Year, Jordan), group work and from Ostrița, literary folklore. The glossary prepared by the author contains valuable research in Bukovina's dialect.

The subchapter we publish here is dedicated to the traditional home of Ostrița and its complex issue.

**4. Casa și caii, fala ostriceanului<sup>1</sup>**

---

\* Traducere: Ana-Gabriela Drahta.

<sup>1</sup> Dimitrie Gălătescu este încă un necunoscut în Bucovina zilelor noastre. Dacă despre fratele său mai mare, Vasile Gălătescu, jurist și economist, știm câteva lucruri, despre Dimitrie Gălătescu nu amintește nimeni în ghidurile bio-bibliografice tipărite în Bucovina după 1980. O fericită împrejurare

Casa și hrana ostricienilor, ca adăpost și locaș de familie și ca legătură între generații și hrana, ca rezultat al luptei pentru existență, erau tot atât de diferite, după cum și starea materială și cea de familie, de obicei numeroasă, depindea întru totul de pământul ce-l avea în folosință, ca întindere și fertilitate, [de] posibilitățile de a-l lucra cât mai bine și la timp, precum și, în final, [de] recolta ce se agonisea toamna pentru întreținerea familiei și gospodăriei, pentru continuitatea acesteia pe meleagurile moștenite.

Casa, caii și căruța, apoi întreaga gospodărie, ca aspect exterior, erau principalele forme exterioare de mândrie, de fudulie, cum se spunea, pentru tot gospodarul și familia sa, de aceea casa mare și frumoasă constituia [emblema] unei gospodării la care ostricienii, de altfel, ca și horicenii, mahalenii, boiancenii și ceilalți vecini, țineau foarte mult și făceau totul pentru „mare și frumos”.

Tradiția, simțul pentru practic și frumos, moștenite din moși-strămoși, [îi] obliga totuși [pe ostriceni la respectarea cu mare strictețe – și aceasta o știau cel mai bine și meșterii constructori de case – a unor forme și aspecte anumite de case, așezarea și orientarea acestora față de soare și factorii naturali care să asigure casei, familiei și gospodăriei cele mai bune condiții de trai.

Este adevărat că „după putere”, adică după posibilitățile reale ale viitorilor locatari, dar nici maiștrii n-ar fi făcut vreo abatere de la regulile tradiționale de așezare și ridicare a unei noi case și gospodării, întâi pentru că, ziceau ei, se fac de rușine, apoi pentru că nici megieșii, satul și neamurile nu se împăcau cu stricarea rânduielilor în sat, să se facă de rușine, cu un alt fel de casă decât toate celelalte.

Toată grija, întreaga preocupare a oricărui cap de familie, cu atât mai mult a viitorului gospodar pentru care se ridica o casă, era pentru crearea celor mai bune condiții [pentru] adăpostirea familiei sale, pentru întinderea și așezarea viitoarei gospodării cât mai frumos.

Casa se transmitea, prin moștenire, urmașului rămas în casă și gospodăria părintească pentru întreținerea și înmormântarea bătrânilor, dar întotdeauna numai unui singur moștenitor, care-și forma și creștea propria familie, alături de părinți sau bunici.

---

ni-l aduce în atenție: donația de carte către noi a prof. univ. dr. Lorin Cantemir de la Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi” din Iași, fiul profesorului bucovinean Traian Cantemir (1907–1998). Între titlurile donației din martie 2009, un manuscris ne reține atenția în mod deosebit: Dimitrie Gălătescu, *Drumuri pe zăpadă. Consemnări*, București, 1988, 248 p. La împlinirea a 90 de ani de la nașterea lui Dimitrie Gălătescu, „Analele Bucovinei” continuă să publice primul capitol din scrierea *Drumuri pe zăpadă. Consemnări*, făcând totodată un act reparator față de acest autor bucovinean uitat pe nedrept timp de mai multe decenii. În pregătirea pentru tipar a textului, am respectat normele de ortografie și de punctuație adoptate de Academia Română. Pe cât posibil, am păstrat formele regionale și arhaice din text, care ilustrează particularități ale graiului bucovinean și individualizează un univers încărcat de pitoresc, supus, din păcate, agresiunii devastatoare a unei istorii potrivnice. Peste tot, intervențiile noastre sunt marcate prin croșete [ ].

Niciodată casa părintească nu se lăsa și nu se da moștenire la mai mulți copii, nu se împărțea și nici nu se pomenea să locuiască mai mulți copii în casa părintească sau [rămasă] de la bunici.

Spre deosebire de alte părți, unde feciorul cel mare și primul care se însura era moștenitorul casei și gospodăriei părintești și rămânea în casa străbună, urmând ca el să aibă mai departe grijă de frații și surorile mai mici, de căsătoria și așezarea acestora la casele lor, la noi, ca și în satele vecine, tradiția stabilea moștenitor pe cel mai mic băiat<sup>2</sup> și numai în lipsa acestora, venea la moștenire fata preferată de părinți [pentru] a rămâne în casă și gospodărie.

Devenise regulă tradițională, știută de toți, ca tatăl cu mai mulți feciori – și așa era cam întotdeauna – să stabilească din timp locul de casă și pământul ce urma să-l dea fiecărui fecior, la căsătorie, iar fetele urmau să meargă la casa bărbatului, cu partea de pământ și zestrea ce i se da la căsătorie.

Cu mult timp înainte, flăcăul căruia îi venea rândul la însurătoare, de regulă și aproape condiționat de „sfânta tradiție”, după ce se întorcea din armată, pe locul dăruit și stabilit de tatăl său, începea să adune materialul necesar pentru ridicarea casei și apoi a celorlalte construcții gospodărești.

Și pentru ca să se „sfințească casa pe care urma să o stăpânească, pentru ca să trăiască și să crească copiii și toate dobitoacele din gospodărie, pentru belșug și viață în bună înțelegere, feciorul de însurat aduna pe locul primit de la părinți materialul de construcție, începând cu piatra de râu pentru fundație, nisip pentru tencuieli, lemnul de construcție, [adus] de la mari distanțe, de regulă de pe la

---

<sup>2</sup> [Tradiția se referă la dreptul succesoral în familia din satele bucovinene și, de altfel, de pe întreg spațiul românesc. Românii și-au creat în istorie propriile reguli sociale (obișnuielnice, morale, religioase etc.), reguli clare, ce urmăreau conviețuirea în colectivitate (familie, încrângătură de familii/neam, sat, târg) și care coexistă și astăzi, în lumea satului, cu regulile scrise. Multe practici sociale, cunoscute în cadrul comunității, aplicate și respectate, îndelung exersate, de-a lungul mai multor generații, au devenit, în timp, norme de drept. Baza dreptului la români au format-o cutumele, care creau o situație juridică menținută prin consimțământ mutual. Cutuma sau obiceiul juridic reprezintă cel mai vechi izvor de drept la noi. Cutuma reprezenta în comunitatea satului românesc tradițional o practică adânc înrădăcinată, iar oamenii socoteau că prin ea își puteau exercita drepturile. Statutul dreptului obișnuielnic s-a păstrat la noi până la începutul secolului al XIX-ea, alcătuint „obiceiul pământului” sau „legea românească”. Dreptul obișnuielnic a stabilit reguli prin care membrii familiei să devină cointeresați la mărirea și consolidarea patrimoniului strămoșesc. Urmărind să creeze „bunul de familie” (cum se va numi mai târziu), cutumele românești stabileau – cu privire la dreptul succesoral – „regula primogeniturii” și „regula ultimogeniturii”: casa părintească revine fiului cel mai mare sau fiului cel mai mic, care este, în schimb, obligat să contribuie la construcția caselor fraților mai mari, să-i îngrijească și să-i înmormânteze pe părinți. De cele mai multe ori, patrimoniul părinților era împărțit înaintea decesului acestora. Deosebit de ceea ce se lăsa, în satul tradițional, ca patrimoniu succesibililor, era partea sufletului, care reprezenta cota din moștenire lăsată pentru împlinirea datoriilor creștinești după moarte: pomenirile (parastasele) și pomenile. Pentru o înțelegere în context mai larg, vezi și lucrarea lui Șt. Gr. Berechet, *Obiceiul pământului românesc. Încercare de studiu juridico-etnografic*, Iași, 1930.]

Rădăuți, draniță, cuie, scoabe și tot ceea ce-i mai spuneau viitorii constructori, ca prieteni și binevoitori pentru noua casă și familie.

Copil fiind în perioada de acalmie înșelătoare dintre cele două războaie, am avut prilejul ca, mergând la școală și biserică, în mijlocul comunei, dar mai ales cu colinda și semănatul de Anul Nou în cătunul nostru, Ocop, când trebuia să mergem din casă în casă, fără să ocolim vreuna, că era rușinos să nu mergem la vreo casă mai mică în care locuia poate numai o bătrână și de la care primeam numai mere și nuci, ceea ce aveam destule și acasă, să cunosc și să văd cu ochii [mei] cum trăiau și cum se gospodăreau oamenii din case mai mari, dar și din case mici și vechi, acoperite cu paie ori cu stuf.

Am prins, astfel, în această perioadă case vechi, mici, numai cu tinda și odaia de locuit, acoperite cu paie groase și afumate, pe care-și făceau cuib în fiecare vară berzele care soseau la noi, vestind venirea primăverii și a verii mult așteptate.

Aceste căsuțe ni se păreau mai dragi și mai apropiate de noi, copiii, decât casele obișnuite, cu tindă și două camere, [având] la amândouă camerele câte două ferestre mari, cu acoperiș de șindrila și cu prispă ori gang în față sau chiar jur-împrejurul casei.

Lângă școlă sta bunica Ileana Tanasoi, care, de fapt, era sora bunicii noastre, mama mamei, care murise destul de tânără, sub patruzeci de ani, în urma unei răceli, care la noi era cauza principală a morților de toate vârstele, nerezistând la gerurile mari și viscoale care bântuiau această regiune nordică a țării.

Bunicii Tănăsoaica, așa îi spuneam noi, văduvă și singură, unicul ei fecior, Condrea fiind plecat în Canada, noi, eu și fratele meu Costică, îi duceam lapte în fiecare zi, dimineața, când mergeam la școală, lapte proaspăt de la vacile noastre, într-un bidonaș de tablă smălțuită, cu capac, de vreo doi litri, apoi, la ieșirea din clasă, aduceam acasă bidonașul gol pentru a doua zi.

Tata îi ducea cu căruța ori cu sania barabule, făină, fasole și altele, precum și o jumătate de porc, tăiat și curățat, la fiecare Crăciun, să aibă pentru toată iarna.

Din grădinița ei de vreo zece prăjini, nu putea strânge decât legumele și zarzavaturile de mâncare pentru fiecare zi, ceva zarzavaturi și legume pentru iarnă și mai ales busuioc, mult busuioc, care creștea neșemănat și-i umplea casa cu bun miros tot timpul.

Căsuța ei numai cu tindă și camera în care locuia, cu un singur geam, nu prea mare și acoperită cu paie, ne atrăgea în mod deosebit pentru că în fiecare an veneau berzele la cuibul lor de pe vârful casei și ne bucuram de ele să le vedem cum clocesc și păzesc cu rândul cuibul lor, vedeam și capul și ciocșoarele puilor și abia așteptam să-i vedem zburând spre baltă după broaște.

În tinda mică și foarte ordonată bunica ținea pe prispă și pe polițele de pe peretele din fund toată rezerva de alimente, de pe un an pe altul, un săcușor de

făină de secară pentru colăcei de Crăciun, un tabueț<sup>3</sup> de făină pentru mămligă, funiile de ceapă uscată și usturoi, chiparuști, ardei iuți și uscați de mai mulți ani, o lădiță cu mere, alta cu nuci, prune și șunețe uscate, pelin, romaniță ș. a. Era și scară la pod, pe care urcam numai noi, când ne trimitea după câte ceva, mai mult căutam decât găseam, că bunica nu mai urca, de frică să nu cadă, avea la vreo optzeci de ani, dar era sănătoasă și nu se văita de nimic, doar atunci când simțea că vin ploile.

În căsuța ei curată întotdeauna, ca un pahar proaspăt șters, tare ne plăcea să mai zăbovim, dar întârziam la clasă și nu voiam să fim certați de Doamna, cu toate că nu ne spunea niciodată nimic, știind de unde venim. La intrarea în căsuță, odaia bunicii, în dreapta, era un mic prichici, un cotlon, de unde sărea pisica grasă și frumoasă să-și primească porția de lapte, direct de la noi, pe care-l turnam într-o fostă scașiță<sup>4</sup> de mujdei.

Tot pe partea dreaptă, era șparhatul, plita de tuci cu două ochiuri, fixată în temelia ei de lut bine bătut, în care se afla porțița de pus lemne pe foc, apoi cuptorul-horn, prin care era condus fumul spre podul casei, unde se răspândea sub acoperișul de paie.

Pe cuptor ținea bunica grăunțele la uscat, perne, îmbrăcăminte și tot de ce nu avea nevoie în fiecare moment. Patul între cuptor și peretele din fund închidea latura dreaptă a peretelui.

Pe lângă peretele din fund, privind de la ușă, și pe lângă cel din stânga, sub fereastră, se aveau pe colț, după masă, cele două laițe de scândură, nu prea late și care țineau loc de scaune, la masa din colț, între ele.

În stânga ușii, pe peretele cu ușa, un blidar<sup>5</sup> atâta cât să încapă între ușa și peretele din stânga; jos, cu ușițe care se închideau, unde păstra ulciorul cu oloi<sup>6</sup> și altele, iar în sus, numai policioarele de scândură, acoperite cu năframe, pe care erau frumos aranjate blidele curate, străchini și străchinuțe de lut, smălțuite și cu floricele în diferite culori, linguri de lemn și polonicul, stișca de strecurat laptele, ulcica de lut împodobită, în care se păstrează aghiazma de la an la an, o farfurioară de lut cu tămâie, busuioc și altele. Deasupra ușii, pe partea din casă, se aflau mai multe icoane și iconițe, printre ele și, mai lateral, o fotografie tip carte poștală, cartonată, a lui Condrea, trimisă din Canada, busuioc și alte lucruri socotite de mare preț, ce se păstrează „la icoane” până la moarte.

Ce ne plăcea mult să privim era mușchiul verde dintre geamuri la singura fereastră a casei și printre care erau presărate crenguțe cu bobite roșii de cătină,

---

<sup>3</sup> [Variantă regională pentru *tăbuiet*, *tăbuiete*, s. n. Tăbâltoc, săculeț, săcușor. După dicționarele noastre, provine din ucr. *tobolec*.]

<sup>4</sup> [Variantă regională pentru *scășiță*, *scășițe*, *scășiți*, s. f. Vas mic de lemn scobit, în care se zdrobește usturoi, pentru a face mujdeiul. Diminutiv al lui *scafiță* (< ngr. *skáfi*), format prin derivare cu suf. *-iță*.]

<sup>5</sup> [*Blidar*, *blidare*, s. n. Dulap de bucătărie, închis în partea de jos și deschis, cu rafturi, deasupra, în care se păstrează vasele și alte lucruri casnice. Format prin derivare, cu suf. *-ar*, de la *blid* (< sl. *blüdu*.)]

<sup>6</sup> Ulei din sămânță de dovleac sau floarea-soarelui.

arbustul veșnic roșu ce-l avea bunica într-un colț de grădină și care ni se părea că are cireșe.

Gardul de nuiiele și portița de intrare în micuța ogradă, cu un zăvor de lemn, erau îngrijite de un vecin, să nu se năruie înainte de vreme.

Casă cu tindă și o singură cameră avea și mătușa Fruzîna Lupului, cum îi spuneam noi, deși nu ne era neam, doar megieșă.

Casa era de lemn, cu temelie de talpă așezată direct pe pământ, doar la capete având lespezi mai mari de piatră, iar din talpă până în grinzile de sus, care susțineau acoperișul de șindrilă, pe căpriori, între popii<sup>7</sup> verticali erau lemne mai subțiri, bucăți de brad despicate în mai multe părți, așezate orizontal, foarte aproape una de alta, peste care venea ungera cu pământ galben, amestecat cu nisip și paie, bine frământat cu picioarele, într-o groapă, atât de bine muiat cu apă ca să se lipească cât mai bine și care formau pereții din afară, iar pereții din interior, adică la casa cu o singură cameră, un singur perete, cel dintre tindă și cameră, putea fi mai subțire, tot de lemn și uns cu pământ.

Casa avea o singură fereastră, acoperișul tot pe patru ape și cu două fânare<sup>8</sup> la pod. Casa avea pod de scândură, geluită pe fața de interior, corzi sau grinzi pe care se susținea podul și nicio anexă lipită sau sub același acoperiș. În tindă și în casă, singura cameră de locuit, era bătătorit pământ galben ca dușumea.

Casa lui moș Gavril Cazac, vădov de mult timp, el bătrân și cu plete lungi pe spate, mustață stufoasă, robust și sănătos la peste optzeci de ani, era de tipul casei mai avansate spre casa tradițională din Ostrița și împrejurimi. Deși toată averea lui era numai grădina de vreo patruzeci de prăjini, jumătate de falcie și avea trei feciori mari, toți cu armata terminată, chiar cu gradul de sergent, stăpâna casa, ograda și un hâj<sup>9</sup> de oi, porc sau păsări, desigur moștenită, de tipul casei de lemn, cu tindă și

<sup>7</sup> [Pop, popi, s. m. Stâlp (bârnă, par) având rolul de a susține acoperișul casei, ca în acest context; fiecare dintre stâlpii unei prispe sau ai unui pridvor, care, având unul dintre capete înfipt în talpa prispei, susțin cu celălalt capăt streșina acoperișului. Potrivit autorilor dicționarului noastre, provine din bg. *pop*.]

<sup>8</sup> [Fânar, fânare, s. n. Aici, cu un sens mai puțin cunoscut în limba română: deschizătură în acoperișul casei tradiționale, prin care iese fumul, lăsat liber în pod prin cahla hornului. Sinonim cu *fumar*, *ursoaică*, *ursoaie*. În zona Rădăuți, folosit mai ales cu forma de plural, cu o bogată sinonimie: *fumare*, *fumăriți*, *hurubele*, *hulpi*, *ochiuri*. Cuvântul provine din ngr. *fanári*.]

<sup>9</sup> Adăpost, șopru. [Hâj, hâjuri, s. n. Regionalism, uneori cu varianta *hârj*, frecvent și astăzi mai ales în graiul satelor din zona Rădăuți, dar cu alt sens decât în acest context („adăpost”, „șopron acoperit”): „căsuță”, „bucătărie”, chiar „cuhnie”, construită pe ogradă, ca spațiu funcțional suplimentar al casei tradiționale. Cu puține excepții, dicționarele noastre contemporane nu-l menționează cu niciunul din aceste sensuri. Alexandru Ciorănescu, în *Dicționarul etimologic al limbii române*, Ediție îngrijită și traducere din limba spaniolă de Tudora Șandru-Mehedinți și Magdalena Popescu-Marin, București, Editura Saeculum I. O., 2002, îl menționează, la pagina 397, ca fiind folosit în Moldova, în secolul al XVIII-lea, cu sensurile „colibă”, „bordei”. Tot aici se face trimitere la etimonul din pol. *hyż*. Îl menționează și *Dex online*, care îi dă sensurile „bordei”, „șură”, „colibă”, „căsuță folosită drept cămară pentru de-ale mâncării”, „hambar”, trimițând, de asemenea, la etimonul pol. *hyż*. După *Dex online*, cuvântul este un regionalism învechit, precizare preluată, de altfel, de la Alexandru Ciorănescu. În Bucovina, ca de altfel și în restul țării, nu-l găsim nici în lucrări de

două camere, din care cea din stânga numai cu o fereastră, iar casa cea mare, cu două.

Acoperișul de șindrilă mai nouă înlocuia probabil fostul acoperiș de paie sau de stuf, cu două fânare de aerisire și pod de scândură pe grinzi de brad și căpriori. Tinda, de la ușile care duceau una la casa cea mare și cealaltă în casă, adică la camera de locuit, de toate zilele, spațiul întreg era folosit drept cămară sau magazie de alimente, legume, zarzavaturi, uscături, polobocul cu curechi (varză) celălalt cu pepeni (castraveți), rădăcinoase, sacul ori numai banița de făină de mămăligă, drobul de sare, bidonul cu naft și alte lucruri casnice.

Interiorul la camera de locuit, cea din stânga, era cam la fel orânduită ca cele două descrise anterior la casele cu tindă și o cameră, doar ceva mai extinse, cu plita, soba de gătit, cuptorul și patul pe dreapta, laițele pe amândouă laturile pereților care țin la mijloc masa. Lângă ușă, pe partea stângă, un dulap, format de bucătărie, dulăpior și rafturi de blide, vadra de apă de băut și altele.

În casa cea mare, organizarea era pretutindeni aceeași, doar dotarea era diferită, în unele locuri, mai bogată, în alte locuri, cât se poate de simplă.

La intrarea în casa cea mare, la dreapta ușii, trebuia să fie, de obicei, un oarecare dulap sau dulăpior cu vase, străchini, sahan<sup>10</sup>, linguri, numai din lemn,

---

specialitate, cum este *Zona etnografică Rădăuți*, publicată de Maria Cioară, București, Editura Sport-Turism, Seria „Zone etnografice”, 1979. El menționează însă August Scriban în *Dicționarul limbii românești*, Iași, 1939, care precizează că provine din pol. *hyz*, „cămăruță în dosul casei”. Citându-l pe August Scriban, îl menționează și Gheorghe C. Pața, în *Istoricul și graiul comunei Șaru Dornei*, București, Editura „Christiana”, 2002, care îi dă și un alt sens, peiorativ: „om bătrân”. În zona Rădăuților, cuvântul este întâlnit și ca nume de familie, *Hâj*, mai ales în satul Volovăț, unde înregistrează o mare frecvență. Dintr-o familie cu acest nume, de aici, s-a ridicat Simion Hâj (1895–1988), doctor în Drept al Universității din Cernăuți, prefect de Storojineț, senator, răsplătit de Institutul Yad Vashem din Ierusalim cu Certificatul de Onoare „Drept între Popoare”, pentru sprijinul oferit evreilor prizonieri din Bucovina.]

<sup>10</sup> Farfurii întinse. [*Sahan, sahan*, s. n. În graiul din Bucovina, conservat ca arhaism și regionalism, având sensul de „vas întins” din metal sau din lut ars (ceramică), în care se așează friptura, galuștele/sarmalele. În dicționarele noastre, de obicei, se face confuzie între *strachină*, vas mare adâncit, folosit pentru ciorbă și supă (*zupă*, în Bucovina) și *sahan*. I.-A. Candrea, Gh. Adamescu, *Dicționarul enciclopedic ilustrat „Cartea Românească”*, București, 1926–1931, p. 1094: „Vas mare de metal, rotund și cu margini, întrebuițat în special pentru plăcintă”. DEX (1975, 1996): „Vas metalic de diverse forme sau dimensiuni, în care se servește sau se gătește mâncarea”. Și la profesorii Otilia Sfarghiu, Vasile Sfarghiu, în *Regionalisme din Câmpulung Moldovenesc*, Câmpulung Moldovenesc, Editura Amadoros, 2005, sensul său este vag: „farfurie”. Circulă în Bucovina și cu varianta *săhan, săhanuri*, ca în fragmentul următor, ales de noi dintr-o orație de nuntă: „Cinstiți meseni și nuntași / Și voi toți împrejurași, / Cari ați binevoit / Și la această nuntă ați trudit, / Să nu luați anume de rău / Și să primiți cum a dat Dumnezeu, / Căci boierii de casă / Mi-au dat în samă această masă / Și eu ca trimis împărătesc / În numele boierilor de casă vă poftesc / Să ședeți la masă / Și să ospățați ca acasă, / Din pâne, din sare, / Din masa Domniilor-sale, / Că nu-i numai un rând de mâncări / Sau numai un feliu de băuturi, / Ci sunt sute nesorocite, / Băuturi potrivite, / Săhanuri fericite, / Pe jumătate deșarte, / Pe jumătate săci, / Ca să n-aveți a da din fălci / Și mai sunt linguri poleite, / Cu cuțitul împistrite, / Cu piroane ținute, / Toate pentru Dumneavoastră gătite” (Valerian Dugan-Opaiț, *Vătăjălul sau orațiuni ținute la nuntele țărănești și doine culese din gura*

sticle și alte lucruri care nu se folosesc în fiecare zi și se păstrează pentru zile mari, hram, nunți, parastase.

Pe peretele din dreapta ușii, sub cele două ferestre de la față, ca și la peretele din fund, cap în cap stau două laițe sau osloana<sup>11</sup> de lemn, care încadrează o masă, ceva mai lungă, la peretele din fund.

Pe peretele din stânga, pe colț, de multe ori se fixa [încă] de la construcție, o culme<sup>12</sup>, o bară mai groasă de lemn, pe care se atârnav straietele, îmbrăcămintea mai grea și care nu se folosește tot timpul, nici în fiecare zi: sumane, cojoace, laicere ș. a. Deasupra mesei, înclinate, pe peretele din spate stau icoanele și alte obiecte de cult și de preț.

Casa tradițională și gospodărească din Ostrița și satele din împrejurimi, era casa de lemn, pe fundație îngropată și ridicată sau numai [cu] umplutură de piatră și pământ între cei patru suporturi de piatră, la cele patru colțuri, cu pereții de bârne continue sau intercalate cu popi intermediari, verticali, toți pereții unși pe ambele părți cu pământ cu paie, nisip și bălegar, muruială cu apă, acoperiș de șindrilă pe patru ape, pe căpriori uniți și lăsați mult afară, pentru a acoperi prispa de pământ sau scândură, ori, mai rar, cu gang de scândură, de un metru larg, un metru înalt, în față, și lateral dreapta sau chiar de jur împrejur.

---

*soldăților români*, Ediția a II-a, Brașov, Editura Librăriei Ciurcu, 1906, p. 22–23). După autorii DEX-ului (1975, 1996, 1998), provine din tc. *sahan*.]

<sup>11</sup> Bânci. [*Osloană, osloane*, s. f. Regionalism, în graiul satelor din partea de nord a Bucovinei, de pe Valea Prutului, în aval de Cernăuți, cu sensul de „bancă lungă, fără spătar”. Dictionarele noastre nu-l menționează nicăieri. Îl găsim la Victor Leahul (1921–2004), în cartea publicată postum de Aspasia Oțel-Petrescu, verișoara sa: *Starțun, între temniță și vecie*, Roman, Editura Mușatinia, 2006, în descrierea unui parastas, rânduit de către „bunica cea din deal”: „Bunica avea în casa cea mare o masă lungă la care încăpeau 12 oameni de o singură parte și 12 de cealaltă și mai punea încă două mese mai scurte în chip de careu, la care mai încăpeau încă 6–7 persoane de fiecare parte, așa că intrau la masă cam 50–52 de persoane odată. Ca să-i servească pe toți cei chemați, aproape întotdeauna se umpleau toate locurile de cel puțin două ori, uneori mai rămăneau unii și pentru seria a treia. Când se așezau la masă, cei ce aveau locurile pe lângă pereți, stăteau pe lăiți, cei din interior ședeau pe niște bănci lungi, fără spătar, numite în limbaj local *osloane*” (p. 19). Autorul, născut în comuna Cotul Ostriței, județul Cernăuți, evocă aici anii copilăriei, satul vremii, cu oamenii, instituțiile, datinile și obiceiurile sale încărcate de pitoresc etnografic. În *Glosar*, Dimitrie Gălătescu îl trece cu forma *oslon* și sensul de „bancă de scândură”. Cuvântul provine din ucr. *ослона*, „scaun lung”, „bancă”, „laviță”. Vezi *Dicționar ucrainean-român*, București–Cernăuți, Editura Didactică și Pedagogică, R. A.–Editura „Alexandru cel Bun”, f. a. (retipărirea ediției din 1964), p. 564.]

<sup>12</sup> Suport, bară de lemn, folosită pentru a așeza îmbrăcămintea de iarnă. [*Culme, culmi*, s. f. Popular, prăjină lungă în casele țărănești, fixată orizontal de grinzi, de care se atârnavă haine, obiecte casnice etc. Provine din lat. *culmen*. Iată un context, excerptat de noi din cartea lui Victor Leahul, menționată mai sus, subcapitolul *Casa*, p. 10–12: „Tot la răsărit, deasupra patului era *culmea*, o bară orizontală de lemn geluit, agățată de scândura podului cam cu 50 de centimetri mai jos, suspendată cu ajutorul a două bare verticale din același material. Pe *culme* se așezau pentru păstrare hainele mari ce nu erau folosite zilnic: sumane, mantale, cojoace etc.” (p. 11)]

Câte două ferestre la fiecare cameră, ușa de intrare pe mijloc, cu scări de piatră. Nicio casă nu are cerdac și nicio construcție anexă, lateral sau în spate, sub același acoperiș.

Acoperișul pe creastă, lung, cu două fânare în față și horn de cărămidă în spate, depășind cu jumătate de metru înălțimea acoperișului de șindrila sau chiar de tablă zincată. Toate celelalte construcții gospodărești: grajdul de vite, studoala pentru paie și lucru, siacul de porumb, cotețele de păsări, porci, oi închideau careul de regulă din fața casei, mai mare sau mai mic, iar pe aliniamentul casei, mai aproape și de regulă cu un spațiu verde, pentru ghilit albiturile, se făcea fântâna frumos închisă cu ghizdele și acoperiș, atrăgătoare mini-construcție artistică.

Se avea deosebită grijă pentru ca gunoiul de grajd să fie cât mai departe de fântână, de regulă într-un ocol, îngrădit și îngropat, pentru ca să mustească, spre a fi bun îngrășământ pe ogoare.

De regulă, după grajd sau studoală sau tot mai des grajd cu studoală la un loc, era grădina de zarzavat, în strat pentru fiecare fel de legume, iar în spatele casei, un pomăt, teren cu iarbă și pomi fructiferi de tot felul, începând cu cireși timpurii, vișini, pruni și goldani, meri și peri de diferite soiuri, începând cu părul de Sântilie, fructele erau bune de mâncat, coapte de Sf. Ilie, 20 iulie, apoi perji și meri de toamnă și pentru iarnă, încât tot timpul nimeni nu era lipsit de fructe, chiar și trecătorii însetați, care aveau dorința de a culege fructe pentru a-și potoli foamea și mai ales setea, la drum.

Oricare ar fi fost mărimea casei, că numai aceasta mai putea fi diferită, „după putere”, odată locul stabilit, mărimea, poziția și locul fundației trasat, materialul de construcție adunat, putea începe construcția propriu-zisă a viitoarei case gospodărești.

Fundația pe șanț, cu umplutură de piatră de râu și ridicată cam până la genunchi ori numai fundația de umplutură, cu piatră și pământ sub bârnele groase ce formau talpa casei, încheiate în chiotori, [era] [adu]nată în șanțuri, săpate în talpă, la capete, deseori prinse cu chiroane lungi de lemn, introduse pe găurile date cu sfredelul. Cadrul astfel încheiat, putea să se considere că ridicarea casei a început. Viitorii stăpâni ai casei, văzând aceasta, după ce nu băgaseră de seamă că mai pe furiș, mai pe seară și pe nebăgate de seamă, se realizaseră formalitățile mistice, știute ori numai auzite din bătrâni, cum că la talpa casei, pe la colțuri și pe sub uși s-au pus de către femeile, care știau aceasta, lucrurile trebuitoare pentru sfințirea și trăinicia casei: o sticlură sau chiar mai multe cu aghiazmă de la Iordan, tămâie, sare, boabe de grâu sau numai de secară, bani de metal, busuioc și altele; acum venea rândul și la masa tradițională de pe fundație, de la care femeile îngropau tot în temelie, capetele de cocoș ori de la găinile tăiate pentru ospăț.

În prima sâmbătă, la terminarea fundației, seara, având zi de odihnă a doua zi, gospodarii și gospodinele pregăteau și serveau masa pe temelie, pe scânduri acoperite cu fețe de masă, cu osloane și scaune improvizate, masă bogată, cu găluște de orez ori crupe și unsoare ori numai oloi, dacă era post, brânză și ouă

fierte, găini fripte și cocoșul decapitat pentru trăinicia casei, la care nu lipsea și holerca, rachiul, care să fie și mai aspectuos dar și mai gustos, se fierbea cu chimen și zahăr, secărică ce aluneca gălgâitor la vale, pe gât, după zile de muncă, cu mare pricepere și dragoste, ale meșterilor și ajutoarelor. Rudele, și vecinii, și oricine ar fi trecut din întâmplare pe acolo era cinstit și omenit după datină!<sup>13</sup>

Nu lipseau nici alivencile, dacă era vara, plăcintele cu brânză ori chiroște fierbinți și gustoase, cum numai pe la Ostrița se făceau.

Casa, ridicată din bârne lungi de brad nefasonat și așezate una peste alta, în lungime cât casa, prinse în chiotori la capete, fixate prin cuie de lemn, formând astfel peretele până sus la grindă, era casa ideală, dar se făcea mai rar, pentru că [valor]a mult.

De regulă, se folosea numai lemnul, pentru toți pereții, dar scurt, crăpat și pus orizontal între popi verticali, până la grinda de sus, [semăn]ând astfel cu un gard de lemn, bine prins în cuie și scoabe, și care apoi se ungea cu pământ.

Casa, astfel ridicată, se acoperea cu căpriori<sup>14</sup> de lemn, care se încheiau la capătul de sus, peste care se băteau leațurile la intervale de lungimea șindrilei, care se fixa rând cu rând, începând de jos în sus, astfel ca apa să se scurgă normal de pe un rând pe celălalt de șindrilă, apoi jos, mai rar jgheaburi metalice, uneori de scândură, ca un latoc de adus apa de la izvor.

Podul casei, tot de scândură, de regulă, mai groasă, era continuu peste casa cea mare<sup>15</sup> [și] tinda de la mijloc, lăsându-se loc pentru scara la pod, unde se ținea rezerva de recoltă [pentru] consum, cicalăii la uscat, lăzile cu făină de grâu, de porumb, bob, fasole și altele.

Iarna, la Ignat, când se tăia porcul, de iarnă, se punea la afumat, în hornul care conducea fumul din casă spre afară, în sus.

La baterea ultimului rând de șindrilă pe creasta acoperișului casei, se punea un pomișor cu flori și busuioc și [acesta] era alt prilej de cinstire a maiștrilor, a lucrătorilor și prietenilor, tot cu o mică masă, gustare și holercă.

Fiindcă, d[eși] nu era încă familia constituită care construia casa, se știa prea bine totuși pentru cine se construiește, flăcăul avea bine stabilit[ă] viitoarea mireasă, acceptată în principiu și de părinți. Aceasta venea cu totul în ajutor, mai ales în ocaziile ce se iveau [la] cinstirea și însuflețirea meșterilor pentru grăbirea construcției, ceea ce aducea după sine și nunta.

---

<sup>13</sup> [Pentru întreaga problematică de aici, mai multe informații vezi, printre altele, la: Tancred Bănățeanu, (sub redacția), *Arta populară bucovineană*, Suceava, Centrul de Îndrumare a Creației Populare și a Mișcării Artistice de Masă, 1975; Nicolae Cojocaru, *Casa veche de lemn din Bucovina*, București, Editura Meridiane, 1983; Romulus Vulcănescu, *Casa și rostul ei ritual pe pământ*, în volumul *Mitologie română*, București, Editura Academiei Republicii Socialiste România, 1987, p. 448–452.]

<sup>14</sup> [*Căprior*, *căpriori*, s. m. Fiecare dintre bârnele puse câte două și împreunate la capătul de sus, care sprijină acoperișul unei case. Provine din lat. *capriollus*.]

<sup>15</sup> Camera mare pentru sărbători și ocazii familiare (nuntă, praznice).

Viitoarea mireasă contribuia benevol, dar interesată, cu alimente, „udătură”<sup>16</sup>, ba și cu lucrul, când se începea la definitivarea interioarelor, lucru foarte mult și migălos, de unde se vedea și hărnicia și priceperea fetei de măritat.

Ungerea casei cu lut, lipitul perfect uniform pe toți cei patru pereți ai casei și cei doi din interior, care formau tinda, uneori și un perete la o mică cămăruță, unde se termina tinda, pe amândouă părțile și nu la întâmplare, ci cu mare conștiinciozitate, era poate lucrarea cea mai mare și cea mai grea la construirea unei case, ca și a grajdului de vite și [a] alt[or] construcții cu pereți tencuiți.

Mai întâi, că era muncă brută foarte multă, folosea foarte mult material care se făcea atunci, lutul amestecat cu paie, nisip, bălegar de cal și foarte multă apă și necesita folosit repede, altfel se întărea și nu se lipea, ceea ce necesita deodată foarte multe brațe de muncă. Pentru această lucrare se pregătea din timp o groapă mare, de regulă circulară, cu diametrul de cel puțin zece metri și adâncă de un metru, din care se scotea tot pământul existent.

Se aducea de la locurile unde era pământ galben, special de uns și lipit case, gras și unsuros, formând o grămadă mare, ce urma să fie folosit la uns. Se aducea nisip și se cernea cu ciurul, să nu fie cu pietricele prea mari, apoi paie, de regulă, de grâu, pentru că acestea se sfărmau mai bine, pleavă de grâu și apă cât mai multă.

În ziua când gospodarul fixa zi de clacă, la unsul casei, de regulă, tot într-o sâmbătă, erau chemați, invitați la lucru, cam de pe la amiază, toți prietenii, cunoscuții și binevoitorii, din casă în casă, fiecare cu ce putea veni, numai cu unelte sau/și, în mod deosebit, cu cai și căruța, cu poloboace<sup>17</sup> de cărat apă, cu căruța pentru adus pământ, că niciodată nu era destul și trebuia foarte mult.

Astfel, cam pe la amiază, oamenii, care voiau să vină la clacă, se înțelegeau între ei, puneau caii împreună la căruțe, puneau în ea poloboace mari de adus apă, le fixau bine, să nu se răstoarne, alții cu căruțe și lopeți pentru pământ, iar alții cu lopeți, furci și altele, pentru lucrul cu mâna la lipit pământul pe lemnul pereților, pe care se mai băteau și pureci, cuie de lemn, să țină bine lipitura.

Era un adevărat șantier, creat spontan, din dragoste și bunăvoință pentru „a-i ridica casă lui Ionică”, și toată lumea muncea cu zor, de parcă se luau la întrecere,

---

<sup>16</sup> Băutură, rachiu.

<sup>17</sup> Butoaie. [*Poloboc, poloboace*, s. n. Folosit și în graiul din Bucovina cu sensul de „butoi, puțină”, vas mare de lemn, făcut din doage, mai larg la mijloc decât la capete, folosit pentru păstrarea murăturilor, a unor lichide sau a unor diverse lucruri din gospodărie: buci, câlți, fasole, boabe de cânepă etc. Un cântec de joc din Bucovina îl păstrează cu sensul acesta și una dintre destinații: „Foaie verde busuioc, / Eu la joc, mama la joc, / Bucii stau în poloboc. / Bucuroasă le-aș da foc, / Nu mândur de poloboc” (Dumitru Covalciuc, *Folclor românesc din nordul Bucovinei*, Timișoara, Editura „Augusta”, 2001, p. 107). Memorabil rămâne, însă, și nu doar ca ilustrare contextuală, cântecul inserat de Ion Creangă în povestirea *Popa Duhu*, publicată pentru prima oară, în 1881, în „Convorbiri literare”: „Vai, sărace poloboace, / De te-ai face mai încoace; / Să ne strângem vro câțiva, / Noi, spre mântuirea ta. / Ș-om mai veni vro doi-trei, / Și ți-om pune-un căpătăiu, / Ș-om aduce-un popă rus, / Și te-a da cu fundu-n sus!” Potrivit autorilor DEX (1975, 1996, 1998), cu etimologie necunoscută.]

cei mai mulți cântau, ba de multe ori se aduceau și scripcari, o scripcă, un țambal și o dobă, care dădea cu adevărat aspectul unei sărbători.

Oamenii cu căruțele cu poloboace, de obicei flăcăi și băețandri, la care le plăceau mai mult caii, aduceau apa de la Prut, o distanță apreciabilă și la deal, iar cei cu căruțele pentru lut aduceau pământul de la groapa de lut galben, care era tot cam departe.

Dar cel mai greu – și aici erau numai oameni pricepuți și binevoitori, flăcăi și fete, gospodari între două vârste – era amestecatul lutului în groapă și aici se mesteca numai cu picioarele suflecate până deasupra genunchilor, pământ, nisip, paie și pleavă, apă rece multă, multă de tot și atâta umblau cu picioarele prin acest amestec, până nu se mai cunoștea nimic, decât un amestec uniform și dens care se scotea cu furca din groapă și se da pe scândurele la oamenii care, ca specialiști, lipeau cu putere lutul de perete și-l netezeau cu lopățele, pentru a lua forma unui perete neted și bine uns.

Era lucru foarte greu, foarte mult, dar se făcea cu multă veselie, glume și ghicitori, între tineri și fete, adevărate șezători muncitorești și care arătau dragostea neprecupețită pentru întrajutorarea și binele [aproapelui], [cu] bucuria de a se întemeia o nouă familie în sat, o nouă gospodărie.

Am fost și eu la claca lui Ștefan Bodnăraș, am stat până târziu, că-mi intrase în nas mirosul de borș cu fasole și tocană de barabule, de se da la sfârșitul clăcii, cam pe la miezul nopții și mi-am primit porția de bătaie de la mama, care mă aștepta cu mâncarea.

Casa cu tindă și două camere, cea din stânga, casa de locuit de toate zilele și cea din dreapta tinzii, casa cea mare, ceva mai mare și mai luminoasă, având deseori încă un geam pe peretele din fund, spre răsărit, avea cam același interior, de regulă, casa cea mare [era] fără sobă.

În casă, adică în camera unde locuia permanent toată familia, or[i]câte persoane ar fi fost, era orânduit la toți la fel, cu gura cuptorului și cuptorul de copt pâine imediat la intrare, pe dreapta sparhatul<sup>18</sup>, plita zidită în pământ sau cărămidă arsă, în continuare, cuptorul care aduna fumul din plită și-l ducea spre horn, locul cel mai cald întotdeauna și cel mai îndrăgit de copii, de fapt, acesta era leagănul și adăpostul celor mici, până creșteau și nu mai încăpeau pe cuptor și scoborau la patul [situat] în continuare, la perete.

La peretele din fundul camerei, privită din ușă, ca și peretele din stânga de sub geamuri, era locul celor două laițe de scândură, ceva mai late, servind și de pat pentru cei tineri, care nu încăpeau în pat, având pe colț masa, cu partea mai lungă la laița din fund.

Blidarul de pe partea stângă a ușii, cât locul dintre ușă și peretele din stânga, cu toate cele ale casei pentru întrebuințarea de toate zilele, străchini, linguri, oale și

---

<sup>18</sup> Plita de gătit.

ulcele, polonicul, strecurătoarea, stișca<sup>19</sup>, culișerul de mestecat mamaliga și altele, încheind, în față, cu vadra cu apă de băut și cănița de metal sau de lut.

Deasupra ușii era o icoană sau și mai multe, după care se ascundea un mănunchi de busuioc de la Iordan și alte mărunțișuri, care să nu se uite unde sunt.

Tinda putea avea și o cămăruță, la partea din fundul ei, care de multe ori servea drept ultim adăpost al unei bătrâne sau [al unui] bătrân ce voia să se simtă singur în perioada din urmă, având un pătuț, sobiță și [o] mică plită de încălzit, în spatele ușii cu geam, pentru lumină.

Casa cea mare era camera, în adevăr, ceva mai mare decât locuința, cu două geamuri la față și de multe ori și o fereastră pe peretele din fund, spre răsărit. Unele case aveau obloane la aceste ferestre, care se închideau cu zăvor, pentru a feri casa de răuvoitori.

Imediat la intrare, în casa cea mare, pe dreapta, se afla cel mai frumos dulap tip bufet ce se afla în casă și în care se țineau toate vasele, strachinele, zahanele<sup>20</sup>, lingurile și altele, care aveau trebuință numai la zile mari: hramul bisericii, nunți, ceremeonialul înmormântărilor și, mai rar, alte petreceri, ca botezuri, pețit, logodne. Pe [lângă] peretele din fund, ca și pe [lângă] cel din dreapta, se aflau osloanele de scândură, complet, de la un capăt la altul, unindu-se în colț, care serveau de stat la ocaziile sărbătorite în casa cea mare și aveau, tot pe colț, cu lungimea spre partea stângă, o masă care se cerea să fie cât mai lungă.

Pe peretele acesta se aflau, în mod tradițional, icoanele înrămate, așezate în unghi înclinat spre în față, sub care se afla busuioc și alte lucruri mai alese. Sub culme și la peretele din stânga se aflau un pat și lada de zestre a fetei de măritat.

Hrana ostricienilor, ca mod de preparare și servire, timp de masă, regimuri și posturi, nu se deosebea deloc de aceea a vecinilor, a horecenilor și budenilor, boiancenilor și țurenilor, și se baza întru totul pe produsele de pe ogor și din grădină, legume și fructe, care asigurau, de altfel, ținerea cu mare strictețe a posturilor, a tuturor zilelor de post, care depășeau cu mult jumătate de an.

Cum totul depindea în mod absolut de suprafața de pământ deținută, cum cea mai mare parte a ostricienilor nu poseda decât grădina de lângă casă, nu mai mare de jumătate de falcie, sub un hectar, și, dacă nu era nici anul „mănos”, lipsit de ploii la timp, ori prea ploios, dacă mai cădea și o grindină, situația privind hrana oamenilor, a vitelor și a păsărilor devenea foarte sumbră.

Față de toate celelalte sate din jur, Ostrița era cea mai săracă, avea cel mai puțin pământ de lucru și era și mai departe de oraș, să se poată ajuta cu ceva, iar proprietarii mai mari și care să folosească mâna de lucru, contra produse agricole, nu erau, prea puțin se folosea munca cu ziua și aceasta doar la lucrările de urgență ca prășitul porumbului și al cartofilor, seceratul și strânsul păioaselor, strângerea recoltei de toamnă: porumb și cartofi.

---

<sup>19</sup> Strecurătoare mică (pentru lapte, ceai). [Variantă regională pentru *sitișcă*, *sitiști*, s. f. Format de la *sită* (< sl. *sito*), prin derivare cu sufixul *-ișcă*.]

<sup>20</sup> Farfurii întinse, late, de regulă înflorate.

Mortalitatea infantilă excesiv de mare, copiii până la zece ani secerăți din fiecare casă, de cele mai multe ori de frig și subnutriție, cât și posturile lungi ale bătrânilor veneau să reglementeze, oarecum, dispropoția prea mare dintre produsele necesare hranei și alimentația propriu-zisă.

Mămăliga era alimentul de bază, principal, în hrana de toate zilele a populației și se consuma de două ori pe zi, obișnuit, pe la zece dimineața și după-amiază, către seară, iar pentru noapte se completa cu fructe și legume, proaspete ori conservate, uscate.

Borșul nu lipsea de la nici o mâncare, borș cu fasole, borș cu barabule, borș cu sfeclă roșie, cu mazăre și se mai completa, alternativ, cu fasole flecuită<sup>21</sup>, barabule flecuite, toate cu oloi de semințe de bostan, floarea-soarelui, iar cine avea și când era de fruct<sup>22</sup>, nu era de post, cu unsoare topită de la tăiatul porcului, conservată în oale de lut. Normal, se foloseau ouăle de la păsări, laptele de vacă și brânza, în special brânza cu smântână, care era de mare cinste, [mâncare] de zile mari și [pentru] musafiri deosebiți.

Nu lipsea curechiul, varza verde ori murată, fiartă ori crudă, care trebuia să țină de la o recoltă la alta, ceapa, morcovul și pătrunjelul.

Poamele, fructele de toată vara, existente la noi din belșug, la oricine, chiar cât de mică grădină ar fi avut, începând cu cireșele cele timpurii, chiar de pădure, vișinile, prunele și goldanele, perlele și merele de toate soiurile, începând cu cele de Sântilie, care se coceau la Sf. Ilie (20 iulie), perjele și merele de toamnă, toate acestea proaspete, luate direct din pom sau uscate ori afumate pentru iarnă, constituiau [o] hrană de seamă pentru mai toată populația.

Vara, oamenii, mai ales bătrânii și copiii, mâncau poamele cu mămăligă caldă sau rece, sub sau lângă pomul de unde le adunau și deseori, pentru foarte mulți, aceasta era mâncarea de dimineață și cea de seară, înainte de culcare. În marea lor grijă pentru hrana de iarnă, toată vara, mai nu era casă la care să nu se vadă mere tăiate felii, puse la uscat la soare, care erau șunețele atât de gustoase și sănătoase iarna, fierte și consumate așa, cu dulceața lor.

Erau un fel de pere mici, rotunde și nu mai mari ca banul de metal, sălbatice și pietroase la mâncare așa verzi, dar date în cuptor, după ce se scotea pâinea, apoi puse la soare și uscate, se făceau ca smochinele, erau o bunătate rară pe toată iarna, mai ales pentru bolnavi, copii și bătrâni, care după ce mâncau o străchinuță, cu mămăligă caldă, se sculau în picioare și, cu fața spre răsărit, se închinau și spuneau: „Mulțumescu-ți Ție, Doamne, pentru toate bunătățile cele cerești și pământești”, apoi liniștiți se odihneau.

Din prunele de toamnă, fierte mult la un cazan de aramă și bine amestecate, se făcea povidla, un magiun cu dulceața goldanelor, care, păstrată în putinică, în

---

<sup>21</sup> Piure, fiartă și frământată.

<sup>22</sup> De dulce.

tindă ori în cămăruță sau pe pod, era minunată hrană pe pâine sau tot cu mămăligă caldă sau rece.

Perjele, prunele de toamnă, de formă mai lunguiață și care se desghioacă, se desfac ușor de sâmbure, dar nedesghiocate se uscau și se afumau încet în loznița de nuiele, special făcută și îngropată pe jumătate în pământ, la foc slab, îndelungat și cu fum, iar, când se scoteau și se mai reveneau<sup>23</sup> la soare, erau tot ca smochinele, [fiind păstrate tot] pe iarnă.

Toate fructele și poamele din grădina săteanului nostru erau numai pentru consum, proaspete sau conservate, nu se făcea niciun fel de băutură alcoolică, țuica fiind necunoscută pe meleagurile noastre.

Nici bani la târg nu se puteau face pe fructe, nu se cumpărau sau cel mult de la cei mai de aproape de târg, doar cireșe amare am vândut și eu la doamne, la târg, cu câte cincizeci până la o sută de cireșe la leu, după cum ne puteam înțelege și dacă nu erau pe piață.

Peștele, existent în Prutul care mărginește Ostrița pe toată întinderea și intrând de multe ori și în multe case, nu a constituit pentru ostricieni un mijloc de hrană, doar pentru puținii săteni săraci care se mai ocupau și de pescuit, neobservați de jandarmi.

Câteva familii cunoscute de pe malul Prutului, unde acesta era mai adânc și făcea bulboane mari, prindeau pește cu vârșă, o leasă împletită, de nuiele, în formă de sticlă [alungită], astfel măestrită, încât peștele, dacă intra, nu mai putea ieși și, scoțând din apă vârșă, se scotea și peștele, de regulă pește mare și de calitate, știucă, mreană ș. a.

Mai foloseau pescarii clandestini și meredeul, o plasă de sfoară, cu mâner lung de lemn, o coadă ce se ținea în mână, plasa în apă și se aștepta până peștele intra în plasă, apoi scoțându-l se prindea și peștele intrat, mai ales la bulboane mari, [cu] apă lină și liniștită.

Cei mai tineri foloseau și încărcături explozive, carbid și pulbere din materialele de război neexplodate, care se găseau din belșug pe câmp și la bahna cea mare, care, bine îndesate în câte o sticlă de un litru, cu un fitil improvizat la capăt, pentru aprindere, se arunca în apă, unde exploda, omorând toate vietățile pe o anumită rază, apoi peștele ieșea mort la suprafață și era adunat cu meredeul.

Bureții, cum spuneau oamenii, ciupercile bune de mâncat ar fi constituit de asemenea un aliment ieftin și sănătos pentru săteni, dar pădurea era departe de noi, iar oamenii nici nu cunoșteau prea bine bureții buni de mâncat. Cele de pe câmp erau otrăvitoare și am văzut la casa vecină cu noi, la Ion Ivaniuc, cum odată, într-o

---

<sup>23</sup> Uscau. [Sensul dat de autor este imprecis. *Reveni, revenește*, vb. IV (Reg.) Intransitiv și reflexiv (despre pământ, aer etc.). A deveni jilav, a se umezi. (Despre timp) A se răcori. Format de la *reavăn, reavână*, adj. (Despre soluri) Care are suficientă umiditate pentru efectuarea lucrărilor agricole; umed, jilav; răcoros, proaspăt. Autorii dicționarelor noastre trimit la sl. *ravînă* („șes”) și bg. *raven*.]

vară, toată familia, cu vreo șase copii, cu care ne jucam și noi, erau ca nebuni câteva zile și s-au trezit numai cu apă cu săpun, cu leșie.

Într-o duminică de vară, după multe ploi, am fost și eu cu Tuță al Ștefan al Tincu, băiat de o samă cu mine și care m-a luat cu el, cu tată-su cu căruța, la pădure, după bureți, la Franțal<sup>24</sup>, după Cozmin, încă vreo zece kilometri din Codrii Cozminului și, după o zi întreagă de umblat și scormonit pe sub frunze, am venit cu vreo cinci popenci<sup>25</sup>, [pe] care mama le-a aruncat, de frică să nu fie otrăvitoare.

Hrana de bază la noi rămânea tot mămăliga, care se completa cu fasole, varză, cartofi, păstăi cu mujdei ori cu smântână și găluște, sarmale cu crupe din boabe de porumb zdrobite, mai mașcat, [învelite] în frunze de curechi sau de sfeclă roșie, toată vara până toamna târziu.

Am fost trimis odată la vecinul nostru, Mihai Tanasoi, [om] neînsurat, trăind împreună cu fratele său mai mare și care nu aveau decât grădina care se învecina cu pomătul nostru.

Până să spun la ce am venit, am văzut că pregăteau mâncarea de seară. După ce au răsturnat mămăliga pe fundul de lemn, au mai pus în ceaunul de mămăligă puțină apă, iar, când a început să fiarbă, au aruncat câteva chiparuști, ardei iuți uscați, o ceapă-două, câteva frunze uscate de morcov, pătrunjel, apoi ceva sare și, după primul clocot, au turnat borșul astfel pregătit în strachină și au început să mănânce amândoi cu mare poftă, poftindu-mă și pe mine la masă.

Oloiul de sâmburi de bostan (dovleac), adeseori amestecat cu semințe de floarea-soarelui, făcut la oloinițe cu teasc și presă, la unul din cele câteva locuri unde erau oloiernițe, acest oloi gras și gustos, cu un miros plăcut de verdeață, era pentru cei mai mulți din locuitorii satului singura grăsime pentru alimentația de toate zilele, mai ales că pe[ste] an erau mai multe zile de post decât cele de fruct, când ar fi putut consuma unsoare de porc.

Cu oloi se ungea și fasolea, și barabulea fiartă, și varza fiartă sau crudă, cu oloi se mânca și ceapa crudă, tăiată felii, cu oloi se ungeau și găluștele și tot cu oloi se ungea mămăliga caldă, felia ce se da la copii la școală și la omul care mergea la pădure după lemne.

Alimentația cu zarzavaturi și fructe proaspete ori conservate, varză murată, fructe uscate și poame, mâncarea având ca grăsime numai uleiul vegetal, produs tot din grădină, era, de bună seamă, mâncarea cea mai sănătoasă, de regim vegetarian și poate de aceea n-am prea auzit în sat de suferinzi de stomac ori [de] alte boli de burtă, doar trecătoare diarei de fructe crude și nespălate.

---

<sup>24</sup> Valea Cozminului. [Franțal].

<sup>25</sup> Ciuperci mari, hribi. [*Popenci*, *popinci*, variantă regională în graiul din Bucovina, ca și *opintici*, *pipinci*, nu pentru hribi, ci pentru *ghebe*, s. f., *Armillaria mellea*, specie de ciuperci comestibile, având picior gălbui sau brun, cu un inel alb împrejur și pălărie galbenă-brună, care crește la sfârșitul verii și toamna devreme, mai ales, în pădurile de foioase, în poieni, curături și pe la marginea acestora. ]

Dar lipsa aproape totală din hrană a pâinii, cărnii și zahărului, oricât am vrea să recunoaștem, [pornind] de la vechii egipteni, că „hrana este sursa tuturor relelor”, în sensul de îmbuibare și supraalimentare, arată la acești oameni o sănătate aparentă, fața mai mult galbenă decât roșie, iar, ca putere fizică, erau foarte slabi și neputincioși.

Lipsa de putere la oamenii săraci, astfel alimentați se vedea la muncile agricole, la lucru când nu puteau ține la postată<sup>26</sup> de-a valma cu cei mai bine hrăniți, rămâneau în urmă, gâfâiau și asudau, până prindeau ceva puteri după o mâncare mai bună.

Niciodată Gavril Cazac nu putea ține, la coasă, cu tata, care termina și cu a doua coasă, îl depășea, lăsându-l în urmă.

Ștefan Ciucalău, așa cum îi era porecla, lucrător cu ziua, harnic și conștiincios, voinic și cu multă dragoste de munca câmpului, știa că șvabii de la Cozmin au mâncare mai bună și mai multă ca sătenii noștri, de aceea deseori mergea la lucru la Mologhia (Cozmin). S-a sculat el într-o dimineață și, la timp, a fost în casa neamțului, să lucreze unde și cât avea nevoie neamțul, pentru mâncare și ceva produse pentru acasă, plata zilei de lucru. Intrat în casă, dă omul „bună dimineața!” și, găsindu-i pe toți la masă, înainte de-a pleca la câmp, zice Ștefan „poftă bună!”, la care primește un răspuns mărmit, „mulțumesc, poftim la masă!”, dar la care omul nostru rușinos, nu se conformează, nu merge la masă. Mâncau șvabii, precum alții nici de Paști, șuncă afumată, slănină, brânză și ouă fierte, cârnați de porc, tot afumat, pâine albă. Flămând și obosit de drum, după vreo șase kilometri și în față cu o zi lungă de lucru, a răbdat cât a răbdat bietul Ștefan, a tot așteptat omul să mai fie invitat la mâncare, dar, cum aceștia nici nu se mai gândeau la omul ce ședea lângă ușă cu pălăria pe genunchi și când șfaboica a depus pe masă și tigaia cu scrob cu jumere sfârâind, bietul om n-a mai putut răbda și, spunând „cum ați spus, la început, când am intrat în casă?” și-a tras scăunelul lângă masă și a început să-și facă parte și el din cele de pe masă.

Cei care aveau or[i]cât de puțină făină de grâu, făceau gospodinele tocmași, care se mâncau de minune cu povidlă, cu mac ori brânză, chiroști<sup>27</sup> ori cnedli<sup>28</sup>, tot cu povidlă, cu brânză, vara, cu prune ș. a.

---

<sup>26</sup> Brazdă, fâșie cât cuprinde coasa la cosit fân, trifoi, păioase.

<sup>27</sup> Colțunași.

<sup>28</sup> Găluști. [*Cnedeli*, s. f. În graiul din Bucovina, germanism, folosit de obicei la plural. Preparat culinar, obținut din aluat amestecat cu cartofi, întins și tăiat sub formă unor rondele. Fierț și asortate cu prune sau cu ceapă prăjită, reprezintă o garnitură delicioasă a bucătăriei tradiționale de aici: „Masa a fost servită în sufragerie și tăcerea oarecum apăsătoare de la început s-a transformat într-o conversație amicală, pe măsură ce degustarea felurilor de mâncare crea un fel de punte de legătură. Punctul forte al cinei a fost friptura de porc cu varză și găluște (knedel) de cartofi”. Vezi Doina M. Teris, *O sută de ani în Bucovina. Cronică de familie*, Cluj-Napoca, Editura Mediamira, 2003, p. 20. Variante, în graiul satelor bucovinene: *cnedle*, *cnegle*. Dicționarele noastre nu-l consemnează. Provine din germ. *Knödel*, „gălușcă”, „perișoară”.]

Gospodarii care puteau ține o vacă, cea mai mare comoară pentru o familie și mai toate cu copii, aveau posibilitatea să-și completeze mult și neasemuit de bine hrana pe tot timpul anului și cât timp vaca dădea lapte, cu excepția perioadei de gestație.

Laptele devenea, [pe] lângă mămăligă, nelipsit de la mai toate mâncărurile sub toate formele, fie cu lapte fiert și servit cu mămăligă ori tocmași<sup>29</sup>, mâncare aleasă și deosebită și la ocazii, cât și brânză, smântână, lapte acru și chișleac bun, gustos și răcoritor.

Mămăliga și laptele, aceste două alimente constituiau hrana de toate zilele a copiilor, a bătrânilor și a tuturor familiilor și unde era vacă mai veneau și alte lucruri bune.

În fiecare an, vaca aducea în gospodărie un vițel, pe care nu-l putea crește gospodarul din lipsă de furaje și atunci, vânzându-l, obținea o minimă sumă de bani, cu care, după ce-și achita impozitul, mai putea cumpăra și câteva kilograme de zahăr, să îndulcească la copii laptele cu tocmași.

Banul era problema cea mai importantă la țaranul nostru, în primul rând că nu avea niciun surplus de produse pe care să le valorifice la piață, contra bani, iar, în al doilea rând, era o prea mare prăpastie între valoarea produselor industriale de la oraș și produsele agricole, care întotdeauna se valorificau la prețuri derizorii, la chereumul cumpărătorilor îmbuibăți și înstăriți.

Pe un sac de cartofi, nu se putea cumpăra o seceră, pe o găină se puteau obține două kilograme de zahăr, o pereche de porci de șase săptămâni se vindeau la prețul unei coase de cosit.

Cine avea mai multe vaci cu lapte, de la două în sus, mai putea face ceva bani pe laptele dus în spate la oraș, dat pe cont, adică pe o lună la consum și primea, la leafă, suma [cuvenită], ba cel mult doi lei litrul de lapte, adus acasă la consumator. Era însă aproape singura posibilitate de-a face bani, de-a obține bani pe așa-numitul surplus de produse, de multe ori rupt de la gura copiilor.

Gospodarul care avea în folosința sa, [împreună] cu familia, două fâlcii de pământ, putea ține două vaci cu lapte, un porc, de iarnă, poate și oi, păsări de curte și, cu multă muncă și chibzuință, putea face față în condițiuni normale pentru hrana și întreținerea familiei, care, de regulă, era și cu mai mulți copii, patru-cinci. Acest gospodar putea crește și educa copiii, putea să-i pregătească în mod mulțumitor de înșurătoare și de măritat, se prezenta în mod onorabil în fața semenilor săi și făcea față tuturor împrejurărilor, cu condiția ca toți membrii familiei să muncească încă din copilărie.

Cei ce aveau mai mult de două și trei fâlcii de pământ, se socoteau gospodari cu bună stare, puteau ține unul și chiar doi cai de lucru în gospodărie, puteau face față greutăților și chiar ajuta, ceea ce se și întâmpla, în mod obișnuit, și pe cei lipsiți de mijloace de existență.

---

<sup>29</sup> Tăiței.

Un mare bine, poate un mare noroc, era în satul nostru, ca și în satele din împrejurimi cunoscute, că nu se simțea nicio mare atracție pentru băuturile alcoolice.

Deși satele erau pline de pruni de tot felul, nu s-a pomenit de existența vreunui cazan de țuică, acest produs fiind necunoscut la noi. De asemenea, vinul nu era cunoscut de foarte mare parte din populația satului decât din lingurița de împărtașanie și asta cam o dată pe an.

Rachiul, holerca ce se folosea la ocazii, la zile mari, de sărbători, era cumpărat de la oraș, cu mare zgârcenie folosit și numai dintr-un singur păhărel cu care servea gazda musafirii.

În sat n-a mers nicio cârciumă, cele începute au dat faliment, cu excepția celor două de la capetele podului de peste Drihalui ale unor evrei săraci, galițieni, care nu aveau niciun venit din vânzarea la trecători, spre și de la Cernăuți, a unui pahar de holercă, covrigul fiind prea uscat și țărani cu dinții stricați.

Așa-zisa cooperativă din sat n-avea decât naft<sup>30</sup>, sare, țigări sau mai bine zis, pacică<sup>31</sup> de cinci lei, ultimele rămășițe ale tutunului și, pentru că mai întotdeauna n-avea rest în bani, ținea câteva bomboane pentru copii, în care, de cele mai multe ori, aceștia își pierdeau dințișorii.

Starea prirituală a sătenilor era normală, țineau cu sfințenie sărbătorile, cu mici excepții, la vremea recoltelor de vară, când după-amiezile se încumetau<sup>32</sup> să lucreze ceva pe câmp.

Pentru cei mai mulți, biserica era locul de cununie, de botezul copiilor, precum și de pomenirea morților, cu praznice (parastase) sub șopronul<sup>33</sup> cu mese, special amenajat, în curtea bisericii.

Era mai mult considerată, treaba preotului, el trebuia să facă slujba în fiecare duminică și sărbătoare, să citească și să se roage, că doar pentru aceea avea leafă, casă mare de cărămidă și gospodărie cu mulți argați, optsprezece fălci de pământ arabil, ceea ce aveau la un loc poate douăzeci de familii și mai multe.

Oamenii erau însă cucernici și credincioși, cu mult [bun] simț și bunăvoință, respectau bunul și avutul altuia, nu se atingeau de ceea ce nu-i aparținea și, în acest fel, jandarmii, neavând ce face la noi, au mutat postul de jandarmi în Țurenii, comuna vecină.

Nici în sânul familiei nu se auzeau neînțelegeri și fiecare își vedea de treburile sale, precumpătător fiind lucrul la câmp, pentru obținerea unei recolte cât mai mănoasă, pentru întreținerea și dezvoltarea familiei, pentru viitorul copiilor.

---

<sup>30</sup> Petrol lampant

<sup>31</sup> Tutun împachetat, de calitate inferioară.

<sup>32</sup> Îndrăzneau.

<sup>33</sup> Șură acoperită.

Nu s-a auzit niciodată de vreo despărțenie în familie, soția își urma soțul la bine și la greu, așa cum s-au legat în fața sfântului Altar, iar copiii erau temelia de nezdruccinat a familiei, erau comoara și mândria părinților.

Nici secte religioase n-am pomenit în sat, doar o singură familie, chiar de lângă noi, era [de] pocăiți și nu mergeau la biserică niciodată, ei având undeva în alt sat, o casă de adunare.

La hora de duminică, din sat, cât și la alte petreceri locale, oamenii erau veseli și petrecăreți, dar totdeauna cumpătați și, mai ales, cei tineri știau și de rușinea dar și de frica celor mari, a părinților și bătrânilor, a tuturor sătenilor și se fereau a se face de râs în vreun fel sau altul. Săritori la toate, cu mult bun simț de întrajutorare, dovedeau o unitate la bine și la greu, aveau de unde învăța, că doar toți bătrânii satului, aveau destule de povestit.

## ANEXE

### [Casa din Cotul Ostriței, județul Cernăuți]

Casa în care locuiam noi era construită de bunicul din partea tatei, Condrea Leahul, și se conforma tipicului tuturor caselor din sat de la vremea aceea: avea pământ bătut pe jos, pereții din schelet de lemn, lipiți cu lipitură de lut și dați cu var. Tavanele erau formate din grinzi de lemn geluit, peste care erau bătute niște scânduri de lemn geluite și ele. Ca izolare, peste scânduri, în pod, era turnat un strat de tencuială de lut cu pleavă. Acoperișul era învelit cu draniță (șindrila mai lată), dar [acesta] era spart în câteva locuri de împușcături din timpul războiului. Electricitate nu exista în sat, iar apa se aducea de la fântâna din ogradă, făcută și ea de bunicul Condrea. Vecinii veneau să ia apă de la noi, căci fântâna aceasta avea o apă foarte bună și izvorul [ei] era puternic.

Interiorul casei cuprindea două camere de locuit, cu o tindă între ele. Tinda noastră era mai mică decât la alte case, căci bunicul, din spirit de economie, a construit cuptorul de copt pâine în spațiul din fundul tinzii. Camera de la răsărit se chema „casa cea mare” și în ea locuiam noi, camera dinspre apus (peste tindă de noi) se chema „cămara” și era de fapt o bucătărie și cameră de locuit, în același timp, în ea locuiau bunica după tata, Nastasia Leahul, și fiica ei, mătușa Paraschița. Gura cuptorului și hornul erau aici în cămară. Între horn și peretele de nord era un spațiu liber, prin care te urcai pe platforma de deasupra cuptorului. Aici era cald și bine! În locuințele cu o singură familie, casa cea mare era camera de primire a musafirilor și locul unde era ținută zestrea fetelor de măritat.

Mobilierul din cameră era și el destul de simplu. Pe lângă peretele de miazăzi și cel de la răsărit erau două lăiți (lavițe), făcute din dulapi de brad geluiți, lați de aproximativ 40 de centimetri și așezați pe capetele unor stâlpi rotunzi, de lemn, bătuți direct în pământ. Pe lângă peretele de nord, era patul făcut din două capre de

lemn, peste care erau așezate una lângă alta șase scânduri de brad, groase de aproximativ doi centimetri. Peste scânduri se așeza un fel de saltea, făcută din fășii de paie, legate strâns unele de altele, fără învelitoare de pânză de sac, cum se obișnuia în cazărmile și spitalele din oraș. Peste această saltea se întindea un țol de cânepă, la cap se puneau perne umplute cu pene scărmanate, iar pentru acoperit se foloseau pături făcute din lână, țesute în casă.

Camera avea trei ferestre, două la miazăzi și una la răsărit. Imediat deasupra ferestrei de răsărit, era fixat în perete un suport din lemn încrustat, pe care se rezema baza celor două icoane, Maica Domnului cu Pruncul în brațe și Domnul Hristos. Partea de sus a icoanelor era înclinată spre interior și se sprijinea pe câte un cui mare de fier, bătut în scândura podului. Tot la răsărit, deasupra patului, era „culmea”, o bară orizontală de lemn geluit, agățată de scândura podului cam cu cincizeci de centimetri mai jos, agățată de pod cu ajutorul a două bare verticale din același material. Pe culme se așezau pentru păstrare hainele mari ce nu erau folosite zilnic: sumane, mantale, cojoace etc. Peretele de apus avea la mijloc ușa. În dreapta ei, era soba de gătit, în stânga era un dulap înalt doar de aproximativ 75 de centimetri, în care se țineau oalele cu lapte, care erau puse la prins și câte o strachină cu brânză de vaci proaspătă. Deasupra acestui dulap era „blidarul”, un rastel în care erau puse, după spălare, străchinile și farfuriile. Blidarul avea la partea de jos două sertare, în care se țineau cununile de ceapă și de usturoi, șiraguri de bureți uscați, înșirați pe ață și șiraguri de ardei iute, roșii ca focul. Cămara unde sta bunica era mobilată la fel, numai că așezarea mobilierului era simetrică față de axul tinzii și avea în plus cuptorul de copt pâine. De multe ori laița, care era pe lângă peretele de apus, era scoasă, căci bunica punea stativile de țesut în cameră și nu mai rămânea prea mult loc de umblat pe lângă ele. Bunica țesea aproape întruna. Țesea catrințe de comandă pentru clientele ei din satul nostru și din alte sate dimprejur.

Lunea era zi de târg la Cernăuți. La date fixate în înțelegere cu clientele ei, bunica punea două catrințe în desagi, una în față, alta în spate și pleca cu ele la târg, să le predea clientelor. Pleca pe jos, pe cărări mai de-a dreptul peste câmp, cam 4–5 kilometri la dus și tot atâția la întors, plus drumul prin oraș până la locul de întâlnire. Făcea în total cel puțin 13–14 kilometri la fiecare zi de târg. Preda marfa, lua plata și comenzi noi și arvună de la alte cliente. Iar când venea înapoi acasă se apuca iar de țesut. Azi stau și mă mir de unde avea bunica astfel de rezerve de energie!

Bunica țesea și cânta: „Cine are patru boi / Capu-i urlă de nevoi, / Dar eu n-am nici o pereche / Pun căciula pe-o ureche!” Altădată bunica doinea: „Dăina, dăina, dăina, da / Dăina, da, doinița mea!” Și așa îi trecea timpul mai ușor și lucrul sporea pe nesimțite...

Când veneau Sâmbetele Morților (Ziua Moșilor de Vară sau de Iarnă), bunica se pregătea din timp pentru pomană. Avea o bute cam de 40 de vedre<sup>34</sup>, căreia îi zicea ea „butlagă”<sup>35</sup>. Pe aceasta o umplea, cam pe o treime, cu pere uscate. Erau niște pere mărunte, roșii, care, când erau coapte, nu le puteai mânca, de dulci ce erau, dar acum, când erau uscate pe „lozniță”<sup>36</sup>, erau minunate pentru preparatul mustului.

Bunica turna peste pere apă caldă și umplea vasul până sus, apoi arunca în el și puțină drojdie, cam 100 de grame, și lăsa totul să fermenteze trei zile și trei nopți.

După trei zile, când răsucea cepul butlagii, curgea un lichid gălbui, cu gust dulce, puțin acrișor, care te pișca de limbă ca mustul de struguri, când e puțin înăsprit. Acesta era mustul [pe] care-l pregătea bunica pentru pomană.

În săptămâna dinaintea Zilei Morților, bunica cumpăra din târg un număr de ulcioare de lut ars, câte socotea ea că are nevoie și tot așa și un număr de lumânări. Cu o zi înainte, mai cocea câte un cuptor de colăcei din făină de grâu.

De ziua pomenii, umplea un număr de ulcioare cu must, câte putea să le ducă ea în mâini. Punea într-o traistă tot atâția colăcei și lumânări și pleca la o casă de om nevoieș, la care se gândise ea mai înainte, ca să ducă pomana. Dădea fiecărui viețuitor din casă câte un colăcel, o lumânare aprinsă și un ulcior cu must: „– Na, să fie de sufletul lui Condrea!” „– Na, să fie de sufletul Mariei!” „– Na, să fie de sufletul lui Alexa!” Și tot așa, până a dat de pomană pentru toți morții din familia ei. Iar mai la urmă: „– Na, să fie de sufletul meu!” „– Dar de ce dai dumneata de pomană, mai înainte, de sufletul dumitale?” o întrebau uneori oamenii aceia săraci. „– Apoi, că nu se știe, cu lumea asta ce vine acum după noi, dacă va mai fi cineva care să dea de pomană de sufletul nostru!”

Și a avut dreptate!

<sup>34</sup> [*Vadră, vedre*, s. f. Veche unitate de măsură a capacității, folosită pentru lichide, echivalentă cu circa zece ocale, astăzi cu circa zece litri. Sinonime: căldare, găleată. Provine din sl. *vědro*.]

<sup>35</sup> [*Butlagă, butlăgi*, s. f. Regionalism, cu circulație restrânsă în graiul satelor din partea de nord a Bucovinei, având sensul de „bute”, „butoi”, „poloboc”. În *Glosar*, Dimitrie Gălătescu îl trece cu sensul de „butoi special de bere”. Dicționarele noastre nu-l menționează. Îl întâlnim însă în câteva balade păstorești din volumul *Balade populare românești (Cântece bătrânești)*, Antologie, glosar, bibliografie selectivă și aprecieri alcătuite de Constantin Mohanu, București–Chișinău, Editura David–Editura „Litera”, Colecția „Biblioteca școlarului” (150), 1997. Iată un context de aici, excerptat dintr-o baladă provenind din Valea Timocului: „Bacilor, voinicilor, / Voi la turme să-mi tot stați, / Bine seama să-mi luați. / De-o veni Fulga bătrân, / Fur bătrân / Și om capcân, / Vătaful / Haiducilor, / Șelătorul / Domnilor, / Voi să-i dați, pentru mâncare, / O mieoară / De frigare, / Pastramă / De perpeleală / Și urdă / Din igrurteală, / O butlagă de rachiu / Și vro cinci oca de vin, / Ca să-i fie de gustare” (p. 210–211). În glosarul de aici, cuvântul este menționat cu sensul de „butoiaș”, fără a i se preciza originea. Deși nu-l găsim în dicționarele german-român, ucrainean-român, polon-român și ruso-român consultate, înclinăm să credem că este totuși de origine slavă.]

<sup>36</sup> [*Lozniță, loznițe*, s. f. Regionalism, folosit și cu varianta *lojniță*, având sensul de „leasă de nuiete, pe care se usucă sau afumă fructele, cașul etc.”; „groapă sau cuptor, peste care se pune această leasă”. Cuvântul provine din ruth./ucr. *loznica*.]

Ea a murit deportată în Siberia și acolo nimeni nu dădea de pomană.

În sat, în timpul ocupației sovieticilor, oamenii, secătuiți de dăjdiile către „armata roșie eliberatoare”, nu mai aveau cu ce face pomeni. Biserica le era închisă și preot nu mai era. Și nu mai era cine să facă măcar o rugăciune pentru sufletul celor „adormiți”. Abia după moartea lui Stalin a început să se mai facă, ici colo, câte o pomană.

### [Pomenirea morților în Cotul Ostriței]

Pe bunicul după tata, Condrea Leahul, nu l-am prins în viață. S-a stins cu vreo 7–8 ani înainte de venirea mea pe lume, dar îmi povesteau vecinii care l-au cunoscut că era un om blond, de statură peste cea mijlocie și zvelt. Purta vara pălărie de paie și umbla cu carul cu boi, cu care și-a câștigat bruma de avere ce a putut și el s-o strângă, vreo două fâlci (falca = circa 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hectare) de pământ și grădina cu gospodăria de pe ea, făcută cu multă economie de materiale.

De fapt, cele două șuri aveau pereții din gard de nuiele, lipite cu lut cu paie, iar casa avea tinda numai pe jumătate, în cealaltă jumătate s-a zidit cuptorul de copt pâine. La bruma asta de avere erau cinci copii, trei fete și doi băieți. Pământ prea puțin, ca să-l mai împartă la toți. De aceea băieții au fost nevoiți să plece peste mări și țări, ca să-și câștige existența. Tata avea numai 16 ani, când a trecut prima dată Oceanul. Bunicul Condrea era grav bolnav de cancer, din care cauză a și murit.

Pe bunicul după mamă, Nichita Axani, l-am prins în viață și m-am bucurat mult de dragostea lui. Eu eram primul lui nepot și-și făcea planuri mari cu mine.

Mi-aduc aminte cum într-o zi, venind cu mama, ca să-l vizităm pe el și pe bunica, intrând pe poartă, l-am văzut lângă fântână, stând de vorbă cu Iluță a lui Nistor, un vecin cu care el era tare bun prieten. Cum m-a văzut, mi-a întins mâinile și eu i-am sărit în brațe. El vorbea cu vecinul și arăta spre mine: „Îl vezi? Pe-aista aghiont am să-l fac!” În limbajul local, cuvântul aghiont însemna „procuror”. N-a mai apucat să mă vadă umblând la școală. A murit, când aveam vreo doi ani și jumătate, fratele mei Ionică și vara mea Aspazia își numărau vârsta doar cu lunile. Cât a fost în viață, moșul a fost un om cu multă trecere, nu numai în sat, ci și printre domnii cei mari din Cernăuți. A fost primar tot timpul, și sub austrieci și după venirea stăpânirii românești. Domnii cu care avea el strânse legături erau luptători pentru cauza românească în Bucovina, iar după război au devenit conducători ai destinelor provinciei.

În timpul războiului, a fost nevoit să se refugieze peste Prut, în județul Dorohoi, în România. A trecut Prutul înot, pe la mijlocul lui mai, când apa e încă foarte rece, [din cauza] topirii zăpezilor la munte. Din cauza asta s-a îmbolnăvit de astmă, boala care i-a cauzat moartea, cu ani mai târziu, la o vârstă destul de tânără.

Îmi amintesc și despre acest eveniment. Eram în camera casei lui și mă tot ceream să mă duc la moșul. Toți cei din jurul meu îmi tot spuneau că moșul e obosit și doarme și nu trebuie să-l stingheresc acuma.

Bunica, mama și mătușile Măriuța și Eughenia plâneau mereu. Cămara și casa cea mare erau pline de bărbați și de femei pe care nu-i cunoșteam. Din când în când, prin deschizătura ușilor, zăream lumină multă în casa cea mare. Îmi mai aduc aminte de un amănunt. Un om în uniformă (șeful de post) îi cerea bunichii să-i dea permisul de vânatoare al bunicului, „căci lui de-acuma nu-i mai trebuie!”

Bunica cea din deal i-a făcut lui Moș Nichita toate rânduielile convenite morților, parastase la șase săptămâni, trei luni, un an, trei ani și la șapte ani. Era obicei în sat ca la data parastasului să se adune seara, când veneau de la câmp, toți prietenii și neamurile defunctului, pentru slujba de pomenire a mortului „cu tot neamul lui cel dormit” și pentru o agapă dată în memoria lui. Cu o zi înainte, gazda trimetea un om în sat, pe la toate casele celor apropiați ai mortului și pe la săraci, ca să-i cheme pentru a doua zi la „praznic”. Era chemat și preotul, ca să slujească o rugăciune pentru odihna „celor adormiți” din familie, pe care îi primea înscriși pe o listă întocmită de gazdă (pomelnicul). Înainte de a începe preotul slujba, bunica îi ruga pe oaspeți să se așeze la masă (pe măsura posibilităților) și-i da fiecăruia din cei așezați câte un colăcel și o lumânare aprinsă: „Să fie de sufletul lui Nichita!” Lumânarea stătea aprinsă tot timpul cât slujea preotul, apoi se stingea și începea împărțitul bucatelor. Pe masă erau gata puse „hrincile” (felii mai mari) de pâine de secară și pâine albă de grâu. Pâinea de secară se folosea împreună cu „zeama de găină cu tocmagi” (supă de găină cu tăiței), iar cea de grâu se folosea la friptură ori răcitură sau sarmale. Când praznicul se întâmpla să fie în zi de post sau miercuria ori vinerea, supa de găină se înlocuia cu o ciorbă de zarzavat și carnea cu sarmale de post, în care carnea era înlocuită cu hribi (bureți care crește în păduri de brad). Bunica făcea praznice mari, căci moșu avusese prieteni pe toți oamenii din sat. În plus, mai erau și săracii, care erau întotdeauna chemați.

Bunica avea în casa cea mare o masă lungă, la care încăpea 12 oameni de o singură parte și 12 de cealaltă și mai punea încă două mese mai scurte, în chip de careu, la care mai încăpeau încă 6–7 persoane de fiecare parte, așa că intrau la masă cam 50–52 de persoane odată. Ca să-i servească pe toți cei chemați, aproape întotdeauna se umpleau toate locurile de cel puțin două ori, uneori mai rămâneau unii și pentru seria a treia. Când se așezau la masă, cei ce aveau locurile pe lângă pereți stăteau pe lăiți, cei din interior ședeau pe niște bănci lungi, fără spătar, numite în limbaj local „osloane”. Bucatele ce mai rămâneau în bucătărie se dau la săraci, să le ia acasă.

Mai interesante erau ieșirile la țintirim (cimitir) de Dumineca Tomii, în fiecare an, [zi] în care se duce vestea Învierii Domnului celor din morminte (Paștele Blajinilor).

În sâmbăta de dinainte de Dumineca Tomei, bunica pregătea bucate ca pentru praznic, doar în cantități mai reduse, căci de data asta alimentele erau destinate mai mult pentru săraci. În plus, se mai pregăteau păscuțe cu brânză și ouă roșii. De fapt, păscuțele luau locul colăcelilor de la praznice. Toate alimentele și toate cele trebuincioase pentru pomana la țintirim erau aduse apoi și depozitate la noi acasă,

căci noi eram mai aproape de cimitir decât casa bunichii. Duminecă, după ce se termina slujba în biserică, bunica, mama și mătușa Eughenia se încărcau ca niște albine cu cele pregătite în ajun. Fiecare avea câte o pereche de desagi, plus câte o traistă în fiecare mână. În desagi erau puse pâinile, păscuțele și obiectele de uz practic, lingurile de lemn, străchinile, fața de masă și un covor ce se pune sub ea, apoi lumânările și cuțitul pentru tăiat pâinea. În trăiști erau cărate oalele cu supă, carnea, sarmalele, ouăle roșii și niște plăcinte cu brânză dulce, cu stafide și scorțișoară, ca plăcintele cu poalele-n brâu, acestea se serveau la sfârșitul mesei. Erau coapte în ajun și erau proaspete și gustoase și eu mă prăpădeam după ele.

Mai întâi trecea preotul pe la mormintele unde erau familiile adunate și făcea la fiecare din aceste locuri câte o rugăciune, cânta [imnul] *Hristos a înviat!* și sfînțea mormântul cu agheazmă. Bunica îi da câțiva bani și o păscuță, cu un ou încondeiat, pregătită anume de mătușa Eughenia.

După plecarea preotului, bunica scotea din desagi covorul și-l așternea pe mormânt, iar peste el așternea fața de masă curată. Pe această față de masă se așezau hrincile de pâine și blidele cu mâncare, lingurile și furculițele. Când apărea câte un trecător pe acolo, bunica îl invita să vină la masă. Se așeza pe iarbă lângă mormânt și era servit cu toate bunătățile care erau pregătite, dar mai întâi păscuța și oul roșu și o lumânare aprinsă: „Să fie de sufletul lui Nichita!” ori a[1] altui mort din familie. Pe acestea invitatul le lua acasă. Dacă cel chemat la masă spunea că a mâncat nu de mult, bunica îi dădea păscuța, lumânarea și oul roșu și-l lăsa să plece mai departe. Săracii își umpleau traistele cu astfel de daruri, până pomenile se terminau. Moșu avea o cruce mare și groasă de stejar. Alături era un mormânt al unui student din familia Nandriș, iar ceva mai departe, spre răsărit, era cripta de beton, cu crucea de marmură, a preotului Zaharovschi, care a murit în ziua când trebuia să fie botezat eu. Din cauza asta am fost botezat la Mănăstirea Horecea, peste Prut de biserica noastră, din comuna Mahala.

### [Universul copilăriei în Cotul Ostriței]

Peste drum de casa noastră, poartă în poartă, era casa lui Iluță a lui Salamac, un bătrân cam la șaptezeci de ani, rămas văduv de tânăr. Era cam înalt, un chip de dac, cu plete lungi, lăsate pe spate și cu breton deasupra frunții. Trupul lui zvelt și vânos părea a unui flăcău de 25–30 de ani, nu a unui om bătrân. Îl trădau numai pletele cărunte. Vara, în timpul muncilor, mergea și el la câmp în rând cu toată familia, la sapă, la seceriș și la coasă. Dacă-l lăsa acasă, să îngrijească vitele, în timpul verii, după ce termina cu hrănitul și adăpatul lor, pune mâna pe sapă și prășea în grădină. Dacă nu era vremea de sapă, plivea straturile, curăța pomii de uscături, cosea iarba din pomăt, totdeauna găsea ceva de făcut și nu sta degeaba cât era ziua de mare. Iarna, când venea câte un viscol, numai ce-l vedeam cu lopata lui de lemn de frasin în mâini, își făcea cărare de la casa lui până la fântâna din curtea noastră și de acolo altă cărare până la ușa casei

noastre. După asta, alte cărări până la șura vitelor și la șura cu nutrețuri. În jumătate de oră, cel mult, mama avea drum deschis oriunde avea de mers.

Mama îl chema în casă, să se mai încălzească, îi da cinci lei pentru osteneală și un ceai fierbinte, să-și dezmoștească trupul. Ca să se afle cu vorba, mama îl întreba: „Bade Iluță, spune-mi, te rog, ce sfânt avem în ziua de azi?” Moș Iluță sta un pic să se gândească, apoi făcea un fel de socoteală pe degetele de la mână și pe crestele de pe dosul pumnului, apoi răspundea, de exemplu: „Azi e marți, 12 februarie, și prăznuim pe Sfântul Martin!” După ce pleca el acasă, mama se uita în calendar. Niciodată nu greșea, cu toate că nu știa carte. Cine a putut să-l învețe taina calendarului pe zeci și zeci de ani și așa de exact?! Era un mare mister.

Moș Iluță avea două fete. Cea mai mare, Angheluța, era măritată, cea de a doua abia acum se ridica, avea vreo 18 ani și se chema Magdalena. Amândouă și cu soțul Angheluței locuiau în casa tatălui lor. Angheluța, cu soțul ei, Gheorghe Cernăuțan, aveau o fată, Anița, cu un an mai mică ca mine, cu un an mai mare ca Ionică, fratele meu. Era tocmai potrivită, să formăm un trio de joacă și de năzbâții. După ce ne-am cunoscut, nu era zi să nu fim împreună.

Drumul, care cobora din deal de la nord spre sud, făcea un cot de 90 de grade în colțul de sud al curții noastre. Datorită curburii drumului, în fața porții lui Moș Iluță, se forma un mic tăpșan, de formă aproape triunghiulară și, deoarece apele de ploaie ce se scurgeau pe drum aveau tendința de a se revărsa în curtea acestuia, s-a făcut pe marginea drumului și pe tăpșan o umplutură de pământ, pe care noi, copiii, o numeam „dealuț” și era locul nostru de întâlnire pentru joacă.

În malul mai abrupt, ce se făcea la dreapta porții vecinului, puteai să vezi tot felul de basoreliefuli zgâriate cu câte un ciob de sticlă în lut, reprezentări ale camerelor în care ne vom „gospodări” atunci când vom fi mari. Aici e hornul, cu gura cuptorului, obiectul cel mai pronunțat din bucătărie, în stânga lui, o sobă de gătit, cu plită, iar mai încolo patul în care dorm părinții. Copiii dorm pe cuptor, că acolo e mai cald, dar locul acesta nu se vede, pentru că e în spatele hornului. Masa și lăițele nu se văd nici ele, pentru că sunt în spatele privitorului. Dacă cumva nu nimeream bine opera sau nu ne plăcea cum arată, o rădeam ușor cu ciobul de sticlă și o luam de la început. Să critici lucrul altuia, nu era obiceiul. Fiecare își avea visul lui și se concentra cât mai mult să și-l realizeze. Ce făcea altul nu prezenta interes. Astfel fiecare lucra în pace. [...]

Copiii din oraș se jucau cu mingi de cauciuc. Nici noi nu ne lăsam mai prejos, numai că mingile noastre erau făcute din alt material, din păr de la vite și de la cai. Animalele trebuiesc țesălate. Părul ce se adună pe țesală se strânge cu grijă, până obținem o cantitate cam cât am umple două pălării. Când am adunat cantitatea necesară, udam grămada de păr cu apă și o presam în mâini, până obțineam un ghemotoc compact. Puneam apoi ghemotocul într-o pălărie de paie și începeam să-l învârtim în ea, dând pălăriei o mișcare circulară în plan orizontal. Din când în când mai udam ghemotocul cu apă, ca să se îndese mai bine. După câteva ore de lucru ghemul de păr ajungea la mărimea unei mingi de tenis. Mingea de păr era gata, dar

cine dorea să-și desăvârșească opera căuta un prieten mai mare, care știa cum să lege mingea în ochiuri cu sfoară tare. Sfoara dă mingii o rezistență mai mare la uzură și un impuls mai mare la aruncat. Dintr-un anumit punct de vedere, mingile noastre erau mai bune ca cele de cauciuc, căci erau mai precise, când le aruncai la țintă și nu deviau de pe traiectorie din cauza vreunui obstacol, cum zboară și se abat mingile de cauciuc. Din cauza acestei „industrii” a mingilor de păr, vitele și caii familiilor care aveau copii de școală erau cele mai curat țeșalate din tot satul. [...]

Pentru toate jucăriile noastre se cerea imaginație și pricepere, apoi îndemănare și atenție la execuție. Poate cineva să înlocuiască puterea educativă a acestor jucării cu aceea a unei jucării făcute de-a gata?

### [Școala satului Ostrița]

Casele din satul Cotenilor erau case modeste, țărănești, cu două camere și o tindă și cu pământ pe jos, foarte rar cu podele de scândură. Unele case erau acoperite cu paie, altele cu draniță și mai rar cu țiglă sau tablă galvanizată. La [timpul] acestei povestiri, biserică nu exista încă. Singura construcție mai deosebită era școala primară. Da, dar școala era una cu care se mândrea tot satul, că nicăieri, de jur împrejur, nu mai era o școală frumoasă ca aceasta. Ea consta, de fapt, din două corpuri de clădire lipite una de alta. Clădirea veche, numai cu parter și acoperită cu draniță, în care se adăpostea apartamentul directorului și atelierul de tâmplărie, unde făceau lucrul de mână băieții cei mari și clădirea cea nouă, cu parter și etaj și cuprindea patru săli de clasă și o pivniță, în care se depozitau lemnele pentru încălzitul școlii, în timpul iernii. Sălile de clasă erau două la parter și două la etaj. Din acestea din urmă numai una servea drept sală de învățământ, cealaltă era cancelaria direcției și locul de depozitare a materialelor de învățământ, hărți, tablouri și un aparat cinematografic, pe bandă îngustă, cu care directorul, în timpul vacanțelor, prezenta de câteva ori pe an câte un film interesant pentru toți cetățenii satului.

Dincolo de drumul principal era o toloacă (teren liber, neîngrădit, acoperit cu iarbă), întinsă, de-ți lua cam un sfert de oră să o parcurgi cu piciorul, de la un capăt la altul, un sfert de spațiu central al satului, în care se întâlneau toate drumurile din toate părțile.

Mai spre răsărit de această toloacă, dincolo de Poarta Jităriei, mai era o altă toloacă și mai mare decât aceea din centrul satului, care, cu diferite întortocheri, trecând peste șosea și peste calea ferată, se întindea până la malul Prutului, unde umblau morile de apă care măcinau porumbul satului.

Sătenii erau mândri de școala lor. Mai târziu s-a construit și biserica pe toloaca din fața școlii, un motiv în plus de mândrie. Școala avea cinci posturi de învățători, câte unul pentru clasele întâia până la a patra și numai unul pentru cursul superior (directorul).

La data când am fost și eu școlar, corpul învățătorilor era compus din doi bărbați și trei femei. Bărbații erau: directorul Florintie Pitpinescu și învățătorul Ilie Axani. Femeile erau: soția directorului, soția învățătorului și încă o doamnă sau domnișoară, venită din afara satului, care aproape întotdeauna stătea în gazdă la bunica din deal, care avea casa cea mare destul de spațioasă și curată și mai avea un mare avantaj, casa era vecină cu școala primară.

Fiecare din acești învățători avea un dar special. Directorul era un povestitor fără pereche și știa o mulțime de lucruri interesante. Domnul Axani făcuse Facultatea de Litere, dar, îmbolnăvindu-se de plămâni, a preferat să se întoarcă în satul natal și să se facă învățător. Avea un dar special de a explica gramatica și de a trezi interesul copiilor pentru lectură și, în acest scop, folosea de la bun început *Amințirile din copilărie* ale lui Ion Creangă, pe care noi, școlarii, ajunsesem să le cunoaștem aproape pe de rost. Îmi aduc aminte că la o inspecție, pe care a avut-o el, inspectorul i-a cerut unui școlar să citească pasajul despre umblatul copiilor, cu preotul satului, de Bobotează. Școlarul a citit din carte câteva propoziții, apoi a lăsat cartea jos și, uitându-se la inspector, a recitat restul povestirii pe de rost, cu atâta acuratețe și vioiciune în glas, că inspectorul a rămas uimit. Doamna Pitpinescu, soția directorului, era foarte talentată la explicarea aritmeticii. Noțiunile despre fracțiile ordinare, [pe] care le-am primit de la ea, mi-au rămas în minte pentru toată viața. Doamna Axani era o excelentă instructoare pentru cusături.

Erau trei sărbători peste an, [pe] care le așteptam cu multă emoție, căci aduceau cu ele un suflu nou: Crăciunul, cu colindele, Paștele, cu ciocnitul ouălor și Dumineca Rusaliilor, hramul bisericii din sat, cu musafiri veniți de prin toate satele vecine și chiar mai de departe, dar noi, copiii mai mici, mai aveam una tot așa de mare ca celelalte: Sfinții [Apostoli] Petru [și Pavel], când se ținea serbarea sfârșitului de an școlar.

Toți locuitorii satului veneau atunci la școală, ca să audă cuvântarea directorului despre rezultatele obținute de fiecare școlar și să admire apoi expoziția cu lucruri de mână, în care fiecare din ei avea expus câte ceva. Fetele aveau expuse cusături de la cele mai simple până la ii cusute cu ațe colorate, pe pânză subțire, de aproape că-ți vedeai degetele prin ele. Băieții de prin clasele întâia până la a treia aveau expuse împletituri din diferite materiale, clasa întâia din hârtie, iar clasa a doua împletituri din răchită. Clasa a treia, pălării din paie. Băieții de la a patra în sus expuneau lucrări făcute din lemn: cociorve, cozi de unelte, greble, vârtelnițe și jucării, cărucioare cu două roți, care aveau deasupra o căsuță ce se învârtea în jurul unui ax vertical, când împingeai căruciorul, altele aveau o păsărică din lemn, care începea să bată din aripi, îndată ce se puneă căruciorul în mișcare. Mai era o scândurică pătrată, pe care erau fixate patru păsărele din lemn, legate cu câte o sforicică, cele patru sforicele se legau de o bucată de lemn așezată sub platformă. Când mișcai platforma, în plan orizontal, păsărelele începeau să se aplece pe rând, ciugulind parcă o hrană ce s-ar afla pe platformă. Mai erau avioane, automobile și alte jucării, reproduse la scară cu așa măiestrie, de-ți părea că sunt puii unor mașini

adevărate. După ce ne-am delectat ochii cu toate minunile acestea, urma serbarea propriu-zisă, cu cântece, dansuri, recitări și, în cele din urmă, o piesă de teatru sătesc interpretată de școlarii din cursul superior, elevii directorului. Ziua aceasta ne imprima în minte imagini de neuitat și dorința ca să ajungem și noi să facem lucruri din acelea ce le-au făcut copiii mai mari ca noi.

Mai erau în cartea de citire niște poze luate de pe Columna lui Traian din Roma. Domnul învățător ne povestea luptele din vremea de demult dintre romani și daci și cât de vitejește s-au luptat dacii până când au fost învinși; cum Traian se mândrea și spunea: „Eu chiar și pe daci i-am învins!” Și domnul Axani ne-a arătat pe poză care erau dacii și care erau romanii și care moment al luptei era arătat acolo.

Ne uitam plini de mirare la chipurile și hainele dacilor, parcă erau oameni din satul nostru, și după chip, și după straie. Începeam să le găsim asemănări: „Uite-l pe Ilie Drobotă, uite-l pe Ionică Bujniță, uite-l pe Petrea lui Frâncu, uite-l pe Ilie Leahul, uite-l pe Tinuță Samson!” Și la toți cei din carte le găseam asemănare cu cineva din sat. Dar uneori îl asemănam pe câte unul din ei cu doi dintre sătenii noștri și nu știam pentru care să ne decidem. Cu cât ne uitam mai mult în carte, cu atât admirația noastră pentru ei creștea și straiul lor ne era tot mai scump. Dar și oamenii noștri făceau mare caz de deosebirea între hainele lor și acelea ale orașenilor, mai grele și mai întunecate, pe care ei le numeau „lenci”.

Străinii, care veneau în sat îmbrăcați în lenci, veneau să-i înșele pe săteni cu băuturi, care le întunecau mintea și [îi] duceau la sărăcie. Alții, care veneau din partea conducerii, „hoherii”, veneau numai să dea noi ordine și să-i pedepsească pe cei ce nu le respectau. De aceea, când era de făcut câte o treabă de interes obștesc și sătenii vedeau pe câte unul dintre ei că se sustrage de la lucru și nu face decât observații celorlalți, îl apostrofau: „– Dar tu de ce stai deoparte și numai dai ordine? Pune mâna și tu la treabă! Ce, [și] tu ești mare leancă?” [...]

Dar toate aceste comori de frumusețe sunt astăzi pe cale de dispariție. Portul național a dispărut. Sătenii se îmbracă în „lenci”. O bună parte din cei de atunci au murit în ghețurile Siberiei.

### [Domnul superior de la Școala Ostrița]

Domnul Florintie Pitpinescu a devenit repede o figură populară în sat. În fiecare duminică sau zi de sărbătoare, oamenii se adunau în fața clădirii care servea ca locaș al primăriei și al bibliotecii satului, ca să mai stea de vorbă și să mai afle vești de prin ziarele care veneau la bibliotecă. Noul director era totdeauna printre ei. În zilele de vară îi vedeai adunați roată, afară, în jurul unui individ cu un cap mai înalt ca cei din jurul lui, ascultând cu gurile căscate la povestirile și snoavele pe care le spunea el. Părea, într-adevăr, ca o barză coborâtă în mijlocul puilor ei, căutând să le împartă la toți hrana adusă. Din când în când, vedeai scăpărând câte o rază de lumină, reflectată de ochelarii care i se clătinau la orice mișcare a capului,

apoi izbucnea câte un „Hă-hă-hă-hă-hă!” interminabil și ceata părea a se împrăștia, pentru un moment doar, căci iar se aduna ciotcă<sup>37</sup> în jurul lui, pentru altă poveste sau altă snoavă. Oamenii îi ziceau „domnul superior”, adică învățător de grad superior, cum a fost pe vremea Austriei un alt director al școlii, cu numele Struț, renumit mai ales pentru severitatea cu care își trata școlarii, dar și pe părinții lor.

Noul „superior” era însă cu totul altfel, era omul care revărsa cunoștințele nu numai asupra copiilor, ci asupra întregului sat. În timpul zilelor de lucru era mereu ocupat cu școala și cu gospodăria, avea în grajd o vacă de rasă, iar mai târziu și un cal pentru trăsură. Curtea îi era plină de găini de rasă, aduse de la Camera Agricolă, „de la Cultură”, cum ziceau sătenii, căci Societatea pentru Cultură se ocupase în timpul trecut și de îmbunătățirea rasei animalelor din satele românești, astfel pentru țărani tot ce era de rasă era „de la Cultură”. Și directorul avea găini albe Leghorn, bune pentru ouă, găini cu pene brun-roșcate de rasa Rhode-Island, bune și pentru ouă și pentru carne, ceea ce primele nu prea aveau. Mai erau niște găini mari porumbace, de rasă Brahmaputra, care aveau multă carne, dar ouă multe nu făceau, mai erau apoi niște rațe Peking, găște leșești mari, sure, cu un mers și o atitudine trufașă, marțială, apoi curcani și bibilici.

Printre snoave și povești, directorul le mai strecura ascultătorilor săi și cunoștințe practice, cum să-și îngrijească animalele și păsările și despre avantajele animalelor de rasă. În curând, satul s-a umplut de găini albe, Leghorn și brune, Rhode-Island. Rasa Brahmaputra a avut și ea oarecare succes, dar mai limitat. Nici câinele directorului nu era unul obișnuit. Dida era o cățea-lup și directorul avea grijă ca și cățeei ei să fie de rasă pură și în câțiva ani au început să apară în sat tot mai mulți câini-lup. Directorul vindea cățeei oamenilor, care îi căutau. Rasa câinilor din sat a început să se schimbe, cu timpul, dar asta și spre dezavantajul directorului, care uneori venea noaptea pe jos din oraș și câinii aceștia, care se mai dezlegau în timpul nopții, îl atacau pe drum, ambiționându-se nici mai mult nici mai puțin să-i schimbe croiala pantalonilor. Directorul scotea pistolul din buzunar și trăgea câte un foc pe deasupra lor, cât ai clipi din ochi, haita se făcea nevăzută.

Admirația sătenilor pentru directorul lor creștea pe măsură ce trecea timpul. Într-o zi, l-am auzit pe Cozma Bujniță zicând: „Grozav om, superiorul acesta al nostru! La dânsul toate sunt de la „Cultură”, până și doamna și copiii!” Școala noastră mai avea un lucru deosebit. Un aparat de cinematograf, cu bandă îngustă. Cum satul n-avea electricitate, curentul necesar pentru mișcarea și proiectarea filmului se producea, prin forță umană, cu ajutorul unui mic dinam, construit anume. Manivela acestui dinam trebuia învârtită cu o mișcare cât se poate de constantă în tot timpul proiectării filmului și cerea și oarecare forță și directorul își avea omul lui, care nu l-a făcut de răs niciodată, Constantin Micu, fiul fostului fierar din sat, rămas orfan de tată, pe la sfârșitul războiului, tocmai când Constantin

---

<sup>37</sup> [Ciotcă, s. f. (Reg.). Grămadă, mulțime de ființe adunate laolaltă. Cuvântul provine din magh. *csutka*.]

începuse a-l ajuta la lucru. Mama lui, fiind săracă, l-a dat să lucreze la noul fierar venit în sat, un polonez cu numele de Zuniu Clucețchi. Munca la baros în anii de dezvoltare a trupului i-a dat acestui tânăr o putere deosebită și domnul Pitpinescu știa acest lucru, căci îl avuse elev în ultimii doi ani de școală. De aceea îl plătea pentru durata unui film cu 20 de lei, echivalentul unui zile întregi de lucru la sapă sau la coasă. Directorul aducea filme speciale, pe bandă îngustă, și le proiecta în sala de la etaj a școlii, unde era și cancelaria lui. Intrarea era un leu de persoană, dar cine n-avea leul putea să aducă și un ou proaspăt și era admis la spectacol. În felul acesta se realiza un venit în plus pentru cheltuielile școlii.

În curând, un alt proiect avea să înceapă: Fiecare copil de școală trebuia să strângă semințele de la fructele pe care le mânca în timpul verii. Semințele de mere și pere se adunau separat în cutii goale de chibrituri. O cutie de chibrituri plină cu semințe se plătea cu un leu. Sâmburii de prună se socoteau 30 de bucăți la leu, cele de vișine și cireșe, 40 de bucăți la leu. În felul acesta s-a adunat o cantitate frumoasă de semințe.

Casa cea de pe toloacă, în care se afla biroul Primăriei și Casa de Citire „Principesa Elena”, avea în spate un teren, o grădină, cam de vreo cincisprezece prăjini pătrate, și grădina aceea era necultivată.

În toamnă, directorul a obținut aprobare de la Primărie să folosească terenul pentru lecții de practică agricolă. Într-o zi directorul a cerut copiilor de la clasa V-a în sus să aducă fiecare de-acasă un hârleț sau o greblă. Copiii cei mari au săpat pământul cu hârlețele, apoi au format niște straturi lungi, unde au fărâmițat pământul cu greblele, până l-au mărunțit de tot. În urma lor, copiii mai mici au înfipt semințele în pământ, la intervale regulate, după indicațiile directorului. Fiecare soi de sămânță, într-un strat separat. După însămânțare, cei mari au netezit bine pământul cu dosul hârlețelor, ca să se taseze în jurul semințelor.

În vara următoare au început să se vadă rezultatele. Șiruri de pomișori tineri au răsărit din semințele semănate. După vreo trei ani, când pomișorii erau bine dezvoltați, directorul a început lecții practice de altoit. Lecțiile teoretice au început încă din martie, cu bețe de răchită. Când seva a început să circule în pomi, fiecare școlar din cursul superior trebuia să-și demonstreze priceperea în arta altoitului pe câte un pomișor din fiecare specie. Mlădițele pentru altoit și le culegea fiecare din soiul care îi plăcea lui mai mult. Modul de recoltare era cel indicat de director. Când pomișorii legau primele roade, li se legau câte o bucățică de draniță, netezită frumos, pe care se scria ce fel de fructe a făcut și în primăvara următoare era pus de vânzare și vândut, de preferință elevului care îl altoise, pe un preț de 3–4 lei, după calitatea fructelor și vigurozitatea pomișorului și era plantat în pomătul viitorului gospodar.

Avea directorul câțiva elevi din primii lui ani de serviciu în satul nostru, de care era foarte mândru și pe care ni-i da de bun exemplu și nouă generațiilor care am urmat. Îmi amintesc de doi dintre ei. Gheorghe Rusoi locuia departe de școală, lângă șosea sub dealul de la Arini. Avea de venit la școală o distanță de un

kilometru și jumătate, pe ploaie, pe viscol și pe ger, dar niciodată nu întârzia și era foarte bun la citit, la socoteli și la lucrări practice. Celălalt era Ilie Drobotă, fiul agentului veterinar al satului, Gheorghiiță Drobotă, un țăran priceput la vindecarea vitelor bolnave. Cunoștea repede când o vacă sau o oaie e bolnavă de sânge sau de gălbează și știa cum să le vindece. De asemenea știa bolile și leacurile cailor, ale porcilor și ale păsărilor domestice. El era fratele mai tânăr al lui Iluță a lui Salamac, vecinul nostru, de aceea mulți îl cunoșteau și sub numele de Gheorghiiță a lui Salamac, iar pe fiul său Ilie tot satul îl știa de „Iluță a lui Gheorghiiță” și era un copil mândru în toate cele ale școlii și directorul se fălea cu el. Pe Ștefan a Ioanei, care a căpătat de undeva o vioară, directorul l-a învățat să cânte cu ea și la toate serbările școlare Ștefan era lăutarul care cânta pentru dansurile școlărilor. Satul a mai avut și alți elevi străluciți, care însă au plecat din vreme la școală la Cernăuți și directorul nu i-a avut ca elevi ai săi. Așa au fost Dumitru Axani, Ilie Antonescu, cunoscut în sat sub numele de Iluță a lui Pintilei a Lenchii, Florică Costan și Nicu Trebici. Dintre aceștia Dumitru Axani a devenit preot într-o comună vecină, Ilie Antonescu a murit de meningită înainte de a termina Teologia, Florică Costan a murit eroic pe Frontul de Răsărit, iar Nicu Trebici s-a întors și a slujit satul ca învățător.

### [Sărbătorile de iarnă în Ostrița]

Viața satului este strâns legată de anotimpuri. În timpul cald, când pământul este dezghețat, munca câmpului domină viața omului, cu excepția sărbătorilor bisericești. Iarna, activitatea omului este mai redusă: mai cară gunoiul cu sania la câmp, mai își drege uneltele de care va avea nevoie în timpul verii sau merge câteva zile la tăiat de pădure...

Odată cu începutul Postului Crăciunului, încep pregătirile pentru sărbători: se duc sacii de grâu și de porumb la moară, se pregătește făina pentru plăcinte și pentru colaci. Se duc semințele de bostan și de floarea-soarelui la oloniță și se face uleiul pentru mâncărurile de post, iar, ceva mai târziu, pe la mijlocul postului, seara, se face alesul grâului pentru fiert, care nu trebuie să lipsească de la nici o masă, începând de la Ajunul Crăciunului și până la 7 ianuarie, ziua de Sfântul Ion.

În Ajunul Crăciunului, preotul umbla cu icoana Nașterii Domnului, iar gospodinele îl primeau cu masa încărcată cu 12 feluri de mâncare de post, din care, bineînțeles, grâul fiert nu trebuia să lipsească.

În Ajunul Crăciunului, grâul fiert se subția cu un pic de apă, se îndulcea cu zahăr sau cu miere și i se adăuga miez de nucă și mac. De Crăciun și în celelalte zile de sărbătoare, în loc de apă, se subția cu lapte.

În noaptea de 24 spre 25 decembrie se umbla cu colinda.

Când eram mai mici, mergeam doar pe la vecinii noștri și la bunica din deal. Atunci când am împlinit șapte ani, iar fratele meu, cinci, mama ne-a lăsat să mergem și pe la celelalte neamuri, mai de departe, însoțiți de uncheșul Ionică.

Noaptea aceea n-am s-o mai uit niciodată!

În ziua aceea de Ajun, încă de dimineață, s-a ridicat de pe Prut o ceață groasă, de nu vedeai omul la un pas înaintea ta, și ceața asta s-a revărsat peste tot satul, și a ținut toată ziua, și a îmbrăcat toți pomii, toate gardurile și toate buruienile cu o haină albă de chiciură, ca un strai de sărbătoare.

Spre noapte, când temperatura a mai scăzut, ceața a dispărut și a apărut, în schimb, un cer limpede și plin de stele, cu o lună luminoasă și frumoasă ca chipul unei domnițe din povești.

Și am pornit toți trei, uncheșul Ionică, un bărbat, și noi, doi copii, două mogâldețe cu traista după gât, mai-mai să ne ajungă până la pământ.

Dar noi, copiii, aveam o datorie mare acum: ca să vestim creștinilor că azi e ziua nașterii Domnului, căci, fără colindători, cum vor ști ei însemnătatea acestei zile?

Și am început ca întotdeauna. Mai întâi, de la vecinii casei noastre și apoi ne-am îndepărtat, puțin câte puțin, de la un neam la altul, din aproape în aproape. Vedeam atunci cât de mulți oameni din sat sunt neamuri cu noi. Ne apropiam de geamul luminat al casei și cântam frumos colinda, iar uncheșul Ionică stătea în spatele nostru, să nu vină vreun câine și să ne muște. De altfel, în noaptea aceea toți câinii erau bine legați, ca că nu-i sperie pe copiii care vin cu colinda.

Cam pe la ora zece, am ajuns în vale, la marginea satului, unde locuia moș Ilie Leahul, un frate mai tânăr al bunicului nostru Condrea, și, după ce am colindat afară la geam, moșul ne-a chemat în casă, să mai colindăm o dată, și ne-a dat colaci și bani, și ne-a mai dat și câte o bucățică de fagure de miere, căci moșul avea știubei (stupi) [cu albine]. Și mierea aceea era așa de bună, de parcă ni se tăia respirația, când o luam în gură. Și apoi moș Ilie ne-a zis: „Tare frumos ați cântat voi! Cum s-ar fi bucurat să audă acum și moșul vostru Condrea, Dumnezeu să-l odihnească!”

Când am ieșit din casă, ca să mergem mai departe, ne-am oprit o clipă la poartă... Nu bătea nici un pic de vânt și toată coasta dealului era presărată cu lumini, și toată natura strălucea, îmbrăcată în alb, sub lumina lunii. În diferite părți ale satului se auzeau colindători, voci de copii și de bărbați și de femei cântau cântece de mărire lui Dumnezeu, și cântecele se împleteau frumos, de parcă satul întreg se legăna ca într-un vis... Și atunci l-am auzit pe uncheșul Ionică zicând: „Doamne, cât e de frumos!”

Am colindat pe la mai multe case și am ajuns pe la bunica Zamfira, soră de-a moșului Condrea. Ne-a chemat și ea să mai colindăm și în casă. Și, cât am cântat noi, ea nu s-a mai potolit din plâns: „Oare voi mai trăi eu, să vă mai aud cântând și la anul?”

Bunica era bolnavă de rac (cancer) și n-a mai apucat altă colindă.

Dar niște oameni, care erau vecini cu ea, au venit la noi și ne-au rugat: „—Hai, veniți și la noi să colindați, că avem doi copii mici, unul de doi și unul de patru ani, și tare ar vrea ca să vă audă și ei cât de frumos cântați!” Când am ieșit de la vecinii

aceia, ne-am întâlnit pe drum cu grupul de Irozi al flăcăilor din sat și [cu] un alt grup de colindători cu Steaua.

Am ajuns acasă pe la 12 noaptea. Mama nu dormea, căci în noaptea aceea de Crăciun nu se prea doarme. Ne-a întrebat pe unde am fost și ce ne-a zis fiecare din neamurile noastre pe care le-am colindat. Și noi i-am povestit totul din fir în păr. Apoi uncheșul Ionică a plecat acasă, iar mama ne-a întrebat din nou: „- Ați colindat pe la toate neamurile, dar acasă nu colindați?” „- Cum să nu?!”

Mama ne-a așezat pe marginea patului, pe unul de-a dreapta și pe altul de-a stânga ei. Și am început a cânta toți trei. Și am cântat o dată colinda pentru „acasă”, apoi „hai să cântăm și pentru Moș Crăciun!” Și am cântat și Moșului o colindă. „- Și acum, hai să cântăm și lui tătuca de departe [din America]!” Și, în timp ce-i cântam lui, am văzut că ochii mamei îi jucau în lacrimi.

(Victor Leahul, *Starțun, între temniță și vecie*, Roman, Editura Mușatinia, 2006, p. 10–12, 17–20, 20–22, 36–39, 40, 40–42, 43–45)