DIMITRIE GĂLĂTESCU, UN AUTOR BUCOVINEAN NECUNOSCUT ŞI MANUSCRISUL LUCRĂRII SALE ÎNCHINATE SATULUI OSTRIŢA (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 Ostriţa (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 Ostriţa , 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 Ostriţa, 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 Ostriţa and its complex issue.

4. Casa şi caii, fala ostriceanului[1]

* Traducere: Ana-Gabriela Drahta.

[1] Dimitrie Gălătescu este încă un necunoscut în Bucovina zilelor noastre. Dacă despre fratele său mai mare, Vasile Gălătescu, jurist şi economist, ştim câteva lucruri, despre Dimitrie Gălătescu nu aminteşte nimeni în ghidurile bio-bibliografice tipărite în Bucovina după 1980. O fericită împrejurare

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Casa şi hrana ostricienilor, ca adăpost şi locaş de familie şi ca legătură între generaţii şi hrana, ca rezultat al luptei pentru existenţă, erau tot atât de diferite, după cum şi starea materială şi cea de familie, de obicei numeroasă, depindea întru totul de pământul ce-l avea în folosinţă, ca întindere şi fertilitate, [de] posibilităţile de a-l lucra cât mai bine şi la timp, precum şi, în final, [de] recolta ce se agonisea toamna pentru întreţinerea familiei şi gospodăriei, pentru continuitatea acesteia pe meleagurile moştenite.

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

Tradiţia, simţul pentru practic şi frumos, moştenite din moşi-strămoşi, [îi] obliga totuşi [pe ostricieni la respectarea cu mare stricteţe – şi aceasta o ştiau cel mai bine şi meşterii constructori de case – a unor forme şi aspecte anumite de case, aşezarea şi orientarea acestora faţă de soare şi factorii naturali care să asigure casei, familiei şi gospodăriei cele mai bune condiţii de trai.

Este adevărat că „după putere", adică după posibilităţile reale ale viitorilor locatari, dar nici maiştrii n-ar fi făcut vreo abatere de la regulile tradiţionale de aşezare şi ridicare a unei noi case şi gospodării, întâi pentru că, ziceau ei, se fac de ruşine, apoi pentru că nici megieşii, satul şi neamurile nu se împăcau cu stricarea rânduielilor în sat, să se facă de ruşine, 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 condiţii [pentru] adăpostirea familiei sale, pentru întinderea şi aşezarea viitoarei gospodării cât mai frumos.

Casa se transmitea, prin moştenire, urmaşului rămas în casă şi gospodăria părintească pentru întreţinerea şi înmormântarea bătrânilor, dar întotdeauna numai unui singur moştenitor, care-şi forma şi creştea propria familie, alături de părinţi sau bunici.

---

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

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Niciodată casa părintească nu se lăsa şi nu se da moştenire la mai mulţi copii, nu se împărţea şi nici nu se pomenea să locuiască mai mulţi copii în casa părintească sau [rămasă] de la bunici.

Spre deosebire de alte părţi, unde feciorul cel mare şi primul care se însura era moştenitorul casei şi gospodăriei părinteşti şi rămânea în casa străbună, urmând ca el să aibă mai departe grijă de fraţii şi surorile mai mici, de căsătoria şi aşezarea acestora la casele lor, la noi, ca şi în satele vecine, tradiţia stabilea moştenitor pe cel mai mic băiat[2] şi numai în lipsa acestora, venea la moştenire fata preferată de părinţi [pentru] a rămâne în casă şi gospodărie.

Devenise regulă tradiţională, ştiută de toţi, ca tatăl cu mai mulţi feciori – şi aşa era cam întotdeauna – să stabilească din timp locul de casă şi pământul ce urma să-l dea fiecărui fecior, la căsătorie, iar fetele urmau să meargă la casa bărbatului, cu partea de pământ şi zestrea ce i se da la căsătorie.

Cu mult timp înainte, flăcăul căruia îi venea rândul la însurătoare, de regulă şi aproape condiţionat de „sfânta tradiţie", după ce se întorcea din armată, pe locul dăruit şi stabilit de tatăl său, începea să adune materialul necesar pentru ridicarea casei şi apoi a celorlalte construcţii gospodăreşti.

Şi pentru ca să se „sfinţească casa pe care urma să o stăpânească, pentru ca să trăiască şi să crească copiii şi toate dobitoacele din gospodărie, pentru belşug şi viaţă în bună înţelegere, feciorul de însurat aduna pe locul primit de la părinţi materialul de construcţie, începând cu piatra de râu pentru fundaţie, nisip pentru tencuieli, lemnul de construcţie, [adus] de la mari distanţe, de regulă de pe la

[2] [Tradiţia se referă la dreptul succesoral în familia din satelele bucovinene şi, de altfel, de pe întreg spaţiul românesc. Românii şi-au creat în istorie propriile reguli sociale (obişnuielnice, morale, religioase etc.), reguli clare, ce urmăreau convieţuirea în colectivitate (familie, încrengătură de familii/neam, sat, târg) şi care coexistă şi astăzi, în lumea satului, cu regulile scrise. Multe practici sociale, cunoscute în cadrul comunităţii, aplicate şi respectate, îndelung exersate, de-a lungul mai multor generaţii, au devenit, în timp, norme de drept. Baza dreptului la români au format-o cutumele, care creau o situaţie juridică menţinută prin consimţământ mutual. Cutuma sau obiceiul juridic reprezintă cel mai vechi izvor de drept la noi. Cutuma reprezenta în comunitatea satului românesc tradiţional o practică adânc înrădăcinată, iar oamenii socoteau că prin ea îşi puteau exercita drepturile. Statutul dreptului obişnuielnic s-a păstrat la noi până la începutul secolului al XIX-ea, alcătuind „obiceiul pământului" sau „legea românească". Dreptul obişnuielnic a stabilit reguli prin care membrii familiei să devină cointeresaţi la mărirea şi consolidarea patrimoniului strămoşesc. Urmărind să creeze „bunul de familie" (cum se va numi mai târziu), cutumele româneşti stabileau – cu privire la dreptul succesoral – „regula primogeniturii" şi „regula ultimogeniturii": casa părintească revine fiului cel mai mare sau fiului cel mai mic, care este, în schimb, obligat să contribuie la construcţia caselor fraţilor mai mari, să-i îngrijească şi să-i înmormânteze pe părinţi. De cele mai multe ori, patrimoniul părinţilor era împărţit înaintea decesului acestora. Deosebit de ceea ce se lăsa, în satul tradiţional, ca patrimoniu succesibililor, era partea sufletului, care reprezenta cota din moştenire lăsată pentru împlinirea datoriilor creştineşti după moarte: pomenirile (parastasele) şi pomenile. Pentru o înţelegere în context mai larg, vezi şi lucrarea lui Şt. Gr. Berechet, *Obiceiul pământului românesc. Încercare de studiu juridico-etnografic*, Iaşi, 1930.]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Rădăuţi, draniţă, cuie, scoabe şi tot ceea ce-i mai spuneau viitorii constructori, ca prieteni şi binevoitori pentru noua casă şi familie.

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

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

Aceste căsuţe ni se păreau mai dragi şi mai apropiate de noi, copiii, decât casele obişnuite, cu tindă şi două camere, [având] la amândouă camerele câte două ferestre mari, cu acoperiş de şindrilă şi cu prispă ori gang în faţă sau chiar jur-împrejurul casei.

Lângă şcolă 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 morţilor de toate vârstele, nerezistând la gerurile mari şi viscolele care bântuiau această regiune nordică a ţării.

Bunicii Tănăsoaica, aşa îi spuneam noi, văduvă şi singură, unicul ei fecior, Condrea fiind plecat în Canada, noi, eu şi fratele meu Costică, îi duceam lapte în fiecare zi, dimineaţa, când mergeam la şcoală, lapte proaspăt de la vacile noastre, într-un bidonaş de tablă smălţuită, cu capac, de vreo doi litri, apoi, la ieşirea din clasă, aduceam acasă bidonaşul gol pentru a doua zi.

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

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

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

În tinda mică şi foarte ordonată bunica ţinea pe prispă şi pe poliţele de pe peretele din fund toată rezerva de alimente, de pe un an pe altul, un săcuşor de

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

făină de secară pentru colăcei de Crăciun, un tabueţ[3] de făină pentru mămăligă, funiile de ceapă uscată şi usturoi, chiparuşti, ardei iuţi şi uscaţi de mai mulţi ani, o lădiţă cu mere, alta cu nuci, prune şi şuneţe uscate, pelin, romaniţă ş. a. Era şi 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 şi nu se văita de nimic, doar atunci când simţea că vin ploile.

În căsuţa ei curată întotdeauna, ca un pahar proaspăt şters, tare ne plăcea să mai zăbovim, dar întârziam la clasă şi nu voiam să fim certaţi de Doamna, cu toate că nu ne spunea niciodată nimic, ştiind de unde venim. La intrarea în căsuţă, odaia bunicii, în dreapta, era un mic prichici, un cotlon, de unde sărea pisica grasă şi frumoasă să-şi primească porţia de lapte, direct de la noi, pe care-l turnam într-o fostă scaşiţă[4] de mujdei.

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

Pe cuptor ţinea bunica grăunţele la uscat, perne, îmbrăcăminte şi tot de ce nu avea nevoie în fiecare moment. Patul între cuptor şi peretele din fund închidea latura dreaptă a peretului.

Pe lângă peretele din fund, privind de la uşă, şi pe lângă cel din stânga, sub fereastră, se uneau pe colţ, după masă, cele două laiţe de scândură, nu prea late şi care ţineau loc de scaune, la masa din colţ, între ele.

În stânga uşii, pe peretele cu uşa, un blidar[5] atâta cât să încapă între uşa şi peretele din stânga; jos, cu uşiţe care se închideau, unde păstra ulciorul cu oloi[6] şi altele, iar în sus, numai policioarele de scândură, acoperite cu năframe, pe care erau frumos aranjate blidele curate, străchini şi străchinuţe de lut, smălţuite şi cu floricele în diferite culori, linguri de lemn şi polonicul, stişca de strecurat laptele, ulcica de lut împodobită, în care se păstrează aghiazma de la an la an, o farfurioară de lut cu tămâie, busuioc şi altele. Deasupra uşii, pe partea din casă, se aflau mai multe icoane şi iconiţe, printre ele şi, mai lateral, o fotografie tip carte poştală, cartonată, a lui Condrea, trimisă din Canada, busuioc şi alte lucruri socotite de mare preţ, ce se păstrează „la icoane" până la moarte.

Ce ne plăcea mult să privim era muşchiul verde dintre geamuri la singura fereastră a casei şi printre care erau presărate crenguţe cu bobiţe roşii de cătină,

---

[3] [Variantă regională pentru *tăbuieţ, tăbuieţe*, s. n. Tăbâltoc, săculeţ, săcuşor. După dicţionarele noastre, provine din ucr. *toboleć.*]

[4] [Variantă regională pentru *scăfiţă, scăfiţe, scăfiţi*, s. f. Vas mic de lemn scobit, în care se zdrobeşte usturoi, pentru a face mujdeiul. Diminutiv al lui *scafă* (< ngr. *skáfi*), format prin derivare cu suf. *-iţă*.]

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

[6] Ulei din sămânţă de dovleac sau floarea-soarelui.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

arbustul veşnic roşu ce-l avea bunica într-un colţ de grădină şi care ni se părea că are cireşe.

Gardul de nuiele şi portiţa de intrare în micuţa ogradă, cu un zăvor de lemn, erau îngrijite de un vecin, să nu se năruie înainte de vreme.

Casă cu tindă şi o singură cameră avea şi mătuşa Fruzîna Lupului, cum îi spuneam noi, deşi nu ne era neam, doar megieşă.

Casa era de lemn, cu temelie de talpă aşezată direct pe pământ, doar la capete având lespezi mai mari de piatră, iar din talpă până în grinzile de sus, care susţineau acoperişul de şindrilă, pe căpriori, între popii[7] verticali erau lemne mai subţiri, bucăţi de brad despicat în mai multe părţi, aşezate orizontal, foarte aproape una de alta, peste care venea ungerea cu pământ galben, amestecat cu nisip şi paie, bine frământat cu picioarele, într-o groapă, atât de bine muiat cu apă ca să se lipească cât mai bine şi care formau pereţii din afară, iar pereţii din interior, adică la casa cu o singură cameră, un singur perete, cel dintre tindă şi cameră, putea fi mai subţire, tot de lemn şi uns cu pământ.

Casa avea o singură fereastră, acoperişul tot pe patru ape şi cu două fânare[8] la pod. Casa avea pod de scândură, geluită pe faţa de interior, corzi sau grinzi pe care se susţinea podul şi nicio anexă lipită sau sub acelaşi acoperiş. În tindă şi în casă, singura cameră de locuit, era bătătorit pământ galben ca duşumea.

Casa lui moş Gavril Cazac, văduv de mult timp, el bătrân şi cu plete lungi pe spate, mustaţă stufoasă, robust şi sănătos la peste optzeci de ani, era de tipul casei mai avansate spre casa tradiţională din Ostriţa şi împrejurimi. Deşi toată averea lui era numai grădina de vreo patruzeci de prăjini, jumătate de falcie şi avea trei feciori mari, toţi cu armata terminată, chiar cu gradul de sergent, stăpânea casa, ograda şi un hâj[9] de oi, porc sau păsări, desigur moştenită, de tipul casei de lemn, cu tindă şi

---

[7] [*Pop, popi*, s. m. Stâlp (bârnă, par) având rolul de a susţine acoperişul casei, ca în acest context; fiecare dintre stâlpii unei prispe sau ai unui pridvor, care, având unul dintre capete înfipt în talpa prispei, susţin cu celălalt capăt streaşina acoperişului. Potrivit autorilor dicţionarelor noastre, provine din bg. *pop*.]

[8] [*Fânar, fânare*, s. n. Aici, cu un sens mai puţin cunoscut în limba română: deschizătură în acoperişul casei tradiţionale, prin care iese fumul, lăsat liber în pod prin cahla hornului. Sinonim cu *fumar, ursoaică, ursoaie.* În zona Rădăuţi, folosit mai ales cu forma de plural, cu o bogată sinonimie: *fumare, fumăriţi, hurubele, hulpi, ochiuri.* Cuvântul provine din ngr. *fanári*.]

[9] Adăpost, şopru. [*Hâj, hâjuri*, s. n. Regionalism, uneori cu varianta *hârj*, frecvent şi astăzi mai ales în graiul satelor din zona Rădăuţi, dar cu alt sens decât în acest context („adăpost”, „şopron acoperit”): „căsuţă”, „bucătărie”, chiar „cuhnie”, construită pe ogradă, ca spaţiu funcţional suplimentar al casei tradiţionale. Cu puţine excepţii, dicţionarele noastre contemporane nu-l menţionează cu niciunul din aceste sensuri. Alexandru Ciorănescu, în *Dicţionarul etimologic al limbii române*, Ediţie îngrijită şi traducere din limba spaniolă de Tudora Şandru-Mehedinţi şi Magdalena Popescu-Marin, Bucureşti, Editura Saeculum I. O., 2002, îl menţionează, 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. *hyž.* Îl menţionează şi *Dex online*, care îi dă sensurile „bordei”, „şură”, „colibă”, „căsuţă folosită drept cămară pentru de-ale mâncării”, „hambar”, trimiţând, de asemenea, la etimonul pol. *hyž.* După *Dex online*, cuvântul este un regionalism învechit, precizare preluată, de altfel, de la Alexandru Ciorănescu. În Bucovina, ca de altfel şi în restul ţării, nu-l găsim nici în lucrări de

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Acoperişul de şindrilă mai nouă înlocuia probabil fostul acoperiş de paie sau de stuf, cu două fânare de aerisire şi pod de scândură pe grinzi de brad şi căpriori. Tinda, de la uşile care duceau una la casa cea mare şi cealaltă în casă, adică la camera de locuit, de toate zilele, spaţiul întreg era folosit drept cămară sau magazie de alimente, legume, zarzavaturi, uscături, polobocul cu curechi (varză) celălalt cu pepeni (castraveţi), rădăcinoase, sacul ori numai baniţa de făină de mămăligă, drobul de sare, bidonul cu naft şi 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 şi o cameră, doar ceva mai extinse, cu plita, soba de gătit, cuptorul şi patul pe dreapta, laiţele pe amândouă laturile pereţilor care ţin la mijloc masa. Lângă uşă, pe partea stângă, un dulap, format de bucătărie, dulăpior şi rafturi de blide, vadra de apă de băut şi altele.

În casa cea mare, organizarea era pretutindeni aceeaşi, 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 uşii, trebuia să fie, de obicei, un oarecare dulap sau dulăpior cu vase, străchini, sahane[10], linguri, numai din lemn,

specialitate, cum este *Zona etnografică Rădăuţi*, publicată de Maria Cioară, Bucureşti, Editura Sport–Turism, Seria „Zone etnografice", 1979. Il menţionează însă August Scriban în *Dicţionarul limbii româneşti*, Iaşi, 1939, care precizează că provine din pol. *hyz*, „cămăruţă în dosul casei". Citându-l pe August Scriban, îl menţionează şi Gheorghe C. Paţa, în *Istoricul şi graiul comunei Şaru* Dornei, Bucureşti, Editura „Christiana", 2002, care îi dă şi un alt sens, peiorativ: „om bătrân". În zona Rădăuţilor, cuvântul este întâlnit şi ca nume de familie, *Hâj*, mai ales în satul Volovăţ, unde înregistrează o mare frecvenţă. Dintr-o familie cu acest nume, de aici, s-a ridicat Simion Hâj (1895–1988), doctor în Drept al Universităţii din Cernăuţi, prefect de Storojineţ, senator, răsplătit de Institutul Yad Vashem din Ierusalim cu Certificatul de Onoare „Drept între Popoare", pentru sprijinul oferit evreilor prigoniţi din Bucovina.]

[10] Farfurii întinse. [*Sahan, sahane*, s. n. În graiul din Bucovina, conservat ca arhaism şi regionalism, având sensul de „vas întins" din metal sau din lut ars (ceramică), în care se aşează friptura, galuştele/sarmalele. În dicţionarele noastre, de obicei, se face confuzie între *strachină*, vas mare adâncit, folosit pentru ciorbă şi supă (*zupă*, în Bucovina) şi *sahan*. I.-A. Candrea, Gh. Adamescu, *Dicţionarul enciclopedic ilustrat „Cartea Românească"*, Bucureşti, 1926–1931, p. 1094: „Vas mare de metal, rotund şi cu margini, întrebuinţat în special pentru plăcintă". DEX (1975, 1996): „Vas metalic de diverse forme sau dimensiuni, în care se serveşte sau se găteşte mâncarea". Şi la profesorii Otilia Sfarghiu, Vasile Sfarghiu, în *Regionalisme din Câmpulung Moldovenesc*, Câmpulung Moldovenesc, Editura Amadoros, 2005, sensul său este vag: „farfurie". Circulă în Bucovina şi cu varianta *săhan, săhanuri*, ca în fragmentul următor, ales de noi dintr-o oraţie de nuntă: „Cinstiţi meseni şi nuntaşi / Şi voi toţi împrejuraşi, / Cari aţi binevoit / Şi la această nuntă aţi trudit, / Să nu luaţi anume de rău / Şi să primiţi cum a dat Dumnezeu, / Căci boierii de casă / Mi-au dat în samă această masă / Şi eu ca trimis împărătesc / În numele boierilor de casă vă poftesc / Să şedeţi la masă / Şi să ospătaţi 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 fericate, / Pe jumătate deşarte, / Pe jumătate săci, / Ca să n-aveţi a da din fălci / Şi mai sunt linguri poleite, / Cu cuţitul împistrite, / Cu piroane ţintuite, / Toate pentru Dumneavoastră gătite" (Valerian Dugan-Opaiţ, *Vătăjălul sau oraţiuni ţinute la nuntele ţărăneşti şi doine culese din gura*

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Pe peretele din dreapta uşii, sub cele două ferestre de la faţă, ca şi la peretele din fund, cap în cap stau două laiţe sau osloana[11] de lemn, care încadrează o masă, ceva mai lungă, la peretele din fund.

Pe peretele din stânga, pe colţ, de multe ori se fixa [încă] de la construcţie, o culme[12], o bară mai groasă de lemn, pe care se atârnau straiele, îmbrăcămintea mai grea şi care nu se foloseşte tot timpul, nici în fiecare zi: sumane, cojoace, laicere ş. a. Deasupra mesei, înclinate, pe peretele din spate stau icoanele şi alte obiecte de cult şi de preţ.

Casa tradiţională şi gospodărească din Ostriţa şi satele din împrejurimi, era casa de lemn, pe fundaţie îngropată şi ridicată sau numai [cu] umplutură de piatră şi pământ între cei patru suporţi de piatră, la cele patru colţuri, cu pereţii de bârne continue sau intercalate cu popi intermediari, verticali, toţi pereţii unşi pe ambele părţi cu pământ cu paie, nisip şi bălegar, muruială cu apă, acoperiş de şindrilă pe patru ape, pe căpriori uniţi şi lăsaţi 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 faţă, şi lateral dreapta sau chiar de jur împrejur.

---

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

[11] Bănci. [*Osloană, osloane*, s. f. Regionalism, în graiul satelor din partea de nord a Bucovinei, de pe Valea Prutului, în aval de Cernăuţi, cu sensul de „bancă lungă, fără spătar”. Dicţionarele noastre nu-l menţionează nicăieri. Îl găsim la Victor Leahul (1921–2004), în cartea publicată postum de Aspasia Oţel-Petrescu, verişoara sa: *Starţun, între temniţă şi vecie*, Roman, Editura Muşatinia, 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 şi 12 de cealaltă şi mai punea încă două mese mai scurte în chip de careu, la care mai încăpeau încă 6–7 persoane de fiecare parte, aşa că intrau la masă cam 50–52 de persoane odată. Ca să-i servească pe toţi cei chemaţi, aproape întotdeauna se umpleau toate locurile de cel puţin două ori, uneori mai rămâneau unii şi pentru seria a treia. Când se aşezau la masă, cei ce aveau locurile pe lângă pereţi, stăteau pe lăiţi, cei din interior şedeau pe nişte bănci lungi, fără spătar, numite în limbaj local *osloane*” (p. 19). Autorul, născut în comuna Cotul Ostriţei, judeţul Cernăuţi, evocă aici anii copilăriei, satul vremii, cu oamenii, instituţiile, datinile şi obiceiurile sale încărcate de pitoresc etnografic. În *Glosar*, Dimitrie Gălătescu îl trece cu forma *oslon* şi sensul de „bancă de scândură”. Cuvântul provine din ucr. *ослона*, „scaun lung”, „bancă”, „laviţă”. Vezi *Dicţionar ucrainean-român*, Bucureşti–Cernăuţi, Editura Didactică şi Pedagogică, R. A.–Editura „Alexandru cel Bun”, f. a. (retipărirea ediţiei din 1964), p. 564.]

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

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Câte două ferestre la fiecare cameră, uşa de intrare pe mijloc, cu scări de piatră. Nicio casă nu are cerdac şi nicio construcţie anexă, lateral sau în spate, sub acelaşi acoperiş.

Acoperişul pe creastă, lung, cu două fânare în faţă şi horn de cărămidă în spate, depăşind cu jumătate de metru înălţimea acoperişului de şindrilă sau chiar de tablă zincată. Toate celelalte construcţii gospodăreşti: grajdul de vite, studoala pentru paie şi lucru, siacul de porumb, coteţele de păsări, porci, oi închideau careul de regulă din faţa casei, mai mare sau mai mic, iar pe aliniamentul casei, mai aproape şi de regulă cu un spaţiu verde, pentru ghilit albiturile, se făcea fântâna frumos închisă cu ghizdele şi acoperiş, atrăgătoare mini-construcţie artistică.

Se avea deosebită grijă pentru ca gunoiul de grajd să fie cât mai departe de fântână, de regulă într-un ocol, îngrădit şi îngropat, pentru ca să mustească, spre a fi bun îngrăşământ 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 şi pomi fructiferi de tot felul, începând cu cireşi timpurii, vişini, pruni şi goldani, meri şi peri de diferite soiuri, începând cu părul de Sântilie, fructele erau bune de mâncat, coapte de Sf. Ilie, 20 iulie, apoi perji şi meri de toamnă şi pentru iarnă, încât tot timpul nimeni nu era lipsit de fructe, chiar şi trecătorii însetaţi, care aveau dorinţa de a culege fructe pentru a-şi potoli foamea şi mai ales setea, la drum.

Oricare ar fi fost mărimea casei, că numai aceasta mai putea fi diferită, „după putere", odată locul stabilit, mărimea, poziţia şi locul fundaţiei trasat, materialul de construcţie adunat, putea începe construcţia propriu-zisă a viitoarei case gospodăreşti.

Fundaţia pe şanţ, cu umplutură de piatră de râu şi ridicată cam până la genunchi ori numai fundaţia de umplutură, cu piatră şi pământ sub bârnele groase ce formau talpa casei, încheiate în chiotori, [era] [adu]nată în şanţuri, 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 furiş, mai pe seară şi pe nebăgate de seamă, se realizaseră formalităţile mistice, ştiute ori numai auzite din bătrâni, cum că la talpa casei, pe la colţuri şi pe sub uşi s-au pus de către femeile, care ştiau aceasta, lucrurile trebuitoare pentru sfinţirea şi trăinicia casei: o sticluţă sau chiar mai multe cu aghiazmă de la Iordan, tămâie, sare, boabe de grâu sau numai de secară, bani de metal, busuioc şi altele; acum venea rândul şi la masa tradiţională de pe fundaţie, de la care femeile îngropau tot în temelie, capetele de cocoş ori de la găinile tăiate pentru ospăţ.

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

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Nu lipseau nici alivencile, dacă era vara, plăcintele cu brânză ori chiroşte fierbinţi şi gustoase, cum numai pe la Ostriţa se făceau.

Casa, ridicată din bârne lungi de brad nefasonat şi aşezate 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 toţi pereţii, dar scurt, crăpat şi pus orizontal între popi verticali, până la grinda de sus, [semăn]ând astfel cu un gard de lemn, bine prins în cuie şi scoabe, şi care apoi se ungea cu pământ.

Casa, astfel ridicată, se acoperea cu căpriori[14] de lemn, care se încheiau la capătul de sus, peste care se băteau leaţurile la intervale de lungimea şindrilei, 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 şindrilă, 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[15] [şi] tinda de la mijloc, lăsându-se loc pentru scara la pod, unde se ţinea rezerva de recoltă [pentru] consum, cicalăii la uscat, lăzile cu făină de grâu, de porumb, bob, fasole şi 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 şindrilă pe creasta acoperişului casei, se punea un pomişor cu flori şi busuioc şi [acesta] era alt prilej de cinstire a maiştrilor, a lucrătorilor şi prietenilor, tot cu o mică masă, gustare şi holercă.

Fiindcă, d[eşi] nu era încă familia constituită care construia casa, se ştia prea bine totuşi pentru cine se construieşte, flăcăul avea bine stabilit[ă] viitoarea mireasă, acceptată în principiu şi de părinţi. Aceasta venea cu totul în ajutor, mai ales în ocaziile ce se iveau [la] cinstirea şi însufleţirea meşterilor pentru grăbirea construcţiei, ceea ce aducea după sine şi nunta.

---

[13] [Pentru întreaga problematică de aici, mai multe informaţii vezi, printre altele, la: Tancred Bănăţeanu, (sub redacţia), *Arta populară bucovineană*, Suceava, Centrul de Îndrumare a Creaţiei Populare şi a Mişcării Artistice de Masă, 1975; Nicolae Cojocaru, *Casa veche de lemn din Bucovina*, Bucureşti, Editura Meridiane, 1983; Romulus Vulcănescu, *Casa şi rostul ei ritual pe pământ*, în volumul *Mitologie română*, Bucureşti, Editura Academiei Republicii Socialiste România, 1987, p. 448–452.]

[14] [*Căprior, căpriori*, s. m. Fiecare dintre bârnele puse câte două şi împreunate la capătul de sus, care sprijină acoperişul unei case. Provine din lat. *capriollus*.]

[15] Camera mare pentru sărbători şi ocazii familiare (nuntă, praznice).

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Ungerea casei cu lut, lipitul perfect uniform pe toţi cei patru pereţi ai casei şi cei doi din interior, care formau tinda, uneori şi un perete la o mică cămăruţă, unde se termina tinda, pe amândouă părţile şi nu la întâmplare, ci cu mare conştiinciozitate, era poate lucrarea cea mai mare şi cea mai grea la construirea unei case, ca şi a grajdului de vite şi [a] alt[or] construcţii cu pereţi tencuiţi.

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

Se aducea de la locurile unde era pământ galben, special de uns şi lipit case, gras şi unsuros, formând o grămadă mare, ce urma să fie folosit la uns. Se aducea nisip şi 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 şi apă cât mai multă.

În ziua când gospodarul fixa zi de clacă, la unsul casei, de regulă, tot într-o sâmbătă, erau chemaţi, invitaţi la lucru, cam de pe la amiază, toţi prietenii, cunoscuţii şi binevoitorii, din casă în casă, fiecare cu ce putea veni, numai cu unelte sau/şi, în mod deosebit, cu cai şi căruţa, cu poloboace[17] de cărat apă, cu căruţa pentru adus pământ, că niciodată nu era destul şi trebuia foarte mult.

Astfel, cam pe la amiază, oamenii, care voiau să vină la clacă, se înţelegeau între ei, puneau caii împreună la căruţe, puneau în ea poloboace mari de adus apă, le fixau bine, să nu se răstoarne, alţii cu căruţe şi lopeţi pentru pământ, iar alţii cu lopeţi, furci şi altele, pentru lucrul cu mâna la lipit pământul pe lemnul pereţilor, pe care se mai băteau şi pureci, cuie de lemn, să ţină bine lipitura.

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

[16] Băutură, rachiu.

[17] Butoaie. [*Poloboc, poloboace,* s. n. Folosit şi în graiul din Bucovina cu sensul de „butoi, putină”, 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, câlţi, fasole, boabe de cânepă etc. Un cântec de joc din Bucovina îl păstrează cu sensul acesta şi una dintre destinaţii: „Foaie verde busuioc, / Eu la joc, mama la joc, / Bucii stau în poloboc. / Bucuroasă le-aş da foc, / Nu mă-ndur de poloboc” (Dumitru Covalciuc, *Folclor românesc din nordul Bucovinei*, Timişoara, Editura „Augusta”, 2001, p. 107). Memorabil rămâne, însă, şi 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 câţiva, / Noi, spre mântuirea ta. / Ş-om mai veni vro doi-trei, / Şi ţi-om pune-un căpătâiu, / Ş-om aduce-un popă rus, / Şi te-a da cu fundu-n sus!” Potrivit autorilor DEX (1975, 1996, 1998), cu etimologie necunoscută.]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

cei mai mulţi cântau, ba de multe ori se aduceau şi scripcari, o scripcă, un ţambal şi o dobă, care dădea cu adevărat aspectul unei sărbători.

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

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

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

Am fost şi eu la claca lui Ştefan Bodnăraş, am stat până târziu, că-mi intrase în nas mirosul de borş cu fasole şi tocană de barabule, de se da la sfârşitul clăcii, cam pe la miezul nopţii şi mi-am primit porţia de bătaie de la mama, care mă aştepta cu mâncarea.

Casa cu tindă şi două camere, cea din stânga, casa de locuit de toate zilele şi cea din dreapta tinzii, casa cea mare, ceva mai mare şi mai luminoasă, având deseori încă un geam pe peretele din fund, spre răsărit, avea cam acelaşi 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 toţi la fel, cu gura cuptorului şi cuptorul de copt pâine imediat la intrare, pe dreapta sparhatul[18], plita zidită în pământ sau cărămidă arsă, în continuare, cuptiorul care aduna fumul din plită şi-l ducea spre horn, locul cel mai cald întotdeauna şi cel mai îndrăgit de copii, de fapt, acesta era leagănul şi adăpostul celor mici, până creşteau şi nu mai încăpeau pe cuptor şi scoborau la patul [situat] în continuare, la perete.

La peretele din fundul camerei, privită din uşă, ca şi peretele din stânga de sub geamuri, era locul celor două laiţe de scândură, ceva mai late, servind şi de pat pentru cei tineri, care nu încăpeau în pat, având pe colţ masa, cu partea mai lungă la laiţa din fund.

Blidarul de pe partea stângă a uşii, cât locul dintre uşă şi peretele din stânga, cu toate cele ale casei pentru întrebuinţarea de toate zilele, străchini, linguri, oale şi

[18] Plita de gătit.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

ulcele, polonicul, strecurătoarea, stişca[19], culişerul de mestecat mamaliga şi altele, încheind, în faţă, cu vadra cu apă de băut şi căniţa de metal sau de lut.

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

Tinda putea avea şi o cămăruţă, 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 pătuţ, sobiţă şi [o] mică plită de încălzit, în spatele uşii cu geam, pentru lumină.

Casa cea mare era camera, în adevăr, ceva mai mare decât locuinţa, cu două geamuri la faţă şi de multe ori şi 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 şi în care se ţineau toate vasele, strachinele, zahanele[20], lingurile şi altele, care aveau trebuinţă numai la zile mari: hramul bisericii, nunţi, ceremeonialul înmormântărilor şi, mai rar, alte petreceri, ca botezuri, peţit, logodne. Pe [lângă] peretele din fund, ca şi pe [lângă] cel din dreapta, se aflau osloanele de scândură, complet, de la un capăt la altul, unindu-se în colţ, care serveau de stat la ocaziile sărbătorite în casa cea mare şi aveau, tot pe colţ, cu lungimea spre partea stângă, o masă care se cerea să fie cât mai lungă.

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

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

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

Faţă de toate celelalte sate din jur, Ostriţa era cea mai săracă, avea cel mai puţin pământ de lucru şi era şi mai departe de oraş, să se poată ajuta cu ceva, iar proprietari mai mari şi care să folosească mâna de lucru, contra produse agricole, nu erau, prea puţin se folosea munca cu ziua şi aceasta doar la lucrările de urgenţă ca prăşitul porumbului şi al cartofilor, seceratul şi strânsul păioaselor, strângerea recoltei de toamnă: porumb şi cartofi.

[19] Strecurătoare mică (pentru lapte, ceai). [Variantă regională pentru *sitişcă, sitişti*, s. f. Format de la *sită* (< sl. *sito*), prin derivare cu sufixul *-işcă.*]

[20] Farfurii întinse, late, de regulă înflorate.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Mortalitatea infantilă excesiv de mare, copii până la zece ani seceraţi din fiecare casă, de cele mai multe ori de frig şi subnutriţie, cât şi posturile lungi ale bătrânilor veneau să reglementeze, oarecum, disproporţia prea mare dintre produsele necesare hranei şi alimentaţia propriu-zisă.

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

Borşul nu lipsea de la nici o mâncare, borş cu fasole, borş cu barabule, borş cu sfeclă roşie, cu mazăre şi se mai completa, alternativ, cu fasole flecuită[21], barabule flecuite, toate cu oloi de seminţe de bostan, floarea-soarelui, iar cine avea şi când era de frupt[22], 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 şi brânza, în special brânza cu smântână, care era de mare cinste, [mâncare] de zile mari şi [pentru] musafiri deosebiţi.

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

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

Vara, oamenii, mai ales bătrânii şi copiii, mâncau poamele cu mămăligă caldă sau rece, sub sau lângă pomul de unde le adunau şi deseori, pentru foarte mulţi, aceasta era mâncarea de dimineaţă şi 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 şuneţele atât de gustoase şi sănătoase iarna, fierte şi consumate aşa, cu dulceaţa lor.

Erau un fel de pere mici, rotunde şi nu mai mari ca banul de metal, sălbatice şi pietroase la mâncare aşa verzi, dar date în cuptor, după ce se scotea pâinea, apoi puse la soare şi uscate, se făceau ca smochinele, erau o bunătate rară pe toată iarna, mai ales pentru bolnavi, copii şi bătrâni, care după ce mâncau o străchinuţă, cu mămăligă caldă, se sculau în picioare şi, cu faţa spre răsărit, se închinau şi spuneau: „Mulţumescu-ţi Ţie, Doamne, pentru toate bunătăţile cele cereşti şi pământeşti”, apoi liniştiţi se odihneau.

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

[21] Piure, fiartă şi frământată.
[22] De dulce.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Perjele, prunele de toamnă, de formă mai lunguiaţă şi care se desghioacă, se desfac uşor de sâmbure, dar nedesghiocate se uscau şi se afumau încet în lozniţa de nuiele, special făcută şi îngropată pe jumătate în pământ, la foc slab, îndelungat şi cu fum, iar, când se scoteau şi se mai reveneau[23] la soare, erau tot ca smochinele, [fiind păstrate tot] pe iarnă.

Toate fructele şi poamele din grădina săteanului nostru erau numai pentru consum, proaspete sau conservate, nu se făcea niciun fel de băutură alcoolică, ţuica 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 cireşe amare am vândut şi eu la doamne, la târg, cu câte cincizeci până la o sută de cireşe la leu, după cum ne puteam înţelege şi dacă nu erau pe piaţă.

Peştele, existent în Prutul care mărgineşte Ostriţa pe toată întinderea şi intrând de multe ori şi în multe case, nu a constituit pentru ostricieni un mijloc de hrană, doar pentru puţinii săteni săraci care se mai ocupau şi de pescuit, neobservaţi de jandarmi.

Câteva familii cunoscute de pe malul Prutului, unde acesta era mai adânc şi făcea bulboane mari, prindeau peşte cu vârşa, o leasă împletită, de nuiele, în formă de sticlă [alungită], astfel măestrită, încât peştele, dacă intra, nu mai putea ieşi şi, scoţând din apă vârşa, se scotea şi peştele, de regulă peşte mare şi de calitate, ştiucă, mreană ş. a.

Mai foloseau pescarii clandestini şi meredeul, o plasă de sfoară, cu mâner lung de lemn, o coadă ce se ţinea în mână, plasa în apă şi se aştepta până peştele intra în plasă, apoi scoţând-o se prindea şi peştele intrat, mai ales la bulboane mari, [cu] apa lină şi liniştită.

Cei mai tineri foloseau şi încărcături explozive, carbid şi pulbere din materialele de război neexplodate, care se găseau din belşug pe câmp şi 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 vietăţile pe o anumită rază, apoi peştele ieşea mort la suprafaţă şi era adunat cu meredeul.

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

[23] Uscau. [Sensul dat de autor este imprecis. *Reveni, reveneşte*, vb. IV (Reg.) Intranzitiv şi reflexiv (despre pământ, aer etc.). A deveni jilav, a se umezi. (Despre timp) A se răcori. Format de la *reavăn, reavănă*, adj. (Despre soluri) Care are suficientă umiditate pentru efectuarea lucrărilor agricole; umed, jilav; răcoros, proaspăt. Autorii dicţionarelor noastre trimit la sl. *ravĭnŭ* („şes") şi bg. *raven.*]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Într-o duminecă de vară, după multe ploi, am fost şi eu cu Tuţă al Ştefan al Tincu, băiat de o samă cu mine şi care m-a luat cu el, cu tată-su cu căruţa, la pădure, după bureţi, la Franţal[24], după Cozmin, încă vreo zece kilometri din Codrii Cozminului şi, după o zi întreagă de umblat şi scormonit pe sub frunze, am venit cu vreo cinci popenci[25], [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 şi găluşte, sarmale cu crupe din boabe de porumb zdrobite, mai maşcat, [învelite] în frunze de curechi sau de sfeclă roşie, toată vara până toamna târziu.

Am fost trimis odată la vecinul nostru, Mihai Tanasoi, [om] neînsurat, trăind împreună cu fratele său mai mare şi 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 puţină apă, iar, când a început să fiarbă, au aruncat câteva chiparuşti, ardei iuţi uscaţi, o ceapă-două, câteva frunze uscate de morcov, pătrunjel, apoi ceva sare şi, după primul clocot, au turnat borşul astfel pregătit în strachină şi au început să mănânce amândoi cu mare poftă, poftindu-mă şi pe mine la masă.

Oloiul de sâmburi de bostan (dovleac), adeseori amestecat cu seminţe de floarea-soarelui, făcut la oloiniţe cu teasc şi presă, la unul din cele câteva locuri unde erau oloierniţe, acest oloi gras şi gustos, cu un miros plăcut de verdeaţă, era pentru cei mai mulţi din locuitorii satului singura grăsime pentru alimentaţia de toate zilele, mai ales că pe[ste] an erau mai multe zile de post decât cele de frupt, când ar fi putut consuma unsoare de porc.

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

Alimentaţia cu zarzavaturi şi fructe proaspete ori conservate, varză murată, fructe uscate şi poame, mâncarea având ca grăsime numai uleiul vegetal, produs tot din grădină, era, de bună seamă, mâncarea cea mai sănătoasă, de regim vegetarian şi 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 şi nespălate.

---

[24] Valea Cozminului. [Franztal].

[25] Ciuperci mari, hribi. [*Popenci, popinci*, variantă regională în graiul din Bucovina, ca şi *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 şi pălărie galbenă-brună, care creşte la sfârşitul verii şi toamna devreme, mai ales, în pădurile de foioase, în poieni, curături şi pe la marginea acestora.]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Dar lipsa aproape totală din hrană a pâinii, cărnii şi zahărului, oricât am vrea să recunoaştem, [pornind] de la vechii egipteni, că „hrana este sursa tuturor relelor", în sensul de îmbuibare şi supraalimentare, arată la aceşti oameni o sănătate aparentă, faţa mai mult galbenă decât roşie, iar, ca putere fizică, erau foarte slabi şi neputincioşi.

Lipsa de putere la oamenii săraci, astfel alimentaţi se vedea la muncile agricole, la lucru când nu puteau ţine la postată[26] de-a valma cu cei mai bine hrăniţi, rămâneau în urmă, gâfâiau şi asudau, până prindeau ceva puteri după o mâncare mai bună.

Niciodată Gavril Cazac nu putea ţine, la coasă, cu tata, care termina şi cu a doua coasă, îl depăşea, lăsându-l în urmă.

Ştefan Ciucalău, aşa cum îi era porecla, lucrător cu ziua, harnic şi conştiincios, voinic şi cu multă dragoste de munca câmpului, ştia că şvabii de la Cozmin au mâncare mai bună şi mai multă ca sătenii noştri, de aceea deseori mergea la lucru la Mologhia (Cozmin). S-a sculat el într-o dimineaţă şi, la timp, a fost în casa neamţului, să lucreze unde şi cât avea nevoie neamţul, pentru mâncare şi ceva produse pentru acasă, plata zilei de lucru. Intrat în casă, dă omul „bună dimineaţa!" şi, găsindu-i pe toţi la masă, înainte de-a pleca la câmp, zice Ştefan „poftă bună!", la care primeşte un răspuns mărmăit, „mulţumesc, poftim la masă!", dar la care omul nostru ruşinos, nu se conformează, nu merge la masă. Mâncau şvabii, precum alţii nici de Paşti, şuncă afumată, slănină, brânză şi ouă fierte, cârnaţi de porc, tot afumat, pâine albă. Flămând şi obosit de drum, după vreo şase kilometri şi în faţă cu o zi lungă de lucru, a răbdat cât a răbdat bietul Ştefan, a tot aşteptat omul să mai fie invitat la mâncare, dar, cum aceştia nici nu se mai gândeau la omul ce şedea lângă uşă cu pălăria pe genunchi şi când şfaboaica a depus pe masă şi tigaia cu scrob cu jumere sfârâind, bietul om n-a mai putut răbda şi, spunând „cum aţi spus, la început, când am intrat în casă?" şi-a tras scăunelul lângă masă şi a început să-şi facă parte şi el din cele de pe masă.

Cei care aveau or[i]cât de puţină făină de grâu, făceau gospodinele tocmagi, care se mâncau de minune cu povidlă, cu mac ori brânză, chiroşti[27] ori cnedli[28], tot cu povidlă, cu brânză, vara, cu prune ş. a.

---

[26] Brazdă, fâşie cât cuprinde coasa la cosit fân, trifoi, păioase.

[27] Colţunaşi.

[28] Găluşti. [*Cnedeli*, s. f. În graiul din Bucovina, germanism, folosit de obicei la plural. Preparat culinar, obţinut din aluat amestecat cu cartofi, întins şi tăiat sub formă unor rondele. Fierte şi asortate cu prune sau cu ceapă prăjită, reprezintă o garnitură delicioasă a bucătăriei tradiţionale de aici: „Masa a fost servită în sufragerie şi tăcerea oarecum apăsătoare de la început s-a transformat într-o conversaţie 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 şi găluşte (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*. Dicţionarele noastre nu-l consemnează. Provine din germ. *Knődel*, „găluşcă", „perişoară".]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Laptele devenea, [pe] lângă mămăligă, nelipsit de la mai toate mâncărurile sub toate formele, fie cu lapte fiert şi servit cu mămăligă ori tocmagi[29], mâncare aleasă şi deosebită şi la ocazii, cât şi brânză, smântână, lapte acru şi chişleac bun, gustos şi răcoritor.

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

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

Banul era problema cea mai importantă la ţăranul nostru, în primul rând că nu avea niciun surplus de produse pe care să le valorifice la piaţă, contra bani, iar, în al doilea rând, era o prea mare prăpastie între valoarea produselor industriale de la oraş şi produsele agricole, care întotdeauna se valorificau la preţuri derizorii, la cheremul cumpărătorilor îmbuibaţi şi înstăriţi.

Pe un sac de cartofi, nu se putea cumpăra o seceră, pe o găină se puteau obţine două kilograme de zahăr, o pereche de purcei de şase săptămâni se vindeau la preţul 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 oraş, dat pe cont, adică pe o lună la consum şi 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 obţine bani pe aşa-numitul surplus de produse, de multe ori rupt de la gura copiilor.

Gospodarul care avea în folosinţa sa, [împreună] cu familia, două fălci de pământ, putea ţine două vaci cu lapte, un porc, de iarnă, poate şi oi, păsări de curte şi, cu multă muncă şi chibzuinţă, putea face faţă în condiţiuni normale pentru hrana şi întreţinerea familiei, care, de regulă, era şi cu mai mulţi copii, patru-cinci. Acest gospodar putea creşte şi educa copiii, putea să-i pregătească în mod mulţumitor de însurătoare şi de măritat, se prezenta în mod onorabil în faţa semenilor săi şi făcea faţă tuturor împrejurărilor, cu condiţia ca toţi membrii familiei să muncească încă din copilărie.

Cei ce aveau mai mult de două şi trei fălci de pământ, se socoteau gospodari cu bună stare, puteau ţine unul şi chiar doi cai de lucru în gospodărie, puteau face faţă greutăţilor şi chiar ajuta, ceea ce se şi întâmpla, în mod obişnuit, şi pe cei lipsiţi de mijloace de existenţă.

[29] Tăiţei.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

Deşi satele erau pline de pruni de tot felul, nu s-a pomenit de existenţa vreunui cazan de ţuică, acest produs fiind necunoscut la noi. De asemenea, vinul nu era cunoscut de foarte mare parte din populaţia satului decât din linguriţa de împărtăşanie şi asta cam o dată pe an.

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

În sat n-a mers nicio cârciumă, cele începute au dat faliment, cu excepţia celor două de la capetele podului de peste Drihalui ale unor evrei săraci, galiţieni, care nu aveau niciun venit din vânzarea la trecători, spre şi de la Cernăuţi, a unui pahar de holercă, covrigul fiind prea uscat şi ţăranii cu dinţii stricaţi.

Aşa-zisa cooperativă din sat n-avea decât naft[30], sare, ţigări sau mai bine zis, pacică[31] de cinci lei, ultimele rămăşiţe ale tutunului şi, pentru că mai întotdeauna n-avea rest în bani, ţinea câteva bomboane pentru copii, în care, de cele mai multe ori, aceştia îşi pierdeau dinţişorii.

Starea prirituală a sătenilor era normală, ţineau cu sfinţenie sărbătorile, cu mici excepţii, la vremea recoltelor de vară, când după-amiezile se încumetau[32] să lucreze ceva pe câmp.

Pentru cei mai mulţi, biserica era locul de cununie, de botezul copiilor, precum şi de pomenirea morţilor, cu praznice (parastase) sub şopronul[33] cu mese, special amenajat, în curtea bisericii.

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

Oamenii erau însă cucernici şi credincioşi, cu mult [bun] simţ şi bunăvoinţă, respectau bunul şi avutul altuia, nu se atingeau de ceea ce nu-i aparţinea şi, în acest fel, jandarmii, neavând ce face la noi, au mutat postul de jandarmi în Ţureni, comuna vecină.

Nici în sânul familiei nu se auzeau neînţelegeri şi fiecare îşi vedea de treburile sale, precumpătinitor fiind lucrul la câmp, pentru obţinerea unei recolte cât mai mănoase, pentru întreţinerea şi dezvoltarea familiei, pentru viitorul copiilor.

---

[30] Petrol lampant

[31] Tutun împachetat, de calitate inferioară.

[32] Îndrăzneau.

[33] Șură acoperită.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Nu s-a auzit niciodată de vreo despărţenie în familie, soţia îşi urma soţul la bine şi la greu, aşa cum s-au legat în faţa sfântului Altar, iar copiii erau temelia de nezdruncinat a familiei, erau comoara şi mândria părinţilor.

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

La hora de duminică, din sat, cât şi la alte petreceri locale, oamenii erau veseli şi petrecăreţi, dar totdeauna cumpătaţi şi, mai ales, cei tineri ştiau şi de ruşinea dar şi de frica celor mari, a părinţilor şi bătrânilor, a tuturor sătenilor şi se fereau a se face de râs în vreun fel sau altul. Săritori la toate, cu mult bun simţ de întrajutorare, dovedeau o unitate la bine şi la greu, aveau de unde învăţa, că doar toţi bătrânii satului, aveau destule de povestit.

ANEXE

[Casa din Cotul Ostriţei, judeţul Cernăuţi]

Casa în care locuiam noi era construită de bunicul din partea tatei, Condrea Leahul, şi se conforma tipicului tuturor caselor din sat de la vremea aceea: avea pământ bătut pe jos, pereţii din schelet de lemn, lipiţi cu lipitură de lut şi daţi cu var. Tavanele erau formate din grinzi de lemn geluit, peste care erau bătute nişte scânduri de lemn geluite şi ele. Ca izolare, peste scânduri, în pod, era turnat un strat de tencuială de lut cu pleavă. Acoperişul era învelit cu draniţă (şindrilă mai lată), dar [acesta] era spart în câteva locuri de împuşcături din timpul războiului. Electricitate nu exista în sat, iar apa se aducea de la fântâna din ogradă, făcută şi ea de bunicul Condrea. Vecinii veneau să ia apă de la noi, căci fântâna aceasta avea o apă foarte bună şi 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 spaţiul din fundul tinzii. Camera de la răsărit se chema „casa cea mare” şi în ea locuiam noi, camera dinspre apus (peste tindă de noi) se chema „cămara” şi era de fapt o bucătărie şi cameră de locuit, în acelaşi timp, în ea locuiau bunica după tata, Nastasia Leahul, şi fiica ei, mătuşa Paraschiţa. Gura cuptorului şi hornul erau aici în cămară. Între horn şi peretele de nord era un spaţiu liber, prin care te urcai pe platforma de deasupra cuptorului. Aici era cald şi bine! În locuinţele cu o singură familie, casa cea mare era camera de primire a musafirilor şi locul unde era ţinută zestrea fetelor de măritat.

Mobilierul din cameră era şi el destul de simplu. Pe lângă peretele de miazăzi şi cel de la răsărit erau două lăiţi (laviţe), făcute din dulapi de brad geluiţi, laţi de aproximativ 40 de centimetri şi aşezaţi pe capetele unor stâlpi rotunzi, de lemn, bătuţi direct în pământ. Pe lângă peretele de nord, era patul făcut din două capre de

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

lemn, peste care erau aşezate una lângă alta şase scânduri de brad, groase de aproximativ doi centimetri. Peste scânduri se aşeza un fel de saltea, făcută din fâşii de paie, legate strâns unele de altele, fără învelitoare de pânză de sac, cum se obişnuia în cazărmile şi spitalele din oraş. Peste această saltea se întindea un ţol de cânepă, la cap se puneau perne umplute cu pene scărmănate, iar pentru acoperit se foloseau pături făcute din lână, ţesute în casă.

Camera avea trei ferestre, două la miazăzi şi 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 braţe şi Domnul Hristos. Partea de sus a icoanelor era înclinată spre interior şi 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, agăţată de scândura podului cam cu cincizeci de centimetri mai jos, agăţată de pod cu ajutorul a două bare verticale din acelaşi material. Pe culme se aşezau pentru păstrare hainele mari ce nu erau folosite zilnic: sumane, mantale, cojoace etc. Peretele de apus avea la mijloc uşa. În dreapta ei, era soba de gătit, în stânga era un dulap înalt doar de aproximativ 75 de centimetri, în care se ţineau oalele cu lapte, care erau puse la prins şi câte o strachină cu brânză de vaci proaspătă. Deasupra acestui dulap era „blidarul", un rastel în care erau puse, după spălare, străchinile şi farfuriile. Blidarul avea la partea de jos două sertare, în care se ţineau cununile de ceapă şi de usturoi, şiraguri de bureţi uscaţi, înşiraţi pe aţă şi şiraguri de ardei iute, roşii ca focul. Cămara unde sta bunica era mobilată la fel, numai că aşezarea mobilierului era simetrică faţă de axul tinzii şi avea în plus cuptorul de copt pâine. De multe ori laiţa, care era pe lângă peretele de apus, era scoasă, căci bunica punea stativele de ţesut în cameră şi nu mai rămânea prea mult loc de umblat pe lângă ele. Bunica ţesea aproape întruna. Ţesea catrinţe de comandă pentru clientele ei din satul nostru şi din alte sate dimprejur.

Lunea era zi de târg la Cernăuţi. La date fixate în înţelegere cu clientele ei, bunica punea două catrinţe în desagi, una în faţă, alta în spate şi 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 şi tot atâţia la întors, plus drumul prin oraş până la locul de întâlnire. Făcea în total cel puţin 13–14 kilometri la fiecare zi de târg. Preda marfa, lua plata şi comenzi noi şi arvună de la alte cliente. Iar când venea înapoi acasă se apuca iar de ţesut. Azi stau şi mă mir de unde avea bunica astfel de rezerve de energie!

Bunica ţesea şi 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, doiniţa mea!" Şi aşa îi trecea timpul mai uşor şi lucrul sporea pe nesimţite…

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Când veneau Sâmbetele Morţilor (Ziua Moşilor de Vară sau de Iarnă), bunica se pregătea din timp pentru pomană. Avea o bute cam de 40 de vedre[34], căreia îi zicea ea „butlagă”[35]. Pe aceasta o umplea, cam pe o treime, cu pere uscate. Erau nişte pere mărunte, roşii, care, când erau coapte, nu le puteai mânca, de dulci ce erau, dar acum, când erau uscate pe „lozniţă”[36], erau minunate pentru preparatul mustului.

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

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

În săptămâna dinaintea Zilei Morţilor, bunica cumpăra din târg un număr de ulcioare de lut ars, câte socotea ea că are nevoie şi tot aşa şi 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 atâţia colăcei şi lumânări şi pleca la o casă de om nevoiaş, la care se gândise ea mai înainte, ca să ducă pomana. Dădea fiecărui vieţuitor din casă câte un colăcel, o lumânare aprinsă şi un ulcior cu must: „– Na, să fie de sufletul lui Condrea!” „– Na, să fie de sufletul Mariei!” „– Na, să fie de sufletul lui Alexa!” Şi tot aşa, până a dat de pomană pentru toţi morţii 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 ştie, cu lumea asta ce vine acum după noi, dacă va mai fi cineva care să dea de pomană de sufletul nostru!”

Şi a avut dreptate!

---

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

[35] [*Butlagă, butlăgi*, s. f. Regionalism, cu circulaţie 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”. Dicţionarele noastre nu-l menţionează. Îl întâlnim însă în câteva balade păstoreşti din volumul *Balade populare româneşti (Cântece bătrâneşti)*, Antologie, glosar, bibliografie selectivă şi aprecieri alcătuite de Constantin Mohanu, Bucureşti–Chişinău, Editura David–Editura „Litera”, Colecţia „Biblioteca şcolarului” (150), 1997. Iată un context de aici, excerptat dintr-o baladă provenind din Valea Timocului: „Bacilor, voinicilor, / Voi la turme să-mi tot staţi, / Bine seama să-mi luaţi. / De-o veni Fulga bătrân, / Fur bătrân / Şi om capcân, / Vătaful / Haiducilor, / ’Şelătorul / Domnilor, / Voi să-i daţi, pentru mâncare, / O mieoară / De frigare, / Pastramă / De perpeleală / Şi urdă / Din igurţeală, / O butlagă de rachiu / Şi vro cinci oca de vin, / Ca să-i fie de gustare” (p. 210–211). În glosarul de aici, cuvântul este menţionat cu sensul de „butoiaş”, fără a i se preciza originea. Deşi nu-l găsim în dicţionarele german-român, ucrainean-român, polon-român şi ruso-român consultate, înclinăm să credem că este totuşi de origine slavă.]

[36] [*Lozniţă, lozniţe,* s. f. Regionalism, folosit şi cu varianta *lojniţă* , având sensul de „leasă de nuiele, pe care se usucă sau afumă fructele, caşul etc.”; „groapă sau cuptor, peste care se pune această leasă”. Cuvântul provine din ruth./ucr. *loznica.*]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

În sat, în timpul ocupaţiei sovieticilor, oamenii, secătuiţi de dăjdiile către „armata roşie eliberatoare", nu mai aveau cu ce face pomeni. Biserica le era închisă şi preot nu mai era. Şi nu mai era cine să facă măcar o rugăciune pentru sufletul celor „adormiţi". Abia după moartea lui Stalin a început să se mai facă, ici colo, câte o pomană.

[Pomenirea morţilor în Cotul Ostriţei]

Pe bunicul după tata, Condrea Leahul, nu l-am prins în viaţă. 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 şi zvelt. Purta vara pălărie de paie şi umbla cu carul cu boi, cu care şi-a câştigat bruma de avere ce a putut şi el s-o strângă, vreo două fălci (falca = circa $1\frac{1}{2}$ hectare) de pământ şi grădina cu gospodăria de pe ea, făcută cu multă economie de materiale.

De fapt, cele două şuri aveau pereţii 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 şi doi băieţi. Pământ prea puţin, ca să-l mai împartă la toţi. De aceea băieţii au fost nevoiţi să plece peste mări şi ţări, ca să-şi câştige existenţa. Tata avea numai 16 ani, când a trecut prima dată Oceanul. Bunicul Condrea era grav bolnav de cancer, din care cauză a şi murit.

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

Mi-aduc aminte cum într-o zi, venind cu mama, ca să-l vizităm pe el şi pe bunica, intrând pe poartă, l-am văzut lângă fântână, stând de vorbă cu Iluţă a lui Nistor, un vecin cu care el era tare bun prieten. Cum m-a văzut, mi-a întins mâinile şi eu i-am sărit în braţe. El vorbea cu vecinul şi 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 şcoală. A murit, când aveam vreo doi ani şi jumătate, fratele mei Ionică şi vara mea Aspazia îşi numărau vârsta doar cu lunile. Cât a fost în viaţă, moşul a fost un om cu multă trecere, nu numai în sat, ci şi printre domnii cei mari din Cernăuţi. A fost primar tot timpul, şi sub austrieci şi după venirea stăpânirii româneşti. 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 judeţul 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 şi despre acest eveniment. Eram în cămara casei lui şi mă tot ceream să mă duc la moşul. Toţi cei din jurul meu îmi tot spuneau că moşul e obosit şi doarme şi nu trebuie să-l stingheresc acuma.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

Bunica, mama şi mătuşile Măriuţa şi Eughenia plângeau mereu. Cămara şi casa cea mare erau pline de bărbaţi şi de femei pe care nu-i cunoşteam. Din când în când, prin deschizătura uşilor, zăream lumină multă în casa cea mare. Îmi mai aduc aminte de un amănunt. Un om în uniformă (şeful de post) îi cerea bunichii să-i dea permisul de vânătoare al bunicului, „căci lui de-acuma nu-i mai trebuie!"

Bunica cea din deal i-a făcut lui Moş Nichita toate rânduielile cuvenite morţilor, parastase la şase săptămâni, trei luni, un an, trei ani şi la şapte ani. Era obicei în sat ca la data parastasului să se adune seara, când veneau de la câmp, toţi prietenii şi neamurile defunctului, pentru slujba de pomenire a mortului „cu tot neamul lui cel dormit" şi pentru o agapă dată în memoria lui. Cu o zi înainte, gazda trimetea un om în sat, pe la toate casele celor apropiaţi ai mortului şi pe la săraci, ca să-i cheme pentru a doua zi la „praznic". Era chemat şi preotul, ca să slujească o rugăciune pentru odihna „celor adormiţi" din familie, pe care îi primea înscrişi pe o listă întocmită de gazdă (pomelnicul). Înainte de a începe preotul slujba, bunica îi ruga pe oaspeţi să se aşeze la masă (pe măsura posibilităţilor) şi-i da fiecăruia din cei aşezaţi câte un colăcel şi o lumânare aprinsă: „Să fie de sufletul lui Nichita!" Lumânarea stătea aprinsă tot timpul cât slujea preotul, apoi se stingea şi începea împărţitul bucatelor. Pe masă erau gata puse „hrincile" (felii mai mari) de pâine de secară şi pâine albă de grâu. Pâinea de secară se folosea împreună cu „zeama de găină cu tocmagi" (supă de găină cu tăiţei), iar cea de grâu se folosea la friptură ori răcituri sau sarmale. Când praznicul se întâmpla să fie în zi de post sau miercurea ori vinerea, supa de găină se înlocuia cu o ciorbă de zarzavat şi carnea cu sarmale de post, în care carnea era înlocuită cu hribi (bureţi care creşte în păduri de brad). Bunica făcea praznice mari, căci moşu avusese prieteni pe toţi oamenii din sat. În plus, mai erau şi săracii, care erau întotdeauna chemaţi.

Bunica avea în casa cea mare o masă lungă, la care încăpea 12 oameni de o singură parte şi 12 de cealaltă şi mai punea încă două mese mai scurte, în chip de careu, la care mai încăpeau încă 6–7 persoane de fiecare parte, aşa că intrau la masă cam 50–52 de persoane odată. Ca să-i servească pe toţi cei chemaţi, aproape întotdeauna se umpleau toate locurile de cel puţin două ori, uneori mai rămâneau unii şi pentru seria a treia. Când se aşezau la masă, cei ce aveau locurile pe lângă pereţi stăteau pe lăiţi, cei din interior şedeau pe nişte 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 ieşirile la ţintirim (cimitir) de Dumineca Tomii, în fiecare an, [zi] în care se duce vestea Învierii Domnului celor din morminte (Paştele Blajinilor).

În sâmbăta de dinainte de Dumineca Tomei, bunica pregătea bucate ca pentru praznic, doar în cantităţi mai reduse, căci de data asta alimentele erau destinate mai mult pentru săraci. În plus, se mai pregăteau păscuţe cu brânză şi ouă roşii. De fapt, păscuţele luau locul colăceilor de la praznice. Toate alimentele şi toate cele trebuincioase pentru pomana la ţintirim erau aduse apoi şi depozitate la noi acasă,

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

căci noi eram mai aproape de cimitir decât casa bunichii. Duminecă, după ce se termina slujba în biserică, bunica, mama şi mătuşa Eughenia se încărcau ca nişte 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, păscuţele şi obiectele de uz practic, lingurile de lemn, străchinile, faţa de masă şi un covor ce se punea sub ea, apoi lumânările şi cuţitul pentru tăiat pâinea. În trăişti erau cărate oalele cu supă, carnea, sarmalele, ouăle roşii şi nişte plăcinţele cu brânză dulce, cu stafide şi scorţişoară, ca plăcintele cu poalele-n brâu, acestea se serveau la sfârşitul mesei. Erau coapte în ajun şi erau proaspete şi gustoase şi eu mă prăpădeam după ele.

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

După plecarea preotului, bunica scotea din desagi covorul şi-l aşternea pe mormânt, iar peste el aşternea faţa de masă curată. Pe această faţă de masă se aşezau hrincile de pâine şi blidele cu mâncare, lingurile şi furculiţele. Când apărea câte un trecător pe acolo, bunica îl invita să vină la masă. Se aşeza pe iarbă lângă mormânt şi era servit cu toate bunătăţile care erau pregătite, dar mai întâi păscuţa şi oul roşu şi o lumânare aprinsă: „Să fie de sufletul lui Nichita!" ori a[l] 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 păscuţa, lumânarea şi oul roşu şi-l lăsa să plece mai departe. Săracii îşi umpleau traistele cu astfel de daruri, până pomenile se terminau. Moşu avea o cruce mare şi groasă de stejar. Alături era un mormânt al unui student din familia Nandriş, 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 fiu botezat eu. Din cauza asta am fost botezat la Mănăstirea Horecea, peste Prut de biserica noastră, din comuna Mahala.

[Universul copilăriei în Cotul Ostriţei]

Peste drum de casa noastră, poartă în poartă, era casa lui Iluţă a lui Salamac, un bătrân cam la şaptezeci de ani, rămas văduv de tânăr. Era cam înalt, un chip de dac, cu plete lungi, lăsate pe spate şi cu breton deasupra frunţii. Trupul lui zvelt şi vânjos părea a unui flăcău de 25–30 de ani, nu a unui om bătrân. Îl trădau numai pletele cărunte. Vara, în timpul muncilor, mergea şi el la câmp în rând cu toată familia, la sapă, la seceriş şi la coasă. Dacă-l lăsau acasă, să îngrijească vitele, în timpul verii, după ce termina cu hrănitul şi adăpatul lor, punea mâna pe sapă şi prăşea în grădină. Dacă nu era vremea de sapă, plivea straturile, curăţa pomii de uscături, cosea iarba din pomăt, totdeauna găsea ceva de făcut şi 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, îşi făcea cărare de la casa lui până la fântâna din curtea noastră şi de acolo altă cărare până la uşa casei

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

noastre. După asta, alte cărări până la şura vitelor şi la şura cu nutreţuri. 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 şi un ceai fierbinte, să-şi dezmorţească trupul. Ca să se afle cu vorba, mama îl întreba: „Bade Iluţă, spune-mi, te rog, ce sfânt avem în ziua de azi?" Moş Iluţă sta un pic să se gândească, apoi făcea un fel de socoteală pe degetele de la mână şi pe crestele de pe dosul pumnului, apoi răspundea, de exemplu: „Azi e marţi, 12 februarie, şi prăznuim pe Sfântul Martin!" După ce pleca el acasă, mama se uita în calendar. Niciodată nu greşea, cu toate că nu ştia carte. Cine a putut să-l înveţe taina calendarului pe zeci şi zeci de ani şi aşa de exact?! Era un mare mister.

Moş Iluţă avea două fete. Cea mai mare, Angheluţa, era măritată, cea de a doua abia acum se ridica, avea vreo 18 ani şi se chema Magdalina. Amândouă şi cu soţul Angheluţei locuiau în casa tatălui lor. Angheluţa, cu soţul ei, Gheorghe Cernăuţan, aveau o fată, Aniţa, 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 şi de năzbâtii. 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 colţul de sud al curţii noastre. Datorită curburii drumului, în faţa porţii lui Moş Iluţă, se forma un mic tăpşan, de formă aproape triunghiulară şi, deoarece apele de ploaie ce se scurgeau pe drum aveau tendinţa de a se revărsa în curtea acestuia, s-a făcut pe marginea drumului şi pe tăpşan o umplutură de pământ, pe care noi, copiii, o numeam „dealuţ" şi era locul nostru de întâlnire pentru joacă.

În malul mai abrupt, ce se făcea la dreapta porţii vecinului, puteai să vezi tot felul de basoreliefuri 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 pronunţat din bucătărie, în stânga lui, o sobă de gătit, cu plită, iar mai încolo patul în care dorm părinţii. Copiii dorm pe cuptor, că acolo e mai cald, dar locul acesta nu se vede, pentru că e în spatele hornului. Masa şi lăiţele 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 uşor cu ciobul de sticlă şi o luam de la început. Să critici lucrul altuia, nu era obiceiul. Fiecare îşi avea visul lui şi se concentra cât mai mult să şi-l realizeze. Ce făcea altul nu prezenta interes. Astfel fiecare lucra în pace. […]

Copiii din oraş 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 şi de la cai. Animalele trebuiesc ţesălate. Părul ce se adună pe ţesală se strânge cu grijă, până obţinem o cantitate cam cât am umple două pălării. Când am adunat cantitatea necesară, udam grămada de păr cu apă şi o presam în mâini, până obţineam un ghemotoc compact. Puneam apoi ghemotocul într-o pălărie de paie şi începeam să-l învârtim în ea, dând pălăriei o mişcare 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

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

cine dorea să-şi desăvârşească opera căuta un prieten mai mare, care ştia cum să lege mingea în ochiuri cu sfoară tare. Sfoara dă mingii o rezistenţă mai mare la uzură şi 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 ţintă şi nu deviau de pe traiectorie din cauza vreunui obstacol, cum zboară şi se abat mingile de cauciuc. Din cauza acestei „industrii" a mingilor de păr, vitele şi caii familiilor care aveau copii de şcoală erau cele mai curat ţesălate din tot satul. […]

Pentru toate jucăriile noastre se cerea imaginaţie şi pricepere, apoi îndemânare şi atenţie la execuţie. Poate cineva să înlocuiască puterea educativă a acestor jucării cu aceea a unei jucării făcute de-a gata?

[Şcoala satului Ostriţa]

Casele din satul Cotenilor erau case modeste, ţărăneşti, cu două camere şi o tindă şi cu pământ pe jos, foarte rar cu podele de scândură. Unele case erau acoperite cu paie, altele cu draniţă şi mai rar cu ţiglă sau tablă galvanizată. La [timpul] acestei povestiri, biserică nu exista încă. Singura construcţie mai deosebită era şcoala primară. Da, dar şcoala era una cu care se mândrea tot satul, că nicăieri, de jur împrejur, nu mai era o şcoală frumoasă ca aceasta. Ea consta, de fapt, din două corpuri de clădire lipite una de alta. Clădirea veche, numai cu parter şi acoperită cu draniţă, în care se adăpostea apartamentul directorului şi atelierul de tâmplărie, unde făceau lucrul de mână băieţii cei mari şi clădirea cea nouă, cu parter şi etaj şi cuprindea patru săli de clasă şi o pivniţă, în care se depozitau lemnele pentru încălzitul şcolii, în timpul iernii. Sălile de clasă erau două la parter şi două la etaj. Din acestea din urmă numai una servea drept sală de învăţământ, cealaltă era cancelaria direcţiunii şi locul de depozitare a materialelor de învăţământ, hărţi, tablouri şi un aparat cinematografic, pe bandă îngustă, cu care directorul, în timpul vacanţelor, prezenta de câteva ori pe an câte un film interesant pentru toţi cetăţenii satului.

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

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

Sătenii erau mândri de şcoala lor. Mai târziu s-a construit şi biserica pe toloaca din faţa şcolii, un motiv în plus de mândrie. Şcoala avea cinci posturi de învăţători, câte unul pentru clasele întâia până la a patra şi numai unul pentru cursul superior (directorul).

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

La data când am fost şi eu şcolar, corpul învăţătorilor era compus din doi bărbaţi şi trei femei. Bărbaţii erau: directorul Florintie Pitpinescu şi învăţătorul Ilie Axani. Femeile erau: soţia directorului, soţia învăţătorului şi încă o doamnă sau domnişoară, venită din afara satului, care aproape întotdeauna stătea în gazdă la bunica din deal, care avea casa cea mare destul de spaţioasă şi curată şi mai avea un mare avantaj, casa era vecină cu şcoala primară.

Fiecare din aceşti învăţători avea un dar special. Directorul era un povestitor fără pereche şi ştia o mulţime de lucruri interesante. Domnul Axani făcuse Facultatea de Litere, dar, îmbolnăvindu-se de plămâni, a preferat să se întoarcă în satul natal şi să se facă învăţător. Avea un dar special de a explica gramatica şi de a trezi interesul copiilor pentru lectură şi, în acest scop, folosea de la bun început *Amintirile din copilărie* ale lui Ion Creangă, pe care noi, şcolarii, ajunsesem să le cunoaştem aproape pe de rost. Îmi aduc aminte că la o inspecţie, pe care a avut-o el, inspectorul i-a cerut unui şcolar să citească pasajul despre umblatul copiilor, cu preotul satului, de Bobotează. Şcolarul a citit din carte câteva propoziţii, apoi a lăsat cartea jos şi, uitându-se la inspector, a recitat restul povestirii pe de rost, cu atâta acurateţă şi vioiciune în glas, că inspectorul a rămas uimit. Doamna Pitpinescu, soţia directorului, era foarte talentată la explicarea aritmeticii. Noţiunile despre fracţiile ordinare, [pe] care le-am primit de la ea, mi-au rămas în minte pentru toată viaţa. Doamna Axani era o excelentă instructoare pentru cusături.

Erau trei sărbători peste an, [pe] care le aşteptam cu multă emoţie, căci aduceau cu ele un suflu nou: Crăciunul, cu colindele, Paştele, cu ciocnitul ouălor şi Dumineca Rusaliilor, hramul bisericii din sat, cu musafiri veniţi de prin toate satele vecine şi chiar mai de departe, dar noi, copiii mai mici, mai aveam una tot aşa de mare ca celelalte: Sfinţii [Apostoli] Petru [şi Pavel], când se ţinea serbarea sfârşitului de an şcolar.

Toţi locuitorii satului veneau atunci la şcoală, ca să audă cuvântarea directorului despre rezultatele obţinute de fiecare şcolar şi să admire apoi expoziţia 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 aţe colorate, pe pânză subţire, de aproape că-ţi vedeai degetele prin ele. Băieţii 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. Băieţii de la a patra în sus expuneau lucrări făcute din lemn: cociorve, cozi de unelte, greble, vârtelniţe şi jucării, cărucioare cu două roţi, care aveau deasupra o căsuţă 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 punea căruciorul în mişcare. 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 aşezată sub platformă. Când mişcai 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 şi alte jucării, reproduse la scară cu aşa măiestrie, de-ţi părea că sunt puii unor maşini

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

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

Ne uitam plini de mirare la chipurile şi hainele dacilor, parcă erau oameni din satul nostru, şi după chip, şi după straie. Începeam să le găsim asemănări: „Uite-l pe Ilie Drobotă, uite-l pe Ionică Bujniţă, uite-l pe Petrea lui Frâncu, uite-l pe Ilie Leahul, uite-l pe Tinuţă Samson!" Şi la toţi cei din carte le găseam asemănare cu cineva din sat. Dar uneori îl asemănam pe câte unul din ei cu doi dintre sătenii noştri şi nu ştiam pentru care să ne decidem. Cu cât ne uitam mai mult în carte, cu atât admiraţia noastră pentru ei creştea şi straiul lor ne era tot mai scump. Dar şi oamenii noştri făceau mare caz de deosebirea între hainele lor şi acelea ale orăşenilor, mai grele şi mai întunecate, pe care ei le numeau „lenci".

Străinii, care veneau în sat îmbrăcaţi în lenci, veneau să-i înşele pe săteni cu băuturi, care le întunecau mintea şi [îi] duceau la sărăcie. Alţii, care veneau din partea conducerii, „hoherii", veneau numai să dea noi ordine şi să-i pedepsească pe cei ce nu le respectau. De aceea, când era de făcut câte o treabă de interes obştesc şi sătenii vedeau pe câte unul dintre ei că se sustrage de la lucru şi nu face decât observaţii celorlalţi, îl apostrofau: „– Dar tu de ce stai deoparte şi numai dai ordine? Pune mâna şi tu la treabă! Ce, [şi] tu eşti mare leancă?" […]

Dar toate aceste comori de frumuseţe sunt astăzi pe cale de dispariţie. Portul naţional a dispărut. Sătenii se îmbracă în „lenci". O bună parte din cei de atunci au murit în gheţurile Siberiei.

[Domnul superior de la Şcoala Ostriţa]

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

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

apoi izbucnea câte un „Hă-hă-hă-hă-hă!” interminabil şi ceata părea a se împrăştia, pentru un moment doar, căci iar se aduna ciotcă[37] în jurul lui, pentru altă poveste sau altă snoavă. Oamenii îi ziceau „domnul suprior”, adică învăţător de grad superior, cum a fost pe vremea Austriei un alt director al şcolii, cu numele Struţ, renumit mai ales pentru severitatea cu care îşi trata şcolarii, dar şi pe părinţii lor.

Noul „suprior” era însă cu totul altfel, era omul care revărsa cunoştinţele nu numai asupra copiilor, ci asupra întregului sat. În timpul zilelor de lucru era mereu ocupat cu şcoala şi cu gospodăria, avea în grajd o vacă de rasă, iar mai târziu şi 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 şi de îmbunătăţirea rasei animalelor din satele româneşti, astfel pentru ţărani tot ce era de rasă era „de la Cultură”. Şi directorul avea găini albe Leghorn, bune pentru ouă, găini cu pene brun-roşcate de rasa Rhode-Island, bune şi pentru ouă şi pentru carne, ceea ce primele nu prea aveau. Mai erau nişte găini mari porumbace, de rasă Brahmaputra, care aveau multă carne, dar ouă multe nu făceau, mai erau apoi nişte raţe Peking, gâşte leşeşti mari, sure, cu un mers şi o atitudine trufaşă, marţială, apoi curcani şi bibilici.

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

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

[37] [*Ciotcă*, s. f. (Reg.). Grămadă, mulţime de fiinţe adunate laolaltă. Cuvântul provine din magh. *csutka*.]

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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 Cluceţchi. Munca la baros în anii de dezvoltare a trupului i-a dat acestui tânăr o putere deosebită şi domnul Pitpinescu ştia acest lucru, căci îl avuse elev în ultimii doi ani de şcoală. 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, şi le proiecta în sala de la etaj a şcolii, unde era şi cancelaria lui. Intrarea era un leu de persoană, dar cine n-avea leul putea să aducă şi un ou proaspăt şi era admis la spectacol. În felul acesta se realiza un venit în plus pentru cheltuielile şcolii.

În curând, un alt proiect avea să înceapă: Fiecare copil de şcoală trebuia să strângă seminţele de la fructele pe care le mânca în timpul verii. Seminţele de mere şi pere se adunau separat în cutii goale de chibrituri. O cutie de chibrituri plină cu seminţe se plătea cu un leu. Sâmburii de prună se socoteau 30 de bucăţi la leu, cele de vişine şi cireşe, 40 de bucăţi la leu. În felul acesta s-a adunat o cantitate frumoasă de seminţe.

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

În toamnă, directorul a obţinut aprobare de la Primărie să folosească terenul pentru lecţii de practică agricolă. Într-o zi directorul a cerut copiilor de la clasa V-a în sus să aducă fiecare de-acasă un hârleţ sau o greblă. Copiii cei mari au săpat pământul cu hârleţele, apoi au format nişte straturi lungi, unde au fărâmiţat pământul cu greblele, până l-au mărunţit de tot. În urma lor, copiii mai mici au înfipt seminţele în pământ, la intervale regulate, după indicaţiile directorului. Fiecare soi de sămânţă, într-un strat separat. După însămânţare, cei mari au netezit bine pământul cu dosul hârleţelor, ca să se taseze în jurul seminţelor.

În vara următoare au început să se vadă rezultatele. Şiruri de pomişori tineri au răsărit din seminţele semănate. După vreo trei ani, când pomişorii erau bine dezvoltaţi, directorul a început lecţii practice de altoit. Lecţiile teoretice au început încă din martie, cu beţe de răchită. Când seva a început să circule în pomi, fiecare şcolar din cursul superior trebuia să-şi demonstreze priceperea în arta altoitului pe câte un pomişor din fiecare specie. Mlădiţele pentru altoit şi le culegea fiecare din soiul care îi plăcea lui mai mult. Modul de recoltare era cel indicat de director. Când pomişorii legau primele roade, li se legau câte o bucăţică de draniţă, netezită frumos, pe care se scria ce fel de fructe a făcut şi în primăvara următoare era pus de vânzare şi vândut, de preferinţă elevului care îl altoise, pe un preţ de 3–4 lei, după calitatea fructelor şi vigurozitatea pomişorului şi era plantat în pomătul viitorului gospodar.

Avea directorul câţiva elevi din primii lui ani de serviciu în satul nostru, de care era foarte mândru şi pe care ni-i da de bun exemplu şi nouă generaţiilor care am urmat. Îmi amintesc de doi dintre ei. Gheorghe Rusoi locuia departe de şcoală, lângă şosea sub dealul de la Arini. Avea de venit la şcoală o distanţă de un

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

kilometru şi jumătate, pe ploaie, pe viscol şi pe ger, dar niciodată nu întârzia şi era foarte bun la citit, la socoteli şi la lucrări practice. Celălalt era Ilie Drobotă, fiul agentului veterinar al satului, Gheorghiţă Drobotă, un ţăran priceput la vindecarea vitelor bolnave. Cunoştea repede când o vacă sau o oaie e bolnavă de sânge sau de gălbează şi ştia cum să le vindece. De asemenea ştia bolile şi leacurile cailor, ale porcilor şi ale păsărilor domestice. El era fratele mai tânăr al lui Iluţă a lui Salamac, vecinul nostru, de aceea mulţi îl cunoşteau şi sub numele de Gheorghiţă a lui Salamac, iar pe fiul său Ilie tot satul îl ştia de „Iluţă a lui Gheorghiţă" şi era un copil mândru în toate cele ale şcolii şi directorul se făcea cu el. Pe Ştefan a Ioanei, care a căpătat de undeva o vioară, directorul l-a învăţat să cânte cu ea şi la toate serbările şcolare Ştefan era lăutarul care cânta pentru dansurile şcolarilor. Satul a mai avut şi alţi elevi străluciţi, care însă au plecat din vreme la şcoală la Cernăuţi şi directorul nu i-a avut ca elevi ai săi. Aşa au fost Dumitru Axani, Ilie Antonescu, cunoscut în sat sub numele de Iluţă a lui Pintilei a Lenchii, Florică Costan şi Nicu Trebici. Dintre aceştia 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 şi a slujit satul ca învăţător.

[Sărbătorile de iarnă în Ostriţa]

Viaţa satului este strâns legată de anotimpuri. În timpul cald, când pământul este dezgheţat, munca câmpului domină viaţa omului, cu excepţia sărbătorilor bisericeşti. Iarna, activitatea omului este mai redusă: mai cară gunoiul cu sania la câmp, mai îşi 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 şi de porumb la moară, se pregăteşte făina pentru plăcinte şi pentru colaci. Se duc seminţele de bostan şi de floarea-soarelui la oloiniţă şi 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 şi până la 7 ianuarie, ziua de Sfântul Ion.

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

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

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

Când eram mai mici, mergeam doar pe la vecinii noştri şi la bunica din deal. Atunci când am împlinit şapte ani, iar fratele meu, cinci, mama ne-a lăsat să mergem şi pe la celelalte neamuri, mai de departe, însoţiţi de uncheşul Ionică.

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

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

În ziua aceea de Ajun, încă de dimineaţă, s-a ridicate de pe Prut o ceaţă groasă, de nu vedeai omul la un pas înaintea ta, şi ceaţa asta s-a revărsat peste tot satul, şi a ţinut toată ziua, şi a îmbrăcat toţi pomii, toate gardurile şi toate buruienele cu o haină albă de chiciură, ca un strai de sărbătoare.

Spre noapte, când temperatura a mai scăzut, ceaţa a dispărut şi a apărut, în schimb, un cer limpede şi plin de stele, cu o lună luminoasă şi frumoasă ca chipul unei domniţe din poveşti.

Şi am pornit toţi trei, uncheşul Ionică, un bărbat, şi noi, doi copii, două mogâldeţe cu traista după gât, mai-mai să ne ajungă până la pământ.

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

Şi am început ca întotdeauna. Mai întâi, de la vecinii casei noastre şi apoi ne-am îndepărtat, puţin câte puţin, de la un neam la altul, din aproape în aproape. Vedeam atunci cât de mulţi oameni din sat sunt neamuri cu noi. Ne apropiam de geamul luminat al casei şi cântam frumos colinda, iar uncheşul Ionică stătea în spatele nostru, să nu vină vreun câine şi să ne muşte. De altfel, în noaptea aceea toţi câinii erau bine legaţi, 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 moş Ilie Leahul, un frate mai tânăr al bunicului nostru Condrea, şi, după ce am colindat afară la geam, moşul ne-a chemat în casă, să mai colindăm o dată, şi ne-a dat colaci şi bani, şi ne-a mai dat şi câte o bucăţică de fagure de miere, căci moşul avea ştiubei (stupi) [cu albine]. Şi mierea aceea era aşa de bună, de parcă ni se tăia respiraţia, când o luam în gură. Şi apoi moş Ilie ne-a zis: „Tare frumos aţi cântat voi! Cum s-ar fi bucurat să audă acum şi moşul vostru Condrea, Dumnezeu să-l odihnească!”

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

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

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

Dar nişte oameni, care erau vecini cu ea, au venit la noi şi ne-au rugat: „–Hai, veniţi şi la noi să colindaţi, că avem doi copii mici, unul de doi şi unul de patru ani, şi tare ar vrea ca să vă audă şi ei cât de frumos cântaţi!” Când am ieşit de la vecinii

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina” al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)

aceia, ne-am întâlnit pe drum cu grupul de Irozi al flăcăilor din sat şi [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 şi ce ne-a zis fiecare din neamurile noastre pe care le-am colindat. Şi noi i-am povestit totul din fir în păr. Apoi uncheşul Ionică a plecat acasă, iar mama ne-a întrebat din nou: „– Aţi colindat pe la toate neamurile, dar acasă nu colindaţi?" „– Cum să nu?!"

Mama ne-a aşezat pe marginea patului, pe unul de-a dreapta şi pe altul de-a stânga ei. Şi am început a cânta toţi trei. Şi am cântat o dată colinda pentru „acasă", apoi „hai să cântăm şi pentru Moş Crăciun!" Şi am cântat şi Moşului o colindă. „– Şi acum, hai să cântăm şi lui tătuca de departe [din America]!" Şi, în timp ce-i cântam lui, am văzut că ochii mamei îi jucau în lacrimi.

(Victor Leahul, *Starţun, între temniţă şi vecie*, Roman, Editura Muşatinia, 2006, p. 10–12, 17–20, 20–22, 36–39, 40, 40–42, 43–45)

BDD-A32576 © 2011 Institutul „Bucovina" al Academiei Române
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 06:04:59 UTC)