



Junaci zemlje svitanja

Țara Zărandului (Cara Zaránduluj) ili Zemlja Svitanja,oblast je koja predstavlja kapiju ka Zapadnim Karpatima čija je prestonica gradić Sebiš. Ova oblast ima dugu istoriju,iz koje je proizašla bogata narodna književnost. Naročito su zanimljive legende o hajducima, junacima ovog kraja koji su se borili tokom XIX veka. Oni su bili obični seljaci, koji su nezadovoljni socijalnim stanjem bežali u nepristupačne predele Karpata i odatle napadali bogatu vlastelu. To ipak nije bio jedini razlog za pobunu – u ovim krajevima dugo se održala austro-ugarska vlast, pa je hajdukovanje imalo i više socijalno-političke ciljeve.

Najpoznatiji hajduk, junak ovog kraja, bio je Todor Petroman, poznatiji kao Frida, koji je harao ovim planinama. Beše svinjar koji je radio za jednog mađarskog grofa i morao da plaća veliki porez. Pošto više nije želeo da bude 'grofov pas i rob' pobjegao je u planine kada je imao samo dvadeset godina i tako započeo borbu sa tamošnjim vlastima. Zvali su ga «orlovske oči» jer je imao tako dobar vid da je mogao da vidi neprijatelja koji bi se nalazio na velikoj udaljenosti od njega. Zbog njegove sposobnosti i borbenosti, postao je poznat u čitavoj oblasti pa i šire. Njegov dobar prijatelj bio je poznati rumunski revolucionar Avram Janku, a po jednoj od priča Frida mu je platio lečenje osvojenim plenom.

Fridino junaštvo bila je inspiracija mnogim umetnicima ovog kraja. Veoma je popularna jedna balada koju je napisao Vitalije Munteanu, koji je zajedno sa Jonom Mardineanuom 1968. napisao pozorišni komad «Frida», koji oslikava razgovor Fride i njegovih drugova o vojevanju. Veoma je značajna i knjiga «Zarandski junaci» koja predstavlja zbirku istorijskih događaja vezanih za najhrabrije ljude ovih predela.

Hajdukovanje u ovim krajevima nije postojalo zbog siromaštva, jer su Moci, ljudi koji naseljavaju ove krajeve teško radili i imali dovoljno hrane za svoje potrebe. Problem je bio društvene prirode jer je ovaj deo nastojao da se ocepi od Austrougarske monarhije i pridruži Vlaškoj i Moldaviji. S toga je hajdukovanje bilo više revolucionarističkog i oslobodilačkog karaktera, nego bunt protiv bogatih izrabljivača.

JELENA MILIĆEVIĆ
University of Beograd



Înainte de capătul lumii

După o succesiune de curbe amețitoare, ajungi la Sebiș, locul unde mintea și sufletul fiecărui om se odihnesc și capătă valențe noi. Vă întrebați probabil cum arată un asemenea loc. Ei bine, este greu de descris. Este un loc unde natura are drepturi depline, plin de verdeață și aer curat. Împrejurimile Sebișului sunt, de asemenea, minunate. La numai câțiva kilometri este Moneasa, un paradis pe pământ, unde ai impresia că te afli la capătul lumii. În toate aceste locuri, oamenii încearcă să păstreze tradiția de altă dată, și chiar reușesc. Meșteșuguri, dansuri populare, melodii populare și, de ce nu, limba, care continuă să-și păstreze farmecul de altă dată.

Una din vechile meserii din aceste părți și nu numai, este morăritul. Moara de apă a fost una din cele mai răspândite instalații tehnice, care, în aproape douăzeci de secole, populau majoritatea cursurilor de apă ce străbăteau bătrânul pământ românesc. În Muntenia, Moldova și Transilvania, una din cele mai importante meserii era aceea de morar. Acești morari erau, de asemenea, și lucrători în lemn, constructori, cultivatori de cereale și crescători de animale. În Țara Zărandului, morile de apă au apărut de-a lungul timpului, pe măsura necesităților celor peste o sută de sate, așezate într-un lanț ce înconjoară munții cu nume de la "zerani". Nu se știe unde cine a făcut prima moară în părțile acestea, dar se știe o anumită poveste despre Moara Pătruțului, de a cărei roată a fost legat un vrajmaș din oastea turcească. Acesta a plătit cu grele suferințe fărădelegile înfăptuite de stăpânirea otomană. Înainte de inventarea morii de apă, spargerea semințelor având ca rezultat final făina, se făcea cu ajutorul unei simple bucăți de piatră sau cu o piua din lemn, care se mai găsește și acum prin gospodăriile țărănești. Cea mai apropiată rudă a morii, rămâne, însă, *râșnița*, unealtă mult mai evoluată. Marcus Follio Vitruvius, arhitect roman din secolul I î.d.H. descrie, în tratatul său de arhitectură, detalii despre morile de apă. În urmă cu douăzeci și unu de secole, moara era binecunoscută la romani. Pe teritoriul țării noastre a apărut între secolele VIII – XIII, după unii cercetători, iar după alții, mai târziu.

Sirianul Paul de Alep (1627–1667), a lăsat o descriere a călătoriei sale în țările române, fiind unul dintre acei străini care au cules informații despre datinile și obiceiurile românești. Scriind despre mănăstirea Mărgineni, el arată că, acolo, „sunt clădiri omenești ce uimesc mintea”. Apa care alimentează aceste construcții este dusă de roți cu găleți așezate pe râu, folosită nu numai în incinte, ci și la mișcarea multor mori.

Practicarea morăritului a depins, în părțile Zărandului, ca și în alte părți, de existența pâraielor sau a văilor cu debit constant și, bineînțeles, de cantitatea de cereale pe care locuitorii satelor o produceau și care, mai apoi, erau măcinate. În secolul al XII-lea, uneltele de lucru a pământului s-au perfecționat și oamenii produceau mai multe cereale. Acest fapt a dus la necesitatea apariției morilor cu o capacitate cât mai mare de măcinare. Este știut faptul că, în feudalism, construirea unei mori nu era un lucru ușor. Pentru că, la apariția ei, moara de apă se substituie meșterilor care au practicat de-a lungul timpului aceeași tehnică rudimentară. Așa că, construirea unei mori de apă reprezenta un imens pas înainte pentru comunitatea căreia îi era adresată.

Prin anul 1525, au apărut în Țara Zărandului, pe lângă morile de apă de măcinat cereale, și mori de tăiat scânduri, la Mihăleni și Blăjeni, pe Criș în sus. Pentru a spori productivitatea muncii, numărul morilor crește semnificativ în secolele următoare. Conscriptia de la 1746 înregistra, în districtul Ineuului, 48 de mori pe văi și alte patru mori fluviale, pe Criș, existente în 25 de localități, cum ar fi: Buteni, Susan, Chisnidia și Desna, unde se aflau șase mori. Cele fluviale se aflau la Chișineu Criș și Morada și aveau chiar mai multe roți, pentru a crește puterea și viteza acestora. În secolul al XIX –lea, aproape că nu existau sate de vale fără mori de lemn, de atunci datând și majoritatea celor existente astăzi. Un lucru interesant este și arhitectura acestor mori. Ele aveau, de obicei, două încăperi, una din ele servind ca locuință. Din aceasta deducem că morarul era un om important pentru comunitate și faptul că întreținerea unei mori nu era un lucru ușor. De aceea, morarul trebuia să fie zi și noapte prezent în incinta morii. Acel morar, care împreună cu moara lui, au văzut alături o mare parte a istoriei noastre, iar acum fac parte din ea. Acum, aceste mori care au văzut si au trecut prin atât de multe, nu mai există decât la muzeu sau prin vreun sat uitat de lume. Sunt ca niște bătrâne doamne uitate părăsite de toți atunci când au devenit inutile. Dar ele nu se revoltă. Ele stau și așteaptă liniștite sfârșitul, știind, totuși, că au fost timpuri în care ele și numai ele erau în centrul atenției și au ajutat oamenii în evoluția lor. Deși tocmai această evoluție a oamenilor le-a scos la pensie. Dar de fiecare dată când cineva moare, se naște un suflet nou care să-i ia locul. Morile de apă n-au dispărut. Ele au rămas în istorie și în amintirile multor oameni.

ADRIAN PANDURU
Universitatea Banatului Timișoara



Gătitul și viața

De-a lungul timpului gătitul a devenit o artă culinară.

În urmă cu câteva mii de ani, locuitorii Terrei se hrăneau cu diferite rădăcini ale copacilor și anumite plante. Principala sursă pentru prepararea hranei era vânatul și pescuitul. Fierberea alături de rădăcini și plante aromatice de tot felul era singura "tehnică" de pregătire a mâncării. De aici, până la arta culinară a vremurilor moderne a fost o cale lungă...

De-a lungul secolelor, au fost descoperite noi tehnici pentru ca mâncarea să fie mai ușor de gătit, de mai multe feluri, pentru gusturi cât mai diferite.

Fiecare colț al lumii, fiecare popor are, după cum se știe, în bucătăria sa, o mâncare tradițională al cărei secret de preparare se transmite din generație în generație. S-au publicat biblioteci întregi de rețete, care mai de care mai sofisticate, și totuși, de cele mai multe ori, gustul cu totul aparte al unei mâncări tradiționale, specifice este foarte greu de obținut!

Pentru "specialiștii gustului, de pildă, în România, în partea de vest a țării, mâncarea este puțin mai piperată și mai sărată față de alte regiuni, unde ea se prepară, de regulă, mai dulce sau mai acră. Mulți susțin că acesta este rodul influențelor bucătăriei maghiare. Ceea ce, teoretic, nu pare a fi departe de adevăr!

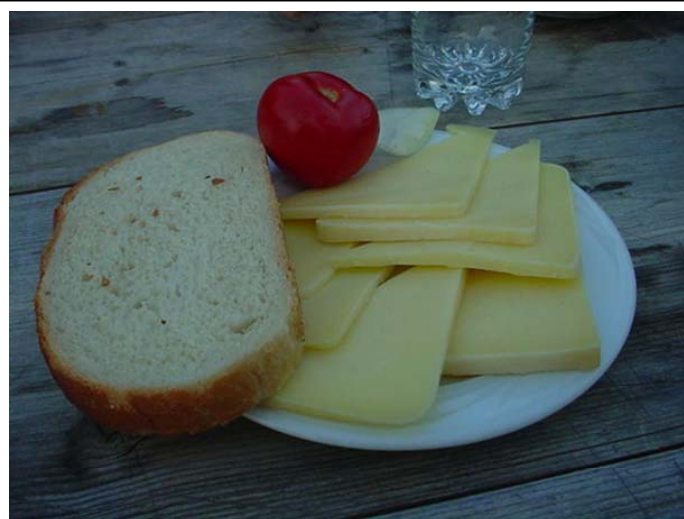
În partea Sebișului mâncarea tradițională, preparată, de obicei, cu ocazia nunților sau a botezurilor, este formată dintr-un aperitiv rece (salam, șuncă, roșii, măsline, brânză), urmat de o tocniță subtire de vițel cu garnitură de orez. Acestea sunt urmate de o supă de găină cu tăiței, iar felul al doilea constă într-o porție de cartofi piure cu *cărmănadă* (cotlet de porc) și salată de varză albă. Se pun apoi pe masă nelipsitele sărmăluțe, mai mari decât prin alte părți ale țării, urmate de prăjituri și tort. În jurul orei patru dimineața, la ivirea zorilor, nuntașii sunt serviți cu o porție de ciorbă acrișoară cu smântână.

La fel de "specifice" sunt și preparatele servite într-un alt moment semnificativ al vieții, înmormântarea. Sub acest aspect, în asemenea împrejurări, într-un sat din apropierea localității Sebiș, de pildă, se servește, într-un blid de lut, fasole de ciolan (mazăre). Într-un alt blid, de asemenea, de lut, se pune varză (*curechi*), preparată după o rețetă străveche. Din fiecare dintre cele două blide mănâncă, de regulă, simultan, două persoane, care sunt așezate față în față. La final, toată lumea primește câte un colac

Înmormântările din Sebiș sunt diferite de cele de prin satele învecinate, prin faptul că, la acestea, se consumă, în plus, o tocană scurtă de cartofi (*papricaș*) cu salată de varză.

Ca pretutindeni pe mapamond, și aici, îndeosebi femeile în vârstă, *nanele*, încearcă să transmită rețetele culinare tradiționale și urmașilor, secretul gustului deosebit al preparatelor culinare servite în momentele fundamentale ale vieții, precum nunta și înmormântarea, rămânând apanajul unei științe de a face mâncare pe care nu o poți învăța altfel decât trăind ani în șir printre cele care le prepară...

ALINA ANCA
Universitatea Banatului Timișoara



The Same Difference

Zemljotresi, poplave, eksplozije i saobraćajne nesreće su jedine vesti koje su stizale iz Rumunije, a koje sam marljivo prosledivala svojim sunoradnicima, kroz novosadske novine "Dnevnik". "Luda zemlja", pomislila bih svaki put, dok sam čitala informacije iz ove susedne romanske države, u koju je uskoro trebalo da putujem.

Približavajući se Rumuniji, razmišljala sam o Čaušeskuu, Grofu Drakuli i upozorenjima dobronamernih ljudi o rumunskom lopovluku. Opterećivala sam svoj mozak tuđim iskustvima.

Prešavši granicu pojačala sam čula, kako mi nijedan pedalj ne bi promakao. Pažljivo sam gledala i osluškivala, ali ništa novo nisam videla. Strpljivo sam čekala na Rumuniju, ali prkosili su mi predeli i kuće moje domovine. Sve je isto, pa čak i muzika. Američki hitovi su se mešali sa veselim tonovima manele, sestre turbo-folka.

Bila sam razočarana, a onda sam shvatila da upoznavanje nove zemlje nije samo pronalaženje razlika. Nekada je potrebno mnogo više hrabrosti da se pomirimo sa sličnostima. Sve mi je bilo prepoznatljivo, ali ne i blisko.

Dugo iščekivana razlika se materijalizovala kad su mi se domaćini obratili na nerazumljivom jeziku. Konačno uzbuđenje i nešto novo. Moja usta nisu dugo ostala ukočena, jer su ponosno progovorila svetski "esperanto" – Engleski. Zagledali smo se ispitivački, a komunicirali bojažljivo. Misli smo čuvali za sebe, dok smo reči puštali preslišavajući se i mašući rukama.

Nije bilo ni zemljotresa, ni poplava, a ni eksplozija. Omiljena knjiga i ključ od sobe koje sam ostavljala nezaštićene na terasi motela, čekali su me svaki put, lenji i vrelli od sunca. Nesvesna nelagodnost pogrešnih informacija i predrasuda nestala je prirodno i donela olakšanje i ranjivu otvorenost.

Muzika, hrana, igra, smeh, istorija, običaji i ljubav dali su nam ljudskost i identitet i približili nas jedno drugom. Bili smo svoji i voljeni. Zaboravili smo svoje jezike, uživajući u zvucima nekih novih ritmova i milozvučnih tonova.

Sanjala sam, pevala, recitovala i psovala na engleskom, rumunskom, ponekad i francuskom, samo sam pare brojala na srpskom.

Bol od osmeha je prestala, jer se srodila sa licem. Strah od reči je nestao jer su ga pojele bistre oči slušalaca. Istina je dobila lice u ogledalu i mesto u mom srcu.

SNEŽANA MILANOVIĆ
School of Journalism Novi Sad

Jezik

Jezik jednog naroda oslikava njegovu istoriju, kulturu, verovanja i geografsko područje sa kojeg dolazi. Stoga, kada čovek nauči novi jezik on postaje svestan svoje jezičke, kulturne i geografske uslovljenosti. Shvata koliko je bogat ili siromašan rečima, stvarima, prizorima. Život dobija novi ugao posmatranja, a dobro poznate stvari ili reči novu dimenziju.

Italijanski, Francuski i Rumunski su jezici strasti, Nemački logike, Srpski prkosa, Engleski svestranosti...

Eskimi unedogled mogu da pričaju o snegu, Rusi o votki, Holandjani o vetrenjačama, Englezi o kiši i smogu, Zairci o sušama, Japanci o časti.

Osim što jezik definiše zajednicu iz koje je nastao, on definiše i pojedinca koji ga upotrebljava na sebi svojstven način. Jezik je deo identiteta, ali i kulturno-istorijskog nasledja.

Jezici su nosioci razlika, ali i mostovi komunikacije. Ili izazivaju strah i oprez ili otvaraju vrata. Strana reč može postati provalija ili prijateljska ruka koja će nas povući u novi svet.

Stara izreka kaže da čovek vredi onoliko, koliko jezika govori.

SNEŽANA MILANOVIĆ
School of Journalism Novi Sad