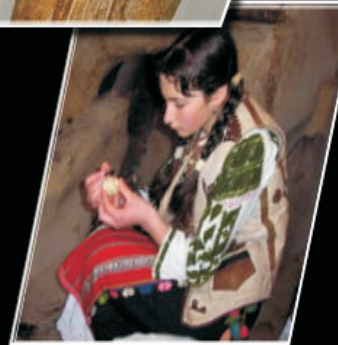


REPERE

...din Bucovina



*Colegiul Economic "Dimitrie Cantemir" Suceava,
Anul X*

Numerele 2-3

TĂRÂM DE LEGENDĂ

*Bucovina,
răcoarea verde a oricărui anotimp,
patimă ochiului și inimii.*

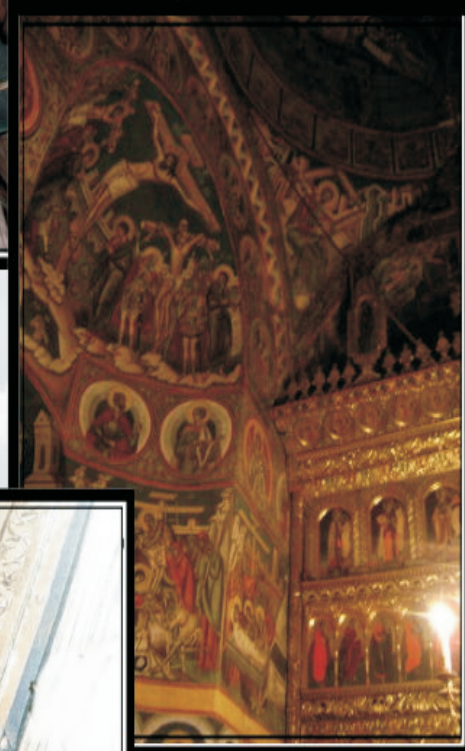
*Bucovina,
cerul curat coborât pe umerii
Obcinilor
sorbindu-le splendoarea.*



*Bucovina,
dangăt de clopot la Putna,
frumuseți cu cer de Voroneț.
Baladă sărutând Crai Nou la Stupca.*



*Bucovina,
grădina cu mărul de aur,
icoană prea plină de farmec
ca-ntr-un basm al copilăriei.*



*Bucovina,
Carte mereu deschisă sufletului,
Tărâm de legendă, rodind veșnicia.*



Prof. Emil Simion

*"Bucovina de aur" este un dar ceresc.
O lume vrăjită, cum nimeni nu ar mai crede că există,
pe care o poți descoperi la fiecare pas cu privirea.*

ZECE MOTIVE PENTRU A PETRECE VACANȚA ÎN BUCOVINA

1. Așezarea geografică a județului este deosebit de favorabilă dezvoltării turismului:

📍 relief foarte variat (zona de munte 53%; zona de podiș 30%, zona de luncă 17%);

📍 acces facil:

★ din sudul țării se poate ajunge la Suceava cu mijloace auto, pe drumul european E85 (DN2), cu trenul pe ruta București - Suceava, iar cu avionul la aeroportul Salcea;

★ din vestul țării se ajunge la Suceava pe drumul european E576 (DN17) Cluj-Napoca - Suceava și pe calea ferată Cluj-Napoca - Suceava;

★ din nord-vestul țării, din Maramureș se ajunge la Suceava prin pasul Prislop, pe drumul național

DN18 Baia Mare - Sighetul Marmației - Iacobeni;

★ județul Suceava se află amplasat la intersecția a două magistrale europene: E85 - Giurgiu - București - Suceava - Siret și E576 - Suceava - Dej - Cluj-Napoca.

★ în jurul mănăstirilor sunt cinci heliporturi, iar la Floreni (Vatra Dornei) este un mic aeroport pentru avioane de capacitate redusă.

2. Protecția continuă a mediului înconjurător face ca zona să fie nepoluată:

- ★ puritatea aerului din Bucovina nu se regăsește nicăieri în Europa;
- ★ multe din produsele alimentare fabricate în Bucovina sunt ecologice, zona nefiind poluată;
- ★ râurile și pâraiele de munte sunt curate și populate cu diverse specii de pești.

3. Cele șapte monumente incluse în patrimoniul UNESCO, la care se adaugă numeroase alte mănăstiri, biserici, muzee și elemente ale arhitecturii tradiționale, fac ca zona să fie extrem de atractivă pentru turiști:

- ★ patrimoniul UNESCO include mănăstirile, Humor, Moldovița, Probota, Sfântul Ioan cel Nou din Suceava, Voroneț precum și bisericile Pătrăuți și Arbore;
- ★ alte mănăstiri atractive: Sucevița, Rîșca, Slatina, Putna, Slătioara;
- ★ muzee: Complexul Muzeal Bucovina Suceava, Muzeul de Artă „Ion Irimescu” Fălticeni, Muzeul „Arta Lemnului” Câmpulung Moldovenesc, Muzeul Etnografic Suceava, Muzeul Tehnicii Populare Rădăuți, Muzeul „Apelor” Fălticeni, Muzeul Satului Bucovinean Suceava etc.;
- ★ arhitectura caselor și agrementarea specifică a interioarelor.



4. Numărul mare de rezervații naturale – 23 de rezervații în suprafață de 4.457,20 ha – bucură privirea și sufletul oricărui turist: 6 rezervații botanice, 8 rezervații forestiere, 5 rezervații geologice, o rezervație paleontologică, o rezervație științifică și 2 rezervații mixte.

5. Condițiile geografice favorabile, alături de peisajele naturale atractive și obiectivele naturale originale, conduc la practicarea mai multor forme de turism, inclusiv cel de aventură (extrem): alpinism, lansări cu parapanta și deltaplanul, navigație, caving, river rafting etc.

- ★ Vatra Dornei – stațiune balneoclimaterică;
- ★ Câmpulung Moldovenesc și Gura Humorului – stațiuni turistice de interes național atrag turiștii pe tot parcursul anului, datorită cadrului natural deosebit de frumos, a pârtiilor de schi, a posibilităților de drumeție și petrecere în mod agreabil a timpului liber.
- ★ Echitația se poate practica datorită creșterii cailor de rasă în două herghelii cu renume: Rădăuți și Lucina.

6. Existența unor bogății generate de o moștenire naturală și culturală autentică:

- ★ Pietrele Doamnei din Masivul Rarău;
- ★ Defileul Bistriței, de la Zugreni;
- ★ Pasul Mestecăniș;
- ★ Salina Cacica;
- ★ Meșteșugurile, arta țesutului și cusutului, noblețea vestimentației populare, transpunerea sensibilității și a dragostei de frumos în adevărate capodopere realizate din lemn, metal, os, piei, lut etc;

7. Existența a peste 400 de hoteluri, pensiuni, case de vacanță etc, care oferă condiții de cazare excelente, la prețuri accesibile pentru o paletă largă de turiști.

8. Oferta gastronomică deosebită, prin bucătăria „bucovineană”, de un specific aparte: plăcinte „poale în brâu”, ciorba „rădăuțeană”, „ochiuri în smântână”, ciupercuțe (hribi) cu smântână, cobză de păstrăv, balmoș etc.

9. Satele apărute din timpuri străvechi, care au păstrat și mai păstrează încă aspecte și manifestări tradiționale, date și obiceiuri străbune, elemente valoroase de etnofolclor etc., în care se desfășoară activități specifice turismului rural și turismului ecologic:

🏠 Calendar bogat de târguri tradiționale și manifestări folclorice pe tot parcursul anului;

🏠 Conservarea elementelor vechi de civilizație rurală și transpunerea lor în viața de zi cu zi;

10. Suprafața mare a pădurilor, râurile repezi de munte fac ca atât fondul de vânătoare, cât și cel piscicol să fie deosebit de bogate:

- ★ 27 fonduri de vânătoare, de un deosebit interes cinegetic: cerb, căprior, urs, mistreț, râs, cocoș de mesteacăn etc.;
- ★ 41 fonduri de pescuit: lostrită, păstrăv, știucă, crap, clean, etc.



Popovici Corina
clasa a XI-a E

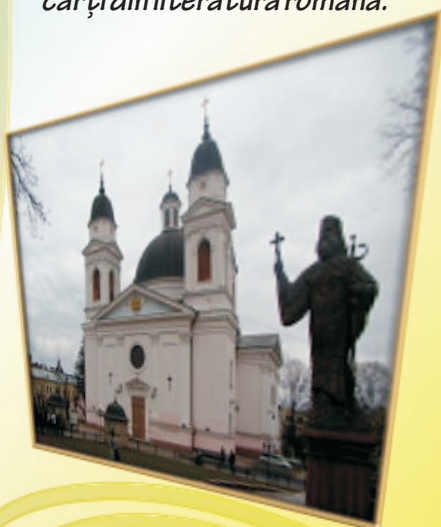
TINERI - PROMOTORI AI VALORILOR EUROPENE

Am să încep acest articol printr-un simplu slogan: "Unitate în diversitate". Probabil vă întrebați deja ce vreau să spun prin acest slogan.

În perioada 31 ianuarie – 6 februarie 2009, am participat alături de alți paisprezece elevi din liceele din orașul Suceava împreună cu cincisprezece elevi din Ucraina, regiunea Cernăuți, la proiectul numit "Tineri-promotori ai valorilor europene". În cadrul acestui proiect, am participat la câteva lecții interactive

predat de către domnii profesori universitari care au avut ca temă principală istoria, tradiția, datinile și obiceiurile din Bucovina, după care am organizat câteva drumeții. Împreună cu elevii din regiunea Cernăuți am făcut un tur al mănăstirilor din Bucovina de Sud (județul Suceava) și am rămas copleșiți de peisajul de basm care ni se așternea treptat și de liniștea monahală specifică acestei zone.

Ulterior, împreună cu ceilalți elevi reprezentanți ai liceelor din orașul Suceava, am vizitat și Bucovina de Nord (regiunea Cernăuți – Ucraina). Acolo ne-am întâlnit cu ceilalți colegi din Cernăuți cu care am vizitat obiectivele turistice din acea zonă. Astfel, am avut ocazia să admirăm atât măreția impunătoare a Catedralei Ortodoxe, cât și arhitectura deosebită a complexului universitar din Cernăuți. Acest complex are în componența sa o biserică în care predomină liniștea care îți provoacă o stare deosebită. Tot-odată, acest complex mai conținea Universitatea propriu-zisă ; dar și Sala Unirii, în cadrul căreia s-a decis la data de 28 noiembrie 1918 unirea Bucovinei cu Patria Mamă. Această sală m-a impresionat prin arhitectura ei, cât și prin felul în care a rezistat trecerii timpului. Am mai avut ocazia să vizităm o localitate din regiunea Herța în care predomină românii și ne-am bucurat de ospitalitatea și de căldura cu care ne-au primit cei de acolo. În aceasta zonă, am vizitat biblioteca locală, care se remarcă prin faptul că, pe lângă cărțile din literatura ucraineană, conținea și cărți din literatura română.



În cadrul acestui proiect am avut ocazia să învăț faptul că noi, bucovinenii, suntem și vom fi mereu un tot unitar care nu poate fi separat nici măcar de o graniță.

Pot spune acum că într-adevăr sloganul U.E.: "unitate în diversitate" este aplicabil alături de tolerantă, bună înțelegere și celelalte adevărate valori europene.

Herghelegiu Mihai
Clasa a X-a C

ÎN LOC DE ARGUMENT

„In inima Carpaților, acolo unde bătrânele păduri adânci și pâraiele vesele mai spun povești despre eroi puternici, acolo unde urșii se ascund în luminișuri și cocoșii de munte cântă triluri desăvârșite în soarele care tainic apune, acolo a dus Dumnezeu o bucată de paradis. Această țară minunată cu o natură și mai minunată posedă puteri necunoscute și o strălucire secretă, care dau putere trupului și încântă sufletul.”

Ideea acestei teme pentru revista școlii mi-a venit atunci când elevii clasei a IX-a m-au rugat să organizăm o excursie pe meleagurile Bucovinei noastre pentru că unii dintre ei nu au reușit să-i descopere frumusețile. Zis și făcut: după o amânare din cauza vremii care a determinat inevitabil o îndelungată așteptare, am pornit într-o sâmbătă dimineață să descoperim comorile plaiurilor noastre și, mai important, să ne descoperim unii pe alții.

Traseul îl voi prezenta mai jos pentru că, în urma parcurgerii lui, a discuțiilor cu oamenii locurilor prin unde am trecut, a prezentărilor maicilor și călugărilor am încercat să realizăm această revistă pentru a împărtăși și colegilor noștri din tainele desluite.

SUCEAVA – SALINA CACICA – BISERICA ARBORE – RĂDĂUȚI (Muzeul Etnografic, Biserica Bogdana, Grădina Zoologică) – MARGINEA – MĂNĂSTIREA PUTNA – MĂNĂSTIREA SUCEVIȚA – MĂNĂSTIREA MOLDOVIȚA – CÎMPULUNG MOLDOVENESC (Muzeul Lingurilor) – VATRA DORNEI – GURA HUMORULUI (Muzeul Etnografic) – MĂNĂSTIREA VORONEȚ – SUCEAVA

Iar dacă prin cuvinte nu reușim să vă convingem, vă invităm să vizionați filmul de prezentare postat pe site-ul școlii noastre.

ÎNCADRAREA BUCOVINEI

De la bun început trebuie lămurită problema încadrării Bucovinei. Din punct de vedere istoric, Bucovina este o parte din județul Suceava și ținutul Herței – Ucraina. Vom încerca să prezentăm limitele Bucovinei istorice, ale Bucovinei geografice, mai exact o scurtă prezentare a cadrului natural din județul Suceava și o explicație de ce este mai ușor, din punct de vedere turistic, a pune egal între Suceava și Bucovina. Din punct de vedere turistic, Bucovina este un „brand”, și de aceea se preferă denumirea de „Bucovina” în loc de „Suceava”.

Atașăm și o hartă care are menirea de a lămuri mai exact cât este Bucovina din județului Suceava.



Harta Bucovinei suprapusă cu harta județului Suceava – conturată cu verde. Harta Bucovinei este după cea de la 1910, de Ion Nistor, reprezentând minoritățile din această zonă (sursa: www.bukovina.ro)

BUCOVINA ISTORICĂ

Regiunea istorică Bucovina, al cărei teritoriu se întinde astăzi peste zona din apropierea orașelor Suceava, Câmpulung Moldovenesc și Rădăuți din România și zona Cernăuți din Ucraina, împreună cu nordul Moldovei a fost denumită și „Țara de Sus”.

Ocuparea nordului moldav a început la 31 august 1774 și s-a încheiat pe la jumătatea lunii octombrie a aceluiași an. Au fost utilizate în acest scop cele două regimente grănicești din Transilvania și unele forțe militare staționate de curând în Galiția – în total 3 regimente de cavalerie și 5 batalioane de infanterie puse sub comanda generalului Gabriel baron von Spleny. Ocupanții nu s-au oprit într-un teritoriu dinainte stabilit, ceea ce dovedește că la acea dată nu exista nicio zonă exact delimitată, care să fie cunoscută între localnici sau în străinătate sub numele de Bucovina.

Eudoxiu Hurmuzachi, pe baza documentelor identificate și adunate din arhivele habsburgice, relevă că, în toamna, iarna și primăvara anilor 1774-1775, trupele de ocupație și-au extins succesiv acțiunile militare din valea Nistrului în valea Prutului, de aici în valea Siretului și în cea a Moldovei, apoi, în continuare, încât, înaintea semnării convențiilor cu Poarta Otomană, trupe austriece se aflau în ținuturile Hotin, Cernăuți, Suceava, Botoșani, Roman, Bacău, Neamț.

Protestele vehemente ale moldovenilor și ale domnului Grigore al III-lea Ghica, poziția categoric potrivnică a noului sultan Abdul Hamid, care s-a opus cedării unui teritoriu mai larg și îndeosebi abandonării raialei Hotinului, declarând că, în caz contrar continuă războiul cu Austria, precum și teama Curții din Viena de unele complicații internaționale au făcut ca în cele din urmă – după ultima convenție din 1776 – zona ocupată să fie limitată la ținutul Cernăuți, două treimi din ținutul Sucevei, dimpreună cu fostele ocoale domnești Câmpulung Moldovenesc și Câmpulung pe Ceremus. Este vorba de o suprafață de 10.441 km². cu 71.500 de locuitori, cu 226 de sate și 52 de cătune, cu orașele Cernăuți, Siret și Suceava, cu necropolele și ctitoriile voievodale Rădăuți, Voroneț, Humor, Putna, Vatra Moldoviței, Sucevița, Dragomirna, etc.

De fapt, Austria viza și nădăjduia să ocupe întreaga Moldovă și să înainteze spre gurile Dunării.

Anexarea propriu-zisă a părții de nord a Moldovei s-a făcut prin negocieri austro-turce, din primăvara anului 1775 până în 1777 când au fost semnate, fie la Istanbul, fie în Bucovina nu mai puțin de 4 convenții: prima la 7 mai 1775 „de cesiune și demarcațiune”, a doua „explicativă” la 12 mai 1775, o a treia privind „relațiile bilaterale comerciale” austro-turce la 30 iunie 1776 și a patra convenție la fața locului, la Palamutca pe Nistru „însemnătoare a marginilor teritoriului cedat” la 2 iulie 1776, pentru ca apoi, la 1 octombrie 1777 să se ceară și să se presteze, în prezența și cu ajutorul trupelor de ocupație, „jurământul de credință” față de noua împărăție.

În cei 144 de ani de ani cât a rămas la Imperiul Habsburgic, Bucovina a străbătut următoarele etape:

1. perioada administrației militate (1774-1786), când, în fruntea ei s-a aflat un guvernator militar, cu grad de general și atribuții de consilier imperial, ajutat de un aparat ofițeresc, cu sediul la Cernăuți;
2. între 1786-1848 și 1850-1861 Bucovina a fost inclusă la provincia imperială Galiția, ca al nouăsprezecelea cerc administrativ al acesteia, fiind condusă de un căpitan ca reprezentant numit al guvernului de la Lemberg;
3. în urma revoluției de la 1848 și a luptei pentru autonomie, ce s-a prelungit peste un deceniu, între 1848-1850 și din 1861 până în 1918 (când a revenit la statul român), Bucovina a căpătat statutul de autonomie, cu o dietă, stemă proprie și reprezentanți în parlamentul de la Viena, în Delegațiunea austriacă (din 1867) și în Casa Magnaților.

Pentru denumirea zonei au fost utilizate inițial diverse toponime: Moldova austriacă (Österreichische Moldau), Comitatul Sucevei sau Cordun sau Cordon – denumire populară păstrată multă vreme, definind în fapt o instituție militară, creată sub Maria Tereza și care, în cazul Bucovinei, consta dintr-o rețea de 180 de posturi pază, cu grupuri de cavalerie și infanterie înșirate de-a lungul frontierei, înspre Moldova, din nord, de la satul Mosoriuca, pe Nistru, până la sud, la Dorna. Treptat-treptat, spre a se uita apartenența la Moldova, de la care fusese smulsă, s-a adoptat denumirea de Bukowina, termen slavon (nu polonez și nici ucrainean), ce însemna pădure de fagi, făget.

În documentele medievale românești se întâlnesc circa 25 de „bucovine” în spațiul locuit de români.

Menținută inițial ca o unitate administrativă distinctă, subordonată direct Consiliului Aulic de Război din Viena, Bucovina a fost împărțită sub administrația militară în 5 distincte (Suceava, Siret, Cernăuți, Câmpulung Moldovenesc și Câmpulung pe Ceremus), apoi, sub administrația civilă, galițiană, în 15 scaune (Dorna, Putila, Vijnița, Câmpulung, Solca, Gura Humorului, Siret, Vășcăuți, Sadagura, Storojineț, Coțmani, Zastavna, Suceava, Rădăuți și Cernăuți) și apoi în 8 județe (Cernăuți, Câmpulung, Coțmani, Rădăuți, Siret, Storojineț, Suceava și Vijnița). După baronul ungar, generalul maior Gabriel von Enzenberg (1778-1786) și generalul austriac Karl von Enzenberg (1778-1786) au urmat căpitaniile districtuali: baronul von Beck (1786-1792), boierul român Vasile Balș (1792-1808), baronul Johann von Platzer (1808-1817) și baronul Anton von Stratkerheim (1817-1823).

Unul dintre principalele efecte ale politicii habsburgice, resimțite pregnant încă din anii 1774-1821 a fost modificarea structurii demografice sub raport etnic, lingvistic și confesional. Recensămintele din anii 1772-1773 și 1774-1775 găseau în zona 68% români și 32% alte etnii – ruteni, huțuli, țigani, evrei, ruși, polonezi, etc. Până la 1848 ponderea românilor a fost diminuată la 55,4%. Acțiunile de colonizare și stimulare a imigrărilor, urmărind deopotrivă scopuri economice (sporirea de peste 10 ori a potențialului demografic și valorificarea cât mai rapidă a bogățiilor) și politice (integrare cât mai rapidă a zonei, distrugerea primatului numeric al românilor, deznaționalizarea și asimilarea lor) au fost aduși în zonă: coloniști nemți – ca militari, funcționari, meșteșugari și mineri, dar și agricultori; slovaci – ca lucrători forestiere, meșteri sticlari și muncitori calificați la saline; maghiari – ca agricultori și crescători de vite; lipoveni – țărani refugiați din Rusia în vremea persecuțiilor religioase; evrei – veniți în număr mare din Galiția și Polonia, ca arendași de moșii, prăvălii, vămi, crâșme, mori ori ca negustori de mărunțișuri, de băuturi alcoolice și cămătari; polonezi – ca lucrători la salinele Cacica, agriculturo, funcționari în posturi secundare sau ca proprietari de moșii; armeni – în majoritate ca negustori și proprietari de moșii, cumpărate de la români; ruteni sau ucraineni – ca lucrători zilieri veniți din Galiția, pe fostele domenii mănăstirești, cu precădere în regiunea dintre Prut și Nistru; huțuli – ca păstori și tăietori de lemne, imigrând din zona munților galițieni în satele românești din părțile nord-vestice ale Bucovinei.

Concepute și organizate în scopul integrării Bucovinei cât mai depline la imperiu, a subordonării și exploatarei ei cât mai profitabile, statutul său juridic și formele de conducere administrativ-teritoriale cunosc două etape distincte:

1. între 1786-1848 și 1851-1861 Bucovina face parte integrantă din provincia imperială Galiția, ca al nouăsprezecea cerc al acesteia;

2. între 1861-1918, Bucovina este despărțită de Galiția, capătă statut de autonomie provincială, cu stemă, dietă și organisme proprii, cunoscând o relativă posibilitate de a-și organiza și soluționa unele probleme;

Ca ducat autonom, Bucovina era înzestrată cu un sistem de conducere care, în aparență, avea la bază principiul separării puterilor: în funte se afla un guvernator, ca arbitru suprem al puterii; dieta sau camera legislativă locală, elabora și adopta legi și decizii în toate chestiunile de interes zonal, exceptând justiția și armata, ca și politica externă, care aparțineau exclusiv Curții din Viena.

Din 1867, când, sub presiunea înfrângerilor externe, se încheie compromisul cu Ungaria, Bucovina intra în componența părții austriece a imperiului, fiind unul dintre cele 17 ducate autonome ale Cisleithaniei.

Disputată între Austria, care voia s-o păstreze, și Rusia, ce dorea să o anexeze, Bucovina a suferit în anii primului război mondial calvarul transformării sale în teatru al operațiunilor militare. Ea a fost invadată, ocupată vremelnic de către ruși, în trei reprize în septembrie – octombrie 1914, între 26 noiembrie 1914 – 23 ianuarie 1915 și iunie 1916.

Râvnită în timpul războiului și a tratativelor din 1918 de austrieci, de ruși, de polonezi și de ucraineni, Bucovina intra în primăvara lui 1918 într-o stare de provizorat, pe care s-o înlăture dorința și voința românilor bucovineni în toamna aceluiași an. 1918, după 144 de ani de stăpânire habsburgică.

BUCOVINA GEOGRAFICĂ

Județul Suceava este așezat în sectorul nord-estic al României, încadrată teritorial între județele Maramureș și Bistrița-Năsăud la vest, Mureș, Harghita și Neamț la sud și Iași și Botoșani la est. Are o suprafață de 8.555 km², ceea ce reprezintă 3,6% din teritoriul României, situat astfel pe locul 11 ca mărime, după Timiș.

Relieful județului Suceava se încadrează la doar două unități naturale: Carpații Orientală și Podișul Moldovei. Din punct de vedere structural principalele unități de relief sunt următoarele: zona eruptivă a Călimanilor, zona cristalină a Munților Bistriței, zona flișului carpatic, zona pericarpatică și zona Podișului Sucevei.

Munții Bistriței Mijlocii sunt asemănători Munților Bistriței Aurii, deoarece zona cristalină, cu aceeași structură și morfologie, continuă obcinile și la sud de Țara Dornelor. Sunt puternic fragmentați, mai ales de afluenții Bistriței. Limita județului, mai jos de Broșteni, coincide cu locul unde Bistrița părăsește definitiv zona cristalină. Sunt formați din cinci masive dispuse de o parte și de alta a Bistriței: Giumalău, Rarău, Tarnița (pe stânga) și Barnaru și Budacu (pe dreapta). Masivul Giumalău se continuă la sud de Mestecăniș și prezintă multe asemănător cu celelalte masive individualizate pe stânga Bistriței. Vârful principal se înalță la 1.857 m. Masivul are un aspect greoi, de bloc uriaș, cu spinări rotunjite, dispuse radier în jurul vârfului principal, iar vârful este un martor de rezistență dispus pe cuarțite dure. Masivul Giumalău este prelungirea firească a obcinilor, mai ales din punct de vedere structural, dar nu prezintă caracter de obcină. Masivul Barnaru este delimitat de valea Bistriței la nord și est, de Neagra Șarului la vest și Neagra Broștenilor la sud. Creasta unitară corespunde celor mai dure roci ce aparțin zonei cristalino-mezozoice. Masivul Budacu se află la sud de Neagra-Negrișoara și culminează la 1.864 m., fiind alcătuit din șisturi cristaline, micașisturi și calcare. Masivul Rarău este situat între văile Bistriței și Moldovei. Ca structură se diferențiază de restul munților cristalini, de unde și aspectele sale morfologice, altele decât în Munții Bistriței și obcinile cristaline. Formele de relief sunt zvelte, dantelate, pitorești. Pe flancul intern al sinclinalului se află stâncile Adam și Eva de la Pojorâta și Piatra Șoimului, pe cel extrem Piatra Zimbrului și cheile de la Moara Dracului. În partea cea mai



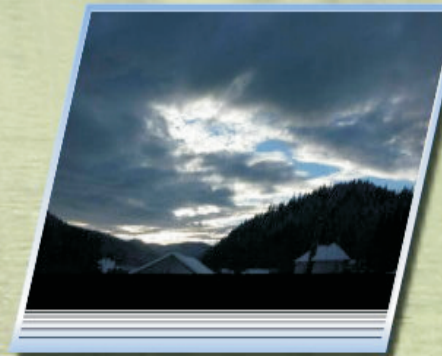
înalță a Rarăului se găsesc Pietrele Doamnei, precum și stâlpii calcaroși Popii Rarăului și Pietrele Albe. Altitudinea cea mai mare este de 1.651 m. Munții Tarnița reprezintă o fâșie de înălțimi ce se desfășoară în lungul Bistriței, din Rarău până la Broșteni. Vârful cel mai înalt are o valoare de 1.479 m.

Depresiunea Dornelor este drenată de Bistrița și afluenții săi. Este o amplă arie depresionară compartimentată, cunoscută și sub numele de Țara Dornelor, limitată de Munții Călimani, Suhard, Giumalău și Pietrosu. Relieful este vălurit, cu intruziuni de piteni vulcanici în compartimentele Neagra Șarului și Dorna. Este singurul loc din axul carpatic unde se întâlnesc 11 formațiuni metamorfice, eruptive și sedimentare.



Munții Călimani sunt situați între defileul Mureșului (Toplița-Deda) și sectorul înșeuării montane Bârgaie. În județul Suceava se găsește doar în partea nordică a masivului. Altitudinea maximă este de 2.100 m. în vârful Pietrosul Călimanilor. De la 1.800 m. formează un platou pe care se află un con larg în care se deschide cel mai mare crater vulcanic din România: 10 km. diametru. Vulcanul de tip caldeiră este însoțit de neck-uri (Poiana Negri, Dornișoara, Bâtcile Dornelor), breccii piroclastice, aglomerate și tufuri în alternanță cu conglomerate, gresii și nisipuri de natură andezitică.

Munții Bistriței Aurii se desfășoară de pe o parte și alta a râului Bistrița Aurie, sub formă de culmi prelungi. Supranumiți și „obcinile cristalice”, cuprinzând două grupe muntoase: Obcina Suhardului (între Bistrița Aurie și Coșna) și Obcina Mestecăniș (între Bistrița Aurie și Moldova). Obcina Suhardului este cea mai lungă și mai înaltă obcină a Moldovei. Cel mai înalt vârf atinge valoarea de 1.923 m. în vf. Omu, instalat pe dolomite. Obcina Mestecănișului este mai scurtă și mai joasă decât precedenta. Altitudinea maximă este de 1.590 m. în vf. Lucina, formând cumpăna apelor dintre valea superioară a Bistriței și valea Moldovei. Este obcină doar ca altitudine, nu ca litologie. Munții Zimbros-lava-Țapu au o altitudine de 1.542 m. și sunt cuprinși între pâraul Cărlibaba și valea Bistriței Aurii. Șisturile cristaline apar gătuite între două plăsele de fliș.



Munții flișului se desfășoară între zona cristalină a Munților Bistriței și zona de cratogen a Podișului Sucevei. Delimitarea este făcută de râul Moldova care traversează de la un capăt la celălalt zona flișului și împarte munții în două subunități: zona obcinilor în nord și culmea Stănișoarei în sud. Valorile altitudinale se mențin între 1.200 și 1.400 m.

Obcinile flișului cunosc o orientare NV-SE și sunt cuprinse între Valea Sucevei la nord și Valea Moldoviței la sud. Se încadrează între Munții Bistriței și Podișul Sucevei. Reprezintă o serie repetată de culmi largi și paralele de munți mijlocii, departajate între ele prin intermediul unor văi cu caracter longitudinal (relief jurasian). Obcina Feredeului este situată între cursul superior al Moldovei și Valea Moldoviței. Lățimea medie este de 15-20 km., iar lungimea de circa 50 km. Alcătuirea predominantă este reprezentată de flișul cretacic. Altitudinea maximă este de 1.490 m. Culmea-cumpănă cuprinde gresii de Prisaca ce aparțin cretacicului superior. Obcina Mare este cea mai redusă altitudinal dintre obcine. Numele se explică prin altitudinea pe care o are față de podiș deasupra căruia se înalță cu 400 m. Are o lungime de 50 km. și o lățime medie de 15 km. Altitudinea maximă se găsește în vf. Silhoia și este de 1.225 m. Pasul de culme Ciumârna (1.130 m.) stabilește legătura între

Moldovița și Sucevița.

Culmea Stănișoarei se află situată la sud de Valea Moldovei până în sectorul județului Neamț. Altitudinea maximă este de 1.534 m. (Vf. Bivolu). Culmea se încadrează flișului intern și este alcătuită din conglomerate de Ceahlău. Caracterele de obcină se mențin și la sud de Moldova, cel puțin până la Suha Mică, unde se produc strangulări ale flișului marginal în favoarea flișului intern.

Valea Moldovei este organismul fluvial reprezentativ pentru munții flișului. Are caracter complex deoarece se manifestă prin două unități de relief: munții și podișul. Valea Moldovei, de la izvor (Munții Lucina - 1.590 m.) la vărsare, se împarte în trei sectoare: primele două se găsesc în zona flișului, iar cel de-al treilea în zona podișului. Mai mult de 50% din lungimea râului se află pe teritoriul județului Suceava.



Zona precarpatică face trecerea de la zona carpatică la cea de podiș. Se prezintă în mod diferit la nord și sud de râul Moldova. În sectorul nordic, Obcina Mare vine în contact direct cu Podișul Sucevei. Contactul este atenuat de existența unei forme înguste (câțiva km.) de natură eroziv-acumulativă. La sud se intercalează o unitate de tranziție cunoscută sub numele de Subcarpații Moldovei. Piemontul pericarpatic Marginea – Ciungi se continuă la sud de Păltinoasa sub forma unei unități subcarpatice miocene.

Podișul Sucevei este situat în sectorul nord-vestic al Podișului Moldovei. Se desfășoară de la linia precarpatică și Valea Moldovei la vest, până în valea Siretului, la est. Este o unitate structurală foarte extinsă, cu fundament cutat și consolidat, acoperit cu o cuvertură cvasiorizontală. Fundamentul are o ușoară înclinare spre vest, afundându-se sub fliș. Fundamentul acestui podiș corespunde cu scufundarea maximă a platformei Podolice. Alitudinea medie a podișului este de 460 m. Din punct de vedere altitudinal și după gradul de modelare a reliefului se disting mai multe subunități: masivele deluroase (Marginea-Ciungi, Dragomirna, Fălticeni), ariile depresionare (Rădăuți, Liteni) și culoarele de vale (Suceava, Siret).

Resursele subsolului sunt variate și importante. Prezența lor este mai frecventă în zona montană, fiind legate de unitățile tectonice. Apar trei cicluri genetice astfel: ciclul prehercinic cu orizonturi de sulfuri, zăcăminte de minereu de mangan și acumulări de sulfuri polimetalice, ciclul hercinic cu formațiuni hidrotermale de carbonați de fier și cumulări de oxizi de fier și pirită și ciclul alpin cu fier de precipitare, sare gemă la Cacica și sulf în Călimani (Gura Haitii). Se mai individualizează și zăcămintul de baritină de la Ostra, izvoarele minerale carbogazoase din Depresiunea Dornelor (Vatra Dornei, Neagra Șarului, Șaru Dornei, etc.). Județul Suceava reprezintă prima bază pentru exploatarea manganului în România și cele mai importante turbării înalte din țară (Poiana Stampei).

Clima prezintă variații destul de accentuate de la o treaptă de relief la alta. Se diferențiază net două tipuri climatice: o climă montană și o climă de podiș.

Rețeaua hidrografică din județul Suceava aparține în întregime bazinului hidrografic Siret. Alimentația fluvio-nivală a râurilor, în legătură cu clima, explică creșterea debitelor la sfârșitul primăverii și scăderea prelungită a acestora la sfârșitul toamnei și iarna.

Apele curgătoare

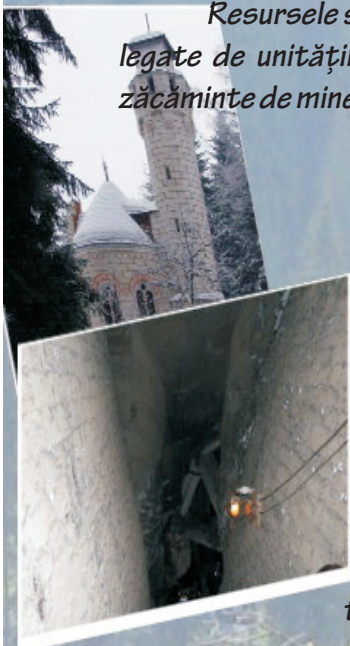
Bistrița este cel mai important afluent al Siretului și drenează prin afluenții ei partea de vest a județului, echivalentă cu 30% din suprafața lui pe o lungime de 122 km., izvorul și vărsarea Bistriței rămânând în afara județului. Împreună cu principalii ei afluenți: Dorna (46 km. lungime), Neagra Șarului și Neagra Broștenilor, Bistrița drenează Masivul Călimani și zona munților cristalini.

Moldova este a doua arteră hidrografică importantă. Parcurge partea centrală a județului Suceava, începând de la izvoare, pe o lungime de 149 km. și ocupă 36% din teritoriul județului. Principalii ei afluenți sunt Suha, Moldovița și Râșca (54 km. lungime). Moldova cu afluenții săi drenează zona flișului și Subcarpații (fig. nr. 25).

Suceava este al treilea râu ca importanță și singurul al cărui curs lung de 170 km. se află de la izvor până la confluență pe teritoriul județului. Ocolește obcinile pe la nord și traversează prin mijloc Podișul Sucevei. Reprezintă 26% din suprafața județului, afluenții principali sunt Solonețul și Sucevița (35 km. lungime).

Al patrulea bazin hidrografic aparține la două râuri gemene care curg paralele, fiind singurele râuri de podiș pe toată lungimea lor: Șomuzul Mic (30 km.) și Șomuzul Mare (51 km.).

Siretul, între intrarea lui în țară și Lespezi, urmărește hotarul estic al județului. Panta lui mică explică cursul meandrat și lunca largă. În această regiune, este departe de a avea aspectul de cel mai mare râu al țării după Dunăre.



BUCOVINA TURISTICĂ

Turismul în Bucovina poate fi orientat spre mai multe direcții: turism istoric și religios, turism sportiv și turism de agrement. Încărcată de o bogată și îndelungată tradiție românească, având vetre culturale de importanță internațională, Bucovina dorește să revină în atenția turiștilor ca o zonă de turism pur ecologic, așa cum l-a catalogat domnul Peter Zimmer, expert al societății germane IBD-BTZ (Serviciul Integrat de Consultanță pentru Economie în România – Societatea pentru Cooperare Tehnică), unul dintre inițiatorii și

promotorii Asociației pentru Turism Bucovina.

Peisajul este de o variată frumusețe, corespunzând reliefului care coboară gradual de la vest la est: munți (versantul estic al Carpaților Orientali), coline (Subcarpații) și platouri înalte (Platoul Moldovei).

Ținuturile Bucovinei înglobează pagini de istorie, tradiții și obiceiuri străvechi, monumente unice și meșteșuguri specifice, ctitorii medievale care atestă o permanență spirituală și istorică a locuitorilor acestor meleaguri.

Zona este presărată pe toată întinderea ei cu biserici și mănăstiri renumite pentru picturile exterioare și interioare în lume (au primit în anul 1975 premiul „Mărul de Aur” acordat de Uniunea Internațională a Jurnaliștilor și Scriitorilor din Turism).

Dacă frumusețile locurilor ar fi fost de ajuns pentru a aduce și bunăstare, atunci Bucovina ar fi fost cu

Harta mănăstirilor din Bucovina (www.gigiturism.ro)

siguranță unul dintre cele mai bogate tărâmurii ale acestei lumi. Din păcate acest lucru nu a fost suficient. Istoria locurilor i-a învățat însă pe oamenii de aici că nu poți căpăta nimic de la nimeni fără să lupți.

Și cum turismul este unul dintre domeniile care încă mai poate aduce această bunăstare, bucovinenii s-au hotărât să nu stea cu mâinile în sân, ci să ajute singuri, pentru a fi ajutați. Drept urmare, Camera de Comerț și Industrie și Județului Suceava, alături de IBD – Serviciul Integrat de Consultanță pentru Economie în România, a avut inițiativa creării unei asociații care să confere mai multă forță agențiilor din turism.

Așa cum a fost precizat anterior, este o certitudine de necontestat că zona Bucovinei beneficiază de un potențial natural, cultural și istoric de excepție, care, valorificat așa cum trebuie, ar putea transforma Bucovina într-o destinație turistică de referință. Acest lucru necesită o strategie unitară care să scoată în evidență

punctele tari ale zonei și să le atenueze pe cele slabe, alături de diversificarea ofertei de servicii complementare ofertei turistice de cazare, care ar putea permite alcătuirea de pachete turistice ce ar atrage turiștii în zonă.

Reclama individuală în turism, realizată prin pliante și materiale informative este eficientă, mai ales când este însoțită și de o promovare a zonei pe ansamblul ei, care se poate înfăptui printr-o acțiune coerentă a tuturor agențiilor de turism.

Prof. Andra Dorneanu



REPERE ISTORICE



Austriecii au numit-o "Die Buchenland", "Tărâmul Pădurilor de Fag" din zonă. Bucovina istorică era aproape dublă față de cum este acum, dar partea nordică aparține acum Ucrainei, ca urmare a Pactului sovieto-german Ribbentrop-Molotov, din august 1940. Ceea ce rămâne formează parțial ținutul administrativ al Sucevei. Județul Suceava se învecinează la nord cu Ucraina, la vest cu regiunea română Transilvania, cu județele Bistrița-Năsăud și Maramureș, de-a lungul culmilor carpatice. La estul și sudul Sucevei, se află județele din Moldova: Iași și Botoșani în est, Neamț, Harghita și Mureș în sud.

Legenda Bucovinei este strâns legată de apariția statală a Moldovei, una din cele trei mari provincii istorice românești, alături de Țara Românească și Transilvania. Se spune că pe la mijlocul secolului al XIV-lea, Dragoș, un mic conducător local aparținând vechii populații românești din partea de nord a României de astăzi, nemaisuportând vecinătatea agresivă a vecinilor maghiari, trece Carpații spre Răsărit, ajungând în actualul areal geografic al Bucovinei. Aici el a pus bazele viitorului stat românesc al Moldovei.

Datorită echilibrului său natural și spiritual, Bucovina a reprezentat mereu acel spațiu în care numeroși conducători ai Moldovei își regăseau liniștea și forțele pentru a face față nenumăratelor confruntări cu neamurile invadatoare. Unul dintre cei mai de seamă domnitori ai Moldovei a fost Ștefan cel Mare (1457 – 1504). Iubit de către popor și temut de adversar, Ștefan este recunoscut pentru profunda sa credință în Dumnezeu. Se spune că după fiecare bătălie Ștefan cel Mare obișnuia să ridice câte o biserică, în semn de mulțumire către Divinitate pentru desele victorii obținute în fața turcilor sau a altor neamuri străine ostile.

În perioada istorică următoare, Bucovina și-a păstrat acea aură de spiritualitate și credință, iar

uman deosebit, Bucovina a fost mereu o tentatie pentru imperiile vecine. Așa se face că în 1775, după o lungă de zbuclum la granițele sale, Bucovina ajunge să fie smulsă românilor, devenind parte a Imperiului Austriei. Odată cu ocupația austriacă, multe mănăstiri de cult și-au restrâns activitatea. Populația majoritar românească a creat probleme Curții Imperiale de la Viena, în încercarea sa de a impune în Bucovina regulile noii stăpâniri. Astfel, deși zona a fost populată masiv cu ucraineni, slovaci și populații

germanice, românii au rămas în continuare majoritari, smeriți în fața vechii credințe în Dumnezeu, atât de maestruos marcată de vechile mănăstiri și biserici construite de legendarii lor voievozi. Astfel, celebrul de acum albastru de Voroneț, ca și verdele-roșu al Suceviței, galbenul Moldoviței, verdele Arborelui, roșul Humorului fac actul de bravură al picturii cu care zugravii au avut temeritatea să înfrunte firea, o natură ce parcă "... întreține anume peisajul pentru a asigura un cadru corespunzător împlinirii omului", cum avansa dr. André Lwoff, laureat al Premiului Nobel, continuând: "totul este atât de armonios că te dispune la o meditație ce-ți dă impulsuri optimiste... În pridvorul fiecărui lăcaș din arhipelagul mănăstiresc, în Țara de Sus cunoști și trăiești împlinirea sentimentului liniștii..."



MĂNĂSTIREA SUCEVIȚA

Mănăstirea este ctitorie a boierilor Movilești. În 1584 se consideră încheiate lucrările efectuate la biserică, odată cu urcarea pe tron în 1595 a lui Ieremia Movilă începând adevărata epocă de prosperitate pentru acest lăcaș monahal. Documentar, mănăstirea este atestată la 1586 ca rezultat al inițiativei mitropolitului Gheorghe Movilă, monumentul fiind în realitate ctitorie comună a familiei Movileștilor (mari boieri, cărturari și chiar domnitori ai Moldovei și ai Țării Românești, sec. XVI-XVII).

Arhitectura: Edificiul, de mari proporții, păstrează planul trilombat și stilul statornic în epoca lui Ștefan cel Mare, cu pridvorul închis. Notă aparte fac celelalte două mici pridvoare deschise (stâlpi legați prin arcuri în acoladă) plasați mai târziu pe laturile de sud și de nord; prin excelență muntenești, ele constituie un evident ecou al arhitecturii Țării Românești. Incinta este un patrulater (100 x 104 m) de ziduri înalte (6m) și groase (3m) prevăzute cu contraforturi, metereze, drum de strajă, patru turnuri de colț și unul cu paraclis peste gangul intrării (stema Moldovei); se mai află încăperi ale vechii case domnești și beciuri unde ar fi fost ascunsă o fabuloasă avere (Ion Neculce).

Pictura interioară: este repartizată pe toată suprafața disponibilă conform schemelor tradiționale, îmbogățită însă prin subiecte mai puțin obișnuite în Moldova, dar familiare pentru Muntenia. Naosul cuprinde

un mozaic miniatural de întâmplări din viața lui Iisus, trei imagini ale Genezei unde natura, peisajul ies în prim-plan (sunt tratate cu generozitate și semnificativ, zugravii plasând fără sfială în ambianța persano-mediterraneană maci, garofițe și viță de vie). Tabloul votiv este bogat în personaje. Unică în pictura noastră este iconografia gropniței (Viața lui Moise), tot ambianță marină. Pridvorul întâmpină, ca de obicei, cu Judecata de Apoi și cu o foarte pământească relatare istorică: întâmpinarea moaștelor sfântului Ioan cel Nou la curtea lui Alexandru cel Bun.

Pictura exterioară: Sucevița, ultima biserică din Bucovina zugrăvită pe fațade (1596), monumentul cu cel mai mare număr de imagini religioase din țară, este un "testament al artei vechi moldovenești" (Paul Henry). Tradiția și inovația se împletesc original și pitoresc într-o desfășurare multicromă dominată de verdele cu "intensitatea smaraldului și vigoarea ierbii proaspete după ploaie". Pictura ilustrează Imnul acatist -la sud (arhitectură italiană); Pocrovul (rusesc); Arborele lui Ieseu (peretele de sud), Scara lui Ioan Climax (la nord), Vămile văzduhului. Toate acestea constituie principalele lucrări iconografice ale picturii exterioare.

Muzeul mănăstirii este în posesia uneia dintre cele mai bogate și prețioase colecții de artă medievală din Moldova: acoperămintele de mormânt ale domnitorilor Ieremia (1606) și Simion Movilă (1609), capodopere ale broderiei, totodată printre cele mai reușite portrete laice din epocă; epitaful cu 10000 de mărgăritare (1597), caseta de argint cu părul doamnei Elisabeta, soția lui Ieremia Movilă, tăiată în momentul în care, încercând să pună pe tronul țării pe fiul său Alexandru, a fost capturată de turci. Aceștia au dus-o la Istanbul, incluzând-o în haremul imperial. Remarcabile sunt și pietrele tombale din gropniță ale celor doi Movilești, cu unele influențe muntenești în decorația cioplită.



MĂNĂSTIREA MOLDOVIȚA

Mănăstirea Moldovița este una din vechile așezări călugărești, cu un important și glorios trecut istoric, străjuitoare de veacuri la hotarul Moldovei de nord, situată în comuna Vatra Moldoviței.

Alexandru cel Bun a construit prima mănăstire în Moldovița pe malurile râului cu același nume, la începutul secolului al XV-lea. Locul ales era departe de sate, în mijlocul pădurii. A donat pământuri și sclavi tătarilor, iar prima comunitate din jur fusese creată. Prima dovadă a mănăstirii este din anul 1402, iar celelalte sunt mărturii ale donațiilor făcute. Totuși, nu există nicio dovadă care să arate când sau cum a fost distrusă mănăstirea, dar este posibil ca un cutremur să o fi nimicit la începutul celui de-al XVI-lea veac.

Doar ruinele pietrelor de la bază rămân din prima biserică. Aceasta a fost zidită din mari blocuri de piatră, urmând un plan cu trei arcade. La început, prezenta doar altarul, naosul și un îngust pronaos. Când comunitatea monahală s-a mărit, a fost construit un al doilea pronaos mai mare decât celălalt la capătul vestic al edificiului. Moldovița a fost fondată din nou de Petru Rareș și a fost ridicată în 1532, într-un alt loc, la câteva sute de metri mai sus de râu. În apropierea acestei mănăstiri încă se pot vedea ruinele primei mănăstiri.

Biserica a fost pictată în 1537, atât în interior, cât și în exterior. Diferențele de stil semnificative între scene variate indică faptul că trebuie să fi muncit mai mulți pictori la Moldovița. În 1607, Episcopul de Rădăuți, Efrem, a decis construirea solidă a incintei cu trei turnuri. Cel de la intrare și cel din colțul sud-estic sunt pătrate, dar cel din colțul nord-estic este rotund. O poartă arcuită conduce către turnul de la intrare și mai apoi către așezământul monahal. Bolta porții este decorată cu rozete sculptate în piatră. În partea nord-vestică a bisericii se află o clădire de două etaje, fosta clisiarniță sau vistierie. Actualmente clădirea este muzeul mănăstirii. Colecția include broderii, cărți liturgice, descoperiri arheologice și scaunul lui Petru Rareș. Pictura exterioară a Bisericii „Buna Vestire” s-a păstrat cel mai bine dintre toate bisericile bucovinene. Mai ales în fațadele sudică și estică există picturi care nu au fost șterse de trecerea timpului și care sunt capabile să arate cât de luminoase erau fațadele decorate în timpul domniei lui Petru Rareș. Chiar sub streșini, sunt 105 nișe, fiecare cu un înger pictat. Pe pilonul vestic, în partea stângă a intrării și pe înalta deschizătură a fațadei sudice, sunt trei Sfinți militari pe cai care stau în picioarele din spate și cu o sabie sau o sulită în mâini. Cel mai sus se află Sf. Gheorghe, apoi Sf. Dumitru și Sf. Mercurius.



Realismul cu care sunt tratate personajele și felul în care sunt așezate în cadrul respectiv insuflă viața scenelor. În întreaga pictură, figurile sunt distribuite într-un mod chibzuit, urmând să pună în valoare proporțiile armonioase ale bisericii. Catapeteasma este sculptată în lemn, pictată și aurită, adevărată operă de artă. Partea de sus datează din secolul al XVI-lea, iar cea inferioară din secolul al XVIII-lea.

Din punct de vedere artistic, împodobirea bisericii cu picturi exterioare este o

inovație. Pictura reprezintă un tot unitar de cultura generală -- pe lângă scenele religioase, în exterior se pot vedea și scene istorice (Asediul Constantinopolului) și cu aspect cultural (Filozofii antici). Pe stâlpul de pe fațada sudică sunt redați sfinții militari.

Brânzei Ioana
Clasa a IX-a A

MĂNĂSTIREA PUTNA

Mănăstirea Putna este situată la aproape 30 de km nord-vest de Rădăuți, lângă râul Putna. Mănăstirea și satul cu același nume sunt împrejmuite de dealuri împădurite. Ștefan cel Mare a construit mănăstirea ca fiind locul său de înmormântare, între anii 1466 și 1469, iar biserica cu hramul „Adormirea Maicii Domnului” a fost sfințită un an mai târziu.

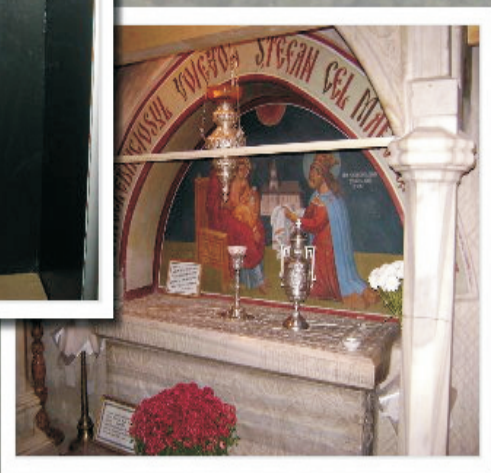
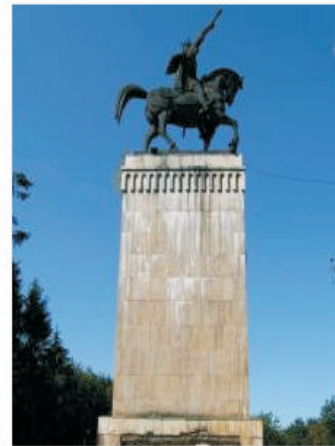
Mănăstirea Putna este ridicată pe o veche vatră sihăstrească. La numai o jumătate de metru sub temelie vechii Case Domnești s-au găsit oseminte "galbene și frumoase" cu mireasmă de sfinte moaște, a cinci călugări.

Prima obște a fost formată în anul 1466 din călugări aduși de la Mănăstirea Neamț. Pentru creștini, Putna a fost și rămâne o cetate a rugăciunii și duhovniciei, unde generații întregi de monahi s-au nevoit să ajungă la desăvârșire, la cunoașterea lui Dumnezeu.

Mănăstirea Putna este prima și cea mai importantă ctitorie a Voievodului Ștefan cel Mare și Sfânt și străjuiește de peste cinci veacuri ținutul legendar al Bucovinei.

Legende spun că Ștefan cel Mare când și-a propus să ridice Mănăstirea Putna, a tras cu arcul dintr-un vârful de deal de lângă mănăstire. Și unde a ajuns săgeata, acolo a făcut prestolul în altarul. După cucerirea Cetății Chilia, în 1465, s-au construit Casa Domnească în 1473, chiliile, zidul de apărare cu turnurile aferente și Turnul Tezaurului, lucrările finalizându-se în anul 1481.

Pictura Mănăstirii Putna a fost distrusă în timpul luptelor pentru domnie, pictura originală s-a încercat a se reface abia în secolele XVIII-XIX când s-au zugrăvit în pridvor câteva chipuri de sfinți. Dorința de a reda Putnei strălucirea de odinioară, când era "tot cu aur poleită zugrăveala, mai mult aur decât zugrăveală", a început să prindă contur abia în anul 1972, când mitropolitul de atunci a binecuvântat proiectul de refacere a picturii din biserică mare a mănăstirii, pe baza unui plan iconografic.



Muzeul mănăstirii se află lângă Paraclis. Acolo se păstrează o parte din tezaurul artistic și istoric al mănăstirii, acesta constând în manuscrise și broderii realizate în atelierele mănăstirii (epitafuri, acoperăminte pentru sfintele vase, acoperăminte de morminte, veșminte preoțești), cărți de cult și de învățătură, odoare bisericești (sfinte vase, cruci ferecate, icoane, cădelnițe, candelă), obiecte din ceramică, etc. Printre obiectele de mare preț se numără icoana făcătoare de minuni a Maicii Domnului adusă, după tradiție, din Constantinopol în 1472 de către Doamna Maria de Mangop, soția Sfântului Voievod Ștefan.

Mănăstirea Putna concepută de la început ca necropolă domnească, adăpostește paisprezece morminte din care trei sunt voievodale, aparținând familiei Mușatinilor.

Lucrat din porunca sa, cu doisprezece ani înainte de strămutarea la veșnicele locașuri, mormântul voievodului Ștefan se află în partea de sud a gropniței. Alături este mormântul doamnei Maria Voichița. Pe latura de nord se află alte trei morminte: cel al Doamnei Maria de Mangop și ale fiilor Bogdan și Petru. Pronaosul adăpostește mormintele Domnitorului Bogdan al III-lea - fiul lui Ștefan, al Mariei - fiică, al Domnitorului Ștefăniță - nepotul lui Ștefan și cel al Doamnei Mariei - soția lui Petru Rareș.

În pridvor se află mormântul mitropolitului Moldovei Teoctist I, iar în partea opusă sunt mormintele mitropolitului Iacov Putneanul și ale părinților acestuia, Adrian ieroschimonahul și Mariana monahia.

După tradiție, în exteriorul bisericii în partea sudică, lângă Sfântul Altar, se află mormântul Sfântului Ierarh Ilie Iorest, călugăr ajuns mitropolit al Ardealului. Revenit la Putna după ani grei de temniță, s-a mutat către cele veșnice. Lângă acesta se află cripta Mitropolitului Isaia Baloșescu, cel care a construit la sfârșitul secolului al XVIII-lea, la Cernăuți, celebrul Palat Mitropolitan al Bucovinei, transformat astăzi în Universitate.

Sute de mii de turiști vizitează an de an aceste locuri, astfel Putna fiind celebră și peste hotare. Chiar dacă majoritatea sunt plăcut impresionați de frumusețile descoperite aici, am dorit să aflu chiar de la unii dintre ei ce sentimente le trezesc aceste locuri încărcate de istorie:

Maria (17 ani, Cluj): Am rămas fascinată de farmecul și simplitatea acestor locuri. Mi se pare minunat că încă mai există spații în care te poți reculege și încărca cu energie pură pentru o lungă perioadă de timp și simți istoria locului. A fost o experiență cu adevărat plăcută, ceea ce dovedește că și România deține valoroase obiective turistice.

Eduard (26 ani, Spania): Nu mi s-a părut atât de uimitor. Am mai vizitat monumente istorice și nu le pot compara între ele. Poate că nu am simțit esența acestor locuri și de aceea nu am fost profund impresionat. Voi reveni în România pentru a vizita și alte locuri.

Georgiana (45 ani, Suceava): Dat fiind faptul că am copilărit aici, m-a cuprins nostalgia trecutului odată cu revederea



locurilor natale și am înțeles, în sfârșit, ce înseamnă această magnifică zonă pentru mine și ce loc ocupă în inima mea. Liniștea de aici îmi permite să mă reculeg și să îmi fie dor de vremurile trecute.

Laura (9 ani, București): Am venit aici cu părinții mei. Chiar dacă nu prea înțeleg aceste lucruri, aici e liniște și foarte frumos. La București, acasă la mine,

este mult mai multă agitație. Mi-a plăcut această vizită.

Zona Bucovinei și-a câștigat simpatia turiștilor prin simplitate și originalitate, dar aceste caracteristici nu sunt pe placul tuturor, de aceea caracterul fiecărei persoane și preferințele ei sunt foarte importante, însă nimic nu ne oprește să încadrăm zona Putnei între "perlele Bucovinei".



SECRETELE "ALBASTRULUI DE VORONEȚ"



Mănăstirea Voroneț se află la 36 km de Suceava, fiind situată în satul cu același nume. Este considerată una dintre cele mai valoroase ctitorii ale lui Ștefan cel Mare.

Biserica a fost construită în numai patru luni și jumătate, în anul 1488, fiind una dintre puținele monumente de arhitectură religioasă din nordul Moldovei

care-și păstrează arhitectura și forma inițială. Mitropolitul Grigore Roșca a adăugat în anul 1547 un pridvor închis cu picturi ale zidurilor exterioare din temelie până în streșină, valorificând credința prin picturi realizate pe pereții interiori care datează în cea mai mare parte din timpul lui Ștefan cel Mare.

Pictorul care a realizat scenele din altar și din naos a dorit să redea îndeosebi sensul teologal. Picturile cele mai deosebite care atrag atenția turiștilor sunt: Cina cea de Taină, Împărtășirea Apostolilor, Spălarea picioarelor, Ciclul patimilor și tabloul votiv al lui Ștefan cel Mare și Sfânt.

Pictura exterioară a Voronețului datează din timpul lui Petru Rareș și este socotită ca fiind cel mai reușit ansamblu al artei feudale moldovenești.



Vopseaua albă era făcută dintr-un amestec de brânză de vacă și pulbere de var, iar albastrul fiind azurit fărâmițat în combinație cu o altă substanță organică neidentificată nici până în prezent. Pentru că la baza albastrului stă azuritul care nu se găsește în România, se presupune că pictura a costat o avere.

Biserica mănăstirii este clădită din piatră de râu "legată" cu mortar de var și nisip, iar în anul 1532 s-a

dat prima tencuială, atunci când s-a finalizat construcția.

Motivul pentru care aceste picturi nu s-au distrus este datorat meșteșugului zugravilor. Picturile sunt săvârșite cu o îndemânare neprețuită, mai întâi făcându-se conturul desenului cu culoarea ocru, apoi se acopereau suprafețele mari cu tonuri de culoare preparate anterior, iar albul era ultima culoare aplicată fiind cea mai folosită de pictor pentru a lumina cât mai mult imaginile, lăsând impresia de strălucire. Albul era preparat din brânză de vaci, după ce se scotea toată smântâna din lapte și se amesteca cu pulbere de var. Prin amestecul celor două ingrediente se forma caseinatul de calciu.

Aceste picturi rămân neprețuite pentru Bucovina prin longevitatea lor și prin frumusețea scenelor realizate de pictori necunoscuți.

Radu Anamaria
Clasa a IX-a.A

SALINA CACICA

Cum mergi de la Suceava spre Gura Humorului, după circa 40 de km, poposim la Cacica pentru a vedea salina, una din cele mai vechi exploatare de sare recristalizată din saramură din Europa.

După o muncă titanică, în 1791, este deschisă Salina Cacica. Ea este un unicat prin faptul că galeriile sale sunt săpate manual, fără utilaje. Sunt 8200 galerii, armate cu lemn, în bună stare și astăzi, după mai mult de 200 de ani. Pentru exploatarea și scoaterea sării la suprafață nu sunt folosite utilajele și nici vagoaneții. Singura cale de acces sunt treptele de lemn.

Trecând printr-o curte dărăpănată și coborând câteva trepte din lemn întâlnim o impresionantă sculptură în sare: „Iisus răstignit”, care te îndeamnă să cobori mai departe în salină și după încă 200 de trepte din lemn, ajungem în „micul oraș” subteran al salinei.

Aici găsim amenajată capela Sfintei Varvara, dotată cu altar, icoane, candelabru, locul unde zilnic minerii se roagă înainte de a coborî în adâncurile salinei pentru ca Dumnezeu să-i ocrotească în timpul muncii lor. Capela a fost construită în anul 1806 la inițiativa preotului polon Jakub Bogdanowicz care a dorit ca minerii romano-catolici să aibă unde se ruga înainte și după terminarea lucrului (în localitate nefiind nicio biserică). Inițial era căptușită cu lemn, acesta fiind îndepărtat în anul 1904. Patroana capelei este Sf. Varvara (așa este denumită de către catolicii din zonă), patroana minerilor. Odată, era celebrată aici zilnic Sfânta Liturghie la care participau minerii catolici, greco-catolici și ortodocși. În prezent, la data de 4 decembrie a fiecărui an, de Sf. Varvara, coboară în capelă preoții celor 3 confesiuni mai sus-enumerate pentru a celebra un Tedeum, iar copiii prezintă un program artistic în costume populare ale celor 3 etnii și în 3 limbi.

În continuare găsim sala de dans denumită și "Sala Ing. Agripa Popescu" (după numele primului director general al Regiei Monopolurilor Statului, așa cum apare într-un basorelief în peretele de sare) folosită în trecut pentru organizarea balurilor, în prezent teren de fotbal, și un lac sărat de vreo 2 metri adâncime. Acest lac este artificial, săpat manual de mineri, iar pe pereții lui se găsesc cristale de sare.

Frumusețea acestei saline e sporită și de faptul că acest mic oraș a

fost cioplit numai cu dalta și ciocanul.

De asemenea, salina este un loc de atracție și prin faptul că aerul sărat de acolo are efecte benefice asupra sănătății umane.

În concluzie, recomand vizitarea salinei pentru a te relaxa și a te bucura de farmecul naturii.

Melinte Alexandru
CLASA A IX-A A



PORTUL TRADIȚIONAL



Frumusețea portului popular a izvorât din mii de gânduri, a curs printr-o pulbere de mâini, a fericit șiruri de vieți, dar a rămas același din adâncuri vremuri tracice. Mărturii ale vechimii costumului popular sunt elementele de pe Columna lui Traian, de pe monumentul lui Adamclisi, de pe frescele mănăstirilor.

Județul Suceava se remarcă printr-o unitate deosebită a costumului popular, prin linia croiului, ornamentele și cromatica specifică. Între piesele din port se disting categorii de bază, strict necesare, neschimbate de-a lungul timpurilor și piese complementare și accesorii determinate de anotimpuri și evenimente ocazionale. Orice costum popular este unic și are specificul său.

Portul popular în general se diferențiază în funcție de: profesie, anotimp, ocazii festive, vârstă și sex, adaptându-se prin structura sa ocupațiilor specifice fiecărei zone. De exemplu, piesele folosite în timpul muncilor sunt mai simple, mai puțin ornamentate; mai cu deosebire în zonele muntoase se impun elemente distincte în port, iar costumele ce se îmbracă la nuntă este cel mai frumos ornamentat, confecționat special în acest scop.

Uneori, în costum se reflectă diferența de vârstă: astfel copiii poartă aceeași îmbrăcăminte ca și a celor adulți, iar ca tip de îmbrăcăminte este folosit cel vechi, tradițional, la fel ca la cei vârstnici. Diferențierile de vârstă se mai disting și prin folosirea unor piese de port. La femei, această deosebire constă în schimbarea gâtului capului, precum și ansamblul costumului prin care se distinge față de femeia căsătorită.

Costumul femeiesc din Bucovina prezintă însușiri artistice deosebite, fiind alcătuit din cămașă (ie), catrință, maramă, la care se adaugă bundița, cojocelul, sumanul, mantaua. Sensibilitatea sufletului românesc se răsfrânge în frumusețea liniștită a râurilor de pe ii, în rafinamentul maramelor, în sobrietatea sumanelor. Traistele purtate în mână la diferite ocazii, ornamentate cu vârguțe sau alesături, completează portul femeiesc în această regiune, precum și alte podoabe ca mărgelile și salbele.

Costumul popular bărbătesc se remarcă prin simplitate: cămașa albă, cu croi simplu, ițarii din pânză țesută, brâu lat sau chimir din piele (brodat cu mărgelile pentru zile de sărbătoare).

În structura costumului popular bucovinean se disting piesele de port comune: bundița, sumanele, cojoacele. Se remarcă bundița cu prim de dihor sau jder cu decor brodat cu mătase și mărgelile din zona Câmpulung

Moldovenesc, pieptarele cu poale din zona Rădăuți sau cele cu prim negru de miel cu broderie din zona Fălticeni.

Dacă și haina îl face pe om, haina tradițională îl face pe omul bucovinean, gospodar.

În duminici și sărbători, îi vedem pe creștini îmbrăcați în aceste straie, îndreptându-

și pașii spre biserică, iar la momentul potrivit al Sfintei Liturghii se apropie ca îngerii de Sfântul Potir pentru împărtășire.

Mamele și bunicile noastre de la sate mai păstrează tradiția de a semăna în și cânepă și a țese pânză pentru aceste straie tradiționale.

Dumnezeu să le dea sănătate și ani mulți pentru a duce mai departe valorile strămoșești.



HORA SATULUI



Fenomen cu o îndelungată tradiție în felul de viață și în manifestările cultural-artistice ale satului românesc, hora satului și-a menținut un specific local. Este suficient a avea în vedere faptul că hora satului n-a constituit un simplu divertisment în viața tinerilor din sat, ci a influențat în mod direct și asupra comportamentului acestora. E adevărat, hora satului a reprezentat întotdeauna un prilej de bucurie colectivă și de „ieșire în lume” a tinerilor, dar în același timp, ea a constituit o modalitate specifică de cunoaștere a vieții satești, a legăturilor ce se stabileau între generații, cum arăta Simion Florea Marian, în „Sărbători la români” – „petrecerile și jocurile uzitate în decursul sărbătorilor sunt de o însemnătate foarte mare pentru literatura română” în genere.

Tradiția locală și-a pus însemnul ei asupra acestui obicei, în fiecare localitate. Tinerii sunt aceia care preiau obiceiul de la „înaintași”, respectiv, cunoașterea jocurilor locale. Hora se organizează și astăzi în sat la sărbătorile de peste an, la căminul cultural, cu participarea tinerilor și a vârstnicilor.

O formă deosebită de organizare a

petrekerilor și a jocului pentru tineri este aceea a balurilor de peste an, organizate deopotrivă de către tineri și de către cei mai vârstnici, în zilele de sărbătoare. Balurile se organizează, de regulă, la căminul cultural, în urma unor programe cultural-artistice, aceste baluri având loc în zilele noastre mai ales în ultimii ani, când hora satului a dispărut, însă au apărut „balurile gospodarilor” la care este permis accesul doar în costum popular.

Hora satului are rolul pozitiv de a menține acel cadru sărbătoresc, de afirmare continuă a spiritualității satești tradiționale. Hora satului preia o serie de motive locale, cu tot ceea ce au mai semnificativ și mai viabil, îmbogățindu-le sensurile cunoscute de localnici și adaptându-le la cerințele vieții actuale.



OBICEIURI LEGATE DE NAȘTERE

La naștere există multe interdicții și rânduieli ce trebuie respectate, iar momentele esențiale țin de domeniul purificării și al consacării în noua stare. Din punct de vedere folcloric, un interes deosebit, legat de aceasta, prezintă cumetria.

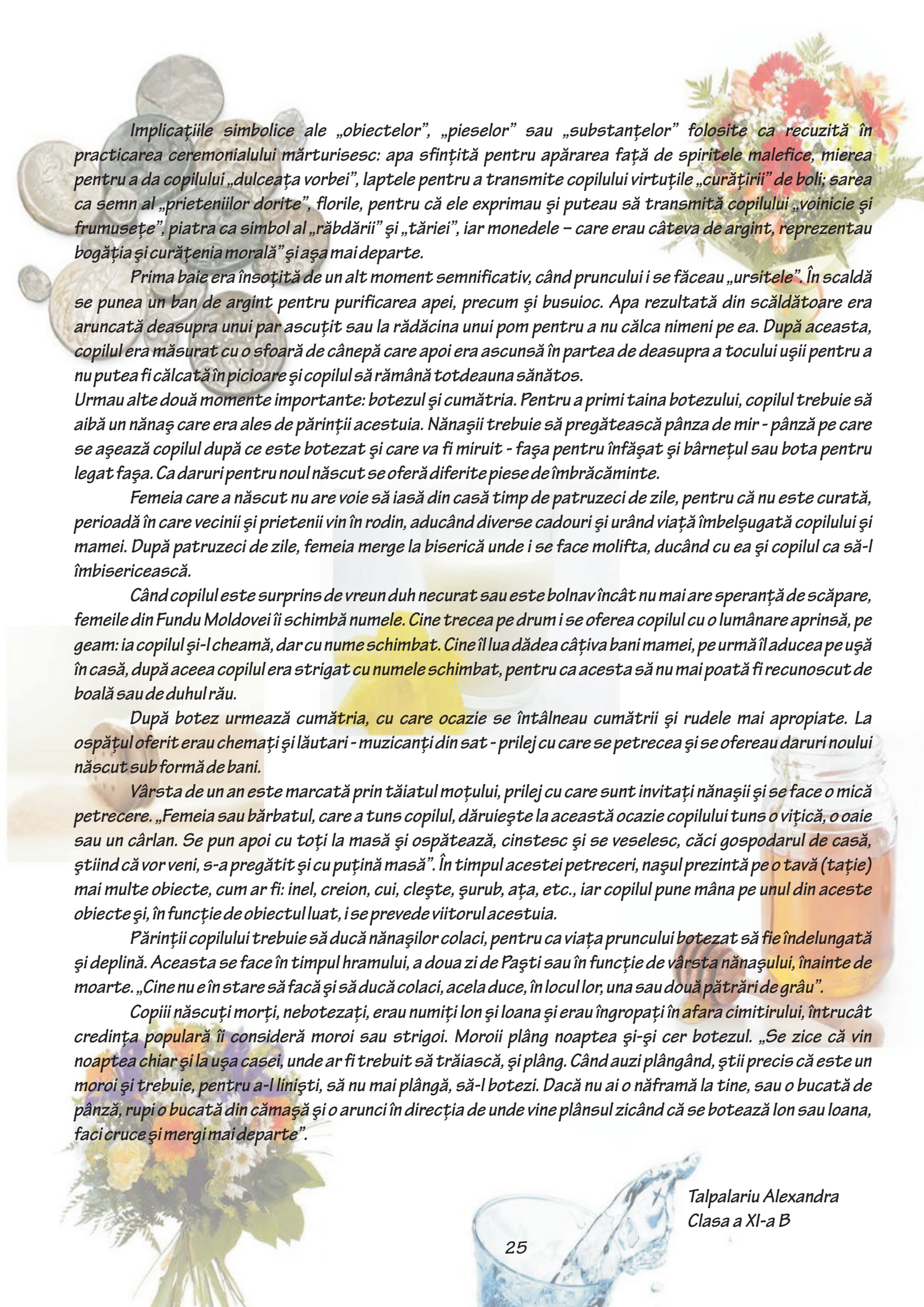
„Cum se naște un băiat sau o copilă, totdeauna se înscrie în cer într-o carte, care se numește cartea sorții, nu numai numele, ci și tot viitorul său cum are să fie: bun ori rău, de unde vine apoi și zicala: așa mi-a fost scris, așa mi-a fost scris în slovele ursitoare”, sau „așa mi-a fost soarta”. Dacă s-a născut într-un ceas rău, în toată viața lui are să fie nefericit.

Actele de propițiere, practicate mai întâi de mama, cuprindeau o serie de practici care urmăreau înlăturarea forțelor malefice și asigurarea unui cadru propice creșterii noului născut. Astfel, dacă viitoarea mamă vede o persoană urâtă, să-și aducă aminte că este grea (gravidă), pentru ca pruncul ce se va naște să nu semene cu respectivul. Să nu fure ceva, fiindcă obiectul furat va apare pe corpul noului născut, chiar pe locul unde a fost ascuns. Nu trebuie să se sperie de nimic, fiindcă se poate îmbolnăvi. Dacă pofteste ceva, să ceară, deoarece i se potolește pofta. Să recunoască și să spună tuturor cu care stă de vorbă că așteaptă copil, ca să nu se nască un copil fără grai. Unele femei văzând pe una îngreunată că e fără vreme pălită și că se află în pericol de a pierde, o afumă cu nas (nări) de vulpe. Făcând aceasta, femeia, dacă nu i-a sosit timpul, nu pierde, iar dacă e cu vreme, naște cum se cade, fără să i se întâmple ceva din cauză că a afumat-o. Cu nări de vulpe se afumă nu numai acele femei cărora li s-a făcut rău din cauză că au fost poftit ceva și nu li s-a dat la timp, ci și cele ce s-au speriat de ceva.

Un spirit necurat, care poate influența în rău nașterea unei femei, este Samca. Simeon Florea Marian o mai numește și Avestița – Aripa Satanei sau Spurcata și este mai periculoasă decât Zburătorul: „Acest spirit rău, care după credința românilor și cu deosebire a celor din Bucovina, e cel mai viclean și mai periculos dintre spiritele necurate, și care după unii, are 19, iar după alții până la 24 numiri și tot pe atâtea răutăți în sine, se arată femeilor îngreunate mai ales când acestea se află în patul nașterii și nu numai că le înspăimântă, ci totodată le și frământă, le torturează și le amintește, așa că cele mai multe dintre dânsese sau mor îndată, mai înainte de ce ar fi apucat a naște, sau rămân pentru totdeauna schimonosite și neputincioase”. Pentru ca să nu fie chinuite de Samca, pun ca să li se scrie în formă de cârtică un fel de rugăciune, numită în unele părți ale Bucovinei „rugăciunea Sf. Arhanghel Mihail”, care nu numai că are în conținutul său toate numirile sale, ci e totodată și îndreptată contra lui, și pe care femeile o poartă apoi ca amuletă, de cum s-au simțit că au purces îngreunate și până după naștere, unele chiar toată viața. Se caută însă totdeauna ca să le-o scrie un moșneag bătrân și neputincios care, cum se zice, „și-a trăit traiul și și-a mâncat mălaiul”; nicicând însă un fecior sau o fată mare, un bărbat sau o nevastă pentru că Samca se leagă apoi de cel ce a scris-o.

Din seria străvechilor ceremoniale tradițional-populare adânc înrădăcinate în viața obștilor sătești face parte și ceremonialul primei scalde. Obiceiul, răspândit în țara noastră pe zone largi, cuprinzătoare, este regăsit în contemporaneitate, firește sub forme corupte – în general, împruținate – față de modelul original de odinioară.

Ceremonialul primei scalde face parte din categoria acelor obiceiuri tradițional-populare care iau ca punct de referință simbolismul acvatic – în sensul virtuților sale benefice. Altfel spus, apei i se recunoșteau anumite virtuți fecundatoare și regeneratoare de viață, cu deosebire apei neîncepute, „neprofanate” prin altă folosință. Și abluțiunea noului născut urma să aibă loc în apa obișnuită, neîncepută sau descântată în care se așezau cu grijă și altele: flori, monede, fagure de miere, etc.



Implicațiile simbolice ale „obiectelor”, „pieselor” sau „substanțelor” folosite ca recuzită în practicarea ceremonialului mărturisesc: apa sfințită pentru apărarea față de spiritele malefice, mierea pentru a da copilului „dulceața vorbei”, laptele pentru a transmite copilului virtuțile „curățirii” de boli; sarea ca semn al „prieteniilor dorite”, florile, pentru că ele exprimau și puteau să transmită copilului „voinicie și frumusețe”, piatra ca simbol al „răbdării” și „tăriei”, iar monedele – care erau câteva de argint, reprezentau bogăția și curățenia morală” și așa mai departe.

Prima baie era însoțită de un alt moment semnificativ, când pruncului i se făceau „ursitele”. În scaldă se punea un ban de argint pentru purificarea apei, precum și busuioc. Apa rezultată din scaldătoare era aruncată deasupra unui par ascuțit sau la rădăcina unui pom pentru a nu călca nimeni pe ea. După aceasta, copilul era măsurat cu o sfoară de cânepă care apoi era ascunsă în partea de deasupra a tocului ușii pentru a nu putea fi călcată în picioare și copilul să rămână totdeauna sănătos.

Urmau alte două momente importante: botezul și cumătria. Pentru a primi taina botezului, copilul trebuie să aibă un nănaș care era ales de părinții acestuia. Nănașii trebuie să pregătească pânza de mir - pânză pe care se așează copilul după ce este botezat și care va fi miruit - fașa pentru înfășat și bârnețul sau bota pentru legat fașa. Ca daruri pentru noul născut se oferă diferite piese de îmbrăcăminte.

Femeia care a născut nu are voie să iasă din casă timp de patruzeci de zile, pentru că nu este curată, perioadă în care vecinii și prietenii vin în rodin, aducând diverse cadouri și urând viață îmbelșugată copilului și mamei. După patruzeci de zile, femeia merge la biserică unde i se face molifta, ducând cu ea și copilul ca să-l îmbisericească.

Când copilul este surprins de vreun duh necurat sau este bolnav încât nu mai are speranță de scăpare, femeile din Fundu Moldovei îi schimbă numele. Cine trecea pe drum i se oferea copilul cu o lumânare aprinsă, pe geam: ia copilul și-l cheamă, dar cu nume schimbat. Cine îl lua dădea câțiva bani mamei, pe urmă îl aducea pe ușă în casă, după aceea copilul era strigat cu numele schimbat, pentru ca acesta să nu mai poată fi recunoscut de boală sau de duhul rău.

După botez urmează cumătria, cu care ocazie se întâlneau cumătrii și rudele mai apropiate. La ospățul oferit erau chemați și lăutari - muzicanți din sat - prilej cu care se petrecea și se ofereau daruri noului născut sub formă de bani.

Vârsta de un an este marcată prin tăiatul moțului, prilej cu care sunt invitați nănașii și se face o mică petrecere. „Femeia sau bărbatul, care a tuns copilul, dăruiește la această ocazie copilului tuns o vițică, o oaie sau un cârlan. Se pun apoi cu toți la masă și ospătează, cinstesc și se veselesc, căci gospodarul de casă, știind că vor veni, s-a pregătit și cu puțină masă”. În timpul acestei petreceri, nașul prezintă pe o tavă (tație) mai multe obiecte, cum ar fi: inel, creion, cui, clește, șurub, ața, etc., iar copilul pune mâna pe unul din aceste obiecte și, în funcție de obiectul luat, i se prevede viitorul acestuia.

Părinții copilului trebuie să ducă nănașilor colaci, pentru ca viața pruncului botezat să fie îndelungată și deplină. Aceasta se face în timpul hramului, a doua zi de Paști sau în funcție de vârsta nănașului, înainte de moarte. „Cine nu e în stare să facă și să ducă colaci, acela duce, în locul lor, una sau două pătrări de grâu”.

Copiii născuți morți, nebotezați, erau numiți lon și loana și erau îngropați în afara cimitirului, întrucât credința populară îi consideră moroi sau strigoi. Moroi plâng noaptea și cer botezul. „Se zice că vin noaptea chiar și la ușa casei, unde ar fi trebuit să trăiască, și plâng. Când auzi plângând, știi precis că este un moroi și trebuie, pentru a-l liniști, să nu mai plângă, să-l botezi. Dacă nu ai o năframă la tine, sau o bucată de pânză, rupi o bucată din cămașă și o arunci în direcția de unde vine plânsul zicând că se botează lon sau loana, faci cruce și mergi mai departe”.

OBICEIURI LEGATE DE NUNTĂ



Din șirul obiceiurilor familiale se detașează nunta, care, în forme tradiționale, continuă să se realizeze prin manifestări complexe, în care se îmbină elemente cu caracter economic, juridic, ritual și folcloric și care formează un mare spectacol popular. Actele ce stau la baza căsătoriei îmbracă forme rituale și ceremoniale menite să aducă tinerei familii prosperitate, fecunditate, viață fericită și integrare socială în viața comunității. Cu acest prilej, costumul tradițional dobândește unele însemne specifice momentului, iar actele care

compun ceremonialul se desfășoară pe mai multe planuri: urătura la poarta miresei, jocul zestre în curtea casei miresei și iertăciunea, apoi nunta propriu-zisă la casa mirelui, închinatul și împodobitul miresei

Însemnul colectiv de nuntă se întâlnește sub formă de brad, cunună de brad, crengi de brad sau colacul de nuntă care sunt puse la poartă, marcând evenimentul nunții.

Din momentele sau secvențele mai importante, descifrabile în structura oricărei nunți tradițional-populare românești, recunoaștem cu deosebire: peșitul, logodna, chemările la nuntă, pregătirea și purtarea însemnelor colective ale nunții, gătitul miresei și mirelui, iertăciunea, alaiurile de nuntă, orațiile, masa mare a nunții, obiceiurile imediate următoare nunții.

Formarea alaiurilor de nuntă și, implicit, practicarea unor obiceiuri de către participanții la alai, în drum spre casa miresei, reprezintă momente sau secvențe semnificative, privite, cu deosebire, din perspectiva integrării desfășurării nunții în viața obștii sătășii. Sunt, în fapt, momentele în care alaiul nunții vestește, într-o formă sau alta, întregii comunități sătășii despre împlinirea ceremonialului (căci „ridicarea” miresei reprezintă, desigur, momentul central al întregul obicei, văzute lucrurile din planul implicațiilor sociale). Și astfel că întreaga colectivitate a obștii participă, direct sau indirect, la acest eveniment de constituire a unui nou nucleu familial.

OBICEIURI LEGATE DE ÎNMORMÂNTARE

Sunt prezente încă obiceiuri și în legătură cu moartea omului, credințe și practici ale căror origini se pierd în vechime. Ceremonialul are mai multe etape: despărțirea de categoria celor vii, pregătirea trecerii în lumea cealaltă și integrarea în lumea morților, restabilirea echilibrului social rupt prin plecarea celui decedat. Legătura cu strămoșii se continuă prin diferite alte manifestări comemorative.

Încercând să-și apropie moartea, oamenii i-au împrumutat chip omenesc și comportări umane. Este personajul care taie firul vieții, uneori atunci când e mai frumoasă și mai la începutul ei. Moartea „e o femeie urâtă, slabă, n-are ochi, n-are urechi, îmbrăcată în negru, poartă o coasă, un arc cu săgeți și un pahar plin cu otravă și o linguriță cu care dă de băut celui pe care-l omoară”. După unii, „vine îmbrăcată toată în alb și de aceea rudele poartă ca semn de doliu haine negre”. Pe moarte o văd doar muribunzii, ceilalți nu văd nimic în locul unde arată cei de pe patul de moarte. S-ar părea că moartea poate avea și un chip frumos, pentru că unii „cei nevinovați, curați, râd, văd ceva frumos, în timp ce alții văd urât și plâng de ceea ce văd, aceasta fiind după faptele omului”. Moartea „dă de știre de'nainte prin diferite semne atât neamurilor celor apropiate cât și celui ce are să moară, că în scurt timp va veni la dânsul ca să-i ia sufletul și abia după aceea se arată și ea singură”.

După moartea cuiva, cei aflați în preajma răposatului „deschid ușile și ferestrele să iasă moartea cu sufletul afară, apoi fânul din patul unde a zăcut muribundul se scoate afară și împreună cu cearșafurile, țolurile cu care s-a învelit, hainele mai rele folosite de el se ard în ogradă”.

Mortului i se închid ochii pentru a nu mai vedea jalea celor din jur și tot acum se întorc cu fața la perete sau se acoperă oglinzile din casă. În timp ce în unele locuri lumânarea ce a ars la căpătâiul muribundului se păstrează și se arde în trei seri consecutive în locul unde a murit persoana respectivă, ea „se arde încontinuu până se termină de ars”. Pus în unele locuri ca semn că în casă a murit cineva, „un pahar cu apă și o bucățică de pâine peste pahar se așează în geam pentru hrana sufletului mortului care stă pe locurile pe unde a umblat mortul în viață”, și stă, după unii „șase săptămâni pe pământ după care se urcă la cer”, sau „trei zile cât stă și mortul, seara venind să se culce”, sau „în sicriu alături de trupul său.

Înmormântarea propriu-zisă este pregătită de rude și atunci când starea materială permite, se plătește o femeie străină, numită colceriță, care coace și pregătește mâncarea. Se coc pentru înmormântare șase pomene mari, de formă ovală, împletite, care vor fi puse în coșarca cu pomene peste un ștergar frumos țesut și nou. Pomenile se pun în picioare, iar în mijlocul coșărcii se pune cocorata, o cruce făcută din șuvițe de aluat împletite în două și cu capetele îndoite în semicerc. În această cocorată se înfige pomișorul și o lumânare.

Pomișorul se face dintr-o creangă de prun pe care se pun fructe uscate, bomboane, păsărele (pupeze), scară și cârlig, făcute din aluat. „Păsărelele se pun pentru a ajuta sufletul să zboare, cârja și scara pentru a-l ajuta în drumul spre veșnicie”. O colceriță spune că „înainte, în pom se pune și o cruce făcută din două bețe înfipite într-o lămâie, portocală sau măr care se îmbrăcau până la cele patru vârfuri cu smochine și această cruce se pune pentru că prin pom a păcătuț omul și să i se ierte păcatele”. O altă semnificație este aceea că pomul este pomul vieții care cu darurile sale l-a însoțit pe cel mort de la nașterea sa, el putând fi interpretat și ca o ultimă jertfă adusă de cel mort lui Dumnezeu cu ocazia despărțirii sale de lumea celor vii. Pomul îl va ajuta pe cel mort în drumul de dincolo „răcorindu-l și odihnindu-l cu umbra sa și hrănindu-l cu bunătățile din ramurile sale”. Pomul este aranjat de rudele mortului, fiecare legând câte ceva cu credința că ceea ce leagă o face pentru ca sufletul mortului „să aibă de unde da hrană și celorlalte rude cu care se va întâlni în lumea cealaltă”.

Când sicriul este scos din casă este obiceiul de a se sparge o oală, un vas, pentru a se scoate și răul din casă odată cu mortul.

OBICEIURI DE CRĂCIUN ÎN BUCOVINA

Toate sărbătorile și praznicele creștine ne vorbesc despre unele evenimente sau fapte din viața Mântuitorului sau despre viața celor drepti. Praznicul Nașterii Domnului are o importanță deosebită, fiind sărbătoarea familiei, a părinților, a bunicilor și în special a copiilor.

În Bucovina, Crăciunul este sărbătoarea care se păstrează, poate, mai mult decât în alte părți, fără mari abateri de la tradiție. În preajma Crăciunului, se recuperează sau se restituie lucrurile împrumutate prin sat, deoarece se considera că nu este bine să ai lucruri împrumutate pe durata sărbătorilor de iarnă.

În ziua de Ajun, femeile obișnuiesc să ascundă fusele de la furca de tors sau să introducă o piatră în cuptor, crezând că îndepărtează, în acest fel, șerpii din preajma gospodăriei. În dimineața aceleiași zile se obișnuia, până de curând, ca femeia să iasă afară, cu mâinile pline de aluat, să meargă în livadă și să atingă fiecare pom zicând: "cum sunt mâinile mele pline cu aluat, așa să fie pomii încărcăți cu rod la anul".

Crăciunul este un minunat prilej pentru înfrumusețarea interioarelor țărănești, gospodinele punând acum sub streșini diverse plante aromate (ochișele, mentă crească, busuioc, maghiran), plante ce rămân expuse acolo o perioadă îndelungată din anul viitor, aspect ilustrat și în textul unei colinde bucovinene:

"Streașină de busuioc,
Să vă fie cu noroc
Streașină de maghiran,
Să vă fie peste an.
Streașină de mîntă crească,
Să vă fie pentru viață.
Streașină de bumbișor,
Să vă fie de - ajutor,
La fete și la feciori
Și nouă de sărbători."



Datinile de Crăciun sunt pregătite cu mult înainte, odată cu Postul Crăciunului (15 noiembrie), când încep să se constituie cetele de colindători și se învață colindele ce vor fi rostite în timpul sărbătorilor.

În Bucovina, colindatul este nu numai o datina ci, prin modul de organizare, a devenit o adevărată instituție, cu legi și reguli specifice. Copiii și tinerii se întrunesc, din timp, în grupuri de câte 6 persoane, pentru alcătuirea viitoarelor cete, selecția făcându-se în funcție de categoria socială, afinitățile personale, calitățile morale sau gradele de rudenie. Tot din timp se alege și conducătorul cetei - numit vâtaf, calfă sau turc - ce trebuie să fie un bun organizator, să aibă autoritate asupra tinerilor, să aibă o conduită morală ireproșabilă și să fie un bun dansator.

Repetițiile pentru însușirea colindelor se fac fie la casele tinerilor din ceată, fie la biserică, fie în cadrul șezătorilor, singurele manifestări permise în Postul Crăciunului, fie, mai nou, la căminul cultural.

Poate cel mai important moment în derularea sărbătorii Crăciunului este seara de ajun, atunci când se pregătetea o masă specială, numită "masa de ajun", și începeau colindele.

Pregătirea mesei de ajun se făcea încă din primele ore ale dimineții, când gospodinele coceau colacii "rotunzi ca Soarele și Luna" și un colac special, numit "Crăciun", frumos împodobit, împletit în forma cifrei opt, colac ce se păstra până primăvara. Tot acum erau preparate douăsprezece feluri de mâncare de post (grâu pisat și fiert, prune afumate fierte, bob fiert, sarmale cu crupe, ciuperci tocate cu usturoi, borș de bureți, fasole fiartă și "sleită" etc), dar și mâncăruri de fruct. Bucatele erau așezate pe masa din "casa cea mare", după ce pe aceasta se așternea cea mai frumoasă față de masă.

Colindatul, momentul culminant al Crăciunului, s-a păstrat cu multă acuratețe până astăzi. Datina este deschisă de către copii, care, în grupuri mici, încep colindul, trecând, pe rând, pe la toate casele.

Redăm mai jos o colindă veche culeasă din satul Udești:

"Sculați, sculați mari plugari,
Că vă vin colindători
Pe la patru cheutori.
Cheutoarea de la vale
A aprins o lumânare.
Lumânarea s-a aprins
Sfânturoaica s-a deschis.
O, Isuse, prea Hristoase,
Rămâi gazdă sănătoasă".



Răsplata tradițională a micilor colindători consta în colăcei, mere, pere și nuci, dar în zilele noastre gazdele oferă mai ales bani și dulciuri.

Odată cu lăsarea întinericului, satele sunt animate de colindele cetelor de flăcăi care străbat ulițele, de la un capăt la altul al satului, pe întreg parcursul nopții. Tinerii se îmbracă și astăzi în costume de iarnă tradiționale, cu sumane sau cojoace, și au căciulile împodobite cu mirt și mușcate. Șeful cetei are căciula împodobită cu panglici multicolore, ca semn distinctiv. Acompaniamentul colindatorilor se realizează cu fanfara sau cu instrumente muzicale moderne.

Dacă în ziua și în noaptea Ajunului de Crăciun doar copiii și flăcăii umblă cu colinda, începând din ziua Crăciunului (25 decembrie) și încheind cu Boboteaza, gospodarii sunt cei care colindă pe la vecini, rude sau prieteni.

Spre deosebire de Anul Nou sau de alte sărbători, în nopțile Crăciunului nu se întreprind niciun fel de practici magice.

Din dimineața zilei de 25 decembrie începe colindatul cu steaua. Mersul cu steaua presupune asocierea copiilor în grupuri de câte trei. Ei au ca recuzită o stea confecționată dintr-o veșcă de sită cu raze



din șipci de lemn, totul fiind îmbrăcat în hârtie colorată. Pe cap copiii poartă coroane de hârtie, iar cântecul de stea se compune din troparul Nașterii Domnului. Cântarea face referiri la efortul depus pentru găsirea pruncului Iisus și conține unele reflecții filozofice asupra vieții pământene.



Oniu Iraida
Clasa a IX-a A



OBICEIURI DE ANUL NOU

În nicio altă parte a țării repertoriul Anului Nou nu cunoaște o atât de mare varietate și bogăție de manifestări folclorice ca în Bucovina. Transmise pe cale orală din generație în generație, într-o permanentă schimbare și înnoire, obiceiurile tradiționale bucovinene legate de Anul Nou au ajuns până în zilele noastre ca niște spectacole grandioase care concentrează, ca și în trecut, atenția întregii colectivități.

La cumpăna dintre ani, în satele Bucovinei te întâmpină o atmosferă unică, de intensă trăire emoțională care, de cele mai multe ori, reflectă o realitate cotidiană, legând punți nevăzute între om și cosmos, între om și mediul înconjurător, între om și semenii săi. În acest mirific colț de țară, Anul Nou este sărbătorit pe mai multe planuri, datinile și obiceiurile specifice momentului derulându-se atât în intimitatea casei, cât și în spații deschise, în centrul satelor.

Anul Nou este socotit a fi unul dintre cele mai favorabile momente pentru prognozarea vremii sau a recoltelor viitoare. Bucovenii apreciau lunile ploioase sau perioadele de secetă pe baza unui așa-numit calendar din foi de ceapă. La întocmirea acestuia se proceda astfel: în noaptea de ajun se tăiau părți egale dintr-o ceapă, cojile astfel obținute fiind botezate cu numele lunilor din an. Urma punerea sării pisate în cantități egale în fiecare coajă și așezarea acestora în rând, ca în succesiunea lunilor din an, pe masa sau pe vatra sobei. Aprecierea lunilor ploioase se făcea în dimineața de 1 ianuarie după cantitatea de apă acumulată în cupele foilor de ceapă.

Dar ceea ce aduce o notă distinctivă Bucovinei față de alte ținuturi românești, la pragul de trecere dintre ani, sunt urăturile și jocurile cu măști, concentrate în obiceiuri care și-au păstrat farmecul și prospețimea de-a lungul anilor.

Bucovenii, ca de altfel toți românii, și-au dorit dintotdeauna holde bogate. Această dorință transpare în cunoscutul Plugușor și este evidențiată de recuzita plugușorului (plug, bici, clopote, buhai), de elementele din scenariu (marcarea în mod simbolic a unei brazde), dar mai ales de textul literar, care nu este altceva decât o descriere hiperbolizată, cu ecouri mitice, a unei agriculturi ideale. Plugușorul este pornit de către copii care, în ziua de 31 decembrie, încep a umbla pe la case, rostind urături de bun augur și primind în schimb daruri, unele cu caracter simbolic, colaci, fructe sau bani. Noaptea, alaiul plugușorului este amplificat de cetele de feciori care umblă pe la casele unde sunt fete de măritat sau pe la rude.

Odată cu seara, parada mascaților își face apariția pe la casele gospodarilor. Îmbrăcați în costume de o inegalabilă fantezie, întruchipând cele mai bizare creaturi mitologice, mascații, însoțiți de muzicanți și numeroși curioși, încep a umple ulițele satelor, stârnind larmă și făcând fel de fel de ghidușii. Specific majorității localităților bucovinene este reunirea tuturor personajelor mascate în cete mari ce poartă diverse denumiri locale: malanca, pârție, bandă sau ceată. De obicei, conducătorul fiecărei cete este un fecior frumos, numit calfă, cunoscut în comunitate ca având o conduită morală ireproșabilă. El este întotdeauna îmbrăcat într-un costum țărănesc tradițional, iar ca semn al rangului ceremonial pe care îl deține, poartă pe cap o căciulă împodobită cu șiraguri de mărgelă și panglici multicolore, iar în mână are un baston. În timpul jocului calfa comandă grupul de personaje. În cadrul cetelelor de mascați intră grupuri de "urâți" și de "frumoși", ce au rolul de a întreține atmosfera. "Urâților" le revine misiunea de a face jonglerii dintre cele mai năstrușnice: se dau peste cap, fugăresc fetele și copiii, ung asistenta cu funingine, se vâra pe sub paturi și mese, se urcă prin copaci, pe case și pe sobe, scot animalele din grajduri etc.

În contrast cu "urâții", în obiceiurile de Anul Nou apar grupurile de "frumoși". Sub acest nume sunt identificate costumațiile ceremoniale de tipul "împărat", "ministru", "general", "jandarm", "bunghier" și "irod". Tinerii costumați în "frumoși" trebuie să provină din familii de gospodari cu o buna reputație în sat, să aibă un comportament exemplar, un fizic plăcut și să fie dansatori de excepție.



La hotarul dintre cele două categorii de personaje mascate, "urâții" și "frumoșii", și-a făcut apariția "nunta", moment de sine stătător în derularea obiceiurilor de Anul Nou, conceput în spiritul structurilor ceremoniale consacrate. Aceasta manifestare este o abordare caricaturală, plină de umor și de ironie a nunții tradiționale din Bucovina. Alaiul de nunta reunește toate rangurile ceremoniale: mire și mireasă, nănașul și nănașa, vătăjeii, druștele, cuscii și nuntașii. Costumația sau măștile participanților evidențiază defectele fiecărui personaj: mirele este un fecior mic și gras, uneori cocoșat sau șchiop, mireasa este înaltă și subțire, contrastând vizibil cu viitorul soț, vătăjeii și druștele ridiculizează defecte ale caracterului uman, nănașii își îndeplinesc pe dos atribuțiile, fiecare dintre ei făcând ceea ce trebuia să facă celălalt. Întregul spectacol este conceput pentru a binedispune asistența și pentru a crea o atmosferă relaxantă.

Între jocurile cu măști din Bucovina, un loc aparte îl ocupă jocurile caprei, ursului, căiușilor și cerbului.

Jocul caprei se derulează pe un fundal muzical, "ca la capră", melodie interpretată de către un fluieraș, iar ciobanul sau moșul rostesc strigăturile pline de haz. În timpul jocului pot fi surprinse mai multe faze succesive: capra simulează că se urcă în copac, apoi se îmbolnăvește și moare, căzând la pământ, moment în care ciobanul intră în panică, urmând un dialog straniu cu animalul. În cele din urmă capra reînvie spre bucuria tuturor.

Masca costumului de capră este constituită dintr-un cap de capră, sculptat în lemn, având maxilarul inferior mobil pentru a fi tras cu o sfoară și a clămpăni în timpul dansului. Capul este încadrat de două cornițe împodobite cu oglinzi, panglici multicolore, hurmuz și flori și este fixat într-un băț-suport care se sprijină pe pământ. Persoana care joacă capra este acoperită cu o țesătură (scoarță sau lăicer) peste care sunt cusute năframe sau panglici de multicolore, puse în diagonal.

Asemănătoare măștii de capră, masca de cerb se compune tot din cap sculptat în lemn, ce are un maxilar mobil (clămpănitor) și trup realizat dintr-un covor sau lăicer, ornate cu năframe. La prima vedere te impresionează aspectul general al acestui personaj cu capul împodobit cu diverse materiale strălucitoare. Jocul cerbului este structurat după modelul caprei; cerbul este înconjurat de "moșnegi și babe", de muzicanți și dansatori fără mască, îmbrăcați în frumoase costume populare.

Jocul ursului, o prezență la fel de agreată în obiceiurile de Anul Nou în întreg spațiul românesc, dar mai ales în Bucovina, se practică și astăzi în majoritatea satelor. Cultul ursului este moștenit de la geto-daci, care îl considerau un animal sacru. Pregătirea măștii-costum de urs pentru carnavalul de Anul Nou se bucura de o mare atenție. În unele părți, forma capului de urs se obține întinzând o piele de vițel sau de miel peste o găleată metalică, în așa fel încât să redea fizionomia animalului. De la gât în jos, corpul celui care se maschează este acoperit cu o blana de oaie sau cu un cojoc lung, întors pe dos.

Jocul ursului este cel mai spectaculos dintre toate jocurile cu măști întâlnite în cetele bucovinene. În desfășurarea jocului ritual al ursului, etalare de forță, vitalitate și dibăcie, pot fi percepute și astăzi secvențe care reliefează credințele referitoare la acest animal, simbol al regenerării vegetației. Astfel, rostogolirea urșilor în cerc, bătutul și moartea ursului, apoi învierea miraculoasă ca și urcarea acestuia pe bătă (toiag), redau în chip metaforic succesiunea anotimpurilor care, cândva, stăteau sub semnul acestui animal, capabil să învingă iarna și să vestească primăvara.

Ca joc de Anul Nou, căluti (căiușii) au o largă răspândire în satele din Bucovina. În credințele arhaice, calul avea funcția de protejare a gospodăriilor și a bisericilor de spiritele rele. În cadrul obiceiurilor tradiționale de Anul Nou, jocul calului (căiușilor) este practicat și astăzi nu pentru semnificațiile simbolice, uitate de demult, ci mai ales pentru spectaculozitatea dansului. De aceea tinerii aleși trebuie să fie excelenți dansatori, exprimând prin joc vitalitatea și forța exuberantă a tinereții. Cel mai adesea jucătorii de căiuși sunt echipați cu capete de cal, lucrate din lemn și îmbrăcate în pânză roșie, albă sau neagră, la care se adaugă și alte elemente ornamentale (oglinzi, beteală, canafi, mirt, panglici). Pentru a fi purtat în timpul jocului, capul de cal este fixat într-un suport de lemn, de obicei o covată găurită la mijloc, care se acoperă cu un covor sau o fustanela din pânză albă sau colorată. Peste aceste țesături se cos elemente decorative (batiste, ștergare, panglici etc).





OBICEIURI DE BOBOTEAZĂ

Boboteaza încheie ciclul sărbătorilor de iarnă și cuprinde motive specifice tuturor sărbătorilor de Crăciun.

În multe zone din țară, și în Bucovina, în ziua de Bobotează se colindă, se fac și se prind farmecele și descântecurile, se află ursitul, se fac prorociri ale timpului și belșugului în noul an, se crede că se deschide cerul și vorbesc animalele. Mihai Cămlar, muzeograf la Muzeul Obiceiurilor Populare din Bucovina - Gura Humorului ne-a povestit că ajunul Bobotezei este foarte importantă pentru creștini. El ne-a spus că "în ajunul Bobotezei, în Bucovina, se pregătește o masă asemănătoare cu masa din ajunul Crăciunului. Pe masa din "camera de curat" se așterne o față de masă, aleasă special pentru acest moment, sub aceasta se pune fân sau otavă, iar pe fiecare colț câte un bulgăre de sare. Deasupra se așează douăsprezece feluri de mâncare: colivă, bob fiert, fiertură de prune sau perje afumate, borș de "burechiușe" sau "urechiușele babei" (borș de fasole albă în care se fierb colțunași mici, umpluți cu ciuperci, ce au colțurile lipite în formă de urechiușe), borș de pește, pește prăjit, "vărzare" (plăcinte de post umplute cu tocătură de varză acră), plăcintă cu mac, sarmale (găluște) umplute cu crupe. Până la sosirea preotului cu lordanul sau Chiraleisa, nimeni nu se atinge de mâncare, iar imediat după sfîntirea mesei, o parte din bucate sunt adăugate în hrana animalelor pentru "a fi protejate de boli și pentru a fi bune de prăsilă".

În majoritatea satelor din Moldova, în ajunul Bobotezei (5 spre 6 ianuarie) grupuri mai mari sau mai mici de fete și băieți umblă din casă în casă pentru a vesti sosirea preotului cu crucea. Copiii care umblă cu Chiraleisa (de la grecescul Kyrie Eleison - Fie-ți mila, Doamne) strigă doar "Chiraleisa! Chiralesa! Chiraleisa!", de trei ori. Răsplata copiilor sunt: merele, nucile, prăjiturile pe care ei le strâng în trăistuțe, petrecute peste umăr. Ritualuri și practici magice în ajunul Bobotezei

O pondere deosebită, în ajunul Bobotezei, o dețin însă actele rituale și practicile magice de profilaxie și purificare. La riturile creștine de sfîntire a apei (agheasma), de umblatul preoților cu botezul și de scufundarea (aruncarea) crucii în apă, poporul român a adăugat altele noi, unele creștine, altele precreștine, de purificare și alungare a spiritelor malefice: stropirea, spălatul sau scufundarea rituală în apa râurilor sau lacurilor, împușcături, strigături (Chiraleisa), aprinderea focurilor (Ardeasca), afumarea oamenilor, vitelor și anexelor gospodărești.

Mihai Camilar ne-a mai spus că "în dimineața de Ajun, înainte de aprinderea focului, se strângea cenușa din sobă și gunoiul din casă pentru a fi păstrate până în primăvară, când se presărau pe straturile cu legume "pentru a le face rodnice și a le proteja de gujulii". Fânul de sub fața de masă și bulgării de sare se adăugau în hrana animalelor "pentru a le feri de farmece, de boli și de duhurile rele". În același scop era folosită și agheasma luată de la preotul care venea cu lordanul. Se credea că, dacă în dimineața Ajunului de Bobotează pomii erau încărcăți cu promoroacă, aceștia vor avea rod bogat. De asemenea, se credea că animalele din grajd vorbesc la miezul nopții dinspre ziua de Bobotează despre locurile unde sunt ascunse comorile". Tradiția spune că în

această zi sunt interzise certurile în casă și nu se dă nimic cu împrumut. Tot de la Mihai Camilar am aflat că în seara de Ajun se săvârșesc practici de aflare a duratei vieții: înainte de culcare, se luau cărbuni din vatră și se denumeau cu numele tuturor membrilor familiei. Se credea că primul care va muri în acea familie va fi cel al cărui cărbune se va stinge mai repede. În cele trei zile cât ține Boboteaza în Bucovina, există așezări, sate, în care prietenii și rudele obișnuiesc să se colinde, iar în alte sate apar din nou mascații.





TRADIȚII ȘI SUPERSTIȚII DE PAȘTE

Un obicei care se practica numai în Bucovina în noaptea de Înviere este acela că fetele să se ducă în clopotnița și să spele limba clopotului cu apă neînceptută. Apa neînceptută înseamnă că persoana care a scos-o din fântâna să nu vorbească până când va spăla cu ea clopotului. Cu aceasta apă se spală apoi fetele în zorii zilei de Paște ca să fie frumoase tot anul și să alerge feciorii la ele.

În trecut, feciorii își alegeau un crai dintre cei mai harnici pentru a le judeca și pedepsi toate greșelile făcute de-a lungul anului. Cei găsiți vinovați erau purtați în jurul bisericii și la fiecare latură erau loviți cu vergele de lemn la tălpi pentru a nu mai repeta greșelile în anul viitor.

În zona Câmpulung Moldovenesc, datina se deosebește prin complexitatea simbolurilor, a credinței în puterea miraculoasă a rugăciunii de binecuvântare a bucatelor.

În zorii zilei de duminică, credincioșii ies în curtea bisericii, se așază în formă de cerc, purtând lumânările aprinse în mână, în așteptarea preotului care să sfințească și să binecuvânteze bucatele din coșul pascal. Fiecare gospodar pregătește un astfel de coș acoperit cu un șervet țesut cu model specific zonei, după orânduiala strămoșilor. În coș sunt așezate, pe o farfurie: semințe de mac (ce vor fi aruncate în rău pentru a alunga seceta), sare (ce va fi păstrată pentru a aduce belșug), zahăr (folosit de câte ori vitele vor fi bolnave), făină (pentru ca rodul grâului să fie bogat), ceapă și usturoi (cu rol de protecție împotriva insectelor). Deasupra acestei farfurii se așază pască, șuncă, brânza, ouăle roșii, dar și ouăle încondeiate, bani, flori, pește afumat, sfeclă roșie cu hrean și prăjituri. După sfințirea acestui coș pascal, ritualul de Paști se continuă în familie.

În dimineața zilei de Paște, copiii se spală pe față cu apă proaspătă de la fântâna în care s-au pus un ou roșu, o monedă și fire de iarbă verde.

Măiestria încondeierii ouălelor

Sărbătoarea Pascală se apropie cu pași repezi, iar gospodinele pregătesc vopselele pentru înfrumusețarea ouălor.

Oul este un simbol, el îl reprezintă pe Hristos, care învie și își părăsește mormântul ca puiul care iese din ou; totodată oul vopsit în culoarea roșie reprezintă sângele lui Hristos, ce a fost răstignit pe cruce pentru mântuirea noastră.

OUĂ DE PAȘTI DIN MOLDOVA SULIȚA



Paștele este cea mai mare sărbătoare Creștină, dar depinde de cum este sărbătorită de fiecare biserică în parte și de credincioșii ei. La această sărbătoare prin împărtășire cu trupul (pâinea nedospită) și sângele Domnului (mustul), vestim moartea și învierea Domnului Iisus. Vestim moartea Domnului Iisus Hristos printr-o judecată nedreaptă, pentru că El a fost Neprihănit, Nevinovat, Ascultător și Împlinitor al voinței lui Dumnezeu. Cel mai mare făcător de bine pentru semenii, dându-și chiar viața pentru păcatele noastre de bună voie, împlinind astfel planul de salvare al lui Dumnezeu din iubire de oameni.

Trecând deja jumătatea Postului cel Mare al Sfântului Paște, ne apropiem de Înviere cu și prin alte lecții spirituale și cu fiecare nouă săptămână avem șansa parcurgerii unei porțiuni de drum spiritual. Părerea mea este că această sărbătoare ne creează o relație mai apropiată cu Dumnezeu deoarece în preajma acestei Sfinte Sărbători noi căpătăm o stare de spirit divină prin care putem să ne îndepărtăm de cele lumești. În preajma acestei sărbători noi avem ocazia să mergem la denii și la Înviere pentru a putea simți scopul acestei sărbători.

DAR CUM SE TRANSFORMĂ ACESTE OUĂ OBIȘNUITE ÎN MICI CAPODOPERE DE ARTĂ?



Mai întâi, se aleg ouăle cele mai proaspete, fie ele de găină, gâscă sau rață, apoi se pun la fiert împreună cu o cantitate mică de oțet, utilizat adesea deoarece fixează mai bine vopselele. Apoi se lasă ouăle la răcit după care urmează etapa de încondeiere a acestora. Cel mai adesea, încondeierea se realizează cu chista (condei) sau feleșteu.

Motivele ornamentale frecvent folosite sunt: bradul, mielul, chipul lui Iisus, animale sau plante. Încondeiatul ouălelor este un obicei ce s-a transmis din generație în generație, dar timpurile trec și lumea e într-o continuă schimbare și de aceea și tehnicile și modelele ouălor de Paști se schimbă.

De exemplu, acum ouăle încondeiate de obicei sunt pentru ornament, iar cele pentru masă sunt făcute mult mai simplu, folosind o singură culoare. Cele dedicate strict aspectului ornamental sunt fie din lemn, fie golite anterior de conținut și acoperite cu un strat de ceară pentru a fi mai rezistente.

Alte tehnici includ împodobirea cu mărgelă a ouălor și ouăle care au ca motiv ornamental animalele, dar și plantele. Totuși cel mai des întâlnite sunt cele cu motive religioase sau cu reprezentări de icoane.

REȚETE SPECIFICE SĂRBĂTORILOR DE PAȘTE

Mielul de Paște a fost o Jertfă” (Ex. 12:27) care a îndeplinit rolul de substitut pentru întâiul născut; aceasta jertfă arată moartea lui Hristos ca substitut al morții credinciosului (Rom. 3:25,).

Pavel îl numește, în mod explicit, pe Hristos Mielul nostru de Paște care a fost jertfit pentru noi (I Cor. 5:7).

Mielul de parte bărbătească desemnat pentru moarte trebuia să fie „fără cusur” (Ex. 12:5); mielul prefigurează neprihănirea lui Hristos, Fiul desăvârșit al lui Dumnezeu (compara cu Ioan 8:46; Evr. 4:15).

Consumarea mielului ca hrană reprezenta identificarea comunității israelite cu moartea mielului, o moarte care îi salva de la moartea fizică, în mod asemănător, participarea la Cina Domnului reprezintă participarea noastră la moartea lui Hristos, o moarte care ne salvează din moartea spirituală (I Cor. 10:16-17; 11:24-26). Ca și în cazul Paștelui, doar jertfa inițială, moartea Sa pe cruce, a fost o jertfă eficientă. Noi sărbătorim Cina Domnului ca un act comemorativ „spre pomenirea Lui” (I Cor. 11:24).

Mielul de Paște trebuia să fie mâncat împreună cu pâine nedospită (Ex. 12:8). Deoarece în Biblie aluatul simbolizează, în mod obișnuit, păcatul și corupția (vezi Ex. 13:7, nota; Mat. 16:6, nota; Marcu 8; 15, nota), aceasta pâine nedospită a reprezentat despărțirea de Egipt a Israelitilor răscumparați, adică de lume și de păcat (vezi Ex. 12:15). În mod asemănător, poporul răscumparat al lui Dumnezeu este chemat să se separe de lumea păcătoasă și să se dedice numai lui Dumnezeu.

DROB DE MIEL

Ingrediente:

500 grame de carne de miel si ficat,
2 oua,
o felie de pâine,
1 lingurita de smântâna,
1 legatura de patrunjel taiat marunt,
2 cepe,
sare si piper.

Mod de preparare:

Se fierbe carnea si ficatul si se toaca marunt cu cutitul.
Se adauga ouale si bucata de pâine si restul ingredientelor.

Se pun toate într-un vas și se introduc în cuptor la temperatură medie.

Amestecul poate fi învelit într-o foaie de aluat facuta dintr-un ou, 150 grame faina si o lingura de ulei.



POFTĂ BUNĂ!

PASCA CU SMÂNTÂNĂ



Pentru ca masă de Paște să fie completă, nu trebuie să uitați de pască. Este vorba într-adevăr de tradiționalul cozonac care o singură dată pe an se umple cu diverse amestecuri. Puteți opta pentru brânză de vaci sau ciocolată, dar cunoscătorii recomandă în primul rând smântână.

Ingrediente pentru aluat:

- o lingură drojdie
- 1 kg de făină
- 8 gălbenușuri
- coajă de lămâie
- o cană cu lapte dulce
- 300 g de zahăr
- 200 g de unt.

Ingrediente pentru umplutură:

- 1 kg de smântână
- 5 gălbenușuri
- vanilie
- coajă rasă de lămâie
- 100 g stafide
- 200 g de zahăr
- sare.

Mod de preparare:

Frământați un aluat ca de cozonac pe care îl lăsați să crească pentru câteva ore. Apoi împărțiți cantitatea de aluat în 3 părți: una o veți folosi pentru a o întinde pe toată dimensiunea tăvii, unsă în prealabil cu unt. Rulați sub formă de sul celelalte două bucăți și aranjați-le pe marginea tăvii, astfel încât să formeze un cerc.

Umplutura o faceți amestecând zahărul cu gălbenușurile până se omogenizează și apoi adăugați stafidele, coajă de lămâie, vanilia, sarea și smântână. Puneți amestecul în mijlocul tăvii și dați la cuptor. Când vedeți că aluatul s-a rumenit puteți să scoateți pasca din cuptor și să o puneți pe un platou sau farfurie. Nu uitați că, la fel ca orice cozonac, pasca trebuie ferită de frig și acoperită cu ceva.



POFTĂ BUNĂ!

PASCA CU BRÂNZĂ

Ingrediente pentru aluat:

- 500 g făină
- 2,5 lingurițe rase (8 g) drojdie uscată sau 25 g de drojdie proaspătă
- 150 g zahăr
- coajă de la jumătate de lămâie
- 2 gălbenușuri
- 2 albușuri
- 200 ml lapte rece
- 1/4 linguriță esență de rom
- 1/2-1 linguriță esență de vanilie
- 100-125 g margarină

Ingrediente pentru umplutură:

- 500 g brânză de vaci
- 3-4 ouă
- 125 g zahăr
- 100 g stafide
- 2 pliculețe zahăr vanilat sau esență de vanilie
- coajă rasă de la jumătate de lămâie

Mod de preparare:

Coca

Se urmează toate instrucțiunile de la cozonac. Se lasă la crescut. Din 2/3 din cocă se întinde o foaie rotundă de 2-3 cm grosime. Se pune foaia în formă bine unsă cu margarină sau ulei. Din treimea rămasă se împletește un colac de dimensiune forme pentru pască, o formă care poate avea 20-23 cm diametru.

Umplutură

Se lasă la crescut fără umplutură, spre deosebire de cozonac. Înainte de a fi dată la cuptor se pune umplutură. Nu faceți greșeala s-o puneți la crescut cu brânză la mijloc. Zahărul se va topi și veți avea o pască cu sos și nefăcută. Se rade coajă de la jumătate de lămâie, dacă aveți puteți să puneți și puțină coajă de portocală. Se amestecă toate ingredientele de la umplutură, se pun în formă, deasupra se pune colacul și se dă la cuptor (preîncălzit 350°F) aproximativ 45-55 minute.

Se testează cu o scobitoare. Se lasă la răcit în formă.



SUPERSTIȚII PASCALE

- Cu lumânarea aprinsă adusă de la biserica se înconjoară de trei ori grajdul vitelor, pentru a le feri de boală. De asemenea, se face de trei ori înconjurul casei, al curții și al grădinii, pentru a feri căminul de rele.

- Lumânarea de Paști se păstrează într-o batistă albă și, pe timp de furtună, se aprinde dinaintea unei icoane, până trece furtuna.



- Cel care mănâncă ouă pentru prima dată în an de Paște va fi sănătos tot restul anului.
- Ouăle de Paști sunt folosite și pentru vindecarea anumitor boli. Astfel, albușul ouălor sfințite se usucă, se pisează, iar praful obținut se suflă pe vitele bolnave de albeață.
- Cel care mănâncă hrean atunci când vine acasă de la slujba de Paște va fi iute și sănătos tot anul.
- Sarea se folosește la sfințirea fântânilor.
- Cuișoarele se folosesc pentru tratarea durerilor de dinți.
- Ouăle se înroșesc în Joia Mare, căci se zice că ouăle fierte și vopsite în această zi se pot păstra tot timpul anului, fără să se strice.
- Slănina sfințită se folosește în mai multe împrejurări: se ung cu ea locurile dureroase sau se dă vitelor bolnave s-o mănânce, ca să se însănătoșească.
- Vinerea Mare este ziua scăldatului. Cel care se scufunda de trei ori în apă în această zi va fi

sănătos tot anul.

- Dacă plouă în Vinerea Mare, anul va fi bogat și roditor, însă dacă nu cade nici o picătură de ploaie, anul va fi secetos.
- În noaptea de Înviere, limba clopotului din clopotnița bisericii este spălată cu apă neînchepută. Tot cu apă neînchepută se spală pe față și fetele de măritat, ca să fie frumoase și să-și găsească soți vrednici.
- La masa de Paște nu e voie să se ia sare cu mâna. Gestul va duce la o transpirație exagerată a palmelor tot restul anului.
- Oasele de la mielul de Paște nu se dau la câini, ci trebuie îngropate sub un un măr. Acest gest face ca mesenii să fie tot anul sănătoși.
- Cojile de la ouă nu se aruncă la gunoi, ci în râu, ca să se dea de știre Blajinilor că sosește Paștele.



OBICEIURI DE PESTE AN (ALTE OBICEIURI)

De o frumusețe și bogăție deosebită sunt și obiceiurile calendaristice de peste an. Facem doar o simplă enumerare: Chiralesa, Ziua ursului, Filipii de iarnă, Moșii de iarnă, Dochile, Ramura verde de peste an, Focurile, Joile oprite, Sânzienele, Foca, obiceiuri de ocrotire a turmelor; hramurile.

Hramurile sunt legate de prăznuirea patronilor bisericilor din comună, prilej de întâlnire a familiilor cu rudele și cu membrii ce locuiesc în alte localități. Întreaga comunitate participă, cu acest prilej, la ceremonialul de pomenire a morților desfășurat la cimitir.

Sânzienele

Sărbătoarea Sânzienelor, care se ține pe 24 iunie este un amestec uimitor de creștinism și păgânism. Ea este strâns legată de cultul fecundității, al recoltei și vegetației, iar originile sale se pierd în vechime. Sânzienele sunt flori galbene, frumos mirositoare, pe care le culeg fetele pentru coronițe și buchete, pe care le așează la uși și ferestre sau chiar prin grădină. Au credința că ele vor proteja gospodăria și oamenii de rău, că le vor aduce la toți belșug, sănătate și noroc.

Băieții cântă și chiuesc în timp ce fetele culeg florile și le împletesc. Când vine noaptea, femeile pornesc la cules de ierburi de leac prin locuri pe care le știu doar ele. Tot de Sânziene „fetele își află ursitul și vremea când se vor mărita”. Cununile fetelor sunt sub formă de cerc, iar ale băieților sub formă de cruce. Atunci când acestea sunt aruncate pe case și se opresc pe acoperiș e semn sigur de nuntă. Dacă nu, atunci înseamnă că fața trebuie să mai aștepte.

Fetele își pun sub pernă flori de sânziene și speră să-și viseze viitorul soț. În zori, oameni, case și grajduri cu animale sunt împodobite cu flori având loc tot felul de obiceiuri, în funcție de zonă: întâlniri între tineri, făclii, cântece și strigături. Fetele se îmbracă în straie de sărbătoare și peste maramă își pun coronițe cu spice de grâu și sânziene, iar băieții le stropesc cu apă din ulcioare după care se pornește „Hora Drăgaicelor”. În unele zone, hora se plimbă pe la casele gospodarilor și fetele poartă atunci Steagul Drăgaicei. Acesta este o prăjină de câțiva metri, care are în capăt o cruce împodobită. Dacă cei mici sunt jucați de-o drăgaică, vor fi feriți de boli.



Șezătoarea

Obicei de muncă tradițional, cu răspândire generală pe întreaga țară, șezătoarea avea în județul Suceava o repartitie teritorială apreciabilă. Aici, șezătoarea consta în adunarea la casa unei gazde de șezătoare sau la aceea a unei participante cu scopul de a lucra împreună, fiecare pentru sine.

Obiceiul șezătorii avea loc după încheierea lucrărilor agricole, în anotimp rece al anului, de la începutul postului de Crăciun până la postul Paștelui, când gospodinele trebuiau să aibă tortul și lâna gata pentru a putea să pună „stativele de țesut”.

Se organizau șezători din mai multe motive: în grup sporul la lucru era mai mare și astfel se putea toarce și coase până noaptea târziu, la șezători participau și băieți. Aici se practicau unele jocuri de societate care, alternate cu torsul, făceau să treacă timpul într-un mod util și agreabil. Șezătorile la care participau fete, femei măritate și bătrâne mai constituiau și cadrul propice transmiterii moștenirilor tradiționale generației tinere. Uneori se pregătea și mâncare: sarmale, plăcinte, alivenci și se bea rachiu.

Claca

Un alt obicei de muncă cu o oarecare complexitate în desfășurarea lui este claca, ea constă dintr-un grup ocazional constituit din fete și flăcăi îndeosebi, din femei măritate, etc., care se adună la invitația unei gazde (a unui gospodar) în scopul de a efectua diferite munci în gospodărie și câmp, pentru persoana (gazda) care a făcut invitația.

Focurile de peste an

În cultura spirituală a multor popoare – ca și la poporul român – focul reprezintă unul din elementele frecvente, de milenară vechime, atât sub aspect material (oferind căldura, lumina, constituind principalul mijloc de pregătire a hranei), cât și ca forță personalizată concretizată în credințe, datini, obiceiuri, incantații magice sau creații artistice.

Focul, ca element original este integrat diferitelor planuri ale existenței, una din caracteristicile simbolurilor fiind tocmai simultaneitatea sensurilor pe care le conține. În acest sens, focul reprezintă în concepția populară românească un element cu o dublă natură, caracterizat prin două coordonate. Una dintre acestea este benefică, relevând acel element purificator sau generator de fertilitate din cadrul unor obiceiuri calendaristice sau ale muncii, element important în etnografie, în rituri de divinație și unele obiceiuri legate de viața familială. Dar, prin dubla sa natură, focul poate avea și o influență malefică, acționând distrugător, producând pagube și nenorociri.

Din sistemul amplu și variat în care focul este prezent, selectăm doar cele legate de ciclul calendaristic: Sf. Vasile (1 ianuarie), Bobotează (6 ianuarie), Sf. 40 Mucenici (9 martie), Alexii (17 martie), Buna Vestire (25 martie), Sf. Gheorghe (23 aprilie), Sf. Dumitru (26 octombrie), sau în funcție de data celei mai importante sărbători de primăvară, Paștele, Lăsatul Secului (7 săptămâni înainte de Paști), Sân Toader (prima săptămână din post), Florii (duminică dinaintea Paștelui), Miercurea Mare, Joia Mare, Vinerea Mare și Sâmbăta Mare (din săptămâna Paștelui).



RAMURA VERDE ÎN CADRUL OBICEIURILOR CALENDARISTICE

În sistemul credințelor și obiceiurilor din patrimoniul spiritual românesc anumite elemente, purtătoare de multiple și variate simboluri și semnificații, apar cu evidentă constanță: apa, focul, pâinea, banul. Printre acestea, ramura verde – într-o mare varietate de ipostaze – apare cu aceeași frecvență în multiplele manifestări de viață spirituală ale poporului nostru.

Urmărind semnificația acesteia, se evidențiază drept un aspect caracteristic ciclului calendaristic, folosirea rituală a ramurilor verzi la date fixe ale anului: Sf. Gheorghe (23 aprilie), Armindenii (1 mai), Sânziene (24 iunie) sau în funcție de data celei mai importante sărbători de primăvară din calendaristica tradițională românească Paștele: Florii (duminică dinaintea Paștelui), Înălțarea (40 de zile după Paște), Duminică Mare și Rusalii (50 de zile după Paști).

În ajunul zilei de Sf. Gheorghe se împodobește gospodăria: poarta de la intrare, ușa, colțurile casei,



cerdacul, stâlpii casei, streșinile, ușa grajdului, intrările la pătule, coșare, fântânile – cu variații zonale ale diferitelor părți ale casei sau locuri în gospodăriei – cu ramuri verzi. Acestea sunt reprezentate într-o mare varietate după flora zonei respective: fag, jugastru, păducel, arțar, tei, mărăcine, păr, salcie, urzică. Uneori, ramurile verzi erau înfiripate în brazde de pământ așezate în stâlpii porților, în pragul casei și pe casă.

În majoritatea satelor sucevene, în ajunul Sf. Gheorghe, la poartă se pune: răchită verde înfiptă în brazdă de pământ, flori, fără o specificație a sorturilor, târș, brazdă verde, rug verde de răchită.

Obiceiul împodobirii gospodăriei la Sf. Gheorghe cu ramuri verzi a avut o dublă semnificație. Pe de o parte se credea că ramura verde ca simbol de bun augur aducea prosperitate în gospodărie în momentul inaugurării unei noi perioade de muncă în ciclul vieții pastorale, ziua de Sf. Gheorghe fiind data calendaristică care marca acest eveniment. Dar ramura verde avea și o evidentă funcție de apărare a animalelor, de agenți malefici

MEȘTEȘUGURI TRADIȚIONALE

Arhitectura populară este absolut unică și originală. Adevărate broderii în lemn oferă cerdacurile, ușile și ramele ferestrelor, fântânile, porțile și gardurile. La acestea se adaugă decorațiunile exterioare cu motive geometrice sau florale stilizate și divers colorate, cu precădere în satele de pe valea Bistriței Aurii, dintre care cel mai cunoscut este Ciocănești.

Arta țesăturilor și a cusăturilor, încondeierea ouălor cu splendide miniaturi geometrice, confecționarea costumelor populare cu broderii de mărgelă și blana de jder, olăritul și alte meșteșuguri sunt comori incontestabile ale artei populare bucovinene.

ARTA OLĂRITULUI

Prelucrarea ceramicii în scopul confecționării instrumentarului de uz gospodăresc și a unor valori decorativ-artistice (olăritul), a constituit, pe teritoriul României, încă din zorii civilizației omenirii – civilizația



neolitică – cea dintâi și cea mai importantă „industrie casnică” prin intensitatea practicării sale (în evul mediu nu au existat practic, micro-zone fără olari, iar satele specializate în olărit au fost de ordinul sutelor, chiar și astăzi țara noastră bucurându-se de reputația de a fi conservat, cel mai deplin – pe plan european – tehnica și arta olăritului tradițional), prin caracterul de generalitate al utilizării produselor, prin specializarea acestei activități în cadrul a numeroase centre și valorificarea curentă a produselor în întreaga țară, în târguri sau prin comerțul ambulant.

Ceramica populară, definită drept „cea mai veche întrebuintare, pe deplin conștientă și calculată, pe care omul a dat-o unei transformări chimice”, a cunoscut, printre cele dintâi, efectele „revoluției neolitice”, constând, în acest caz, din perfecționarea arderii închise în cuptoare uni- sau bicamerale, unele simple, fără vatra organizată, altele cu placă perforată care desparte camera de foc de cea de ardere, și din introducerea roții de olar, inițial, cu mișcare înceată, acționată manual, ulterior, cea rapidă, acționată de picior (cea dintâi s-a păstrat în funcțiune până în deceniul șase al secolului al XX-lea).

Introducerea procedurii smălțuirii vaselor, târziu, în evul mediu, și nu în toate zonele, completează seria progreselor tehnice la nivelul proceselor și al procedurilor care au asigurat perfecționarea meșteșugului ceramic.

Vechimea olăritului în comuna suceveană Marginea este aproape mitică, iar prin ceramica neagră, cu reflexe sidefii, satul bucovinean a ajuns cunoscut în întreaga lume. Marginea, dacă nu este singurul, este cu siguranță cel mai important centru de producere a ceramicii negre din Bucovina. O mână de oameni, care și-au făcut din olărit un mod de viață, continuă să învârtă roată și să ardă în cuptorul înăbușit vasele de lut, la fel ca strămoșii lor. Olarii din Marginea sunt tot mai puțini – meșterii bătrâni duc secretele meseriei în pământul pe care l-au mângâiat o viață întreagă, în timp ce tinerii tânjesc să plece din sat și caută alte îndeletniciri, mai bănoase. Două familii mai păstrează vie tradiția autentică a olăritului la Marginea – Magopăț și Pascaniuc.



Bătrânul Dumitru Pascaniuc s-a stins din viață, lovit de o boală necruțătoare, iar secretele olăritului sunt păstrate de ceilalți membri ai familiei. Frații Magopăț, Ion și Gheorghe, împreună cu un văr, au dezvoltat, după 1989, o timidă afacere, pornită chiar de la producerea și valorificarea ceramicii negre. În centrul satului, la șosea, asociația familială a fraților Magopăț a ajuns să dea de lucru, în timp, la 12 oameni, care își câștigă pâinea din olărit.

„Bunicul meu, Ilie Magopăț, care a trăit 83 de ani, a fost olar, ca și tatăl meu, Vasile Magopăț. Și străbunicul, care a trăit pe la o mie opt sute și ceva, Gheorghe Magopăț, tot olar a fost”. El a început să învârtă roata încă din copilărie, iar prin 1972, la 20 de ani, când s-a angajat la atelierul de ceramică al Cooperativei meșteșugărești din comună, cunoștea deja meserie. „La acea vreme, lucrau în atelier peste 40 de oameni. Am mai rămas 12 în total. S-au schimbat, între timp, lucrurile. Am plecat de la cooperatie, am înființat asociația și am continuat să lucrez în lut”, a mai spus mărghineanul.

Olarul ia lutul de la marginea satului, sau de la Mihăileni (județul Botoșani), unde se găsește în cantități mai mari. După ce îl frământă bine cu apa începe să-l modeleze la roată, iar vasul abia născut este lăsat să se zvânte, timp de două-trei zile. Îl decorează, apoi îl lasă să se usuce timp de două-trei săptămâni. Trebuie să se usuce foarte, foarte bine, după care se finisează, se lustruiește, apoi se bagă în cuptor, la ars.

Focul îl face cu lemne de brad, stivuite prin întreg atelierul. Pentru a ieși ceramica neagră, cuptorul trebuie închis și în partea de sus, și la gurile de foc. După ce se arde, vasul se lasă în cuptor timp de 24 ore, în fum. În timp ce oala se răcește, porii se încarcă cu fum și astfel ceramica devine neagră.

COJOCĂRITUL ȘI SUMĂNĂRITUL



Cojocăritul și sumănăritul sunt două meșteșuguri artistice tradiționale tipic românești. Ocupația de bază a locuitorilor a rămas creșterea animalelor, ca rezultată firească fiind dezvoltarea meșteșugurilor țărănești beneficiare de materiile prime rezultate din această îndeletnicire, între care se detașează cojocăritul. Privind calitățile sale artistice, se poate conchide că și-a câștigat dreptul de meșteșug prin excelență artistic.

Dacă în vechime ornamentica pieselor de cojocărit traducea integrarea socială a purtătorului, piesele moderne de port au șters diferențierile existente, fiind în general marcate prin nesemnificative modificări care țin mai mult de compoziția ornamentală a decorului și nu de schimbarea materialului propriu-zis.

Sfârșitul secolului al XIX-lea, duce la varianta de bondiță scurtă, cu primul din ce în ce mai lat, iar ca ornamente brăiele bătute, frumos ordonate, încadrând marginea interioară a primului pe toată lungimea lui. Începutul secolului al XX-lea, introduce primul țesut, de culoare neagră, care coexistă împreună cu primul de miel și cel de dihor, acesta devenind din ce în ce mai lat. Primul țesut era de două feluri: din lână și din mătase, de culoare neagră.

Sumanul este o piesă de port popular având o tradiție foarte veche în îmbrăcămintea autohtonă care se poartă obișnuit în sezonul friguros de iarnă, atât de către femei, cât și de bărbați. Sumanul este o haină țărănească lungă, confecționată din pănură sau din țesătură cu același nume. Etimologic, cuvântul provine din bulgărescul „sukman”.

În ornamentația sumanelor predomină monocromia, culoarea frecventă fiind negrul. În ce privește ornamentica pieselor de cojocărit, aceasta traducea integrarea socială a purtătorului. Trecerea spre artistic a acestui meșteșug s-a realizat în momentul în care a devenit un meșteșug de breaslă, practicat de persoane specializate care răspundeau diverselor comenzi. În general, nu se făceau două cojoace la fel, decât pentru tinerii căsătoriți. Transmiterea tehnicii de prelucrare a acestui meșteșug era tăinuită și transmisă doar membrilor familiei.



Miron Nicoleta
Clasa a XI-a A sam

PRELUCRAREA ARTISTICĂ A LEMNULUI



Preocuparea pentru prelucrarea artistică a lemnului își găsește multiple explicații, dar una dintre cele mai plauzibile constă în aceea că materialul se pretează la întrebuințări diverse, cu multă ușurință, iar decorarea propriu-zisă se realizează cu unelte simple (topor, bardă, daltă, briceag), nepresupunând tehnologii elaborate minuțios. Un alt argument îl poate constitui faptul că lemnul a fost prelucrat artistic de om înaintea lutului, constituind astfel materialul asupra căruia s-au imprimat primele însemne decorative.

Ca motive ornamentale geometrice se pot distinge dintele de lup, zimții, spirala și cercul incizat sau decupat prin care se face trecerea spre cosmomorf

realizându-se decorații de mare vechime ca roza vânturilor, sau motivul solar în toate variantele lui. Se întâlnesc, de asemenea, pătratul, rombul, sau arcul de cerc și funia sau torsada prin care se realizează zoomorful reprezentării șarpelui, iar ornamentele vegetale, de obicei reprezentate în manieră naturalistă și uneori stilizat - crenguța de brad, frunza, conul, floarea - recurg la rezolvarea motivului în funcție de tehnica folosită tot prin tușa dreaptă sau curbă derivată din arc de cerc.

Unul din obiectele cele mai comune și mai variat ornamentate este lingura, indispensabilă oricărei stâne sau gospodării păstorești, dintre care confecționarea unora depășește sfera meșteșugului de lingurar, întrucât ornamentarea lor dovedește talent artistic deosebit.

Botele ciobănești solicită o tratare mai atentă, întrucât, în afară de multipla ei funcționalitate se presupune că ar avea la bază răbușul, bota-răbuș.

Fluierul fără dop arareori este confecționat din lemn, în comună și în întreaga zonă sunt folosite fluierile din alamă sau aramă și mai rar aluminiu, adevărata artă atât în confecționare, cât și în interpretare,

având-o fluierul mare sau cavalul realizat invariabil din lemn de foioase. Ornamentica acestuia atinge culmi de măiestrie, iar motivele distribuite de regulă în două registre neproporționale încântă în rigoare și finețe. Sunt reluate de obicei motivele botelor ciobănești, în care uneori elementul concentric pur se disociază în spiral unduind printre spațiile dintre găuri și unind cele două registre.

Pecetea ornamenticii se găsește și pe splendide exemplare de juguri și tarnițe, acestea din urmă fiind executate în ateliere specializate din Moldovița și Vatra Moldoviței.



Mironescu Violeta
Clasa a XI-a A sam

MANIFESTĂRI CULTURALE

Județul Suceava este un județ în care tradiția populară și folclorul sunt bine păstrate și transmise din generație în generație. Astfel putem enumera o sumedenie de manifestări folclorice care au loc pe teritoriul județului. Conform site-ului www.bucovinaturism.ro, cele mai importante festivaluri din județ sunt:

1. „Vremea șezătorilor” – Păltinoasa (februarie)
2. „Hora Gospodarilor” – Cornu Luncii (martie)
3. Festivalul de muzică religioasă „Buna Vestire” – Fundu Moldovei (martie)
4. „Flori din Bucovina” – Vatra Moldoviței (martie)
5. „Conviețuiri” – Dărmănești (mai)
6. „Sărbătoarea salcâmului” – Arbore (iunie)
7. „Baia – file de istorie” (simpozion) – Baia (iunie)
8. „Șezătoarea” – Fălticeni (iulie)
9. „Cântecul cetinii” – Dorna Arini (iulie)
10. Târgul meșterilor olari „Ochi de păun” – Rădăuți (iulie)
11. Festivalul concurs „Umor la Gura Humorului” – Gura Humorului (iulie)
12. „Târgul meșterilor populari” – Suceava (august)
13. Festivalul internațional de folclor „Arcanul” – Rădăuți (august)
14. „Sărbătoarea Arcanului” – Fundu Moldovei (august)
15. „Hram de Sfânta Maria” – Bilca (august)
16. „Hora la Prislop” – Prislop (august)
17. „După datina străbună” – Suceava (august)
18. Festivalul concurs „Silvestru Lungoci” – Horodnic (septembrie)
19. Festivalul Etnografic și Folclor – Suceava (septembrie)
20. „Comori de suflet la Volovăț” – Volovăț (septembrie)
21. „Hora la Vama” – Vama (septembrie)
22. „Comori de suflet românesc” – Straja (septembrie)
23. „Cântecul Obcinii” – Moldovița (noiembrie)
24. „Târgul copiilor meșteșugari” – Suceava (noiembrie)
25. „Datini și obiceiuri” – Fălticeni (decembrie)





PERLE CULINARE DE BUCOVINA

„Bucovina cu – oameni dragi
Țară mandră și cu fagi...
Ești o țară colț de rai,
Oameni harnici, mândru plai!”

Dacă Bucovina este pe cât de frumoasă pe atât de primitoare, partea următoare își propune să vă convingă în legătură cu plăcerile culinare specifice zonei. Ca să ne priască o astfel de călătorie montană și să nu uităm a reveni, gazdele știu tare bine să se întreacă în pregătirea de bucate gustoase. Nu mai e nevoie să adaug cât de naturale sunt toate ingredientele și câtă potrivire cu momentul, oaspetele, anotimpul ori pretențiile sărbătorilor – au toate “minunile” cu care bucovinenii îți încarcă masa. Mai greu e să te rezumi la a gusta din toate sau la a mânca doar din câteva...

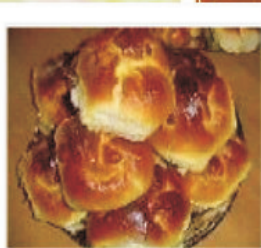
Nici nu trebuie să fii un gurmand ca să îndrăgești bucatele proaspete, dulciurile, băuturile naturale și mai ales conservele puse din timp de gospodine la cămări. Mi-e greu să mă decid dacă aici mi-au plăcut mai mult hribii la borcan, salata de toamnă, zacusca de șapte feluri, afumăturile, salatele de iarnă și alte aperitive, pomana porcului, fripturile succulente, ori prăjiturile nenumărate... Cert este că în orice anotimp am fi, alte bunătăți ne ispitesc fără scăpare. De post sau de dulce, mâncărurile s-au dovedit delicioase.

Bucătăria din Moldova se caracterizează prin mâncăruri fine, rafinate și gustoase. La prepararea mâncărurilor se folosește în special carnea de pasăre și peștele, dar și carnea de porc, vacă, vânatul, precum și legumele, laptele, ouăle și brânzeturile. Ciorbele se cresc cu borș, se îmbunătățesc cu smântână și ouă. Mâncărurile sunt mai dietetice, se realizează fără răntășuri prăjite, cu ceapă înăbușită și făină dizolvată în apă. Sosurile sunt albe, dar și colorate cu pastă de bulion și boia de ardei.

Bucătăria moldovenească nu este foarte aglomerată în condimente, se folosește mărarul, cimbrul, chipărușul, usturoiul, hasmațuchi, leușteanul, etc.

În Moldova se mănâncă mult dulciurile de bucătărie realizate din aluaturi cu diferite umpluturi din legume, fructe și brânzeturi. Nu putem vorbi despre bucătăria moldovenească dacă nu amintim de preparate cum ar fi:

- o chișcă moldovenească
- o pui la ceaun cu mujdei de usturoi și mămăliguță
- o răcituri de pasăre
- o piftie de porc
- o ciorbă de potroace
- o borșul moldovenesc
- o saramură de pește
- o sarmale cu mămăliguță
- o pârhoale moldovenești
- o tochitură moldovenească
- o cozonac moldovenesc
- o pască moldovenească
- o poale-n brâu



Sărbătorirea Învierii Domnului, a Sfințelor Paști, este pentru întreaga creștinătate prilej de bucurie și praznic împărătesc pentru că prin Învierea Domnului se mântuiește tot păcătosul primind iertare de greșelile spovedite și hrănindu-se trupește și sufletește cu Sfințele Paști. Postul Sfințelor Paști, cel mai lung și cel mai aspru post de peste an, presupune ca trecerea la mâncăruri de dulce să fie cumpătată și cu chibzuială.

Masa tradițională pentru Sfințele Paști este alcătuită la creștinii români din: drob de miel, ciorbă de miel, friptură de miel, cozonacul cu diverse umpluturi, cu brânză. Alături de aceste bucate se pregătesc ouă înroșite. Tradiția populară spune că, la răstignirea lui Iisus Hristos, Maica Domnului a adus un coș cu ouă pe care a vrut să le dea paznicilor. Aceștia au refuzat darul, batjocorindu-L și mai mult pe Iisus. Plângând în hohote, Maica Domnului a lăsat coșul la picioarele Răstignitului. Sângele, șiroind din trup, a împetrișat ouăle. Uitându-se la ele, Iisus Hristos a șoptit că din acea zi toți creștinii vor vopsi ouă roșii. În felul acesta, ouăle roșii au devenit un simbol al Învierii Mântuitorului.

Proces tehnologic de obținere a preparatului „pască cu brânză”

Pasca cu brânză, cu siguranță este regina neîncoronată a sărbătorilor de Paște. Pasca este așteptată de toată lumea până la sfârșit și toată lumea se înclină în fața ei. Ca asemănarea să fie și mai mare, ea are un aspect auriu și vine cu o coroniță de aluat învăluită în mirosuri ametoare.

Pasca cu brânză se face o dată pe an, de Paști, și vine să încoroneze masa de Paște prin bunătatea ei. De aceea prepararea ei trebuie făcută cu atenție și dragoste, pentru că din pasca cu brânză se va înfrupta toată familia. Amestecul de brânză, cozonacul delicios și mirosul îmbietor fac din acest preparat unul din tradițiile culinare cele mai plăcute.

Materii prime:

Aluat pentru pască:

- 500 gr făină
- 125 gr. zahăr
- 50 gr. unt
- 2 linguri ulei
- 250 ml lapte
- 3 ouă
- 1 lingură rom
- esență de vanilie
- 25 gr. drojdie instant
- 1 linguriță rasă de sare

Umplutura pentru pască:

- 1 kg brânză de vaci
- 200 gr. zahăr pudră
- 50 gr. unt
- 2 pachetele zahăr vanilat
- 5 ouă
- 3 linguri smântână
- 1 lingură rom
- 1 esență de rom
- 100 gr. stafide
- 1 lingură gris
- 1 lingură făină
- 1 lămâie pentru coajă



Ceea ce nu trebuie să uiți nicio clipă este faptul că în Bucovina oaspeții sunt primiți cu inima deschisă mereu. Musafirul este așezat de gazdă la masă și omenit cu un pahar de țuică sau de vin de cea mai bună calitate, după care urmează un potop de arome culinare irezistibile și multe vorbe de duh strecurate printre felurile de bucate. Sărmăluțele, tochitura, mămăliga cu brânză și smântână, faimoasele plăcinte "poale-n brâu" le vei găsi la orice pensiune turistică, dar ți se vor servi generos și în casele obișnuite, dacă le vei fi întâmplător oaspete.

De aceea nu-mi rămâne decât să vă invit, cu toată încrederea, să descoperiți rețete străvechi de o calitate excelentă care ar trebui să înlocuiască E-urile atât de îmbietoare și totuși atât de nocive. De ce? Pentru că merită! Așa că aventura unei călătorii pe aceste meleaguri merită să fie încercată!

Prof. Maria Vrânceanu

De vorbă cu bunica...

Rețete strămoșești

NACINCĂ

*Ingrediente: 2 litri apă
700g mălai
o linguriță sare, piper
400 ml ulei
4 cepe
500g carne de porc
500g carne de pasăre*

Mod de preparare:

Se face o mămăligă din apă, mălai și sare care se lasă la răcit. Se călește ceapa în puțin ulei, apoi se amestecă cu mămăliga răcită, se adaugă și restul de ulei și se condimentează cu sare și piper după gust. Într-un ceaun se pun un strat de mămăligă, apoi un strat de carne de porc, din nou un strat de mămăligă, stratul de carne de pasăre și ultimul strat de mămăligă. Cu un făcăleț se fac găuri care se umplu cu apă. Ceaunul se acoperă cu hârtie peste care se așază un amestec de țărâțe, apă și sare, apoi se dă la cuptor timp de aproximativ 3 ore.

Poftă bună!

Saltân Adriana Ionela
Siminicea

IEȘNIȚA

*Ingrediente: 500ml smântână
2-3 ouă
făină de porumb
codițe de ceapă verde*

Mod de preparare: Se pune într-o cratiță smântâna la fiert, iar când se încălzește se adaugă oul bătut bine. Apoi se adaugă făina de porumb până se îngroașă compoziția, iar la sfârșit ceapa. Se mănâncă cu mămăligă caldă.

Poftă bună!

*Dobronski Camelia
Moldova Sulița*

MĂLAICUMERE

*Ingrediente: făină de porumb
mere tăiate felii
puțină drojdie
zahăr
apă*

Mod de preparare: Se amestecă foarte bine toate ingredientele până se obține o compoziție mai groasă ca la tocii de carofi apoi se pune într-o tavă și se dă la cuptor.

Poftă bună!

*Rusu Lenuța
Stroiești*

MĂMĂLIGĂ TOPONITĂ

Se pregătește din mălai fiert în apă cu sare, brânză (de vacă sau de oaie), jumări (păstrate de la tăiatul porcului), cârnați prăjiți, unsoare (untură).

Se face o mămăligă fiartă bine (se pune de la început mai multă apă), după următorii pași: se pune apa cu sare la fiert, se adaugă făina, se lasă să fiarbă 10 minute, se face cu mestecătoarea (melesteul, făcălețul, sucitorul) o gaură la mijlocul făinii care încă n-a fiert, se mai lasă 10-15 minute, se crapă în cruce cu mestecătoarea, se lasă iar la fiert 25 de minute și abia atunci începe a se amesteca bine, se învârtă cu melesteul pe marginea ceaunului, până când nu mai rămân cocoloașe. Se topește untura și se unge un vas cu ea.

Apoi se ia din ceaun mămăligă și se întinde pe toată suprafața vasului, se presară brânză, se întinde untură cu o lingură, se presară jumări și cârnați prăjiți, se pune iar mămăligă, iar brânză, iar untură, jumări și cârnați și tot așa, în pături, ultima fiind de mămăligă. Se dă la cuptor, iar la sfârșit se punem puțină smântână deasupra.

Hotinceanu Iulia

LEACURILE BUNICII

o Florile de arnică se culeg cu frunze, se macină și se adaugă într-o sticlă cu spirt medicinal. Aceasta se așeza pe sobă sau pe pervazul geamului, la căldură, ca să fermenteze. Soluția obținută este folosită la ameliorarea durerilor de reumatism.



o Hreanul se spală, se curăță și se taie bucățele. Acestea se adaugă într-o sticlă cu spirt medicinal. Soluția obținută este folosită la ameliorarea durerilor de reumatism.

o Untul din lapte de oaie se folosea ca unguent pentru orice rană sau pentru herpes.

o Cartofii cruzi tăiați felii se pun pe frunte și se leagă capul cu un batic foarte strâns. Ajută la durerile de cap.



o Petalele și frunzele de păpădie sunt foarte bune cicatrizante.

o Pentru durerile de gât se mănâncă 2-3 căței de usturoi.

o Siropul din coji de ceapă (obținut din coji de ceapă și zahar puse într-o cană pe sobă, la căldură) este folosit pentru răceli, la fel ca și siropul de afine.

o Făina de porumb se înfierbântă într-o tavă cu sare, apoi se așază într-un batic ce va fi folosit pentru durerile de urechi.

Dobronski Camelia
Moldova Sulita

DE PRIN SATE COLINDATE ȘI DE LA BUNICI AFLATE...

DESCÂNTECE, VRĂJI, FORMULE ȘI PRACTICI MAGICE

Descântecul, vrăjile și formulele magice sunt larg răspândite pe întreg teritoriul Bucovinei. Pe acolo pe unde se mai crede în forța magică a cuvântului, purtătorii lor nu ți le spun din motive bine-înțelese, crezându-se că astfel acestea își vor pierde puterea.

Descântecul, vrăjile constituie, poate, cea mai veche formă de poezie, chemată fiind la viață de necesitățile vitale ale omului, de dorința de a trăi, de a fi sănătos. Despre vechimea lor ne vorbesc formele verbale, o întreagă galerie de personaje mitologice, izvorâte din viziunea omului primitiv despre lume, cum ar fi Deochiul, Strigoii, Moroiul, Samca, Sămcoiul.

Ca modalități de exprimare, de obicei recunoaștem invocația, imprecția, blestemul, ocara. În formulele magice incantațiile sunt adresate Sorelui, Lunii, Apei, despre care se credea că sunt forțe divine.

Evidentă în descântec este credința în puterea cifrelor, care formează adeseori gradații ascendente și descendente, unde cifra 10 ar indica apogeul, iar cifra 0 lichidarea totală.

Descântec de Deochi

Ochiule,
Dedeochiule,
Miratule, căscatule,
Toate se odoală,
Toate se potoală,
Aurora să fie curată
Și luminată
Ca și soarele senin.
Ptiu. Duh amin.

(Ilișești- Suceava)

Descântec de urât

Eu căldarea am luat
Și la fântână am alergat
s-am zis:
- Bună dimineața, apă lină.
- Mîntămăsc, fată bătrână.
- Eu n-am venit să-mi mîntănești,
Da am venit să mă curățești
Din creștetul capului,
Din umbra obrazului,
Din cap până-n picioare
Să rămân ca o floare.
Fugi, ură întunecoasă.
Eu îs grasă și frumoasă.

(Ilișești- Suceava)

POEZIA OBICEIURILOR CALENDARISTICE ȘI A MUNCII

Multe tradiții folclorice din timpul iernii, care au și azi circulație relativ extinsă la bucovineni, țin de vechea sărbătoare a solstițiului de iarnă. După răspândirea creștinismului, tradițiile acestea au fost pliate de către popor, de-a lungul secolelor, la sărbătoarea Crăciunului.

La bucovineni, ca și peste tot la români și la unele popoare slave, în ajunul Crăciunului, Anului Nou sau Sf. Andrei, fetele mari se vrăjesc în vederea viitoarei căsătorii.

Tradițiile populare ale primăverii sunt cu mult mai numeroase decât cele din timpul iernii, fiind doar mai reduse ca și conținut față de urături sau colinde. Tradițiile acestea sunt legate de diferite sărbători ale anotimpului respectiv, începutul variatelor munci și alte momente din traiul sătenilor: întâia zi de primăvară (1 martie), Bunavestire (25 martie), Floriile (duminica de dinaintea Paștelui), Sf. Gheorghe – scoaterea vitelor la pășune (23 aprilie), Păpușa (Caloianul- o săptămână după Paști), Paparuda.

În timpul verii, țăranii bucovineni au tradiții populare la următoarele sărbători: Rusaliile sau Duminica Mare (7 săptămâni după Paști), nașterea lui Sf. Ioan Botezătorul-începutul cositului.

Tradițiile de toamnă sunt legate în fond de următoarele zile importante: Sînmedru (Sf. Dumitru-începutul iernii pentru crescătorii de vite 26 octombrie), Ovideniile (Intrarea în Biserică a Maicii Domnului--21 noiembrie), Andreiul (30 noiembrie).

Dintre toate acestea prezentăm în cele ce urmează câteva:

Vrăjiale fetelor

În ajunul Crăciunului, după ce au ajutat, fetele și băieții, cu câte două linguri în mână, ies la cornul casei de la răsărit și bat în linguri. Zic:

- Din care parte s-or auzi câinii lătrând, din aceia parte va veni mirele/ mireaș.
- (Bunești- Suceava)

Vrăjiale gospodarilor în seara de Anul Nou

Se scriu cele 12 luni ale anului pe bucățele de hârtie și sub fiecare pun câte o „străchinuță” din coji de ceapă, apoi presoară puțină sare. Zic:

- În care străchinuță s-a strâns mai mult suc, acea lună va fi mai ploioasă.

(Bunești- Suceava)



PĂPUȘA (CALOIANUL)

Se făcea din petice o păpușă. Se făcea mireasă, se îmbrăca, se puneau flori. Băieții îi făceau sicriu. Se pune în sicriu, se ducea pe drum la hotarul dintre sate și la crucea drumurilor se îngropa. Fetele o boceau.

*Caloiene, ene,
Cum ne curg lacrimile,
Așa să curgă ploile
Zilele și nopțile,
Să crească legumele
Și toate ierburile!*

(Bunești- Suceava)

La sfârșitul secerișului

La sfârșitul secerișului făceau o cunună frumoasă din spice și flori, și ducând-o în sat, la casa stăpânului lanului, cântau:

*De unde cununa pleacă,
Rămâne țarina curată;
De unde cununa vine,
Multa clăi vom face mâine;
s-or fi clile mai dese
ca oițele la șese.
Cine duce cununa,
E curată ca lacrima
Și harnică ca albina.
Coborâm din deal odată
De la holda secerată.
Fetele au adunat,
Adunat-au fetele
Holde cât peretele.*

(Valea Moldovei- Suceava)

Ovideniile

Se spunea:

- Care lucrează de Ovidenii, chiorăște.

Era obicei că astupau gura sobei ori a cuptorului, o ungeau cu lut și spuneau:

- Nu ung gura sobei, da a lupilor!

(Ilișești- Suceava)

POEZIA OBICEIURILOR DE FAMILIE

În trecut, ceremonialurile de trecere (nașterea, căsătoria, moartea) erau cele mai importante obiceiuri din familie.

Ritualul nașterii era însoțit de specia orației (colaci, cumătri, moașă, daruri) și cântece închinare moașei, părinților, cumătrilor, strigături. Astăzi mai sunt în uz formule la rodin, scaldătoare.

Nunta e cel mai mare și mai mobil ritual popular. În Bucovina are loc și astăzi o formă tradițională. Astfel deosebim treptele: prinsul starostilor, peșitul, logodna. La logodnă se împăcau părinții tinerilor, se alegeau vătăjeii, druștele, bucătăresele. La nunta propriu-zisă se adună nuntașii la mirere și la mireasă, urează pe mire, pe mireasă. Se aduc cu muzică nunii. Urmează iertăciunea, binecuvântarea mirelui, scoaterea acestuia cu dansul afară, stropitul cu apă neîncepută, aruncatul cu boabe spre soare, mersul la mireasă. Pe drum se cântă, se chiuie. La mireasă se face același ritual și pleacă împreună spre biserică și starea civilă.

Înmormântarea. Peste tot au răspândire aceleași semne de moarte: cântatul cucuvelei, urlatul câinelui, visurile prevestitoare, cântecul cucului în depărtare. Se întorc, se acoperă oglinzile, se ține lumânarea aprinsă, se pune în fața casei crucea cu altiță. În unele sate are loc buciumatul, cântatul din fluier.

La naștere

Să trăiască băiatul/fata
Să fie sănătos,
Să aibă noroc.

La rodin

Să se ridice
Să fie sănătos
Să trăiască copilul,
Să fie cu noroc,
De la mine fin,
De la Dumnezeu creștin!
(Slatina- Suceava)

La nuntă Strigături

Însoară-te, bade-nsoară,
Ca barba te împresoară
Și musteața-ți strică fața,
Iară bătrânețea-viața,
Gura ți-i rece ca gheața.

Frunză verde de mohor,
mi-a zis tata să mă-nzor,
dar mămica nu ma lasă
să-i aduc pe dracu-n casă!

*Cine joacă la mijloc
Da-i-ar Dumnezeu noroc,
Și noroc, și sănătate,
Și-o trăistuță de păcate!*

*Taci, mireasă, nu mai plânge,
Că are cine te strânge!
Dar mai rău de astealalte:
Stau cu gurile căscate
Și așteaptă măritate!*

*Vorniceii de la mireasă
Și-or uitat limba pe-acasă!
Vorniceii de la mire
Iar s-o înecat cu pâine!*

*Măi bărbate, măi bărbate,
Pune mâna și mă bate
Că de când nu m-ai bătut
Tare rea eu m-am făcut!*

*Degeaba mai lehăiești
Dacă nu le potrivești,
Bați din gură, nu zici bine,
Însă nu le spui ca mine!*

*Asta-i nună,
Jur că-i nună!
E și mândră, și fudulă!
Și botează, și cunună
Și pe cei din sat adună!*

(Călugăreni-Suceava)

Înmormântare

Bocet

*Moarte, moarte blestemată,
Ce cați la noi în ogradă?
- Scoală (numele) și mi-i spune
Cum îi drumu-n cea lume!
- Drumu-i lung și cam cotit,
Cine s-a dus n-a mai venit;
Drumu-i lung și coturos,
Cine s-a dus nu s-a întors!*

(Păltinoasa- Suceava)

Bucovina sufletului meu

Bucovina... zona ce prin natura sa care are perfecțiuni pentru a arăta că ea este imaginea lui Dumnezeu, dar și defecte pentru a ne spune că nu e decât o imagine a Lui... Această măreție a fost creată de El și de aceea nu-i lipsește nimic și nimic nu e de prisos. În sânul ei devii nebun, căci nebunia-i o prăbușire a eului în eu, o exasperare a identității.

Pierzându-ți mințile, nimic nu te mai poate opri să fii nelimitat. Aici frumosul te înconjoară îndemnându-te să urci pe culmile fericirii. Dar totuși, fie că e vorba de o casă, fie de stele sau de pustiu, ceea ce dă frumusețe rămâne nevăzut. Aceasta este enigma ce te ademenește să te afunzi în necunoscut.

Vlaico Doina
Clasa a IX-a A

"Domnul Dumnezeu, după ce a alcătuit lumea, a pus rânduială și semn fiecărui neam.

Pe țigan l-a învățat să cânte cu cetera și neamțului i-a dat șurubul

Dintre jidovi, a chemat pe Moise și i-a poruncit: Tu să scrii o lege [...]

A chemat pe ungur cu degetul și i-a ales, din câte avea pe lângă sine, jucării: laca, dumitale îți dau botfori și pinteni și rășină să-ți faci sfârcuri la mustăți; să fii fudul și să-ți placă petrecerile cu soții.

S-a înfățișat și turcul: Tu să fii prost; dar să ai putere asupra altora, cu sabia. Sârbului i-a pus în mână sapa.

Pe rus l-a învrednicit să fie cel mai bețiv dintre toți și să se dovedească bun cerșetor și cântăreț la iarmaroace [...]

La urmă au venit și muntenii și-au îngenuncheat la scaunul Împărăției. Domnul Dumnezeu s-a uitat la ei cu milă:

-- Dar voi, năcăjiților, de ce-ați întârziat?

-- Am întârziat, Prea slăvite, căci suntem cu oile și cu asinii. Umblăm domol; suim poteci oable și coborâm prăpăstii. Așa ostenim zi și noapte; tăcem, și dau zvon numai tălăncile. Iar așezările nevestelor și pruncilor ne sunt la locuri strâmte între stânci de piatră. Asupra noastră fulgeră, trăsnește și bat puhoaiile. Am dori stăpâniri largi, câmpuri cu holde și ape line.

-- Apoi ați venit cei din urmă, zice Domnul cu părere de rău. Dragi îmi sunteți, dar n-am ce vă face. Rămâneți cu ce aveți. Nu vă mai pot da într-adaos decât o inimă ușoară ca să vă bucurați cu al vostru. Să vă pară toate bune; să vie la voi cel cu cetera; și cel cu băutura; și s-aveți muieri frumoase și iubete..."

(Mihail Sadoveanu, Baltagul)

La Bucovina

N-oi uita vreodată, dulce Bucovina,
Geniu-ți romantic, munții în lumină,
Văile în flori,
Râuri tresăltânde printre stânce nalte,
Apele lucinde-n dalbe diamante
Peste câmpii-n zori.

Ale sorții mele plângeri și surâse,
Îngânate-n cânturi, îngânate-n vise
Tainic și ușor,
Toate-mi trec prin gându-mi, trec pe dinainte,
Inima mi-o fură și cu dulci cuvinte
Îmi șoptesc de dor.

Numai lângă sânu-ți geniile rele,
Care îmi descântă firul vieții mele,
Parcă dormita;
Mă lăsară-n pace, ca să cânt în lume,
Să-mi visez o soartă mândră de-al meu nume
Și de steaua mea.

Când pe bolta brună tremura Selene,
Cu un pas melodic, cu un pas alene
Lin în calea sa,
Eol pe-a sa arpă blând răsunătoare
Cânt-a nopții dulce, mistica cântare,
Cânt din Valhala.

Atunci ca și silful, ce n-adoarme-n pace,
Inima îmi bate, bate, și nu tace,
Tremura ușor,
În fantazii mândre ea își face cale,
Peste munți cu codri, peste deal și vale
Mâna al ei dor.

Mâna doru-i tainic colo, înspre tine,
Ochiul îmi sclipește, genele-mi sunt pline,
Inima mi-i grea;
Astfel totdeauna, când gândesc la tine,
Sufletul mi-apasă nourii de suspine,
Bucovina mea!



COLEGIUL DE REDACȚIE

Prof. Corneliu Romașcu – director

Prof. Rodica Munteanu – director adjunct

Corina Popovici -- redactor

Prof. Andra Dorneanu – colaborator

Prof. Nicoleta Stan – colaborator

Prof. Oana Strejac -- colaborator

Redactor coordonator

Prof. Mihaela Beșa

Informațiile au fost obținute în urma prezentărilor realizate de ghizii muzeelor și de maicile și călugării de la mănăstirile vizitate în timpul excursiei.

Materialele folclorice au fost culese de elevi ai școlii noastre coordonați de prof. Mihaela Beșa și prof. Oana Strejac.

CUPRINS

„Tărâm de legendă”-- prof. Emil Simion	pag.3
„Zece motive pentru a-ți petrece vacanța în Bucovina” -- Popovici Corina	pag.4
”Tineri - promotori ai valorilor europene” -- Herghelegiu Mihai.....	pag.6
În loc de argument -- prof. Mihaela Beșa	pag.7
ÎNCADRAREA BUCOVINEI.....	pag.8
Bucovina istorică-- conf.univ.dr. Alexandru Nedelea	pag.9
Bucovina geografică -- prof. Andra Dorneanu	pag.11
Bucovina turistică-- prof. Andra Dorneanu	pag.14
Repere istorice -- Sevastin Florentina Ruxandra	pag.15
Mănăstirea Sucevița-- Bojoreanu Eugen	pag.16
Mănăstirea Moldovița-- Brânzei Ioana	pag.17
Manastirea Putna-- Cotoara Oana	pag.18
Secretele “albastrului de Voroneț”-- Radu Anamaria	pag.20
Salina Cacica -- Melinte Alexandru	pag.21
TRADIȚII SI OBICEIURI	
Portul tradițional -- Mirela Cazac	pag.23
Hora satului -- Coțovanu Alexandrina	pag.24
Obiceiuri legate de naștere – Talpalariu Alexandra	pag.25
Obiceiuri legate de nunta – Cotovanu Alexandrina	pag.27
Obiceiuri legate de înmormântare—Rubanei Ioana	pag.28
Obiceiuri de Crăciun în Bucovina – Oniu Iraida	pag.29
Obiceiuri de Anul Nou -- Oniu Iraida	pag.31
Obiceiuri de Bobotează-- Oniu Iraida	pag.33
Tradiții si superstitii de Paste.....	pag.34
Ouă de Paști din Moldova Sulița--Dobronski Camelia.....	pag.35
Rețete specifice sărbătorilor de Paște -- Rusu Lenuța	pag.36
Drob de miel	pag.36
Pasca cu smântâna.....	pag.37
Pasca cu brânza.....	pag.38

<i>Superstiții pascale.....</i>	<i>pag.39</i>
<i>Obiceiuri de peste an (alte obiceiuri)—Straton Cristina</i>	<i>pag.40</i>
<i>Sânzienele.....</i>	<i>pag.40</i>
<i>Șezătoarea.....</i>	<i>pag.41</i>
<i>Claca.....</i>	<i>pag.41</i>
<i>Focurile de peste an.....</i>	<i>pag.41</i>
<i>Ramura verde în cadrul obiceiurilor calendaristice.....</i>	<i>pag.42</i>
 MESTEȘUGURI TRADIȚIONALE	
<i>Arta olăritului-- Hrincescu Ancuța</i>	<i>pag.43</i>
<i>Cojocăritul și sumănăritul – Miron Nicoleta.....</i>	<i>pag.45</i>
<i>Prelucrarea artistică a lemnului—Mironescu Violeta</i>	<i>pag.46</i>
 <i>Manifestări culturale.....</i>	<i>pag.47</i>
<i>Perle culinare de Bucovina -- prof. Maria Vrânceanu.....</i>	<i>pag.49</i>
 DE VORBĂ CU BUNICA...	
<i>Rețete strămoșești</i>	
<i>Nacincă--Saltăn Adriana Ionela.....</i>	<i>pag.51</i>
<i>Ieșnița -- Dobronschi Camelia.....</i>	<i>pag.52</i>
<i>Mălai cu mere--Rusu Lenuța.....</i>	<i>pag.52</i>
<i>Mămăligă toponită--Hotinceanu Iulia.....</i>	<i>pag.52</i>
 DE PRIN SATE COLINDATE ȘI DE LA BUNICI AFLATE.....	
<i>(culese sub îndrumarea prof. Oana Strejac)</i>	
<i>Descânțece, vrăji, formule și practici magice.....</i>	<i>pag.54</i>
<i>Poezia obiceiurilor calendaristice și a muncii.....</i>	<i>pag.55</i>
<i>Poezia obiceiurilor de familie.....</i>	<i>pag.57</i>
 BUCOVINA SUFLETULUI MEU.....	
<i>LA BUCOVINA.....</i>	
<i>pag.60</i>	
 CUPRINS	
<i>pag.62</i>	

