

CULTURĂ ȘI ETNOGRAFIE

CONSTANTIN ROȘCA*, ION SÎRBU

ABSTRACT

CULTURE AND ETHNOGRAPHY

This study presents the old cultural traditions of the Osica de Sus commune, in the context of the different events of collective life.

It emphasizes the specific customs of the community and the main elements of ethnographic culture (the household and the house, popular wear, crafts, etc.) and the folklore ones.

Key words: cultural traditions, cultural events, popular dances, household, house, popular wear, craft, food, folklore culture.

1. ACTIVITĂȚI CULTURALE ÎN OSICA

Viața culturală are vechi tradiții în preocupările și educația osicenilor. În satele componente, azi contopite într-o singură comună, s-au desfășurat de-a lungul vremii interesante activități culturale.

În prima jumătate a secolului trecut manifestările artistice se desfășurau în sălile școlilor primare, pe scene amenajate în curțile școlilor, precum și în sala de spectacole a Regiei de tutun din Vlădueni. Cadre didactice și elevi și-au dat concursul, prin serbări publice, în care se jucau mici piese de teatru, se recitau versuri ale poezilor români – de cele mai multe ori cu caracter patriotic – , erau prezentate spectacole de cântece corale și dansuri populare.

Mai târziu, spectacolele s-au mutat în căminele culturale, în cadrul cărora au funcționat și cinematografele satești.

Sala de festivități a Regiei și sălile căminelor culturale au fost gazdele unor spectacole artistice profesioniste din Craiova, Slatina, Caracal. În diferite perioade, artiști ai Teatrului Național din Craiova au prezentat spectacole cu piesele

* Address correspondence to Constantin Roșca, profesor univesitar, doctor în economie, Universitatea din Craiova: Bulevardul Nicolae Titulescu, nr. 19, bl. H3, sc. 1, et. 1, ap. 8, Craiova, România; e-mail: constantin_rozca@yahoo.com.

„Gaițele”, „Escu”, „Mielul turbat”, „Revizorul”, în interpretări celebre, cu Remus Comăneanu, Manu Nedianu, Eugenia Nedelcu și alți actori de renume ai teatrului românesc.

De asemenea, activitatea culturală s-a manifestat de-a lungul timpului, în mod spontan și prin viu grai. Participanții la activitățile culturale nu erau conștienți de caracterul cultural, manifestările lor fiind pornite din dorința de a se distra, de a se simți bine. Era un fel de a fi: oamenii cântau la munca câmpului, la treburile casnice, la șezători, tinerii – joia și sâmbăta seara, pe ulițele satului. Femeile cântau și la durere, mai ales în timpul războiului.

Ca forme de manifestare culturală existau cântecul popular vocal și instrumental, transmise după ureche, jocul popular individual sau în grup, învățat de la înaintași, portul popular moștenit, dar înfrumusețat continuu, basmele, poveștile, snoavele și ghicitorile.

Aceste manifestări erau practicate la ocazii: nunți, botezuri, zile de sărbătoare, precum și la clăci de lucru. Făcând din dorința oamenilor de a se distra o sursă de venituri, cârciumarii satelor din comună organizau manifestări muzicale în cârciumile proprii. Pentru atragerea consumatorilor de băutură, cârciumarii angajau 1–2 lăutari, ce cântau la instrumente muzicale, în special vioară, și din gură. Odată cu dezvoltarea învățământului, încep să se organizeze și primele manifestări culturale, cu ocazia serbărilor de sfârșit de an școlar sau la sărbători. Aceste manifestări aveau în program creațiile poeților români cunoscuți, coruri și mici scenete, cântece populare și jocuri. Vara, aceste manifestări se desfășurau în aer liber, iar iarna în clasele de școală sau în sala de festivități a Regiei de tutun.

În trecut, manifestări culturale au fost organizate și de preoții satelor, care antrenau lumea la coruri bisericești sau activau în școli, în rândul copiilor; cântărețul Grosu Vasile, care avea și o solidă educație muzicală, a dus vestea corurilor școlare și bisericești în tot spațiul Romanaților. O modalitate de desfășurare a activității culturale era hora satului, unde tinerii își puneau în valoare măiestria de a juca și fetele aveau ocazia de a-și îmbrăca cele mai frumoase ii, ce erau admirate de vârstnicii privitori de pe margine. După anii 1950, în viața culturală a comunei își face apariția cinematograful, iar pe scena căminului cultural se perindă diferite formații culturale din țară.

Osica de Sus are o tradiție cultural-artistică îndelungată. Aici a existat una dintre cele mai vechi formații corale din județul Romanați. Este vorba de corul ce activa în cadrul Regiei de tutun, condus de preotul Ochescu Constantin, originar din Doba, și apoi de profesorul de muzică Vasile Grosu. Ansamblul coral, constituit din fete tinere care lucrau la Regie, a prezentat numeroase spectacole în sala de festivități a acestei unități, dar și în județ. A participat la numeroase concursuri zonale, remarcându-se prin repertoriu, interpretare, dar și prin costumația minunată, care încânta privirea. Apreciat de spectatori și de juri, ansamblul Regiei de tutun a fost răsplătit cu aplauze și cu numeroase premii.

Mai târziu, corul și, în general, activitatea culturală, mai ales cu elevii, de prin anii 1950 până în 1970, au fost conduse de învățătorul Alexandru Marcu (Bebe), care a fost și director al căminului cultural până în 1968. Ansamblul folcloric din Osica, intitulat „Oltețul”, condus de învățătorul Alexandru Marcu, susținea spectacole ce aveau o amprentă originală, o forță ieșită din dramatismul viforos al formației de călușari, din delicatețea, plină de o caldă armonie, a grupului vocal, din bărbăția în execuție a formației de dansuri, dublată de suplețea și melodicitatea puternică a tarafului de lăutari, mai ales atunci când se executau melodiile populare: „Brăulețul ca la Osica” și „Hora locală”, „Alunelul oltenesc”, „Sârba primăverii”, „Simianca”, „Rustemul”, „Ciuleandra”, melodii cu rădăcini adânci în sensibilitatea locului, piese de sprintenă muzicalitate, cu un ritm alert, cu o vitalitate explozivă și luminoasă.

În 1958 ia ființă primul cinematograf, ce a funcționat în casa lui Dismancioc, până la construirea căminului cultural din Vlădueni. Operator de film era Paul Mierlăcioiu. De asemenea, filme se mai dădeau în cadrul Regiei de Tutun și în cadrul Școlii din vale.

O activitate culturală aparte a constituit-o biblioteca comunală, de unde oamenii împrumutau cărți pentru cititul acasă.

Astfel, putem spune că biblioteca comunală a contribuit mult la culturalizarea osicenilor. În zilele noastre, biblioteca are un număr de peste 5 000 de volume și un număr anual de cititori de circa 400 de persoane. Bibliotecară este Bibiana Torcea.

Călușul. Osica de Sus a fost unul din locurile cele mai renumite din țară, în ceea ce privește jocul călușarilor. Originea lui se pierde în trecutul istoric. Este un obicei păgân, existent dinainte de era creștină. Poate că acest lucru ne îndreptățește să lansăm ideea că Osica de Sus ar putea fi o așezare mult mai veche decât este atestată documentar, chiar dacă pe vremea aceea ar fi purtat altă denumire.

Călușul se practică în ziua de Rusalii. Din păcate, după anul 2000, în Osica de Sus s-a cam pierdut acest obicei. Unii călușari sunt bătrâni, alții nu mai sunt în viață, iar cei tineri au pribegit după lucru în alte părți. De copii nu se mai ocupă nimeni, pentru păstrarea obiceiurilor, și nu mai există nici costumația specifică. Poate că mai-marii școlilor din comună vor găsi o soluție pentru ca acest obicei străvechi să nu dispară din zona noastră.

Călușul era practicat ca un joc magic, crezându-se că îi vindecă pe unii oameni cu tulburări psihice ce se manifestă ca o indispoziție generală, ca o stare de apatie. Se zice că astfel de tulburări apar în preajma Rusaliilor la unii oameni despre care se spune că sunt „*luați din căluș*”.

Pentru vindecarea acestora, jocul ritual al călușului are următoarea desfășurare: în jurul bolnavului se joacă muțește. Toți călușarii, în ritmul melodiei cântate de câțiva lăutari la vioară, mestecă în gură pelin și usturoi.

Șeful formației de călușari (Vătaful) sparge o oală la capul bolnavului, înfinge un cuțit într-o găină neagră, apoi călușarii fug și se ascund. În felul acesta se crede că sunt alungate spiritele rele din bolnav, care își revine apoi la normal.

Echipa de călușari se constituie printr-un ceremonial aparte: undeva în câmp, într-un loc retras, călușarii, zece la număr, depun un jurământ. Toți sunt înarmați cu câte un ciomag. Cu mâinile pe un steag improvizat dintr-o prăjină, cu un prosop în vârf și câteva fire de pelin și usturoi, jură să păstreze obiceiul călușului și să se aibă ca frații, iar timp de 14 zile să nu spună nimănui ceea ce văd și aud, să nu se atingă de femeile lor, să se supună vătafului. Cer ocrotirea Irodiadei (împărăteasa zânelor), ridică ciomegele, apoi, în semn de deplină solidaritate și încredere reciprocă, le lovesc unul de altul. Ei cred că pelinul și usturoiul au darul de a-i păzi de răul ielelor și alungă spiritele rele.

Dansul este acrobatic și evocă galopul calului, care urmărește zborul ielelor, când sunt alungate de călușari.

Echipa are în formație și un clown mascat, numit „Mutul”, care poartă o sabie de lemn. Acesta este un fel de măscărici ce înveselește jocul, precum și asistența.

În ziua de Rusalii, călușarii umblau prin sat și jucau călușul prin curțile oamenilor, pentru a le aduce sănătate. Oamenii care voiau ca în curtea lor să se joace călușul deschideau larg porțile, iar călușarii știau că acolo trebuie să intre și să joace. În curțile unde intrau, de obicei, făceau dansul în jurul unor copii mici, deasupra cărora călușarii încrucișau ciomegele, simbolizând soarele, iar la sfârșitul dansului urau sănătate.

După 14 zile de la depunerea jurământului, urma încheierea zilelor călușului, cu așa-zisa „Îngropare a călușului”. Formația mergea la locul unde s-a depus jurământul, mai dansa o dată, dezvelea steagul, dând jos prosopul, legătura de usturoi și cea de pelin, pe care le îngropa simbolic, călușarii se declarau dezlegați de jurământ și apoi mergeau la casele lor.

În Osica de Sus a acționat una dintre cele mai autentice formații de călușari din țară. Jocul călușului a depășit ca importanță sfera națională, trecând în universal. Călușul, obicei proclamat de curând de UNESCO drept capodoperă a patrimoniului oral și material al umanității, este cea mai importantă manifestare folclorică, în care dansul, ca mod de exprimare de o vechime ancestrală, foarte probabil preistorică, are rolul preponderent. Sunt binecunoscute particularitățile jocului, în care se păstrează, ca obicei, rituri străvechi, iar ca spectacol – ceremonialul de constituire și desfășurare, plin de virtuozitate, mișcare și dinamism. Prima mențiune documentară a călușului, în *Istoria Ungariei*, datează din 1572. În ceea ce privește evoluția călușului, deși el se manifestă de multă vreme, este semnalat prin jurul anului 1840, rolul Mutului fiind scos în relief. În anii de după 1950, călușul este adus pe scenă doar ca spectacol și dat pe mâna coregraților, care l-au stilizat, golindu-l de conținutul ritualic.

Cei mai renumiți călușari din zilele noastre au fost: vătaful Ion al lui Niculăiță și Constantin Raicea (Ghermele), care coordonau jocul. Următorii componenți ai echipei s-au bucurat de o îndelungă notorietate: Alexandru Drăghici (Lisandru lui Baie), care a fost și ultimul vătaf, apoi Marin Pistrițu, Marin Toma, Ilie Toma, Haralambie Drăghici, Dumitru Predica (Mitiță al lui Predica), Ion Surdu (Ciontea), Constantin Surdu (Ciontea), Ion Țătu (Boacă) și Ion Drugă.

În Greci, au fost renumiți următorii călușari: Ștefan Lepădatu (vătaf), Constantin Voicu, Ilie Oprea, Sande Panait în rolul mutului, Ion Eremencu, Marian Ciubincă.

În jocul călușului, se foloseau și figuri cunoscute numai la Osica, de exemplu: Greaua, Mărunțica și Săpata. Din păcate, în ziua de azi, jocul călușului la Osica și Greci și-a încetat total activitatea, fiind pe cale de dispariție.

Cel mai vestit călușar al Osicii a fost Constantin Raicea (zis Ghermele). El a trăit între anii 1892–1984. A fost vătaful călușarilor timp de 70 ani, cunoscut și pe plan național. A fost la multe turnee cu călușarii în țară. În anul 1981, la Festivalul Interjudețean de la Caracal, călușarii din Osica au obținut premiul II. Și în satul Greci era o formație importantă de călușari.

După moartea lui Constantin Raicea, conducerea echipei de călușari din Osica a fost preluată de Alexandru Drăghici (Lisandru lui Baie).

2. ELEMENTE DE CULTURĂ ETNOGRAFICĂ

Pornind de la definițiile date etnografiei¹ și folclorului², în această parte a lucrării noastre vom încerca să prezentăm ceea ce am considerat mai reprezentativ în gospodăria și locuința sătenilor din comuna noastră, portul și ocupațiile artisanale, elemente de alimentație, unele din manifestările și producțiile literare și muzicale create de anonimi ai locului și răspândite prin viu grai.

2.1. GOSPODĂRIA ȘI LOCUINȚA DIN TRECUT

În trecutul gospodăriei și locuinței distingem două etape de existență: etapa bordeiului și etapa postbordei.

Etapa bordeiului. Frecvente incursiuni ale armatelor străine de jefuitori au determinat populația să se retragă în păduri, unde, simțindu-se mai în siguranță, și-au construit locuințele. Așa se face că, până la jumătatea secolului XIX, și chiar mai târziu, oamenii locuiau încă în bordei³, construcție care era pe jumătate în pământ, iar în rest, deasupra solului. Cei mai săraci trăiau în bordei, chiar și în timpul Războiului de Independență (1877). Bordeiul era acoperit cu pământ argilos, bine compactat, pentru a fi impermeabil, peste care se așezau straturi de paie sau stuf de prin bălțile Oltului și Oltețului, sau chiar straturi de coceni de porumb.

¹ Etnografia este știința care studiază originea și răspândirea teritorială a popoarelor, modul lor de viață, cultura, legăturile cultural-istorice reciproce (*Micul Dicționar Enciclopedic*, p. 618).

² Folclorul reprezintă totalitatea producțiilor artistice (literare, muzicale etc.) create și răspândite de popor (*Micul Dicționar Enciclopedic*, p. 670).

³ Bordei – locuință rudimentară (pe jumătate) săpată în pământ și acoperită cu pământ, paie, stuf. (DLRM, Editura Academiei Republicii Populare Române, 1958, p. 89).

La ferestrele bordeiului se fixau foițe subțiri de la bășica porcului pentru a permite, cât de cât, intrarea luminii ziua. Seara, iluminatul se făcea cu opaițul⁴. Toată noaptea ardea o candelă, așezată sub icoana de pe peretele de la răsărit.

Ușile de la intrarea în bordei erau meșteșugite din scândură groasă din lemn de stejar sau salcâm, fixate în mîrtaci⁵ cu țâțâni⁶ groase făcute tot din lemn de esență tare. Pentru siguranța celor dinăuntru, ușile se încuiau cu un drug gros, care se bascula transversal peste ușă și se îmbina cu o stinghie⁷ groasă.

Coșul de fum foarte larg, construit din cărămidă sau chirpici⁸, ieșea cam cu un metru deasupra bordeiului.

Bordeiul avea două încăperi: vatra sau „la foc” și soba sau odaia.

Vatra, prima cameră de la intrare, avea mai multe destinații. Aici se prepara mâncarea. Tot aici era cuptorul, care străbătea peretele despărțitor către sobă, fiind folosit în timpul iernii pentru încălzirea celor două încăperi ale bordeiului. În familiile mai numeroase, bătrânii dormeau „pe vatră”. La baza sa inferioară, coșul de fum, cuptorul avea o corlată⁹, unde se păstrau străchinile și ghivecele din ceramică, căpisterea din lemn de salcie, sitele și ciurul de cernut făina/mălaiul.

Soba era încăperea în care se dormea. Mai demult, oamenii se culcau pe jos, pe pământ. Încăperile bordeiului nu erau pardosite. Pământul, bine bătătorit, era spoit cu lut. Se dormea pe rogojini din papură așezate pe lângă pereții încăperii și pe lângă cuptor, iar pe margini se puneau căpătâie¹⁰. Se acoperea cu cergă¹¹, un fel de cuvertură de țară (lână cu urzeală de cânepă) lată de 1m, lungă cam de 2–2,5 m, rezultată din îmbinarea a 4–5 cuverturi cusute între ele în lungime. Sub cergă, mai ales iarna, intra (se băga) întreaga familie într-un singur pat, câte 4 persoane la un cap și 4 persoane la capătul celălalt.

În ultima parte a perioadei bordeiului, oamenii își confecționau paturi. Acestea se făceau din țăruiși înfipti în pământ, peste care se puneau scânduri. În loc de rogojină se mai foloseau saltele umplute cu paie.

În acele vremuri, hotarele dintre proprietățile oamenilor nu erau marcate prin garduri. Între proprietăți erau săpate șanțuri adânci de cca 1,5 m și late de 0,8–1 m.

⁴ Opaiț – lampă mică, primitivă, care luminează cu ajutorul unui fitil introdus într-un recipient (o ulcică) umplut cu seu de oaie, untură sau ulei (DLRM, p. 564).

⁵ Mîrtac – stâlپ de lemn întrebuințat ca material de construcție (DLRM, p. 480).

⁶ Țâțână – balama de ușă sau fereastră (*Micul Dicționar Enciclopedic*, p. 1802).

⁷ Stinghie – piesă de lemn cu aria secțiunii transversale mică, folosită în lucrările de tâmplărie pentru a consolida, a susține sau a reuni mai multe elemente ale unei construcții de lemn etc. (*Micul Dicționar Enciclopedic*, p. 1663).

⁸ Chirpici – cărămidă nearsă, de dimensiuni mari, confecționată din lut amestecat cu paie, talaș etc., utilizată uneori la construcția pereților clădirilor din mediul rural (*Micul Dicționar Enciclopedic*, p. 362).

⁹ Corlată – poliță în jurul cuptorului, pe care se țin vase de bucatărie și alte lucruri mărunte (DLRM, p. 188).

¹⁰ Căpătâi – pernă din țesătură de lână, umplută cu paie, lungă de 1–1,5 m, pe care se dormea cu capul.

¹¹ Cergă – pătură de lână care servește la învelit; țol, scoarță (DLRM, p. 135).

În fața bordeiului era bățutura (curtea), unde stăteau orătăniile (păsările), care noaptea dormeau în pomi – atât vara cât și iarna. Porcii erau crescuți în curte, la țăruș. Câinele era legat noaptea aproape de gârliciul¹² bordeiului, iar ziua era dus mai departe, în bățătură, legat la țăruș.

Gâștele și rațele erau scoase în uliță (pe linie) și plecau singure la balta de lângă sat (Gropanul Popii)¹³ și la Olteț, de unde, seara, veneau singure acasă.

Oile erau păscute pe izlazul din Vale și în zăvoaiele Oltețului și Oltului.

În spatele bordeiului era grădina cu pomi fructiferi: gutui, zarzări, moșmoni, peri, meri, duzi. Acești pomi creșteau atât de mult, încât, de multe ori, acopereau bordeiul de nu se mai vedea. În grădină, iarna erau așezate șirele de paie și glugile de coceni. Vara, la umbra pomilor, erau legate vitele (boii, caii, vacile). Tot în grădină era țarcul pentru oi și grajdul (coșar) pentru vite.

Etapă postbordei. În această etapă, oamenii au ieșit din bordei și au început să-și construiască locuința la suprafață. Gospodăria capătă un aspect de mai bună organizare. Proprietățile sunt delimitate prin garduri. La drum, curțile erau închise cu gard din pârmaci (scânduri) de lemn sau cu îngrăditură din nuiiele. În spatele casei se găseau magazia pentru lemne și unelte, grajdul (coșar) pentru vite și cai, cocina pentru porci, pătulul de porumb făcut din nuiiele de salcie sau răchită împletite, un bordei (bosca) unde se păstrau varza murată, băutura și alte alimente. Pivnița se afla, de obicei, sub magazie.

Toamna, se aduceau acasă porumbii nedepănușați și se depănușau în gospodărie. Pentru aceasta, din snopi de coceni de porumb se făcea în grădină o covercă mare (un fel de cort) numită șatră, unde se păstrau foile de la depănușat, folosite apoi în hrana animalelor. În general, în curte nu se cultiva nimic, era locul unde păsările se plimbau libere, iar grădina era folosită pentru a depozita cocenii de porumb, șira de paie sau pentru odihna în timpul verii a vitelor și a oilor, la umbra unor salcâmi sau duzi. În grădină se cultivau puțini pomi fructiferi, mai ales pruni, gutui, peri, corcoduși. Se cultivau și duzi, pentru că frunzele lor erau folosite la hrana viermilor de mătase, iar duplele la fabricarea țuicii. Multe gospodine creșteau viermi de mătase în gospodărie, din care făceau mătase (borangic), folosită la confecționarea iilor, maramelor sau fotelor tradiționale.

Cu apă de băut se aprovizionau de la fântânile publice, săpate, de obicei, la drum, la răscruci sau aproape de acestea.

Pe fiecare uliță existau fântâni cu cumpănă sau, mai nou, cu lanț.

¹² Gârlici – încăpere strâmtă, care formează intrarea într-o pivniță (DLRM, p. 338). În cazul nostru, intrarea în bordei.

¹³ Gropanul Popii – baltă lângă sat, în care, vara, se scăldau oamenii și mai ales copiii. În locul cel mai adânc al bălții, s-a înecat un copil al popii din sat, de unde denumirea dată de localnici, aceea de „gropan al Popii”.

La locuințele din trecut, ca materiale de construcții erau folosite paianta¹⁴ și cărămida. Locuința avea două încăperi, una unde se dormea (numită odaie sau sobă) și una unde se pregătea mâncarea, numită vatră (la foc).

În odaia de dormit, exista o sobă de cărămidă, numită sobă oarbă, în care focul se făcea cu paie și coceni pe la vatră. În odaie exista un pat (sau două), făcut din țaruși bătuți în pământ, pe care se puneau scânduri bătute în cuie, iar peste scânduri se pune o saltea din cânepă umplută cu paie. Peste ea se așeza o rogojină din papură sau un macat țesut în casă.

La capătul patului se afla lada cu țoalele familiei. Între sobă și peretele casei se lăsa un loc mai larg, numit „după sobă”, unde se făcea un fel de pătuț din pământ, în care iarna stătea sau dormea câte un bătrân sau un copil, la căldura sobei.

Pe pereții odăii erau agățate icoane, o candelă cu untdelemn, calendarul creștin ortodox. Într-unul din pereți se găsea o firidă, una în odaie și alta în vatră, unde se ținea lampa de iluminat sau opaițul. În odaie mai exista o masă cu patru picioare, din scândură, pe care se țineau diverse mărunțișuri.

Noaptea se acopereau cu un Țol făcut în casă, numit cergă, iar sub cap își puneau un fel de pernă lungă, numită căpătâi, umplută cu paie sau cu foi de porumb.

Toată familia, formată din bunici, fii și nepoți, dormea în cele două paturi.

Pe jos nu era pardoseală, exista pământ bătătorit, care, pentru înprospătare, se spoia cu argilă primăvara și toamna.

De asemenea, pentru igienă și menținerea curățeniei, tot primăvara și toamna, casele se văruiau și pe dinăuntru și pe dinafară. Era un cult al gospodinelor să facă mai ales curățenia de Paști.

Din proprie inițiativă se văruiau și gardurile la stradă, și podețele din lemn, și pomii de la stradă sau din fața casei.

La stradă, rondurile de flori erau delimitate cu pietre rotunde. Și acestea se văruiau, după care, într-adevăr, gospodinele se considerau pregătite de sărbători.

Ferestrele erau echipate cu dreve de fier, pentru a feri casa de hoți. La vatră exista un dulap din scândură, unde se păstrau străchinile, tacâmurile, cuțitele, sticlele. Lângă dulap se afla o masă rotundă, în jurul căreia toată familia lua loc, pe scaune joase. Se mânca cu linguri de lemn dintr-o strachină mai mare numită „găvan” sau „ghiveci”, confecționată din lut sau din lemn, dar și din vase mici de lut numite „taiere”. De menționat că masa rotundă l-a inspirat pe Brâncuși când a sculptat „masa tăcerii” din Târgu Jiu. La vatră, grinzile nu erau tăvănite. În pod era bătută scândură peste grinzi. Într-un cui bătut în grindă, se agăța un paner, în care se păstra mămăliga sau pâinea și turta. Tot la vatră sau în prispă se găsea hambarul, compus din două compartimente, unul pentru mălai și altul pentru făină. Într-un colț de la vatră numit „unghete” se țineau cocenii sau lemnele pentru foc.

¹⁴ Metoda de construire a caselor din paiantă era următoarea: la colțurile casei se înfigeau în pământ stâlpi de lemn. Acești stâlpi se legau cu un rând dublu de prăjini orizontale, iar spațiul dintre prăjini era umplut cu nămol amestecat cu paie. Acest amestec era bine presat, până ce se obținea un perete cât mai compact, mai impenetrabil. Pentru finisare pereții se drișcuiau sumar și se spoiau cu lapte de var, atât în interior, cât și pe dinafară.

Sub coșul de unde ieșea fumul, se păstrau pirostriile și tuciul în care se făcea mămăliga. În alt colț se păstra vasul din lemn, cam cât o căldare de azi, în care se afla apa de băut. Vasul se numea „cofă”. Apa se bea cu o lingură mare din lemn, numită „cauc”: la baza și de jur împrejurul coșului de fum de la vatră se găsea corlata, un fel de raft, pe care se păstrau o parte din obiectele folosite zilnic la bucătărie (străchini, linguri, mestecăul sau bățul cu care se mesteca păsatul de mămăligă, usturoiul și ceapa uscată, oțetul, ardeiul iute).

În interiorul coșului de fum, pentru că era larg, se mai găsea o bară transversală, din fier sau din lemn tare (salcâm sau ulm), de care se atârna un lanț și de el, când era nevoie, se agăța căldarea de încălzit apă. Tot de această bară, la Crăciun, se agătau cârnații, șunca și oasele de la porc, pentru a fi afumate.

Tot pe vatră se mai găsea țeștul în care se cocea pâinea. Țeștul avea formă rotundă, cu o scobitură la bază. În partea superioară avea o gaură, prin care se băga o dreavă de fier, pentru a fi ridicat, pentru că sub el se făcea focul. Țeștul era din argilă.

La masă, ciorba se mânca cu lingura de lemn, iar mâncarea mai groasă sau sosurile se luau cu mâna. Se „întingea” cu mămăligă în tigaie sau strachină. În odaia de dormit se puneau la ferestre ilustrate cu diverse fotografii, prosoape lungi, cusute în casă, în loc de perdele. În față, casa avea o prispă închisă cu parmalac din scândură sau era deschisă.

Vara, în prispă era așezat un pat din scândură, pe care se dormea. Iarna, în prispă se păstrau lemne pentru foc. Prisca avea 3–4 stâlpi de lemn pentru susținerea acoperișului.

Casele erau acoperite, de obicei, cu paie, șită sau snopi de coceni. Oamenii mai înstăriți le acopereau cu tablă de fier sau cu țiglă. La vatră sau în prispă, se păstra și scara de urcat în podul casei.

Această locuință tradițională este azi pe cale de dispariție.

2.2. GOSPODĂRIA ȘI LOCUINȚA DE AZI

Gospodăriile sunt împrejmuite la stradă cu garduri din ciment, din fier sau cu pârnaci din lemn. În spatele casei se găsesc magazia pentru combustibil și cereale, grajdul pentru animale, cotețul pentru păsări și cocina pentru porci.

Sub magazie sunt construite pivnițe din cărămidă sau ciment, unde se păstrează alimentele pentru iarnă.

Aproape fiecare gospodărie are fântână proprie, dar oamenii s-au racordat la rețeaua publică de alimentare cu apă. Grădina gospodăriei este folosită în prezent pentru cultura florilor, pomilor fructiferi și a zarzavaturilor. Toamna, după culegerea zarzavaturilor, locul este folosit, de către cei care au animale, pentru depozitarea cocenilor de porumb.

Locuințele se construiesc în prezent numai din cărămidă și materiale prefabricate. Tocăria din lemn a început să fie înlocuită cu termopane, se pune izolație termică la pereți, și în interior, și în exterior.

În comună au apărut și case cu etaj, tip vilă. Până în prezent, se cunosc trei etape de înălțare a caselor cu etaj. Prima etapă s-a înregistrat imediat după Primul Război Mondial, când în Vlădueni se construiește prima casă cu etaj, în gospodăria cetățeanului Paul Mierlăcioiu, cu un stil mai greoi, cu scară exterioară de urcat la etaj.

După cutremurul din 1977, cei care voiau să-și construiască case erau obligați să construiască după un proiect impus. În general, aceste vile au câte o turlă și sunt acoperite cu tablă.

După anul 1990 se construiește a treia generație de vile cu etaj, în diferite stiluri, de obicei văzute în țările din Vest. Din păcate, fiecare construiește după fantezia proprie, fără să țină cont de încadrarea locuinței în peisajul de câmpie unde se află Osica. De aceea, arhitectura specifică satelor de câmpie nu se mai respectă, fiind tot mai prezentă tendința spre urbanizare.

Casele vechi, fără etaj, aveau la fațadă diverse ornamentații, fie din lemn, fie realizate din zidărie.

Acum, cetățenii s-au emancipat și majoritatea își fac instalații de apă în interiorul caselor, cu baie, boilere, faianță și gresie, după cum se obișnuiește la blocurile de la orașe. Unii cetățeni mai înstăriți și-au instalat și centrale termice de încălzit locuințele, iar pentru viitorul nu prea îndepărtat, se fac planuri ca unii cetățeni să introducă încălzirea apei în sistem ecologic, prin folosirea energiei solare.

2.3. PORTUL POPULAR

Portul popular a dispărut din comună, el se mai îmbracă doar de către copii, la școală, când au spectacole.

Femeile se îmbrăcau iarna în fuste de lână lungi și largi țesute în casă, ilice groase de lână pe sub cojoace din piele de oaie fără mânecă, șube din postav, iar pe cap purtau broboade tot din lână. Iarna se încălțau în opinci și purtau ciorapi groși de lână. Când era ger, purtau cipici de lână. Vara umblau desculțe sau în opinci, purtau fuste lungi și largi, cusute cu motive florale stilizate din arnici. Aveau și port de sărbătoare, cu care se îmbrăcau când mergeau la horă sau la biserică. Atunci purtau fote cusute în casă, cu motive florale stilizate, peste o cămașă albă, cusută la fel cu arnici, pe la poale și mâneci, cu motive florale.

În vremuri mai îndepărtate, unele femei purtau fes. „Bătrânul Ilin Mustață din Osica spune că acest fes l-a adus un grec – Tănăsache – pe vremuri și l-a dat unei femei din sat să-l poarte. De la ea l-au luat și altele din Osica și așa s-a schimbat portul”¹⁵. Bustul și-l acopereau cu ii, foarte frumos lucrate, pe piept și pe mâneci, cu fir de mătase. Părul le era împletit în coade, fie lăsate pe piept, fie strânse la ceafă. Își acopereau capul cu maramă din mătase, la fel de frumos lucrate, cu acul.

¹⁵ Ștefan Ricman, *op. cit.*, p. 34.

La gât, cele care erau mai înstărite purtau salbe din monezi de aur, iar la urechi cercei tot de aur. Pe mâini nu se obișnuia să se poarte inele sau brățări.

Bărbații purtau iarna opinci cu ciorapi groși din lână, sau obiele¹⁶. Purtau pantaloni din postav peste izmene din pânză de cânepă sau țesută în casă, ilice din lână, pe sub pieptare din piele de oaie. Ilicele erau un fel de pulovere, cu nasturi pe piept, făcute în casă. Peste acestea îmbrăcau șube lungi din postav; șuba era un fel de manta. Pe cap purtau căciuli din piele de miel. Peste brâu se încingeau cu bete late roșii. Unii purtau o curea lată din piele, numită chimir, ce avea pe ea un fel de buzunare, în care se țineau amnarul, cremenea și iasca pentru aprins focul, un briceag, bani și foi de porumb, cu care înveleau țigările și tutun.

Vara, bărbații umblau desculți sau încălțați în opinci, în izmene largi albe, cămașă albă, lungă până spre genunchi. Cămașile de sărbătoare aveau cusute pe ele, pe la poale, la gât și la mâneci, motive florale, stilizate, din arnici. Când era mai rece, purtau peste cămașă o vestă din postav. Pe ea erau, la fel, cusute, cu arnici, motive florale. Vara purtau pe cap pălării din paie de grâu, lucrate în casă.

2.4. ARTIZANATUL

Artizanatul specific satului Osica de Sus este confecționatul covoarelor zise „oltenești”, cu specific local. La aceste covoare predomină florile mici, stilizate, cum ar fi: narcisele, lalelele, macii, trandafirii, printre care apare și spicul de grâu. La Tomeni era tradiția de prelucrare a răchitei, fie cojită, fie necojită, din care se confecționau coșuri de diferite mărimi.

Merită să evocăm în aceste rânduri și ocupația specifică femeilor casnice, mai ales pe timpul iernii, când realizau însemnate piese de artizanat: covoare, scoarțe, macate, ii și alte podoabe feminine, de o frumusețe inegalabilă.

În vremuri mai de demult, gospodinele erau și croitoresele familiei. Ele lucrau în casă, manual, și, mai apoi, cu mașina, toate cele necesare pentru îmbrăcatul familiei. Țeseau la război pânză de casă, croiau și coseau cămăși, bluze, fuste, rochii, izmene (pantaloni țărănești), cârpeau îmbrăcăminte etc. Pânza era țesută din fire de cânepă, in și borangic¹⁷. Pentru aceasta se cultivau inul și cânepa și se creșteau viermi de mătase, ocupații care s-au menținut chiar și în primii ani ce au urmat ultimului război mondial. Pânza de mătase era folosită mai ales pentru confecționatul iilor, maramelor, prosoapelor, care împodobeau iconele din casă sau de la biserică.

Țesutul macatelor, scoarțelor și covoarelor era o îndeletnicire în care se întreceau gospodinele, mai ales cele care aveau fete și le pregăteau de măritat. Erau

¹⁶ Obielele erau un fel de învelitoare ale labei piciorului ce se puneau în opinci peste ciorapi, pentru a ține de cald la picioare.

¹⁷ Borangicul era firul răsucit de mătase obținut prin tragerea simultană a fibrelor de pe 5–10 gogoși de mătase [Micul Dicționar Enciclopedic, p. 222].

neîntrecute în arta de a țese covoare oltenești, meserie care a fost continuată până în zilele noastre, când această ocupație a femeilor devenise în comună una emblematică. Până în 1990, comuna a dispus și de un renumit atelier, unde 25 de angajate lucrau frumoase covoare persane. Păcat că deruta postrevoluționară a mai comis încă o eroare impardonabilă, care a condus la lichidarea unei activități tradiționale, deosebit de benefică pentru multe femei din comună. Nu este târziu ca osiceni cu inițiativă să reînnoade tradiția unor artizane ca Ioana lui Mândră din Vlădueni sau Maria Torcea de pe linia Curtii.

Atragerea fondurilor europene așteaptă proiecte fezabile, care să poată obține finanțarea.

2.5. ALIMENTAȚIA ÎN TRECUT

Până nu demult, locuitorii din comună aveau o alimentație aparte. Se mânca așa-numita „*cabaniță*”, pregătită din turte de făină, ouă, brânză și coaptă în țest. Tot în țest se cocea pâinea. Coca se întindea pe un „cârpător” rotund. Peste cârpător se puneau frunze de nuc sau de salcâm și peste ele se așeza coca, după care se băga în țest. Iarna pâinea se mai cocea și în sobă.

După ce se termina focul, făcut cu paie în soba pentru încălzit, se băga, cu un cârpător mai mic, pâine la copt. Pâinile acestea mai mici și rotunde, erau numite „pite”.

În afară de mămligă și pâine, se mai mânca turtă, pregătită din mălai de porumb și coaptă în țest sau cuptor. Iarna, mai ales, se prepara cocârțaul (zibicul) din turtă. Se făceau fărâmituri (firimituri) din turtă într-o tigaie, se puneau puțină untură și jumări se prăjea pe foc, apoi se mânca.

După ce se tăia porcul de Crăciun, o parte din el se conserva și se consuma primăvara, până prin vară. Grăsimea era topită și transformată în untură, care era folosită la prăjit. O parte din carnea, coastele și cârnații porcului erau topite la foc și amestecate în untură, puse în oale de pământ, sau garnițe de tablă, apoi păstrate în pivniță sau la vatră, din care se consumau treptat. O parte din oalele cu jumări erau păstrate iarna sub pat lângă sobă, pentru a sta untura mai moale și a se putea scoate mai ușor jumările, cu lingura de lemn. Iarna se mai mânca varză murată gătită. Se mai consuma, iarna și primăvara, „moare de ardei”, pregătită din ardei uscat neiuți, copt la foc. Acesta se amesteca apoi cu apă sărată și se sugea cu teaca de ardei.

Primăvara osiceni mâncau urzici gătite, ciorbă de știr, ciorbă de ștevie (dragavei). Ciorba de știr era acrită cu corcodușe verzi sau cu boabe de struguri verzi, numite aguridă.

Vara, mai ales în timpul seceratului, se consumau foarte mult poșirca și frunzele de ceapă verde. Poșirca era zeama acră de prune și mere, adusă și vândută prin sate de mocanii din zona subcarpatică a Vălcii. Mai ales în postul Paștelui, se consumau găluște din făină și ceapă. Alimentele de bază în fiecare gospodărie din

trecut erau mămăliga, ceapa, usturoiul, turta, pâinea și laptele. Pâinea nu se mânca zilnic, pentru că oamenilor le rămânea prea puțin grâu după treierat, ca să-și permită să consume multă pâine. În zilele de sărbătoare se consumau păsări crescute în gospodărie. Se obișnuia, pentru desert, să se facă gogoși sau cozonac.

3. CULTURA FOLCLORICĂ

Horele din sat au reprezentat una dintre vechile forme de manifestare ale activității culturale. La horele satului, nunți și alte petreceri, au cântat lăutarii din Tomeni. Instrumentiștii importanți din Tomeni erau: Gheorghe Osman, Gheorghe Ioniță, Gheorghe Iordache la vioară, Vasile Stoica și Constantin Osman la acordeon, Ilie Bălan la saxofon, Gheorghe Toma la bas, Bolocan la vioară. Până la construirea localului nou, spectacolele se țineau în sala de festivități a Regiei de tutun. Tot aici mai era amenajată o scenă în aer liber pentru perioada de vară.

Manifestarea folclorică cea mai cunoscută a fost, din vremuri străvechi, hora, care se organiza duminica. Iarna, hora se ținea în fața primăriei, dar vara, izlazul de sub Măgurice, acolo unde este târgul săptămânal, era locul preferat de întâlnire din sat. Cu ocazia sărbătorilor anului – de Crăciun, de Sf. Ion, de Paști, la Rusalii, la bălci, la horă venea tot satul: copii, tineri, vârstnici, bătrâni.

De organizare se ocupau câțiva flăcăi, care erau garanții sau chezașii horelor. Comuna fiind mare, de multe ori existau mai multe grupe de chezași, fiecare cu horă separată.

Hora satului era un adevărat spectacol, susținut de așa-ziii „artiști consacrați”, la care asista tot satul. Originalitatea spectacolului consta în aceea că dansatorii erau înconjurați de spectatori, care se deplasau în jurul horei, plimbându-se, comentând și admirând frumusețea jocurilor și a interpretării, precum și melodiile lăutarilor, însoțite de strigături. „Artiștii” constituiau un fel de castă, de asociație cu caracter închis. Astfel, hora era alcătuită din flăcăi și fete (de la vârsta adolescenței până la cea a căsătoriei). Ei contribuiau la susținerea materială a lăutarilor și a horelor, în general.

În timpul jocului flăcăii se întreceau în tot felul de strigături satirice sau de îndrumare a jocului.

La nunți, în timpul mesei, lăutarii din Tomeni cântau multe balade lungi. Cei de la care au fost culese le cântau ei înșiși și le știau de la bătrânii lor, tot lăutari. Ele se cântau pe arie largă, nu numai în Osica.

