

MIHAELA CĂLINESCU¹, ROMÂNIA

Ioana Heidel, *Lilii, Muică, ce făcuși iar?* Craiova, Editura Sitech, 2021, 208 p.

Cartea *Lilii, Muică, ce făcuși iar?* este un mănunchi de flori de câmp, strâns cu trudă și dăruit cu toată dragostea băștinașilor. Autoarea, Ioana Heidel, atrage atenția asupra graiului specific locului. Cuvintele sunt o exteriorizare a gândurilor, o taină a legăturii dintre Om și Fire. Se poate face o trimitere direct la bildungsromanul lui Ion Creangă, definitiv în ambele cazuri fiind universul natal. Ioana Heidel a primit premiul „Octavian Goga” pentru volumul „*Lilii, Muică, ce făcuși iar?*”, publicat la editura Sitech. De asemenea, în paralel, observăm în volumul I: *Alimentația. Oltenia, Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, coordonat de Ion Ghinoiu, în 2018, mai exact, în corpusul de documente etnografice românești au fost consemnate și vechile feluri de mâncare din Bârca, sat aflat pe ruta Craiova-Goicea, așa încât, se pot găsi asemănări și diferențe între cele două sate privind patrimoniul gastronomic românesc sau urmărind *Răspunsurile la Chestionarul VIII. Mâncări și băuturi din 1937*, alcătuit de cunoscutul folclorist Gh. F. Ciaușanu (1889-1963). Mai mult decât atât, observăm concomitent, graiul din Goicea, județul Dolj și cel din satul Făurești, județul Vâlcea, dar și hrana pregătită și consumată de-a lungul zilei. De altfel, sunt semnalate denumirile, modalitățile de preparare și ocaziile în care erau consumate principalele alimente (pâine, mămăligă, lapte, copturi, diferite feluri de mâncare, băuturi, descrierea procedeelelor de extragere a uleiurilor, de pregătire a oțetului, de conservare a legumelor, a cărnii. Pasajele ce redau perioadele marcate festiv pot fi considerate contribuții etnografice. În acest sens, amintim lucrarea lui Mihai Lupescu „Din bucătăria țaranului român”, volumul dedicat Olteniei, din seria *Alimentația. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, din 2018. Naratorul înlesnește trasarea unei dinamici a practicilor culinare și al anumitor meșteșuguri din această regiune în intervalul dintre cele două generații.

Prin această recenzie aduc o tușă de culoare din perspectiva etnografului și, desigur, curiozitatea mă împinge să caut acel element declanșator, să identific prin ce mecanism se pornește acest exercițiu al memoriei. Supusă acestui exercițiu – experiment de „a culisa de pe un meridian pe altul de-a lungul firului tors de ursitoare”, autoarea a rămas permanent atrasă de locul de baștină și a reușit să-și păstreze expresivul grai caracteristic locului, în ciuda nenumăratelor schimbări ce țin de contextul spațio-temporal și de multiplele influențe culturale. Autoarea Ioana Heidel rememorează jocurile copilăriei, obiceiurile, particularitatea practicii culinare performată în perioadele marcate festiv, diferitele

¹ Dr. ACS, Muzeul Cărții și Exilului Românesc, Craiova.

îndeletniciri: torsul, țesutul, seceratul, jugănitul cailor și alte întâmplări din viața satului natal, Goicea, din județul Dolj.

Această interconexiune de simțuri se înregistrează memorial și, probabil, se declanșează prin interacțiune cu un loc, un miros, un gust, o persoană, sunet sau chiar cu vibrația aceluși spațiu. Așadar, cartea: *Lilii, Muică, ce făcuși iar?* trimite spre un ansamblu senzorial. Putem sublinia, pe de-o parte, scopul lingvistic: se numesc felurile de mâncare specifice locului, iar pe de altă parte, cel social: ni se dezvăluie cum se hrăneau țăranii din acel spațiu. Descrie amănunțit felul în care se pregătea mâncarea, se aduc detalii despre modul cum se consumau alimentele și sunt menționați termenii locului pentru instrumentarul din gospodărie. Autoarea a observat și a notat terminologia și practicile alimentare în relație cu vârsta, genul și locul nașterii interlocutorilor. Observăm felul în care era pregătită masa de către bătrânii satului în acel timp, altfel decât o pregăteau cei tineri. Ne sunt redată anumite practici și comportamente alimentare privind hrana pregătită și consumată de-a lungul zilei, în gospodărie și în afara ei: spre exemplu: pachetul la școală, la muncile câmpului, la drum, apoi reținem aspectele ce țin de frazeologia alimentară, spre exemplu: *Lilii, Muică, nu mai mânca atâtea ouă c-o să faci gălbinare!* (p.121), *o fomeie ca pâinghea lu Dumnezeu și cu suflet mare* (p.154), *Îț băuși iar mințale, îi zisă bărbatu-său!* (p. 132).

De asemenea, în perioada dedicată sărbătorilor, dar și în timpul postului a fost înregistrată hrana în perioadele marcate festiv (de Paști, Crăciun, Anul Nou), astfel: „Manânci ce-ț dau eu! În afară de făsuși fără rântaș, ciuști umplute, păpuși de dragavei, n-am ce-ț da în Postu Paștelui. Ce, vrei să te prindă Paștile cu sufletu nepremenit?” (p. 121). Apoi, la masa de Paști se servea: „Ciorbă de găină cu tăieței, friptură de curcan, cozonac proaspăt. Nu lipsea nici vinu de zaibăr, păstrat cu greu până-n primăvară în damijeana de cinci vedre”. De altfel, era menționat *mersu la moașă și datu la grindă*, precum și *ploconul*, care era legat „într-o față de masă cusută cu arnici colorat, din care nu lipsau două turte dospite coapte-n țăst, o găscă friptă și cozonacii. Conform tradiției nici damijeana cu vin de zaibăr nu avea voie să fie uitată” (p.121). Sunt menționate și dulciurile: colacii făcuți din cocă de cozonac, împodobiiți cu bomboane și cu bani înfiți în colaci. În mod clar, plugușorul era primit cu bucurie în scopul rodirii pământului. Se aduc informații legate de instrumentarul folosit de către ceata de flăcăi - colindători: bice, clopoței, buhai, fluier, plugul cu boii ce pornesc la pocnitul biciului. În semn de belșug rămânea „brazda adâncă, trasă di la poartă și până-n fundu ogorului”, aspect care în zilele noastre s-a pierdut. În altă ordine de idei, ni se prezintă hrana în cadrul ritualurilor de nuntă și înmormântare: „Pe vremea mea puțane fete se măritau așa ca Maria lu Castravete. Fetele să furau. Da, ș-acu să mai fură!” [...] ”Înainte dacă nu era fată mare o pune pe grapă și le-o trântea în vatră!” [...] „Cum merge darul?” Referitor la hrană se aduc anumite detalii, astfel la clacă se serveau „clătitele-n tigiaie”, saramură de păsărei? (p.128). Prozatoarea ne aduce informații despre peștele prins la năvod, în satul Cârna: Au fost consemnate speciile de pește prezente în acel timp în Balta Cârnii: *șalău, crap, plătică, caras, știucă*. Scriitoarea evidențiază un alt detaliu: schimbul se făcea în natură: rachiul pe pește. „Culoarea banilor nu-m fu dat s-o vad.

Nici pentru transbordarea cu pluta, nu să-nghesuie niminea să plătească. Alea erau vremurile!” (p.112). Interesant este modul de preparare al porumbeilor fripți în vatră, al racilor, al scoicilor cu usturoi: „După ce le schiersăi, le țânui numa o jumate de ceas să se rumeneasc-n țăst. Îți înghiț limba dupe ele, nu alta!” (p. 48) sau detaliile cu referire la un anume fel: *laptele boului*: „... acea pastă fluidă, gri, plămădită de muica din sămânță de cânepă” (p. 54). Au fost notate și dulciurile: În schimbul unui leu sau a două ouă, copiii primeau șase bomboane alungite servite în cornet de hârtie de ziar. Eugenii cu cremă de ciocolată, biscuiții *Partizanu*, marmelada vândută în lădiță de lemn. [...] Cozonacii de Crăciun frământați cu zahărul primit anual (prin cota de zahăr) de la colectiv (1949-1962). [...], ceaiul tatălui îndulcit cu zahăr (p. 58). Înghețată: „ai lins înghețată di pe bucata de ziar, ai mâncat și ziaru, pe motiv că tot în burtă ajunge!” (p.143). De altfel, autoarea rememorează: Jocurile copilăriei: *de-a Ogoiu, de-a Paradisu, Baba-Oarba, Omu Negru, Podu de cheatră, Pitulușul, Bâza pe vale, rămânea pitulata-n vie* să citească, *la scăldat în Desnățui, la horă* „Locul nostru, al ălor mici, erea în mijlocu horii, une ne făceam de lucru alergând, or lingând câte-o alviță cumpărată pe-un franc di la turcu din Bârca.” (p. 123). „Peste vară, pentru noi, copiii, Dăsnățuiu devenea un al doilea „acasă”! Pe timpul vacanței, drumu' spre casă îl cătăm doar atunci, când ne răzbea foamea și setea” (p. 123).

Contribuția dânzei vine și prin consemnarea graiului. Am notat o parte din expresiile locului cu scopul de a valorifica particularul satului Goicea, din județul Dolj: „stai toată ziua ciocan în capu meu! Mi-e o foame de-m chirăie mașele-n mine!, Ce-ai fată?! Te-apucară pandaliile? Chitie de mărgăritar îi lipsa chelului! Paharu n-alege dacă ești tanăr or bătrân, He, he, rade ciob de oală spartă! [...]. Aia e haiduc de fomee! [...]. Muică, mai e mult pană ne dau ăștea di la colectiv cota de zar? [...]. Poale lungi, minte scurtă, fomee nepricepută [...]. Ehe, taică, cine s-a născut slugă, n-o să moară niciodată împărat! [...]. Lillii, fata, de unde mai ieșiși și tu? Din Pământ, ca strigoii?” (p.162).

Scriitoarea ne-a adus informații despre hora-n sat (de Paști) și despre jocurile populare specifice acestui spațiu: *Alunelu, Rustemu, Trei păzește, Sârba Oltenească, Mândrele*. De altfel, se amintesc: lăutarii „ăi din Țigănie”. Din păcate nu ni se dau nume, dar sunt specificate instrumentele: „Taraful de cobzari, vioriști și acordioniști trebuia să-și dovedească la fiecare sărbătoare măiestria și virtuozitatea” (p. 162).

Viața comunității sătești se reflectă și prin îndeletnicirile din Goicea spre exemplu, autoarea descrie în detaliu spata de țesut, plugăritul, seceratul: „țăsutu covoarelor era ocupația de bază a fomeilor din Goicea.” (p. 139). sau „Torsul lânii la clacă, urzatu (urzitul) și pusul pe sul trasu pin iță și spată al urzăli și câte și mai câte” (p. 140). Tata – mare, pocăit, priceput la jugăritul cailor, a susținut-o să-și continue studiile la Craiova. „Taica-mare jugănea armăsarii în obor” p. 94. Ca o adăugare la cele menționate mai sus, autoarea ne dezvăluie: „La Dăsnățuiu coborâm cu mic, cu mare, fie la prins pește, spălatul rufelor, topitu cânepii, dar mai ales la scăldat”. Descriptiv ne este redată secvența, ce face referire la strigoi: Ioana Heidel detaliază cum Florea lu' Vătrai, mort de o lună, a fost dezgropat și „... i-au înfipt un fus drept în inimă!” ne mărturisește poveștile cu taica-mare: La sfârșitul seceratului: se făcea o pomenire față de Dumnezeu, în semn de recunoștință față de recolta

bogată și era adus un omagiu pentru cei trecuți în neființă pe parcursul anului: „Fomeile împărțeau colăcei împodobiți cu coronițe făcute din *sporu cășii* sau *sporu recolți*”, o floare aducătoare de noroc. În prezent, în urma cercetării de teren, realizate în cadrul proiectului FOODie, coordonat de către Otilia Hedeșan, în Timocul Bulgăresc, în satul Gymzovo, Gâmzovo se foloseau trei cozi de grâu și două lumânări atunci când se organiza sărbătoarea cășii. Pe lângă cele amintite, tot Tata-mare povestește cum bebelușul era spălat, tras, uns cu untură făcută din osânză de către moașă, or de o meșteră din sat, apoi era înfășat strâns cu mâinile în interior.

Au fost notate și câteva leacuri: pentru răceală - o frecție bună cu gaz. Pentru lipsa poftei de mâncare: un păhar de zaibăr. Împotriva păduchilor: se folosea apă clocotită cu leșie și cu un codru de săpun. Pentru ologea, dureri: „i să puna cuțatu or țapa” era un ritual performat de vrăjitoarele din sat. Diferențiază vrăjitoarele din sat în funcție de specificul fiecăreia: descântau să vindece bolile, de despărțire, puneau blesteme, zgoneau blestemele, sau altele făceau farmece în scopul căsătoriei. Descrie instrumentarul vrăjitoarelor, precum o bucată de copac trăznit plin cu apă descântată. Este precizată și hrana – răsplătă datorată vrăjitoarei, precum: „o strachină de mălai, o bucată de carne, nu era chiar di coala!” (p.172).

Ne sunt aduse informații și despre cum *jucau banii*: „A văzut o flacăra pe drumul Ploști-Cârna și a mers la vrăjitoarea Florica, adică s-ar afla monede de arginț și ducaț, bani îngropați pe câmp, încă di pi vremea turcilor” (p.172).

Pe baza informațiilor aduse în această carte, am reținut particularul termenilor și al expresiilor din Goicea. Astfel, în paralel, am putut urmări termenii care individualizează satele din sudul țării și care pot fi consultați în *Glosarul Volumului I, Alimentația. Oltenia, Răspunsuri la Chestionarele Atlasului Etnografic Român*, așa încât, dintre felurile de mâncare cu denumiri similare și, totodată, caracteristice spațiului oltenesc, reținem: *bulumaci, bureți, lapte de bou, mălai, moare, raci (ardei-ciuști), rață* (sfecclă umplută).

Cuvintele rămân depozitare ale timpului lor și trimit prin vremuri sunete și sensuri în alte straie, dar în esență aceleași. Ioana Heidel ne oferă în dar șansa de a ne putea reîntoarce la lumea curată din anii de început ai fiecăruia dintre noi. Cartea Ioanei este un moment de inspirație, de prietenie, de descătușată visare.